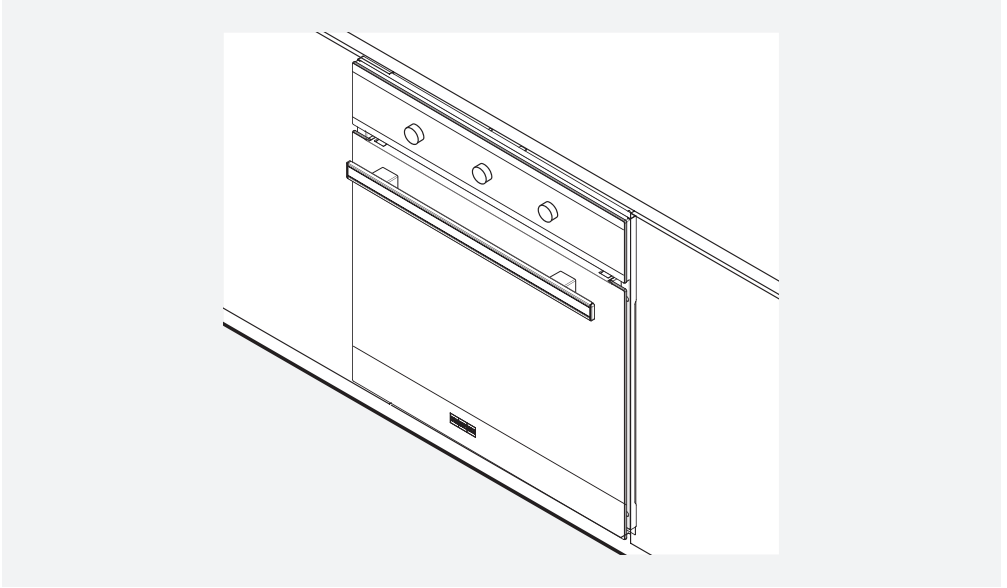


SMART PLUS | COUNTRY FLAT



SGP 62 M _/F

SMP 62 M _/F

SMP 66 M _/F

CF 65 M _/F

EN Installation and user manual
DE Installations- und Gebrauchsanweisung
FR Manuel d'installation et mode d'emploi
IT Manuale per l'installazione e l'uso
ES Manual de instalación y servicio
PT Manual de instalação e de assistência
NL Installatie- en gebruikershandleiding
EL Εγκατάσταση και εγχειρίδιο συντήρησης

Multifunction Oven
Multifunktionsofen
Four multifonction
Forno multifunzione
Horno multifunción
Forno multifunções
Multifunctionele oven
Πολυλειτουργικός φούρνος

*Make
it
Wonderful*

FRANKE

TABLE OF CONTENTS

About this manual	2	Analog cooking programmer	9
Intended use	3	Mechanical cooking programmer	10
Safety Information	3	Digital cooking programmer	10
Maintenance and cleaning	5	Switching on the first time	12
Repair	5	Suggestions	12
Taking out of service	5	Cooking table	13
Information for energy saving	5	Cleaning and maintenance	14
Overview	6	Technical data	15
Installation	7	Support	16
Installation procedure	7	Disposal	16
Electrical connection	7	Dishes tested	17
Operation	8	How to read the cooking table	17
Cooking programmes	8		





ABOUT THIS MANUAL

This user manual applies to several models of the device. Thus it may be possible that some of the described features and functions are not available on your specific model.

The explanatory images and figures, described in the various sections, are available at the end of the manual.

Franke reserves the right to make modifications to the product without prior notice. All information correct at time of issuance.

- ▶ Carefully read the user manual before using the device.
- ▶ Keep the user manual.
- ▶ Use the device described in this user manual only according to the intended use.

Symbol	Meaning
	Warning symbol. Warning against risks of injury.
	Actions in safety and warning notes to avoid injury or damage.
	Action step. Specifies an action to be done.
	Result. Result of one or more action steps.

INTENDED USE

The oven was developed exclusively for non-professional, domestic use in the household.

The oven is designed to offer professional performance in the household. It is a highly versatile appliance enabling safe and easy selection of different cooking methods.

SAFETY INFORMATION

▷ Read the user manual and the safety information carefully before using the oven.

▷ Keep the manual for future reference.

The manufacturer can not be made liable for possible damage which may occur due to incorrect installation and incorrect, improper or unreasonable use of the device.

The electrical safety of the oven is guaranteed only when it is connected to an earthing system in compliance with the valid regulations.

To ensure safe and efficient operation of this electrical device:

▷ Only contact authorised service centres.

▷ Do not modify any features of the device.

▷ Children of 8 years or older and persons with restricted physical, sensory or mental abilities, or with limited experience or knowledge,

may not use or clean the device, except they are supervised and instructed by a person responsible for their safety.

▷ Children under 8 years may not use or clean the device even if supervised.

▷ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

▷ This device is not a toy.

▷ Do not leave children near the device unattended.

▷ Do not let children play with the device.

▷ Do not allow children to touch the device or its controls during and immediately after using it.

▷ Ensure that the device is installed in a way that allows to disconnect it from the power supply, with a contact opening distance that ensures complete disconnection in category III overvoltage conditions.

- ▷ Only use the temperature probe recommended for this oven.
- ▷ The appliance shall not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.



Risk of burns!

- ▷ During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.



Risk of burns!

The end of the door handle may be hotter due to hot air being vented.

- ▷ Always make sure that the control knobs are in the off position when the oven is not in use.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- ▷ Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass/ the glass of hinged lids of the hob (as appropriate), since they

can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

- ▷ Do not use steam cleaners or direct jets of water.

Proper installation and placement

- ▷ Keep children away from the device and the packaging material.

If the oven is to be permanently connected to the power supply:

- ▷ Ensure that the device is installed only by the customer service, an electrician or trained personnel with the appropriate knowledge/education.
- ▷ Ensure that the device is connected directly to the mains socket. Ensure that no adapters, no multi-sockets and no extension cables are used to connect the device.
- ▷ Ensure that the device is not exposed to atmospheric agents (rain, sun).



Risk of death!

- ▷ Keep pets away from the device.
- ▷ Packaging materials, e.g. plastic film and polystyrene, can be dangerous for children.
- ▷ Keep packaging material away from children.

Proper use

- ▷ Only use the device to prepare and cook food.
- ▷ Use oven gloves when placing containers in the oven or when taking containers out of the oven.
- ▷ Observe the manuals of the cooking devices that are used with the oven when using the device.
- ▷ Do not place power cables of other electric appliances on hot parts of the oven.
- ▷ Do not use flammable liquids near the oven.

**Risk of overheating and malfunction of the oven due to blocked ventilation!**

- ▷ Never cover the inside walls of the oven with aluminium foil.
- ▷ Do not block the ventilation of the fan or the cooling openings above the oven door.

**Risk of burns!**

- ▷ When opening or closing the door, always hold the door handle in the middle.

**Risk of electric shock due to damaged device!**

- ▷ Do not switch on a damaged device.
- ▷ Switch off the fuse in the fuse box.
- ▷ Contact the customer service.

**Risk of electric shock!**

- ▷ Do not touch the device with wet parts of your body.
- ▷ Do not use the device when barefoot.
- ▷ Do not pull on the device or power cable to unplug it from the socket.

Maintenance and cleaning

Before maintenance or cleaning:

- ▷ Disconnect the device from the power supply, e.g., switch off the fuse in the fuse box.

**Risk of electric shock due to entering liquid!**

The device contains electrical components.

- ▷ Make sure that no liquid enters the interior of the device.
- ▷ Do not use pressurised steam to clean the device.
- ▷ Do not use a wet cloth to clean the operating elements.

Repair

- ▷ Do not allow anyone except qualified personnel to install or repair the appliance.
- ▷ Contact a service centre authorised by the manufacturer or qualified personnel in the following cases:
 - Immediately after unpacking, in the event of doubts regarding the integrity of the device
 - During installation (according to the manufacturer's instructions)
 - Doubts regarding the correct operation of the device
 - Malfunction or poor operation
 - Replacing the power socket if incompatible with the power plug of the device
 - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Taking out of service

- ▷ If the oven is no longer to be used, call the service centre or qualified personnel to disconnect it from the power supply.

INFORMATION FOR ENERGY SAVING

The operating mode **TOP FAN ASSISTED COOKING** consume less energy than the other cooking functions available.

- ▷ Avoid frequent door opening.
- ▷ Preheat as rapidly as possible.

- ▷ Preheat the oven chamber only if the baking results depend on this operation.
- ▷ If a recipe for a gratin uses residual heat for longer than 30 minutes, turn the appliance off 5–10 minutes before the end of cooking.

OVERVIEW

A. Programme selector knob

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

B. Programmer

Franke ovens have various cooking time management and control systems; refer to page 9 for specific detailed instructions. Just identify the type of control your oven is equipped with, to be guided in correct use of the function.

C. Thermostat indicator

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

D. Temperature control knob (Thermostat)

Used to set the temperature required for the type of food being cooked, keeping it constant during cooking. To select the required

temperature, turn the knob clockwise, bringing the pointer to the corresponding number. Max. temperature is approx. 275 °C.

E. Rack and drip-tray runners

Used for correctly positioning the racks and drip-trays in 5 predetermined positions (1 to 5 starting from the bottom); the cooking table (page 13) indicates the best position for each type of cooking.

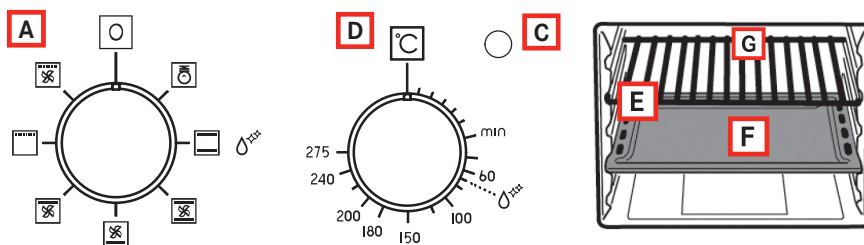
F. Drip-tray

Normally used for collecting juices from grilled food or for cooking food directly; the drip-tray must be removed from the oven if not used. The drip-tray is in "AA" food-grade enamelled steel.

Note: To achieve optimal cooking results it is advisable to insert the drip-tray with the inclined part towards the rear wall of the oven compartment.

G. Rack

Used for supporting pans, pastry moulds and any containers other than the drip-trays provided, or for cooking meat and fish mainly with the grill and turbo grill functions, toasting bread, etc. Direct contact of the rack with food is not recommended.



INSTALLATION

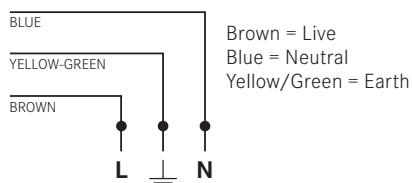
Important: Installation (Fig. 4) must be carried out in compliance with current standards and regulations.

Cabinet requirements

- ✓ For fitted units, the components (plastic materials and veneered wood) must be assembled with heat-resistant adhesives (min. 100 °C):
 - unsuitable materials and adhesives can result in warping and ungluing.
- ✓ The cabinet must allow sufficient room for the electrical connections.
- ✓ The cabinet in which the oven is fitted must be strong enough to take the weight of the equipment.
- ▷ The oven must be securely installed in the recess.
- ▷ The oven can be installed in a column cabinet or under the top of a modular unit, provided sufficient ventilation is guaranteed.

Make sure:

- ✓ The plug and socket are suitable for a 16 A current.
- ✓ Both can be easily reached and are positioned so that no live part is accessible when inserting or removing the plug.
- ✓ The plug can be easily inserted.
- ✓ The oven does not rest against the plug when installed in the cabinet.
- ✓ The terminals of two appliances are not connected to the same plug.
- ✓ A 3 x 1.5 mm² cable type H05VV-F is used when replacing the power cable.
- ✓ Make sure you observe the polarities of the free terminals.



Installation procedure

Fit the appliance in the compartment; fix the oven to the cabinet with the 4 screws and the 4 bushings provided, using the holes prepared in the side panels (Fig. 5a).

Note: (Fig. 5b)

If the oven is to be fitted under a cooktop, firstly turn the top connection (R) to the right or left so that the oven fits properly (Fig. 5b).

Electrical connection

Franke ovens are supplied with a three-pole power cable with free terminals.

If the oven is permanently connected to the power supply, install a device that ensures disconnection from the power supply, with a contact opening distance (at least 3 mm) enabling complete disconnection in category III overvoltage conditions.

Note:

Make sure the characteristics of the household electrical system (voltage, maximum power and current) are compatible with those of your Franke oven.

The mains frequency is established at switching on.

OPERATION

This oven combines the advantages of “static” natural convection ovens with those of modern “fan” ovens. It is a very versatile appliance which enables safe and easy selection of 6 different cooking methods. Use knobs (A) and (D) on the control panel to select the required programmes and temperature. For best use of your Franke oven, consult the cooking table on page 13.

Cooling fan

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

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



Oven light

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

Defrosting

To defrost the food, the following procedure is recommended:

- ▶ Set the programme selector knob (A) to the position „TURBO GRILL COOKING“.
- ▶ Set the thermostat knob (D) to 0°C.
- ▶ Set the cooking timer knob (B) to manual mode.

Cooking programmes



NATURAL CONVENTIONAL COOKING

The heat source is from above (roof) heating element and below (floor) heating element. This is the conventional cooking function which ensures even cooking using a single shelf.

Set the thermostat knob (D) between 50 °C and max. 275 °C.



FAN-ASSISTED COOKING

The top (roof) heating element, bottom (floor) heating element and fan inside the oven are activated. The constant and uniform heat cooks and browns the food evenly. Various dishes can be cooked at the same time, using a maximum of 2 shelves.

Set the thermostat knob (D) between 50 °C and max. 275 °C.



BOTTOM FAN-ASSISTED COOKING

The bottom (floor) heating element and fan are activated. Ideal for cooking fish and frozen and precooked products in general. Its use with patisserie products is very effective.

Set the thermostat knob (D) between 50 °C and max. 275 °C.



TOP FAN-ASSISTED COOKING

The top (roof) heating element and the fan are activated. The low power and the fan allow very gentle and even cooking. Ideal for dry pastry and certain types of baked pasta.

Set the thermostat knob (D) between 50 °C and max. 275 °C.



GRILLING

The grill heating element at the top of the oven switches on. In this case the fast radiant surface cooking keeps the meat tender on the inside; the grill can also be used to quickly toast up to 9 slices of bread. The Franke oven is designed to grill food with the oven door completely closed.

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

The thermostat knob (D) should normally be set to max. 220°C, however a lower temperature can be set, in which case grilling will be slower.



TURBO GRILL COOKING

The grill heating element at the top of the oven and the fan are activated. It combines one-way heat radiation with forced air circulation inside the oven. This prevents the surface of the food from burning and allows the heat to penetrate deeper. Excellent results are obtained using the turbogrill for mixed meat and vegetable kebabs, sausages, spare-ribs and lamb chops, broiled chicken, quail with sage, pork fillets, etc.

The thermostat knob (D) should normally be set to max. 220°C, however a lower temperature can be set, in which case grilling will be slower.

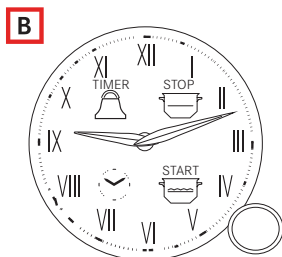
Analog cooking programmer

(Fig. 1c)

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

Knob

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



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

- ▶ Turn the knob to set the hands of the time clock for the function activated (LED blinking).


LEDs

- ✓ Blinking: ready for setting or signalling end of function (together with the ringer).
- ✓ Lit: function running.

Timer

- ▶ To set the timer, press the knob once (the corresponding LED begins to blink); then turn the knob to move the hands in order to set the timer duration.
- ▶ Press the knob again to confirm the setting; the corresponding LED changes from blinking to steady.
 - The hands will then return to their original position to indicate the current time: when the set time is reached, the ringer sounds. This sound can be stopped by pressing the knob.
 - The timer does not control oven heating.

End of cooking





- ▶ To set the end of cooking time, press the knob twice (the LED for the  symbol

begins to flash); then turn the knob to move the hands in order to set the end of cooking time.

- The LED will blink for the next 10 seconds (for possible adjustments), after which the setting will be acquired and the LED becomes steady.
- The same effect is obtained by pressing the knob twice during blinking. At the end of cooking, oven heating will be deactivated and the ringer will sound for 1 minute; this sound can be stopped by pressing the knob.

Note: At the end of cooking, the oven remains at a temperature close to the previously set value for several minutes; it is therefore wise to remove the food from inside so as to avoid overcooking it.

End of cooking with delayed start

- ▶ Delayed start of cooking can only be activated following the end of a cooking process; when set, pressing the knob confirms the „stop“, and activates the blinking LED for the symbol .
- ▶ Turn the knob to also set the start of cooking time (naturally this will be before the end, therefore the hands can only be moved back).
- ▶ Confirm by pressing the knob again.
- ▶ The data can also be automatically acquired by allowing the blinking to continue for 10 seconds.
 - The LEDs for symbols  and  will remain lit and the oven will switch on at the set time, when only the LED for the symbol  will remain lit.
 - At the end of cooking, the ringer will sound for 1 minute; this sound can be stopped by pressing the knob.

Setting the time of day

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

Mechanical cooking programmer

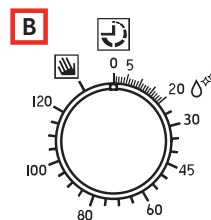
(Fig. 1b)


End of cooking timer knob (B)

The end of cooking timer is a practical device that turns the oven off automatically at a set time in an interval of 1 to 120 minutes.

- ✓ To use the end of cooking timer, the ringer must be wound up by turning the knob (B) almost one full turn clockwise; then, turning back, set the required time by aligning the number corresponding to the minutes with the fixed reference on the front panel.
 - At the end of the set time, the ringer sounds and the oven is automatically switched off.

Note: The oven stays hot at around the set cooking temperature for a long time after it has been switched off; therefore to avoid overcooking or burning the food, it is advisable to remove it from the oven.



Note: To use the oven in manual mode, i.e. without using the end of cooking timer, align the knob (B) pointer with the fixed symbol  on the front panel. When the oven is turned off, the end of cooking programmer can be used as a normal timer.

Digital cooking programmer

(Fig. 1a)

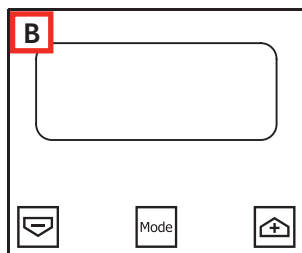
It enables oven programming in the following modes:

- delayed start of cooking with set duration,
- immediate start of cooking with set duration;
- timer.

Setting the digital clock

When the appliance has been connected to the mains or after a power failure the display will flash on: „0.00“.

- ▶ Press the + and - buttons together for a few seconds. The time of day can be adjusted with the + and - buttons, while the dot between the hours and minutes flashes.



- If the time setting mode is selected when an automatic programme is active, the automatic programme is cancelled.

Possible time adjustments can be made by repeating the steps described above.

Acoustic signal frequency modification

The frequency of the acoustic signal can be changed if a cooking cycle is not programmed (therefore the display shows the time of day).



- ▶ Press the + and - buttons (from the time modification menu) together.
- ▶ Press Mode or Set to select the menu for modifying the acoustic signal frequency.
- ▶ The acoustic signal frequency can be modified by repeatedly pressing the Mode or Set button; „ton1“, „ton2“, „ton3“ will appear on the display.

Manual oven operation

Once the time has been set, the programmer automatically switches to manual mode.

Starting delayed cooking with set duration

- ▶ When the time of the day is displayed, press the Mode or Set button twice to set a duration.

- ▶ Then press it again to set the end of cooking time.
- ▶ Set the required time with the + and - buttons.
 - During duration or end time adjustment mode selection, the **Auto** symbol remains lit.
 - Once a programme duration is set, the end time cannot be decreased.
 - Likewise, the duration of a programme cannot be prolonged once the end time is set.
 - The end time and duration settings define programme start time as follows:
start time = end time - duration.
 - After setting the duration and end time, the display still shows the end time.
 - The programme starts when the time of day coincides with the start time: the **Auto** symbol lights up steadily and the symbol  starts flashing.
 - After the start of cooking, the display shows the countdown. If only the end of cooking time is selected (the duration is = 0), cooking starts and the display shows the countdown.
 - The **Auto** symbol remains lit during the wait for delayed start and for the entire duration of cooking.
 - The symbol  flashes during the wait for delayed start and remains fixed when cooking starts.
 - An acoustic signal sounds at the end of cooking; to silence it, press any button or allow the signal to continue for its duration.


Semiautomatic programme with duration or end time

Programme time setting


- ▶ To select the programme duration or end time press the Mode or Set button twice and set the required time with the + and - buttons.
 - During duration or end time adjustment mode selection, the corresponding **Auto** symbol flashes.

- Once a programme duration is set, the end time cannot be decreased. Likewise, the duration of a programme cannot be prolonged once the end time is set.

Programme run

- When the automatic programme is in progress (and therefore the cooking function is active), the **Auto** symbol remains lit and the remaining cooking time appears on the display in countdown form. The symbol  also remains lit.

Automatic programme end

- At the end of the programme duration or when the end time is reached, the corresponding symbol  goes off.
- At the end of the automatic programme, the **Auto** symbol flashes, the display shows “End” and an intermittent acoustic signal (which can be stopped by pressing any button) sounds.

Timer function

The timer allows the setting of a time from which a countdown begins. This function does not turn the oven on or off, but only sounds an audible alarm when the time has elapsed.

- ▶ Press the Mode or Set button once; the display shows:



- The bell symbol flashes, then the alarm duration can be set with the + and - buttons. When this function is active, the bell symbol remains lit and the display shows the remaining time (countdown).
- At the end of the time an acoustic signal (which can be stopped by pressing any button) sounds.

Modifying/deleting data

- ▶ The set data can be changed at any time by pressing the + and - buttons together.

- Cancelling the cooking duration automatically ends the function, and vice versa.
- In case of programmed operation, the appliance will not accept end of cooking times prior to those of start of cooking proposed by the appliance itself.

Note: The oven stays hot at around the set cooking temperature for a long time after it has been switched off; therefore to avoid overcooking or burning the food, it is advisable to remove it from the oven.







Switching on the first time

- ▶ When using the oven for the first time, operate it empty with the temperature knob set to maximum for at least 40 minutes and airing the room.
 - The odour noticed during this operation is due to the evaporation of substances used to protect the oven during the period between manufacture and installation.
 - After the 40 minutes, the oven stops automatically and will be ready for use after cooling down the oven.

Suggestions

- ▷ For successful cooking, never place your dishes in the oven when it is cold; wait until it has reached the set temperature.
- ▷ During cooking, never place pots or containers directly on the oven floor;
- ✓ place them above the grills or drip-trays provided, on one of the 5 shelves available;
 - failure to do so could damage the oven enamel.
- ▷ Your Franke oven uses a special enamel which is easy to keep clean, however it is advisable to clean it frequently to avoid baking on grime and previous cooking residues.
- ▷ Any self-cleaning panels (if provided) can be cleaned with soap and water (see cleaning instructions).

COOKING TABLE


Selection knob setting	Type of food	Weight (kg)	Shelf position*	Preheating time (min.)	Thermostat knob setting	Duration (min.)
NATURAL CONVENTIONAL COOKING 	Roast pork	1	3	9.5	180 °C	65-75
	Omelettes	1.5	2	10.5	200 °C	25-30
	Cod-gilthead-turbot	1	3	9.5	180 °C	15
	Bread rolls	1	2 or 4	9.5	175 °C	25-30
	Pies	1	2	10.5	200 °C	40-45
	Freshwater fish	1.5	3	10.5	200 °C	35-40
	Polenta with sauce	0.5	2	9.5	180 °C	25-30
	Cheesecakes	1.5	2	9.5	180 °C	25-30
FAN-ASSISTED COOKING 	Roast pork	1	3	9	180 °C	60-70
	Baked rabbit	1	2	9.5	190 °C	55-65
	Crescia Marchigiana (quick flat bread)	1.5	2	10	200 °C	25-30
	Baked crayfish	0.5	3	10	200 °C	30-40
	Cod-gilthead-turbot	2	2 or 4	7.5	150 °C	25-30
	Bread rolls	2	2 or 4	9	180 °C	25-30
	Fruit tarts	1.5	2	9	175 °C	30-35
	Meat & veg pies	2	3 or 5	9	180 °C	40-45
BOTTOM FAN-ASSISTED COOKING 	Chicken breast	1	2 or 3	To speed up preheating	170 °C	20
	Veal slices	1	2		180 °C	20
	Roast beef	1	3	time, use the Fan-Assisted	170 °C	60
	Tuna steaks	1	2	function.	160 °C	20
	Swordfish fillets	1	3		160 °C	20
	Crayfish	1	2		180 °C	30
	Meringues	0.8	2		90 °C	120
	Butter biscuits	1	2		160 °C	30
	Raised cakes	0.8	2		170 °C	40
	Almond pies	1	2 or 3		160 °C	35
TOP FAN-ASSISTED COOKING 	Tortellini au gratin	0.5	3	To speed up preheating	Max	25-30
	Potato dumplings	0.5	3		Max	25-30
	Swordfish	0.5	5	time, use the Fan-Assisted	200 °C	12-15
	Mussels	1	4	function.	Max	10-12
	Scallops	1	4		200 °C	10-12
	Roast potatoes	0.5	4		200 °C	18-20
	Cannelloni	1	3		Max	25-30
GRILLING 	Chicken wings	1	4 or 5	7	Max	25-30
	Chops	0.8	3	7	Max	25-30
	Scallops	0.5	3 or 4	7	Max	14-16
	Roast potatoes	1	3	7	Max	25-30
	Freshwater fish	1	3 or 4	7	Max	25-30
	Tomatoes au gratin	0.4	2 or 3	7	Max	25-30
	Eel kebabs	0.5	3	7	Max	25-30
	Turkey kebabs	0.5	4	7	Max	25-30
	TURBO GRILL COOKING 	Chicken legs	1	4 or 5	9.5	Max
Spare-ribs		0.5	4	14	Max	40-45
Guinea fowl (pieces)		1.2	4	14	Max	30-35
Gilthead en papillote		1	3	8	Max	20-25
Chicken (pieces)		1.5	3	14	Max	35-40
Quails		0.8	4	14	Max	30-35
Sausages		1	4	14	Max	20-25
Vegetables		1	4 or 5	14	Max	10-15

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

CLEANING AND MAINTENANCE

The oven can be cleaned in conventional manner (with detergents, oven spray), but only when it is very dirty and when the stains are particularly stubborn.

For regular cleaning of your oven (after each use), the following procedure is recommended:

- ▶ Rotate the operation mode selection knob to the position „Natural Conventional Cooking“ .
- ▶ Set the temperature selection knob/dial to 70°C.
- ▶ Pour 0.6 liter of water into a baking tray and insert it into the lowermost guide.
 - After about twenty minutes, the food residues on the enamel will have softened, allowing you to wipe them with a damp cloth.

Important

Before servicing the oven, always unplug it. Appliance operation is safe with and without tray guides.

- The stainless steel and enamelled parts of the oven will stay as good as new if regularly cleaned with water or special detergents. Take care to dry them thoroughly after cleaning.
- Never use scouring pads, steel wool, muriatic acid or other products which could scratch or mark the surface.
- Stains on the base of the oven, due to various cooking products (sauces, sugar, egg white and fat) are always produced by spills and splashes.
 - Splashes occur during cooking and are the result of cooking at too high a temperature, while spills are due to the use of cooking dishes which are too small, or an incorrect estimate of increases in volume during cooking.
 - These two problems can be solved by using cooking pots with high rims or using the drip-tray supplied with the oven.

- To clean the lower part of the oven, it is advisable to remove any stains while the oven is still warm; stains are easy to deal with when fresh.

Cleaning the oven door

- ▶ The oven door must be cleaned (internally and externally) when the oven is completely cold, using hot water. Do not use abrasive cloths. Clean the glass using special detergents.
- ▶ Clean the enamelled surfaces with hot water and non-abrasive detergent, just as for the oven interior itself.

Removing the oven door internal glass (Fig. 2)

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

- ▶ With the door completely open, turn the two black blocks (with the word „CLEAN“) at the bottom of the door 180° so that they fit into the seats in the oven structure.

Note: Make sure you turn them fully (the blocks will click into this position).

- ▶ Carefully lift the internal glasses: the two blocks will prevent the door from closing (if the blocks are not turned fully, removing the glasses will cause immediate closing of the door).
- ▶ After carrying out the cleaning operations, refit the internal glasses (the correct position is indicated by the words „TEMPERED GLASS“ which must be perfectly legible) and turn the two glass retaining blocks back to their original position.



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

Removing the oven door (Fig. 3)

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

- ▶ The hinges are equipped with two moveable locks (A). Lift the lock (A) to release the hinge.
- ▶ Then lift the door up and pull it outwards; to do this, hold the door at the sides near the hinges.
- ▶ To refit the door, first slide the hinges into their grooves.
- ▶ Before closing the door, remember to turn the two locks (A) used as hinge attachments.

Refer to the pictures at the end of this manual.

Replacing the oven lamp



Franke ovens are equipped with a circular lamp positioned in the top left area at the back of the compartment. To replace the oven lamp, proceed as follows:

- ▶ Turn off the power to the appliance by means of the omnipolar switch used for connecting it to the electrical system, or disconnect the plug if accessible.
- ▶ Unscrew the glass cover (A).
- ▶ Unscrew the lamp and replace it with one resistant to high temperatures (300 °C), with the following characteristics:
 - Voltage: 220/240 V ~ 50-60 Hz
 - Power: 25 W
 - Connection: G9
- ▶ Refit the glass cover (A) and reconnect the power supply.

TECHNICAL DATA

Power supply voltage and frequency	220-240 V, 50/60 Hz
Total power and fuse rating	2300 W ~ 16 A
Power and heating elements	
Upper	1000 W
Lower	1250 W
Grill	2250 W
Fan	30 W
Tangential fan	15 W
Oven lamp	1 x 25 W

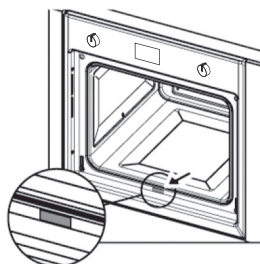
SUPPORT

In the event of any operation problems, contact a Franke Technical Service Centre (refer to the attached list).

Never use the services of unauthorised technicians.

Specify:

- the type of fault;
- the appliance model (Art./Cod.);
- the serial number (S.N.).



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

DISPOSAL

Information for users



The symbol on the product or on the packaging indicates that the device must not be disposed of in the domestic waste.

By disposing of the device in a proper way you help to avoid harmful consequences to environment and health.

Further information about recycling the device is available from the competent authority, the local refuse disposal service or the vendor of the device.

Dispose of the device, which is to be discarded, via a specialised waste collection point for electronic and electrical devices.

In accordance with the Directive 2012/19/EU, regarding the reduction of the hazardous substances used in electrical and electronic appliances, and waste disposal.

The barred dustbin symbol on the appliance indicates that at the end of its working life the product must not be disposed of as household waste.

Consequently, when the appliance has reached the end of its working life the user must take it to a suitable recycling centre for electronic and electrotechnical waste, or return it to the dealer when purchasing a new appliance of equivalent type.

Proper separate waste collection of the scrapped appliance for subsequent recycling, treatment and environmentally-friendly disposal helps prevent a potentially negative impact on the environment and health and facilitates recycling of the materials used in appliance construction.

Information for test institutes

To calculate the volume, remove the internal wire side runners, if present (according to standards 2009/60350-50304/EN).

DISHES TESTED

In accordance with the Standard
EN / IEC 60350

These tables have been created for the
controlling authorities in order to facilitate the
examination and testing of the various devices.

How to read the cooking table

The table suggests the ideal function to use
for a particular food cooked on one or more
shelves simultaneously.

The cooking times refer to the introduction of
the food in the oven, excluding preheating
(if required). Temperatures and cooking times
are approximate values and depend on the
quality of food and the type of accessory.

Initially use the recommended values and if
the firing result is not as expected, increase
or decrease the time. We recommend using
the supplied accessories, cake tins and tray
made of dark metal. Follow the selection table
which lists the supplied items to be placed on
different shelves.

Cooking different foods at the same time

Using the recommended ventilated functions,
it is possible to cook on different shelves
simultaneously. When cooking on a single shelf
you can also use the static function.

Recipe	Function	Pre-heating	Level (from bottom to top)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories / Notes
Shortbread	CONVENTIONAL	✓	4	160	18-25	Level 4: flat drip tray
	FAN-ASSISTED	✓	3-4	160	20-27	Level 4: flat drip tray Level 3: deep drip tray
Small Cakes	CONVENTIONAL	✓	3	160	20-30	Level 3: flat drip tray
	FAN-ASSISTED	✓	3	160	20-30	Level 4: flat drip tray
	FAN-ASSISTED	✓	3-4	160	20-30	Level 4: flat drip tray Level 3: deep drip tray
Fatless Sponge Cake	CONVENTIONAL	✓	2	160	43-48	Level 2: cake tin on rack
	FAN-ASSISTED	✓	2	170	28-32	Level 2: cake tin on rack
Apple Pie	CONVENTIONAL	✓	1	180	60-70	Level 1: cake tin on rack
	FAN-ASSISTED	✓	1	180	50-60	Level 1: cake tin on rack
Two Apple Pies	FAN-ASSISTED	✓	1-3	180	80-90	Level 1: 2 cake tins on rack Level 1: cake tins Level 3: cake tins

Recipe	Function	Pre-heating	Level (from bottom to top)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories / Notes
Leavened Cakes	CONVENTIONAL	✓	2	165	25-30	Level 2: cake tin on rack
	FAN-ASSISTED	✓	2	165	28-35	Level 2: cake tin on rack
Grill cooking	If you cook the food directly on the grill, also introduce the drip pan on the bottom shelf. In this way you can collect cooking residues and keep the oven clean. When grilling, it is advisable to leave 3-4 cm free at the front edge of the rack to facilitate pulling it out.					
Toast*	GRILL	✓ (5 min.)	4	200	3-5	Level 5: rack
Burger**	TURBO GRILL	NO	4	200	30-40	Level 4: rack Level 3: drip tray

* keep the door closed for the duration of the cooking. ** once it reaches 10'min, turn it.

INHALTSVERZEICHNIS

Zu dieser bedienungsanleitung	19	Wie benutze ich meinen Ofen	25
Bestimmungsgemäße Verwendung	20	Garprogramme	26
Sicherheitshinweise	20	Analoger Gar-Programmer	27
Korrekte Installation und Aufstellung	21	Mechanischer Gar-Programmer	28
Richtige Verwendung	22	Digitaler Gar-Programmer	28
Pflege und Reinigung	22	Erste Inbetriebnahme	30
Reparatur	22	Tipps	30
Außerbetriebsetzung	22	Gartabelle	31
Informationen zum Energiesparen	23	Reinigung und Pflege des Backofens	32
Aus der Nähe betrachtet	23	Technische Daten	33
Installation	24	Kundendienst	34
Installationsablauf	24	Entsorgung	34
Elektrischer Anschluss	24	Geprüftes Geschirr	35
		So lesen Sie die Gartabelle	35

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Diese Bedienungsanleitung gilt für verschiedene Modelle des Geräts. Auf diese Weise ist es möglich, dass einige der beschriebenen Merkmale und Funktionen an Ihrem spezifischen Modell nicht verfügbar sind. Die erklärenden Abbildungen, die in den verschiedenen Abschnitten beschrieben werden, stehen am Ende der Anleitung zur Verfügung.

FRANKE behält sich das Recht vor, Änderungen am Produkt ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen. Alle Informationen waren zum Zeitpunkt der Veröffentlichung korrekt.

- ▶ Lesen Sie die Bedienungsanleitung durch, bevor Sie das Gerät benutzen.
- ▶ Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf.
- ▶ Benutzen Sie das in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Gerät nur gemäß der bestimmungsgemäßen Verwendung.

Symbol Bedeutung



Warnzeichen. Warnung vor Verletzungsgefahren.



Maßnahmen in Sicherheits- und Warnhinweisen zur Vermeidung von Schäden und Verletzungen.



Handlung. Hier müssen Sie etwas tun.



Resultat. Ergebnis einer oder mehrerer Handlungen.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Der Multifunktionsofen wurde ausschließlich für den nicht gewerblichen, privaten Gebrauch im Haushalt entwickelt.

Der Ofen sorgt für Profileistungen im Haushalt. Mit diesem äußerst vielseitigen Gerät lassen sich verschiedene Garmethoden sicher und einfach auswählen.

SICHERHEITSHINWEISE

▷ Gebrauchsanweisung und Sicherheitshinweise vor der Verwendung des Ofens aufmerksam lesen.

▷ Gebrauchsanweisung sorgfältig aufbewahren, um auch zu einem späteren Zeitpunkt darauf zurückgreifen zu können.

Der Hersteller haftet nicht für etwaige Schäden, die durch fehlerhafte Installation und falschen, unsachgemäßen oder unangemessenen Gebrauch entstehen können.

Die elektrische Sicherheit des Ofens ist nur gewährleistet, wenn er an eine vorschriftsgemäße Erdungsanlage angeschlossen ist. Für den sicheren und effizienten Betrieb dieses Elektrogeräts:

- ▷ Nur autorisierte Kundendienststellen kontaktieren.
- ▷ Keine Änderungen an den Gerätefunktionen vornehmen.

▷ Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen oder Kenntnissen dürfen das Gerät nicht bedienen und nicht reinigen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet.

▷ Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nicht bedienen und nicht reinigen, auch wenn sie beaufsichtigt werden.

▷ Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzugehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

▷ Dieses Gerät ist kein Spielzeug.

▷ Kinder in der Nähe des Geräts nicht unbeaufsichtigt lassen.

▷ Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

▷ Kinder dürfen das Gerät oder die Bedienelemente während

des Betriebs oder unmittelbar danach nicht berühren.

- ▷ Das Gerät muss so eingebaut werden, dass die vollständige Trennung von der Stromquelle mit einem Kontaktöffnungsabstand ermöglicht wird (gemäß Überspannungskategorie III).
- ▷ Nur das für diesen Ofen empfohlene Bratenthermometer verwenden.

Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür installiert werden, um Überhitzung zu vermeiden.



Verbrennungsgefahr!

- ▷ Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Es sollte sorgfältig vermieden werden, Heizelemente innerhalb des Ofens zu berühren.

WARNUNG: Die zugänglichen Teile können während der Verwendung heiß werden. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.



Verbrennungsgefahr!

Der Türgriff kann aufgrund austretender Heißluft zum Rand hin heißer sein.

- ▷ Die Bedienknöpfe müssen immer in ausgeschalteter Position sein, wenn der Ofen nicht benutzt wird.

WARNUNG: Vergewissern Sie sich vor dem Auswechseln der Lampe, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Möglichkeit von Stromschlägen auszuschließen.

- ▷ Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallschaber zum Reinigen der Glastür des Ofens/der Glasflächen von Scharnierdeckeln des Kochfelds (wenn zutreffend), da diese die Oberfläche zerkratzen und zum Glasbruch führen können.
- ▷ Nicht mit Dampfreinigern oder direktem Wasserstrahl reinigen.

Korrekte Installation und Aufstellung

- ▷ Kinder vom Gerät und vom Verpackungsmaterial fernhalten.
- Falls der Ofen permanent mit der Stromquelle verbunden sein soll:
- ▷ Installation nur vom Kundendienst, einem Elektriker oder entsprechend geschultem Fachpersonal durchführen lassen.
 - ▷ Das Gerät muss direkt an die Netzsteckdose angeschlossen werden. Für den Anschluss des Geräts dürfen keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwendet werden.
 - ▷ Das Gerät muss vor Witterungseinflüssen (Regen, Sonne) geschützt sein.



Lebensgefahr!

- ▷ Haustiere vom Gerät fernhalten.
- ▷ Verpackungsmaterialien, z. B. Plastikfolie und Polystyrol, stellen eine Gefahr für Kinder dar.
- ▷ Kinder vom Verpackungsmaterial fernhalten.

Richtige Verwendung

- ▷ Das Gerät nur zum Kochen und Zubereiten von Speisen verwenden.
- ▷ Backhandschuhe beim Hineinschieben und Herausnehmen von Formen verwenden.
- ▷ Beim Gebrauch des Ofens die Bedienungsanleitungen der Kochgeräte beachten, die zusammen mit dem Ofen verwendet werden.
- ▷ Keine Stromkabel oder anderen elektrischen Geräte auf heiße Teile des Ofens stellen.
- ▷ Keine brennbaren Flüssigkeiten in der Nähe des Ofens verwenden.



Überhitzungsgefahr und Funktionsausfall des Ofens bei blockierter Lüftung!

- ▷ Innenwände des Ofens nie mit Alufolie auskleiden.
- ▷ Nicht die Ventilations- oder Lüftungsschlitze über der Ofentür blockieren.



Verbrennungsgefahr!

- ▷ Beim Öffnen und Schließen der Tür den Türgriff immer in der Mitte anfassen.



Stromschlaggefahr durch defektes Gerät!

- ▷ Defektes Gerät nicht einschalten.
- ▷ Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▷ Kundendienst benachrichtigen.



Stromschlaggefahr!

- ▷ Das Gerät nicht mit nassen Körperteilen berühren.
- ▷ Das Gerät nicht bedienen, wenn Sie barfuß sind.
- ▷ Ziehen Sie nicht am Gerät oder Stromkabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

Pflege und Reinigung

Vor Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten:

- ▷ Gerät von der Stromversorgung trennen, z. B. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.



Stromschlaggefahr durch eindringende Flüssigkeit!

Das Gerät enthält elektrische Teile.

- ▷ Sicherstellen, dass keine Flüssigkeit ins Geräteinnere gelangt.
- ▷ Nicht mit Dampfdruck reinigen.
- ▷ Bedienelemente nicht mit nassem Tuch reinigen.

Reparatur

- ▷ Montage oder Reparatur des Geräts nur vom Fachmann ausführen lassen.
- ▷ Wenden Sie sich in folgenden Fällen unbedingt an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle oder einen Fachmann:
 - Falls unmittelbar nach dem Auspacken Zweifel an der Unversehrtheit des Geräts bestehen
 - Zur Installation (nach Anweisungen des Herstellers)
 - Falls Zweifel hinsichtlich des korrekten Betriebs des Geräts bestehen
 - Bei Funktionsausfall oder Funktionsstörung
 - Zum Auswechseln der Netzsteckdose, falls die vorhandene nicht zum Gerätestecker passen sollte
 - Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienstvertreter oder Personen mit ähnlicher Qualifikation ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Außerbetriebsetzung

- ▷ Wenn der Ofen nicht mehr benutzt wird, Kundendienststelle oder Fachmann benachrichtigen, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.

INFORMATIONEN ZUM ENERGIESPAREN

Die Betriebsart **OBERHITZE UND GAREN MIT GEBLÄSE** verbraucht weniger Energie als die anderen verfügbaren Garfunktionen.

- ▷ Häufiges Öffnen der Tür vermeiden.
- ▷ So schnell wie möglich vorheizen.

- ▷ Garraum nur vorheizen, wenn dies für das Backergebnis notwendig ist.
- ▷ Wenn bei einem Rezept für einen Auflauf mehr als 30 Minuten Restwärme nötig sind, Gerät 5–10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten.

AUS DER NÄHE BETRACHTET


A. Programmwahlschalter

Der Programmwahlschalter dient zur Wahl der Betriebsart Ihres Backofens, je nach gewünschter Garart. Sobald der Drehknopf auf eines der vorhandenen Programme gedreht wird, schaltet sich die Innenbeleuchtung ein und zeigt damit an, dass der Backofen in Betrieb ist.

B. Programmschalter

FRANKE-Backöfen sind mit unterschiedlichen Systemen für die Garzeitkontrolle und -verwaltung ausgestattet. Auf Seite 27 finden Sie ausführliche Informationen zu jedem einzelnen System. Stellen Sie fest, über welches System Ihr Ofen verfügt und lesen Sie die entsprechenden Anleitungen zum korrekten Gebrauch aufmerksam durch.

C. Thermostat-Kontrollleuchte

Zeigt mit dem Symbol  an, dass die elektrischen Heizelemente in Betrieb sind. Sie erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, und leuchtet wieder auf, wenn der Ofen nachheizt. Anhand dieser Kontrollleuchte können Sie jederzeit sofort feststellen, ob die zum Einschieben des Gargutes erforderliche Temperatur erreicht ist.

D. Knopf des Temperaturreglers (Thermostat)

Mit diesem Drehknopf lässt sich die für das Rezept geeignete Temperatur wählen. Diese bleibt während des gesamten Garvorgangs konstant. Um die gewünschte Temperatur einzustellen, drehen Sie den Drehknopf nach

rechts, bis er auf die entsprechende Zahl zeigt. Die Höchsttemperatur beträgt ca. 275 °C.

E. Einschubschienen für Fettpfannen und Roste

Mit Hilfe der Einschubebenen können Sie die Roste und Fettpfannen in 5 vorgegebenen Höhen (von 1 bis 5, von unten nach oben) korrekt positionieren. In der Garzeitabelle mit Richtwerten (Seite 31) finden Sie Angaben zur idealen Einschubhöhe für die diversen Speisen.

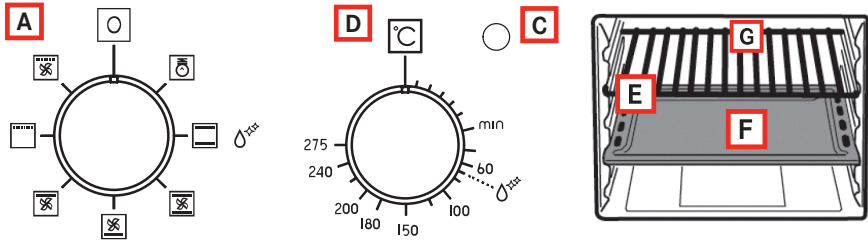
F. Fettpfanne

Die Fettpfanne dient normalerweise zum Auffangen von Bratensaft oder direkt zum Garen von Speisen. Falls Sie die Fettpfanne nicht benötigen, sollten Sie sie aus dem Backofen nehmen. Sie besteht aus emailliertem Stahl vom Typ „AA“ und ist für Lebensmittelzwecke geeignet.

Hinweis: Für optimale Garergebnisse sollten Sie die Fettpfanne mit dem schrägen Rand zur hinteren Backofenwand hin einschieben.

G. Grill

Auf den Rost können Sie Ihre Auflaufformen, Backformen und andere Behälter stellen. Ebenso können Sie auf dem Rost mit den Funktionen Grill und Turbogrill Fleisch und Fisch grillen, Brot rösten usw. Vermeiden Sie den direkten Kontakt des Rosts mit den Speisen.



INSTALLATION

Wichtig: Die Installation (Abb. 4) muss unter Beachtung der geltenden Richtlinien und Vorschriften erfolgen. Sie darf ausschließlich durch geprüftes Fachpersonal erfolgen.

Voraussetzungen für den Einbau des Backofens

- ✓ Bei Einbaumöbeln müssen die Komponenten (Kunststoff und furniertes Holz) durch hitzebeständige Kleber (min. 100 °C) zusammengehalten werden.
 - Ungeeignete Materialien und Kleber können Verformungen oder Ablösungen zur Folge haben.
- ✓ Das Möbel muss so beschaffen sein, dass genug Platz für die Kabel bleibt.
- ✓ Das Möbel, in das der Backofen eingebaut wird, muss das Gewicht des Gerätes tragen können.
- ✓ Der Backofen muss sicher in der Einbaunische befestigt werden.
- ▷ Der Backofen kann in einen Hochschrank eingebaut oder unter der Platte eines Einbaumöbels installiert werden, sofern eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist.

Installationsablauf

Schieben Sie das Gerät in den Schrank hinein. Fixieren Sie den Gerätekörper mit den mitgelieferten 4 Schrauben und 4 Hülsen am Möbel. Benutzen Sie dazu die seitlich vorgearbeiteten Löcher (Abb. 5a).

Hinweis: (Abb. 5b)

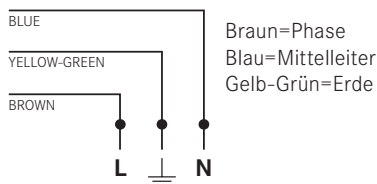
Falls das Gerät unter einer Kochfläche installiert werden soll, drehen Sie den Gasanschluss des Kochfeldes (R) vorsorglich nach rechts oder links, damit der Backofen sich korrekt einpassen lässt (Abb. 5b).

Elektrischer Anschluss

Ihr FRANKE-Ofen ist mit einem dreipoligen Netzkabel mit freien Kabelenden ausgestattet. Wird der Ofen dauerhaft an das Stromnetz angeschlossen, so ist eine Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorzusehen, die das vollständige Trennen entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III erlaubt. Vergewissern Sie sich, dass:

- ✓ Stecker und Steckdose für 16 A Strom ausgelegt sind.
- ✓ Beide leicht zugänglich und so angeordnet sind, dass während des Ein- oder Aussteckens des Steckers kein Spannung leitendes Teil zugänglich ist.
- ✓ Sich der Stecker ohne Widerstand einstecken lässt.
- ✓ Der Ofen bei Einbau in das Möbel nicht auf den eingesteckten Stecker zum Aufliegen kommt.
- ✓ Die Kabelenden zweier Geräte nicht an denselben Stecker angeschlossen sind.
- ✓ Bei Ersatz des Netzkabels das neue Kabel den Spezifikationen 3 x 1,5 mm², Typ H05VV-F oder entspricht.

- ✓ Immer die Polung der freien Kabelenden beachten.



Hinweis:

Stellen Sie sicher, dass die Stromanlage in Ihrer Wohnung in Bezug auf Spannung, Höchstleistung und Stromart mit Ihrem FRANKE-Ofen kompatibel ist. Die Netzfrequenz wird beim Einschalten ermittelt.

WIE BENUTZE ICH MEINEN OFEN

Dieser Backofen vereint alle Vorzüge der konventionellen Heißluftöfen mit „statischer“ Hitze mit denen der modernen „gebläseunterstützten“ Umluftöfen. Es handelt sich um ein extrem vielseitiges, sicheres und einfach zu bedienendes Gerät mit 6 verschiedenen Garmethoden. Die Garprogramme und die gewünschte Temperatur werden mit den Drehknöpfen (A) und (D) auf dem Bedienfeld eingestellt. Damit Sie Ihren FRANKE-Backofen auch optimal nutzen können, lesen Sie bitte unbedingt die Tabelle mit den Garzeit-Richtwerten auf Seite 31.

Luftkühlung

Zum Senken der Temperatur von Tür, Bedienfeld und Gerätewänden ist der Backofen mit einem Gebläse ausgestattet, das sich automatisch einschaltet, wenn der Ofen heiß wird. Bei eingeschaltetem Gebläse können Sie die zwischen Bedienblende und Backofentür austretende Luft deutlich spüren.

Selbstverständlich wurde bei der Planung darauf geachtet, dass sich das Betriebsgeräusch und der Luftstrom des Gebläses nicht störend auf die Küchenumgebung auswirken.

Zum wirksamen Schutz der Küchenmöbel bleibt das Gebläse so lange eingeschaltet, bis der Backofenausreichend abgekühlt ist.



Backofeninnenbeleuchtung

Auf dieser Position schaltet sich nur die Backofeninnenbeleuchtung ein, der Backofen heizt sich nicht auf. Die Innenbeleuchtung erleichtert das Reinigen des Garraums des ausgeschalteten Backofens.

Auftauen

Um Speisen aufzutauen, wird folgendes Verfahren empfohlen:

- ▶ Stellen Sie den Programmauswahlknopf (A) auf die Stellung „UMLUFTGRILLEN“.
- ▶ Stellen Sie den Temperaturregler (D) auf 0 °C.
- ▶ Stellen Sie den Drehknopf der Zeitschaltuhr (B) auf manuellen Modus.

Garprogramme



NORMALE OBER-/UNTERHITZE

Die Beheizung erfolgt sowohl von oben (oberes Heizelement) als auch von unten (unteres Heizelement). Das herkömmliche Garen mit Ober- und Unterhitze ermöglicht ein gleichmäßiges Garen der Speisen, allerdings kann nur eine Einschubebene genutzt werden.

Der Temperaturregler (D) muss zwischen 50 °C und max. 275 °C stehen.



GAREN MIT GEBLÄSE

Mit dieser Funktion schalten Sie zusätzlich zum oberen und unteren Heizelement auch das Gebläse im Ofen ein. Durch die gleichmäßige Temperaturverteilung werden die Speisen rundum gegart und gebräunt. Sie können auch unterschiedliche Speisen zusammen garen, dabei können allerdings nur 2 Einschubebenen gleichzeitig benutzt werden.

Der Temperaturregler (D) muss zwischen 50 °C und max. 275 °C stehen.



UNTERHITZE UND GAREN MIT GEBLÄSE

Das untere Heizelement (Unterhitze) und das Gebläse werden aktiviert. Ideal für das Garen von Fisch und gefrorenen und vorgekochten Produkten im Allgemeinen. Die Verwendung mit feinen Backwaren ist sehr effektiv.

Der Temperaturregler (D) muss zwischen 50 °C und max. 275 °C stehen.



OBERHITZE UND GAREN MIT GEBLÄSE

Das obere Heizelement (Oberhitze) und das Gebläse werden aktiviert. Die niedrige Leistung und das Gebläse ermöglichen ein sehr sanftes und gleichmäßiges Garen. Ideal für Trockengebäck und bestimmte Arten von überbackenen Pastagerichten.

Der Temperaturregler (D) muss zwischen 50 °C und max. 275 °C stehen.



GRILLEN

Das Grillelement an der Oberseite des Backofens schaltet sich ein. Das schnelle Garen der Oberfläche durch Infrarotstrahlen sorgt dafür, dass das Innere des Grillgutes zart bleibt, mit dem Grill können Sie auch in ganz kurzer Zeit bis zu 9 Brotscheiben rösten. Mit dem Backofen von FRANKE ist das Grillen nur bei komplett geschlossener Backofentür möglich.

Der Temperaturregler (D) muss normalerweise auf max 220 °C stehen; für langsames Grillen können Sie aber auch eine niedrigere Temperatur einstellen.

Hinweis: Das Grillelement wird während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie daher darauf, dass Sie es beim Hantieren mit dem Grillgut nicht versehentlich berühren. Die Öffnung des Backofen ist so gebaut, dass die Hände des Benutzers weitestgehend geschützt sind.



UMLUFTGRILL

Mit dieser Funktion schalten Sie das Grillelement an der Oberseite des Backofens und das Gebläse ein. Die einseitige Wärmestrahlung des Grillelementes wird durch die Heißluftumwälzung im Ofeninneren ergänzt. Dadurch wird die Oberfläche des Grillgutes vor dem Verbrennen geschützt, und die Hitze kann besser in das Grillgut eindringen. Die Funktion Umluftgrill eignet sich hervorragend zum Grillen von Fleisch-Gemüse-Spießen, Würstchen, Schweinerippchen, Lammkoteletts, plattgedrücktem Huhn, Wachteln mit Salbei, Schweinefilets usw.

Der Temperaturregler (D) muss normalerweise auf max 220 °C stehen; für langsames Grillen können Sie aber auch eine niedrigere Temperatur einstellen.

Analoger Gar-Programmer

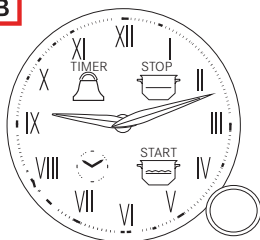
(Abb. 1c)

Diese Uhr ist bereits auf manuellen Gebrauch des Ofens eingestellt. Daher können Sie Speisen garen, ohne die Uhr stellen zu müssen.

Knopf

- ▶ Drücken Sie den Knopf, um nacheinander die Funktionen auszuwählen, die aktiviert werden sollen (Timer, Garzeit, Garstart, Zeiteinstellung). Die Funktionen werden jeweils durch eine blinkende LED angezeigt.

B



- ▶ Drücken Sie kurz diesen Knopf, um bereits programmierte Einstellungen zu kontrollieren (Abfrage), oder drücken Sie ihn etwa 2 Sekunden lang, um die Einstellungen zu löschen (Reset).
- ▶ Drehen Sie den Knopf, um die Uhrzeiger für die aktivierte Funktion zu stellen (LED blinkt).

LEDs

- ✓ Blinken: einstellbereit oder Funktionsende (zusammen mit Wecker).
- ✓ Leuchten: Funktion wird ausgeführt.


Timer

- ▶ Wenn Sie den Timer einstellen möchten, drücken Sie einmal den Knopf (die entsprechende LED beginnt zu blinken). Drehen Sie anschließend den Knopf, um die Zeiger entsprechend der Timerdauer zu stellen.
- ▶ Drücken Sie den Knopf erneut, um die Einstellung zu bestätigen. Die entsprechende LED blinkt nicht mehr, sondern leuchtet dauerhaft.
 - Die Zeiger kehren zur Ausgangsposition zurück, um die

aktuelle Zeit anzuzeigen: Ist die eingestellte Zeit erreicht, gibt der Wecker einen Signalton aus. Sie können diesen Signalton ausschalten, indem Sie den Knopf drücken.




- Der Timer steuert nicht die Ofenheizung.


Garzeit

- ▶ Wenn Sie die Garzeit einstellen möchten, drücken Sie den Knopf zweimal (die LED für das Symbol  beginnt zu blinken). Drehen Sie anschließend den Knopf, um die Zeiger zum Einstellen der Garzeit zu stellen.
 - Die LED blinkt während nächsten 10 Sekunden (damit Einstellungen bei Bedarf angepasst werden können). Im Anschluss wird die Einstellung übernommen, und die LED leuchtet dauerhaft.
 - Dieselbe Wirkung ergibt sich, wenn Sie den Knopf zweimal drücken, solange die LED blinkt. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, wird die Ofenheizung deaktiviert und der Wecker gibt 1 Minute lang einen Signalton aus, der ausgeschaltet werden kann, indem der Knopf gedrückt wird.

Hinweis: Nach Ablauf der Garzeit bleibt der Ofen mehrere Minuten lang auf einer Temperatur, die in etwa dem zuvor eingestellten Wert entspricht. Daher empfiehlt es sich, die Speisen aus dem Ofen zu nehmen, um ein Übergaren zu vermeiden.

Garzeit mit verzögertem Start

- ▶ Ein verzögerter Start der Garzeit kann nur nach Einstellung eines Garprozesses aktiviert werden. Wenn er eingestellt ist, wird durch Drücken des Knopfs das „Ende“ bestätigt und das Blinken der LED für das Symbol  aktiviert.
- ▶ Drehen Sie den Knopf, um auch den Start der Garzeit einzustellen (dieser liegt natürlich vor dem Ende, sodass sich die Zeiger nur zurückstellen lassen).
- ▶ Drücken Sie den Knopf erneut, um die Einstellung zu bestätigen.
- ▶ Die Daten können auch automatisch übernommen werden, indem Sie die LED 10 Sekunden blinken lassen.
 - Die LEDs für die Symbole  und  leuchten weiterhin, und der

Ofen schaltet sich zum eingestellten Zeitpunkt ein. Danach leuchtet nur noch die LED für das Symbol .

- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt der Wecker 1 Minute lang einen Signalton aus, der ausgeschaltet werden kann, indem der Knopf gedrückt wird.

Uhrzeit einstellen

- ▶ Um die richtige Uhrzeit einzustellen, drücken Sie den Knopf dreimal (die LED für das Uhrensymbol beginnt zu blinken). Drehen Sie anschließend den Knopf.
- ▶ Nachdem Sie die richtige Uhrzeit eingestellt haben, drücken Sie den Knopf zur Bestätigung.

Mechanischer Gar-Programmer

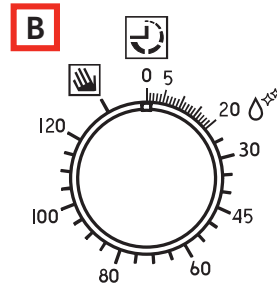
(Abb. 1b)


Drehknopf des Kurzzeitweckers mit Abschaltautomatik (B)

Der Kurzzeitwecker ist eine nützliche Einrichtung, die den Backofen nach einer bestimmten im Bereich von einer bis 120 Minuten einstellbaren Zeitspanne automatisch abschaltet.

- ✓ Zum Gebrauch des Kurzzeitweckers ziehen Sie die Klingel durch eine fast vollständige Drehung des Drehknopfes (B) nach rechts auf. Drehen Sie anschließend den Drehknopf zurück, bis die Markierung der Frontblende den gewünschten Minuten entspricht.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt die Klingel und der Backofen schaltet sich automatisch ab.

Hinweis: Nach dem Ausschalten behält der Backofen noch längere Zeit eine Temperatur, die nur knapp unter der eingestellten Gartemperatur liegt. Um ein übermäßiges Garen oder Verbrennen der Speisen zu vermeiden, sollten Sie diese deshalb aus dem Backofen nehmen.



Achtung: Soll der Backofen im Handbetrieb ohne Abschaltautomatik benutzt werden, die Markierung auf dem Drehknopf auf das entsprechende Symbol  auf der Frontblende drehen. Wenn der Backofen abgeschaltet ist, kann der Programmschalter der Garzeit wie ein normaler Kurzzeitwecker verwendet werden.

Digitaler Gar-Programmer

(Abb. 1a)

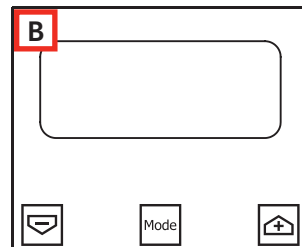
Er erlaubt die folgenden Programmierungen:

- Zeitversetzter Start mit vorgegebener Garzeitdauer;
- Sofortiger Start mit vorgegebener Garzeitdauer;
- Uhr.

Einstellen der Digitaluhr

Nach dem Anschluss an das Stromnetz oder nach einem Stromausfall blinkt am Display die Anzeige: „0.00“.

- ▶ Halten Sie die Tasten + und - gleichzeitig einige Sekunden lang gedrückt. Die Uhrzeit lässt sich anhand der Tasten + und - einstellen, während der Punkt zwischen der Stunden- und der Minutenanzeige blinkt.



- Wählt man den Modus Einstellung der Uhrzeit bei laufendem automatischem Programm, so wird das automatische Programm gelöscht.

Für eventuelle Neueinstellungen der Uhrzeit gehen Sie ebenso vor.

Ändern der Signaltonfrequenz

Die Signaltonfrequenz lässt sich ändern, wenn gerade kein Garvorgang programmiert ist (das Display also die aktuelle Uhrzeit anzeigt).



- ▶ Drücken Sie gleichzeitig die Tasten + und - im Menü Uhrzeit ändern).
- ▶ Drücken Sie dann Mode oder Set, um das Menü anzuwählen, in dem sich die Signaltonfrequenz ändern lässt.
- ▶ Die Signaltonfrequenz lässt sich ändern, indem man wiederholt die Taste Mode oder Set drückt. Auf dem Display erscheint „Ton1“, „Ton2“, „Ton3“.

Manueller Betrieb

Nach der Einstellung der Uhrzeit schaltet sich die Digitaluhr automatisch auf Handbetrieb.

Zeitversetzter Beginn des Garvorgangs mit vorgegebener Garzeitdauer

- ▶ Wenn auf dem Display die aktuelle Uhrzeit erscheint, drücken Sie zweimal die Taste Mode oder Set, um die Dauer einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste dann erneut, um das Garzeitende einzustellen.
- ▶ Stellen Sie die gewünschte Zeit anhand der Tasten + und - ein.
 - Während der Auswahl des Einstellungsmodus für das Garzeitende oder die Garzeitdauer blinkt das entsprechende Symbol **Auto**.
 - Sobald die Garzeitdauer eingestellt ist, lässt sich das Garzeitende nicht mehr reduzieren.
 - Auch die Garzeitdauer lässt sich nicht mehr verlängern, wenn das Garzeitende eingestellt wurde.
 - Die Einstellungen Garzeitendes und Garzeitdauer definieren die Uhrzeit für den Garbeginn folgendermaßen: **Garbeginn = Garzeitende - Garzeitdauer**.
 - Nach dem Einstellen der Garzeitdauer und des Garzeitendes zeigt das Display weiterhin das Garzeitende an.


- Das Programm startet, wenn die aktuelle Uhrzeit und der Garbeginn übereinstimmen: Das Symbol Auto leuchtet und das Symbol  blinkt.
- Nach dem Garbeginn zeigt das Display den Countdown. Wurde nur das Garzeitende gewählt (die Dauer ist = 0), so startet das Programm und das Display zeigt den Countdown an.
- Das Symbol **Auto** leuchtet während des Wartens auf den zeitverzögerten Garbeginn und während der gesamten Garzeit.
- Das Symbol  blinkt während des Wartens auf den zeitverzögerten Garbeginn und leuchtet nach dem Garbeginn.
- Am Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal. Zum Abschalten des Signals drücken Sie eine beliebige Taste oder lassen Sie die Alarmzeit verstreichen.

Halbautomatisches Programm mit Garzeitdauer oder Garzeitende


Zeiteinstellung des Programms

- ▶ Zum Auswählen der Programmdauer oder Endzeit drücken Sie die Taste Mode oder Set zweimal und legen Sie danach die erforderliche Zeit mit den Tasten + und - fest.
 - Während der Auswahl des Einstellungsmodus für das Garzeitende oder die Garzeitdauer blinkt das entsprechende Symbol **Auto**.
 - Sobald die Garzeitdauer eingestellt ist, lässt sich das Garzeitende nicht mehr reduzieren. Auch die Garzeitdauer lässt sich nicht mehr verlängern, wenn das Garzeitende eingestellt wurde.

Ausführung des Garprogramms

- Während das automatische Programm läuft, also der Garvorgang aktiv ist, leuchtet das Symbol Auto und auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt (Countdown). Auch das Symbol  leuchtet.

Ende des automatischen Programms

- Nach Ablauf des Programms oder nach Erreichen des Garzeitendes erlischt das entsprechende Symbol .
- Nach Ablauf des automatischen Programms blinkt das Symbol **Auto**, auf dem Display erscheint „End“ und es ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal, das sich durch Drücken einer beliebigen Taste abstellen lässt.

Kurzzeitwecker

Bei Verwendung als Kurzzeitwecker wird eine Zeit eingestellt, ab der der Countdown einsetzt. Die Funktion schaltet den Ofen weder ein noch aus, nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt jedoch ein akustisches Signal.

- ▶ Drücken Sie die Taste Mode oder Set nur einmal. Auf dem Display erscheint:



- Das Glockensymbol blinkt. Jetzt lässt sich die Dauer des Alarms mit den Tasten + und - einstellen. Wenn diese Funktion aktiviert ist, leuchtet das Glockensymbol und auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt (Countdown).
- Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal, das sich durch Drücken einer beliebigen Taste abstellen lässt.

Ändern oder Löschen von Daten

- ▶ Die eingestellten Daten lassen sich jederzeit ändern. Drücken Sie dazu gleichzeitig die Tasten + und -.
 - Durch Löschen der Gardauer wird automatisch auch das Garzeitende gelöscht und umgekehrt.
 - Beim programmierten Backofenbetrieb akzeptiert das Gerät kein Garzeitende, das vor dem vom Gerät vorgeschlagenen Garzeitbeginn liegt.

Hinweis: Nach dem Ausschalten behält der Backofen noch längere Zeit eine Temperatur, die nur knapp unter der eingestellten

Gartemperatur liegt. Um ein übermäßiges Garen oder Verbrennen der Speisen zu vermeiden, sollten Sie diese deshalb aus dem Backofen nehmen.







Erste Inbetriebnahme

- ▶ Wenn Sie den Ofen zum ersten Mal verwenden, betreiben Sie ihn in leerem Zustand für mindestens 40 Minuten bei Maximaltemperatur und lüften Sie den Raum.
 - Der Geruch, der während dieses Vorgangs wahrzunehmen ist, entsteht durch das Verdampfen der zum Schutz des Gerätes für den Zeitraum zwischen Herstellung und Installation verwendeten Substanzen.
 - Nach 40 Minuten stoppt der Ofen automatisch und ist einsatzbereit, nachdem er abgekühlt ist.

Tipps

- ▷ Damit Ihre Rezepte optimal gelingen, sollten Sie die Speisen nie in den kalten Ofen stellen, sondern warten, bis dieser die eingestellte Temperatur erreicht hat.
- ▷ Stellen Sie Auflauf- oder Backformen nie direkt auf den Boden des Ofens, ✓ sondern immer auf einen/s der mitgelieferten Roste bzw. Backbleche (Fettpfannen), die in eine der fünf verfügbaren Einschubleisten eingesetzt werden müssen,
 - damit die Emaillebeschichtung des Ofeninneren nicht zerkratzt wird.
- ▷ Ihr Franke Ofen verwendet eine spezielle Emaille, die einfach sauber gehalten werden kann. Allerdings empfiehlt sich eine häufige Reinigung, um das Einbrennen von Schmutz und Speiseresten zu verhindern.
- ▷ Jegliche selbstreinigende Panels (falls bereitgestellt) können mit Seife und Wasser gereinigt werden (siehe Reinigungsanweisungen).

GARTABELLE


Einstellen der Wahlschalter	Art der Speisen	Gewicht (kg)	Einschubebene	Vorwärmzeit (Min.)	Einstellung des Temperaturreglers	Garzeit (Min.)		
NORMALE OBER-/ UNTERHITZE	Schweinebraten	1	3	9,5	180 °C	65-75		
	Omelett	1,5	2	10,5	200 °C	25-30		
	Seehecht/Meerbrasse/Steinbutt	1	3	9,5	180 °C	15		
	Brot	1	2 oder 4	9,5	175 °C	25-30		
	Auflauf	1	2	10,5	200 °C	40-45		
	Süßwasserfische	1,5	3	10,5	200 °C	35-40		
	Überbackene Polenta	0,5	2	9,5	180 °C	25-30		
	Käsekuchen	1,5	2	9,5	180 °C	25-30		
GAREN MIT GEBLÄSE	Schweinerücken	1	3	9	180 °C	60-70		
	Ofengebackenes Kaninchen	1	2	9,5	190 °C	55-65		
		Fladenbrot	1,5	2	10	200 °C	25-30	
		Überbackene Garnelen	0,5	3	10	200 °C	30-40	
		Seehecht/Meerbrasse/Steinbutt	2	2 oder 4	7,5	150 °C	25-30	
	Brot	2	2 oder 4	9	180 °C	25-30		
	Obstkuchen	1,5	2	9	175 °C	30-35		
	Quiche	2	3 oder 5	9	180 °C	40-45		
	HEISSLUFT UNTERHITZE		Hähnchenbrust	1	2 oder 3	Zum schnelleren Vorheizen	170 °C	20
			Kalbsgeschnetzeltes	1	2	Vorheizen	180 °C	20
Roastbeef			1	3	verwenden Sie die Funktion	170 °C	60	
Tunfischschnitten			1	2	Ober-/ Unterhitze mit Gebläse	160 °C	20	
Schwertfischmedaillons			1	3		160 °C	20	
Riesengarnelen			1	2		180 °C	30	
Baiser			0,8	2		90 °C	120	
Butterkekse			1	2		160 °C	30	
Hefekuchen			0,8	2		170 °C	40	
Mandeltörtchen			1	2 oder 3		160 °C	35	
HEISSLUFT OBERHITZE		Überbackene Tortellini	0,5	3	Zum schnelleren Vorheizen	Max	25-30	
		Kartoffelklößchen	0,5	3	Vorheizen	Max	25-30	
		Schwertfisch	0,5	5	verwenden Sie die Funktion	200 °C	12-15	
		Miesmuscheln	1	4	Ober-/ Unterhitze mit Gebläse	Max	10-12	
		Jakobsmuscheln	1	4		200 °C	10-12	
		Bratkartoffeln	0,5	4		200 °C	18-20	
		Cannelloni	1	3		Max	25-30	
GRILLEN		Hähnchenflügel	1	4 oder 5	7	Max	25-30	
		Koteletts	0,8	3	7	Max	25-30	
		Jakobsmuscheln	0,5	3 oder 4	7	Max	14-16	
		Bratkartoffeln	1	3	7	Max	25-30	
		Süßwasserfische	1	3 oder 4	7	Max	25-30	
		Überbackene Tomaten	0,4	2 oder 3	7	Max	25-30	
		Aalspießchen	0,5	3	7	Max	25-30	
		Putenspießchen	0,5	4	7	Max	25-30	
UMLUFTGRILL		Hähnchenschlegel	1	4 oder 5	9,5	Max	25-30	
		Schweinerippchen	0,5	4	14	Max	40-45	
		Perlhuhn (in Stücken)	1,2	4	14	Max	30-35	
		Meerbrasse in der Folie	1	3	8	Max	20-25	
		Hähnchen (in Stücken)	1,5	3	14	Max	35-40	
		Wachteln	0,8	4	14	Max	30-35	
		Bratwurst	1	4	14	Max	20-25	
		Gemüse	1	4 oder 5	14	Max	10-15	

Hinweis: Die Angaben in der Tabelle sind das Ergebnis von Garproben, die von einem Profi-Küchenteam durchgeführt wurden. Dabei handelt es sich um Richtwerte, die sich je nach Geschmack verändern lassen

REINIGUNG UND PFLEGE DES BACKOFENS

Der Ofen kann auf herkömmliche Weise (mit Reinigungsmitteln, Ofenspray) gereinigt werden, aber nur, wenn er sehr schmutzig ist und die Flecken besonders hartnäckig sind.

Für die regelmäßige Reinigung Ihres Ofens (nach jeder Verwendung) wird das folgende Verfahren empfohlen:

- ▶ Drehen Sie den Programmwahlschalter auf „Normale Ober-/Unterhitze“ .
- ▶ Stellen Sie den Knopf/Schalter für die Temperatureauswahl auf 70°C.
- ▶ Gießen Sie 0,6 Liter Wasser in ein Backblech und setzen Sie dieses in die unterste Führung ein.
 - Nach rund 20 Minuten sind die Speisereste auf dem Email durchgeweicht, sodass Sie sie mit einem feuchten Tuch abwischen können.

Wichtig

Ziehen Sie vor dem Durchführen von Wartungsarbeiten am Backofen immer den Netzstecker oder schalten Sie den Strom am Hauptschalter des Stromnetzes ab. Der Gerätebetrieb ist mit und ohne Führungen für die Backbleche gleichermaßen sicher.

- Die emaillierten Teile und die Edelstahlflächen bleiben wie neu, wenn Sie dieselben sorgfältig mit Wasser oder Spezialreinigungsmitteln säubern und sorgfältig abtrocknen.
- Vermeiden Sie unbedingt Scheuerschwämme, Stahlwolle, Salzsäure oder andere Produkte, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Flecken unterschiedlicher Zusammensetzung (Soßen, Zucker, Eiweiß und Fett), die sich am Boden des Ofens bilden können, stammen immer von spritzenden oder überlaufenden Speisen.
 - Spritzer treten während des Garens auf und sind das Resultat des Garens bei übermäßiger Temperatur, während Speisen überlaufen, wenn zu kleines Kochgeschirr verwendet oder das Aufgehen der Speise während des Garvorgangs falsch eingeschätzt wurde.

- Diese beiden Probleme lassen sich durch den Gebrauch von Gartöpfen mit hohen Rändern oder den Einsatz der mit dem Ofen mitgelieferten Fettpfanne vermeiden.

- Um den unteren Teil des Ofens zu reinigen, ist es empfehlenswert, die Flecken zu entfernen, solange der Ofen noch warm ist, da der Umgang mit Flecken im frischen Zustand einfacher ist.

Ofentür reinigen

- ▶ Die Ofentür muss mit warmem Wasser gereinigt werden (innen und außen), wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist. Verwenden Sie keine Scheuertücher. Reinigen Sie das Glas mithilfe von speziellen Reinigungsmitteln.
- ▶ Reinigen Sie die emaillierten Oberflächen mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel genauso wie beim Ofeninneren selbst.

Innere Glasfläche der Ofentür ausbauen (Abb. 2)

Die Glasscheiben der Ofentür lassen sich für eine gründliche Reinigung der inneren Glasflächen wie folgt ausbauen:

- ▶ Drehen Sie bei vollständig geöffneter Tür die beiden schwarzen Verriegelungen (mit dem Wort „CLEAN“) unten an der Tür um 180°, sodass sie in die Aussparungen in der Ofenkonstruktion passen.

Hinweis: Sie müssen diese Verriegelungen vollständig drehen (die Verriegelungen rasten in diese Position ein).

- ▶ Heben Sie die inneren Glasscheiben sorgfältig an: Die beiden Verriegelungen verhindern, dass sich die Tür schließt (wenn die Verriegelungen nicht vollständig gedreht wurden, hat das Entfernen der Glasscheiben das sofortige Schließen der Tür zur Folge).
- ▶ Nachdem Sie sie gereinigt haben, bringen Sie die inneren Glasscheiben wieder an (die richtige Position wird durch die Worte „TEMPERED GLASS“ angegeben, die gut lesbar sein müssen) und drehen Sie die beiden Glasverriegelungen zurück in ihre ursprüngliche Position.



Schließen Sie die Tür niemals, wenn die inneren Glasscheiben nur durch eine oder beide Verriegelungen ganz oder teilweise gelöst wurden. Nach dem Reinigen müssen immer beide Verriegelungen zurückgedreht werden, bevor die Tür geschlossen wird.

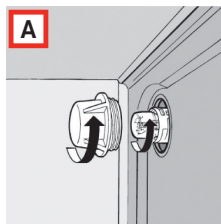
Ofentür ausbauen (Abb. 3)

Für eine leichtere Ofenreinigung kann die Ofentür durch Ausführen der folgenden Arbeitsschritte an den Scharnieren herausgenommen werden:

- ▶ Die Scharniere verfügen über zwei bewegliche Verriegelungen (A). Heben Sie die Verriegelung (A) an, um das Scharnier zu lösen.
- ▶ Heben Sie dann die Tür an und ziehen Sie sie nach außen, halten Sie zu diesem Zweck die Tür seitlich neben den Scharnieren.
- ▶ Um die Tür wieder anzubringen, schieben Sie die Scharniere zuerst in die vorgesehenen Ausparungen.
- ▶ Vor dem Schließen der Tür müssen Sie daran denken, die beiden Verriegelungen (A) zu drehen, die als Scharnierbefestigungen verwendet werden.

Ziehen Sie die Bilder am Ende dieser Anleitung heran.

Auswechseln der Backofenlampe



FRANKE Öfen sind mit einer runden Lampe ausgestattet, die sich oben links an der Rückseite des Garraums befindet. Um die Ofenlampe zu ersetzen, gehen

Sie wie folgt vor:

- ▶ Trennen Sie das Gerät mit Hilfe des allpoligen Anschlussschalters vom Stromnetz oder ziehen Sie den Netzstecker, falls dieser erreichbar ist.
- ▶ Schrauben Sie die Glasabdeckung (A) ab.
- ▶ Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine hitzebeständige Lampe (300 °C) mit den folgenden Merkmalen:
 - Spannung: 220/240 V ~ 50-60 Hz
 - Leistung: 25 W
 - Lampensockel: G9
- ▶ Bringen Sie die Glasabdeckung (A) wieder an und stellen Sie wieder eine Verbindung mit der Stromversorgung her.

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung und -frequenz	220-240 V, 50/60 Hz
Gesamtleistung und Bemessungsstrom der Schmelzsicherung	2300 W ~ 16 A
Leistungs- und Heizelemente	
Obere	1000 W
Untere	1250 W
Grill	2250 W
Gebälse	30 W
Tangentialgebälse	15 W
Ofenlampe	1 x 25 W

KUNDENDIENST

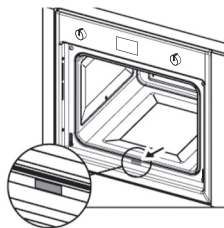
Sollte es einmal zu Betriebsstörungen an Ihrem Gerät kommen, wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst.

Die Adressen finden Sie in der mitgelieferten Liste.

Wenden Sie sich auf keinen Fall an nicht autorisierte Techniker.

Ihre Kundendienststelle benötigt folgende Angaben:

- Art der Störung;
- Gerätemodell (Art./Cod.);
- Seriennummer (S.N.).



Diese Angaben können Sie dem Typenschild auf dem Garantieschein entnehmen.

ENTSORGUNG

Anwenderinformationen



Das Symbol am Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass das Gerät nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden darf.

Mit der vorschriftsmäßigen Entsorgung des Gerätes tragen Sie dazu bei, schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

Weitere Informationen zum Recycling des Gerätes erhalten Sie bei der zuständigen Behörde, der örtlichen Abfallbeseitigung oder beim Händler, der das Gerät verkauft hat.

Entsorgen Sie ausrangiertes Gerät über die speziellen Sammelstellen für elektrische und elektronische Geräte.

Gemäß Richtlinie 2012/19/EU zur Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie Entsorgung von Altgeräten.

Das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht zusammen mit dem Haushaltsmüll entsorgt werden darf.

Daher muss das Gerät am Ende seiner Lebensdauer zu einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling elektrischer und elektronischer Geräte gebracht oder beim Kauf eines vergleichbaren Neugeräts beim Händler abgegeben werden.

Die sachgemäße getrennte Sammlung von Altgeräten für eine anschließende Wiederverwendung, Aufbereitung und umweltfreundliche Entsorgung dient der Vorbeugung von potenziellen Umwelt- und Gesundheitsschäden. Sie erleichtert das Recycling der bei der Geräteherstellung eingesetzten Materialien.

Informationen für Prüfstellen

Zur Berechnung des Volumens müssen Sie die im Inneren eventuell vorhandenen seitlichen Drahtschienen entnehmen (gemäß EN-Normen 2009/60350-50304)

GEPRÜFTES GESCHIRR

Gemäß der Norm EN / IEC 60350 Diese Tabellen wurden für die Kontrollbehörden erstellt, um die Untersuchung und Prüfung der verschiedenen Geräte zu vereinfachen.

So lesen Sie die Gartabelle

Die Tabelle empfiehlt die ideale Garfunktion für eine bestimmte Speise, die auf einer oder mehreren Einschubebenen gleichzeitig gegart werden kann. Die angegebenen Garzeiten gelten ab dem Einschieben der Speise in den Backofen, d.h., die Vorheizzeit ist ausgenommen (sofern vorgesehen). Die Temperatur- und Zeitangaben sind Richtwerte und hängen von der Qualität der Speise und vom Zubehör ab. Verwenden Sie anfangs die empfohlenen Werte.

Falls das Garergebnis nicht den Erwartungen entspricht, erhöhen oder reduzieren Sie die Garzeit. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und möglichst Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Befolgen Sie bitte die Hinweise in der Gartabelle zur Auswahl und Positionierung der mitgelieferten Zubehörteile im Backofen.

Gleichzeitiges Garen von Speisen

Bei Gebrauch der empfohlenen Umluftfunktionen ist das Garen auf mehreren Einschubebenen möglich.

Bei Verwendung einer einzigen Einschubebene kann auch die Ober-/Unterhitze-Funktion gewählt werden.

Rezept	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Hinweise
Buttergebäck	NORMAL	JA	4	160	18-25	Ebene 4: flaches Backblech
	GAREN MIT GEBLÄSE	JA	3-4	160	20-27	Ebene 4: flaches Backblech Ebene 3: tiefes Backblech
Kleingebäck	NORMAL	JA	3	160	20-30	Ebene 4: flaches Backblech
	GAREN MIT GEBLÄSE	JA	3	160	20-30	Ebene 4: flaches Backblech
	GAREN MIT GEBLÄSE	JA	3-4	160	20-30	Ebene 4: flaches Backblech Ebene 3: tiefes Backblech
Fettfreier Biskuit	NORMAL	JA	2	160	43-48	Ebene 2: Kuchenform auf Rost
	GAREN MIT GEBLÄSE	JA	2	170	28-32	Ebene 2: Kuchenform auf Rost
Apfelkuchen	NORMAL	JA	1	180	60-70	Ebene 1: Kuchenform auf Rost
	GAREN MIT GEBLÄSE	JA	1	180	50-60	Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Zwei Apfelkuchen	GAREN MIT GEBLÄSE	JA	1-3	180	80-90	Ebene 1: 2 Kuchenformen auf Rost Ebene 1: Kuchenformen Ebene 3: Kuchenformen

Rezept	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Hinweise
Hefekuchen	NORMAL	JA	2	165	25-30	Ebene 2: Kuchenform auf Rost
	GAREN MIT GEBLÄSE	JA	2	165	28-35	Ebene 2: Kuchenform auf Rost
Grillen		Wenn Sie die Speisen direkt auf dem Grill garen, können Sie auch ein Backblech in den unteren Einschub schieben. So können Sie Back-/Bratreste auffangen und der Ofen bleibt sauber. Beim Grillen ist es ratsam, an der Vorderkante des Rosts 3-4 cm frei zu lassen, um das Herausziehen zu vereinfachen.				
Toast*	GRILL	JA (5 min.)	4	200	3-5	Ebene 5: Rost
Burger**	TURBO GRILL	NO	4	200	30-40	Ebene 4: Rost Ebene 3: Backblech

* die Backofentür während der gesamten Garzeit geschlossen halten.

** Gargut nach 10 Minuten wenden.

SOMMAIRE

À propos de ce manuel	37	Programmeur de cuisson analogique	45
Usage prévu	38	Programmeur de cuisson mécanique	46
Informations sur la sécurité	38	Programmeur de cuisson numérique	46
Installation et placement corrects	40	Première mise sous tension	48
Utilisation conforme	40	Conseils	49
Maintenance et nettoyage	40	Tableau de cuisson	49
Réparation	41	Nettoyage et entretien	50
Mise hors service	41	Données techniques	52
Pour économiser de l'énergie	41	Service clientèle	52
Vue d'ensemble	41	Mise au rebut	52
Installation	42	Plats testés	53
Procédure d'installation	43	Comment lire le tableau de cuisson	53
Branchement électrique	43		
Fonctionnement	43		
Programmes de cuisson	44		





À PROPOS DE CE MANUEL

Ce manuel d'utilisation s'applique à plusieurs modèles de cet appareil. Il est donc possible que certaines des fonctions et caractéristiques décrites ne soient pas disponibles sur votre modèle.

Les images et les figures explicatives, décrites dans les différents paragraphes, se trouvent à la fin du manuel.

Franke se réserve le droit d'apporter des modifications au produit sans préavis. Toutes les informations sont correctes au moment de la publication.

- ▶ Lisez attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.
- ▶ Conservez le manuel d'utilisation.
- ▶ Utilisez l'appareil décrit dans ce manuel d'utilisation uniquement pour l'usage prévu.

Symbole	Signification
	Symbole d'avertissement. Risque de blessure.
	Actions dans les consignes de sécurité et avertissements pour éviter les blessures et les dommages.
	Action. Indique une action à effectuer.
	Résultat. Résultat d'une ou de plusieurs actions.

USAGE PRÉVU

Le four a été développé pour un usage non professionnel exclusivement et une utilisation domestique par les ménages.

Le four est conçu pour offrir des performances de qualité professionnelle à la maison. C'est un appareil très polyvalent permettant une sélection facile et sécurisée des divers modes de cuisson.

INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

▷ Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation et les informations sur la sécurité avant d'utiliser le four.

▷ Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages consécutifs à une mauvaise installation ou à une utilisation incorrecte, non conforme ou abusive de l'appareil.

La sécurité électrique du four n'est garantie que s'il est branché à un système de mise à la terre conformément aux réglementations en vigueur. Pour assurer un fonctionnement efficace et sûr de cet appareil électrique :

- ▷ Contacter uniquement les centres de maintenance agréés.
- ▷ Ne pas modifier les fonctionnalités de l'appareil.
- ▷ Les enfants à partir de 8 ans et les personnes

aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou disposant d'une expérience ou de connaissances limitées, ne doivent pas utiliser ni nettoyer l'appareil, excepté sous la surveillance et les conseils d'une personne responsable de leur sécurité.

▷ Les enfants de moins de 8 ans ne sont pas autorisés à utiliser ou nettoyer l'appareil, même sous supervision.

▷ Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

▷ Cet appareil n'est pas un jouet.

▷ Ne pas laisser les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil.

▷ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

▷ Ne pas autoriser les enfants à toucher à l'appareil

ou à ses commandes pendant l'utilisation et immédiatement après.

- ▷ S'assurer que l'appareil est installé de manière à permettre son débranchement de l'alimentation électrique, avec une distance d'ouverture des contacts garantissant une déconnexion complète dans les conditions de surtension de catégorie III.
- ▷ Utiliser uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- ▷ N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.



Risque de brûlures !

- ▷ L'appareil chauffe pendant son utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants dans le four.

AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.



Risque de brûlures !

L'extrémité de la poignée peut être brûlante à cause de l'air chaud évacué.

- ▷ Toujours s'assurer que les boutons de commande sont en position OFF (éteinte)

quand le four n'est pas en cours d'utilisation.

AVERTISSEMENT : s'assurer que l'appareil est hors tension avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.

- ▷ Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou raclettes métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four / la vitre des couvercles à charnière de la plaque (le cas échéant), car cela risquerait de rayer la surface et causer la dégradation du verre.
- ▷ Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur ou de jets d'eau directs.

Installation et placement corrects

- ▷ Tenir l'appareil et le matériel d'emballage hors de portée des enfants.
- Si le four doit rester branché en permanence :
- ▷ S'assurer que l'appareil est exclusivement installé par le service clientèle, un électricien ou du personnel qualifié, ayant les connaissances et la formation appropriées.
 - ▷ Vérifier que l'appareil est connecté directement à la prise secteur. S'assurer qu'aucun adaptateur, multiprise ou autre rallonge ne sont utilisés pour brancher l'appareil.
 - ▷ Assurez-vous que l'appareil n'est pas exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil).



Danger de mort !

- ▷ Tenez vos animaux à l'écart de l'appareil.
- ▷ Les matériaux d'emballage, tels que les films plastiques et le polystyrène, peuvent être dangereux pour les enfants.
- ▷ Conservez le matériel d'emballage hors de portée des enfants.

Utilisation conforme

- ▷ Utilisez l'appareil uniquement pour préparer et cuire des aliments.
- ▷ Utiliser des gants de protection lors de la mise en place ou du retrait de récipients du four.
- ▷ Observer les manuels des appareils de cuisson utilisés avec le four lors de leur utilisation.
- ▷ Ne pas placer les câbles d'alimentation d'autres appareils électriques sur des parties chaudes du four.
- ▷ Ne pas utiliser de liquides inflammables à proximité du four.



Risque de surchauffe et de dysfonctionnement du four en raison de l'obstruction de la ventilation !

- ▷ Ne jamais couvrir les parois intérieures du four avec une feuille d'aluminium.

- ▷ Ne pas obstruer les fentes de ventilation ni les ouvertures permettant le refroidissement au-dessus de la porte du four.



Risque de brûlures !

- ▷ Lors de l'ouverture ou la fermeture de la porte, toujours tenir la poignée de la porte par le centre.



Risque d'électrocution en cas d'appareil endommagé !

- ▷ Ne pas allumer un appareil défectueux.
- ▷ Baisser le fusible dans le tableau électrique.
- ▷ Contacter le service clientèle.



Risque d'électrocution !

- ▷ Ne pas toucher l'appareil avec des doigts ou autres parties du corps mouillés.
- ▷ Ne pas utiliser l'appareil pieds nus.
- ▷ Ne pas tirer sur l'appareil ou le câble d'alimentation pour débrancher la prise.

Maintenance et nettoyage

Avant toute opération de maintenance ou de nettoyage :

- ▷ Débrancher l'appareil de l'alimentation, en baissant par exemple le fusible dans le tableau électrique.



Risque d'électrocution en cas d'infiltration de liquides !

L'appareil contient des composants électriques.

- ▷ S'assurer qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil.
- ▷ Ne pas utiliser de vapeur sous pression pour nettoyer l'appareil.
- ▷ Ne pas utiliser de chiffon humide pour nettoyer les éléments fonctionnels.

Réparation

- ▷ Ne laisser personne, à l'exception du personnel qualifié, installer ou réparer l'appareil.
- ▷ Contacter un centre de service après-vente agréé par le fabricant ou du personnel qualifié dans les cas suivants :
 - Immédiatement après le déballage, en cas de doutes concernant l'intégrité de l'appareil
 - Lors de l'installation (selon les instructions du fabricant)
 - En cas de doutes sur le bon fonctionnement de l'appareil
 - En cas de dysfonctionnement ou de mauvais fonctionnement
- Pour le remplacement de la prise de courant si elle est incompatible avec la fiche d'alimentation de l'appareil
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son technicien agréé ou toute autre personne ayant une qualification semblable afin d'éviter tout risque.

Mise hors service

- ▷ Si vous n'utilisez plus le four, appelez le centre de service après-vente ou du personnel qualifié pour le débrancher de la source d'alimentation.

POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

Le mode **CUISSON VENTILÉE SUPÉRIEURE** consomme moins d'énergie que les autres modes de cuisson disponibles.

- ▷ Éviter d'ouvrir la porte trop souvent.
- ▷ Préchauffer le plus rapidement possible.

- ▷ Préchauffer le four seulement si le résultat de la cuisson dépend de cette opération.
- ▷ Si une recette pour un gratin utilise la chaleur résiduelle pendant plus de 30 minutes, mettre l'appareil hors tension 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson.

VUE D'ENSEMBLE

A. Bouton de sélection des programmes

Pour sélectionner le mode du four en accord avec le type de cuisson demandé. Lorsque le bouton est placé sur un programme, la lumière du four s'allume pour indiquer que le four est allumé.

B. Programmeur

Les fours Franke disposent de différents systèmes de gestion et de contrôle du temps de cuisson ; reportez-vous à la page 45 pour des instructions détaillées. Il suffit d'identifier le système de contrôle dont votre four est équipé pour être guidé dans l'utilisation correcte de la fonction.

C. Thermostat indicateur

En présence du symbole **C**, il signale que les éléments chauffants du four sont en marche. L'indicateur s'éteint lorsque la température requise est atteinte, et se rallume lorsque le four chauffe à nouveau. Il s'agit d'un indicateur utile pour vérifier si la température a été atteinte avant de placer les aliments dans le four.

D. Bouton de réglage de la température (thermostat)

Il est utilisé pour régler la température pour le type de nourriture cuisiné, en gardant la température constante pendant la cuisson.

Pour sélectionner la température requise, tourner le bouton dans le sens horaire, en alignant la marque au nombre correspondant. La température maximale est d'environ 275 °C.

E. Supports de grilles et de plaques

Utilisés pour positionner correctement les grilles et les plaques en 5 positions prédéterminées (de 1 à 5 en partant du bas) ; le tableau de cuisson (page 49) indique la meilleure position pour chaque mode de cuisson.

F. Plaque égouttoir

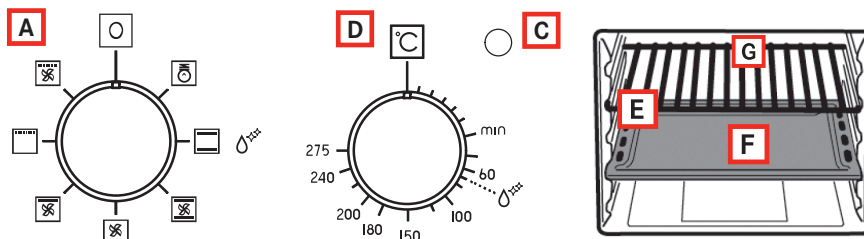
Normalement utilisée pour recueillir les jus des aliments grillés ou pour cuire des aliments directement ; la plaque égouttoir doit être retirée si le four n'est pas utilisé. La plaque

égouttoir est fabriquée en acier émaillé de qualité alimentaire « AA ».

Remarque : pour une cuisson parfaite, il est conseillé d'insérer la plaque égouttoir avec les parties inclinées vers la paroi arrière de l'intérieur du four.

G. Grille

Utilisée pour supporter des casseroles, des moules à pâtisserie et tous types de récipients hormis les plaques-égouttoir fournies, ou pour la cuisson des viandes et du poisson principalement sur fonction gril et turbo gril, le pain grillé, etc. Un contact direct entre la grille et les aliments n'est pas recommandé.



INSTALLATION

Important : l'installation (Fig. 4) doit être effectuée en conformité avec les normes et réglementations en vigueur.

Exigences pour le meuble

- ✓ Pour les unités encastrées, les composants (plastiques et contreplaqués) doivent être assemblés à l'aide d'adhésifs résistant à la chaleur (min. 100 °C) :
 - l'utilisation de matériaux et d'adhésifs inadéquats peut provoquer une déformation et un décollement.
- ✓ Le meuble doit inclure l'espace nécessaire pour les branchements électriques.
- ✓ Le meuble dans lequel le four est encastré doit pouvoir supporter le poids de l'équipement.
- ▷ Le four doit être installé en toute sécurité dans la cavité.
- ▷ Le four peut être installé dans un meuble à colonne ou sous le comptoir d'une unité modulaire, dès lors qu'une ventilation suffisante est garantie.

Procédure d'installation

Installer l'appareil dans le compartiment, fixer le four au meuble avec les 4 vis et les 4 douilles fournies, en utilisant les trous déjà présents dans les panneaux latéraux (Fig. 5a).

Remarque : (Fig. 5b)

Si le four doit être installé sous une table de cuisson, tourner d'abord la connexion du haut (R) vers la droite ou la gauche pour que le four puisse rentrer correctement (Fig. 5b).

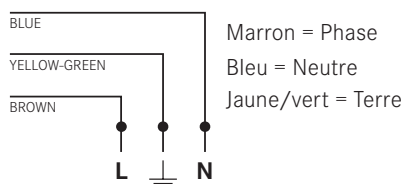
Branchement électrique

Les fours Franke sont fournis avec un câble électrique triphasé à bornes libres. Si le four est constamment branché à une alimentation électrique, installer un appareil qui assure la déconnexion de l'alimentation avec une distance d'ouverture des contacts (au moins 3 mm) permettant le débranchement complet dans les conditions de surtension de catégorie III.

Assurez-vous que :

- ✓ La fiche et la prise sont compatibles avec un courant d'une intensité de 16 A.
- ✓ Les deux sont accessibles facilement et placées de façon qu'aucune partie

- sous tension ne soit accessible lors de l'insertion et du retrait de la fiche.
- ✓ La fiche se branche facilement.
- ✓ Le four ne repose pas contre la fiche une fois installé dans le meuble.
- ✓ Les bornes de deux appareils ne sont pas reliées à la même fiche.
- ✓ Un câble 3 x 1,5 mm² de type H05VV-F est utilisé pour le remplacement du câble d'alimentation.
- ✓ S'assurer de la bonne polarité des bornes libres.



Remarque :

s'assurer que les caractéristiques du circuit électrique domestique (tension, puissance maximale et intensité) sont compatibles avec celles du four Franke.

La fréquence du secteur est établie lors de la mise sous tension.

FONCTIONNEMENT

Ce four combine les avantages de la convection naturelle « statique » et ceux des fours « ventilés » modernes. C'est un appareil très polyvalent qui permet une sélection facile et sécurisée de 6 modes de cuisson différents. Utilisez les boutons (A) et (D) sur le panneau de commande pour sélectionner le programme et la température requis. Pour une utilisation optimale de votre four Franke, consultez le tableau de cuisson à la page 49.

Ventilateur de refroidissement

Afin de réduire la température de la porte, du panneau de commande et des côtés, le four Franke est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui s'active automatiquement lorsque le four chauffe. Lorsque le ventilateur

est allumé, l'air souffle depuis l'avant du four entre le panneau frontal et la porte du four.

Une attention particulière a été accordée pour que l'air sortant ne perturbe pas l'environnement de la cuisine et pour que le bruit soit réduit à son minimum.

Pour protéger les unités de cuisson, le ventilateur continue à fonctionner après la cuisson jusqu'à ce que le four ait suffisamment refroidi.



Éclairage du four

Ce symbole correspond à la mise en marche de l'éclairage du four sans activation d'un mode de chauffage. Cette option est utile pour nettoyer le four lorsqu'il est éteint, pour voir le compartiment de cuisson.

Décongélation

La procédure suivante est recommandée pour la décongélation des aliments :

- ▶ Positionner le bouton de sélection des programmes (A) sur la position « CUISSON TURBOGRIL ».
- ▶ Positionner le bouton du thermostat (D) sur 0 °C.
- ▶ Régler le bouton de la minuterie (B) en mode de cuisson manuelle.

Programmes de cuisson



CONVECTION NATURELLE

La source de chaleur vient du dessus (résistance de voûte) et du dessous (résistance de sole). C'est la fonction de cuisson conventionnelle qui assure une cuisson égale en utilisant qu'un seul niveau.

Le bouton du thermostat (D) doit être positionné entre 50 °C minimum et 275 °C maximum.



CHALEUR TOURNANTE

La résistance supérieure (voûte), la résistance au fond (sole) et le ventilateur du four sont activés. La cuisson constante et uniforme fait cuire et brunir les aliments de façon homogène. Plusieurs plats peuvent être cuits en même temps, en utilisant un maximum de 2 niveaux.

Le bouton du thermostat (D) doit être positionné entre 50 °C minimum et 275 °C maximum.



CUISSON VENTILÉE INFÉRIEURE

La résistance inférieure (sole) et la turbine fonctionnent simultanément. Idéal pour cuire du poisson et en général des produits surgelés et précuits. Très efficace si employée avec des produits de pâtisserie.

Le bouton du thermostat (D) doit être positionné entre 50 °C minimum et 275 °C maximum.



CUISSON VENTILÉE SUPÉRIEURE

La résistance supérieure (voûte) et la turbine fonctionnent simultanément. La puissance modérée et la ventilation permettent d'obtenir une cuisson délicate et uniforme. C'est la cuisson idéale pour les gâteaux secs et certaines recettes de pâtes au four.

Le bouton du thermostat (D) doit être positionné entre 50 °C minimum et 275 °C maximum.



CUISSON AU GRIL

La résistance du grill dans la partie supérieure du four s'allume. La cuisson rapide aux rayons infrarouges saisit les viandes en surface et leur permet de rester tendres à l'intérieur ; votre grill vous permet aussi de faire griller rapidement jusqu'à 9 tranches de pain. Le four Franke est conçu pour griller des aliments avec la porte du four complètement fermée.

Le bouton du thermostat (D) doit normalement être positionné sur le maximum de 220 °C. Il est toutefois possible de choisir une température plus basse en quel cas le processus sera plus lent.

Remarque : la résistance chauffante du grill devient très chaude lors de son utilisation ; faire très attention à ne pas la toucher accidentellement lorsque vous manipulez la nourriture à l'intérieur du four. Dans tous les cas, Franke a conçu l'ouverture du four afin d'empêcher au mieux les brûlures accidentelles aux mains.



CUISSON TURBOGRIL

La résistance du gril en haut du four et le ventilateur sont activés. Ce mode combine un rayonnement thermique unique avec une circulation d'air forcée dans le four. La surface de la nourriture ne peut pas brûler avec ce gril qui permet à la chaleur de pénétrer davantage en profondeur. D'excellents résultats sont obtenus en utilisant le gril turbo pour des brochettes de viandes et de légumes mélangés, des saucisses, des ribs et côtelettes d'agneau, du poulet grillé, de la caille à la sauge, des filets de porc etc.

Le bouton du thermostat (D) doit normalement être positionné sur le maximum de 220 °C. Il est toutefois possible de choisir une température plus basse en quel cas le processus sera plus lent.

Programmeur de cuisson analogique

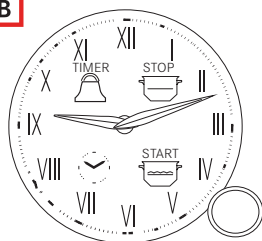
(Fig. 1c)

Cette horloge est déjà configurée pour l'utilisation manuelle du four. La cuisson est donc possible sans même la régler.

Bouton

- ▶ Appuyer sur le bouton pour sélectionner successivement les fonctions à activer (minuterie, fin de cuisson, démarrage de la cuisson, réglage du temps) signalées par le clignotement de la LED correspondante.

B



- ▶ Appuyer brièvement sur ce bouton pour vérifier les réglages déjà programmés (requête) ou appuyer dessus pendant environ 2 secondes pour annuler les réglages (réinitialisation).
- ▶ Tourner le bouton pour régler les aiguilles de l'horloge pour la fonction activée (LED clignotante).


LED

- ✓ Clignotante : prêt pour le réglage ou signalement de la fin d'une fonction (avec la sonnerie).
- ✓ Allumée : fonction en cours.

Minuterie





- ▶ Pour régler la minuterie, appuyer une fois sur le bouton (la LED correspondante commence à clignoter), puis tourner le bouton pour déplacer les aiguilles afin de régler la durée.
- ▶ Appuyer à nouveau sur le bouton pour confirmer les réglages ; la LED correspondante cesse de clignoter et reste allumée.
 - Les aiguilles reviennent alors à leur position initiale pour indiquer l'heure actuelle : lorsque la durée programmée est écoulée, une sonnerie retentit. Cette sonnerie peut être arrêtée en appuyant sur le bouton.
 - La minuterie ne permet pas de contrôler le chauffage du four.

Fin de cuisson

- ▶ Pour régler la fin du temps de cuisson, appuyer deux fois sur le bouton (la LED du symbole  commence à clignoter), puis tourner le bouton pour déplacer les aiguilles afin de régler la fin du temps de cuisson.
 - La LED clignote pendant les 10 secondes suivantes (pour d'éventuels réglages), après quoi le réglage est appliqué et la LED reste allumée.
 - Il est possible de réaliser la même action en appuyant deux fois sur le bouton pendant que la LED clignote. À la fin de la cuisson, le chauffage du four est désactivé et la sonnerie retentit pendant 1 minute. Cette sonnerie peut être arrêtée en appuyant sur le bouton.

Remarque : à la fin de la cuisson, le four reste pendant plusieurs minutes à une température proche de la valeur précédemment réglée. Par conséquent, il est recommandé de sortir les aliments afin d'éviter une surcuisson.

Fin de cuisson avec démarrage différé

- ▶ Le démarrage différé de la cuisson ne peut être activé qu'à la fin d'un processus de cuisson. Lorsque cette fonction est activée, appuyer sur le bouton permet de confirmer l'« arrêt » et d'activer le clignotement de la LED du symbole .
- ▶ Tourner le bouton pour régler également le démarrage du temps de cuisson (cela se fait évidemment avant la fin, par conséquent les aiguilles ne peuvent être que reculées).
- ▶ Confirmer en appuyant à nouveau sur le bouton.
- ▶ Les données peuvent être appliquées automatiquement en laissant la LED clignoter pendant 10 secondes.
 - Les LED des symboles  et  restent allumées et le four s'allume à l'heure programmée seulement si la LED du symbole  reste allumée.
 - À la fin de la cuisson, la sonnerie retentit pendant 1 minute. Cette sonnerie peut être arrêtée en appuyant sur le bouton.

Réglage de l'heure

- ▶ Pour régler l'heure, appuyer trois fois sur le bouton (la LED du symbole de l'horloge commence à clignoter), puis tourner le bouton.
- ▶ Après avoir réglé l'heure exacte, appuyer sur le bouton pour confirmer.

Programmeur de cuisson mécanique

(Fig. 1b)

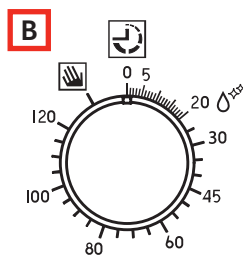
Sélecteur du programmeur de fin de cuisson (B)


La minuterie de fin de cuisson est un dispositif très utile qui éteint automatiquement le four dès que le temps de cuisson préétabli est

atteint dans une plage comprise entre une et 120 minutes.

- ✓ Pour utiliser la minuterie de fin de cuisson, remontez la sonnerie en tournant la manette (B) d'un tour presque complet dans le sens des aiguilles d'une montre ; puis, en revenant en arrière, programmez le temps de cuisson désiré en plaçant le chiffre correspondant au nombre de minutes sélectionné en face du repère fixe de la façade.
 - À la fin du temps sélectionné, une sonnerie retentit et le four s'éteint automatiquement.

Remarque : Après l'arrêt et pendant un laps de temps assez long, l'enceinte du four conserve une température proche de celle de la cuisson ; pour éviter de trop cuire ou de brûler des aliments, il est préférable de les sortir du four.



Remarque : Pour utiliser le four en fonctionnement manuel, c'est-à-dire sans le programmeur de fin de cuisson, amenez le repère du bouton en face du symbole  fixe du bandeau. Quand le four est éteint, le programmeur de fin de cuisson peut être utilisé comme une simple minuterie.

Programmeur de cuisson numérique

(Fig. 1a)

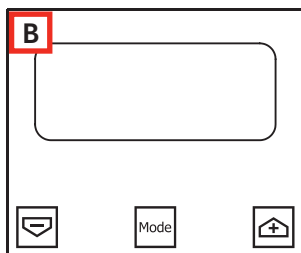
Cet élément permet de programmer le four avec les modes suivants :

- démarrage différé avec durée définie,
- démarrage immédiat avec durée définie ;
- minuterie.

Réglage de l'horloge

Lorsque l'appareil a été branché au secteur ou après une coupure de courant, l'affichage clignote sur « 0.00 ».

- ▶ Appuyez sur les boutons + et - simultanément pendant quelques secondes. L'heure peut être réglée avec les boutons + et -, lorsque le point entre les heures et les minutes clignote.



- Si l'heure est changée alors qu'un programme automatique est en marche, le programme concerné est annulé.

L'heure peut être réglée en répétant les étapes décrites ci-dessus.

Modification de la fréquence du signal sonore



La fréquence du signal sonore peut être modifiée lorsqu'aucun cycle de cuisson n'est programmé (donc que l'affichage indique l'heure).

- ▶ Appuyez sur les boutons + et - simultanément (depuis le menu de changement d'heure).
- ▶ Appuyez sur Mode ou Set pour sélectionner le menu de modification de la fréquence du signal sonore.
- ▶ La fréquence du signal sonore peut être modifiée en appuyant de façon répétée sur le bouton Mode ou Set ; « ton1 », « ton2 », « ton3 » apparaîtront sur l'affichage.

Fonctionnement manuel du four

Après réglage de l'heure, le programmeur passe automatiquement en mode manuel.

Démarrage différé avec durée définie


- ▶ Lorsque l'heure est affichée, appuyer sur le bouton Mode ou Set deux fois pour définir une durée.
- ▶ Puis appuyer une nouvelle fois pour régler l'heure de fin de cuisson.
- ▶ Régler le temps désiré avec les boutons + et -.
 - Pendant le mode de réglage de durée ou d'heure de fin, le symbole **Auto** reste allumé.
 - Une fois la durée d'un programme définie, l'heure de fin ne peut plus être réduite.
 - De même, la durée d'un programme ne peut pas être prolongée une fois que le programme est défini.
 - Les paramètres de l'heure de fin et de durée définissent l'heure de début comme suit :
heure de départ = heure de fin - durée.
 - Après avoir réglé la durée et l'heure de fin, l'heure de fin est affichée.
 - Le programme démarre lorsque l'heure de la journée coïncide avec l'heure de départ : le symbole **Auto** s'allume de façon continue et le symbole  commence à clignoter.
 - Après le début de la cuisson, le compte à rebours est affiché. Si seule l'heure de fin de cuisson est sélectionnée (durée = 0), la cuisson démarre et le compte à rebours s'affiche.
 - Le symbole **Auto** reste allumé pendant l'attente du démarrage différé et pendant toute la durée de la cuisson.
 - Le symbole  clignote en attendant le départ du démarrage différé et reste allumé lorsque la cuisson a démarré.
 - Un signal sonore se fait entendre à la fin de la cuisson ; pour l'arrêter, appuyer sur n'importe quel bouton ou attendre qu'il s'arrête.

Programme semi-automatique avec durée ou heure de fin


Réglage du temps du programme

- ▶ Pour sélectionner la durée ou l'heure de fin du programme, appuyer deux fois sur le bouton Mode ou Set et régler l'heure désirée avec les boutons + et - .
 - Pendant le mode de réglage de la durée ou de l'heure de fin, le symbole **Auto** correspondant clignote.
 - Une fois la durée d'un programme définie, l'heure de fin ne peut plus être réduite. De même, la durée d'un programme ne peut pas être prolongée une fois que le programme est défini.

Exécution du programme

- Lorsqu'un programme automatique est en cours (et donc la fonction cuisson activée), le symbole Auto reste allumé et le temps de cuisson restant est affiché sous la forme d'un compte à rebours. Le symbole  reste aussi allumé.

Fin du programme automatique

- À la fin de la durée du programme, ou lorsque l'heure de fin est atteinte, le symbole  correspondant s'éteint.
- À la fin du programme automatique, le symbole Auto clignote, l'affichage indique « End » et un signal sonore intermittent (qui peut être stoppé en appuyant sur n'importe quel bouton) se fait entendre.

Minuterie

La minuterie permet de régler un temps à partir duquel un compte à rebours commence. Cette fonction ne démarre ou n'éteint pas le four, mais fait seulement sonner une alarme lorsque le compte à rebours est terminé.

- ▶ Appuyer une fois sur le bouton Mode ou Set ; l'affichage indique :



- Le symbole de cloche clignote, puis la durée de l'alarme peut être réglée avec les boutons + et -. Lorsque cette fonction est active, le symbole de cloche reste allumé et l'affichage indique le temps restant (compte à rebours).
- À la fin du temps imparti, un signal sonore intermittent (qui peut être stoppé en appuyant sur n'importe quel bouton) retentit.

Modification / Suppression de données

- ▶ Les données paramétrées peuvent être modifiées à tout moment en appuyant simultanément sur les boutons + et - .
 - L'annulation de la durée de cuisson termine automatiquement la fonction, et vice-versa.
 - En cas de fonctionnement programmé, l'appareil n'accepte pas les fins de temps de cuisson antérieures à au début de cuisson proposé par l'appareil.

Remarque : le four reste chaud à environ la température demandée pendant un long moment après s'être éteint ; nous vous conseillons, afin d'éviter que vos aliments soient trop cuits ou brûlés, de les retirer du four.





Première mise sous tension



- ▶ Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, faites-le fonctionner à vide en tournant le bouton de thermostat au maximum pendant au moins 40 minutes et en aérant la pièce.
 - L'odeur détectable pendant cette opération est due à l'évaporation des substances utilisées pour protéger le four entre sa fabrication et son installation.
 - Après 40 minutes, le four s'arrête automatiquement et est prêt à être utilisé après avoir refroidi.

Conseils

- ▷ Pour une cuisson réussie, ne pas placer de plat dans le four avant que celui-ci n'ait atteint la température requise.
- ▷ Pendant la cuisson, ne jamais placer de récipients ou de casseroles directement sur le fond du four ;
- ✓ les placer sur les grilles ou les plaques égouttoirs fournies, sur l'un des 5 niveaux disponibles ;
- placer un objet sur la sole du four pourrait endommager l'émail.
- ▷ Votre four Franke utilise un émail spécial facile à nettoyer. Il est toutefois conseillé de le nettoyer régulièrement afin d'éviter l'incrustation de saletés et de résidus de cuisson.
- ▷ Tous les panneaux autonettoyants (si fournis) peuvent être nettoyés avec de l'eau et du savon (voir instructions de nettoyage).

TABLEAU DE CUISSON

Fonction sélectionnée	Type d'aliment	Poids (Kg)	Position des grilles*	Temps de pré-chauffage (min.)	Température	Durée (min.)
CONVECTION NATURELLE 	Rôti de porc	1	3	9,5	180 °C	65-75
	Omelettes	1,5	2	10,5	200 °C	25-30
	Cabillaud, dorade, turbot	1	3	9,5	180 °C	15
	Petits pains	1	2 ou 4	9,5	175 °C	25-30
	Tartes	1	2	10,5	200 °C	40-45
	Poisson d'eau douce	1,5	3	10,5	200 °C	35-40
	Polenta avec sauce	0,5	2	9,5	180 °C	25-30
	Tarte à la ricotta	1,5	2	9,5	180 °C	25-30
CHALEUR TOURNANTE 	Rôti de Porc	1	3	9	180 °C	60-70
	Lapin au four	1	2	9,5	190 °C	55-65
	Fougasse	1,5	2	10	200 °C	25-30
	Gambas au four	0,5	3	10	200 °C	30-40
	Colin-Dorade-Turbot	2	2 ou 4	7,5	150 °C	25-30
	Pain	2	2 ou 4	9	180 °C	25-30
	Tarte aux fruits	1,5	2	9	175 °C	30-35
	Tourtes	2	3 ou 5	9	180 °C	40-45
CUISSON VENTILÉE INFÉRIEURE 	Blanc de poulet	1	2 ou 3	Pour accélérer le préchauffage,	170 °C	20
	Tagliata de veau	1	2	utilisez la	180 °C	20
	Rôti de bœuf	1	3	utilisez la	170 °C	60
	Tranches de thon	1	2	fonction « Chaleur Tournante »	160 °C	20
	Médailles d'espadon	1	3		160 °C	20
	Gambas	1	2		180 °C	30
	Meringues	0,8	2		90 °C	120
	Biscuits au beurre	1	2		160 °C	30
Gâteau à la levure	0,8	2		170 °C	40	
Tartelettes aux amandes	1	2 ou 3		160 °C	35	
CUISSON VENTILÉE SUPÉRIEURE 	Gratin de tortellini	0,5	3	Pour accélérer le préchauffage,	Max	25-30
	Quenelles de pomme de terre	0,5	3	utilisez la	Max	25-30
	Espadon	0,5	5	fonction « Chaleur Tournante ».	200 °C	12-15
	Moules	1	4		Max	10-12
	Noix de Saint-Jacques	1	4		200 °C	10-12
	Pommes de terre rôties	0,5	4		200 °C	18-20
	Cannelloni	1	3		Max	25-30


CUISSON AU GRIL						
	Ailes de poulet	1	4 ou 5	7	Max	25-30
	Côtelettes	0,8	3	7	Max	25-30
	Noix de Saint-Jacques	0,5	3 ou 4	7	Max	14-16
	Pommes de terre rôties	1	3	7	Max	25-30
	Poissons d'eau douce	1	3 ou 4	7	Max	25-30
	Tomates farcies	0,4	2 ou 3	7	Max	25-30
	Brochettes d'anguille	0,5	3	7	Max	25-30
Brochettes de dinde	0,5	4	7	Max	25-30	
CUISSON TURBOGRIL						
	Cuisses de poulet	1	4 ou 5	9,5	Max	25-30
	Côtelettes	0,5	4	14	Max	40-45
	Pintade (en morceaux)	1,2	4	14	Max	30-35
	Dorade en papillote	1	3	8	Max	20-25
	Poulet (en morceaux)	1,5	3	14	Max	35-40
	Cailles	0,8	4	14	Max	30-35
	Saucisses	1	4	14	Max	20-25
Légumes	1	4 ou 5	14	Max	10-15	

Remarque : les indications données dans le tableau de cuisson résultent des essais de cuisson effectués par une équipe de chefs professionnels. Elles ne sont données qu'à titre indicatif et peuvent être modifiées en fonction de vos goûts personnels.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le four peut être nettoyé de façon conventionnelle (avec des détergents, un spray pour four), mais uniquement lorsqu'il est très sale et lorsque les tâches sont particulièrement difficiles à enlever.

Pour le nettoyage régulier de votre four (après chaque utilisation), la procédure suivante est recommandée :

- ▶ Tourner le sélecteur de programmes dans la position « Cuisson naturelle conventionnelle » .
- ▶ Régler la température avec le bouton/la molette à 70 °C.
- ▶ Verser 0,6 litre d'eau sur une plaque de cuisson et l'insérer dans le guide le plus bas.
 - Après environ vingt minutes, les résidus alimentaires sur l'émail se sont ramollis, vous permettant de les essuyer avec un chiffon humide.

Important

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

fonctionnement du produit est sans danger avec ou sans les guides de plateau.

- Les parties en acier inoxydable et émail du four resteront comme neuves si elles sont régulièrement nettoyées avec de l'eau ou des détergents spéciaux. S'assurer de soigneusement les sécher après nettoyage.
- Ne jamais utiliser de tampons à récurer, de laine d'acier, d'acide chlorhydrique ou d'autres produits qui pourraient rayer ou marquer la surface.
- Certains produits (sauces, sucre, blanc d'œuf, graisse) peuvent éclabousser ou se déverser et tacher le fond du four.
 - Des éclaboussures se produisent pendant la cuisson et sont le résultat d'une cuisson à une température trop élevée, alors que les déversements sont dus à une utilisation de plats trop petits ou d'une mauvaise estimation de l'augmentation du volume pendant la cuisson.
 - Ces deux problèmes peuvent être résolus en utilisant des récipients avec des bords plus hauts ou en utilisant la plaque égouttoir fournie avec le four.

- Pour nettoyer les parties inférieures du four, il est conseillé de retirer toutes les taches pendant que le four est encore chaud ; les taches partent facilement lorsqu'elles sont encore fraîches.

Nettoyage de la porte du four

- ▶ La porte du four doit être nettoyée (de l'intérieur et de l'extérieur) lorsque le four est complètement froid, en utilisant de l'eau chaude. Ne pas utiliser de chiffon abrasif. Nettoyer le verre en utilisant des détergents spéciaux.
- ▶ Nettoyer les surfaces émaillées à l'eau chaude et avec un détergent non abrasif, tout comme pour l'intérieur du four lui-même.

Retrait du panneau de verre interne de la porte du four (Fig. 2)

Pour bien nettoyer les vitres intérieures de la porte du four, vous pouvez les enlever entièrement en procédant comme suit :

- ▶ Une fois la porte complètement ouverte, tourner de 180° les deux blocs noirs (portant l'inscription « CLEAN ») au bas de la porte, de sorte qu'ils s'insèrent dans les logements dans la structure du four.

Remarque : s'assurer de les avoir tournés complètement (les blocs font un clic dans cette position).

- ▶ Soulever avec précaution les vitres intérieures : les deux blocs empêchent la fermeture de la porte (si les blocs ne sont pas complètement tournés, le retrait des vitres provoque la fermeture immédiate de la porte).
- ▶ Après le nettoyage, remettre les vitres intérieures en place (la bonne position est indiquée par les mots « TEMPERED GLASS » qui doivent être parfaitement lisibles) et retourner les deux blocs de retenue des vitres dans leur position initiale.



Ne jamais essayer de fermer la porte lorsqu'un ou les deux blocs ont partiellement ou complètement libéré les panneaux en verre internes. Après le nettoyage, toujours se rappeler de bien tourner les deux blocs avant de refermer la porte.

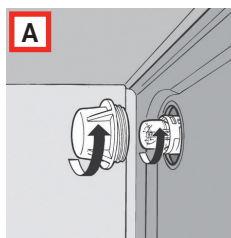
Retrait de la porte du four (Fig. 3)

Afin de faciliter le nettoyage du four, la porte peut être retirée en jouant sur les charnières comme suit :

- ▶ Les charnières sont équipées de deux verrous mobiles (A). Soulever le verrou (A) pour libérer la charnière.
- ▶ Puis soulever la porte vers le haut et la tirer vers l'extérieur ; pour ce faire, tenir la porte par les côtés, au niveau des charnières.
- ▶ Pour réinstaller la porte, d'abord faire coulisser les charnières dans leurs rainures.
- ▶ Avant de refermer la porte, se rappeler de tourner les deux verrous (A) utilisés comme fixations de charnières.

Se reporter aux photos qui se trouvent à la fin de ce manuel.

Remplacement de l'ampoule du four



Les fours Franke sont équipés d'une ampoule circulaire placée à l'arrière du compartiment dans la partie supérieure gauche. Pour remplacer l'ampoule du four, procéder comme suit :

- ▶ Mettez l'appareil hors tension avec l'interrupteur omnipolaire qui le connecte au circuit électrique ou débranchez la prise si elle est accessible.
- ▶ Dévissez la calotte de protection en verre (A).
- ▶ Dévissez l'ampoule et remplacez-la par un modèle résistant aux hautes températures (300 °C) et possédant les caractéristiques ci-dessous :
 - Tension : 220/240 V ~ 50-60 Hz
 - Puissance : 25 W
 - Douille : G9
- ▶ Remontez la calotte de protection en verre (A) et connectez de nouveau l'alimentation électrique.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'alimentation et fréquence	220-240 V, 50/60 Hz
Puissance totale et ampérage des fusibles	2300 W ~ 16 A
Éléments de puissance et chauffants	
Haut	1000 W
Bas	1250 W
Gril	2250 W
Ventilateur	30 W
Ventilateur tangentiel	15 W
Ampoule du four	1 x 25 W

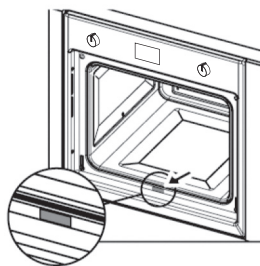
SERVICE CLIENTÈLE

En cas de problèmes de fonctionnement, contacter le S.A.V. Franke (se reporter à la liste jointe).

Ne jamais avoir recours aux services de techniciens non autorisés.

Préciser :

- le type de défaut ;
- le modèle de l'appareil (Art./COD.) ;
- le numéro de série (S.N.).



Ces informations sont visibles sur la plaque signalétique de l'appareil, sur le certificat de garantie.

MISE AU REBUT

Informations pour les utilisateurs



Le symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que l'appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers.

En éliminant l'appareil correctement, vous contribuez à éviter des conséquences délétères pour l'environnement et la santé.

Des informations complémentaires sur le recyclage de l'appareil sont disponibles auprès de l'autorité compétente, du service local de traitement des déchets ou du revendeur de l'appareil.

Éliminer l'appareil via un point de collecte spécialisé dans les déchets électroniques et électriques.

Conformément à la Directive 2012/19/UE relative à la réduction des substances dangereuses utilisées dans les appareils électriques et électroniques et l'élimination des déchets.

Le symbole de poubelle barrée sur l'appareil indique qu'à la fin de sa durée de vie utile, le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.

Par conséquent, lorsque l'appareil a atteint la fin de sa vie active, l'utilisateur doit le porter à un centre de recyclage spécialisé dans les déchets électroniques et électrotechniques, ou au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil de type équivalent.

Le tri des déchets de l'appareil en bonne et due forme pour recyclage ultérieur, le traitement et l'élimination écologique contribuent à éviter l'impact potentiellement négatif sur l'environnement et la santé et facilitent le recyclage des matériaux utilisés dans la construction des appareils.

Informations destinées aux instituts de contrôle

Pour le calcul du volume, enlever les guides latéraux internes, si présents (selon les normes 2009/60350-50304/EN).

PLATS TESTÉS

Conformément à la norme EN/IEC 60350
Ces tableaux ont été créés à l'attention des autorités de contrôle en vue de faciliter l'examen et le test des divers appareils.

Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la fonction idéale à utiliser pour cuire un aliment en particulier sur une ou plusieurs plaques.

Le temps de cuisson commence au moment de la mise en place des aliments dans le four, hors préchauffage (le cas échéant). Les températures et les temps de cuisson sont des valeurs approximatives qui dépendent de la qualité des aliments et du type d'accessoire.

Pour commencer, utiliser les valeurs recommandées et, si la cuisson ne produit pas le résultat escompté, augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires fournis, des moules à gâteau et des plaques en métal foncé. Suivez le tableau de sélection qui répertorie les éléments fournis à placer sur les différentes grilles.

Cuisson simultanée d'aliments différents

Les fonctions de ventilation recommandées, permettent de cuisiner simultanément divers aliments sur différents niveaux. Pour une cuisson sur un seul niveau, vous pouvez également utiliser la fonction statique.

Recette	Fonction	Pré chauffage	Niveau (à partir du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires et remarques
Pâte sablée	CONVECTION	✓	4	160	18-25	Niveau 4 : plaque égouttoir plate
	CUISSON VENTILÉE	✓	3-4	160	20-27	Niveau 4 : plaque égouttoir plate Niveau 3 : plaque égouttoir profonde
Petits gâteaux	CONVECTION	✓	3	160	20-30	Niveau 3 : plaque égouttoir plate
	CUISSON VENTILÉE	✓	3	160	20-30	Niveau 4 : plaque égouttoir plate
	CUISSON VENTILÉE	✓	3-4	160	20-30	Niveau 4 : plaque égouttoir plate Niveau 3 : plaque égouttoir profonde
Génoise sans matière grasse	CONVECTION	✓	2	160	43-48	Niveau 2 : plat à tarte sur grille
	CUISSON VENTILÉE	✓	2	170	28-32	Niveau 2 : plat à tarte sur grille
Tarte aux pommes	CONVECTION	✓	1	180	60-70	Niveau 1 : plat à tarte sur grille
	CUISSON VENTILÉE	✓	1	180	50-60	Niveau 1 : plat à tarte sur grille
Deux tartes aux pommes	CUISSON VENTILÉE	✓	1-3	180	80-90	Niveau 1 : 2 plats à tarte sur grille Niveau 1 : plats à tarte Niveau 3 : plats à tarte
Gâteaux levés	CONVECTION	✓	2	165	25-30	Niveau 2 : plat à tarte sur grille
	CUISSON VENTILÉE	✓	2	165	28-35	Niveau 2 : plat à tarte sur grille
Cuisson gril		Lors de la cuisson d'aliments directement sur la grille, introduire également la lèche-frite au niveau inférieur. De cette manière, elle recueillera les résidus de cuisson et permettra de maintenir le four propre. Pour griller, il est conseillé de laisser 3-4 cm libres sur le bord avant de la grille pour en faciliter l'extraction.				
Toast*	GRIL	✓ (5 min.)	4	200	3-5	Niveau 5 : grille
Burger**	GRIL TURBO	NON	4	200	30-40	Niveau 4 : grille Niveau 3 : plaque égouttoir

* garder la porte fermée pendant toute la durée de la cuisson.

** le tourner au bout de 10 min

SOMMARIO

Informazioni sul manuale	55	Programmi di cottura	61
Utilizzo previsto	56	Programmatore analogico di cottura	62
Informazioni per la sicurezza	56	Programmatore meccanico di cottura	63
Corretta collocazione e installazione	57	Programmatore digitale di cottura	64
Uso corretto	57	Prima accensione	66
Manutenzione e pulizia	58	Suggerimenti	66
Riparazione	58	Tabella delle cotture	66
Messa fuori servizio	58	Pulizia e manutenzione	67
Informazioni per il risparmio energetico	58	Dati tecnici	69
Vista d'insieme	59	Assistenza	70
Installazione	60	Smaltimento	70
Procedura di installazione	60	Pietanze sperimentate	71
Collegamento elettrico	60	Come leggere la Tabella delle cotture	71
Funzionamento	61		





INFORMAZIONI SUL MANUALE

Queste istruzioni per l'uso sono valide per diversi modelli del dispositivo. È quindi possibile che alcune delle caratteristiche e funzioni qui descritte non siano disponibili nel modello specifico acquistato.

Le immagini e le figure di spiegazione, descritte nei vari paragrafi, sono disponibili alla fine delle istruzioni per l'uso.

Franke si riserva il diritto di apportare modifiche al prodotto senza preavviso. Tutte le informazioni sono corrette al momento della pubblicazione.

- ▶ Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il dispositivo.
- ▶ Conservare le istruzioni per l'uso.
- ▶ Utilizzare il dispositivo descritto in queste istruzioni per l'uso solo conformemente all'uso previsto.

Simbolo	Significato
	Avviso di pericolo. Avviso di pericolo di lesioni.
	Azioni in sicurezza e avvertenze per evitare lesioni o danni.
	Azione. Specifica un'azione che deve essere compiuta.
	Risultato. Risultato di una o più azioni.

UTILIZZO PREVISTO

Il forno è stato progettato esclusivamente per l'utilizzo non professionale in ambito domestico.

Il forno è concepito per offrire prestazioni professionali nel contesto domestico. È un dispositivo altamente versatile che consente di scegliere con facilità e in sicurezza diversi metodi di cottura.

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

▷ Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le informazioni per la sicurezza prima di utilizzare il forno.

▷ Conservare le istruzioni per l'uso per consultazioni future.

Il produttore non risponde dei danni che possono verificarsi a causa di un'installazione non corretta e di un utilizzo del dispositivo non corretto, non adeguato o irragionevole.

La sicurezza elettrica del forno è garantita solo quando il dispositivo è collegato a un sistema di messa a terra in conformità alle disposizioni vigenti.

Per garantire il funzionamento sicuro ed efficiente di questo dispositivo elettrico:

▷ Contattare unicamente centri di assistenza autorizzati.

▷ Non modificare le funzioni del dispositivo.

▷ I bambini dagli 8 anni di età e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con esperienza

o conoscenza limitata non possono utilizzare né pulire il dispositivo, tranne nel caso in cui siano sorvegliati e istruiti da una persona responsabile della loro sicurezza.

▷ Bambini di età inferiore a 8 anni non possono utilizzare né pulire il dispositivo anche se sorvegliati.

▷ I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.

▷ Questo dispositivo non è un giocattolo.

▷ Non lasciare bambini incustoditi nelle vicinanze del dispositivo.

▷ Non consentire ai bambini di giocare con il dispositivo.

▷ Non consentire ai bambini di toccare il dispositivo o i suoi comandi durante o immediatamente dopo l'uso.

▷ Accertarsi che il dispositivo sia installato in modo tale

da consentirne lo scollegamento dall'alimentazione elettrica con una distanza di apertura dei contatti in grado di assicurare lo scollegamento completo nelle condizioni di sovratensione di categoria III.

- ▷ Utilizzare unicamente la sonda di temperatura consigliata per questo forno.
- ▷ L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa per evitare che possa surriscaldarsi.



Pericolo di ustioni!

- ▷ L'apparecchio diventa molto caldo durante l'uso. Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

AVVERTENZA: le parti accessibili del dispositivo possono raggiungere temperature molto elevate durante l'uso. Tenere i bambini piccoli a debita distanza.



Pericolo di ustioni!

Le estremità della maniglia della porta possono avere una temperatura più elevata a causa dell'aria calda che sfoga all'esterno.

- ▷ Accertarsi sempre che le manopole di comando siano in

posizione OFF quando il forno non è in uso.

AVVERTENZA: prima di sostituire la lampada accertarsi che il dispositivo sia spento al fine di evitare scosse elettriche.

- ▷ Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti affilati di metallo per pulire il vetro della porta del forno/il vetro dei coperchi incernierati del piano cottura in quanto possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- ▷ Non utilizzare pulitrici a vapore o getti diretti di acqua.

Corretta collocazione e installazione

- ▷ Tenere il dispositivo e il materiale di imballaggio lontani dalla portata dei bambini.

Se il forno deve rimanere sempre collegato alla rete di alimentazione elettrica:

- ▷ Accertarsi che il dispositivo sia installato unicamente dal servizio di assistenza, da un elettricista o da personale addestrato in possesso dell'adeguata conoscenza/formazione.
- ▷ Accertarsi che il dispositivo sia collegato direttamente alla presa di alimentazione. Non utilizzare adattatori, prese multiple o cavi di prolunga per collegare il dispositivo.
- ▷ L'apparecchio non deve essere esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole).



Pericolo di morte!

- ▷ Tenere gli animali lontani dal dispositivo.
- ▷ I materiali di imballaggio, per es. il film plastico e il polistirolo, possono essere pericolosi per i bambini.
- ▷ Tenere i materiali di imballaggio lontano dalla portata dei bambini.

Uso corretto

- ▷ Utilizzare il dispositivo solo per preparare e cuocere alimenti.
- ▷ Quando si introducono contenitori all'interno del forno o li si estrae da esso, utilizzare guanti da forno.
- ▷ Se si utilizzano altri dispositivi per la cottura insieme al forno, rispettare le indicazioni contenute nei rispettivi libretti di uso dei dispositivi.
- ▷ Non posizionare cavi elettrici o altri elettrodomestici sulle parti calde del forno.
- ▷ Non utilizzare liquidi infiammabili nelle vicinanze del forno.



Rischio di surriscaldamento e malfunzionamento del forno per via della ventilazione bloccata!

- ▷ Non coprire mai le pareti interne del forno con pellicola di alluminio.

- ▷ Non ostruire la ventilazione della ventola o le aperture di raffreddamento al di sopra della porta del forno.



Pericolo di ustioni!

- ▷ Nell'aprire o nel chiudere la porta afferrare sempre la maniglia al centro.



Rischio di scossa elettrica a causa del dispositivo danneggiato!

- ▷ Non accendere un dispositivo danneggiato.
- ▷ Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▷ Contattare il servizio di assistenza.



Rischio di scossa elettrica!

- ▷ Non toccare il dispositivo con parti del corpo bagnate.
- ▷ Non utilizzare il dispositivo a piedi nudi.
- ▷ Non tirare il dispositivo o il cavo di alimentazione per scollegare il dispositivo dalla presa di alimentazione.

Manutenzione e pulizia

Prima di effettuare operazioni di manutenzione o pulizia:

- ▷ Scollegare il dispositivo dall'alimentazione, per es. disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.



Rischio di scossa elettrica a causa della penetrazione di liquidi!

Il dispositivo contiene componenti elettrici.

- ▷ Accertarsi che non penetrino liquidi all'interno del dispositivo.
- ▷ Non utilizzare vapore pressurizzato per pulire il dispositivo.
- ▷ Non utilizzare un panno umido per pulire gli elementi di comando.

Riparazione

- ▷ Consentire solo a personale qualificato di installare o riparare il dispositivo.

- ▷ Contattare un centro di assistenza autorizzato dal produttore o personale qualificato nei casi seguenti:
 - Subito dopo il disimballaggio, nel caso in cui vi siano dubbi in merito all'integrità del dispositivo
 - Durante l'installazione (come da istruzioni del produttore)
 - Dubbi in merito al corretto funzionamento del dispositivo
 - Malfunzionamento o funzionamento non ottimale
- Sostituzione della presa di corrente se incompatibile con il connettore del dispositivo
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore, da un suo tecnico del servizio di assistenza o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

Messa fuori servizio

- ▷ Se il forno non verrà più utilizzato, contattare il centro di assistenza o personale qualificato per scollegarlo dall'alimentazione.

INFORMAZIONI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

La modalità operativa **COTTURA VENTILATA SUPERIORE** consuma meno energia delle altre funzioni di cottura disponibili.

- ▷ Evitare di aprire spesso la porta.
- ▷ Preriscaldare il più rapidamente possibile.

- ▷ Preriscaldare la cavità del forno solo se il risultato di cottura dipende da questa operazione.
- ▷ Se una ricetta per un piatto gratinato utilizza il calore residuo per più di 30 minuti, spegnere il dispositivo 5-10 minuti prima della fine della cottura.

VISTA D'INSIEME

A. Manopola per la selezione dei programmi

Per selezionare la modalità del forno in base al tipo di cottura richiesto. Quando la manopola è impostata su un programma, la luce del forno si accende per indicare che il forno è acceso.

B. Programmatore

I forni Franke sono dotati di molteplici sistemi per la gestione del tempo e per il controllo della cottura; le istruzioni dettagliate in merito si trovano a pagina 63. Identificare il tipo di comando presente sul forno per essere guidati nell'utilizzo corretto delle funzionalità.

C. Indicatore del termostato

Indicato con il simbolo **C**, segnala che le resistenze del forno sono in funzione. Si spegne quando la temperatura impostata è stata raggiunta e di riaccende quando il riscaldamento del forno è riattivato. È utile per controllare se la temperatura è stata raggiunta prima di inserire le pietanze.

D. Manopola di controllo della temperatura (termostato)

Utilizzato per impostare la temperatura richiesta, mantenendola costante in base al tipo di pietanza da cuocere. Per selezionare la temperatura richiesta, ruotare la manopola in senso orario, facendo

coincidere il puntatore con il numero corrispondente. La temperatura massima è di ca. 275 °C.

E. Guide per griglie e leccarde

Usate per posizionare correttamente le griglie e le leccarde in 5 posizioni predeterminate (da 1 a 5 partendo dal basso); la tabella delle cotture (pagina 67) indica la posizione migliore per ogni tipo di cottura.

F. Leccarda

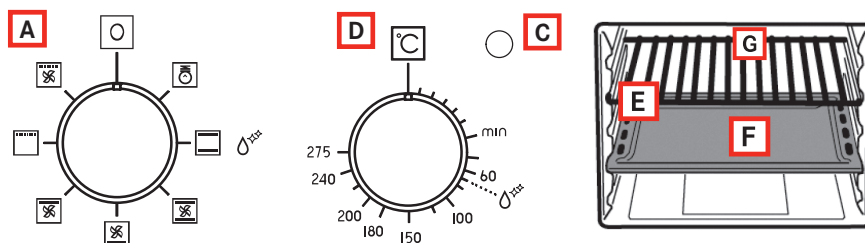
Di norma utilizzata per raccogliere i succhi degli alimenti grigliati o per cucinare pietanze direttamente su di essa; la leccarda deve essere rimossa dal forno se non viene

utilizzata. La leccarda è realizzata in acciaio smaltato di grado alimentare "AA".

Nota: per ottenere risultati di cottura ottimali, è consigliabile inserire la leccarda con la parte inclinata verso la parete di fondo del vano del forno.

G. Griglia

Utilizzata per l'appoggio di tegami, stampi per dolci e qualsiasi altro contenitore diverso dalle leccarde in dotazione, o per cucinare carne e pesce principalmente con le funzioni grill e turbo grill, per tostare il pane, ecc. Si sconsiglia di porre alimenti a contatto diretto con la griglia.



INSTALLAZIONE

Importante: l'installazione (fig. 4) deve essere effettuata in conformità alle norme e regole vigenti.

Requisiti dei mobili

- ✓ Per le unità a incasso, i componenti (materiali plastici e legno impiallacciato) devono essere montati con adesivi resistenti al calore (min 100 °C):
 - materiali e adesivi non idonei possono deformarsi e staccarsi.
- ✓ Il mobiletto deve disporre di spazio sufficiente per i collegamenti elettrici.
- ✓ Il mobile deve essere sufficientemente robusto per sostenere il peso del forno.
- ▷ Il forno deve essere installato e saldamente fissato nell'apposita cavità.

- ▷ Il forno può essere installato in un alloggiamento a colonna o sotto al piano di lavoro di un modulo componibile, purché sia garantita una ventilazione sufficiente.

Procedura di installazione

Inserire l'apparecchio nell'alloggiamento e assicurare il forno al mobile con le 4 viti e 4 pressacavo forniti in dotazione utilizzando i fori predisposti lungo i pannelli laterali (fig. 5a).

Nota: Fig. 5b

Se il forno viene incassato sotto un piano di lavoro, girare prima il collegamento superiore (R) verso destra o verso sinistra, in modo da poter inserire correttamente il forno (fig. 5b).

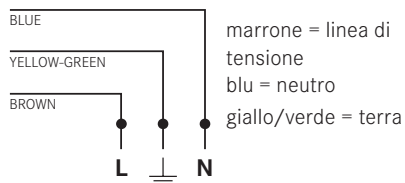
Collegamento elettrico

I forni Franke sono forniti con un cavo di alimentazione a tre conduttori liberi. Se il forno è collegato in modo permanente all'alimentazione di tensione, installare un dispositivo che consenta lo scollegamento dall'alimentazione elettrica con una distanza di apertura dei contatti (3 mm) in grado di assicurare lo scollegamento completo nelle condizioni di sovratensione di categoria III.

Assicurarsi che:

- ✓ La spina e la presa siano adatte a una corrente di 16 A;
- ✓ Entrambe siano facilmente accessibili e posizionate in modo che non vi siano parti in tensione accessibili quando si inserisce o si rimuove la spina.
- ✓ La spina possa essere facilmente inserita.
- ✓ Il forno non appoggi contro la spina quando è montato nel mobile.
- ✓ I conduttori dei due dispositivi non siano collegati alla stessa spina;

- ✓ Se il cavo di alimentazione deve essere sostituito, utilizzare un cavo di tipo A 3 x 1,5 mm² H05VV-F.
- ✓ Assicurarsi di rispettare la polarità dei conduttori.



Nota:

Accertarsi che le caratteristiche dell'impianto elettrico domestico (tensione, potenza massima e corrente) siano compatibili con quelle del vostro forno Franke.

La frequenza di alimentazione viene definita al momento dell'accensione.

FUNZIONAMENTO

Questo forno abbina i vantaggi dei forni "statici" a convezione naturale con quelli dei moderni forni "ventilati". È un dispositivo altamente versatile che consente di scegliere con facilità e in sicurezza tra 6 diversi metodi di cottura. Utilizzare le manopole (A) e (D) sul pannello di comando per selezionare i programmi e le temperature idonei. Per utilizzare il forno Franke al meglio, consultare la Tabella delle cotture a pagina 67.

Ventola di raffreddamento

Per ridurre la temperatura in corrispondenza della porta, del pannello operativo e dei lati, il forno Franke è munito di una ventola di raffreddamento che viene automaticamente attivata quando il forno si riscalda. Quando la ventola è attiva, l'aria nella parte frontale del forno viene soffiata tra il pannello frontale e la porta del forno; particolare attenzione è stata posta nel fare in modo che l'aria in uscita non risulti sgradevole in cucina e che il rumore venga ridotto al minimo.

Per proteggere i mobili della cucina, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché il forno non si è sufficientemente raffreddato.



Luce del forno

Questo simbolo indica l'accensione della luce del forno senza l'attivazione di alcun sistema di riscaldamento. Questa opzione è utile per la pulizia del forno spento, permettendo la visione del vano di cottura.

Scongelamento

Per scongelare gli alimenti, si consiglia la procedura seguente:

- ▶ Impostare la manopola per la selezione dei programmi (A) sulla posizione "COTTURA GRILL VENTILATA".
- ▶ Impostare la manopola del termostato (D) a 0 °C.
- ▶ Impostare la manopola del timer per la cottura (B) sulla modalità manuale.

Programmi di cottura



COTTURA STATICA NATURALE

La fonte di calore è dall'alto (resistenza nella parte superiore del vano) e dal basso (resistenza sul fondo). Questa è la funzione di cottura convenzionale in grado di assicurare risultati uniformi quando si utilizza un solo ripiano.

La manopola del termostato (D) deve essere posizionata tra 50 °C e max 275 °C.



COTTURA ASSISTITA

Si inseriscono la resistenza superiore (cielo), la resistenza inferiore (suola) e la ventola interna al forno. Il calore costante e distribuito cuoce e fa dorare le pietanze in modo uniforme. È possibile cucinare più piatti insieme utilizzando un massimo di 2 ripiani.

La manopola del termostato (D) deve essere posizionata tra 50 °C e max 275 °C.



COTTURA VENTILATA INFERIORE

Si inseriscono la resistenza inferiore (suola) e la ventola. Soluzione ideale per cucinare il pesce e i prodotti surgelati e precotti in generale. Molto indicata anche per i prodotti di pasticceria.

La manopola del termostato (D) deve essere posizionata tra 50 °C e max 275 °C.



COTTURA VENTILATA SUPERIORE

Si inseriscono la resistenza superiore (cielo) e la ventola. La bassa potenza e la ventola consentono una cottura molto delicata e uniforme. Soluzione ideale per impasti asciutti e alcuni tipi di pasta al forno.

La manopola del termostato (D) deve essere posizionata tra 50 °C e max 275 °C.



COTTURA GRILL

Si inserisce la resistenza del grill nella parte superiore del forno. In questo caso la veloce cottura per irradiazione mantiene morbida la parte interna delle carni; è anche possibile utilizzare la cottura grill per tostare velocemente fino a 9 fette di pane. Il forno Franke è progettato per grigliare pietanze con la porta del forno completamente chiusa.

Nota: la resistenza del grill si scalda molto durante l'utilizzo; evitare di toccarla accidentalmente spostando le pietanze da grigliare all'interno del forno. Franke ha comunque progettato l'apertura del forno in modo da proteggere le mani quanto più possibile.

La manopola del termostato (D) dovrebbe essere impostata ad un max. di 220 °C, ma è possibile impostare una temperatura inferiore e in questo caso il grill risulterà più lento.



COTTURA GRILL VENTILATA

Si inseriscono la resistenza del grill nel cielo del forno e la ventola. La radiazione monodirezionale viene combinata con la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Questo impedisce alla superficie del cibo di bruciare e aumenta la penetrazione del calore. Il turbogrill è ottimo per preparare carni miste e spiedini di verdure, salsicce, costine e cotolette d'agnello, pollo arrosto, quaglie con salvia, filetti di maiale, ecc.

La manopola del termostato (D) dovrebbe essere impostata ad un max. di 220 °C, ma è possibile impostare una temperatura inferiore e in questo caso il grill risulterà più lento.

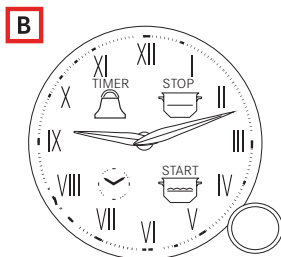
Programmatore analogico di cottura

(Fig. 1c)

Questo orologio è già impostato per l'impiego manuale del forno, per cui è possibile realizzare la cottura senza regolarlo.

Manopola

- ▶ Premere la manopola per selezionare in sequenza le funzioni da attivare (timer, fine cottura, inizio cottura, regolazione orario), segnalate dal lampeggio del LED corrispondente.



- ▶ Premere brevemente la manopola per controllare le impostazioni già programmate (interrogazione) o tenerla premuta per circa 2 secondi per cancellare le impostazioni (reset).
- ▶ Ruotare la manopola per impostare le lancette dell'orologio relativo alla funzione attivata (LED lampeggiante).

LED


- ✓ Lampeggiante: pronto per l'impostazione o segnalazione di fine funzione (assieme al segnale acustico).
- ✓ Acceso: funzione in esecuzione.

Timer

- ▶ Per impostare il timer, premere la manopola una volta (il LED corrispondente inizia a lampeggiare); quindi ruotare la manopola per spostare le lancette impostando la durata del timer.
- ▶ Premere nuovamente la manopola per confermare l'impostazione; il LED corrispondente passa dal lampeggio alla luce fissa.


- Quindi le lancette ritorneranno alla posizione originaria per indicare il tempo attuale: quando viene raggiunto il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico. Questo suono può essere interrotto premendo la manopola.
- Il timer non controlla il riscaldamento del forno.

Fine cottura




- ▶ Per impostare il tempo di fine cottura, premere la manopola due volte (il LED del simbolo  inizia a lampeggiare); poi ruotare la manopola per spostare le lancette impostando il tempo di fine cottura.
 - Il LED lampeggia per i successivi 10 secondi (per eventuali regolazioni), dopodiché l'impostazione è acquisita e il LED rimane acceso.
 - È possibile ottenere lo stesso effetto premendo la manopola due volte durante il lampeggio. Alla fine della cottura, il riscaldamento del forno viene disattivato e viene emesso un segnale acustico per 1 minuto; è possibile interrompere questo suono premendo la manopola.

Nota: Alla fine della cottura, il forno rimane per diversi minuti ad una temperatura simile a quella precedentemente impostata; pertanto è consigliabile estrarre gli alimenti dal forno per evitare di cuocerli eccessivamente.

Fine della cottura con partenza ritardata

- ▶ La partenza ritardata della cottura può essere attivata solamente dopo la fine di un processo di cottura; una volta impostata, la pressione della manopola conferma l'"arresto" e attiva il LED lampeggiante del simbolo .
- ▶ Ruotare la manopola anche per impostare l'inizio del tempo di cottura (naturalmente questa sarà precedente alla fine, per cui è possibile spostare le lancette solo all'indietro).
- ▶ Confermare premendo nuovamente la manopola.

- ▶ Questi dati possono anche essere acquisiti automaticamente lasciando che il lampeggio continui per 10 secondi.

- I LED dei simboli  e  resteranno accesi e il forno si accenderà al tempo impostato; allora resta acceso solo il LED del simbolo .
- Alla fine della cottura, viene emesso un segnale acustico per 1 minuto; è possibile interrompere questo suono premendo la manopola.

Impostazione dell'orario

- ▶ Per impostare l'ora esatta, premere la manopola per tre volte (il LED con il simbolo dell'orologio inizia a lampeggiare), quindi ruotare la manopola.
- ▶ Dopo aver impostato l'ora esatta, premere la manopola per confermare.

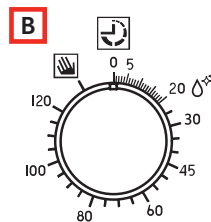
Programmatore meccanico di cottura (Fig. 1b)


La manopola del contaminuti di fine cottura (B)

Il contaminuti di fine cottura è un utile dispositivo che spegne automaticamente il forno al raggiungimento del tempo prescelto in un intervallo tra uno e 120 minuti.

- ✓ Per utilizzare il contaminuti di fine cottura occorre caricare la suoneria ruotando la manopola (B) di un giro quasi completo in senso orario; quindi, tornando indietro, impostare il tempo desiderato facendo coincidere con il riferimento fisso del frontalino il numero corrispondente ai minuti prefissati.
 - Al termine del tempo impostato, oltre all'intervento della suoneria, si ha lo spegnimento automatico del forno.

Nota: il forno rimane caldo - ad una temperatura simile a quella di cottura - per molto tempo dopo lo spegnimento; pertanto, per evitare di cuocere eccessivamente o di bruciare gli alimenti, è consigliabile estrarli dal forno.



Attenzione: Per utilizzare il forno in funzionamento manuale, escludendo cioè il programmatore di fine cottura, occorre far coincidere l'indice della manopola con il simbolo  fisso sul frontalino. Quando il forno è spento, il programmatore di fine cottura può essere usato come un normale contaminuti.

Programmatore digitale di cottura (Fig. 1a)

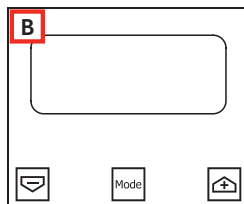
Consente la programmazione del forno con le seguenti modalità:

- inizio ritardato della cottura con impostazione della durata,
- inizio immediato della cottura con impostazione della durata,
- contaminuti.

Impostazione dell'orologio digitale

Quando l'apparecchio viene allacciato alla rete elettrica o a seguito di un'interruzione di corrente, il display lampeggia indicando "0.00".

- ▶ Premere contemporaneamente per alcuni secondi i pulsanti + e -. Mentre il punto tra le ore e i minuti lampeggia, è possibile impostare l'orario con i pulsanti + o -.



- Se la modalità di regolazione dell'orario viene attivata durante l'esecuzione di un programma automatico, quest'ultimo viene cancellato.

È possibile regolare l'orario ripetendo i passi sopra descritti.

Modifica della frequenza del segnale acustico

La frequenza del segnale acustico può essere modificata quando non è stato programmato un ciclo di cottura (ed è presente l'indicazione ottica dell'ora corrente).



- ▶ Premere contemporaneamente i pulsanti + e - (dal menù per la modifica dell'orario).
- ▶ Premere Mode o Set per selezionare il menù per la modifica della frequenza del segnale acustico.
- ▶ La frequenza del segnale acustico può essere modificata premendo più volte il pulsante Mode o Set in modo da far apparire le indicazioni ottiche "ton1", "ton2" o "ton3".

Funzionamento manuale del forno

Quando l'orario è stato impostato, il programmatore passa automaticamente alla modalità manuale.

Inizio ritardato della cottura con impostazione della durata

- ▶ Quando è visibile l'indicazione ottica dell'orario, premere due volte il pulsante Mode o Set per impostare una durata.
- ▶ Quindi premere il pulsante nuovamente per impostare l'ora di fine cottura.
- ▶ Impostare l'orario richiesto premendo i pulsanti + e -.
 - Durante l'impostazione della durata e dell'orario finale, il simbolo Auto resta illuminato.
 - Quando è stata impostata la durata di un programma, non è possibile anticipare l'orario finale.
 - Non è possibile neppure prolungare la durata di un programma quando l'orario finale è stato impostato.
 - Le impostazioni dell'orario finale e della durata definiscono l'orario di partenza nel modo seguente: **orario iniziale = orario finale - durata**.
 - Quando la durata e l'orario finale sono stati impostati, il display indica l'orario finale.


- Il programma inizia quando l'orario coincide con l'ora di inizio: il simbolo **Auto** presenta una luce fissa e il simbolo  inizia a lampeggiare.
- A cottura iniziata, il display mostra il conto alla rovescia. Se viene impostato solo l'orario di fine cottura (durata = 0), la cottura inizia e il display mostra il conto alla rovescia.
- Il simbolo **Auto** rimane acceso durante l'attesa della partenza ritardata e per tutta la durata della cottura.
- Il simbolo  lampeggia durante l'attesa della partenza ritardata e presenta una luce fissa quando la cottura ha inizio.
- Alla fine della cottura viene emesso un segnale acustico; premere un pulsante qualsiasi per arrestarlo, oppure lasciare che continui per tutta la sua durata.

Programma semiautomatico con durata o orario finale


Impostazione del tempo del programma

- ▶ Per selezionare la durata o l'ora finale del programma, premere due volte il tasto Mode o Set e impostare l'ora desiderata con i tasti + e -.
 - Quando è selezionata la modalità di regolazione della durata o dell'orario finale, il relativo simbolo **Auto** lampeggia.
 - Quando è stata impostata la durata di un programma, non è possibile anticipare l'orario finale. Non è possibile neppure prolungare la durata di un programma quando l'orario finale è stato impostato.

Svolgimento del programma

- Quando il programma automatico viene eseguito (e quindi la funzione di cottura è attiva) il simbolo **Auto** rimane acceso e il tempo di cottura rimanente appare sul display sotto forma di conto alla rovescia. Anche il simbolo  resta illuminato.

Fine automatica del programma

- Alla fine della durata del programma o una volta raggiunto l'orario finale, il relativo simbolo  si spegne.
- Alla fine del programma automatico, il simbolo **Auto** lampeggia, viene visualizzata l'indicazione ottica "End" e viene emesso un segnale acustico intermittente (che può essere arrestato premendo un pulsante qualsiasi).

Funzione timer

Il timer consente di impostare il tempo iniziale di un conto alla rovescia. Questa funzione non accende né spegne il forno, ma emette un segnale acustico quando il tempo è trascorso.

- ▶ Premere una volta il pulsante Mode o Set, il display indica:



- Il simbolo della campanella lampeggia e quindi è possibile impostare la durata dell'allarme con i pulsanti + e -. Quando questa funzione è attiva, il simbolo della campanella rimane acceso ed è presente l'indicazione ottica del tempo rimanente (conto alla rovescia).
- Quando il tempo è trascorso viene emesso un segnale acustico (che può essere arrestato premendo un pulsante qualsiasi).

Modifica/cancellazione dei dati

- ▶ I dati impostati possono essere modificati in qualsiasi momento premendo contemporaneamente i pulsanti + e -.
 - La cancellazione della durata della cottura fa terminare automaticamente la funzione e viceversa.
 - In caso di funzionamento programmato, l'apparecchio non accetta orari di fine cottura precedenti a quelli di inizio cottura proposti dall'apparecchio stesso.

Nota: il forno rimane caldo - ad una temperatura simile a quella di cottura - per molto tempo dopo lo spegnimento; pertanto, per evitare di cuocere eccessivamente o di bruciare gli alimenti, è consigliabile estrarli dal forno.







Prima accensione

- ▶ Quando si utilizza il forno per la prima volta, farlo funzionare a vuoto con la manopola della temperatura impostata sul massimo per circa 40 minuti e aerando il locale.
 - L'odore percepibile nel corso di questa operazione è dovuto all'evaporazione di sostanze utilizzate per proteggere il forno nel periodo di tempo che intercorre tra la produzione e l'effettiva installazione.
 - Al termine dei 40 minuti, il forno si spegne automaticamente ed è pronto per essere utilizzato una volta raffreddato.

Suggerimenti

- ▷ Per una cottura ottimale, evitare di inserire i piatti nel forno freddo; attendere il raggiungimento della temperatura impostata.
- ▷ Durante la cottura, non collocare mai casseruole o contenitori direttamente sul fondo della cavità del forno;
 - ✓ ma posizionarli solo sulle griglie o sulle leccarde in dotazione utilizzando uno dei 5 ripiani disponibili;
 - altrimenti si rischia di danneggiare lo smalto del forno.
- ▷ Il vostro forno Franke utilizza uno smalto speciale facile da pulire, tuttavia è consigliabile pulirlo frequentemente per evitare che con la cottura lo sporco e i residui delle cotture precedenti formino incrostazioni.
- ▷ I pannelli autopulenti (se presenti) possono essere puliti con acqua e sapone (consultare le istruzioni per la pulizia).

TABELLA DELLE COTTURE


Impostazione della manopola di selezione	Tipo di cibo	Peso (kg)	Posizione ripiano*	Tempo di preriscaldamento (minuti)	Impostazione della manopola del termostato	Durata (min.)
COTTURA STATICA NATURALE 	Arrosto di maiale	1	3	9,5	180 °C	65-75
	Omelette	1,5	2	10,5	200 °C	25-30
	Merluzzo-orata-rombo	1	3	9,5	180 °C	15
	Panini	1	2 o 4	9,5	175 °C	25-30
	Tortini	1	2	10,5	200 °C	40-45
	Pesce d'acqua dolce	1,5	3	10,5	200 °C	35-40
	Polenta con salsa	0,5	2	9,5	180 °C	25-30
Torte alla Ricotta	1,5	2	9,5	180 °C	25-30	
COTTURA ASSISTITA 	Arrosto di maiale	1	3	9	180 °C	60-70
	Coniglio al forno	1	2	9,5	190 °C	55-65
	Crescia Marchigiana	1,5	2	10	200 °C	25-30
	Gamberi al Forno	0,5	3	10	200 °C	30-40
	Merluzzo-Orata-Rombo	2	2 o 4	7,5	150 °C	25-30
	Pane Comune	2	2 o 4	9	180 °C	25-30
	Torte alla Frutta	1,5	2	9	175 °C	30-35
Torte Salate	2	3 o 5	9	180 °C	40-45	
COTTURA VENTILATA INFERIORE 	Petto di Pollo	1	2 o 3	Per velocizzare	170 °C	20
	Tagliata di Vitello	1	2	il tempo di	180 °C	20
	Roast-Beef	1	3	preriscaldamento,	170 °C	60
	Tonno in tranci	1	2	utilizzare la	160 °C	20
	Medaglioni Pesce Spada	1	3	funzione Cottura	160 °C	20
	Gamberoni	1	2	Assistita.	180 °C	30
	Meringhe	0,8	2		90 °C	120
	Biscotti al burro	1	2		160 °C	30
	Torta Lievitata	0,8	2		170 °C	40
	Tortini di Mandorle	1	2 o 3		160 °C	35
COTTURA VENTILATA SUPERIORE 	Tortellini al gratin	0,5	3	Per velocizzare	Max	25-30
	Gnocchi di patate	0,5	3	il tempo di	Max	25-30
	Pesce spada	0,5	5	preriscaldamento,	200 °C	12-15
	Mitili	1	4	utilizzare la	Max	10-12
	Capesante	1	4	funzione Cottura	200 °C	10-12
	Patate al forno	0,5	4	Assistita.	200 °C	18-20
Cannelloni	1	3		Max	25-30	
COTTURA GRILL 	Alette di pollo	1	4 o 5	7	Max	25-30
	Braciole	0,8	3	7	Max	25-30
	Capesante	0,5	3 o 4	7	Max	14-16
	Patate al forno	1	3	7	Max	25-30
	Pesce d'acqua dolce	1	3 o 4	7	Max	25-30
	Pomodori gratinati	0,4	2 o 3	7	Max	25-30
	Spiedini di anguilla	0,5	3	7	Max	25-30
	Spiedini di tacchino	0,5	4	7	Max	25-30
COTTURA GRILL VENTILATA 	Cosce di pollo	1	4 o 5	9,5	Max	25-30
	Costolette	0,5	4	14	Max	40-45
	Faraona (pezzi)	1,2	4	14	Max	30-35
	Orata al cartoccio	1	3	8	Max	20-25
	Pollo a pezzi	1,5	3	14	Max	35-40
	Quaglie	0,8	4	14	Max	30-35
	Salsicce	1	4	14	Max	20-25
Verdure	1	4 o 5	14	Max	10-15	

Nota: le istruzioni riportate nella Tabella delle cotture sono il risultato di test di cottura condotti da una squadra di cuochi professionisti. Sono fornite unicamente a titolo di guida e possono essere modificate in base ai gusti personali.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Il forno può essere pulito in modo tradizionale (con detersivi, spray appositi), ma solo quando è molto sporco e vi sono macchie particolarmente ostinate.

Per la normale pulizia del forno (dopo ogni uso), si consiglia la procedura seguente:

- ▶ Ruotare la manopola di selezione delle modalità operative sulla posizione "Cottura per convezione naturale". 
- ▶ Impostare la manopola/rotella per la selezione della temperatura su 70 °C.
- ▶ Versare 0,6 litri di acqua in una placca da forno e inserirla nella guida più bassa.
 - Dopo venti minuti circa, i residui di cibo sulle pareti smaltate del forno si saranno ammorbiditi e potranno essere facilmente eliminati con un panno umido.

Importante

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

Il funzionamento del prodotto è sicuro con e senza le guide dei vassoi.

- Le parti del forno in acciaio inossidabile e smaltate rimarranno come nuove se pulite regolarmente con acqua o detersivi speciali. Dopo la pulizia, asciugarle sempre accuratamente.
- Non usare mai spugnette abrasive, lana di acciaio, acido muriatico o altri prodotti che potrebbero graffiare o lasciare segni sulla superficie.
- Le macchie sulla base del forno dovute ai vari prodotti utilizzati nelle cotture (salse, zucchero, albume d'uovo e grassi) sono sempre provocate da versamenti e schizzi.
 - Gli schizzi durante la cottura sono dovuti alla scelta di una temperatura troppo elevata, mentre i versamenti avvengono quando i contenitori di cottura sono troppo piccoli o per via di una errata valutazione degli aumenti di volume durante la cottura.

- Questi problemi possono essere evitati utilizzando contenitori di cottura con bordi alti o la leccarda in dotazione al forno.

- Per pulire la parte inferiore del forno, è consigliabile eliminare le macchie quando il forno è ancora caldo e le macchie si sono appena formate.

Pulizia della porta del forno

- ▶ La porta del forno deve essere pulita (internamente ed esternamente) quando il forno è completamente freddo utilizzando acqua calda. Non utilizzare panni abrasivi. Pulire il vetro utilizzando detersivi specifici.
- ▶ Pulire le superfici smaltate e la cavità del forno con acqua calda e detersivi non abrasivi.

Rimozione del vetro interno della porta del forno (fig. 2)

Per una pulizia più approfondita dei vetri interni è possibile smontare i vetri della porta del forno procedendo nel modo seguente:

- ▶ Con la porta completamente aperta, ruotare i due fermi di blocco neri (con la dicitura "CLEAN") sul fondo della porta di 180° in modo da inserirli nelle apposite sedi nella struttura del forno.

Nota: assicurarsi di ruotarli completamente (i fermi di blocco si innestano nella posizione corretta con un clic).

- ▶ Sollevare con attenzione i vetri interni: i due fermi impediranno alla porta di chiudersi (se i fermi di blocco non vengono ruotati completamente, la rimozione dei vetri comporta la chiusura immediata della porta).
- ▶ Alla fine delle operazioni di pulizia, rimontare i vetri interni (la posizione corretta è indicata dalla dicitura "TEMPERED GLASS" che deve essere perfettamente leggibile) e ruotare nuovamente i due fermi nella posizione originaria.



Non cercare mai di chiudere la porta quando uno o entrambi i fermi di blocco hanno liberato parzialmente o completamente il pannello di vetro. Dopo la pulizia, ricordarsi sempre di ruotare entrambi i fermi di blocco prima di chiudere la porta.

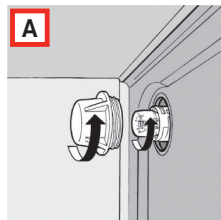
Rimozione della porta del forno (Fig. 3)

La porta del forno può essere smontata per facilitare la pulizia del forno, agendo sui cardini nel modo seguente:

- ▶ I cardini sono muniti di due fermi di blocco mobili (A). Sollevare il fermo (A) per liberare il cardine.
- ▶ Quindi sollevare la porta e tirarla verso l'esterno, afferrandola lateralmente vicino ai cardini.
- ▶ Per rimontare la porta, infilare innanzitutto i cardini nei rispettivi alloggiamenti.
- ▶ Prima di chiudere la porta, ricordarsi di ruotare i due fermi di blocco (A) utilizzati come attaches per i cardini.

Fare riferimento alle figure disponibili nella parte finale delle istruzioni per l'uso.

Sostituzione della lampada del forno



I forni Franke sono equipaggiati con una lampada rotonda installata nell'area sinistra superiore dietro la cavità. Per sostituire la lampada del forno, si deve operare

come segue:

- ▶ Togliere l'alimentazione all'apparecchio tramite l'interruttore onnipolare utilizzato per il collegamento dell'apparecchio all'impianto elettrico, o scollegare la spina, se accessibile.
- ▶ Svitare la calottina di vetro (A).
- ▶ Svitare la lampada e sostituirla con una resistente ad alte temperature (300 °C) con le seguenti caratteristiche:
 - Tensione: 220-240 V, 50/60 Hz
 - Potenza: 25 W
 - Attacco: G9
- ▶ Rimontare la calottina di vetro (A) e ripristinare l'alimentazione elettrica.

DATI TECNICI

Tensione e frequenza di alimentazione	220-240 V, 50/60 Hz
Potenza nominale e fusibile	2300 W ~ 16 A
Elementi elettrici riscaldanti	
Superiore	1000 W
Inferiore	1250 W
Grill	2250 W
Ventola	30 W
Ventola tangenziale	15 W
Lampada del forno	1 x 25 W

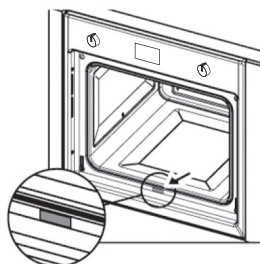
ASSISTENZA

Per qualsiasi problema di funzionamento, contattare il centro di assistenza tecnica Franke (consultare l'elenco allegato).

Evitare di rivolgersi a tecnici non autorizzati.

Specificare:

- il tipo di guasto;
- il modello del dispositivo (Art./COD.);
- il numero di serie (S.N.).



Queste informazioni sono riportate sulla targhetta dati dell'apparecchio sul certificato di garanzia

SMALTIMENTO

Informazioni per gli utenti



Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il dispositivo non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici.

Lo smaltimento adeguato del dispositivo contribuisce a evitare conseguenze dannose per l'ambiente e la salute.

Maggiori informazioni sul riciclaggio del dispositivo possono essere ottenute dall'autorità competente, dal servizio di smaltimento rifiuti locale o dal fornitore del dispositivo.

Smaltire il dispositivo presso un punto di raccolta rifiuti specializzato per dispositivi elettrici ed elettronici.

Conforme alla direttiva 2012/19/UE, riguardante la riduzione delle sostanze pericolose utilizzate nei dispositivi elettrici ed elettronici e lo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato presente sul dispositivo indica che al termine della sua

vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai comuni rifiuti domestici.

Quindi, quando il dispositivo raggiunge la fine della sua vita operativa, l'utilizzatore deve conferirlo a un apposito centro di riciclaggio di rifiuti elettrici ed elettronici oppure restituirlo al negoziante in caso di acquisto di un nuovo dispositivo di tipo equivalente.

L'adeguata raccolta differenziata del dispositivo rottamato per il successivo riciclaggio, trattamento e smaltimento ecocompatibile contribuisce a evitare un impatto potenzialmente negativo sull'ambiente e sulla salute e facilita il riciclaggio dei materiali utilizzati nella produzione del dispositivo.

Informazioni per gli enti di omologazione

Per il calcolo del volume, se presenti, rimuovere le guide in filo laterali interne (secondo gli standard 2009/60350-50304/EN).

PIETANZE SPERIMENTATE

In conformità alla norma EN / IEC 60350 Queste tabelle sono state create per gli enti di controllo al fine di facilitare la verifica e il test dei vari dispositivi.

Come leggere la Tabella delle cotture

La tabella suggerisce la funzione ideale da utilizzare per un particolare alimento cotto su uno o più ripiani contemporaneamente. I tempi di cottura si riferiscono al momento di introduzione dell'alimento nel forno, preriscaldamento (se necessario) escluso. Le temperature e i tempi di cottura sono valori approssimativi e dipendono dalla qualità dell'alimento e dal tipo di accessori utilizzati.

Inizialmente utilizzare i valori consigliati, e se il risultato di cottura non è come previsto, aumentare o ridurre il tempo di cottura. Si consiglia di utilizzare gli accessori forniti, teglie per torte e leccarde di metallo di colore scuro. Seguire la tabella di selezione che elenca gli articoli forniti e su quale ripiano devono essere posizionati.

Cottura contemporanea di alimenti diversi

Utilizzando le funzioni ventilate consigliate, è possibile cucinare contemporaneamente su ripiani diversi. Se si cucina su un solo ripiano è possibile utilizzare anche la funzione statica.

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Accessori/note
Pasta frolla	CONVENZIONALE	✓	4	160	18-25	Livello 4: leccarda piatta
	VENTILATO	✓	3-4	160	20-27	Livello 4: leccarda piatta Livello 3: leccarda profonda
Piccole torte	CONVENZIONALE	✓	3	160	20-30	Livello 3: leccarda piatta
	VENTILATO	✓	3	160	20-30	Livello 4: leccarda piatta
	VENTILATO	✓	3-4	160	20-30	Livello 4: leccarda piatta Livello 3: leccarda profonda
Pan di Spagna senza grassi	CONVENZIONALE	✓	2	160	43-48	Livello 2: tortiera su griglia
	VENTILATO	✓	2	170	28-32	Livello 2: tortiera su griglia
Torta di mele	CONVENZIONALE	✓	1	180	60-70	Livello 1: tortiera su griglia
	VENTILATO	✓	1	180	50-60	Livello 1: tortiera su griglia
Due torte di mele	VENTILATO	✓	1-3	180	80-90	Livello 1: 2 tortiere su griglia Livello 1: tortiere Livello 3: tortiere
Torte lievitate	CONVENZIONALE	✓	2	165	25-30	Livello 2: tortiera su griglia
	VENTILATO	✓	2	165	28-35	Livello 2: tortiera su griglia
Cottura con grill						Se si cuociono gli alimenti direttamente sulla griglia, introdurre anche la leccarda nel ripiano inferiore. In questo modo è possibile raccogliere i residui di cottura e mantenere il forno pulito. Per grigliare si consiglia di lasciare 3-4 cm liberi dal bordo frontale della griglia per facilitarne l'estrazione.
Toast*	GRILL	✓ (5 min.)	4	200	3-5	Livello 5: griglia
Burgers**	TURBO GRILL	no	4	200	30-40	Livello 4: griglia Livello 3: leccarda

* tenere la porta del forno chiusa per tutto il tempo di cottura.

** girare dopo 10 min.

ÍNDICE

Acerca de este manual	72	Funcionamiento	78
Uso previsto	73	Programas de cocción	79
Información de seguridad	73	Programador analógico de cocción	80
Instalación y colocación adecuadas	75	Programador mecánico de cocción	81
Uso adecuado	75	Programador digital de cocción	81
Mantenimiento y limpieza	75	Encendido inicial del aparato	83
Reparación	76	Sugerencias	83
Puesta fuera de funcionamiento	76	Tabla de cocción	84
Información relativa al ahorro de energía	76	Limpieza y mantenimiento	85
Información general	76	Datos técnicos	87
Instalación	77	Asistencia técnica	87
Procedimiento de instalación	78	Eliminación	87
Conexión eléctrica	78	Platos experimentados	88
		Cómo leer la tabla de cocción	88


ACERCA DE ESTE MANUAL

Este manual es aplicable a varios modelos del dispositivo. De este modo, es posible que algunas de las características y funciones descritas no estén disponibles en su modelo concreto.

Las imágenes y figuras explicativas descritas en las diversas secciones están disponibles al final del manual.

Franke se reserva el derecho de hacer modificaciones al producto sin previo aviso. Toda la información es correcta en la fecha de su publicación.

- ▶ Lea detenidamente el manual del usuario antes de utilizar el dispositivo.
- ▶ Conserve el manual del usuario.
- ▶ Use el dispositivo descrito en este manual del usuario solo y únicamente para su uso previsto.

Símbolo	Significado
	Símbolo de advertencia. Advertencia contra riesgos de lesión.
	Medidas de seguridad y notas de advertencia para evitar lesiones o daños.
	Paso. Especifica una acción que debe realizarse.
	Resultado. Resultado de una o más acciones.



Símbolo de advertencia. Advertencia contra riesgos de lesión.



Medidas de seguridad y notas de advertencia para evitar lesiones o daños.



Paso. Especifica una acción que debe realizarse.



Resultado. Resultado de una o más acciones.

USO PREVISTO

El horno se ha desarrollado exclusivamente para su uso doméstico, no profesional.

El horno está diseñado para ofrecer en casa un rendimiento de nivel profesional. Se trata de un aparato extraordinariamente versátil, que permite una selección fácil y segura de distintos métodos de cocina.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- ▷ Lea detenidamente el manual del usuario y la información de seguridad antes de utilizar el horno.
- ▷ Conserve el manual para poder consultarlo en el futuro.

El fabricante no se hará responsable de ningún daño que pueda producirse como consecuencia de la instalación incorrecta y el uso incorrecto, inadecuado o no razonable del dispositivo.

La seguridad eléctrica del horno solo estará garantizada si se conecta a un sistema de toma a tierra conforme a las regulaciones vigentes en la materia.

Para garantizar un funcionamiento seguro y eficiente de este dispositivo eléctrico:

- ▷ Acuda únicamente a centros de servicio técnico autorizados.

- ▷ No realice modificaciones en el dispositivo.
- ▷ Los niños de 8 años o más y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales restringidas o con experiencia o conocimiento limitados, no deben usar ni limpiar el dispositivo, excepto cuando estén bajo la supervisión e indicaciones de una persona responsable de su seguridad.
- ▷ Los niños de menos de 8 años no deben usar ni limpiar el dispositivo aunque se les supervise.
- ▷ Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- ▷ Este dispositivo no es un juguete.
- ▷ No deje a los niños desatendidos cerca del dispositivo.
- ▷ No deje que los niños jueguen con el dispositivo.

- ▷ No deje que los niños toquen el dispositivo o sus controles durante su funcionamiento o inmediatamente después del mismo.
- ▷ Compruebe que el dispositivo se instale de manera que permita la desconexión de la alimentación eléctrica con una distancia de apertura de contacto que garantice una desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III.
- ▷ Use solo la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- ▷ El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.



¡Riesgo de sufrir quemaduras!

- ▷ Durante su uso, el aparato se calienta. Se debe tener precaución para evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno.

ADVERTENCIA: Las piezas accesibles pueden calentarse mucho durante el funcionamiento del horno. Se debe mantener alejados a los niños.



¡Riesgo de sufrir quemaduras!

Debido al aire caliente que sale del horno, el extremo del asidero de la puerta puede estar más caliente.

- ▷ Compruebe siempre que los mandos de control estén en su posición de apagado cuando el horno no esté en uso.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

- ▷ No use limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno/el cristal de la tapa con bisagras de la placa (según proceda), ya que puede rayar la superficie, lo cual podría dar lugar a la rotura del cristal.
- ▷ No use limpiadores a vapor ni chorros de agua directos.

Instalación y colocación adecuadas

- ▷ Mantenga el dispositivo y el material de embalaje fuera del alcance de los niños. Si el horno va a estar continuamente conectado a una fuente de alimentación eléctrica:
 - ▷ Asegúrese de que solo el servicio de asistencia técnica, un electricista o personal especializado con los conocimientos/formación necesarios instale el dispositivo.
 - ▷ Asegúrese de que el dispositivo se conecte directamente en el enchufe de la toma de alimentación. Compruebe que no se utilicen alargaderas, adaptadores ni enchufes tipo ladrón para conectar el dispositivo.
 - ▷ Asegúrese de que el dispositivo no esté expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol).



¡Riesgo de muerte!

- ▷ Mantenga a las mascotas alejadas del aparato.
- ▷ Los materiales de embalaje, p. ej. hojas de plástico y poliestireno, pueden resultar peligrosos para los niños.
- ▷ Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.

Uso adecuado

- ▷ Use el dispositivo únicamente para preparar y cocinar alimentos.
- ▷ Use guantes para horno para colocar recipientes en el horno o sacarlos de él.
- ▷ Cuando utilice el dispositivo, observe los manuales de los distintos aparatos de cocina que se usen con el horno.
- ▷ No coloque cables de alimentación de otros aparatos eléctricos sobre las piezas calientes del horno.
- ▷ No use líquidos inflamables cerca del horno.



¡Riesgo de sobrecalentamiento y fallo de funcionamiento del horno en caso de bloqueo de la ventilación!

- ▷ Nunca cubra las paredes interiores del horno con papel de aluminio.
- ▷ No bloquee la ventilación del ventilador o las aberturas de enfriamiento situadas por encima de la puerta del horno.



¡Riesgo de sufrir quemaduras!

- ▷ Al abrir o cerrar la puerta, sujete siempre el asidero de la puerta por la parte central.



¡Si el dispositivo está dañado, puede producirse una descarga eléctrica!

- ▷ No encienda el dispositivo si está dañado.
- ▷ Desconecte el fusible en la caja de fusibles.
- ▷ Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.



¡Riesgo de descarga eléctrica!

- ▷ No toque el dispositivo con partes del cuerpo mojadas.
- ▷ No use el dispositivo si está descalzo.
- ▷ No tire del dispositivo ni del cable de alimentación para desenchufarlo.

Mantenimiento y limpieza

Antes del mantenimiento o la limpieza:

- ▷ Desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación, p. ej. desconecte el fusible en la caja de fusibles.



¡Riesgo de descarga eléctrica en caso de entrada de líquidos!

El dispositivo contiene componentes eléctricos.

- ▷ Asegúrese de que no entren líquidos en el interior del dispositivo.
- ▷ No use vapor a presión para limpiar el dispositivo.
- ▷ No use un paño húmedo para limpiar los elementos de funcionamiento.

Reparación

- ▷ Asegúrese de que solo personal cualificado realice las tareas de instalación y reparación del aparato.
- ▷ Póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado por el fabricante o personal cualificado, en los siguientes casos:
 - Inmediatamente después de desembalar y en caso de duda acerca de la integridad del dispositivo
 - Durante la instalación (conforme a las instrucciones del fabricante)
 - En caso de duda acerca del funcionamiento correcto del dispositivo
 - En caso de funcionamiento inadecuado o fallo de funcionamiento
- En caso de sustitución del enchufe de la toma de alimentación si es incompatible con el enchufe de alimentación del dispositivo
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente cualificadas, para evitar cualquier tipo de riesgo

Puesta fuera de funcionamiento

- ▷ Si el horno ya no se va a usar más, póngase en contacto con el centro de servicio técnico o personal cualificado para desconectarlo de la toma de alimentación.

INFORMACIÓN RELATIVA AL AHORRO DE ENERGÍA

El modo de operación **COCCIÓN ASISTIDA SUPERIOR** consume menos energía que otras funciones de cocción disponibles.

- ▷ Evite abrir la puerta con frecuencia.
- ▷ Precaliente lo más rápido posible.
- ▷ Precaliente la cámara del horno solo si los resultados del horneado dependen de esta operación.
- ▷ En una receta para gratinado de más de 30 minutos, use el calor residual y apague el aparato 5-10 minutos antes de finalizar la cocción.

INFORMACIÓN GENERAL

A. Mando selector del programa

Para seleccionar el modo del horno según el tipo de cocción requerido. Cuando el selector está ajustado a cualquier programa, se enciende la luz del horno indicando que el horno está encendido.

B. Programador

Los hornos Franke cuentan con varios sistemas de control y gestión del tiempo de cocción; consulte las instrucciones detalladas en la página 80. Solo tiene que identificar el tipo de control con el que su horno está equipado,

para que le guíen en el correcto uso de la función.

C. Indicador del termostato

Representado por el símbolo **C**, indica que los elementos calefactores del horno están encendidos. Se apaga cuando se ha alcanzado la temperatura ajustada, y se vuelve a encender cuando se reactivan los elementos calefactores. Resulta útil para comprobar si ya se ha alcanzado la temperatura antes de introducir la comida.

D. Mando de control de temperatura (termostato)

Se usa para ajustar la temperatura requerida para el tipo de comida que se cocina, manteniéndola constante durante la cocción. Para ajustar la temperatura requerida, gire el mando en sentido horario hasta que el indicador muestre el número correcto. La temperatura máxima es de aproximadamente 275 °C.

E. Guías laterales para rejillas y bandejas de goteo

Sirven para posicionar correctamente las rejillas y bandejas de goteo en 5 posiciones predeterminadas (de 1 a 5 empezando por abajo); en la tabla de cocción (página 84) se indica la mejor posición para cada tipo de cocción.

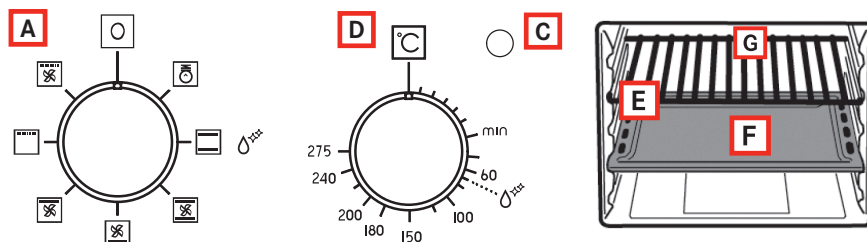
F. Bandeja de goteo

Normalmente se usa para recoger los jugos de la comida asada o para cocinar los alimentos directamente; la bandeja de goteo debe retirarse del horno cuando no se use. La bandeja de goteo está fabricada en acero esmaltado de grado alimentario "AA".

Nota: para conseguir resultados de cocción óptimos, se recomienda insertar la bandeja de goteo con la parte inclinada hacia la pared posterior del compartimento del horno.

G. Rejilla

Se usa para apoyar en ella las bandejas, moldes de repostería y otros contenedores que no sean las bandejas de goteo provistas, o para cocinar carne y pescado principalmente con las funciones Grill y Turbo Grill, tostar pan, etc. No se recomienda que la comida tenga contacto directo con la rejilla.



INSTALACIÓN

Importante: la instalación (fig. 4) debe realizarse de conformidad con los estándares y regulaciones actuales.

Requisitos para el gabinete

- ✓ Para las unidades encastradas, los componentes (materiales plásticos y madera chapada) deben montarse con adhesivos resistentes al calor (mín. 100 °C):
 - si se usan materiales y adhesivos inadecuados, los materiales podrían abombarse y desprenderse.
- ✓ El espacio de colocación debe contar con espacio suficiente para las conexiones eléctricas.
- ✓ El espacio de colocación para montar el horno debe ser suficientemente resistente para soportar el peso del equipo.
- ▷ El horno debe quedar instalado de forma segura en el hueco.

- ▷ El horno puede instalarse en una unidad de columna o debajo de la encimera de una unidad modular, siempre que se garantice una ventilación suficiente.

Procedimiento de instalación

Coloque el aparato en el compartimento; fije el horno en el espacio de colocación usando los 4 tornillos y los 4 bujes provistos usando los orificios preparados en los paneles laterales (fig. 5a).

Nota: Fig. (5b)

Si el horno se va a instalar debajo de una encimera, en primera lugar gire la conexión superior (R) a la derecha o a la izquierda para que el horno encaje adecuadamente (fig. 5b).

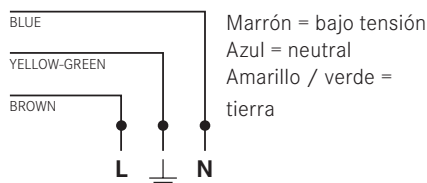
Conexión eléctrica

Los hornos Franke se entregan con un cable de alimentación de tres polos con terminales libres. Si el horno se encuentra permanentemente conectado a la alimentación eléctrica, instale un dispositivo que permita la desconexión de la alimentación eléctrica con una distancia de apertura de contacto (al menos de 3 mm) que garantice una desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III.

Asegúrese de que:

- ✓ El enchufe y la toma sean aptos para una corriente de 16 A.

- ✓ Ambos sean fácilmente accesibles y queden posicionados de forma que no haya ninguna parte bajo tensión accesible al insertar o retirar el enchufe.
- ✓ El enchufe se pueda insertar con facilidad.
- ✓ El horno no quede apoyado sobre o contra el enchufe al instalarlo en el espacio de colocación.
- ✓ Los terminales de dos aparatos no estén conectados en el mismo enchufe.
- ✓ Se use un cable de tipo 3 x 1,5 mm² H05 VV-F al sustituir el cable de alimentación.
- ✓ Se respete la polaridad de los terminales libres.



Nota:

Asegúrese de que las características del sistema eléctrico doméstico (voltaje, potencia máxima y corriente) son compatibles con las de su horno Franke.

La frecuencia principal se establece en el encendido.

FUNCIONAMIENTO

Este horno combina las ventajas de los hornos „estáticos“ de convección natural con las de los hornos modernos „con ventilador“. Se trata de un aparato extraordinariamente versátil, que permite una selección fácil y segura de 6 distintos métodos de cocción. Use los mandos (A) y (D) en el panel de control para seleccionar el programa y la temperatura deseados. Para un uso óptimo del horno Franke, consulte la tabla de cocción en la página 84.

Ventilador de enfriamiento

Para reducir la temperatura en la puerta, el panel de control y los laterales, el horno Franke está equipado con un ventilador de enfriamiento, que se activa automáticamente cuando el horno está caliente. Cuando el ventilador está encendido, el aire sale por el frente del horno, entre el panel frontal y la puerta del horno; debe ponerse atención especial para asegurar que el aire que sale no afecte el ambiente de la cocina y que el ruido se mantenga al mínimo.

A fin de proteger las cocinas, el ventilador sigue funcionando tras la cocción hasta que el horno se ha enfriado suficientemente.



Luz del horno

Este símbolo corresponde al encendido de la luz del horno sin la activación de ningún elemento de calentamiento. Esta opción resulta útil para limpiar el horno cuando está

apagado, para ver dentro del compartimento de cocción.

Descongelación

Para descongelar alimentos, se recomienda el siguiente procedimiento:

- ▶ Lleve el selector de programa (A) a la posición „COCCIÓN AL GRILL VENTILADA“.
- ▶ Ajuste el mando del termostato (D) a 0 °C.
- ▶ Ajuste el mando del temporizador de cocción (B) al modo manual.

Programas de cocción



COCCIÓN ESTÁTICA NATURAL

La fuente de calor se encuentra arriba (elemento de calentamiento del techo) y abajo (elemento de calentamiento de la solera). Esta es la función de cocción convencional que asegura una cocción uniforme usando una sola bandeja.

Sitúe el mando del termostato (D) entre 50 °C y máx. 275 °C.



COCCIÓN ASISTIDA

Se activan el elemento de calentamiento superior (techo), el elemento de calentamiento inferior (solera) y el ventilador dentro del horno. El calor constante y uniforme cocina y dora la comida de forma uniforme. Se pueden cocinar varios platos al mismo tiempo usando un máximo de 2 bandejas.

Sitúe el mando del termostato (D) entre 50 °C y máx. 275 °C.



COCCIÓN ASISTIDA INFERIOR

Se activan la resistencia inferior (solera) y el ventilador. Ideal para cocinar pescado y productos congelados y precocinados en general. El uso con productos de repostería es muy efectivo.

Sitúe el mando del termostato (D) entre 50 °C y máx. 275 °C.



COCCIÓN ASISTIDA SUPERIOR

Se activan la resistencia superior (techo) y el ventilador. La baja potencia y el ventilador permiten una cocción muy suave y uniforme. Ideal para productos de panadería y ciertos tipos de pastas para hornear.

Sitúe el mando del termostato (D) entre 50 °C y máx. 275 °C.



COCCIÓN AL GRILL

Se enciende el elemento de calentamiento para asar en la parte superior del horno. En este caso, la superficie de cocción infrarroja rápida mantiene la carne tierna por dentro. También puede usarse la parrilla para tostar rápidamente hasta 9 rebanadas de pan. El horno Franke está diseñado para asar los alimentos con la puerta del horno completamente cerrada.

Nota: el elemento de calentamiento para asar se calienta mucho cuando está en funcionamiento; asegúrese de no tocarlo por accidente al manipular los alimentos dentro del horno. En todo caso, Franke ha diseñado la abertura del horno para proteger sus manos tanto como sea posible.

El mando de control de temperatura (D) debe ajustarse normalmente a un máximo de 220 °C. Sin embargo, puede ajustarse a una temperatura menor, en cuyo caso el asado será más lento.



COCCIÓN AL GRILL VENTILADA

Se activan el elemento de calentamiento para asar en la parte superior del horno y el ventilador. Combina la radiación unidireccional de calor con la circulación forzada de aire dentro del horno. Esto evita que la superficie de los alimentos se quemen y permite aumentar la penetración del calor. Se consiguen excelentes resultados al usar Turbo Grill para brochetas mixtas de carnes y verduras, salchichas, costillas y chuletas de cordero, pollo asado, codorniz a la salvia, lomo de cerdo, etc.

El mando de control del termostato (D) debe ajustarse normalmente a un máximo de 220 °C. Sin embargo, puede ajustarse a una temperatura menor, en cuyo caso el asado será más lento.

Programador analógico de cocción

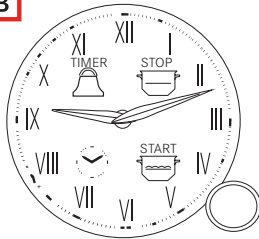
(Fig. 1c)

Este reloj ya está ajustado para un uso manual del horno. Por lo tanto, es posible cocinar sin ajustarlo.

Mando de control

- ▶ Pulse el mando de control para seleccionar las funciones que desee activar (temporizador, fin de cocinado, inicio de cocinado, ajustes de tiempo), lo que se señalará con el parpadeo del LED correspondiente.

B



- ▶ Pulse el mando de control brevemente para comprobar los ajustes programados (solicitud) o manténgalo pulsado durante 2 segundos para cancelar ajustes (reinicio).
- ▶ Gire el mando de control para ajustar las manecillas del reloj para la función activada (LED intermitente).


LED

- ✓ Intermitente: listo para ajustar o señalar el final de la función (en combinación con un timbre).
- ✓ Encendido: función en marcha.

Temporizador





- ▶ Para ajustar el temporizador, pulse una vez el mando de control (el LED correspondiente comienza a parpadear) y entonces gire el mando de control para mover las manecillas con el fin de ajustar la duración del temporizador.
- ▶ Vuelva a pulsar el mando de control para confirmar el ajuste. El LED correspondiente cambiar de intermitente a fijo.
 - Las manecillas volverán a su posición original para indicar la hora actual: cuando se alcanza la hora ajustada, el timbre suena. El sonido puede detenerse pulsando el mando de control.
 - El temporizador no controla el calentamiento del horno.

Fin de la cocción

- ▶ Para ajustar el fin del tiempo de cocción, pulse dos veces el mando de control (el LED del símbolo  comienza a parpadear) y gire el mando de control para mover las manecillas con el fin de ajustar el tiempo de cocción.
 - El LED parpadeará durante 10 segundos (para posibles ajustes) y, posteriormente, se adoptará el ajuste y el LED se quedará fijo.
 - Se obtendrá el mismo efecto pulsando dos veces el mando de control mientras parpadea. Al finalizar la cocción, se desactivará el calentamiento del horno y el timbre sonará durante un minuto. Este sonido puede detenerse pulsando el mando de control.

Nota: Al finalizar la cocción, el horno permanece a una temperatura próxima al valor ajustado anteriormente durante algunos minutos. Por lo tanto, sería conveniente retirar la comida del interior para evitar cocerla en exceso.

Fin de la cocción con inicio retardado

- ▶ El inicio retardado de la cocción solo puede activarse tras finalizar un proceso de cocción. Una vez ajustado, pulse el mando de control para confirmar la "parada" y activar el LED intermitente para el símbolo .
- ▶ Gire el mando de control para ajustar el inicio del tiempo de cocción (obviamente, debe realizarse antes de finalizar pues las manecillas solo pueden moverse hacia atrás).
- ▶ Confirme pulsando de nuevo el mando de control.
- ▶ Los datos también pueden adoptarse automáticamente permitiendo que el parpadeo continúe durante 10 segundos.
 - Los LED para los símbolos  y  permanecerán encendidos y el horno se conectará a la hora ajustada mientras el LED para el símbolo  permanecerá encendido.
 - Al finalizar la cocción, el timbre sonará durante un minuto. Este sonido puede detenerse pulsando el mando de control.

Ajuste de la hora del día

- ▶ Para ajustar la hora correcta, pulse tres veces el mando de control (el LED para el símbolo del reloj comienza a parpadear) y gire el mando de control.
- ▶ Tras ajustar la hora correcta, pulse el mando de control para confirmar.

Programador mecánico de cocción

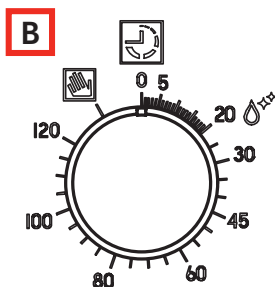
(Fig. 1b)


Selector del minutero de fin de cocción (B)

El minutero de fin de cocción es un dispositivo útil que apaga el horno de forma automática al alcanzar el tiempo seleccionado (de 1 a 120 minutos).

- ✓ Para utilizarlo, active el timbre girando el selector (B) una vuelta completa hacia la derecha; a continuación, gírelo a la izquierda para programar el tiempo haciendo coincidir el número de minutos con la referencia fija del selector.
 - Al cumplirse el tiempo programado, el timbre suena y el horno se apaga.

Nota: el horno permanece caliente cerca de la temperatura de cocción ajustada por un tiempo prolongado tras apagarse. Por tanto, para evitar cocer de más o quemar la comida se recomienda sacarla del horno.



Nota: Para utilizar el horno de forma manual y desactivar el programador de fin de cocción, deberá hacer coincidir el índice del selector con el símbolo  fijo del frente. Cuando el horno está apagado, el programador de fin de cocción se puede utilizar como minutero.

Programador digital de cocción

(Fig. 1a)

Permite programar el horno en los siguientes modos:

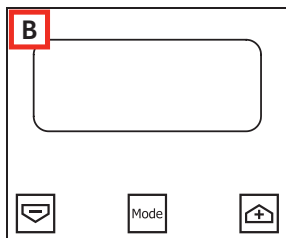
- retraso del inicio de la cocción con duración definida,
- inicio inmediato de la cocción con duración definida,
- temporizador.

Ajuste del reloj digital

Cuando se ha conectado el aparato a la red eléctrica o tras un fallo eléctrico, en la pantalla parpadeará: "0.00".

- ▶ Pulse las teclas + y - al mismo tiempo durante unos segundos. La hora se puede ajustar con las teclas + y - mientras se

encuentre parpadeando el punto entre las horas y los minutos.



- Si se selecciona el modo de ajuste de la hora cuando se encuentra activo un programa automático, se cancelará el programa automático.

Se pueden realizar ajustes posteriores a la hora repitiendo los pasos descritos arriba.

Modificación de la frecuencia de la señal acústica

La frecuencia de la señal acústica se puede cambiar si no se encuentra programado un ciclo de cocción (y por tanto, la pantalla muestra la hora).

- ▶ Pulse las teclas + y - (del menú de modificación de la hora) al mismo tiempo.
- ▶ Pulse Mode o Set para seleccionar el menú para modificar la frecuencia de la señal acústica.
- ▶ La frecuencia de la señal acústica se puede modificar pulsando repetidamente el botón Mode o Set. En la pantalla aparecerá "ton1", "ton2", "ton3".

Operación manual del horno


Una vez ajustada la hora, el programador automáticamente se cambia al modo manual.


Inicio de la cocción retardada con duración definida

- ▶ Cuando se muestra la hora del día, pulse el botón Mode o Set dos veces para ajustar la duración.
- ▶ Luego, vuelva a pulsarlo para ajustar el fin del tiempo de cocción.
- ▶ Ajuste el tiempo necesario pulsando las teclas + y -.
 - Durante la selección del modo de duración u hora de finalización,

permanecerá iluminado el símbolo **Auto**.

- Una vez que la duración de un programa queda ajustada, la hora de finalización no se puede disminuir.
- De la misma manera, la duración de un programa no se puede prolongar una vez ajustada la hora de finalización.
- Los ajustes de hora de finalización y duración definen el inicio del programa de la siguiente manera:
hora de inicio = hora de finalización - duración.
- Luego de ajustar la duración y la hora de finalización, la pantalla aún muestra la hora de finalización.
- El programa inicia cuando la hora coincide con la hora de inicio: el símbolo **Auto** se ilumina

constantemente y el símbolo  comienza a parpadear.

- Tras el inicio de la cocción, en la pantalla se muestra la cuenta atrás. Si solo se selecciona la finalización de la cocción (la duración es = 0), la cocción inicia y en la pantalla se muestra la cuenta atrás.
- El símbolo **Auto** permanece iluminado mientras se espera el inicio retardado y durante la cocción.
- El símbolo  parpadea mientras se espera el inicio retardado y permanece iluminado cuando se inicia la cocción.
- Se activa una señal acústica al final de la cocción. Para silenciarla, pulse cualquier botón o deje que la señal continúe hasta terminar.


Programa semiautomático con duración u hora de finalización

Ajustar el tiempo del programa


- ▶ Para seleccionar la duración del programa o la hora de finalización, pulse dos veces las teclas Mode o Set y fije la hora deseada con las teclas + y -.
 - Durante la selección del modo de ajuste de duración u hora de finalización, el símbolo **Auto** correspondiente destella.

- Una vez que la duración de un programa queda ajustada, la hora de finalización no se puede disminuir. De la misma manera, la duración de un programa no se puede prolongar una vez ajustada la hora de finalización.

Ejecución del programa

- Cuando el programa automático está en curso (y por tanto la función de cocción está activa), el símbolo **Auto** permanece iluminado y el tiempo de cocción que queda se muestra en la pantalla como cuenta atrás. El símbolo  también permanece iluminado.

Fin del programa automático

- Al final de la duración del programa o cuando se alcanza la hora de finalización, el símbolo correspondiente  se apaga.
- Al final del programa automático, el símbolo Auto destella, en la pantalla se muestra "End" y suena una señal acústica intermitente (la cual puede silenciarse pulsando cualquier botón).

Función de temporizador

El temporizador permite ajustar la hora a partir de la cual inicia una cuenta atrás. Esta función no enciende ni apaga el horno, sino que solamente hace sonar una alarma audible cuando el tiempo ha transcurrido.

- ▶ Pulse el botón Mode o Set una vez; la pantalla muestra:



- El símbolo de campana parpadea, luego la duración de la alarma se puede ajustar con las teclas + y -. Cuando esta función está activa, el símbolo de campana permanece iluminado y en la pantalla se muestra el tiempo que queda (cuenta atrás).
- Al acabarse el tiempo suena una señal acústica (que puede silenciarse pulsando cualquier botón).

Modificar/borrar datos

- ▶ Los datos ajustados se pueden cambiar en cualquier momento pulsando las teclas + y - al mismo tiempo.
 - Cancelar la duración de la cocción finaliza automáticamente la función y viceversa.
 - Para el caso de funcionamiento programado, el aparato no aceptará una finalización de cocción que resulte previa al inicio de cocción propuesto por el mismo aparato.

Nota: el horno permanece caliente cerca de la temperatura de cocción ajustada por un tiempo prolongado tras apagarse. Por tanto, para evitar cocer de más o quemar la comida se recomienda sacarla del horno.

Encendido inicial del aparato






- ▶ Cuando se use el horno por primera vez, debe ponerlo a funcionar con el mando de control de temperatura ajustado al máximo por al menos 40 minutos ventilando el recinto.
 - El olor que se nota durante esta operación se debe a la evaporación de sustancias usadas para proteger el horno durante el período comprendido entre la fabricación y la instalación.
 - Después de 40 minutos el horno se apagará automáticamente y estará listo para su uso tras enfriarse.


Sugerencias

- ▷ Para conseguir mejores resultados, nunca ponga los alimentos en el horno cuando aún esté frío; espere a que alcance la temperatura ajustada.
- ▷ Durante la cocción, nunca coloque ollas ni recipientes directamente en la solera del horno;
- ✓ colóquelos en las parrillas o bandejas de goteo suministradas, a una de las 5 alturas disponibles.
 - De no hacerlo así, podría dañar el esmalte del horno.

- ▷ Su horno Franke cuenta con un esmalte especial que es fácil de mantener limpio. No obstante, se recomienda limpiarlo frecuentemente para evitar cocinar sobre restos de suciedad y residuos de cocciones anteriores.
- ▷ Todos los paneles de autolimpieza (en caso de ser provistos) se pueden limpiar con agua y jabón (vea las instrucciones de limpieza).

TABLA DE COCCIÓN

Función seleccionada	Tipo de alimento	Peso (kg)	Posición de la bandeja*	Tiempo de pre-calentamiento (mín.)	Ajuste de temp.	Duración (mín.)
COCCIÓN ESTÁTICA NATURAL 	Asados de cerdo	1	3	9,5	180° C	65-75
	Tortilla	1,5	2	10,5	200° C	25-30
	Merluza-Dorada-Rodaballo	1	3	9,5	180° C	15
	Pan común	1	2 o 4	9,5	175° C	25-30
	Lasaña	1	2	10,5	200° C	40-45
	Pescado de agua dulce	1,5	3	10,5	200° C	35-40
	Polenta condimentada	0,5	2	9,5	180° C	25-30
Tartas de requesón	1,5	2	9,5	180° C	25-30	
COCCIÓN ASISTIDA 	Rustido de cerdo	1	3	9	180° C	60-70
	Conejo al horno	1	2	9,5	190° C	55-65
	Tarta salada italiana	1,5	2	10	200° C	25-30
	Gambas al horno	0,5	3	10	200° C	30-40
	Merluza-Dorada-Rodaballo	2	2 o 4	7,5	150° C	25-30
	Pan común	2	2 o 4	9	180° C	25-30
	Tartas de frutas	1,5	2	9	175° C	30-35
Tartas saladas	2	3 o 5	9	180° C	40-45	
COCCIÓN ASISTIDA INFERIOR 	Pechuga de pollo	1	2 o 3	Para acortar el tiempo de precalenta-miento, utilice la función de Cocción Asistida.	170° C	20
	Lonchas de ternera	1	2		180° C	20
	Rosbif	1	3		170° C	60
	Rodajas de atún	1	2		160° C	20
	Medallones de pez espada	1	3		160° C	20
	Langostinos	1	2		180° C	30
	Merengues	0,8	2		90° C	120
	Galletas de manteca	1	2		160° C	30
	Torta fermentada	0,8	2		170° C	40
Pasteles de almendra	1	2 o 3	160° C	35		
COCCIÓN ASISTIDA SUPERIOR 	Tortellini gratinados	0,5	3	Para acortar el tiempo de precalenta-miento, utilice la función de Cocción Asistida.	Máx.	25-30
	Ñoquis de patatas	0,5	3		Máx.	25-30
	Pez espada	0,5	5		200° C	12-15
	Mejillones	1	4		Máx.	10-12
	Vieiras	1	4		200° C	10-12
	Patatas al horno	0,5	4		200° C	18-20
Canelones	1	3	Máx.	25-30		
COCCIÓN AL GRILL 	Alas de pollo	1	4 o 5	7	Máx.	25-30
	Chuletas	0,8	3	7	Máx.	25-30
	Vieiras	0,5	3 o 4	7	Máx.	14-16
	Patatas al horno	1	3	7	Máx.	25-30
	Pescado de agua dulce	1	3 o 4	7	Máx.	25-30
	Tomates gratinados	0,4	2 o 3	7	Máx.	25-30
	Brochetas de anguila	0,5	3	7	Máx.	25-30
	Brochetas de pavo	0,5	4	7	Máx.	25-30


COCCIÓN	Muslos de pollo	1	4 o 5	9,5	Máx.	25-30
AL GRILL	Costillas de cerdo	0,5	4	14	Máx.	40-45
VENTILADA	Pintada (troceada)	1,2	4	14	Máx.	30-35
	Dorada en papillote	1	3	8	Máx.	20-25
	Pollo (troceado)	1,5	3	14	Máx.	35-40
	Codornices	0,8	4	14	Máx.	30-35
	Salchichas	1	4	14	Máx.	20-25
	Verduras	1	4 o 5	14	Máx.	10-15

Nota: las indicaciones contenidas en la tabla de cocción son el resultado de pruebas de cocina llevadas a cabo por un equipo de chefs profesionales. Se proporcionan solo a modo de guía y pueden modificarse para adaptarlas a su gusto personal.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El horno se puede limpiar de manera convencional (con detergente o limpiador para horno), pero solo cuando está muy sucio y cuando las manchas son particularmente difíciles.

Para una limpieza regular de su horno (después de cada uso), se recomienda el siguiente procedimiento:

- ▶ Gire el mando selector del modo de operación hasta la posición "Cocción estática natural" .
- ▶ Ajuste el mando de control de temperatura a 70 °C.
- ▶ Vierta 0,6 litros de agua en una bandeja de horneado e insértela en las guías inferiores.
 - Después de unos veinte minutos los residuos de comida en el esmalte se habrán reblandecido, permitiéndole limpiarlos con un paño húmedo.

Importante

Antes de proceder al mantenimiento del horno, desconéctelo de la toma de corriente o corte la corriente de la línea de alimentación eléctrica por medio del interruptor general de la instalación. La operación del aparato es segura con y sin las guías para bandejas.

- Las piezas esmaltadas y de acero inoxidable del horno se mantendrán como nuevas si se limpian regularmente con agua o detergentes especiales. Tenga la precaución de secarlas a fondo tras la limpieza.

- Nunca use estropajos abrasivos, lana de acero, ácido muriático ni otros productos que pudieran arañar la superficie o dejar marcas en ella.
- Las manchas de la base del horno de distintos productos de cocción (salsas, azúcar, claras de huevo y grasa) siempre son causadas por derrames y salpicaduras.
 - Las salpicaduras suceden como resultado de cocinar a temperaturas demasiado altas, mientras que los derrames se deben al uso de recipientes demasiado pequeños, o por una estimación incorrecta del aumento de volumen durante la cocción.
 - Estos problemas pueden resolverse usando recipientes para cocinar con bordes altos o usando la bandeja de goteo que se entrega con el horno.
- Para limpiar la parte inferior del horno, se recomienda eliminar las manchas cuando aún no se han resecado y mientras el horno está aún caliente.

Limpieza de la puerta del horno

- ▶ La puerta del horno debe limpiarse (interna y externamente) con el horno completamente frío, usando agua caliente. No use telas abrasivas. Limpie el cristal usando detergentes especiales.
- ▶ Limpie las superficies esmaltadas con agua caliente y detergentes no abrasivos, de la misma forma en que limpia el interior del horno.

Extracción del cristal interno de la puerta del horno (fig. 2)

Para limpiar a fondo los cristales internos, los cristales de la puerta del horno se pueden desmontar mediante el siguiente procedimiento:

- ▶ Con la puerta completamente abierta, gire 180° los dos bloques de color negro (identificados con la palabra "CLEAN") en la parte inferior de la puerta, de forma que encajen en los alojamientos de la estructura del horno.

Nota: asegúrese de girarlos completamente (los bloques hacen "clic" al encajar en su posición).

- ▶ Con cuidado, levante y retire los cristales internos: los dos bloques evitarán que la puerta se cierre (si los bloques no están completamente girados, la puerta se cerrará inmediatamente al retirar los cristales).
- ▶ Tras finalizar las operaciones de limpieza, vuelva a colocar los cristales internos (la posición correcta está indicada por las palabras "TEMPERED GLASS" que deben ser perfectamente legibles) y gire los dos bloques de retención de los cristales de vuelta a su posición original.



Nunca intente cerrar la puerta cuando solo uno o ambos bloques se hayan soltado total o parcialmente de los paneles de cristal. Tras la limpieza, recuerde siempre girar ambos bloques antes de cerrar la puerta.

Cómo retirar la puerta del horno (fig. 3)

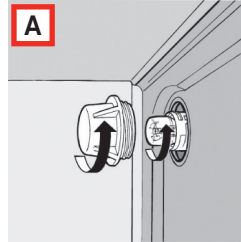
A fin de facilitar la limpieza del horno, la puerta del horno puede retirarse llevando a cabo el siguiente procedimiento en las bisagras:

- ▶ Las bisagras están equipadas con dos cierres desplazables (A). Suba el cierre (A) para liberar la bisagra.
- ▶ Luego, levante la puerta y tire de ella hacia fuera. Para hacer esto, sostenga la puerta por los lados, cerca de las bisagras.
- ▶ Para volver a colocar la puerta, primero deslice las bisagras en sus ranuras.

- ▶ Antes de cerrar la puerta, recuerde girar ambos cierres (A) usados como sujetadores de las bisagras.

Consulte las imágenes al final de este manual.

Sustitución de la lámpara del horno



Los hornos de Franke están equipados con una lámpara circular situada en la parte superior izquierda al fondo del compartimento. Proceda del

siguiente modo para sustituir la lámpara del horno:

- ▶ Corte la corriente hasta el aparato por medio del interruptor onipolar que se usa para conectarlo a la red eléctrica o desconecte el enchufe si está accesible.
- ▶ Desenrosque la tapa de cristal (A).
- ▶ Desenrosque la lámpara y sustitúyala por una que sea resistente a altas temperaturas (300 °C) con las siguientes características:
 - Voltaje: 220/240 V ~ 50-60 Hz
 - Potencia: 25 W
 - Conexión: G9
- ▶ Coloque de nuevo la tapa de cristal (A) y vuelva a conectar la fuente de alimentación.

DATOS TÉCNICOS

Voltaje y frecuencia de la alimentación eléctrica	220-240 V, 50/60 Hz
Potencia total y clasificación del fusible	2300 W, 16 A
Potencia y elementos de calentamiento	
Superior	1000 W
Inferior	1250 W
Grill	2250 W
Ventilador	30 W
Ventilador tangencial	15 W
Lámpara del horno	1x 25 W

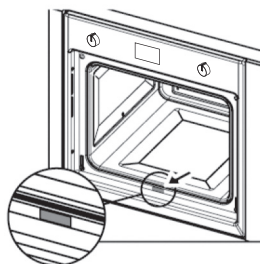
ASISTENCIA TÉCNICA

En caso de que aparezcan problemas en el funcionamiento, póngase en contacto con un Centro de Servicio Técnico de Franke (consulte la lista anexa).

Nunca contrate a técnicos no autorizados.

Especifique:

- el tipo de avería,
- el modelo del aparato (Art. / COD.)
- el número de serie (S. N.).



Esta información se encuentra en la placa de datos del aparato en el certificado de garantía.

ELIMINACIÓN

Información para usuarios



El símbolo indicado en el producto o en el embalaje indica que el dispositivo no debe desecharse junto con los residuos domésticos.

Al desechar de forma correcta el dispositivo, usted contribuye a evitar efectos nocivos para el medioambiente y para la salud.

Para más información acerca del reciclaje del dispositivo, consulte a las autoridades competentes, a la empresa encargada de la eliminación de desechos a nivel local, o bien al vendedor del dispositivo.

Si va a desechar definitivamente el dispositivo, hágalo en un punto de recogida de residuos especializado en dispositivos eléctricos y electrónicos.

En cumplimiento con la Directiva 2012/19/EU sobre la reducción de sustancias peligrosas usadas en aparatos eléctricos y electrónicos, y la eliminación de los residuos.

El símbolo de cubo de la basura tachado que hay en el aparato significa que, al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto con los desechos domésticos normales.

Por lo tanto, cuando el aparato haya alcanzado el final de su vida útil, el usuario debe llevarlo a un centro de reciclaje especializado en

residuos electrónicos y electrotécnicos, o bien devolverlo al proveedor al comprar un aparato nuevo de tipo equivalente.

Una adecuada recogida de desechos clasificados del aparato desmontado para el subsiguiente reciclaje, el tratamiento y la eliminación respetuosa del medio ambiente contribuye a evitar un posible impacto negativo en el medioambiente y potenciales efectos nocivos para la salud, y además facilita el reciclaje de los materiales usados en la fabricación de aparatos.

Información para las instituciones de pruebas

Para calcular el volumen, desmonte las guías internas laterales si las hay (según los estándares 2009/60350-50304/EN).

PLATOS EXPERIMENTADOS

De conformidad con el estándar EN/IEC 60350 Estas tablas han sido creadas para las autoridades de control, a fin de facilitar la exploración y comprobación de los distintos dispositivos.

Cómo leer la tabla de cocción

La tabla le sugiere la función ideal a usar para un alimento concreto cocinado en una o más bandejas simultáneamente.

Los tiempos de cocción hacen referencia a la introducción de la comida en el horno, sin contar el precalentamiento (si fuera necesario). Las temperaturas y tiempos de cocción son valores aproximados y dependen de la calidad del alimento y el tipo de accesorio.

En principio, use los valores recomendados, y si el resultado no es el esperado, incremente o reduzca el tiempo. Recomendamos utilizar los accesorios suministrados, los moldes para pastel y la bandeja de metal oscuro. Siga las indicaciones de la tabla de selección donde se enumeran los elementos suministrados a colocar en las diferentes bandejas.

Cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo

Usando las funciones ventiladas recomendadas se puede cocinar en diferentes bandejas simultáneamente. Si se cocina en una sola bandeja, también puede utilizar la función estática.

Receta	Función	Precalentamiento	Nivel (desde abajo)	Temp. (°C)	Tiempo (mín.)	Accesorios/ notas
Mantecadas	CONVENCIONAL	✓	4	160	18-25	Nivel 4: bandeja de goteo plana
	ASISTIDO POR VENTILADOR	✓	3-4	160	20-27	Nivel 4: bandeja de goteo plana Nivel 3: bandeja profunda de goteo
Pastillitos	CONVENCIONAL	✓	3	160	20-30	Nivel 3: bandeja de goteo plana
	ASISTIDO POR VENTILADOR	✓	3	160	20-30	Nivel 4: bandeja de goteo plana
	ASISTIDO POR VENTILADOR	✓	3-4	160	20-30	Nivel 4: bandeja de goteo plana Nivel 3: bandeja profunda de goteo
Bizcocho sin grasa	CONVENCIONAL	✓	2	160	43-48	Nivel 2: molde para tarta sobre rejilla
	ASISTIDO POR VENTILADOR	✓	2	170	28-32	Nivel 2: molde para tarta sobre rejilla
Tarta de manzana	CONVENCIONAL	✓	1	180	60-70	Nivel 1: molde para tarta sobre rejilla
	ASISTIDO POR VENTILADOR	✓	1	180	50-60	Nivel 1: molde para tarta sobre rejilla
Dos tartas de manzana	ASISTIDO POR VENTILADOR	✓	1-3	180	80-90	Nivel 1: 2 moldes para tarta sobre rejilla Nivel 1: moldes para tarta Nivel 3: moldes para tarta
Tartas con levadura	CONVENCIONAL	✓	2	165	25-30	Nivel 2: molde para tarta sobre rejilla
	ASISTIDO POR VENTILADOR	✓	2	165	28-35	Nivel 2: molde para tarta sobre rejilla
Cocinar con parrilla		Si cocina los alimentos directamente sobre la parrilla, introduzca también la bandeja de goteo en el nivel inferior. De esta forma, recogerá los residuos de la cocción y mantendrá limpio el horno. Cuando se cocina con la rejilla, es aconsejable dejar 3-4 cm libres en el borde frontal para facilitar su extracción.				
Tostada*	GRILL	✓ (5 min.)	4	200	3-5	Nivel 5: rejilla
Hamburguesa**	TURBO GRILL	NO	4	200	30-40	Nivel 4: rejilla
						Nivel 3: bandeja de goteo

* mantenga la puerta cerrada durante toda la cocción.

** tras 10 minutos, apáguelo.

ÍNDICE

Acerca de este manual	90	Programas de cozedura	97
Utilização prevista	91	Programador de cozedura analógico	98
Informação sobre segurança	91	Programador de cozedura mecânico	99
Instalação e colocação corretas	93	Programador de cozedura digital	99
Utilização adequada	93	Ligar pela primeira vez	101
Manutenção e limpeza	93	Sugestões	101
Reparação	93	Tabela de cozedura	102
Retirar de serviço	94	Limpeza e manutenção	103
Informação para economia de energia	94	Dados técnicos	105
Visto de perto	94	Suporte	105
Instalação	95	Eliminação	106
Procedimento de instalação	95	Pratos testados	106
Ligação elétrica	96	Como ler a tabela de cozedura	106
Operação	96		





ACERCA DE ESTE MANUAL

Este manual do utilizador aplica-se a diversos modelos do aparelho. Assim, algumas das funcionalidades e funções descritas podem não estar disponíveis no seu modelo específico.

As imagens e figuras explicativas, descritas nas várias secções, estão disponíveis no final do manual.

A Franke reserva-se o direito de realizar modificações no produto sem aviso prévio. Todas as informações estão corretas no momento da emissão.

- ▶ Leia cuidadosamente o manual do utilizador antes de utilizar o aparelho.
- ▶ Guarde o manual do utilizador.
- ▶ Utilize o aparelho descrito neste manual do utilizador apenas de acordo com a utilização pretendida.

Símbolo	Significado
	Símbolo de aviso. Aviso contra riscos de ferimentos.
	Ações nas notas de segurança e de aviso para evitar ferimentos ou danos.
	Passo de ação. Especifica uma ação a realizar.
	Resultado. Resultado de um ou mais passos de ação.

UTILIZAÇÃO PREVISTA

O forno foi desenvolvido exclusivamente para uso doméstico, não profissional, em casa.

O forno foi concebido para oferecer desempenho profissional em casa. Trata-se de um aparelho altamente versátil que permite a seleção segura e fácil de diferentes métodos de cozedura.

INFORMAÇÃO SOBRE SEGURANÇA

▷ Leia o manual do utilizador e as informações de segurança cuidadosamente antes de utilizar o forno.

▷ Guarde o manual para consultar futuramente.

O fabricante não pode ser responsabilizado por eventuais danos que possam ocorrer devido a instalação incorreta e utilização incorreta, inadequada ou não razoável do aparelho.

A segurança elétrica do forno é garantida apenas quando está ligado a um sistema de terra de acordo com os regulamentos válidos.

Para garantir a operação segura e eficiente deste aparelho elétrico:

- ▷ Contacte apenas centros de assistência autorizados.
- ▷ Não modifique nenhuma funcionalidade do aparelho.
- ▷ As crianças de 8 anos ou mais e as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais

limitadas ou com pouca experiência e conhecimentos não deverão utilizar nem limpar o aparelho, exceto se supervisionadas e instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.

- ▷ Crianças com menos de 8 anos de idade não devem usar nem limpar o aparelho mesmo que supervisionadas.
- ▷ As crianças devem ser vigiadas a fim de garantir que não brincam com o aparelho.
- ▷ Este aparelho não é um brinquedo.
- ▷ Não deixe crianças perto do aparelho sem vigilância.
- ▷ Não deixe crianças brincarem com o aparelho.
- ▷ Não deixe crianças tocarem no aparelho nem nos seus comandos durante e imediatamente após a sua utilização.
- ▷ Certifique-se de que o aparelho é instalado de forma a poder ser desligado da

fonte de alimentação, com uma distância de abertura de contacto que garanta uma desconexão total em condições de sobretensão de categoria III.

- ▷ Use apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.
- ▷ O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.



Risco de queimaduras!

- ▷ O aparelho fica quente durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar em elementos de aquecimento no interior do forno.

AVISO: as peças acessíveis podem ficar muito quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.



Risco de queimaduras!

A ponta da pega da porta poderá estar mais quente devido ao ar quente que é ventilado.

- ▷ Certifique-se sempre de que os botões de controlo estão na posição off quando o forno não está a ser utilizado.

AVISO: certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- ▷ Não use produtos de limpeza agressivos nem raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno/o vidro das tampas com dobradiças da placa (conforme aplicável), uma vez que podem riscar a superfície e provocar o estilhaçamento do vidro.
- ▷ Não use aparelhos de limpeza a vapor nem jatos de água diretos.

Instalação e colocação corretas

- ▷ Mantenha as crianças afastadas do aparelho e do material de embalagem.
- Se o forno tiver de ser ligado de forma permanente à fonte de alimentação:
- ▷ Certifique-se de que o aparelho é instalado apenas pela assistência ao cliente, um electricista ou pessoal qualificado com os conhecimentos/formação apropriados.
 - ▷ Certifique-se de que o aparelho está ligado diretamente à tomada de alimentação. Certifique-se de que não são utilizados adaptadores, tomadas múltiplas ou cabos de extensão para ligar o aparelho.
 - ▷ Certifique-se de que o dispositivo não está exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol).



Risco de morte!

- ▷ Mantenha os animais de estimação afastados do aparelho.
- ▷ Os materiais de embalagem como, por exemplo, película de plástico e poliestireno podem ser perigosos para as crianças.
- ▷ Mantenha o material de embalagem afastado das crianças.

Utilização adequada

- ▷ Use apenas o aparelho para preparar e cozinhar alimentos.
- ▷ Use luvas de forno quando colocar ou retirar recipientes no/do forno.
- ▷ Observe os manuais dos equipamentos de cozinha que são usados com o forno quando usar o aparelho.
- ▷ Não coloque cabos de alimentação de outros eletrodomésticos nas zonas quentes do forno.
- ▷ Não use líquidos inflamáveis perto do forno.



Risco de sobreaquecimento e avaria do forno devido a ventilação bloqueada!

- ▷ Nunca cubra as paredes interiores do forno com folha de alumínio.

- ▷ Não bloqueie a ventilação da ventoinha nem as aberturas de arrefecimento por cima da porta do forno.



Risco de queimaduras!

- ▷ Quando abrir ou fechar a porta, segure sempre na pega da porta pelo meio.



Risco de choque elétrico devido a aparelho danificado!

- ▷ Não ligue um aparelho danificado.
- ▷ Desligue o disjuntor no quadro elétrico.
- ▷ Contacte a assistência ao cliente.



Risco de choque elétrico!

- ▷ Não toque no aparelho com partes do seu corpo molhadas.
- ▷ Não use o aparelho se estiver descalço.
- ▷ Não puxe pelo aparelho ou cabo de alimentação para o desligar da tomada.

Manutenção e limpeza

Antes da manutenção ou limpeza:

- ▷ Desligue o aparelho da fonte de alimentação, ou seja, desligue o disjuntor no quadro elétrico.



Risco de choque elétrico devido a entrada de líquido!

O aparelho contém componentes elétricos.

- ▷ Certifique-se de que não entra qualquer líquido no aparelho.
- ▷ Não use vapor pressurizado para limpar o aparelho.
- ▷ Não use um pano molhado quando limpar elementos que estejam em funcionamento.

Reparação

- ▷ A instalação ou reparação do aparelho deve ser da competência exclusiva de pessoal qualificado.
- ▷ Contacte um centro de assistência autorizado pelo fabricante ou pessoal qualificado nos seguintes casos:

- Imediatamente após desembalar, em caso de dúvidas relativamente à integridade do aparelho
 - Durante a instalação (de acordo com as instruções do fabricante)
 - Dúvidas relativamente à operação correta do aparelho
 - Avaria ou mau funcionamento
 - Substituição da tomada se for incompatível com a ficha do aparelho
- Se o cabo de alimentação ficar danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pela assistência técnica ou por outra pessoa qualificada para evitar perigo.

Retirar de serviço

- ▷ Se já não for utilizar o forno, contacte o centro de assistência ou pessoal qualificado para o desligar da fonte de alimentação.

INFORMAÇÃO PARA ECONOMIA DE ENERGIA

O modo de operação **COZEDURA COM VENTONHA SUPERIOR** consome menos energia do que as outras funções de cozedura disponíveis.

- ▷ Evite abrir a porta frequentemente.
- ▷ Pré-aqueça o mais rapidamente possível.

- ▷ Pré-aqueça o compartimento do forno apenas se os resultados do cozinhado dependerem desta operação.
- ▷ Se uma receita de um gratinado usar calor residual durante mais de 30 minutos, desligue o aparelho 5-10 minutos antes do fim da cozedura.

VISTO DE PERTO


A. Botão de seleção de programa

Para selecionar o modo do forno de acordo com o tipo de cozedura pretendido. Quando este botão é definido para um programa, a luz do forno acende-se, indicando que o forno está ligado.

B. Programador

Os fornos Franke têm vários sistemas de controlo e gestão do tempo de cozedura; consulte a página 98 para obter instruções mais pormenorizadas. Identifique o tipo de controlo com o qual o seu forno está equipado para saber como utilizar corretamente a função.

C. Indicador luminoso do termóstato

Indicado pelo símbolo , assinala que os elementos de aquecimento do forno estão ligados. Desliga-se quando for atingida a temperatura definida e liga-se novamente

sempre que o aquecimento do forno for reativado. É útil para verificar se a temperatura foi atingida, antes de introduzir os alimentos.

D. Botão de regulação da temperatura (Termóstato)

Utilizado para definir a temperatura pretendida para o tipo de alimentos a cozinhar, mantendo-a constante durante a cozedura. Para selecionar a temperatura pretendida, rode o botão para a direita, colocando o ponteiro no número correspondente. A temperatura máxima é de aproximadamente 275 °C.

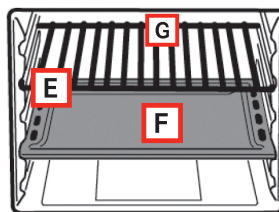
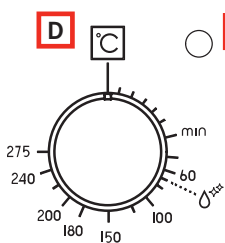
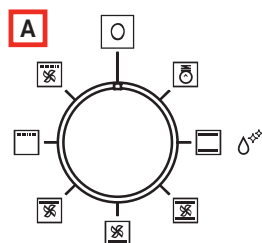
E. Guias corredeiras das pingadeiras e das grelhas

Utilizadas para posicionar corretamente as grades e os tabuleiros de forno em 5 posições predeterminadas (1 a 5 a começar de baixo); a tabela de cozedura (página 102) indica a melhor posição para cada tipo de cozedura.

F. Pingadeira

Normalmente utilizado para recolher os sucos de alimentos grelhados ou para cozinhar diretamente. O tabuleiro de forno deve ser removido do forno se não for utilizado. Os tabuleiros de forno são feitos de aço esmaltado de qualidade alimentar "AA".

Nota: para obter excelentes resultados de cozedura, é recomendável inserir o tabuleiro de forno com a parte inclinada em direção à parede posterior do compartimento do forno.



G. Grelha

Utilizado para apoiar frigideiras, formas de pastelaria e outros recipientes além dos tabuleiros de forno fornecidos ou para cozinhar carne e peixe principalmente com as funções de grelhador e turbo grelhador, torrar pão, etc. O contacto direto da grade com os alimentos não é recomendável.

INSTALAÇÃO

Importante: a instalação (Fig. 4) deve ser efetuada de acordo com as normas e os regulamentos atuais.

Requisitos do armário

- ✓ Relativamente às unidades montadas, os componentes (materiais plásticos e madeira folheada) devem ser montados com colas resistentes ao calor (mín. 100 °C):
 - colas e materiais inadequados fazem com que as peças se deformem e se soltem.
- ✓ O armário deve permitir espaço suficiente para as ligações elétricas.
- ✓ O armário no qual o forno está encaixado deve ser resistente o suficiente para suportar o peso do equipamento.
- ▷ O forno deve ficar instalado de forma segura na reentrância.

- ▷ O forno pode ser instalado num armário de coluna ou por baixo da bancada numa unidade modular desde que se garanta uma ventilação suficiente.

Procedimento de instalação

Encaixe o aparelho no compartimento e fixe o forno ao armário com os 4 parafusos e as 4 buchas fornecidas, utilizando os orifícios existentes nos painéis laterais (Fig. 5a).

Nota: (Fig. 5b)

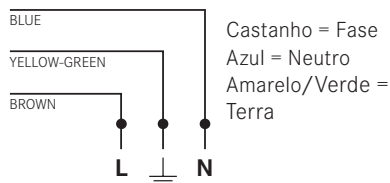
Se o forno for encaixado por baixo de uma placa de fogão, rode primeiro a ligação superior (R) para a direita ou esquerda de forma a que o forno encaixe corretamente (Fig. 5b).

Ligação elétrica

Os fornos da Franke são fornecidos com um cabo de alimentação de três polos com terminais livres. Se o forno estiver permanentemente ligado a uma fonte de alimentação, instale um disjuntor que permita desligá-lo da fonte de alimentação com uma distância de abertura de contacto (no mínimo 3 mm) que garanta uma desconexão total em condições de tensão excessiva de categoria III. Certifique-se de que:

- ✓ A ficha e a tomada são adequadas para uma corrente de 16 A.
- ✓ Ambas podem ser acedidas com facilidade e estão dispostas de forma a que nenhuma parte com corrente fique acessível quando se insere ou remove a ficha.
- ✓ A ficha pode ser facilmente inserida.
- ✓ O forno não fica encostado à ficha quando instalado no armário.
- ✓ Os terminais de dois aparelhos não estão ligados à mesma ficha.

- ✓ É utilizado um cabo de 3 x 1,5 mm² do tipo H05VV-F quando se substitui o cabo de alimentação.
- ✓ Certifique-se de que observa as polaridades dos terminais livres.



Nota:

Certifique-se de que as características do sistema elétrico da casa (tensão, potência e corrente máximas) são compatíveis com as do forno Franke.

A frequência da rede é estabelecida ao ligar o forno.

OPERAÇÃO

Este forno combina as vantagens dos fornos de convecção naturais "estáticos" com os fornos de "ventoinha" modernos. É um aparelho muito versátil que permite a seleção segura e fácil de 6 diferentes modos de cozedura. Utilize os botões (A) e (D) no painel de controlo para seleccionar a temperatura e os programas pretendidos. Para uma melhor utilização do seu forno Franke, consulte a tabela de cozedura na página 102.

Ventoinha de arrefecimento

Para reduzir a temperatura na porta, no painel de controlo e nos lados, o forno Franke está equipado com uma ventoinha de arrefecimento que é automaticamente ativada quando o forno fica quente. Quando a ventoinha está ligada, o ar circula a partir da parte frontal do forno, entre o painel frontal e a porta do forno. Foi tido um especial cuidado para garantir que o ar de saída não perturbe o ambiente da cozinha e que o ruído seja mínimo.

Para proteger os elementos da cozinha, a ventoinha continua a funcionar, após a cozedura, até o forno ter arrefecido suficientemente.



Luz do forno

Este símbolo serve para ligar a luz do forno sem ativar qualquer tipo de aquecimento. Esta opção é útil para limpar o forno quando este estiver desligado, para ver o compartimento de cozedura.

DESCONGELAÇÃO

Para descongelar alimentos, recomenda-se o seguinte procedimento:

- ▶ Posicione o botão de seleção de programa (A) na posição "COZEDURA GRILL VENTILADA".
- ▶ Posicione o botão do termóstato (D) em 0 °C.
- ▶ Posicione o botão do temporizador de cozedura (B) no modo manual.

Programas de cozedura



COZEDURA ESTÁTICA NATURAL

A fonte de calor provém de cima (elemento de aquecimento do topo) e de baixo (elemento de aquecimento da base). Esta é a função de cozedura convencional que garante a cozedura uniforme utilizando uma única prateleira.

Posicione o botão do termóstato (D) entre 50 °C e 275 °C.



COZEDURA ASSISTIDA

O elemento de aquecimento superior (topo), o elemento de aquecimento inferior (base) e a ventoinha dentro do forno são ativados. O calor uniforme e constante cozinha e aloura os alimentos de forma uniforme. É possível cozinhar vários pratos ao mesmo tempo, utilizando um máximo de 2 prateleiras.

Posicione o botão do termóstato (D) entre 50 °C e 275 °C.



COZEDURA VENTILADA INFERIOR

O elemento de aquecimento inferior (base) e a ventoinha são ativados. É ideal para cozinhar peixe e alimentos pré-cozinhados e congelados em geral. A utilização com produtos de pastelaria é muito eficaz.

Posicione o botão do termóstato (D) entre 50 °C e 275 °C.



COZEDURA VENTILADA SUPERIOR

O elemento de aquecimento superior (topo) e a ventoinha são ativados. A baixa potência e a ventoinha possibilitam uma cozedura muito suave e uniforme. É ideal para pastelaria seca e certos tipos de massas no forno.

Posicione o botão do termóstato (D) entre 50 °C e 275 °C.



COZEDURA GRILL

O elemento de aquecimento do grelhador na parte superior do forno é ligado. n ese caso, la rápida cocción superficial, debida a los rayos infrarrojos, mantiene tierna la parte interna de las carnes; también es posible tostar rápidamente hasta 9 rebanadas de pan. O forno Franke foi concebido para grelhar alimentos com a porta do forno completamente fechada.

Nota: quando está em utilização, o elemento de aquecimento do grelhador fica muito quente; tenha cuidado para não tocar nele acidentalmente quando estiver a mexer nos alimentos dentro do forno. De qualquer forma, a Franke concebeu a abertura do forno para proteger ao máximo as mãos.

Normalmente, o botão do termóstato (D) deve estar definido para a temperatura máxima de 220 °C. No entanto, é possível definir uma temperatura inferior, embora os alimentos demorem mais a grelhar.



COZEDURA GRILL VENTILADA

O elemento de aquecimento do grelhador na parte superior do forno e a ventoinha são ativados. Esta função combina a radiação de calor de uma direção com a circulação forçada de ar dentro do forno. Isto evita que a superfície dos alimentos queime e permite a maior penetração do calor. Os resultados da utilização do grelhador turbo são excelentes para kebabs de carne mista e legumes, salsichas, costelas e costeletas de borrego, frango grelhado, codorniz com salva, lombinhos de porco, etc.

Normalmente, o botão do termóstato (D) deve estar definido para a temperatura máxima de 220 °C. No entanto, é possível definir uma temperatura inferior, embora os alimentos demorem mais a grelhar.

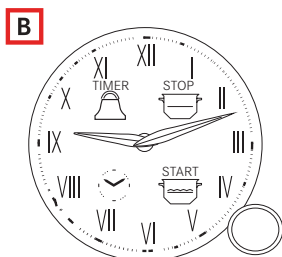
Programador de cozedura analógico

(Fig. 1c)

Este relógio já está definido para a utilização manual do forno, pelo que a cozedura é possível mesmo sem o seu ajuste.

Botão

- ▶ Prima o botão para selecionar em sequência as funções a ativar (temporizador, fim de cozedura, início de cozedura, definição da hora), assinalado pelo respetivo LED a piscar.



- ▶ Prima brevemente o botão para consultar as definições já programadas (Consulta) ou prima-o durante cerca de 2 segundos para cancelar as definições (Repor).
- ▶ Rode o botão para definir os ponteiros do relógio para a função ativada (LED a piscar).

LED


- ✓ A piscar: pronto para definir ou assinalar o fim da função (juntamente com a campainha).
- ✓ Aceso: função em funcionamento.

Temporizador

- ▶ Para definir o temporizador, prima o botão uma vez (o LED correspondente começa a piscar); em seguida, rode o botão para mover os ponteiros e definir a duração do temporizador.
- ▶ Prima o botão novamente para confirmar a definição; o LED correspondente deixa de piscar e permanece aceso.
 - Os ponteiros regressarão à sua posição original para indicar a hora atual: quando a hora definida for alcançada, a campainha toca. Prima o botão para interromper o som.





- O temporizador não controla o aquecimento do forno.

Fim de cozedura

- ▶ Para definir a hora de fim de cozedura, prima o botão duas vezes (o LED para o símbolo  começa a piscar); em seguida, rode o botão para mover os ponteiros e definir a hora de fim de cozedura.
 - O LED irá piscar durante os próximos 10 segundos (para possíveis ajustes), após os quais a definição será assumida e o LED permanecerá aceso.
 - O mesmo efeito será obtido se premir o botão duas vezes enquanto este pisca. No fim de cozedura, o aquecimento do forno será desativado e a campainha tocará durante 1 minuto; prima o botão para interromper este som.

Nota: no fim de cozedura, o forno permanece a uma temperatura próxima do valor anteriormente definido durante vários minutos; é recomendável retirar os alimentos do interior para evitar a cozedura excessiva.

Fim de cozedura com início atrasado

- ▶ O início de cozedura com atraso só pode ser ativado na sequência do fim de um processo de cozedura; quando definido, se premir o botão, está a confirmar a „paragem“ e a ativar o LED a piscar para o símbolo .
- ▶ Rode o botão para definir também o início do tempo de cozedura (naturalmente, este será antes do fim, pelo que os ponteiros só podem ser movidos para trás).
- ▶ Confirme premindo o botão novamente.
- ▶ Os dados também podem ser automaticamente assumidos deixando que o botão pisque durante 10 segundos.
 - Os LED para os símbolos  e  permanecerão acesos e o forno será ligado na hora definida, quando apenas o LED para o símbolo  permanecer aceso.
 - No fim de cozedura, a campainha tocará durante 1 minuto; prima o botão para interromper este som.

Definir a hora do dia

- ▶ Para definir a hora correta, prima o botão três vezes (o LED para o símbolo do relógio começa a piscar) e, em seguida, rode o botão.
- ▶ Após definir a hora correta, prima o botão para confirmar.

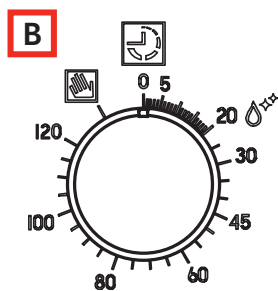
Programador de cozedura mecânico (Fig. 1b)

O botão do contador de minutos de final de cozedura (B)


O contador de minutos de final de cozedura é um dispositivo útil que desliga automaticamente o forno quando tiver passado o tempo seleccionado num intervalo de 1 até 120 minutos.

- ✓ Para utilizar o contador de minutos de final de cozedura é necessário dar corda à campainha rodando o botão (B) uma volta quase completa para a direita; em seguida, voltando atrás, posicione o indicador no número de minutos desejado.
 - No final do tempo seleccionado, além de tocar a campainha, o forno desliga automaticamente.

Nota: o forno permanece quente, a uma temperatura próxima da temperatura de cozedura definida, durante um longo período após este ter sido desligado. Assim, para evitar cozer demasiado os alimentos ou queimá-los, é recomendável retirá-los do forno.



Nota: Para utilizar o forno com funcionamento manual, ou seja com o programador de fim de cozedura desactivado, é necessário alinhar o indicador do botão (B) com o símbolo

 fixo no painel. Com o forno desligado, o programador de fim de cozedura pode ser utilizado como um contador de minutos normal.

Programador de cozedura digital

(Fig. 1a)

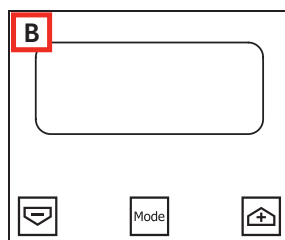
Permite a programação do forno nos seguintes modos:

- início de cozedura agendado com duração definida,
- início imediato da cozedura com duração definida;
- temporizador.

Ajustar o relógio digital

Quando o aparelho for conectado à rede elétrica ou após uma falha de energia, o ecrã irá apresentar „0.00“ a piscar.

- ▶ Prima os botões + e - ao mesmo tempo durante alguns segundos. É possível ajustar a hora do dia com os botões + e -, enquanto o ponto entre as horas e os minutos estiver a piscar.



- Se o modo de definição da hora estiver seleccionado quando um programa automático estiver ativo, o programa automático é cancelado.

É possível efetuar ajustes da hora repetindo os passos acima descritos.

Alteração da frequência do sinal acústico


É possível alterar a frequência do sinal acústico se um ciclo de cozedura não estiver programado (neste caso, o ecrã apresenta a hora do dia).



- ▶ Prima os botões + e - (a partir do menu de alteração da hora) ao mesmo tempo.
- ▶ Prima Modo ou Definir para seleccionar o menu e alterar a frequência do sinal acústico.
- ▶ É possível alterar a frequência do sinal acústico premindo o botão Modo ou Definir repetidamente; o ecrã apresentará „ton1“, „ton2“, „ton3“.

Operação manual do forno

Assim que a hora estiver definida, o programador alterna automaticamente para o modo manual.

Iniciar a cozedura agendada com duração definida

- ▶ Quando a hora do dia for apresentada, prima o botão Modo ou Definir duas vezes para definir uma duração.
- ▶ Em seguida, prima-o novamente para definir a hora de fim de cozedura.
- ▶ Defina o tempo pretendido com os botões + e -.
 - Durante a seleção do modo de ajuste da duração ou da hora de fim de cozedura, o símbolo **Auto** permanece aceso.
 - Assim que esteja definida uma duração de programa, a hora de fim de cozedura não pode ser diminuída.
 - Da mesma forma, a duração de um programa não pode ser prolongada depois de a hora de fim de cozedura estar definida.
 - As definições da duração e da hora de fim de cozedura definem a hora de início do programa da seguinte forma: **hora de início = hora de fim - duração**.
 - Após definir a duração e a hora de fim de cozedura, o ecrã ainda apresenta a hora de fim de cozedura.
 - O programa inicia quando a hora do dia coincidir com a hora de início: o símbolo **Auto** acende-se e o símbolo  começa a piscar.


- Após o início da cozedura, o ecrã apresenta a contagem decrescente. Se estiver selecionada apenas a hora de fim de cozedura (duração = 0), a cozedura inicia e o ecrã mostra a contagem decrescente.
- O símbolo **Auto** permanece ligado durante a espera do início agendado e ao longo de toda a duração da cozedura. 
- O símbolo  pisca durante a espera do início agendado e permanece fixo quando a cozedura iniciar.
- No final da cozedura, é emitido um sinal acústico. Para silenciá-lo, prima qualquer botão ou deixe que o sinal pare de tocar.

Programa semiautomático com duração ou hora de fim de cozedura


Ajustar o tempo do programa

- ▶ Para seleccionar a duração do programa ou a hora de fim da cozedura, prima o botão Modo ou Definir duas vezes e defina o tempo necessário com os botões + e -.
 - Durante a seleção do modo de ajuste da duração ou da hora de fim de cozedura, o símbolo **Auto** correspondente pisca.
 - Assim que esteja definida uma duração de programa, a hora de fim de cozedura não pode ser diminuída. Da mesma forma, a duração de um programa não pode ser prolongada depois de a hora de fim de cozedura estar definida.

Execução do programa

- Quando o programa automático estiver em progresso (e, portanto, a função de cozedura estiver ativa), o símbolo **Auto** permanece aceso e o tempo de cozedura restante aparece no ecrã na forma de contagem decrescente. O símbolo  também permanece aceso.

Final do programa automático

- No final da duração do programa ou quando a hora de fim de cozedura for atingida, o símbolo  correspondente desliga-se.
- No final do programa automático, o símbolo **Auto** pisca, o ecrã apresenta "Fim" e o sinal acústico intermitente (que pode ser parado premindo qualquer botão) é emitido.

Função do temporizador

O temporizador permite definir uma hora a partir da qual a contagem decrescente começa. Esta função não liga nem desliga o forno, mas apenas emite um alarme audível quando o tempo tiver terminado.

- ▶ Prima o botão Modo ou Definir uma vez. O ecrã mostra:



- O símbolo com o sino pisca e a duração do alarme pode ser definida com os botões + e -. Quando esta função está ativa, o símbolo com o sino permanece aceso e o ecrã apresenta o tempo restante (contagem decrescente).
- No final do tempo, é emitido um sinal acústico (que pode ser parado premindo qualquer botão).

Alterar/eliminar dados

- ▶ Os dados definidos podem ser alterados a qualquer altura premindo os botões + e - ao mesmo tempo.
 - O cancelamento da duração da cozedura termina automaticamente a função e vice-versa.
 - No caso de uma operação programada, o aparelho não aceitará horas de fim de cozedura anteriores às horas de início de cozedura propostas pelo próprio aparelho.

Nota: o forno permanece quente, a uma temperatura próxima da temperatura de cozedura definida, durante um longo período após este ter sido desligado. Assim, para evitar cozer demasiado os alimentos ou queimá-los, é recomendável retirá-los do forno.






Ligar pela primeira vez

- ▶ Quando utilizar o forno pela primeira vez, coloque-o a funcionar vazio à temperatura máxima durante, pelo menos, 40 minutos e com a divisão bem ventilada.
 - O cheiro que se sente durante esta operação deve-se à evaporação de substâncias que são utilizadas para proteger o forno durante o período de tempo entre o fabrico e a instalação.
 - Passados 40 minutos, o forno para automaticamente e fica pronto a utilizar depois de arrefecer.

Sugestões

- ▷ Para uma cozedura bem-sucedida, nunca coloque pratos no forno com este ainda frio; aguarde até que o forno atinja a temperatura definida.
- ▷ Durante a cozedura, nunca coloque tachos nem recipientes diretamente na base do forno;
- ✓ coloque-os por cima das grelhas ou dos tabuleiros fornecidos, numa das 5 prateleiras disponíveis;
 - o não cumprimento desta ação pode danificar o esmalte do forno.
- ▷ O seu forno Franke utiliza um esmalte especial que é fácil de manter limpo. Contudo, é recomendável limpá-lo frequentemente de forma a evitar cozinhar sobre sujidade e resíduos de cozinhados anteriores.
- ▷ Quaisquer painéis de limpeza automática (se fornecidos) podem ser limpos com água e sabão (consulte as instruções de limpeza).

TABELA DE COZEDURA

Definição do botão de seleção	Tipo de alimento	Peso (kg)	Posição da prateleira*	Tempo de pré-aquecimento (min.)	Definição do botão do termômetro	Duração (min.)	
	COZEDURA ESTÁTICA NATURAL	Carne de porco assada	1	3	9,5	180 °C	65-75
	Omeletas	1,5	2	10,5	200 °C	25-30	
	Bacalhau/dourada/rodvalho	1	3	9,5	180 °C	15	
	Pãesinhos	1	2 ou 4	9,5	175 °C	25-30	
	Tartes	1	2	10,5	200 °C	40-45	
	Peixe de água doce	1,5	3	10,5	200 °C	35-40	
	Polenta com molho	0,5	2	9,5	180 °C	25-30	
	Cheesecakes	1,5	2	9,5	180 °C	25-30	
	COZEDURA ASSISTIDA	Carne de porco assada	1	3	9	180 °C	60-70
	Coelho assado	1	2	9,5	190 °C	55-65	
	Crescia Marchigiana (pão achatado rápido)	1,5	2	10	200 °C	25-30	
	Camarões no forno	0,5	3	10	200 °C	30-40	
	Pescada-Dourada-Pregado	2	2 ou 4	7,5	150 °C	25-30	
	Pão comum	2	2 ou 4	9	180 °C	25-30	
	Tartes de fruta	1,5	2	9	175 °C	30-35	
	Tartes salgadas	2	3 ou 5	9	180 °C	40-45	
	COZEDURA VENTILADA INFERIOR	Peito de frango	1	2 ou 3	Para abreviar o tempo de pré-aquecimento, utilize a função de Cozedura Assistida	170 °C	20
	Veal slices	1	2	180 °C	20		
	Carne de vaca assada	1	3	170 °C	60		
	Tuna steaks	1	2	160 °C	20		
	Peixe-espada	1	3	160 °C	20		
	Gambas	1	2	180 °C	30		
	Merengue	0,8	2	90 °C	120		
	Biscoitos de manteiga	1	2	160 °C	30		
Bolo levedado	0,8	2	170 °C	40			
Bolinhos de amêndoa	1	2 ou 3	160 °C	35			
	COZEDURA VENTILADA SUPERIOR	Tortellini gratinados	0,5	3	Para abreviar o tempo de pré-aquecimento, utilize a função de Cozedura Assistida	Máx.	25-30
	Pastéis de batata	0,5	3	Máx.	25-30		
	Peixe-espada	0,5	5	200 °C	12-15		
	Mexilhões	1	4	Máx.	10-12		
	Vieiras	1	4	200 °C	10-12		
	Batatas assadas	0,5	4	200 °C	18-20		
Canelones	1	3	Máx.	25-30			
	COZEDURA GRILL	Asas de frango	1	4 ou 5	7	Máx.	25-30
	Costeletas	0,8	3	7	Máx.	25-30	
	Vieiras	0,5	3 ou 4	7	Máx.	14-16	
	Batatas assadas	1	3	7	Máx.	25-30	
	Peixe de água doce	1	3 ou 4	7	Máx.	25-30	
	Tomates gratinados	0,4	2 ou 3	7	Máx.	25-30	
	Kebabs de enguia	0,5	3	7	Máx.	25-30	
	Kebabs de peru	0,5	4	7	Máx.	25-30	


COZEDURA						
GRILL	Pernas de frango	1	4 ou 5	9,5	Máx.	25-30
	Costelas	0,5	4	14	Máx.	40-45
VENTILADA	Galinha (pedaços)	1,2	4	14	Máx.	30-35
	Dourada em papelote	1	3	8	Máx.	20-25
	Frango (pedaços)	1,5	3	14	Máx.	35-40
	Codornizes	0,8	4	14	Máx.	30-35
	Salsichas	1	4	14	Máx.	20-25
	Legumes	1	4 ou 5	14	Máx.	10-15

Nota: as indicações fornecidas na tabela de cozedura são o resultado dos testes de cozedura efetuados por uma equipa de chefs profissionais. Servem apenas de guia e podem ser alteradas de acordo com os gostos pessoais.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

O forno pode ser limpo de forma convencional (com detergentes, sprays para fornos), mas apenas quando estiver muito sujo e quando as manchas estejam particularmente entranhadas.

Para a limpeza regular do seu forno (depois de cada utilização), recomenda-se o seguinte procedimento:

- ▶ Rode o botão de seleção do modo de operação para a posição "Cozedura convencional natural" .
- ▶ Defina o botão de seleção de temperatura para 70 °C.
- ▶ Deite 0,6 litros de água num tabuleiro de forno e insira-o na guia mais baixa.
 - Passados aproximadamente vinte minutos, os resíduos de comida no esmalte terão amolecido e poderá limpá-los com um pano húmido.

Importante

Antes de iniciar as operações de manutenção, retire sempre a ficha da tomada ou desligue o interruptor geral do sistema eléctrico. A operação do aparelho é segura com ou sem guias de tabuleiros.

- As partes do forno em aço inoxidável e esmaltadas permanecerão como novas se limpas regularmente com água ou detergentes especiais. Tenha o cuidado de secá-las bem depois de limpar.
- Nunca use esfregões, palha de aço, ácido muriático ou outros produtos que possam riscar ou marcar a superfície.

- As manchas na base do forno provenientes de diversos produtos de cozinhados (molhos, açúcar, claras de ovos e gorduras) são sempre causadas por salpicos ou derrames.

- Os salpicos ocorrem durante a cozedura e são o resultado da cozedura a uma temperatura demasiado elevada, enquanto os derrames são provocados pela utilização de pratos demasiado pequenos ou devido a um cálculo incorreto do aumento de volume durante a cozedura.
- Estes problemas podem ser resolvidos usando recipientes de cozedura fundos ou usando o tabuleiro fornecido com o forno.

- Para limpar a parte inferior do forno, é recomendável retirar quaisquer manchas enquanto o forno ainda está morno. As manchas são fáceis de remover enquanto ainda são recentes.

Limpar a porta do forno

- ▶ A porta do forno deve ser limpa (interna e externamente) quando o forno estiver completamente frio, utilizando água quente. Não utilize panos abrasivos. Limpe o vidro com detergentes especiais.
- ▶ Limpe as superfícies esmaltadas com água quente e detergentes não abrasivos, tal como para o interior do forno.

Remover o vidro interno da porta do forno (Fig. 2)

Os vidros da porta do forno podem ser removidos para permitir uma boa limpeza dos vidros internos, procedendo como se segue:

- ▶ Com a porta completamente aberta, rode os dois blocos pretos (com a palavra "CLEAN") na parte de baixo da porta 180° de forma a assentarem nas reentrâncias na estrutura do forno.

Nota: certifique-se de que os roda totalmente (os blocos clicam quando encaixam na sua posição).

- ▶ Levante cuidadosamente os vidros internos: os dois blocos impedirão que a porta feche (se os blocos não forem totalmente rodados, a remoção dos vidros fará com que a porta seja imediatamente fechada).
- ▶ Após realizar as operações de limpeza, coloque novamente os vidros internos (a posição correta é indicada pelas palavras "TEMPERED GLASS", que devem estar perfeitamente legíveis) e rode os dois blocos de retenção dos vidros para a sua posição original.



Nunca tente fechar a porta quando apenas um ou ambos os blocos saíram parcial ou completamente dos painéis de vidro. Após a limpeza, lembre-se sempre de rodar ambos os blocos antes de fechar a porta.

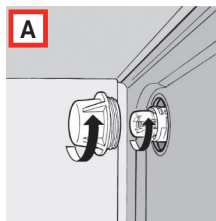
Remover a porta do forno (Fig. 3)

Para facilitar a limpeza do forno, a porta do forno pode ser removida manuseando as dobradiças da seguinte forma:

- ▶ As dobradiças estão equipadas com dois trincos amovíveis (A). Levante o trinco (A) para soltar a dobradiça.
- ▶ Em seguida, levante a porta e puxe-a para fora; para isso, segure na porta, pelos lados, perto das dobradiças.
- ▶ Para colocar novamente a porta, faça deslizar as dobradiças para as suas ranhuras.
- ▶ Antes de fechar a porta, lembre-se de rodar os dois trincos (A) utilizados como fixações das dobradiças.

Consulte as imagens no final deste manual.

Substituir a luz do forno



Os fornos Franke estão equipados com uma luz circular posicionada na área superior esquerda, no fundo do compartimento. Para substituir a luz do forno, proceda como

se segue:

- ▶ Desligue o aparelho da corrente através do interruptor onipolar utilizado para o ligar ao sistema elétrico, ou desligue a ficha se estiver acessível.
- ▶ Desaparafuse a tampa de vidro (A).
- ▶ Desenrosque a lâmpada e substitua-a por uma que seja resistente a altas temperaturas (300 °C), com as seguintes características:
 - Tensão: 220/240 V ~ 50-60 Hz
 - Energia: 25 W
 - Ligação: G9
- ▶ Volte a instalar a tampa de vidro (A) e ligue novamente a fonte de alimentação.

DADOS TÉCNICOS

Tensão e frequência da fonte de alimentação	220-240 V, 50/60 Hz
Potência total e classificação dos fusíveis	2300 W ~ 16 A
Elementos de potência e de aquecimento	
Superior	1000 W
Inferior	1250 W
Grelhador	2250 W
Ventilação	30 W
Ventoinha tangencial	15 W
Luz do forno	1 x 25 W

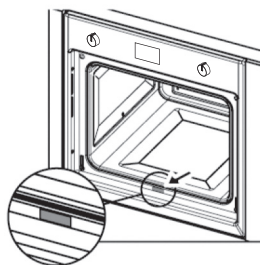
SUPORTE

Caso surja algum problema de funcionamento, contacte o Centro de Assistência Técnica da Franke (consulte a lista em anexo).

Nunca recorra aos serviços de técnicos não autorizados.

Especifique:

- o tipo de avaria;
- o modelo do aparelho (Art./COD.);
- o número de série (N.S.).



Estas informações são fornecidas na placa de identificação do aparelho, no certificado de garantia.

ELIMINAÇÃO

Informação para os utilizadores



O símbolo no produto ou na embalagem indica que o aparelho não deve ser eliminado no lixo doméstico.

Ao eliminar o aparelho de forma adequada está a ajudar a evitar consequências nocivas para o ambiente e para a saúde.

Mais informações sobre como reciclar o aparelho estão disponíveis junto da autoridade competente, do serviço de eliminação de resíduos local ou do fornecedor do aparelho.

Elimine o aparelho recorrendo a um ponto de recolha de resíduos especializado em dispositivos eletrónicos e elétricos.

Em conformidade com a Diretiva 2012/19/UE relativa à redução de substâncias perigosas utilizadas em aparelhos elétricos e eletrónicos e à eliminação de resíduos.

O símbolo do caixote do lixo cortado no aparelho indica que no fim da sua vida útil o produto não deve ser eliminado como lixo doméstico.

Consequentemente, quando o aparelho chegar ao fim da sua vida útil, o utilizador deve levá-lo a um centro de reciclagem adequado para eliminação de resíduos eletrónicos e eletrotécnicos ou devolvê-lo ao revendedor quando comprar um novo aparelho de tipo equivalente.

Uma recolha de resíduos separada adequada do aparelho eliminado para posterior reciclagem, tratamento e eliminação amiga do ambiente ajuda a evitar um impacto potencialmente negativo no ambiente e na saúde e facilita a reciclagem dos materiais utilizados na construção de aparelhos.

Informação para os centros de testes

Para calcular o volume, retire as corrediças internas do lado do fio, se presentes (de acordo com as normas 2009/60350-50304/EN).

PRATOS TESTADOS

De acordo com a norma EN/IEC 60350 Estas tabelas foram criadas para as autoridades controladoras de forma a facilitar o exame e teste de diversos aparelhos.

Como ler a tabela de cozedura

A tabela sugere a função ideal a usar para um alimento específico cozinhado em uma ou mais prateleiras ao mesmo tempo.

Os tempos de cozedura referem-se à introdução dos alimentos no forno, excluindo o pré-aquecimento (caso necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são valores aproximados e dependem da qualidade dos alimentos e do tipo de acessório.

Use inicialmente os valores recomendados e, se o resultado não for o esperado, aumente ou diminua o tempo. Recomendamos usar os acessórios fornecidos, formas de bolos e tabuleiros feitos de metal escuro. Siga a tabela de seleção que apresenta os itens fornecidos a colocar em prateleiras diferentes.

Cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo

Utilizando as funções de ventilação recomendadas, é possível cozinhar em prateleiras diferentes simultaneamente.

Quando cozinhar numa prateleira única, pode também usar a função estática.

Receita	Função	Pre-aquecimento	Nível (a partir de baixo)	Temp. (°C)	Tempo (Min.)	Acessórios/ Notas
Biscoitos (shortbread)	CONVENCIONAL	✓	4	160	18-25	Nível 4: tabuleiro de forno liso
	COM VENTOINHA	✓	3-4	160	20-27	Nível 4: tabuleiro de forno liso Nível 3: tabuleiro de forno fundo
Bolinhos	CONVENCIONAL	✓	3	160	20-30	Nível 3: tabuleiro de forno liso
	COM VENTOINHA	✓	3	160	20-30	Nível 4: tabuleiro de forno liso
	COM VENTOINHA	✓	3-4	160	20-30	Nível 4: tabuleiro de forno liso Nível 3: tabuleiro de forno fundo
Pão-de-ló sem gordura	CONVENCIONAL	✓	2	160	43-48	Nível 2: forma de bolo sobre a grade
	COM VENTOINHA	✓	2	170	28-32	Nível 2: forma de bolo sobre a grade
Tarte de maçã	CONVENCIONAL	✓	1	180	60-70	Nível 1: forma de bolo sobre a grade
	COM VENTOINHA	✓	1	180	50-60	Nível 1: forma de bolo sobre a grade
Duas tartes de maçã	COM VENTOINHA	✓	1-3	180	80-90	Nível 1: 2 formas de bolo sobre a grade Nível 1: formas de bolo Nível 3: formas de bolo
Bolos levedados	CONVENCIONAL	✓	2	165	25-30	Nível 2: forma de bolo sobre a grade
	COM VENTOINHA	✓	2	165	28-35	Nível 2: forma de bolo sobre a grade
Cozinhar no grelhador						Se cozinhar a comida diretamente sobre o grelhador, introduza também o recipiente de recolha de pingos na prateleira inferior. Assim, recolhe os resíduos dos cozinhados e mantém o forno limpo. Quando grelhar, é recomendável deixar um espaço livre de 3 a 4 cm na borda frontal da grade para facilitar a sua extração.
Torrada*	GRELHADOR	✓ (5 min)	4	200	3-5	Nível 5: grelha
Hambúrguer**	TURBO	NÃO	4	200	30-40	Nível 4: grelha
	GRELHADOR					Nível 3: tabuleiro de forno

* mantenha a porta fechada durante o tempo de cozedura.

** após 10 min, vire-o.

INHOUDSOPGAVE

Over dit handboek	108	Gebruik	114
Beoogd gebruik	109	Kookprogramma's	115
Veiligheidsgegevens	109	Analoog kookprogramma	116
Correcte installatie en plaatsing	110	Mechanisch kookprogramma	117
Correct gebruik	111	Digitaal kookprogramma	117
Onderhoud en reiniging	111	Eerste keer inschakelen	119
Reparatie	111	Suggesties	119
Buiten bedrijf stellen	111	Kooktabel	120
Informatie voor energiebesparing	112	Reiniging en onderhoud	121
Overzicht	112	Technische gegevens	122
Installatie	113	Klantenservice	123
Installatieprocedure	113	Verwijdering	123
Elektrische aansluiting	113	Geteste gerechten	124
		Kooktabel lezen	124


OVER DIT HANDBOEK

Deze gebruikershandleiding is van toepassing op diverse modellen van het apparaat. Het is daarom mogelijk dat sommige van de beschreven kenmerken en functies niet van toepassing zijn op uw specifieke model. De afbeeldingen en illustraties waarnaar in de verschillende hoofdstukken wordt verwezen, zijn achterin de handleiding opgenomen.

Franke behoudt zich het recht voor om het product aan te passen zonder aankondiging

vooraf. Alle informatie is correct op het moment van publicatie.

- ▶ Lees de gebruikershandleiding zorgvuldig vóór gebruik.
- ▶ Bewaar deze gebruikershandleiding.
- ▶ Gebruik het in deze gebruikershandleiding beschreven apparaat uitsluitend volgens het bedoelde gebruik.

Symbol	Betekenis
	Waarschuwingssymbool. Waarschuwing voor risico's op letsel.
	Veiligheidsacties en waarschuwingen om letsel of schade te voorkomen.
	Actiestap. Een actie die moet worden ondernomen.
	Resultaat. Resultaat van één of meer actiestappen.

BEOOGD GEBRUIK

De oven is exclusief ontworpen voor niet-professioneel, huishoudelijk gebruik.

De oven levert professionele prestaties in de eigen keuken. Het is een zeer veelzijdig apparaat waarmee veilig en eenvoudig verschillende bereidingsmethodes kunnen worden toegepast.

VEILIGHEIDSGEGEVENS

▷ Leest u de handleiding en de veiligheidsinformatie zorgvuldig door, voordat u de oven gebruikt.

▷ Bewaar de handleiding voor latere naslag.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor mogelijke schade als gevolg van een onjuiste installatie en onjuist, onzorgvuldig of onbeoogd gebruik van het apparaat.

De elektrische veiligheid van de oven is uitsluitend gegarandeerd als die volgens de geldende richtlijnen is aangesloten op een aardingssysteem.

Om een veilige en efficiënte werking van dit elektrische apparaat te garanderen:

- ▷ Neem uitsluitend contact op met erkende servicecentra.
- ▷ Wijzig geen functies van het apparaat.
- ▷ Kinderen van 8 jaar of ouder en personen met fysieke, zintuiglijke of verstandelijke

beperkingen of met beperkte ervaring of kennis mogen het apparaat alleen gebruiken of reinigen, wanneer er sprake is van toezicht of wanneer ze instructies ontvangen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- ▷ Kinderen jonger dan 8 jaar mogen het apparaat niet gebruiken of reinigen, zelfs niet onder toezicht.
- ▷ Op kinderen moet toezicht worden gehouden om te verzekeren dat zij niet met het toestel spelen.
- ▷ Dit apparaat is geen speelgoed.
- ▷ Laat geen kinderen bij het apparaat zonder toezicht.
- ▷ Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- ▷ Laat kinderen het apparaat of functies tijdens en onmiddellijk na gebruik niet aanraken.

- ▷ Zorg ervoor dat het apparaat op zo'n manier is geïnstalleerd dat het kan worden afgekoppeld van het elektriciteitsnet, met een afstand die voldoet aan volledige ont koppeling bij overspanning in categorie III.
- ▷ Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.
- ▷ Het apparaat mag niet geïnstalleerd worden achter een decoratieve deur om oververhitting te voorkomen.



Risico op brandwonden!

- ▷ Tijdens gebruik wordt het apparaat heet. Let erop dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.

WAARSCHUWING:

toegankelijke onderdelen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Houd kleine kinderen weg van de kookplaat.



Risico op brandwonden!

Het uiteinde van het handvat op de deur kan heter zijn door de stroming van hete lucht.

- ▷ Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen altijd in de uit-stand staan als de oven niet wordt gebruikt.

WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit voordat u de lamp

vervangt om een elektrische schok te voorkomen.

- ▷ Gebruik geen schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur/het glas van de scharnierende delen van de kookplaat (indien aanwezig) te reinigen, omdat deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken, waardoor het glas uiteen zou kunnen spatten.
- ▷ Gebruik geen stoomreinigers of rechtstreekse waterstralen.

Correcte installatie en plaatsing

- ▷ Houd kinderen weg van het apparaat en het verpakkingsmateriaal.

Indien de oven permanent op het elektriciteitsnet wordt aangesloten:

- ▷ Zorg ervoor dat het apparaat uitsluitend wordt geïnstalleerd door de klantenservice, een elektricien of getraind personeel met de juiste kennis/opleiding.
- ▷ Zorg ervoor dat het apparaat rechtstreeks op het stopcontact is aangesloten. Zorg ervoor dat er geen adapters, meervoudige stopcontacten en verlengkabels worden gebruikt om het apparaat aan te sluiten.
- ▷ Zorg ervoor dat het apparaat niet wordt blootgesteld aan weersinvloeden (regen, zon).



Risico op dodelijk letsel!

- ▷ Houd huisdieren op afstand van het apparaat.
- ▷ Verpakkingsmaterialen, bijv. kunststofolie en polystyreen, kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen.
- ▷ Houd verpakkingsmateriaal weg van kinderen.

Correct gebruik

- ▷ Gebruik het apparaat uitsluitend om eten te bereiden en koken.
- ▷ Gebruik ovenwanten bij het plaatsen van kookgerei in de oven of wanneer u dat eruit haalt.
- ▷ Lees de handleidingen van de kookapparaten die bij de oven worden gebruikt.
- ▷ Plaats geen stroomkabels van andere elektrische apparaten op hete delen van de oven.
- ▷ Gebruik geen brandbare vloeistoffen in de buurt van de oven.



Risico op oververhitting en storingen van de oven door geblokkeerde ventilatie!

- ▷ Bedek de binnenwanden van de oven nooit met aluminiumfolie.
- ▷ Zorg ervoor dat de ventilatie van de ventilator of de openingen boven de ovendeur niet zijn geblokkeerd.



Risico op brandwonden!

- ▷ Houd bij het openen en sluiten van de deur altijd het handvat in het midden vast.



Risico op elektrische schokken door beschadigd apparaat!

- ▷ Schakel een beschadigd apparaat niet in.
- ▷ Schakel de zekering uit in de zekeringkast.
- ▷ Neem contact op met de klantenservice.



Risico op elektrische schok!

- ▷ Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen.
- ▷ Gebruik het apparaat nooit terwijl u blootsvoets bent.
- ▷ Trek niet aan het apparaat of de stroomkabel om de oven uit het stopcontact te halen.

Onderhoud en reiniging

Voorafgaand aan onderhoud of reiniging:

- ▷ Maak het apparaat los van de stroomtoevoer door bijvoorbeeld de zekering in de zekeringkast uit te schakelen.



Risico op elektrische schok door indringende vloeistof!

Het apparaat bevat elektronische componenten.

- ▷ Zorg ervoor dat er geen vloeistoffen in het apparaat dringen.
- ▷ Gebruik geen stoom onder druk om het apparaat te reinigen.
- ▷ Gebruik geen natte doek om de bedieningsonderdelen te reinigen.

Reparatie

- ▷ Zorg ervoor dat uitsluitend gekwalificeerd personeel het apparaat installeert of repareert.
- ▷ Neem in de volgende gevallen contact op met een door de fabrikant erkend servicecentrum of gekwalificeerd personeel:
 - Bij twijfel over de intactheid van het product onmiddellijk na het uitpakken
 - Tijdens installatie (volgens de fabrieksinstructies)
 - Twijfels over de juiste werking van het apparaat
 - Storing of slechte werking
 - Vervangen van het stopcontact indien deze niet compatibel is met de stekker van het apparaat
 - Bij beschadiging moet het netsnoer worden vervangen door de fabrikant, zijn servicemedewerker of een erkende servicemonteur. Zo kunnen risico's worden voorkomen.

Buiten bedrijf stellen

- ▷ Indien de oven niet langer wordt gebruikt, bel het servicecentrum of gekwalificeerd personeel om hem van het elektriciteitsnet af te koppelen.

INFORMATIE VOOR ENERGIEBESPARING

De bedrijfsmodus **KOKEN MET BOVENSTE VENTILATOR** verbruikt minder energie dan de andere beschikbare bereidingsfuncties.

- ▷ Open de ovendeur zo weinig mogelijk.
- ▷ Verwarm de oven zo snel mogelijk voor.

- ▷ Verwarm de oven alleen voor als dit noodzakelijk is voor een goed resultaat.
- ▷ Als een recept met gratin langer dan 30 minuten wordt opgewarmd met restwarmte, moet u 5-10 minuten vóór het einde het apparaat uitschakelen.

OVERZICHT

A. Programmakeuzeknop

Voor het selecteren van de ovenmodus aan de hand van de gewenste bereidingsmethode. Wanneer de knop naar een programma wordt gedraaid, gaat de ovenlamp aan. Dit geeft dat de oven is ingeschakeld.

B. Programma's

De ovens van FRANKE beschikken over verschillende bereidingstijdbeheer- en regelsystemen; zie pagina 116 voor gedetailleerde instructies. U hoeft alleen na te gaan over welk type regeling uw oven beschikt voor het juiste gebruik van de functie.

C. Thermostaatlampje

Het thermostaatlampje wordt aangeduid met het symbool **C**. Dit geeft aan dat de verwarmingselementen van de oven zijn ingeschakeld. Het lampje gaat uit wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt en licht weer op wanneer de ovenverwarming opnieuw wordt ingeschakeld. Dit is een handige functie om te controleren of de temperatuur is bereikt, voordat u het gerecht in de oven plaatst.

D. Thermostaatknop

Met deze knop wordt de benodigde temperatuur voor de bereiding van het eten geselecteerd. Deze temperatuur wordt tijdens de bereiding aangehouden. U stelt de gewenste temperatuur in door de knop met de klok mee te draaien tot de wijzer naar het juiste cijfer wijst. De maximumtemperatuur bedraagt circa 275 °C.

E. Sleuven voor rekken en lekbakken

U kunt de rekken en lekbakken op 5 verschillende niveaus (1 t/m 5 van onder naar boven) in de sleuven schuiven. In de kooktabel (pag. 120) wordt de beste positie voor elke type bereiding aangegeven.

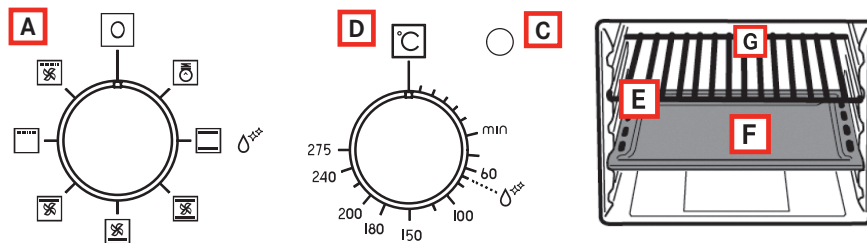
F. Lebak

De lebak wordt gewoonlijk gebruikt voor het opvangen van de sappen van gegrilde etenswaren of om voedsel rechtstreeks op te bereiden. Deze lebak moet uit de oven worden gehaald wanneer hij niet wordt gebruikt. De lebak is gemaakt van geëmailleerd staal geschikt voor de "AA"-voedselklasse.

Aanwijzing: Voor optimale bereidingsresultaten wordt aangeraden de lebak met de schuine kant naar de achterkant van de oven te plaatsen.

G. Rek

Het rek wordt gebruikt om pannen, bakblikken en alle andere schalen (behalve de meegeleverde geëmailleerde lekbakken) op te zetten. Ook wordt het rek gebruikt voor het bereiden van vlees en vis, met name bij de grill- en turbogrillfuncties, en het roosteren van brood, etc. Direct contact tussen het rek en het voedsel wordt niet aangeraden.



INSTALLATIE

Belangrijk: De installatie (afb. 4) moet worden uitgevoerd volgens de huidige normen en regelgevingen.

Vereisten aan de kast

- ✓ Bij inbouwkastjes moeten de onderdelen (kunststoffen en fineerhout) worden gemonteerd met hittebestendige lijm (min. 100 °C):
 - ongeschikte materialen en lijmen kunnen leiden tot kromtrekken en loslaten.
- ✓ De kast moet groot genoeg zijn voor de elektrische aansluitingen.
- ✓ De kast waarin de oven wordt geplaatst, moet stevig genoeg zijn om het gewicht van de oven te kunnen dragen.
- ▷ De oven moet stevig in de opening worden vastgezet.
- ▷ De oven kan in een kast of onder het keukenblad van een modulaire eenheid worden geplaatst, mits de ventilatie voldoende is.

Installatieprocedure

Schuif de oven in de kast en zet deze met de 4 schroeven en de 4 bussen in de gaten in de zijpanelen (afb. 5a) aan de kast vast.

Opmerking: (afb. 5b)

Als de oven onder een kookplaat moet worden geplaatst, draai dan eerst de bovenste

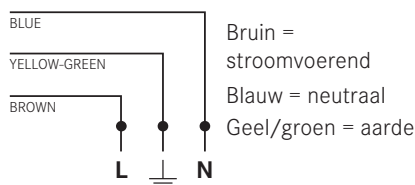
bevestiging (R) naar rechts of links, zodat de oven goed past (afb. 5b).

Elektrische aansluiting

Franke-ovens worden geleverd met een driepolige stroomkabel met vrije aansluitklemmen. Als de oven permanent op de voeding wordt aangesloten, monteer dan een mechanisme dat het mogelijk maakt de oven van de voeding los te koppelen. De contactopeningafstand (ten minste 3 mm) moet een volledige ont koppeling volgens overspanningsomstandigheden van de categorie III mogelijk maken.

Let op het volgende:

- ✓ De stekker en het stopcontact zijn geschikt voor een 16 A-netspanning.
- ✓ Beide moeten gemakkelijk bereikbaar zijn en zo zijn geplaatst dat bij het aansluiten of lostrekken van de stekker geen stroomvoerende onderdelen kunnen worden aangeraakt.
- ✓ De stekker moet eenvoudig aan te sluiten zijn.
- ✓ De oven leunt na de montage in de kast niet tegen de stekker.
- ✓ De klemmen van de twee apparaten zijn niet aangesloten op dezelfde stekker.
- ✓ Er wordt een A 3 x 1,5 mm² kabel van het type H05VV-F gebruikt wanneer de stroomkabel wordt vervangen.
- ✓ Let op de polariteit van de vrije klemmen.

**Opmerking:**

Controleer of het elektrische systeem van het huishouden (spanning, maximaal vermogen en stroomsterkte) geschikt is voor de Franke-oven.

De frequentie van het net wordt bepaald bij inschakeling.

GEBRUIK

Deze oven combineert de voordelen van elektrische ovens (met natuurlijke convectie) met die van moderne heteluchtovens (met een ventilator). Het is een zeer veelzijdig apparaat waarmee veilig en eenvoudig 6 verschillende bereidingsmethodes kunnen worden toegepast. Met knoppen (A) en (D) op het bedieningspaneel kunt u het gewenste programma en de temperatuur instellen. Raadpleeg de kooktabel op pagina 120, zodat u uw Franke-oven optimaal kunt gebruiken.

Koelventilator

Om de temperatuur bij de deur, het bedieningspaneel en de zijkanten te verlagen, is uw Franke-oven uitgerust met een ventilator die automatisch wordt ingeschakeld wanneer de oven warm is. Als de ventilator is ingeschakeld, wordt er lucht vanaf de voorkant van de oven tussen het voorpaneel en de oven deur geblazen. Hierbij is met name op gelet dat de lucht die wordt uitgeblazen geen invloed heeft op de rest van de keuken en dat het geluid tot een minimum wordt beperkt.

De ventilator blijft na de bereiding ingeschakeld tot de oven voldoende is afgekoeld. Zo worden de keukenkastjes beschermd.

**Ovenlamp**

Dit symbool geeft aan dat de ovenlamp wordt ingeschakeld. De oven wordt niet verwarmd. Deze optie komt van pas bij het schoonmaken van een uitgeschakelde oven.

Ontdooien

Onderstaande procedure wordt aangeraden om het voedsel te ontdooien:

- ▶ Zet de programmakeuzeknop (A) in de stand "TURBOGRILLEN".
- ▶ Zet de thermostaatknop (D) op 0 °C.
- ▶ Zet de timerknop (B) in de handmatige modus.

Kookprogramma's



STANDAARDBEREIDING

De warmte komt van het verwarmingselement bovenin en van het verwarmingselement onderin. Dit is de conventionele verwarmingsfunctie, waarmee één kookniveau gelijkmatig wordt verwarmd.

Stel de thermostaatknop (D) in tussen 50 °C en max. 275 °C.



HETELUCHTVERDELING

Het bovenste en het onderste verwarmingselement en de ventilator in de oven worden ingeschakeld. Door de constante warmte wordt het gerecht gelijkmatig bereid en gebuind. Er kunnen verschillende gerechten tegelijkertijd worden bereid op maximaal 2 niveaus.

Stel de thermostaatknop (D) in tussen 50 °C en max. 275 °C.



HETELUCHTVERDELING MET ONDERSTE VENTILATOR

Het onderste verwarmingselement en de ventilator worden ingeschakeld. Ideaal voor het bereiden van vis en bevroren en voorgekookte producten in het algemeen. Deze functie komt met name van pas bij patisserieproducten.

Stel de thermostaatknop (D) in tussen 50 °C en max. 275 °C.



HETELUCHTVERDELING MET BOVENSTE VENTILATOR

Het bovenste verwarmingselement en de ventilator worden ingeschakeld. Door het lage vermogen en het gebruik van de ventilator kunnen gerechten gelijkmatig en langzaam worden bereid. Ideaal voor droog deeg en bepaalde pastaschotels.

Stel de thermostaatknop (D) in tussen 50 °C en max. 275 °C.



GRILLEN

Het grillverwarmingselement boven in de oven wordt ingeschakeld. Door het snelle infrarood oppervlak blijft het vlees aan de binnenkant mals ; de grill kan ook worden gebruikt om maximaal 9 sneetjes brood te roosteren. Bij de Franke-oven wordt de grillfunctie bij een gesloten ovendeur gebruikt.

Aanwijzing: Het grillelement wordt heel heet. Raak het niet per ongeluk aan wanneer u etenswaren in de oven plaatst of eruit haalt. Franke heeft de oven zo ontworpen dat uw handen zo goed mogelijk worden beschermd.

De thermostaatknop (D) wordt gewoonlijk op max. 220 °C gezet. Er kan echter een lagere temperatuur worden geselecteerd, maar het grillen verloopt dan langzamer.



TURBOGRILLEN

Het grillelement boven in de oven en de ventilator worden ingeschakeld. Verhitting uit één richting wordt in dit geval met luchtcirculatie in de oven gecombineerd. Deze voorkomt dat het voedsel verbrandt en tegelijkertijd wordt het eten warmer. U behaalt uitmuntende resultaten met de turbogrill als u tegelijkertijd verschillende soorten vlees en groente bereidt, of kebabs, worstjes, spareribs en lamskoteletten, kip, kwartel met salie, varkensvlees, etc.

De thermostaatknop (D) wordt gewoonlijk op max. 220 °C gezet. Een lagere temperatuur is ook mogelijk, maar de bereiding duurt dan langer.

Analoog kookprogramma

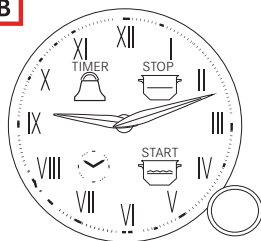
(afb. 1c)

Deze klok is al ingesteld voor handmatig gebruik van de oven. U kunt dus eten bereiden zonder deze klok te moeten instellen.

Knop

- ▶ Druk op de knop om de functies in de aangegeven volgorde in te schakelen (kookwekker, einde bereidingstijd, start bereidingstijd, tijdstelling). Een knipperende led geeft aan welke functie is geselecteerd.

B



- ▶ Druk deze knop kort in om eerder geprogrammeerde instellingen te controleren (navragen) of druk hem ongeveer 2 seconden in om instellingen te annuleren (resetten).
- ▶ Draai de knop om de wijzers van de klok in te stellen voor de ingeschakelde functie (led knippert).

Leds

- ✓ Knipperend: u kunt instellen of de functie is beëindigd (in combinatie met het alarm dat afgaat).
- ✓ Continu brandend: functie is ingeschakeld.


Kookwekker

- ▶ U stelt de kookwekker in door de knop één keer in te drukken (de bijbehorende led begint te knipperen) en dan naar links te draaien om de wijzers op de gewenste bereidingstijd in te stellen.
- ▶ Druk de knop nogmaals in om de instelling te bevestigen. De bijbehorende led knippert niet meer, maar brandt continu.
 - De wijzers gaan naar de oorspronkelijke stand terug en geven

de huidige tijd weer aan. Wanneer de ingestelde tijd wordt bereikt, gaat het alarm af. U kunt het alarm uitzetten door op de knop te drukken.

- U stelt met de kookwekker niet het verwarmen van de oven in.

Eind van bereiding

- ▶ U stelt het einde van de bereidingstijd in door de rechterknop twee keer in te drukken (de led van het symbool  begint te knipperen) en daarna de knop naar links te draaien om de wijzers op de gewenste eindtijd in te stellen.
 - De led knippert vervolgens 10 seconden (zodat u de wijzers nog kunt verstellen), waarna de tijd wordt ingesteld en de led continu gaat branden.
 - U kunt hetzelfde doen door de knop tijdens het knipperen van de led twee keer in te drukken. Aan het einde van de bereidingstijd wordt de oven uitgeschakeld en gaat het alarm 1 minuut af. U schakelt het alarm uit door de knop in te drukken.

Opmerking: De oven blijft nog enkele minuten nadat hij is uitgeschakeld op bijna dezelfde ingestelde temperatuur. Om te voorkomen dat gerechten hierdoor uitdrogen of aanbranden, wordt aangeraden ze uit de oven te nemen.

Eind van bereiding met vertraagde start

- ▶ Een vertraagde start van de bereidingstijd kan alleen aan het einde van een bereidingsproces worden ingeschakeld; bij deze functie wordt met de rechterknop het „stoppen“ bevestigd en tegelijkertijd begint de led van het symbool  te knipperen.
- ▶ Draai de linkerknop om het begin van de bereidingstijd in te stellen (deze ligt natuurlijk voor de eindtijd, daarom kunnen de wijzers alleen terug worden gedraaid).
- ▶ Bevestig door de rechterknop nog een keer in te drukken.
- ▶ De tijd kan ook automatisch worden ingesteld door de led nog 10 seconden te laten knipperen.
 - De leds voor de symbolen  en  blijven branden en de oven wordt

op de ingestelde tijd ingeschakeld. Op dat moment blijft alleen nog de led voor het symbool  branden.

- Aan het einde van de bereidingstijd gaat het alarm 1 minuut af. U kunt dit stoppen door de rechterknop in te drukken.

De tijd instellen

- ▶ U stelt de correcte tijd in door de rechterknop drie keer in te drukken (de led voor het kloksymbool begint te knipperen) en dan de linkerknop te verdraaien.
- ▶ Nadat u de correcte tijd hebt ingesteld, drukt u de rechterknop in om te bevestigen.

Mechanisch kookprogramma

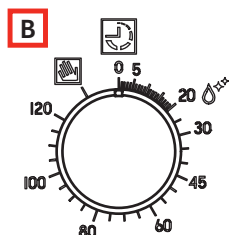
(afb. 1b)

Uitschakelkookwekker (B)

De kookwekker is een handige functie die de oven automatisch uitschakelt na een ingestelde tijd tussen 1 en 120 minuten.

- ✓ U stelt de uitschakelkookwekker in door hem op te winden. U doet dit door de knop (B) bijna een hele slag met de klok mee te draaien. Vervolgens draait u hem weer terug naar de gewenste tijd door het cijfer voor de minuten uit te lijnen met de vaste referentie op het voorpaneel.
 - Wanneer de ingestelde tijd is afgelopen, gaat het alarm af en wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

Opmerking: De oven blijft nog lang nadat hij is uitgeschakeld op dezelfde hoge ingestelde temperatuur. Om te voorkomen dat gerechten hierdoor uitdrogen of aanbranden, wordt aangeraden ze uit de oven te nemen.



Opmerking: U kunt de oven in de handmatige modus, d.w.z. zonder de kookwekker, gebruiken door de wijzer van de knop naar het vaste symbool  op het voorpaneel te draaien. Wanneer de oven is uitgeschakeld, kan deze uitschakelkookwekker als normale kookwekker worden gebruikt.

Digitaal kookprogramma

(afb. 1a)

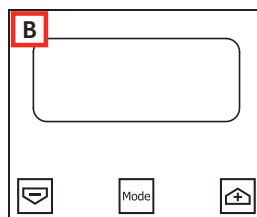
Hiermee kan de oven in de volgende modi worden geprogrammeerd:

- vertraagd bereidingsbegin met ingestelde duur,
- onmiddellijk bereidingsbegin met ingestelde bereidingsduur,
- kookwekker.

Digitale klok instellen

Wanneer het apparaat op het net is aangesloten of na een stroomstoring, knippert "0.00" op het scherm.

- ▶ Druk de toetsen + en - enkele seconden tegelijkertijd in. Zolang de punt tussen de uren en minuten knippert, kunt u de tijd met de toetsen + en - instellen.



- Als de tijdstellingsmodus wordt geselecteerd terwijl een automatisch programma is ingeschakeld, wordt het automatische programma geannuleerd.

U kunt de tijd wijzigen door bovenstaande stappen opnieuw uit te voeren.

Instellen van frequentie geluidssignaal


U kunt de frequentie van het geluidssignaal veranderen zolang er geen bereidingscyclus is geprogrammeerd (wat betekent dat de tijd op het scherm wordt aangegeven).

- ▶ Druk de toetsen + en - (in het tijdwijzigingsmenu) tegelijkertijd in.
- ▶ Druk op Mode of Set om het menu te selecteren, waarin de frequentie van het geluidssignaal kan worden gewijzigd.
- ▶ U wijzigt de frequentie van het geluidssignaal door de toets Mode of Set herhaaldelijk in te drukken. Op het scherm verschijnt: "ton1", "ton2", "ton3".

Handmatige bediening van oven

Zodra de tijd is ingesteld, schakelt het programma automatisch over op de handmatige modus.

Uitgestelde bereiding met ingestelde duur starten

- ▶ Wanneer de tijd wordt weergegeven, drukt u de toets Mode of Set twee keer in om een duur in te stellen.
- ▶ Druk er nogmaals op om het einde van de bereidingstijd in te stellen.
- ▶ Stel de gewenste tijd met de toetsen + en - in.
 - Wanneer de duur of de eindtijd wordt gewijzigd, brandt het symbool **Auto**.
 - Zodra een programmaduur is ingesteld, kan de eindtijd niet worden verkort.
 - De duur van een programma kan ook niet worden verlengd zodra de eindtijd is ingesteld.
 - De instellingen voor de eindtijd en de duur definiëren de begintijd als volgt: begintijd = eindtijd - duur.
 - Nadat de duur en de eindtijd zijn ingesteld, wordt de eindtijd in het scherm aangegeven.
 - Het programma start wanneer de tijd overeenkomt met de begintijd: het symbool **Auto** licht op en het symbool  begint te knippen.
 - Wanneer de bereidingstijd begint, beginnen de cijfers in het scherm terug te tellen. Als alleen het einde van de bereidingsduur is geselecteerd (duur = 0), wordt er met de bereiding begonnen en lopen de cijfers in het scherm terug.

- Het symbool **Auto** brandt zolang er op de vertraagde begintijd wordt gewacht en tijdens de hele bereidingsduur.
- Het symbool  knippert zolang er op de vertraagde start wordt gewacht en brandt continu zodra er met de bereiding wordt begonnen.
- Aan het begin van de bereidingstijd is er een geluidssignaal te horen. U kunt dit uitschakelen door op een willekeurige toets te drukken of u wacht tot het signaal vanzelf ophoudt.

Semi-automatisch programma met duur of eindtijd


Tijdsinstelling programma

- ▶ U kunt de programmaduur of de eindtijd selecteren door de toets Mode of Set twee keer in te drukken en de gewenste tijd met de toetsen + en - in te stellen.
 - Het betreffende symbool **Auto** knippert zolang de duur of de eindtijd wordt ingesteld.
 - Zodra een programmaduur is ingesteld, kan de eindtijd niet worden verkort. De duur van een programma kan ook niet worden verlengd zodra de eindtijd is ingesteld.

Actief programma

- Wanneer een automatisch programma draait (en de bereidingsfunctie dus actief is), blijft het symbool **Auto** branden en de resterende bereidingstijd wordt in het scherm aangegeven. Het symbool  blijft ook branden.

Einde automatisch programma

- Wanneer een programma is afgelopen of wanneer de eindtijd is bereikt, gaat het betreffende symbool  uit.
- Aan het einde van het automatische programma knippert het symbool **Auto**, op het scherm staat "End" (einde) en er is met tussenpozen een geluidssignaal te horen (dat kan worden gestopt door op een toets te drukken).

Kookwekker

U kunt de kookwekker gebruiken om een tijdsduur in te stellen die vervolgens terug wordt geteld. Met deze functie schakelt u de oven niet in of uit. Er gaat alleen een alarm af wanneer de tijd is verlopen.

- ▶ Druk de toets Mode of Set één keer in. Op het scherm verschijnt:



- Het kloksymbool knippert en de duur van het alarm kan met de toetsen + en - worden ingesteld. Zolang deze functie actief is, brandt het kloksymbool en op het scherm wordt de resterende tijd (aftellen) aangegeven.
- Aan het einde gaat er een geluidssignaal af (dat kan worden gestopt door op een willekeurige toets te drukken).

Gegevens wijzigen/verwijderen

- ▶ De ingestelde gegevens kunnen op elk gewenst moment worden gewijzigd door de toetsen + en - tegelijkertijd in te drukken.
 - Wanneer de bereidingsduur wordt geannuleerd, wordt de functie automatisch beëindigd en vice versa.
 - Wanneer er een geprogrammeerde functie wordt gebruikt, accepteert het apparaat geen bereidingseindtijden die vroeger liggen dan het begin van de bereidingstijd die door het apparaat zelf wordt aangegeven.

Opmerking: De oven blijft nog lang nadat hij is uitgeschakeld op dezelfde hoge ingestelde temperatuur. Om te voorkomen dat gerechten hierdoor uitdrogen of aanbranden, wordt aangeraden ze uit de oven te nemen.

Eerste keer inschakelen

- ▶ Wanneer de oven voor de eerste keer wordt ingeschakeld, laat deze dan leeg met de temperatuurknop op maximum. Laat de oven ten minste 40 minuten aan staan en zorg voor ventilatie van de ruimte.
 - De geur die vrijkomt is het gevolg van de verdamping van stoffen die worden







gebruikt om de oven te beschermen in de periode tussen productie en installatie.

- Na 40 minuten stopt de oven automatisch en is die gebruiksklaar, nadat de oven is afgekoeld.

Suggesties

- ▷ Zet uw gerechten nooit in de oven wanneer deze koud is. Wacht tot deze op temperatuur is, zodat de gerechten ook slagen.
- ▷ Plaats pannen en schalen tijdens de bereiding nooit op de bodem van de oven.
- ✓ Plaats ze op de meegeleverde rekken of lekbakken op een van de 5 niveaus.
 - Doet u dit niet, dan kan het emaille van de oven beschadigd raken.
- ▷ In uw Franke-oven wordt een speciaal emaille gebruikt dat eenvoudig schoon te houden is. Er wordt echter aangeraden het vaak te reinigen, zodat er geen vet of etensresten achterblijven.
- ▷ Zelfreinigende panelen (indien aanwezig) kunnen met een sopje worden schoongemaakt (zie de reinigingsinstructies).

KOOKTABEL

Instelling keuzeknop	Gerecht	Gewicht (kg)	Niveau*	Voorverwarmingstijd (min.)	Instelling thermostaat knop	Duur (min)	
	STANDAARD-BEREIDING	Gebraden varkensvlees	1	3	9,5	180 °C	65-75
	Omelet	1,5	2	10,5	200 °C	25-30	
	Kabeljauw/brasem/tarbot	1	3	9,5	180 °C	15	
	Broodjes	1	2 of 4	9,5	175 °C	25-30	
	Pastei	1	2	10,5	200 °C	40-45	
	Zoetwatervis	1,5	3	10,5	200 °C	35-40	
	Polenta met saus	0,5	2	9,5	180 °C	25-30	
	Kwarktaart	1,5	2	9,5	180 °C	25-30	
	HETELUCHT-VERDELING	Gebraden varkensvlees	1	3	9	180 °C	60-70
	Konijn	1	2	9,5	190 °C	55-65	
	Crescia Marchigiana (snel plat brood)	1,5	2	10	200 °C	25-30	
	Rivierkreeft	0,5	3	10	200 °C	30-40	
	Kabeljauw/brasem/tarbot	2	2 of 4	7,5	150 °C	25-30	
	Broodjes	2	2 of 4	9	180 °C	25-30	
	Fruិតkorstgebak	1,5	2	9	175 °C	30-35	
	Vlees- en groentepastei	2	3 of 5	9	180 °C	40-45	
	HETELUCHT-VERDELING ONDERIN	Kipfilet	1	2 of 3	Met de functie	170 °C	20
	Kalfsvlees	1	2	voor hetelucht-	180 °C	20	
	Rosbief	1	3	verdeling kunt u	170 °C	60	
	Tonijnsteak	1	2	de voorver-	160 °C	20	
	Zwaardvisfilet	1	3	warming-stijd	160 °C	20	
	Rivierkreeft	1	2	verkort.	180 °C	30	
	Meringue	0,8	2		90 °C	120	
	Boterkoekjes	1	2		160 °C	30	
	Hoge cakes	0,8	2		170 °C	40	
	Amandelcake	1	2 of 3		160 °C	35	
	HETELUCHT-VERDELING BOVENIN	Gegratineerde tortellini	0,5	3	Met de functie	Max.	25-30
	Aardappelbollen	0,5	3	voor hetelucht-	Max.	25-30	
	Zwaardvis	0,5	5	verdeling kunt u	200 °C	12-15	
	Mosselen	1	4	de voorver-	Max.	10-12	
	Sint-Jakobsschelpen	1	4	warming-stijd	200 °C	10-12	
	Aardappelen	0,5	4	verkort.	200 °C	18-20	
	Cannelloni	1	3		Max.	25-30	
	GRILLEN	Kippenvleugels	1	4 of 5	7	Max.	25-30
	Karbonade	0,8	3	7	Max.	25-30	
	Sint-Jakobsschelpen	0,5	3 of 4	7	Max.	14-16	
	Aardappelen	1	3	7	Max.	25-30	
	Zoetwatervis	1	3 of 4	7	Max.	25-30	
	Gegratineerde tomaten	0,4	2 of 3	7	Max.	25-30	
	Palingkebab	0,5	3	7	Max.	25-30	
	Kalkoenkebab	0,5	4	7	Max.	25-30	
	BEREIDING MET TURBOGRILL	Kippenpoten	1	4 of 5	9,5	Max.	25-30
	Spareribs	0,5	4	14	Max.	40-45	
	Pareelhoe (delen)	1,2	4	14	Max.	30-35	
	Brasem in papillot	1	3	8	Max.	20-25	
	Kip (delen)	1,5	3	14	Max.	35-40	
	Kwartel	0,8	4	14	Max.	30-35	
	Worstjes	1	4	14	Max.	20-25	
	Groenten	1	4 of 5	14	Max.	10-15	

Opmerking: De aanwijzingen in de tabel zijn gebaseerd op bereidingstests die door een team van professionele koks zijn uitgevoerd. Zij dienen alleen als richtlijn en kunnen naar persoonlijke smaak worden aangepast.

REINIGING EN ONDERHOUD

U kunt de oven op de conventionele manier reinigen (met schoonmaakmiddelen, ovenspray), maar alleen wanneer deze erg vuil is en de vlekken moeilijk te verwijderen zijn.

Onderstaande procedure wordt aangeraden voor het regelmatig (na elk gebruik) reinigen van de oven:

- ▶ Draai de keuzeknop voor de bedrijfsmodus naar de stand „standaardbereiding“ .
- ▶ Stel de temperatuurknop in op 70 °C.
- ▶ Giet 0,6 liter water in een lekbak en plaats deze op het onderste niveau.
 - Na ongeveer 20 minuten zijn de voedselresten op het emaille zacht geworden, zodat u ze met een zachte doek kunt wegvegen.

Belangrijk

Voordat u onderhoud aan de oven uitvoert, moet u de stekker lostrekken of de oven bij de hoofdschakelaar van het net ontkoppelen. De bediening van het apparaat is veilig met en zonder bakgeleiders.

- De roestvrij stalen en geëmailleerde delen van de oven blijven zo goed als nieuw wanneer ze regelmatig met water of speciale reinigingsmiddelen worden schoongemaakt. Laat ze na reiniging grondig drogen.
- Gebruik geen schuursponsjes, staalwol, zoutzuur of andere producten die krassen of beschadigen op het oppervlak kunnen veroorzaken.
- Vlekken op de bodem van de oven worden altijd veroorzaakt door het morsen en spatten van voedsel (saus, suiker, eiwit en vet).
 - Tijdens de bereiding van voedsel wordt er gespat wanneer de bereidingstemperatuur te hoog is. Morsen komt voor wanneer de gebruikte schalen te klein zijn of wanneer het volume tijdens de bereiding sterker toeneemt dan ingeschat.

- Deze twee problemen kunnen worden voorkomen door diepe schalen te gebruiken of de lekbak die bij de oven is meegeleverd.

- Wat betreft het onderste deel van de oven, wordt aangeraden vlekken te verwijderen wanneer de oven nog warm is. Vlekken zijn het gemakkelijkst te verwijderen wanneer ze nieuw zijn.

Ovendeur reinigen

- ▶ De binnen- en buitenzijde van de ovendeur moet met heet water worden gereinigd wanneer de oven helemaal koud is. Gebruik geen schuursponsjes. Reinig het glas met speciale reinigingsmiddelen.
- ▶ Reinig de geëmailleerde oppervlakken en de binnenzijde van de oven met heet water en een niet-schurend reinigingsmiddel.

Glazen binnenpaneel verwijderen (afb. 2)

U kunt de glaspanelen uit de ovendeur verwijderen, zodat die goed kunnen worden gereinigd. U doet dit als volgt:

- ▶ Open de ovendeur helemaal en verdraai de twee zwarte blokjes (met het woord "CLEAN") aan de onderkant van de deur 180°, zodat ze in de uitsparingen in de oven vallen.

Opmerking: Let erop dat u ze verdraait tot de blokken op hun plaats klikken.

- ▶ Til de glazen binnenpanelen voorzichtig op. De twee blokjes voorkomen dat de deur sluit (als de blokjes niet volledig zijn gedraaid, gaat de deur dicht zodra de glaspanelen worden verwijderd).
- ▶ Reinig de glaspanelen, plaats die terug (de woorden "TEMPERED GLAS" moeten duidelijk leesbaar zijn) en draai de twee blokjes terug naar de oorspronkelijke stand.



Probeer nooit de deur te sluiten wanneer een of beide blokjes het glazen binnenpaneel gedeeltelijk of helemaal hebben

vrij gezet. Vergeet na het reinigen niet de beide blokjes terug te draaien alvorens de deur te sluiten.

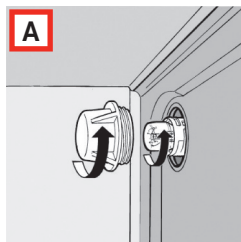
Ovendeur verwijderen (afb. 3)

Om het reinigen van de oven gemakkelijker te maken, kunt u de ovendeur als volgt verwijderen:

- ▶ De scharnieren hebben twee verplaatsbare vergrendelingen (A). Til vergrendeling (A) op om de scharnier los te zetten.
- ▶ Pak de deur aan de zijkanten in de buurt van de scharnieren vast. Til de deur op en trek hem naar buiten.
- ▶ Plaats de deur terug door de scharnieren in de groeven te schuiven.
- ▶ Vergeet niet de twee vergrendelingen (A) die als scharnier dienst doen, terug te draaien alvorens de deur te sluiten.

Raadpleeg de afbeeldingen achter in deze handleiding.

Ovenlamp vervangen



Franke-ovens hebben een ronde lamp linksboven achter in de oven. U kunt de ovenlamp als volgt vervangen:

- ▶ Ontkoppel de voeding naar het apparaat door de hoofdschakelaar uit te zetten of de stekker los te trekken (indien bereikbaar).
- ▶ Schroef de lens (A) los.
- ▶ Schroef de lamp los en vervang hem door een lamp die bestand is tegen hoge temperaturen (300 °C) en over de volgende kenmerken beschikt:
 - Spanning: 220/240 V ~ 50-60 Hz
 - Vermogen: 25 W
 - Aansluiting: G9
- ▶ Plaats de lens (A) terug en sluit de voeding weer aan.

TECHNISCHE GEGEVENS

Netspanning en frequentie	220-240 V, 50/60 Hz
Totale vermogen en zekeringgrootte	2300 W ~ 16 A
Voeding en verwarmingselementen	
Bovenin	1000 W
Onderin	1250 W
Grill	2250 W
Ventilator	30 W
Tangentiële ventilator	15 W
Ovenlamp	1x 25 W

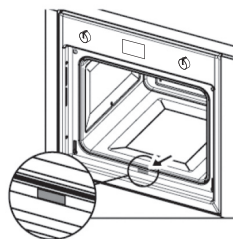
KLANTENSERVICE

Bij problemen met de oven kunt u contact opnemen met het technische servicecentrum van Franke (zie de bijgevoegde lijst).

Schakel nooit een niet-erkende monteur in.

Geef het volgende aan:

- het soort storing
- het model (Art./COD.);
- het serienummer (S.N.)



Deze informatie staat op het gegevensplaatje op het garantiecertificaat aangegeven.

VERWIJDERING

Informatie voor gebruikers



Het symbool op het product of de verpakking geeft aan dat het apparaat niet als huishoudelijk afval mag worden verwijderd.

Door het zorgvuldig afvoeren van het apparaat helpt u schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.

Meer gegevens over de recycling van het apparaat zijn beschikbaar bij de bevoegde instantie, plaatselijke afvalverwerkingsdienst of de verkoper van het apparaat.

Verwijder het apparaat dat moet worden afgevoerd via een speciaal afvalverzamelpunt voor elektronische en elektrische apparaten.

Dit is in overeenstemming met de richtlijnen 2012/19/EU in verband met het verminderen van gevaarlijke stoffen die worden gebruikt in elektrische en elektronische apparaten en bij afvalverwijdering.

Het doorgekruiste afvalbaksymbool op het apparaat geeft aan dat het aan het einde van de levensduur niet mag worden verwijderd als huisvuil.

Daarom moet de gebruiker het apparaat aan het einde van zijn levensduur naar een geschikt recyclingcentrum voor elektronisch en elektrotechnisch afval brengen, of retourneren aan de dealer bij de aankoop van een nieuw, soortgelijk apparaat.

Een goed gescheiden afvalinzameling van afgedankte apparaten voor verdere recycling, behandeling en milieuvriendelijke verwijdering helpt een potentieel negatieve uitwerking op het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert de recycling van de gebruikte materialen.

Informatie voor testinstituten

Voor het berekenen van het volume moeten de geleiders voor de interne bedrading, indien aanwezig, worden verwijderd (volgens normen 2009/60350 - 50304/EN).

GETESTE GERECHTEN

In overeenstemming met de norm EN / IEC 60350

Deze tabellen zijn samengesteld voor de controle-instanties om het beoordelen en testen van diverse apparaten mogelijk te maken.

Kooktabel lezen

De tabel geeft aan welke functie het beste kan worden gebruikt om voedsel tegelijkertijd op één of meerdere niveaus op te warmen. De kooktijden verwijzen naar het plaatsen van het voedsel in de oven zonder voorverwarmen (indien vereist). Temperaturen en kooktijden zijn geschatte waarden en afhankelijk van

de kwaliteit van het voedsel en het gebruikte kookgerei.

Gebruik in eerste instantie de aanbevolen waarden en als het eindresultaat niet is zoals verwacht, kunt u de duur verlengen of verkorten. We raden aan om de bijgeleverde accessoires te gebruiken, zoals cakevormen en een donkere metalen bakplaat. Volg de voorkeurstabel waarin de geleverde items worden vermeld die op diverse niveaus kunnen worden geplaatst.

Tegelijkertijd diverse menu's opwarmen

De aanbevolen ventilatiefuncties zorgen ervoor dat u op meerdere niveaus tegelijkertijd kunt koken. Bij het koken op één niveau kunt u ook de statische functie gebruiken.

Recept	Functie	Voorverwarmen	Niveau (van laag naar hoog)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires / Opmerkingen
Zandgebak	STANDAARD	✓	4	160	18-25	Niveau 4: platte lekbak
	HETELUCHTVERDELING	✓	3-4	160	20-27	Niveau 4: platte lekbak Niveau 3: diepe lekbak
Kleine taarten	STANDAARD	✓	3	160	20-30	Niveau 3: platte lekbak
	HETELUCHTVERDELING	✓	3	160	20-30	Niveau 4: platte lekbak
	HETELUCHTVERDELING	✓	3-4	160	20-30	Niveau 4: platte lekbak Niveau 3: diepe lekbak
Vetarme spons-cake	STANDAARD	✓	2	160	43-48	Niveau 2: cakeblik op rek
	HETELUCHTVERDELING	✓	2	170	28-32	Niveau 2: cakeblik op rek
Appeltaart	STANDAARD	✓	1	180	60-70	Niveau 1: cakeblik op rek
	HETELUCHTVERDELING	✓	1	180	50-60	Niveau 1: cakeblik op rek
Twee appel-taarten	HETELUCHTVERDELING	✓	1-3	180	80-90	Niveau 1: 2 cakeblikken op rek Niveau 1: cakeblikken Niveau 3: cakeblikken

Recept	Functie	Voorverwarmen	Niveau (van laag naar hoog)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires / Opmerkingen
Hartige taarten	STANDAARD	✓	2	165	25-30	Niveau 2: cakeblik op rek
	HETELUCHTVERDELING	✓	2	165	28-35	Niveau 2: cakeblik op rek
Grillen		Plaats de lekbak op het onderste niveau als u etenswaren op de grill bereidt. Op deze manier worden etensresten opgevangen en blijft de oven schoon. Houd bij het grillen 3-4 cm vrij aan de voorkant van het rek, zodat u het rek gemakkelijk uit de oven kunt trekken.				
Geroosterd brood*	GRILL	✓ (5 min)	4	200	3-5	Niveau 5: rek
Ham-burger**	TURBOGRILL	NEE	4	200	30-40	Niveau 4: rek Niveau 3: lekbak

* Houd de deur tijdens de hele bereidingstijd gesloten.

** Draaien na 10 minuten.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ





Πληροφορίες για το παρόν εγχειρίδιο	126	Αναλογικό σύστημα προγραμματισμού μαγειρέματος	134
Προοριζόμενη χρήση	127	Μηχανικό σύστημα προγραμματισμού μαγειρέματος	135
Πληροφορίες ασφάλειας	127	Ψηφιακό σύστημα προγραμματισμού μαγειρέματος	136
Ενδεδαιγμένη εγκατάσταση και τοποθέτηση	129	Ενεργοποίηση για πρώτη φορά	138
Ενδεδαιγμένη χρήση	129	Πρακτικές συμβουλές	138
Συντήρηση και καθαρισμός	129	Πίνακας μαγειρέματος	139
Επισκευή	130	Καθαρισμός και συντήρηση	140
Απόσυρση	130	Τεχνικά δεδομένα	142
Πληροφορίες για την εξοικονόμηση ενέργειας	130	Υποστήριξη	142
Περίληψη	130	Απόρριψη	142
Εγκατάσταση	131	Δοκιμασμένα φαγητά	143
Διαδικασία εγκατάστασης	132	Πώς να ερμηνεύετε τον πίνακα μαγειρέματος	143
Ηλεκτρική σύνδεση	132		
Λειτουργία	132		
Προγράμματα μαγειρέματος	133		

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ

Το παρόν εγχειρίδιο χρήστη ισχύει για διαφορετικά μοντέλα της συσκευής. Επομένως, κάποια από τα χαρακτηριστικά και τις λειτουργίες που περιγράφονται πιθανώς να μην είναι διαθέσιμα στο δικό σας μοντέλο. Οι επεξηγηματικές εικόνες και οι αριθμοί που αναφέρονται στις διάφορες ενότητες βρίσκονται στο τέλος του εγχειριδίου χρήστη.

Η Franke διατηρεί το δικαίωμα να πραγματοποιεί τροποποιήσεις στο προϊόν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. Όλες οι πληροφορίες είναι σωστές τη στιγμή της έκδοσης.

- ▶ Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- ▶ Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήστη.
- ▶ Χρησιμοποιήστε τη συσκευή που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης μόνο σύμφωνα με την προοριζόμενη χρήση.

Σύμβολο	Σημασία
	Σύμβολο προειδοποίησης. Προειδοποίηση για κινδύνους τραυματισμού.
	Μέτρα ασφαλείας και σημειώσεις προειδοποίησης προς αποφυγή τραυματισμού ή ζημιάς.
	Βήμα ενέργειας. Καθορίζει ποιες ενέργειες πρέπει να γίνουν.
	Αποτέλεσμα. Αποτέλεσμα ενός ή περισσότερων βημάτων ενέργειας.

ΠΡΟΟΡΙΖΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

Ο φούρνος σχεδιάστηκε αποκλειστικά για μη επαγγελματική, οικιακή χρήση σε ένα νοικοκυριό.

Ο φούρνος έχει σχεδιαστεί για να προσφέρει επαγγελματική απόδοση στο σπίτι. Είναι μια συσκευή πολλαπλών εφαρμογών που εξασφαλίζει ασφαλή και εύκολη επιλογή διαφορετικών μεθόδων μαγειρέματος.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- ▷ Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήστη και τις πληροφορίες ασφαλείας πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο.
- ▷ Φυλάξτε το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για πιθανές ζημιές που μπορεί να προκύψουν εξαιτίας λανθασμένης εγκατάστασης και λανθασμένης, ακατάλληλης ή αλόγιστης χρήσης της συσκευής.

Η ασφάλεια του ηλεκτρικού φούρνου εξασφαλίζεται μόνο όταν συνδέεται σε γειωμένο σύστημα, που συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς. Για να διασφαλίσετε την ασφαλή και αποτελεσματική

λειτουργία της παρούσας ηλεκτρικής συσκευής:

- ▷ Επικοινωνείτε μόνο με εξουσιοδοτημένα κέντρα τεχνικής εξυπηρέτησης.
- ▷ Μην τροποποιείτε οποιαδήποτε χαρακτηριστικά της συσκευής.
- ▷ Παιδιά 8 ετών και άνω, καθώς και άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή με περιορισμένη εμπειρία ή γνώσεις, δεν μπορούν να χρησιμοποιούν ή να καθαρίζουν τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται και καθοδηγούνται από ένα άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

- ▷ Παιδιά κάτω των 8 ετών δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούν ή να καθαρίζουν τη συσκευή ακόμα κι αν επιβλέπονται.
- ▷ Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται, ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- ▷ Αυτή η συσκευή δεν είναι παιχνίδι.
- ▷ Μην αφήνετε παιδιά κοντά στη συσκευή χωρίς επιτήρηση.
- ▷ Μην αφήνετε παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- ▷ Μην επιτρέπετε σε παιδιά να αγγίζουν τη συσκευή ή τα πλήκτρα λειτουργίας της κατά τη διάρκεια και αμέσως μετά τη χρήση της.
- ▷ Διασφαλίστε ότι η συσκευή είναι εγκατεστημένη με τέτοιο τρόπο, ώστε να μπορεί να αποσυνδεθεί από την παροχή ισχύος με μια απόσταση ανοίγματος επαφής που διασφαλίζει πλήρη αποσύνδεση στην κατηγορία III καταστάσεων υπέρτασης.
- ▷ Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας που ενδείκνυται για τον συγκεκριμένο φούρνο.
- ▷ Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.



Κίνδυνος εγκαύματος!

- ▷ Η συσκευή θερμαίνεται κατά τη χρήση της. Θα πρέπει να προσέχετε και να αποφεύγετε να αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα προσβάσιμα σημεία μπορεί να ζεσταθούν πολύ κατά τη χρήση. Κρατήστε σε απόσταση τα μικρά παιδιά.



Κίνδυνος εγκαύματος!

Το άκρο της θυρολαβής μπορεί να καίει πολύ εξαιτίας της εξαέρωσης ζεστού αέρα.

- ▷ Βεβαιωθείτε ότι οι επιλογείς ελέγχου είναι απενεργοποιημένοι, όταν ο φούρνος δεν είναι σε λειτουργία.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε το λαμπτήρα ώστε να αποκλειστεί η πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

- ▷ Μην χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας του φούρνου/ το τζάμι των καπακιών της εστίας που συγκρατείται

με μεντεσέδες (κατά περίπτωση), καθώς ενδέχεται να προκληθεί θρυμματισμός του τζαμιού.

- ▷ Μην χρησιμοποιείτε ατμοσυστήματα ή πλυστικά μηχανήματα υψηλής πίεσης.

Ενδεξιγμένη εγκατάσταση και τοποθέτηση

- ▷ Απομακρύνετε τα παιδιά από τη συσκευή και τα υλικά συσκευασίας.

Αν θέλετε ο φούρνος να είναι μόνιμα συνδεδεμένος στην παροχή ισχύος:

- ▷ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή εγκαθίσταται μόνο από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, έναν ηλεκτρολόγο ή τεχνικά καταρτισμένο προσωπικό με επαρκείς γνώσεις/κατάρτιση.
- ▷ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή συνδέεται άμεσα στην κεντρική πρίζα. Βεβαιωθείτε ότι δεν χρησιμοποιούνται προσαρμογείς, πολύπριζα και καλώδια προέκτασης για τη σύνδεση της συσκευής.
- ▷ Διασφαλίστε ότι η συσκευή δεν εκτίθεται σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιος).



Κίνδυνος θανάτου!

- ▷ Απομακρύνετε τα κατοικίδια ζώα από τη συσκευή.
- ▷ Υλικά συσκευασίας, π.χ. πλαστική μεμβράνη και πολυστυρένιο, μπορεί να είναι επικίνδυνα για παιδιά.
- ▷ Απομακρύνετε τα παιδιά από τα υλικά συσκευασίας.

Ενδεξιγμένη χρήση

- ▷ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για προετοιμασία και μαγειρέμα φαγητού.
- ▷ Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε σκεύη μέσα στον φούρνο ή όταν βγάξετε σκεύη από τον φούρνο.
- ▷ Ελέγχετε τα εγχειρίδια λοιπών συσκευών μαγειρέματος που λειτουργούν ταυτόχρονα με το φούρνο όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

- ▷ Μην τοποθετείτε καλώδια τροφοδοσίας ρεύματος άλλων ηλεκτρικών συσκευών σε ζεστά σημεία του φούρνου.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά κοντά στον φούρνο.



Κίνδυνος υπερθέρμανσης και δυσλειτουργίας του φούρνου εξαιτίας φραγμένου εξαερισμού!

- ▷ Ποτέ μην καλύπτετε τα εσωτερικά τοιχώματα του φούρνου με αλουμινοχαρτο.
- ▷ Μην φράσσετε τον εξαερισμό του ανεμιστήρα ή τις θυρίδες ψύξης επάνω από την πόρτα του φούρνου.



Κίνδυνος εγκαύματος!

- ▷ Όταν ανοίγετε ή κλείνετε την πόρτα, να κρατάτε πάντα τη θυρολαβή από το κέντρο της.



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας εξαιτίας συσκευής που έχει υποστεί βλάβη!

- ▷ Μην ενεργοποιήσετε μια συσκευή που έχει υποστεί βλάβη.
- ▷ Κατεβάστε την ασφάλεια του ηλεκτρικού πίνακα.
- ▷ Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- ▷ Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα μέλη του σώματός σας.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ξυπόλυτοι.
- ▷ Μην τραβάτε τη συσκευή ή το καλώδιο παροχής για να το αφαιρέσετε από την πρίζα.

Συντήρηση και καθαρισμός

Πριν από τη συντήρηση ή τον καθαρισμό:

- ▷ Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ισχύος, π.χ. κατεβάστε την ασφάλεια του ηλεκτρικού πίνακα.



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας εξαιτίας της εισαγωγής υγρού!

Η συσκευή περιλαμβάνει ηλεκτρικά εξαρτήματα.

- ▷ Βεβαιωθείτε ότι δεν εισέρχεται υγρό στο εσωτερικό της συσκευής.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε ατμό υπό πίεση για να καθαρίσετε τη συσκευή.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε βρεγμένο πανί για να καθαρίσετε τα λειτουργικά στοιχεία.

Επισκευή

- ▷ Μην επιτρέπετε σε κανέναν εκτός από εξουσιοδοτημένο προσωπικό να εγκαθιστά ή να επισκευάζει τη συσκευή.
- ▷ Επικοινωνήστε με ένα εγκεκριμένο από τον κατασκευαστή κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης ή εξουσιοδοτημένο προσωπικό στις παρακάτω περιπτώσεις:

- Αμέσως μετά την αποσυσκευασία, στην περίπτωση αμφιβολιών σχετικά με την ακεραιότητα της συσκευής
- Κατά την εγκατάσταση (σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή)
- Αμφιβολιών σχετικά με τη σωστή λειτουργία της συσκευής
- Δυσλειτουργίας ή κακής λειτουργίας
- Αντικατάστασης της πρίζας αν δεν είναι συμβατή με το βύσμα της συσκευής
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από τον τεχνικό σέρβις του ή από άλλα παρόμοια καταρτισμένα άτομα, προς αποφυγή οποιουδήποτε κινδύνου.

Απόσυρση

- ▷ Αν ο φούρνος δεν χρησιμοποιείται πια, επικοινωνήστε με το κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης ή εξουσιοδοτημένο προσωπικό για να τον αποσυνδέσουν από την παροχή ισχύος.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Η λειτουργία **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΕΠΑΝΩ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ** καταναλώνει λιγότερη ενέργεια από τις υπόλοιπες διαθέσιμες λειτουργίες μαγειρέματος.

- ▷ Αποφεύγετε το συχνό άνοιγμα της πόρτας.
- ▷ Προθερμάνετε όσο το δυνατό μικρότερο χρονικό διάστημα.

- ▷ Προθερμάνετε το θάλαμο του φούρνου μόνο αν το αποτέλεσμα ψησίματος εξαρτάται από αυτή τη λειτουργία.
- ▷ Αν μια συνταγή για ογκρατέν εκμεταλλεύεται την υπολειπόμενη θερμότητα για πάνω από 30 λεπτά, απενεργοποιήστε τη συσκευή 5-10 λεπτά πριν από το τέλος του μαγειρέματος.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Α. Κουμπί επιλογή προγραμμάτων

Για την επιλογή της λειτουργίας φούρνου ανάλογα με το είδος μαγειρέματος που απαιτείται. Όταν το κουμπί τεθεί σε κάποιο πρόγραμμα, η λυχνία φούρνου ανάβει υποδεικνύοντας ότι ο φούρνος είναι ενεργοποιημένος.

Β. Σύστημα προγραμματισμού

Οι φούρνοι Franke διαθέτουν διάφορα συστήματα διαχείρισης και ελέγχου του χρόνου

μαγειρέματος, ανατρέξτε στη σελίδα 134 για ειδικές λεπτομερείς οδηγίες. Απλά προσδιορίστε το είδος ελέγχου με το οποίο είναι εξοπλισμένος ο φούρνος σας, ώστε να καθοδηγηθείτε στη σωστή χρήση της λειτουργίας.

Γ. Ενδεικτής θερμοστάτη

Υποδεικνύεται με το σύμβολο **C**, επισημαίνει ότι τα θερμοκρασιακά στοιχεία του φούρνου είναι ενεργοποιημένα. Απενεργοποιείται, μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία και

ενεργοποιείται ξανά, όταν ενεργοποιηθεί πάλι η θέρμανση φούρνου. Είναι χρήσιμο για να ελέγχετε αν έχει επιτευχθεί η θερμοκρασία, προτού εισάγετε το φαγητό.

Δ. Κομπι ελέγχου θερμοκρασίας (θερμοστάτης)

Χρησιμοποιείται για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας που απαιτείται για το είδος φαγητού που πρόκειται να μαγειρευτεί, διατηρώντας την σταθερή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να επιλέξετε την απαιτούμενη θερμοκρασία, στρέψετε το κομπι δεξιόστροφα φέρνοντας το δείκτη στον αντίστοιχο αριθμό. Μέγ. θερμοκρασία περίπου 275 °C.

Ε. Κανάλια για σχάρες και ταψιά συλλογής λίπους

Χρησιμοποιούνται για την ορθή τοποθέτηση των σχαρών και των ταψιών συλλογής λίπους σε 5 προκαθορισμένες θέσεις (1 έως 5 ξεκινώντας από κάτω). Ο πίνακας μαγειρέματος (σελίδα 139) υποδεικνύει την καλύτερη θέση για κάθε είδος μαγειρέματος.

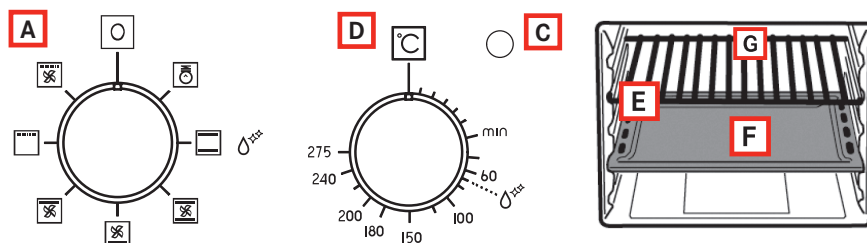
ΣΤ. Ταψί συλλογής λίπους

Συνήθως χρησιμοποιείται για τη συλλογή υγρών από φαγητά που ψήνονται στη σχάρα ή για το μαγείρεμα φαγητού απευθείας μέσα σε αυτό. Το ταψί συλλογής λίπους πρέπει να αφαιρείται από το φούρνο αν δεν χρησιμοποιείται. Το ταψί συλλογής λίπους είναι κατασκευασμένο από εμαγιέ ατσάλι για φαγητό βαθμού «ΑΑ».

Σημείωση: Για να έχετε βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος, συνιστάται να τοποθετείτε το ταψί συλλογής λίπους με το κεκλιμένο τμήμα προς το πίσω τοίχωμα του θαλάμου φούρνου.

Ζ. Σχάρα

Χρησιμοποιείται για να στηρίζει ταψιά, φόρμες ζαχαροπλαστικής και οποιαδήποτε άλλα σκεύη εκτός από τα παρεχόμενα ταψιά συλλογής λίπους ή για το μαγείρεμα κρέατος ή ψαριού κυρίως στις λειτουργίες γκριλ και τούρμπο γκριλ, για το φρυγάνισμα ψωμιού, κ.λπ. Δεν συνιστάται η άμεση επαφή της σχάρας με το φαγητό.



ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Σημαντικό: Η εγκατάσταση (εικ. 4) πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τα τρέχοντα πρότυπα και τους κανονισμούς.

Προϋποθέσεις επίπλου εντοιχισμού

✓ Για εντοιχισμένες μονάδες, τα εξαρτήματα (πλαστικά υλικά και ξύλα πρόσωσης) πρέπει να συναρμολογούνται με θερμοανθεκτικά συγκολλητικά υλικά (ελάχ. 100 °C):

- ακατάλληλα υλικά και κόλλες μπορεί να οδηγήσουν σε σκέβρωμα και αποκόλληση.
- ✓ Το ντουλάπι εντοιχισμού πρέπει να εξασφαλίζει επαρκή χώρο για τις ηλεκτρικές συνδέσεις.
- ✓ Το ντουλάπι εντοιχισμού μέσα στο οποίο είναι τοποθετημένος ο φούρνος, πρέπει να είναι αρκετά γερό για να αντέξει το βάρος του εξοπλισμού.

- ▷ Ο φούρνος πρέπει να τοποθετηθεί με ασφάλεια στην εσοχή του ντουλαπιού.
- ▷ Ο φούρνος μπορεί να εγκατασταθεί σε κατακόρυφο ντουλάπι εντοιχισμού ή κάτω από τον πάγκο της κουζίνας με την προϋπόθεση ότι υπάρχει επαρκής εξαερισμός.

Διαδικασία εγκατάστασης

- ✓ Τοποθετήστε τη συσκευή στο θάλαμο. Στερεώστε το φούρνο στο ντουλάπι εντοιχισμού με τις 4 βίδες και τους 4 δακτυλίους που παρέχονται, χρησιμοποιώντας τις οπές που υπάρχουν στα πλευρικά τοιχώματα (εικ. 5a).

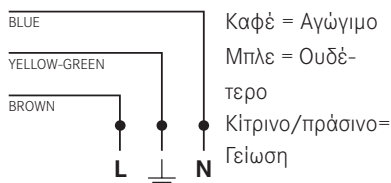
Σημείωση: (Εικ. 5b)

Αν ο φούρνος πρόκειται να τοποθετηθεί κάτω από την εστία, στρέψτε αρχικά την επάνω σύνδεση (R) προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά έτσι ώστε ο φούρνος να τοποθετηθεί σωστά (εικ. 5b).

Ηλεκτρική σύνδεση

Οι φούρνοι της Franke παρέχονται με τριπολικό καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος με ελεύθερους ακροδέκτες. Αν ο φούρνος είναι μόνιμα συνδεδεμένος στην παροχή ισχύος, εγκαταστήστε μια συσκευή που διασφαλίζει την αποσύνδεση από την παροχή ισχύος, με μια απόσταση ανοίγματος επαφής (τουλάχιστον 3 mm) που επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση στην κατηγορία III καταστάσεων υπέρτασης. Βεβαιωθείτε ότι:

- ✓ Το βύσμα και η πρίζα είναι κατάλληλα για ρεύμα 16 A.
- ✓ Και τα δύο είναι εύκολα προσβάσιμα και τοποθετημένα με τέτοιο τρόπο, ώστε κανένα επικίνδυνο τμήμα τους να μην είναι προσβάσιμο κατά την εισαγωγή ή αφαίρεση του βύσματος.
- ✓ Το βύσμα μπορεί να εισαχθεί με ευκολία.
- ✓ Ο φούρνος δεν ακουμπάει στο βύσμα μετά την εγκατάστασή του στο ντουλάπι.
- ✓ Δεν έχουν συνδεθεί στην ίδια πρίζα οι ακροδέκτες δύο συσκευών.
- ✓ Χρησιμοποιείτε ένα καλώδιο τύπου A 3 x 1,5 mm² H05VV-F, όταν αντικαθιστάτε το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος.
- ✓ Βεβαιωθείτε ότι ελέγχετε τις πολικότητες των ελεύθερων ακροδεκτών.



Σημείωση:

Βεβαιωθείτε ότι τα χαρακτηριστικά της ηλεκτρικής εγκατάστασης του σπιτιού σας (τάση, μέγιστη τιμή ισχύος και ρεύματος) είναι συμβατά με εκείνα του δικού σας φούρνου Franke.

Η συχνότητα δικτύου καθορίζεται κατά την ενεργοποίηση.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Αυτός ο φούρνος συνδυάζει τα πλεονεκτήματα των «στατικών» φούρνων με φυσική μεταφορά θερμότητας με εκείνα των μοντέρνων φούρνων με «ανεμιστήρα». Είναι μια συσκευή πολλαπλών εφαρμογών που επιτρέπει την ασφαλή και εύκολη επιλογή 6 διαφορετικών μεθόδων μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε τα κουμπιά (A) και (D) στον πίνακα ελέγχου για την επιλογή των απαιτούμενων προγραμμάτων και της θερμοκρασίας. Για την καλύτερη δυνατή χρήση του δικού σας φούρνου Franke,

συμβουλευτείτε τον πίνακα μαγειρέματος στη σελίδα 139.

Ανεμιστήρας ψύξης

Για να μην ζεσταίνεται η πόρτα, ο πίνακας ελέγχου και τα πλαϊνά μέρη, ο φούρνος Franke είναι εξοπλισμένος με έναν ανεμιστήρα ψύξης που ενεργοποιείται αυτόματα όταν ο φούρνος ανεβάζει θερμοκρασία. Όταν είναι ενεργοποιημένος ο ανεμιστήρας, εκφυσάται αέρας από το μπροστινό μέρος του φούρνου

ανάμεσα στο μπροστινό τοίχωμα και την πόρτα του φούρνου. Προσέχετε ιδιαίτερα ώστε ο αέρας να μην διαταράσσει το περιβάλλον της κουζίνας και ο θόρυβος να διατηρείται σε ελάχιστο επίπεδο.

Για την προστασία των ντουλαπιών σας, ο ανεμιστήρας συνεχίζει να λειτουργεί μετά το μαγείρεμα, μέχρι ο φούρνος να κρυώσει επαρκώς.



Λυχνία φούρνου

Το σύμβολο αντιστοιχεί στην ενεργοποίηση της λυχνίας φούρνου χωρίς την ενεργοποίηση

κάποιοι είδους θέρμανσης. Αυτή η επιλογή χρησιμοποιεί στον καθαρισμό του φούρνου, όταν είναι απενεργοποιημένος, για να βλέπετε μέσα στο θάλαμο μαγειρέματος.

Απόψυξη

Για την απόψυξη του φαγητού, συνιστάται η εξής διαδικασία:

- ▶ Ρυθμίστε το κουμπί επιλογή προγραμμάτων (A) στη θέση «ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟ ΓΚΡΙΑ ΤΟΥΡΜΠΟ».
- ▶ Ρυθμίστε το κουμπί θερμοστάτη (D) στους 0 °C.
- ▶ Ρυθμίστε το κουμπί χρονοδιακόπτη μαγειρέματος (B) στη χειροκίνητη λειτουργία.

Προγράμματα μαγειρέματος



ΦΥΣΙΚΟ ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Η πηγή θερμότητας προέρχεται από πάνω (θερμαντικό στοιχείο οροφής) και από κάτω (θερμαντικό στοιχείο βάσης). Αυτή είναι η συμβατική λειτουργία μαγειρέματος, η οποία διασφαλίζει ομοιόμορφο μαγείρεμα με τη χρήση μίας σφάρας.

Ρυθμίστε το κουμπί θερμοστάτη (D) από 50 °C μέχρι μέγ. 275 °C.



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ

Ενεργοποιούνται το πάνω θερμαντικό στοιχείο (οροφή), το κάτω θερμαντικό στοιχείο (βάση) και ο ανεμιστήρας μέσα στο φούρνο. Η συνεχής και ομοιόμορφη θερμότητα μαγειρεύει και ροδίζει το φαγητό ομοιόμορφα. Μπορούν να μαγειρευτούν ταυτόχρονα διάφορα φαγητά, με τη χρήση το πολύ 2 επιπέδων.

Ρυθμίστε το κουμπί θερμοστάτη (D) από 50 °C μέχρι μέγ. 275 °C.



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΚΑΤΩ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ

Ενεργοποιείται το κάτω θερμαντικό στοιχείο και ο κάτω ανεμιστήρας (στη βάση). Ιδανικό για το μαγείρεμα ψαριών και κατεψυγμένων ή γενικά προμαγειρεμένων προϊόντων. Είναι, επίσης, πολύ αποτελεσματική η χρήση του με προϊόντα ζαχαροπλαστικής.

Ρυθμίστε το κουμπί θερμοστάτη (D) από 50 °C μέχρι μέγ. 275 °C.



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΠΑΝΩ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ

Ενεργοποιείται το άνω θερμαντικό στοιχείο και ο άνω ανεμιστήρας (στην οροφή). Η χαμηλή ισχύς και η χρήση του ανεμιστήρα επιτρέπουν πολύ σταδιακό και ομοιόμορφο μαγείρεμα. Ιδανικό για ξηρά γλυκά και ορισμένους τύπους ζυμαρικών φούρνου.

Ρυθμίστε το κουμπί θερμοστάτη (D) από 50 °C μέχρι μέγ. 275 °C.



ΣΤΟ ΓΚΡΙΑ

Ενεργοποιείται το θερμαντικό στοιχείο γκριλ στην οροφή του φούρνου. Σε αυτήν την περίπτωση το γρήγορο μαγείρεμα σε επιφάνεια ακτινοβολίας διατηρεί εσωτερικά μαλακό το κρέας. Επίσης, το γκριλ μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να φρυγανίσει γρήγορα έως και 9 φέτες ψωμί. Ο φούρνος Franke είναι σχεδιασμένος για το μαγείρεμα φαγητού στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου τελείως κλειστή.

Σημείωση: Το θερμαντικό στοιχείο γκριλ είναι πολύ ζεστό όταν βρίσκεται σε λειτουργία. Προσέξτε να μην το ακουμπήσετε κατά λάθος, καθώς μεταχειρίζεστε φαγητό που βρίσκεται μέσα στο φούρνο. Σε κάθε περίπτωση, η Franke έχει σχεδιάσει το άνοιγμα του φούρνου με τρόπο που τα χέρια να προστατεύονται όσο το δυνατόν περισσότερο.

Το κουμπί θερμοστάτη (D) θα πρέπει κανονικά να είναι ρυθμισμένο σε μέγιστη θερμοκρασία 220 °C. Ωστόσο, μπορεί να ρυθμιστεί σε χαμηλότερη θερμοκρασία, η οποία θα κάνει σε αυτή την περίπτωση το μαγείρεμα στο γκριλ πιο αργό.



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟ ΓΚΡΙΑ ΤΟΥΡΜΠΟ

Ενεργοποιούνται το θερμαντικό στοιχείο γκριλ στην οροφή του φούρνου και ο ανεμιστήρας. Συνδυάζει τη μονόδρομη ακτινοβολία θερμότητας με την υποχρεωτική κυκλοφορία αέρα μέσα στο φούρνο. Αυτό αποτρέπει το κάψιμο του φαγητού στην επιφάνεια και επιτρέπει στη θερμότητα να εισχωρήσει βαθύτερα. Για εξαιρετικά αποτελέσματα χρησιμοποιήστε το γκριλ τούρμπο για ανάμεικτα σουβλάκια κρεατικών και λαχανικών, λουκάνικα, χοιρινά και αρνίσια παϊδάκια, κοτόπουλο στη σχάρα, ορτύκι με φασκόμηλο, χοιρινά φιλέτα, κ.λπ.

Το κουμπί θερμοστάτη (D) θα πρέπει κανονικά να ρυθμίζεται στους 220 °C το πολύ. Ωστόσο, μπορεί να ρυθμιστεί σε χαμηλότερη θερμοκρασία, η οποία θα κάνει σε αυτή την περίπτωση το μαγείρεμα στο γκριλ πιο αργό.

Αναλογικό σύστημα προγραμματισμού μαγειρέματος

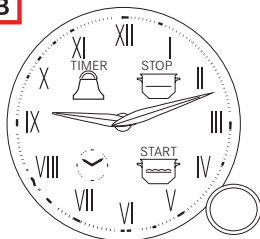
(Εικ. 1c)

Το ρολόι είναι ήδη ρυθμισμένο για χειροκίνητη χρήση του φούρνου, οπότε είναι δυνατό να μαγειρεύετε ακόμα και χωρίς τη ρύθμισή του.

Κουμπι

- ▶ Πιέστε το κουμπί για να επιλέξετε διαδοχικά τις λειτουργίες προς ενεργοποίηση (χρονοδιακόπτης, λήξη μαγειρέματος, έναρξη μαγειρέματος, ρύθμιση χρόνου) που επισημαίνεται από την αντίστοιχη λυχνία LED που αναβοσβήνει.

B



- ▶ Πιέστε αυτό το κουμπί στιγμιαία για να ελέγξετε τις ρυθμίσεις που έχουν ήδη προγραμματιστεί (ερώτημα), ή πιέστε το για περίπου 2 δευτερόλεπτα για να ακυρώσετε τις ρυθμίσεις (επαναφορά).
- ▶ Στρέψτε το κουμπί για να ρυθμίσετε τους δείκτες του ρολογιού για τη λειτουργία που έχει ενεργοποιηθεί (λυχνία LED αναβοσβήνει).

Λυχνίες LED


- ✓ Αναβοσβήνει: έτοιμη προς ρύθμιση ή υποδεικνύει το τέλος της λειτουργίας (μαζί με το κουδούνι).
- ✓ Αναμμένη: εκτελείται λειτουργία.

Χρονοδιακόπτης

- ▶ Για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη, πιέστε μια φορά το κουμπί (η αντίστοιχη λυχνία LED αρχίζει να αναβοσβήνει). Στρέψτε στη συνέχεια το κουμπί για να μετακινήσετε τους δείκτες ώστε να ρυθμίσετε το χρόνο στο χρονοδιακόπτη.
- ▶ Πιέστε ξανά το κουμπί για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση, η αντίστοιχη λυχνία LED σταματάει να αναβοσβήνει και παραμένει σταθερή.


- Οι δείκτες θα επιστρέψουν τότε στην αρχική τους θέση για να υποδείξουν την τρέχουσα ώρα: όταν φτάσει η ώρα που έχει ρυθμιστεί, χτυπάει το κουδούνι. Μπορείτε να σταματήσετε αυτόν τον ήχο πιέζοντας το κουμπί.
- Ο χρονοδιακόπτης δεν ελέγχει τη θέρμανση του φούρνου.

Λήξη μαγειρέματος




- ▶ Για να ρυθμίσετε το χρόνο λήξης μαγειρέματος, πιέστε το κουμπί δύο φορές (η λυχνία LED για το σύμβολο  αρχίζει να αναβοσβήνει). Στρέψτε στη συνέχεια το κουμπί για να μετακινήσετε τους δείκτες ώστε να ρυθμίσετε το χρόνο λήξης μαγειρέματος.
 - Η λυχνία LED θα αναβοσβήνει για τα επόμενα 10 δευτερόλεπτα (για ενδεχόμενες προσαρμογές), στη συνέχεια η ρύθμιση θα καταχωρηθεί και η λυχνία LED θα ανάβει σταθερά.
 - Το ίδιο αποτέλεσμα επιτυγχάνεται πιέζοντας το κουμπί δύο φορές όταν αναβοσβήνει η λυχνία LED. Στη λήξη του μαγειρέματος, η θέρμανση του φούρνου θα απενεργοποιηθεί και το κουδούνι θα χτυπήσει για 1 λεπτό. Αυτός ο ήχος μπορεί να σταματήσει αν πιέσετε το κουμπί.

Σημείωση: Στη λήξη του μαγειρέματος, ο φούρνος παραμένει για αρκετά λεπτά σε θερμοκρασία κοντά σε αυτήν που είχατε ρυθμίσει προηγουμένως. Θα ήταν καλό, λοιπόν, να αφαιρέσετε το φαγητό από μέσα για να μην παραψηθεί.

Λήξη μαγειρέματος με καθυστερημένη έναρξη

- ▶ Η καθυστερημένη έναρξη μαγειρέματος μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο μετά από τη λήξη μιας διαδικασίας μαγειρέματος. Όταν ρυθμιστεί, πιέζοντας το κουμπί επιβεβαιώνεται η λήξη και ενεργοποιείται η λυχνία LED που αναβοσβήνει για το σύμβολο .
- ▶ Στρέψτε το κουμπί για να ρυθμίσετε επίσης την έναρξη του χρόνου μαγειρέματος (φυσιολογικά αυτός θα είναι πριν από τη λήξη, επομένως οι δείκτες μπορούν να μετακινηθούν μόνο προς τα πίσω).

- ▶ Επιβεβαιώστε πιέζοντας ξανά το κουμπί.
- ▶ Τα δεδομένα μπορούν επίσης να καταχωρηθούν αυτόματα, αν αφήσετε τη λυχνία LED να αναβοσβήνει για 10 δευτερόλεπτα.

- Οι λυχνίες LED για τα σύμβολα  και  θα παραμείνουν αναμμένες και ο φούρνος θα ενεργοποιηθεί την ώρα που έχει ρυθμιστεί, οπότε και θα παραμείνει αναμμένη μόνο η λυχνία LED για το σύμβολο .
- Στη λήξη του μαγειρέματος, το κουδούνι θα χτυπήσει για 1 λεπτό. Αυτός ο ήχος μπορεί να σταματήσει αν πιέσετε το κουμπί.

Ρύθμιση τρέχουσας ώρας

- ▶ Για να ρυθμίσετε τη σωστή ώρα, πιέστε απλά το κουμπί τρεις φορές (η λυχνία LED για το σύμβολο ρολογιού αρχίζει να αναβοσβήνει) και στη συνέχεια περιστρέψτε το κουμπί.
- ▶ Αφού ρυθμίσετε τη σωστή ώρα, πιέστε το κουμπί για επιβεβαίωση.

Μηχανικό σύστημα προγραμματισμού μαγειρέματος

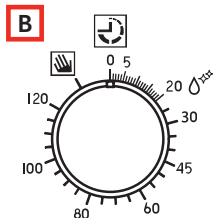
(Εικ. 1b)


Διακόπτης χρονομέτρου λήξης ψησίματος (B)

Το χρονόμετρο λήξης ψησίματος είναι ένας χρήσιμος διακόπτης που σβήνει αυτόματα το φούρνο, όταν συμπληρωθεί ο επιλεγμένος χρόνος, και μπορεί να ρυθμιστεί από 1 έως 120 λεπτά.

- ✓ Για να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο λήξης ψησίματος, πρέπει να κουρδίσετε το ρολόι περιστρέφοντας δεξιόστροφα το διακόπτη (B) σχεδόν κατά μία πλήρη στροφή. Στη συνέχεια, γυρίστε τον αντιστερόστροφα και επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο ευθυγραμμίζοντας την επιθυμητή χρονική ένδειξη με το σταθερό δείκτη της πρόσωσης.
 - Στο τέλος του ρυθμισμένου διαστήματος, εκτός από την ενεργοποίηση του ηχητικού σήματος σβήνει αυτόματα και ο φούρνος.

Σημείωση: Ο φούρνος παραμένει ζεστός για αρκετό χρόνο περίπου στη ρυθμισμένη θερμοκρασία μαγειρέματος μετά την απενεργοποίησή του, επομένως αποφεύγετε να παραψήνεται ή να καίτε το φαγητό. Συνιστάτε να αφαιρείτε το φαγητό από τον φούρνο.



Προσοχή: Για να χρησιμοποιήσετε το φούρνο στη χειροκίνητη λειτουργία, απενεργοποιώντας δηλαδή τον προγραμματιστή λήξης ψησίματος, ο δείκτης του διακόπτη πρέπει να ευθυγραμμιστεί με το σταθερό σύμβολο  στην πρόσοψη. Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, ο προγραμματιστής λήξης ψησίματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν ένα κοινό χρονόμετρο.

Ψηφιακό σύστημα προγραμματισμού μαγειρέματος

(εικ. 1a)

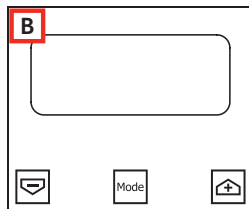
Ενεργοποιεί τον προγραμματισμό του φούρνου στις παρακάτω λειτουργίες:

- καθυστερημένη εκκίνηση μαγειρέματος με ρυθμισμένη διάρκεια,
- άμεση εκκίνηση μαγειρέματος με ρυθμισμένη διάρκεια,
- χρονοδιακόπτης.

Ρύθμιση ψηφιακού ρολογιού

Όταν η συσκευή έχει συνδεθεί στο δίκτυο ή μετά από διακοπή ρεύματος, η οθόνη θα αναβοσβήσει στο: "0.00".

- ▶ Πιέστε μαζί τα κουμπιά + και - για μερικά δευτερόλεπτα. Η ώρα της ημέρας μπορεί να προσαρμοστεί με τα κουμπιά + και -, ενώ η κουκκίδα ανάμεσα στις ώρες και τα λεπτά αναβοσβήνει.



- Αν η λειτουργία ρύθμισης ώρας επιλεγεί όταν είναι ενεργό κάποιο αυτόματο πρόγραμμα, τότε το αυτόματο πρόγραμμα ακυρώνεται.

Μπορούν να πραγματοποιηθούν πιθανές προσαρμογές στην ώρα επαναλαμβάνοντας τα βήματα που περιγράφονται παραπάνω.

Αλλαγή συχνότητας του ακουστικού σήματος

Η συχνότητα του ηχητικού σήματος μπορεί να αλλάξει αν δεν είναι προγραμματισμένος κάποιος κύκλος μαγειρέματος (επομένως η οθόνη δείχνει την ώρα της ημέρας).

- ▶ Πιέστε μαζί τα κουμπιά + και - (από το μενού αλλαγής ώρας).
- ▶ Πιέστε Mode ή Set για να επιλέξετε το μενού για την αλλαγή της συχνότητας του ηχητικού σήματος.
- ▶ Η συχνότητα του ηχητικού σήματος μπορεί να αλλάξει με το επαναλαμβανόμενο πάτημα του κουμπιού Mode ή Set. Τα «ton1» (τόνος 1), «ton2» (τόνος 2), «ton3» (τόνος 3) θα εμφανιστούν στην οθόνη.



Χειροκίνητη λειτουργία φούρνου

Μόλις ρυθμιστεί η ώρα, το σύστημα προγραμματισμού αλλάζει αυτόματα στη χειροκίνητη λειτουργία.

Εκκίνηση μαγειρέματος με καθυστέρηση με ρυθμισμένη διάρκεια

- ▶ Μόλις εμφανιστεί η ώρα της ημέρας, πιέστε το κουμπί Mode ή Set δύο φορές για να ρυθμίσετε τη διάρκεια.
- ▶ Έπειτα πιέστε το ξανά για να ρυθμίσετε τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος.
- ▶ Ρυθμίστε τον απαιτούμενο χρόνο με τα κουμπιά + και -.
 - Κατά τη διάρκεια της επιλογής λειτουργίας προσαρμογής της

διάρκειας ή του χρόνου λήξης, το σύμβολο **Auto** παραμένει αναμμένο.

- Μόλις ρυθμιστεί η διάρκεια προγράμματος, ο χρόνος λήξης δεν μπορεί να μειωθεί.
- Παρομοίως, η διάρκεια ενός προγράμματος δεν μπορεί να επεκταθεί, μόλις ρυθμιστεί ο χρόνος λήξης.
- Οι ρυθμίσεις χρόνου λήξης και διάρκειας καθορίζουν το χρόνο εκκίνησης προγράμματος ως εξής: **χρόνος εκκίνησης = χρόνος λήξης - διάρκεια.**
- Μετά τη ρύθμιση της διάρκειας και του χρόνου λήξης, εμφανίζεται στην οθόνη ο χρόνος λήξης.
- Το πρόγραμμα εκκινείται όταν η ώρα ημέρας ταυτίζεται με το χρόνο εκκίνησης: Το σύμβολο **Auto** παραμένει αναμμένο και το σύμβολο  αρχίζει να αναβοσβήνει.
- Μετά την εκκίνηση του μαγειρέματος, εμφανίζεται στην οθόνη η αντίστροφη μέτρηση. Αν είναι επιλεγμένη μόνο η λήξη του χρόνου μαγειρέματος (η διάρκεια είναι = 0), το μαγείρεμα ξεκινάει και εμφανίζεται στην οθόνη η αντίστροφη μέτρηση.
- Το σύμβολο **Auto** παραμένει αναμμένο κατά το χρόνο αναμονής για την καθυστερημένη εκκίνηση και καθ' όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Το σύμβολο  αναβοσβήνει κατά το χρόνο αναμονής για την καθυστερημένη εκκίνηση και παραμένει αμετάβλητο, όταν ξεκινήσει το μαγείρεμα.
- Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα στη λήξη μαγειρέματος. Για τη σίγασή του, πιέστε ένα οποιοδήποτε κουμπί ή αφήστε το σήμα να ηχεί, μέχρι να ολοκληρωθεί τη διάρκειά του.

Ημιαυτόματο πρόγραμμα με διάρκεια ή χρόνο λήξης


Ρύθμιση του χρόνου προγραμμάτων

- ▶ Για να επιλέξετε τη διάρκεια του προγράμματος ή το χρόνο λήξης του, πατήστε το κουμπί Mode ή Set δύο φορές


και ορίστε τον απαιτούμενο χρόνο με τα κουμπιά + και -.

- Κατά τη διάρκεια της επιλογής λειτουργίας προσαρμογής της διάρκειας ή του χρόνου λήξης, το αντίστοιχο σύμβολο **Auto** αναβοσβήνει.
- Μόλις ρυθμιστεί η διάρκεια προγράμματος, ο χρόνος λήξης δεν μπορεί να μειωθεί. Παρομοίως, η διάρκεια ενός προγράμματος δεν μπορεί να επεκταθεί, μόλις ρυθμιστεί ο χρόνος λήξης.

Λειτουργία προγράμματος

- Όταν το αυτόματο πρόγραμμα βρίσκεται σε εξέλιξη (και επομένως η λειτουργία μαγειρέματος είναι ενεργή), το σύμβολο **Auto** παραμένει αναμμένο και ο εναπομείναντας χρόνος μαγειρέματος εμφανίζεται στην οθόνη σε αντίστροφη μέτρηση. Το σύμβολο  παραμένει και αυτό αναμμένο.

Τέλος αυτόματου προγράμματος

- Κατά τη λήξη της διάρκειας του προγράμματος ή όταν επιτευχθεί ο χρόνος λήξης, το αντίστοιχο σύμβολο  απενεργοποιείται.
- Κατά τη λήξη του αυτόματου προγράμματος, το σύμβολο **Auto** αναβοσβήνει, η οθόνη δείχνει "End" (Λήξη) και ακούγεται ένα διακοπτόμενο ηχητικό σήμα (το οποίο μπορεί να τερματιστεί πατώντας ένα οποιοδήποτε κουμπί).

Λειτουργία χρονοδιακόπτη

Ο χρονοδιακόπτης επιτρέπει τη ρύθμιση του χρόνου, από τον οποίο ξεκινάει η αντίστροφη μέτρηση. Η λειτουργία αυτή δεν ενεργοποιεί ή απενεργοποιεί το φούρνο, αλλά παράγει μια ηχητική ειδοποίηση μόλις ολοκληρωθεί ο χρόνος.

- ▶ Πιέστε το κουμπί Mode ή Set μία φορά. Στην οθόνη εμφανίζεται:



- Το σύμβολο με το καμπανάκι αναβοσβήνει. Έπειτα η διάρκεια

ειδοποίησης μπορεί να ρυθμιστεί με τα κουμπιά + και -. Όταν είναι ενεργή αυτή η λειτουργία, το σύμβολο με το καμπανάκι παραμένει αναμμένο και εμφανίζεται στην οθόνη ο εναπομείναντας χρόνος (αντίστροφη μέτρηση).

- Κατά τη λήξη του χρόνου ακούγεται ένα ηχητικό σήμα (το οποίο μπορεί να τερματιστεί πατώντας ένα οποιοδήποτε κουμπί).

Αλλαγή/διαγραφή δεδομένων

- ▶ Μπορείτε να αλλάξετε τα ρυθμισμένα δεδομένα οποιαδήποτε στιγμή πατώντας μαζί τα κουμπιά + και -.
 - Η ακύρωση της διάρκειας μαγειρέματος τερματίζει αυτόματα τη λειτουργία, και αντίστροφα.
 - Στην περίπτωση προγραμματισμένης λειτουργίας, η συσκευή δεν θα δεχτεί να τερματίσει τους χρόνους μαγειρέματος πριν από εκείνους τους χρόνους εκκίνησης που προτείνονται από την ίδια τη συσκευή.

Σημείωση: Ο φούρνος παραμένει ζεστός για αρκετό χρόνο περίπου στη ρυθμισμένη θερμοκρασία μαγειρέματος μετά την απενεργοποίησή του, επομένως αποφεύγετε να παραψήνετε ή να καίτε το φαγητό. Συνιστάτε να αφαιρείτε το φαγητό από τον φούρνο.








Ενεργοποίηση για πρώτη φορά


- ▶ Όταν χρησιμοποιείτε το φούρνο για πρώτη φορά, θέστε τον σε λειτουργία άδειο με το διακόπτη θερμοκρασίας ρυθμισμένο στη μέγιστη θερμοκρασία για τουλάχιστον 40 λεπτά και αερίζοντας το χώρο.
 - Η οσμή που παρατηρείται στη διάρκεια αυτής της εργασίας οφείλεται στην εξάτμιση ουσιών που χρησιμοποιούνται για την προστασία του φούρνου στο χρονικό διάστημα μεταξύ της κατασκευής και της εγκατάστασης.
 - Μετά από 40 λεπτά, ο φούρνος σταματά αυτόματα και θα είναι έτοιμος για χρήση αφότου κρυώσει.

Πρακτικές συμβουλές

- ▷ Για επιτυχία στο μαγείρεμα μην τοποθετείτε ποτέ τα φαγητά σας μέσα σε κρύο φούρνο. Περιμένετε μέχρι να επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.
- ▷ Κατά το μαγείρεμα, μην τοποθετείτε ποτέ κατασάρολες ή σκεύη απευθείας στο δάπεδο του φούρνου.
- ✓ Να τα τοποθετείτε πάνω στις παρεχόμενες σχάρες ή στα ταψιά συλλογής λίπους, σε μία από τις 5 διαθέσιμες θέσεις.
 - Διαφορετικά, μπορεί να προκληθεί ζημιά στο σμάλτο του φούρνου.
- ▷ Ο δικός σας φούρνος Franke χρησιμοποιεί μια ειδική επίστρωση σμάλτου που είναι πολύ εύκολη στο καθάρισμα. Ωστόσο, συνιστάται να την καθαρίζετε τακτικά για να αποφεύγετε το μαγείρεμα πάνω σε βρωμιές και προηγούμενα υπολείμματα φαγητών.
- ▷ Τυχόν αυτοκαθαριζόμενα τοιχώματα (αν παρέχονται) μπορούν να καθαριστούν με σαπούνι και νερό (βλέπε οδηγίες καθαρισμού).

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ρύθμιση κουμπιού επιλογής	Είδος φαγητού	Βάρος (kg)	Θέση σχάρας*	Χρόνος προθέρμανσης (ελάχ.)	Ρύθμιση κουμπιού θερμοστάτη	Διάρκεια (Λεπ.)	
	ΦΥΣΙΚΟ	Ψητό χοιρινό	1	3	9,5	180 °C	65-75
	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ	Ομελέτες	1,5	2	10,5	200 °C	25-30
		Μπακαλιάρος - τσιπούρα - καλκάνι	1	3	9,5	180 °C	15
		Ψωμάκια	1	2 ή 4	9,5	175 °C	25-30
		Πίτες	1	2	10,5	200 °C	40-45
		Ψάρι γλυκού νερού	1,5	3	10,5	200 °C	35-40
		Πολέντα με σάλτσα	0,5	2	9,5	180 °C	25-30
		Τσιζκέικ	1,5	2	9,5	180 °C	25-30
	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ 	Ψητό χοιρινό (πλάτη)	1	3	9	180 °C	60-70
		Κουνέλι στο φούρνο	1	2	9,5	190 °C	55-65
Πίτα		1,5	2	10	200 °C	25-30	
Γαρίδες φούρνου		0,5	3	10	200 °C	30-40	
Μπακαλιάρος- Τσιπούρα-Ρόμβος		2	2 ή 4	7,5	150 °C	25-30	
Ψωμί		2	2 ή 4	9	180 °C	25-30	
	Γλυκά με φρούτα	1,5	2	9	175 °C	30-35	
	Αλμυρές πίτες	2	3 ή 5	9	180 °C	40-45	
	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΚΑΤΩ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ 	Στήθος κοτόπουλου	1	2 ή 3	Για να	170 °C	20
Μοσχάρακι γάλακτος		1	2	επιταχύνετε την	180 °C	20	
Ροστ μπιφ		1	3	προθέρμανση,	170 °C	60	
Τόνος σε φέτες		1	2	χρησιμοποιήστε	160 °C	20	
		1	3	τη λειτουργία	160 °C	20	
Καραβίδες		1	2	ψησίματος και	180 °C	30	
Μαρέγκες		0,8	2	πάνω/κάτω	90 °C	120	
Μπισκότα βουτύρου		1	2	αντίσταση και	160 °C	30	
Κέικ	0,8	2	αέρα.	170 °C	40		
Κεκάκια αμυγδάλου	1	2 ή 3		160 °C	35		
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΠΑΝΩ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ. 	Τορτελίνα ογκρατέν	0,5	3	Για να	Μέγ.	25-30	
	Ντάμπλινγκ πατάτας	0,5	3	επιταχύνετε την	Μέγ.	25-30	
	Ξιφίας	0,5	5	προθέρμανση,	200 °C	12-15	
	Μύδια	1	4	χρησιμοποιήστε	Μέγ.	10-12	
	Χτένια	1	4	τη λειτουργία	200 °C	10-12	
	Πατάτες στο φούρνο	0,5	4	ψησίματος και	200 °C	18-20	
Κανελόνια	1	3	πάνω/κάτω αντίσταση και αέρα.	Μέγ.	25-30		
ΣΤΟ ΓΚΡΙΑ 	Φτερούγες κοτόπουλου	1	4 ή 5	7	Μέγ.	25-30	
	Παϊδάκια	0,8	3	7	Μέγ.	25-30	
	Χτένια	0,5	3 ή 4	7	Μέγ.	14-16	
	Πατάτες στο φούρνο	1	3	7	Μέγ.	25-30	
	Ψάρι γλυκού νερού	1	3 ή 4	7	Μέγ.	25-30	
	Τομάτες ογκρατέν	0,4	2 ή 3	7	Μέγ.	25-30	
	Σουβλάκια χελιού	0,5	3	7	Μέγ.	25-30	
	Σουβλάκια γαλοπούλας	0,5	4	7	Μέγ.	25-30	


ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ						
	Πόδια κοτόπουλου	1	4 ή 5	,5	Μέγ.	25-30
	Χοιρινά παϊδάκια	0,5	4	14	Μέγ.	40-45
	Φραγκόκοτα σε κομμάτια	1,2	4	14	Μέγ.	30-35
	Πέστροφα στη λαδόκολλα	1	3	8	Μέγ.	20-25
	Κοτόπουλο σε κομμάτια	1,5	3	14	Μέγ.	35-40
	Ορτύκια	0,8	4	14	Μέγ.	30-35
	Λουκάνικα	1	4	14	Μέγ.	20-25
	Λαχανικά	1	4 ή 5	14	Μέγ.	10-15

Σημείωση: Οι ενδείξεις που παρέχονται στον πίνακα είναι το αποτέλεσμα δοκιμών που πραγματοποιήθηκαν από μια ομάδα από επαγγελματίες μάγειρες. Παρέχονται μόνο ως καθοδήγηση και μπορούν να τροποποιηθούν σύμφωνα με τα προσωπικά σας γούστα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Μπορείτε να καθαρίσετε το φούρνο με τον συνήθη τρόπο (με απορρυπαντικά, σπρέι καθαρισμού φούρνου) αλλά μόνο όταν είναι πολύ βρόμικος και οι λεκέδες είναι ιδιαίτερα επίμονοι.

Για τον τακτικό καθαρισμό του φούρνου σας (μετά από κάθε χρήση), συνιστάται η εξής διαδικασία:

- ▶ Περιστρέψτε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση "Natural Conventional Cooking" .
- ▶ Ορίστε το κουμπί/πλήκτρο επιλογής θερμοκρασίας στους 70 °C.
- ▶ Βάλτε σε ένα ταψί 0,6 λίτρα νερού και τοποθετήστε το στο χαμηλότερο οδηγό.
 - Μετά από περίπου είκοσι λεπτά, τα υπολείμματα των τροφίμων στο σμάλτο θα έχουν μαλακώσει, επιτρέποντάς σας να τα σκουπίσετε με ένα νωπό πανί.

Σημαντικό

Πριν από τη συντήρηση του φούρνου, πρέπει να αποσυνδέετε το φως από την πρίζα του ρεύματος ή να διακόπτετε το ρεύμα από τη γραμμή τροφοδοσίας χρησιμοποιώντας το γενικό διακόπτη της ηλεκτρικής εγκατάστασης. Η λειτουργία της συσκευής είναι ασφαλής με και χωρίς οδηγούς ταψιών.

- Τα μέρη του φούρνου από ανοξείδωτο χάλυβα και σμάλτο θα παραμείνουν σαν καινούργια αν καθαρίζονται τακτικά με νερό ή ειδικά απορρυπαντικά. Προσέχετε να σκουπίζετε καλά τα μέρη μετά το καθαρίσμα.

- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε σφουγγαράκια για τρίψιμο, ατσάλουρμα, υδροχλωρικό οξύ ή άλλα προϊόντα που θα μπορούσαν να γρατζουνίσουν ή να σημαδέψουν την επιφάνεια.
- Στη βάση του φούρνου δημιουργούνται πάντα στίγματα από πιτσιλιές και υπερχειλίσσεις από διάφορα προϊόντα μαγειρέματος (σάλτσες, ζάχαρη, ασπράδια αυγών και λίπη).
 - Οι πιτσιλιές προκύπτουν κατά το μαγείρεμα και οφείλονται στις πολύ υψηλές θερμοκρασίες, ενώ οι υπερχειλίσσεις στη χρήση πολύ μικρών μαγειρικών σκευών ή εξαιτίας λανθασμένης εκτίμησης αύξησης του όγκου του φαγητού κατά το μαγείρεμα.
 - Αυτά τα δύο ζητήματα επιλύονται με τη χρήση μαγειρικών σκευών με ψηλά τοιχώματα ή με τη χρήση των ταψιών συλλογής λίπους που παρέχονται με το φούρνο.
- Για τον καθαρισμό του κάτω μέρους του φούρνου, συνιστάται η αφαίρεση των κηλίδων όταν ο φούρνος είναι λίγο ζεστός. Οι κηλίδες καθαρίζονται πιο εύκολα όταν είναι ακόμα φρέσκες.

Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου

- ▶ Η πόρτα του φούρνου πρέπει να καθαρίζεται (εσωτερικά και εξωτερικά) με ζεστό νερό, όταν ο φούρνος είναι κρύος. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά πανιά. Καθαρίζετε το τζάμι χρησιμοποιώντας ειδικά απορρυπαντικά.

- ▶ Καθαρίζετε τις επιφάνειες από σμάλτο καθώς και το εσωτερικό του φούρνου με ζεστό νερό και μη διαβρωτικό απορρυπαντικό.

Αφαίρεση του εσωτερικού κρυστάλλου της πόρτας του φούρνου (Εικ. 2)

Τα κρύσταλλα της πόρτας του φούρνου μπορούν να αφαιρεθούν, ώστε να είναι δυνατός ο επιμελής καθαρισμός των εσωτερικών κρυστάλλων, σύμφωνα με τις παρακάτω οδηγίες:

- ▶ Με την πόρτα τελείως ανοιχτή, περιστρέψτε τους δύο μαύρους αναστολείς (με τη λέξη «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ») στο κάτω μέρος της πόρτας κατά 180°, έτσι ώστε να χωράνε στις υποδοχές στο φούρνο.

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι τους έχετε περιστρέψει πλήρως (οι αναστολείς κλειδώνουν σε αυτήν τη θέση).

- ▶ Ανασηκώστε προσεκτικά τα εσωτερικά κρύσταλλα: Οι δύο αναστολείς θα αποτρέψουν το κλείσιμο της πόρτας (αν οι αναστολείς δεν έχουν περιστραφεί πλήρως, η αφαίρεση των κρυστάλλων θα προκαλέσει το άμεσο κλείσιμο της πόρτας).
- ▶ Μετά την ολοκλήρωση των λειτουργιών καθαρισμού, επαναποθετήστε τα εσωτερικά κρύσταλλα (η σωστή θέση υποδεικνύεται από τη φράση «ΨΗΜΕΝΟ ΓΥΑΛΙ», η οποία πρέπει να διαβάζεται καθαρά) και περιστρέψτε τους δύο αναστολείς συγκράτησης κρυστάλλου πίσω στην αρχική τους θέση.



Ποτέ μην προσπαθείτε να κλείσετε την πόρτα όταν ο ένας ή και οι δύο αναστολείς έχουν μερικώς ή πλήρως απελευθερωθεί τα εσωτερικά κρύσταλλα. Μετά τον καθαρισμό, να θυμάστε να περιστρέψετε πάντα τους δύο αναστολείς πριν από το κλείσιμο της πόρτας.

Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου (Εικ. 3)

Προς διευκόλυνση του καθαρισμού του φούρνου, η πόρτα του φούρνου μπορεί να αφαιρεθεί εκτελώντας τις εξής ενέργειες στους μεντεσέδες:

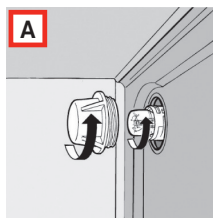
- ▶ Οι μεντεσέδες είναι εξοπλισμένοι με δύο κινητούς μοχλούς ασφάλισης (A).

Ανασηκώστε το μοχλό ασφάλισης (A) για να απελευθερώσετε το μεντεσέ.

- ▶ Στη συνέχεια, ανασηκώστε την πόρτα και τραβήξτε την προς τα έξω. Για να το κάνετε αυτό, κρατήστε την πόρτα από τις πλαϊνές πλευρές κοντά στους μεντεσέδες.
- ▶ Για την επαναποθέτηση της πόρτας, εισαγάγετε πρώτα τους μεντεσέδες στις υποδοχές τους.
- ▶ Πριν κλείσετε την πόρτα, θυμηθείτε να περιστρέψετε τους δύο μοχλούς ασφάλισης (A) που χρησιμοποιούνται ως προσαρτήματα μεντεσέδων.

Ανατρέξτε στις εικόνες στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου.

Αντικατάσταση της λάμπας του φούρνου



Οι φούρνοι Franke διαθέτουν μια κυκλική λάμπα που βρίσκεται επάνω αριστερά στο πίσω μέρος του θαλάμου. Για να αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου,

ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

- ▶ Απενεργοποιήστε την παροχή της συσκευής μέσω του πολυπολικού διακόπτη που χρησιμοποιείται για τη σύνδεσή της στην ηλεκτρική εγκατάσταση ή αποσυνδέστε το βύσμα, αν είναι προσβάσιμο.
- ▶ Ξεβιδώστε το γυάλινο κάλυμμα (A).
- ▶ Ξεβιδώστε τη λάμπα και αντικαταστήστε την με μια λάμπα με αντοχή σε υψηλές θερμοκρασίες (300 °C) με τα εξής χαρακτηριστικά:
 - Τάση: 220/240 V ~ 50-60 Hz
 - Ισχύς: 25 W
 - Σύνδεση: G9
- ▶ Επαναποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα (A) και επανασυνδέστε την παροχή ισχύος.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ

Τάση παροχής ισχύος και συχνότητα	220-240 V, 50/60 Hz
Συνολική ονομαστική ισχύς και ονομαστική τιμή πτώσης ασφάλειας	2300 W ~ 16 A
Ισχύς και θερμαντικά στοιχεία	
Άνω	1000 W
Κάτω	1250 W
Γκριλ	2250 W
Αέρας	30 W
Ανεμιστήρας εφαπτόμενης ροής	15 W
Λάμπα φούρνου	1 x 25 W

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

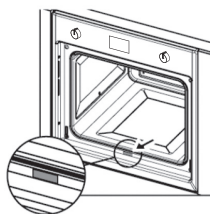
Σε περίπτωση οποιουδήποτε προβλήματος λειτουργίας, επικοινωνήστε με τα εξουσιοδοτημένα κέντρα εξυπηρέτησης της Franke (ανατρέξτε στη λίστα που επισυνάπτεται).

Πότε μην αποδέχστε τις υπηρεσίες μη εξουσιοδοτημένων τεχνικών.

Προσδιορίστε:

- το είδος της βλάβης,
- το μοντέλο της συσκευής (Art./COD.),
- το σειριακό αριθμό (S.N.).

Αυτές οι πληροφορίες παρέχονται στην πινακίδα στοιχείων της συσκευής στο πιστοποιητικό εγγύησης.



ΑΠΟΡΡΙΨΗ

Πληροφορίες για τους χρήστες



Το σύμβολο στο προϊόν ή τη συσκευασία υποδεικνύει ότι η συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται στα οικιακά απόβλητα.

Με τη σωστή απόρριψη της συσκευής συμβάλλετε στην αποφυγή επικίνδυνων επιπτώσεων στο περιβάλλον και την υγεία.

Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση της συσκευής διατίθενται από την αρμόδια αρχή, την τοπική υπηρεσία διαχείρισης απορριμμάτων ή τον προμηθευτή της συσκευής.

Απορρίψτε τη συσκευή, η οποία πρέπει να απορριφθεί, σε ειδικό σημείο συλλογής απορριμμάτων για ηλεκτρονικές και ηλεκτρικές συσκευές.

Σε συμμόρφωση με την Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τη μείωση των επικινδύνων ουσιών που χρησιμοποιούνται σε ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό, και την απόρριψη αποβλήτων.

Το σύμβολο διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων με ρόδες στη συσκευή υποδεικνύει ότι στο τέλος της διάρκειας ζωής του το προϊόν δεν πρέπει να απορριφθεί ως οικιακό απόβλητο.

Συνεπώς, όταν η συσκευή φθάσει στο τέλος της διάρκειας ζωής της, ο χρήστης οφείλει να τη μεταφέρει σε κέντρο ανακύκλωσης κατάλληλο για ηλεκτρονικά και ηλεκτροτεχνικά απόβλητα,

ή να την επιστρέψει στον προμηθευτή όταν αγοράσει μια παρόμοια νέα συσκευή.

Η ενδεδειγμένη χωριστή συλλογή άχρηστων συσκευών για επακόλουθη ανακύκλωση, επεξεργασία και φιλική προς το περιβάλλον απόρριψη συμβάλλει στην αποφυγή ενός δυναμικά αρνητικού αντίκτυπου στο περιβάλλον και την υγεία, ενώ διευκολύνει την ανακύκλωση υλικών που χρησιμοποιούνται στην κατασκευή συσκευών.

Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Για να υπολογίσετε τον όγκο, αφαιρέστε τα εσωτερικά πλευρικά συρμάτινα κανάλια, αν υπάρχουν (σύμφωνα με τα πρότυπα 2009/60350-50304/EN).

ΔΟΚΙΜΑΣΜΕΝΑ ΦΑΓΗΤΑ

Σε συμμόρφωση με το πρότυπο EN 60350 της Διεθνούς Ηλεκτροτεχνικής Επιτροπής (ΔΗΕ) Οι παρόντες πίνακες έχουν δημιουργηθεί για τις ελεγκτικές αρχές με σκοπό να διευκολυνθεί η ανάλυση και η δοκιμή διαφόρων συσκευών.

Πώς να ερμηνεύετε τον πίνακα μαγειρέματος

Ο πίνακας προτείνει ποια είναι η ιδανική λειτουργία για ένα συγκεκριμένο φαγητό που μαγειρεύεται σε ένα ή περισσότερα επίπεδα ταυτόχρονα.

Οι χρόνοι μαγειρέματος αναφέρονται στην εισαγωγή του φαγητού στο φούρνο, εξαιρουμένης της προθέρμανσης (αν απαιτείται). Η θερμοκρασία και οι χρόνοι μαγειρέματος είναι κατά προσέγγιση και εξαρτώνται από την ποιότητα της τροφής και τον τύπο του αξεσουάρ.

Χρησιμοποιήστε αρχικά τις προτεινόμενες τιμές και αν το αποτέλεσμα δεν είναι όπως αναμένεται, αυξήστε ή μειώστε το χρόνο. Συστήνουμε να χρησιμοποιείτε τα παρεχόμενα αξεσουάρ, τις φόρμες για τα κέικ και τα ταψιά από σκούρο μέταλλο. Ακολουθήστε τον πίνακα επιλογών που απαριθμεί τα παρεχόμενα αντικείμενα και την τοποθέτησή τους στα διάφορα επίπεδα.

Ταυτόχρονο μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών

Χρησιμοποιώντας τις προτεινόμενες λειτουργίες εξαερισμού, είναι δυνατό να μαγειρεύετε ταυτόχρονα σε διαφορετικά επίπεδα. Όταν μαγειρεύετε σε ένα μόνο επίπεδο, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιείτε τη στατική λειτουργία.

Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Επίπεδο (από κάτω)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Αξεσουάρ/Σημειώσεις
Μπισκότα βουτύρου	ΣΥΜΒΑΤΙΚΗ	✓	4	160	18-25	Θέση 4: επίπεδο ταψί συλλογής λίπους
	ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ	✓	3-4	160	20-27	Θέση 4: επίπεδο ταψί συλλογής λίπους Θέση 3: βαθύ ταψί συλλογής λίπους
Μικρά κέικ	ΣΥΜΒΑΤΙΚΗ	✓	3	160	20-30	Θέση 3: επίπεδο ταψί συλλογής λίπους
	ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ	✓	3	160	20-30	Θέση 4: επίπεδο ταψί συλλογής λίπους
	ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ	✓	3-4	160	20-30	Θέση 4: επίπεδο ταψί συλλογής λίπους Θέση 3: βαθύ ταψί συλλογής λίπους
Παντεσπάνι χωρίς λιπαρά	ΣΥΜΒΑΤΙΚΗ	✓	2	160	43-48	Θέση 2: φόρμα για κέικ σε σχάρα
	ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ	✓	2	170	28-32	Θέση 2: φόρμα για κέικ σε σχάρα
Μηλόπιτα	ΣΥΜΒΑΤΙΚΗ	✓	1	180	60-70	Θέση 1: φόρμα για κέικ σε σχάρα
	ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ	✓	1	180	50-60	Θέση 1: φόρμα για κέικ σε σχάρα
Δύο μηλόπιτες	ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ	✓	1-3	180	80-90	Θέση 1: 2 φόρμες για κέικ σε σχάρα Θέση 1: φόρμες για κέικ Θέση 3: φόρμες για κέικ
Κέικ με μαγιά	ΣΥΜΒΑΤΙΚΗ	✓	2	165	25-30	Θέση 2: φόρμα για κέικ σε σχάρα
	ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ	✓	2	165	28-35	Θέση 2: φόρμα για κέικ σε σχάρα
Μαγειρέμα στο γκριλ						Αν μαγειρεύετε το φαγητό κατευθείαν επάνω στη σχάρα, τοποθετήστε και το ταψί συλλογής λίπους στο κάτω επίπεδο. Με αυτόν τον τρόπο συλλέγετε όλα τα υπολείμματα από το μαγειρέμα και διατηρείτε το φούρνο καθαρό. Κατά το ψήσιμο, συνιστούμε να αφήσετε 3-4 cm ελεύθερο χώρο στην μπροστινή άκρη της σχάρας για να διευκολύνετε την αφαίρεσή της.
Τοστ*	ΓΚΡΙΛ	✓ (5 λεπτά)	4	200	3-5	Θέση 5: σχάρα
Μπέργκερ**	ΤΟΥΡΜΠΟ ΓΚΡΙΛ	ΟΧΙ	4	200	30-40	Θέση 4: σχάρα Θέση 3: ταψί συλλογής λίπους

* διατηρείτε την πόρτα κλειστή σε όλη τη διάρκεια μαγειρέματος.

** μόλις περάσουν 10 λεπτά, γυρίστε το.

SGP 62 M_/F / SMP 62 M_/F / SMP 66 M_/F / CF 65 M_/F

Fig. 1

Fig. 1a SMP 66 M _/F

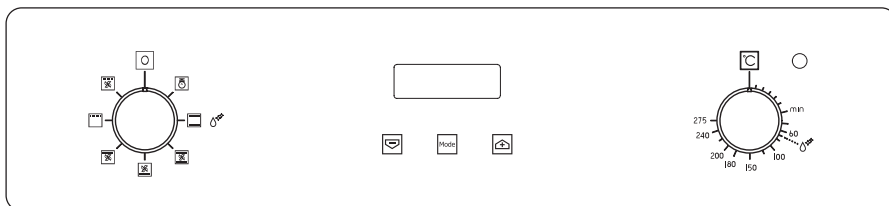


Fig. 1b SGP/SMP 62 M _/F

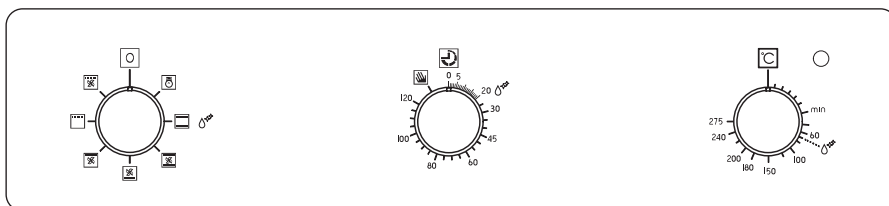


Fig. 1c CF 65 M _/F

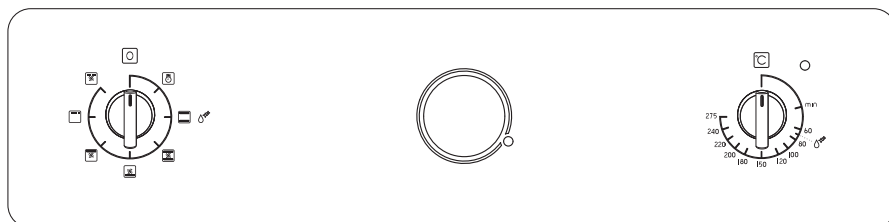


Fig. 2

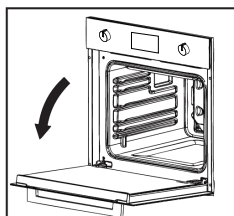


Fig. 2a

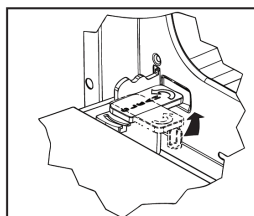


Fig. 2b

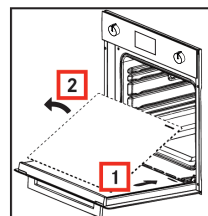


Fig. 2c

Fig. 3

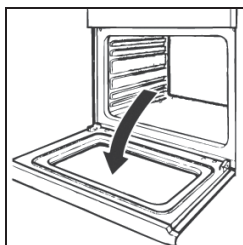


Fig. 3a

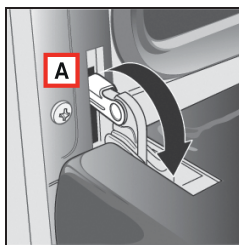


Fig. 3b

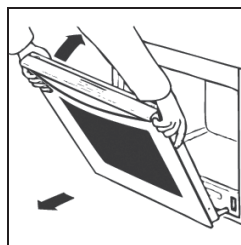


Fig. 3c

Fig. 4

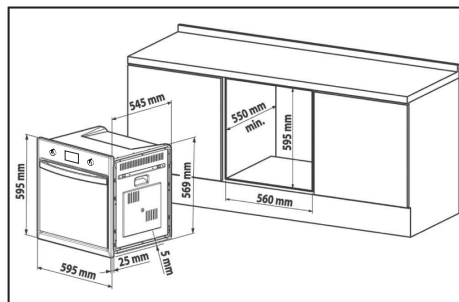
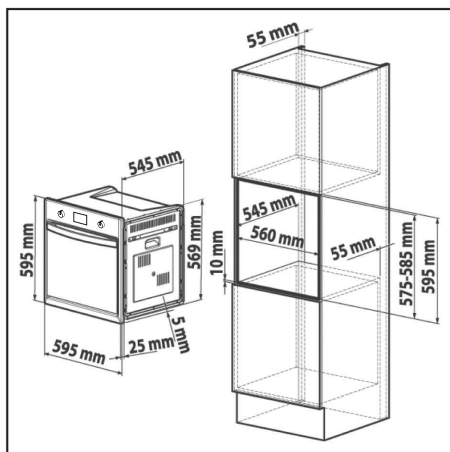


Fig. 5

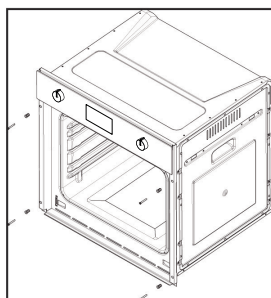


Fig. 5a

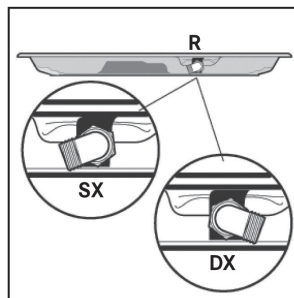


Fig. 5b

Argentina

Industrias Spar San Luis S.A.
Buenos Aires 1008
Phone +54 11 4311 7655

Belgium

Franke N.V.
9400 Ninove
Phone +32 54 310 111

Brazil

Franke Sistemas de
Cozinhas do Brasil Ltda.
89219-512 Joinville, SC
Phone +55 47 3431 0501

Canada

Franke Kindred Canada Ltd.
Midland, ON L4R 4K9
Phone +1 866 687 7465

China

Franke (China) Kitchen
Systems Co., Ltd.
Heshan, Guangdong,
529700
Hotline 400 882 9898

Czech Republic

Franke s.r.o.
190 00 Praha 9
Phone +420 281 090 411

Denmark

Franke KS Denmark
8520 Lystrup
Phone +45 8624 9024

Egypt

Franke Kitchen Systems
Egypt S.A.E.
6th of October City
Hotline 16828

Finland

Franke Finland Oy
76850 Naarajärvi
Phone +358 15 341 11

France

Franke France S.A.S.
60230 Chambly
Phone +33 130 289 400

Germany

Franke GmbH
79713 Bad Säckingen
Phone +49 7761 52 0

Greece

Franke Hellas S.A.
19003 Markopoulo Attikis
(Athens)
Phone +30 22991 500 00

Hong Kong SAR

Franke Asia Hong Kong
Causeway Bay
Phone +852 3184 1900

India

Franke Faber India Pvt Ltd.
Aurangabad - 431 136
Phone 1800 209 3484

Italy

Franke S.p.A.
37019 Peschiera del Garda
Numero Verde 800 359 359

Kazakhstan

Franke Kazakhstan Ltd.
040918 Almaty City
Phone +7 727 297 3812

Morocco

Franke Kitchen System SARL
21 000 Casablanca
Phone +212 522 674 200

Norway

Franke KS Norway
8520 Lystrup, Denmark
Phone +47 35 566 450

Poland

Franke Polska Sp. z o.o.
05-090 Raszyn
Phone +48 22 711 6700

Portugal

Franke Portugal S.A.
2735-531 Cacém
Phone +351 21 426 9670

Romania

Franke Romania SRL
Pantelimon 077145
Phone +40 21 350 1550

Russia

Franke Russia GmbH
199106 St. Petersburg
Phone +7 812 703 1540

Slovak Republic

Franke Slovakia s.r.o.
010 01 Žilina
Phone +421 41 733 6200

South Africa

Franke South Africa
Durban 4052
Phone +27 31 450 6300

Spain

Franke España S.A.U.
08174 Sant Cugat del Vallès
Phone +34 93 565 3535

Sweden

Franke Futurum AB
930 47 Byske
Phone +46 912 405 00

Switzerland

Franke Küchentechnik AG
4663 Aarburg
Phone +41 800 583 243

Thailand

Franke (Thailand) Co., Ltd.
Bangkok 10110
Phone +66 2 013 7900

The Netherlands

Franke Nederland B.V.
5700 AD Helmond
Phone +31 492 585 111

Turkey

Franke Mutfak ve Banyo
Sistemleri Sanayi ve
Ticaret A.S.
41400 Gebze Kocaeli
Phone +90 262 644 6595

Ukraine

Franke Ukraina LLC
02081 Kyiv
Phone +38 044 492 0015

United Arab Emirates

Franke LLC
Ras Al Khaimah
Phone +971 7 203 4700

United Kingdom

Franke UK Ltd.
Manchester M22 5WB
Phone +44 161 436 6280

USA

Franke Kitchen Systems LLC
Smyrna, TN 37167
Phone 800 626 5771

