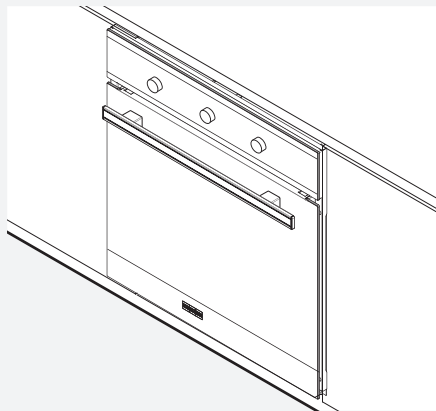


Country | Crystal | Smart



CF 65 M _/F
CM 65 M
CR 66 M _/F
CS 66 M _/F
SG 62 M _/F

SGP 62 M _/F
SM 62 M _/F
SM 66 M _/F
SMP 62 M _/F
SMP 66 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

TABLE OF CONTENTS

Safety Information	3	Mechanical cooking programmer	11
Maintenance and cleaning	5	Digital cooking programmer	11
Repair	5	Switching on the first time	12
Taking out of service	6	Suggestions	12
Information for energy saving	6	Cooking table	13
Overview	6	Cleaning and maintenance	14
Installation	7	Technical data	16
Installation procedure	7	Support	16
Electrical connection	8	Disposal	17
Operation	8	Dishes tested	17
Cooking programmes	9	How to read the cooking table	17
Analog cooking programmer	10		

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.
- ▷ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- ▷ 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.

CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

- ▷ 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. Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- ▷ 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** 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 10 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 , 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.

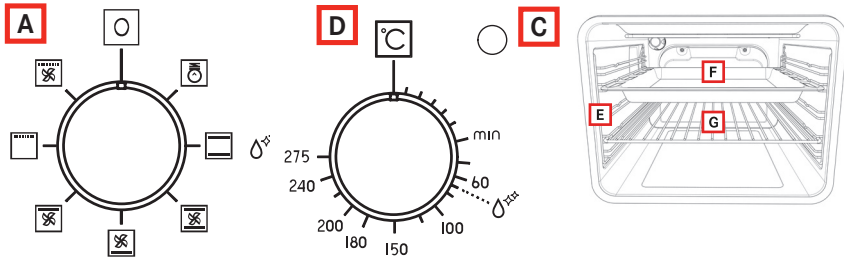
F. Drip-tray

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.



The knobs shown are for illustration purposes only.

Consider the ones on your device.

INSTALLATION

Important: Installation (Fig. 5) 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.

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. 6d).

Models CM

(Fig. 6a/6b/6c)

- ▶ Measure the width of the cabinet shoulder (S), which normally can be 16, 18 or 20 mm.
 - **16 mm shoulder:** on each fixing bracket (F) position 2 lugs (T) marked with the number 16.
 - **18 mm shoulder:** on each fixing bracket (F) position 2 lugs (T) marked with the number 18.
 - **20 mm shoulder:** the 20 mm shoulder does not require the use of lugs.
- ▶ Position the brackets (F) against the cabinet shoulder and at the bottom on the oven support top.
- ▶ Secure the brackets (F) with the screws (V).

- ▶ Position the oven inside the cabinet, open the door fully and fix it to the brackets (F) using the 4 screws (V) and the 4 plastic spacers (D).

Note: applies to all models (Fig. 6e)

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. 6e).

Electrical connection

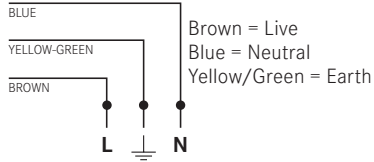
Franke ovens are supplied with a three-pole power cable with free terminals.

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.

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.



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 „FAN GRILL“.
- ▶ Set the thermostat knob (D) to 0°C.
- ▶ Set the cooking timer knob (B) to manual mode.

Cooking programmes



TOP & BOTTOM HEAT

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 approx. max. 275 °C.



FAN-ASSISTED

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 approx. max. 275 °C.



BOTTOM FAN-ASSISTED

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 approx. max. 275 °C.



TOP FAN-ASSISTED

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 approx. max. 275 °C.



GRILL

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.



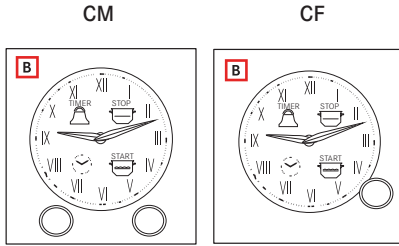
FAN GRILL

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 fan grill 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. 1a, 1b)



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

Right knob

- ▶ Press the right 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).

Left knob (right knob for CF)

- ▶ Turn the left knob (right knob for CF) 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 on the right once (the corresponding LED begins to blink); then turn the left knob (right knob for CF) to move the hands in order to set the duration of cooking time.
- ▶ Press the right 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 right 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 left knob (right knob for CF) 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 right 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 right 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

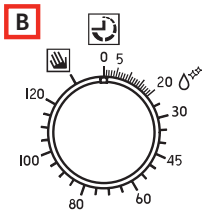
- ▶ Delayed start of cooking can only be activated following the end of a cooking process; when set, pressing the right knob confirms the „stop“, and activates the blinking LED for the symbol .
- ▶ Turn the left knob (right knob for CF) to also set the start of cooking time (naturally this will be before the end, therefore the hands can only be moved back).
- ▶ Confirm by pressing the right 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 right 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 left knob (right knob for CF).
- ▶ After setting the right time, press the right knob to confirm.

Mechanical cooking programmer

(Fig. 1d, 1e)




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.

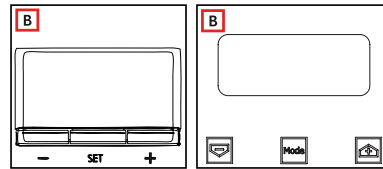
- ✓ To use the end of cooking timer, the ringer must be wound up by turning the knob (B) almost one full turn clockwise; then, turning back, set the required time by aligning the number corresponding to the minutes with the fixed reference on the front panel.
 - At the end of the set time, the ringer 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. 1c, 1f, 1g)



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

- ▶ Press the + and - buttons (from the time modification menu) together.
- ▶ Press Mode or Set.
- ▶ 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.

Semiautomatic programme with duration or/and end time

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 (pressing + or - buttons).

- ▶ Then press the Mode or Set button again to set the end of cooking time (pressing + or - buttons).


Cooking Time Setting

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

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.







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, switch off the oven 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.)
TOP & BOTTOM HEAT 	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 	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 	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	170 °C	60
	Tuna steaks	1	2	Fan-Assisted	160 °C	20
	Swordfish fillets	1	3	Cooking	160 °C	20
	Crayfish	1	2	function.	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 	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	200 °C	12-15
	Mussels	1	4	Fan-Assisted	Max	10-12
	Scallops	1	4	Cooking	200 °C	10-12
	Roast potatoes	0.5	4	function.	200 °C	18-20
Cannelloni	1	3		Max	25-30	
GRILL 	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
FAN GRILL 	Chicken legs	1	4 or 5	9.5	Max	25-30
	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.

Models CF / SGP / SM / SMP only

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

- ▶ Rotate the operation mode selection knob to the position „Top & Bottom Heat“ .
- ▶ 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 internal glass (models CM only) (Fig. 3)

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

- ▶ With the door completely open, turn the two black blocks at the bottom of the door 180° (Fig. 3a and 3b).

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

- ▶ Carefully lift the internal glass (Fig. 3c): the two blocks will prevent the door from closing (if the blocks are not turned fully, removing the glass will cause immediate closing of the door).
- ▶ To remove the glass in between, slide out the two side gaskets (Fig. 3d) and then lift out the glass (Fig. 3e).
- ▶ After carrying out the cleaning operations, refit the intermediate glass (Fig. 3f) (the correct position is indicated by the wording „TEMPERED GLASS“ which must be perfectly legible) by inserting it carefully into the relevant grooves located at the top of the door and pushing it all the way to the end of the groove.
- ▶ Then replace both gaskets (Fig. 3g), taking extra care to ensure they are inserted as far as possible, until they come into contact with the upper edge of the door.
- ▶ Finally, refit the internal glass (Fig. 3h) and turn the two glass retaining blocks back to their original locking 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. 4)

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

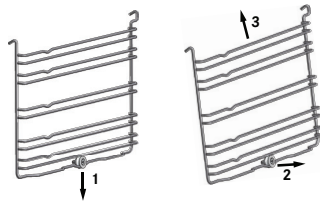
- ▶ The hinges are equipped with two moveable locks (A). Lift the lock (A) to release the hinge.

- ▶ 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.

Removing the side frames

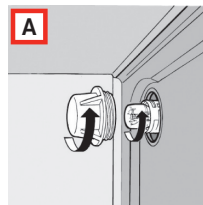
- ▶ Bend the crosspiece engaged in the fixing bush downwards and remove it from the groove.
- ▶ Tilt the frame upwards by approx. 60° and push it slightly in the direction of inclination.
- ▶ Keeping the frame tilted, remove the two top hooks from the respective holes.



Fitting the side frames

- ▶ Keeping the frame tilted, insert the top hooks in the respective holes, pushing lightly in the direction of inclination.
- ▶ With the frame tilted, pull in the direction of inclination until the top hooks stop against the outside of the compartment wall.
- ▶ Turn the frame towards the compartment wall. Bend the crosspiece engaged in the fixing bush downwards and remove it from the groove.

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.

CAUTION! Damage to the lamp due to wrong handling!

- ▷ Avoid touching the lamps with bare hands.
- ▷ Use a cloth or a sheet of kitchen paper.



WARNING! Possibility of electric shock!

- ▷ Ensure that the oven is switched off before replacing the lamp.



WARNING! Electric shock due to wrong handling!

- ▷ Switch the oven off.
 - Depending on how the oven is installed: Unplug the oven or disconnect the power at the main electrical system switch, e.g., switch off the fuse of the oven in the fuse box.

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

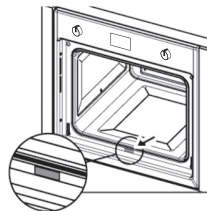
SUPPORT

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	TOP & BOTTOM HEAT	✓	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	TOP & BOTTOM HEAT	✓	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	TOP & BOTTOM HEAT	✓	2	160	43-48	Level 2: cake tin on rack
	FAN-ASSISTED	✓	2	170	28-32	Level 2: cake tin on rack
Apple Pie	TOP & BOTTOM HEAT	✓	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
Leavened Cakes	TOP & BOTTOM HEAT	✓	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**	FAN 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

Sicherheitshinweise	19	Mechanischer Gar-Programmer	28
Pflege und Reinigung	21	Digitaler Gar-Programmer	28
Reparatur	22	Erstmaliges Einschalten	30
Außerbetriebsetzung	22	Empfehlungen	30
Informationen zum Energiesparen	22	Gartabelle	30
Überblick	22	Pflege und Reinigung	32
Installation	24	Technische Daten	35
Installationsablauf	24	Support	35
Elektrischer Anschluss	24	Entsorgung	36
Bedienung	25	Geprüftes Geschirr	36
Garprogramme	26	Hinweise zur Gartabelle	36
Analoger Gar-Programmer	27		

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:

- ▷ Kontaktieren Sie nur autorisierte Kundendienststellen.
- ▷ Nehmen Sie keine Änderungen an den Gerätefunktionen vor.
- ▷ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnisse im Umgang mit dem Gerät benutzt werden, wenn sie vorher in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und

die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.

- ▷ Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- ▷ Lassen Sie Kinder in der Nähe des Geräts nicht unbeaufsichtigt.
- ▷ Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- ▷ Kinder dürfen das Gerät oder die Bedienelemente während des Betriebs oder unmittelbar danach nicht berühren.

VORSICHT: Damit es nicht zu einer unbeabsichtigten Rücksetzung des Temperaturbegrenzers kommen kann, darf das Gerät nicht über ein externes Schaltgerät wie eine Zeitschaltuhr mit Strom versorgt oder an einen elektrischen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig von der Anlage ein- und ausgeschaltet wird.

- ▷ Das Gerät muss so eingebaut werden, dass die vollständige Trennung von der Stromquelle mit einem Kontaktöffnungsabstand ermöglicht wird (gemäß Überspannungskategorie III). Die Trennvorrichtung ist gemäß den Verkabelungs-

vorschriften in die feste Verkabelung einzubinden.

- ▷ Nur das für diesen Ofen empfohlene Bratenthermometer verwenden.
- ▷ Das Gerät sollte nicht hinter einer Dekortür installiert werden, um eine 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.
- ▷ Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern oder direktem Wasserstrahl.

Korrekte Installation und Aufstellung

- ▷ Halten Sie Kinder vom Gerät und vom Verpackungsmaterial fern.
- Wenn der Backofen dauerhaft an das Stromnetz angeschlossen werden 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.
 - ▷ Achten Sie darauf, dass das Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne) ausgesetzt ist.



Lebensgefahr!

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

Richtige Verwendung

- ▷ Verwenden Sie das Gerät nur zum Kochen und Zubereiten von Speisen.
- ▷ 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 anderer elektrischer Geräte auf heiße Teile des Ofens legen.
- ▷ 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.
- ▷ Nicht am Gerät oder Stromkabel ziehen, 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.

- ▷ Stellen Sie sicher, 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

- Während der 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.

ÜBERBLICK

A. Programmauswahlknopf

Zum Auswählen des Garmodus laut erforderlicher Garmethode. Wenn der Knopf auf ein beliebiges Programm gestellt ist, leuchtet die Ofenleuchte auf und gibt an, dass der Ofen eingeschaltet ist.

B. Programmierung

Franke Öfen verfügen über verschiedene Zeitmanagement- und Steuersysteme. Auf Seite 27 erhalten Sie spezifische detaillierte Anweisungen. Sie müssen lediglich die Art der Steuerung ermitteln, mit der Ihr Ofen ausgerüstet ist, um Hinweise zur richtigen Verwendung der Funktion zu erhalten.

C. Thermostatanzeige

Das zugehörige Symbol **C** weist darauf hin, dass die Heizelemente des Ofens eingeschaltet sind. Die Anzeige geht aus, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde. Sobald die Heizung des Ofens reaktiviert wird, leuchtet auch die Anzeige wieder auf. Mit der Anzeige kann überprüft werden, ob die Temperatur erreicht wurde, bevor die Speisen in den Ofen gegeben werden.

D. Temperaturregler (Thermostat)

Verwendet zur Einstellung der für die zu garende Speise notwendigen Temperatur, damit diese während des gesamten Garvorgangs konstant gehalten wird. Zum Auswählen der erforderlichen Temperatur drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, wobei Sie den Zeiger auf die entsprechende Zahl einstellen. Die max. Temperatur ist ungefähr 275 °C.

E. Rost- und Backblechauszüge

Zur korrekten Positionierung von Rost und Backblechen in 5 vorgegebenen Positionen (1 bis 5 von unten nach oben). Die Gartabelle (Seite 30) gibt die beste Position für jede Art des Garens an.

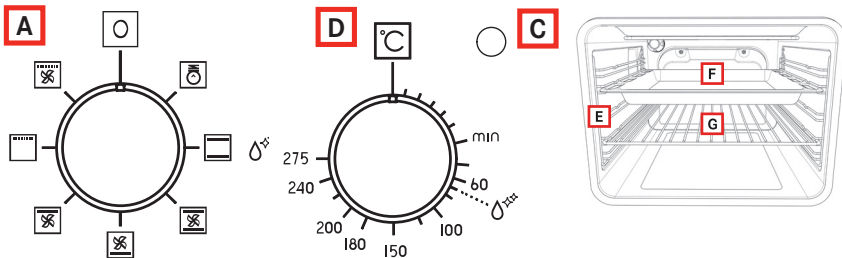
F. Backblech (Fettpfanne)

Normalerweise zum Auffangen von Bratensaft oder direkt zum Garen von Speisen auf dem Blech. Das Backblech muss aus dem Ofen entnommen werden, wenn es nicht verwendet wird. Das Backblech (die Fettpfanne) ist aus emailliertem Stahl vom Typ „AA“ und für Lebensmittelzwecke geeignet.

Hinweis: Zum Erreichen optimaler Garresultate empfiehlt es sich, das Backblech (die Fettpfanne) mit dem geeigneten Teil in Richtung der Rückwand des Ofenraums einzusetzen.

G. Rost

Zum Abstellen von Pfannen, Backformen und anderen Behältern außer den bereitgestellten Backblechen (Fettpfannen) oder zur Zubereitung von Fleisch und Fisch mit der Grill- oder Umluftgrill-Funktion, zum Rösten von Brot usw. Direkter Kontakt der Speisen mit dem Rost wird nicht empfohlen.



Die gezeigten Knöpfe dienen nur zur Veranschaulichung. Betrachten Sie die auf Ihrem Gerät.

INSTALLATION

Wichtig: Installationen (Abb. 5) müssen gemäß aktuellen Standards und Richtlinien ausgeführt werden.

Anforderungen an den Küchenschrank

- ✓ Bei montierten Einheiten müssen die Komponenten (Kunststoff und Furnierholz) mit hitzebeständigem Klebstoff (min. 100 °C) montiert werden:
 - Ungeeignete Materialien und Klebstoffe können sich verziehen und lösen.
- ✓ Der Schrank muss über ausreichend Raum für die elektrischen Anschlüsse verfügen.
- ✓ Der Schrank, in dem der Ofen angebracht wird, muss stark genug sein, um das Gewicht der Ausrüstung aufnehmen zu können.
- ▷ Der Ofen muss sicher im Schrank eingebaut werden.
- ▷ Der Ofen kann in einem Hochschrank oder unter der Oberseite einer modularen Einheit eingebaut werden, wenn eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist.

Installationsablauf

Bringen Sie das Gerät im Fach unter, befestigen Sie den Ofen am Schrank mit den 4 Schrauben und den 4 Buchsen im Lieferumfang und verwenden Sie die vorbereiteten Bohrungen in den Seitenpaneelen (Abb. 6d).

Modelle CM

(Abb. 6a/6b/6c)

- ▶ Messen Sie die Schulterbreite des Schanks (S), sie sollte normalerweise 16, 18 oder 20 mm betragen.
- **Schulterbreite 16 mm:** Bringen Sie an jedem Haltewinkel (F) 2 Ösen (T), die mit der Zahl 16 markiert sind, an.
- **Schulterbreite 18 mm:** Bringen Sie an jedem Haltewinkel (F) 2 Ösen (T), die mit der Zahl 18 markiert sind, an.
- **Schulterbreite 20 mm:** Für die Schulterbreite 20 mm ist keine Verwendung von Ösen erforderlich.
- ▶ Positionieren Sie die Haltewinkel (F) gegen die Schulter des Schanks und unten auf der Oberseite der Ofenlagerplatte.

- ▶ Befestigen Sie die Haltewinkel (F) mit den Schrauben (V).
- ▶ Positionieren Sie den Ofen innerhalb des Schanks, öffnen Sie die Tür vollständig und montieren Sie den Ofen an den Haltewinkeln (F) mithilfe der 4 Schrauben (V) und der 4 Kunststoff-Abstandshalter (D).

Hinweis: (gilt für alle Modelle) (Abb. 6e)

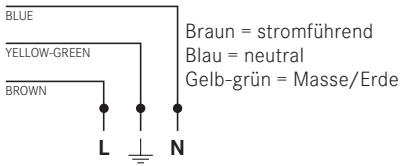
Wenn der Ofen unter einer Kochfläche angebracht werden soll, drehen Sie zuerst die obere Verbindung (R) nach rechts oder links, damit der Ofen richtig sitzt (Abb. 6e).

Elektrischer Anschluss

Franke Öfen werden mit einem dreipoligen Netzkabel mit freien Anschlussklemmen geliefert. Wenn der Ofen ständig mit der Stromversorgung verbunden ist, bauen Sie eine Vorrichtung ein, die die vollständige Trennung von der Stromquelle mit einem Kontaktöffnungsabstand (mind. 3 mm) gewährleistet (gemäß Überspannungskategorie III).

Stellen Sie Folgendes sicher:

- ✓ Stecker und Steckdose sind für 16 A Stromstärke ausgelegt.
- ✓ Beide Komponenten sind gut erreichbar und so positioniert, dass keine stromführenden Teile zugänglich sind, wenn Sie den Stecker einstecken oder entfernen.
- ✓ Der Stecker kann leicht eingesteckt werden.
- ✓ Der Ofen befindet sich nicht zu nahe am Stecker und berührt diesen nicht, wenn er im Schrank eingebaut wurde.
- ✓ Die Anschlussklemmen von zwei Geräten sind nicht am gleichen Stecker angeschlossen.
- ✓ Bei Austausch des Stromkabels wird eine H05VV-F-Schlauchleitung mit 3 x 1,5 mm² verwendet.
- ✓ Stellen Sie sicher, dass Sie die Polarität der freien Anschlussklemmen berücksichtigen.



Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die Kenndaten des elektrischen Versorgungssystems im Haus (Netzspannung, maximale Leistung und Stromstärke) mit denen Ihres Franke Ofens kompatibel sind. Die Netzfrequenz wird beim Einschalten ermittelt.

BEDIENUNG

Dieser Ofen vereint die Vorteile von Öfen mit Ober-/Unterhitze und natürlicher Konvektion mit den Vorteilen von modernen Öfen mit Gebläsen. Mit diesem äußerst vielseitigen Gerät lassen sich 6 verschiedene Garmethoden sicher und einfach auswählen. Verwenden Sie die Knöpfe (A) und (D) auf dem Bedienfeld, um die erforderlichen Programme und Temperaturen auszuwählen. Nähere Informationen zum optimalen Gebrauch Ihres Franke Ofens finden Sie in der Gartabelle auf Seite 30.

Kühlgebläse

Zur Verringerung der Temperatur an der Tür, dem Bedienfeld und den Seiten ist Ihr Franke Ofen mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das sich automatisch einschaltet, wenn der Ofen heiß wird. Wenn das Gebläse eingeschaltet ist, wird Luft von der Vorderseite des Ofens zwischen die Frontplatte und die Ofentür geblasen. Es muss insbesondere darauf geachtet werden, dass die austretende Luft nicht die Küchenumgebung stört und dass die Lärmentwicklung minimiert bleibt.

Zum Schutz der Küchenschränke bleibt das Gebläse nach dem Garvorgang weiterhin eingeschaltet, bis der Ofen ausreichend abgekühlt ist.



Ofenlicht

Dieses Symbol steht für das Einschalten des Ofenlichts ohne Aktivierung jeglicher Heizungsarten. Diese Option ist nützlich, um den Ofen im ausgeschalteten Zustand zu reinigen und den Garraum dabei einsehen zu können.

Auftauen

Um Speisen aufzutauen, wird folgendes Verfahren empfohlen:

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

Garprogramme



OBER-/UNTERHITZE

Die Hitzequelle wirkt von oben (Oberhitze) und unten (Unterhitze) ein. Dies ist die herkömmliche Garfunktion, die gleichmäßiges Garen mit einem einzelnen Einschub sicherstellt.

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



OBER-/UNTERHITZE + UMLUFT

Das obere Heizelement (Oberhitze), das untere Heizelement (Unterhitze) und das Gebläse innerhalb des Ofens werden aktiviert. Die konstante und einheitliche Hitze gart und bräunt die Lebensmittel gleichmäßig. Verschiedene Gerichte können gleichzeitig mithilfe von maximal 2 Einschüben gegart 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. Durch die Kombination von geringer Leistung und Gebläse wird ein sehr schonendes und gleichmäßiges Garen erzielt. Ideal für Trockengebäck und bestimmte Arten von überbackenen Pastagerichten.

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



GRILL

Das Grillheizelement an der Oberseite des Ofens schaltet sich ein. In diesem Fall sorgt das schnelle Garen der Oberfläche durch Strahlungswärme dafür, dass das Fleisch innen zart bleibt; Der Grill kann auch verwendet werden, um in kurzer Zeit bis zu 9 Scheiben Brot zu rösten. Der Franke Ofen wurde so ausgelegt, dass das Grillen von Lebensmitteln nur bei vollständig geschlossener Ofentür möglich ist.

Der Temperaturregler (D) sollte normalerweise auf max. 220 °C eingestellt sein, allerdings kann eine niedrigere Temperatur eingestellt werden, wodurch das Grillen langsamer erfolgt.

Hinweis: Wenn es sich in Betrieb befindet, ist das Grill-Heizelement sehr heiß. Achten Sie sorgfältig darauf, es beim Umgang mit dem Grillgut im Ofen nicht versehentlich zu berühren. Franke hat jedoch auf jeden Fall die Ofenöffnung so gestaltet, dass die Hände bestmöglich geschützt werden.



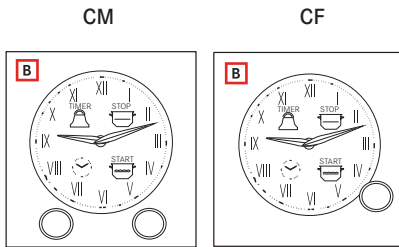
UMLUFTGRILL

Das Grill-Heizelement an der Oberseite des Ofens und das Gebläse sind aktiviert. Dadurch wird die einseitig gerichtete Wärmestrahlung mit der Zwangsluftzirkulation innerhalb des Ofens kombiniert. Auf diese Weise wird verhindert, dass die Oberfläche des Grillguts anbrennt. Außerdem kann die Wärme tiefer 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) sollte normalerweise auf max. 220 °C eingestellt sein, allerdings kann eine niedrigere Temperatur eingestellt werden, wodurch das Grillen langsamer erfolgt.

Analoger Gar-Programmer

(Abb. 1a, 1b)



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

Rechter Knopf

- ▶ Drücken Sie den rechten Knopf, um die zu aktivierenden Funktionen (Timer, Garzeitende, Garbeginn, Zeiteinstellung), die durch die jeweils blinkende LED angezeigt werden, nacheinander auszuwählen.
- ▶ 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).

Linker Knopf (rechter Knopf bei CF)

- ▶ Drehen Sie den linken Knopf (rechter Knopf bei CF) zum Einstellen der Zeiger der Zeituhr für die aktivierten Funktionen (blinkende LED).

LEDs


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

Timer

- ▶ Zum Einstellen des Timers drücken Sie einmal den Knopf rechts (die entsprechende LED beginnt zu blinken); drehen Sie dann den linken Knopf (rechter Knopf bei CF), um die Zeiger zum Einstellen der Garzeitdauer zu bewegen.
- ▶ Drücken Sie erneut den rechten Knopf, um die Einstellung zu bestätigen; die entsprechend LED wechselt von blinkend auf fest leuchtend.


- Die Zeiger kehren zur Ausgangsposition zurück, um die aktuelle Zeit anzuzeigen: Ist die eingestellte Zeit erreicht, gibt der Wecker einen Signalton aus. Dieser Ton kann durch Drücken des rechten Knopfes gestoppt werden.
- Der Timer steuert nicht die Ofenheizung.




Garzeit

- ▶ Zum Einstellen des Garzeitendes drücken Sie den Knopf zwei Mal (die LED für das  Symbol beginnt zu blinken); drehen Sie dann den linken Knopf (rechter Knopf bei CF), um die Zeiger zum Einstellen der Ende der Garzeit zu bewegen.
 - 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.
 - Die gleiche Wirkung wird erzielt, wenn der rechte Knopf während des Blinkens zwei Mal gedrückt wird. Bei Garzeitende wird die Backofenheizung abgeschaltet und der Wecker läutet 1 Minute lang; dieser Ton kann durch Drücken des rechten Knopfes gestoppt werden.

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

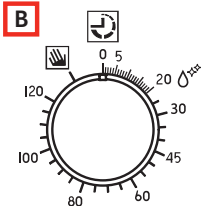
- ▶ Der verzögerte Garbeginn kann nur nach dem Ende eines Garvorgangs aktiviert werden; wenn er eingestellt ist, bestätigt das Drücken des rechten Knopfes den „Halt“ und aktiviert die blinkende LED für das Symbol .
- ▶ Drehen Sie ebenso den linken Knopf (rechter Knopf bei CF) zum Einstellen des Garzeitbeginns (dieser liegt natürlich vor dem Ende, deshalb können die Zeiger nur zurück bewegt werden).
- ▶ Bestätigen Sie durch erneutes Drücken des rechten Knopfes.

- ▶ Die Angabe kann auch automatisch erfasst werden, wenn Sie es 10 Sekunden weiterblincken 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 .
 - Bei Garzeitende läutet der Wecker 1 Minute lang; dieser Ton kann durch Drücken des rechten Knopfes gestoppt werden.

Uhrzeit einstellen

- ▶ Zum Einstellen der korrekten Zeit, drücken Sie den Knopf einfach drei Mal (die LED für das Uhrensymbol beginnt zu blinken), dann drehen Sie den linken Knopf (rechter Knopf bei CF).
- ▶ Nach dem Einstellen der richtigen Zeit drücken Sie den rechten Knopf zum Bestätigen.

Mechanischer Gar-Programmer (Abb. 1d, 1e)



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.

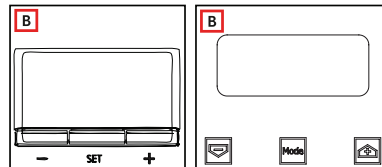
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt die Klingel und der Backofen schaltet sich automatisch ab.

Hinweis: Der Ofen bleibt auch nach dem Ausschalten lange Zeit bei Temperaturen im Bereich der Gartemperatur heiß. Um das Übergaren oder Verbrennen der Lebensmittel zu vermeiden, empfiehlt es sich, diese aus dem Ofen herauszunehmen.

Achtung: Soll der Backofen im Handbetrieb ohne Abschaltautomatik benutzt werden, die Markierung auf dem Drehknopf (B) 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. 1c, 1f, 1g).



Dies ermöglicht die Programmierung des Ofens in den folgenden Modi:

- verzögerter Start des Garens mit festgelegter Dauer,
- sofortiger Start des Garens mit festgelegter Dauer;
- Timer.

Einstellen der digitalen Uhr

Wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde oder wenn ein Stromausfall auftritt, blinkt auf dem Display die Anzeige „0.00“.

- ▶ Drücken Sie die Tasten + und - einige Sekunden gemeinsam. Die Uhrzeit kann mit den Tasten + und - eingestellt werden, während der Punkt zwischen den Stunden und Minuten blinkt.
 - Wenn der Zeiteinstellungsmodus ausgewählt wird, während ein automatisches Programm aktiv ist, wird das automatische Programm abgebrochen.

Mögliche Zeiteinstellungen können durch Wiederholen der oben beschriebenen Schritte vorgenommen werden.

Änderung der akustischen

Signalfrequenz

- ▶ Drücken Sie die Tasten + und - (aus dem Menü zur Zeitänderung) gemeinsam.
- ▶ Drücken Sie die Taste Mode oder die Taste Set.
- ▶ Die akustische Signalfrequenz kann durch wiederholtes Drücken der Taste Mode oder Set geändert werden; „ton1“, „ton2“, „ton3“ wird auf dem Display angezeigt.

Manuelle Ofenbedienung

Sobald die Zeit eingestellt wurde, schaltet der Programmierer automatisch zum manuellen Modus um.

Halbautomatisches Programm mit Dauer oder Endzeit

Starten des verzögerten Garens mit festgelegter Dauer


- ▶ Wenn die Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie die Taste Mode oder Set zweimal, um eine Dauer einzustellen. (durch Drücken der + oder - Tasten).
- ▶ Drücken Sie dann nochmals die Mode oder Set -Taste, um das Ende der Kochzeit einzustellen (durch Drücken der + oder - Tasten).

Garzeiteinstellung


- ▶ Um die Programmdauer und/oder den Endzeitpunkt auszuwählen, drücken Sie die Mode oder Set -Taste zwei- bzw. dreimal und stellen Sie die gewünschte Zeit mit den + und - Tasten ein.
 - Während der Auswahl des Modus für Dauer oder Endzeit leuchtet das Symbol **Auto** weiterhin auf.
 - Entsprechend kann die Dauer eines Programms nicht verlängert werden, sobald die Endzeit eingestellt wurde.
 - Die Einstellungen für Endzeit und Dauer definieren die Startzeit des Programms wie folgt:
Startzeit = Endzeit - Dauer.

- Nach dem Einstellen der Dauer und der Endzeit zeigt das Display weiterhin die Endzeit an.

Programmlauf

- Wenn das automatische Programm abläuft (und daher die Garfunktion aktiv ist), leuchtet das Symbol **Auto** weiterhin auf und die verbleibende Garzeit wird auf dem Display in Form eines Countdowns angezeigt. Das Symbol  bleibt auch eingeschaltet.

Ende des automatischen Programms

- Am Ende der Programmdauer oder wenn die Endzeit erreicht wurde, geht das entsprechende Symbol  aus.
- Am Ende des automatischen Programms blinkt das Symbol **Auto**, das Display zeigt "End" an und ein intermittierendes akustisches Signal (das durch Drücken einer beliebigen Taste angehalten werden kann) ertönt.

Timer-Funktion

Der Timer ermöglicht das Einstellen einer Zeit, ab der ein Countdown beginnt. Diese Funktion schaltet den Ofen nicht ein oder aus, sondern gibt nur einen hörbaren Alarm aus, wenn die Zeit verstrichen ist.

- ▶ Drücken Sie einmal die Taste Mode oder Set; das Display zeigt Folgendes an:



- Das Glockensymbol blinkt, danach kann die Alarmdauer mit den Tasten + und - eingestellt werden. Wenn diese Funktion aktiv ist, leuchtet das Glockensymbol weiterhin auf und das Display zeigt die verbleibende Zeit an (Countdown).
- Am Ende der Zeitspanne ertönt ein akustisches Signal (das durch Drücken einer beliebigen Taste angehalten werden kann).

Ändern/Löschen von Daten

- ▶ Die eingestellten Daten können jederzeit durch gleichzeitiges Drücken der Tasten + und - geändert werden.
 - Durch Abbrechen der Gardauer wird die Funktion automatisch beendet und umgekehrt.
 - Im Falle des programmierten Betriebs akzeptiert das Gerät keine Endzeiten für das Garen, die vor den Startzeiten des Garens liegen, die durch das Gerät selbst vorgeschlagen werden.

Erstmaliges Einschalten


- ▶ 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 wahrgenommen wird, ist auf das Verdampfen der zum Schutz des Ofens für den Zeitraum zwischen Herstellung und Installation verwendeten Substanzen zurückzuführen.






- Schalten Sie nach den 40 Minuten den Ofen aus. Nachdem der Ofen abgekühlt ist, ist er zur Nutzung bereit.

Empfehlungen

- ▷ Für das erfolgreiche Garen dürfen Sie Ihre Gerichte nie in den kalten Ofen stellen, warten Sie, bis er die eingestellte Temperatur erreicht hat.
- ▷ Stellen Sie während des Garvorgangs Töpfe oder Formen nie direkt auf dem Ofenboden ab;
- ✓ Stellen Sie sie über den Grills oder den bereitgestellten Backblechen (Fettpfannen) auf einem der 5 verfügbaren Einschübe ab;
 - anderenfalls könnte dies zu Schäden an der Ofenemalle führen.
- ▷ 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

Einstellung des Auswahlknopfs	Art der Speise	Gewicht (kg)	Einschubposition*	Vorheizdauer (Min.)	Einstellung des Temperaturreglers	Dauer (min.)
OBER-/ UNTERHITZE 	Schweinebraten	1	3	9,5	180 °C	65-75
	Omelettes	1,5	2	10,5	200 °C	25-30
	Kabeljau-Dorado-Steinbutt	1	3	9,5	180 °C	15
	Brötchen	1	2 oder 4	9,5	175 °C	25-30
	Pasteten	1	2	10,5	200 °C	40-45
	Süßwasserfisch	1,5	3	10,5	200 °C	35-40
	Polenta mit Soße	0,5	2	9,5	180 °C	25-30
	Käsekuchen	1,5	2	9,5	180 °C	25-30

OBER-/ UNTERHITZE + UMLUFT	Schweinebraten	1	3	9	180 °C	60-70
	Gebackenes Kaninchen	1	2	9,5	190 °C	55-65
	Crescia Marchigiana (schnelles Fladenbrot)	1,5	2	10	200 °C	25-30
	 Gebackener Krebs	0,5	3	10	200 °C	30-40
	Kabeljau-Dorade- Steinbutt	2	2 oder 4	7,5	150 °C	25-30
	Brötchen	2	2 oder 4	9	180 °C	25-30
	Obsttörtchen	1,5	2	9	175 °C	30-35
	Fleisch- & Gemüsepasteten	2	3 oder 5	9	180 °C	40-45
	UNTERHITZE UND GAREN MIT GEBLÄSE	Hähnchenbrust	1	2 oder 3	Zum	170 °C
	Kalbsgeschnetzeltes	1	2	schnelleren	180 °C	20
	Roastbeef	1	3	Vorheizen	170 °C	60
	Tunfischschnitten	1	2	verwenden	160 °C	20
	Schwertfischmedaillons	1	3	Sie die	160 °C	20
	Riesengarnelen	1	2	Funktion	180 °C	30
	Meringue	0,8	2	Ober-/	90 °C	120
	Butterkekse	1	2	Unterhitze mit	160 °C	30
	Hefekuchen	0,8	2	Gebläse	170 °C	40
	Mandeltörtchen	1	2 oder 3		160 °C	35
OBERHITZE UND GAREN MIT GEBLÄSE	Tortellinigratin	0,5	3	Zum	Max.	25-30
	Kartoffelklöße/-knödel	0,5	3	schnelleren	Max.	25-30
	Schwertfisch	0,5	5	Vorheizen	200 °C	12-15
	Miesmuscheln	1	4	verwenden	Max.	10-12
	Jakobsmuscheln	1	4	Sie die	200 °C	10-12
	Bratkartoffeln	0,5	4	Funktion	200 °C	18-20
	Cannelloni	1	3	Ober-/	Max.	25-30
				Unterhitze mit Gebläse		
GRILL	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
	Süßwasserfisch	1	3 oder 4	7	Max.	25-30
	Überbackene Tomaten	0,4	2 oder 3	7	Max.	25-30
	Gegrillter Aal	0,5	3	7	Max.	25-30
	Gegrillter Truthahn	0,5	4	7	Max.	25-30
	UMLUFTGRILL	Hähnchenkeulen	1	4 oder 5	9,5	Max.
	Spareribs	0,5	4	14	Max.	40-45
	Perlhuhn (Teile)	1,2	4	14	Max.	30-35
	In Folie gegarte Dorade	1	3	8	Max.	20-25
	Hähnchen (Teile)	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 Kochtests, die von einem Team von Profiköchen durchgeführt wurden. Dabei handelt es sich nur um Richtwerte, die sich je nach Geschmack verändern lassen.

PFLEGE UND REINIGUNG

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

Nur Modelle CF / SGP / SM / SMP

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

- ▶ Drehen Sie den Programmwahlschalter auf die Position „OBER-/UNTERHITZE“ .
- ▶ Stellen Sie den Temperatúrauswahlknopf/-dreheschalter auf 70 °C ein.
- ▶ Gießen Sie 0,6 Liter Wasser in ein Backblech und setzen Sie dieses in die unterste Führung ein.
 - Nach rund zwanzig Minuten sind die Speisereste auf der Emaille weich und können somit mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

Wichtig

Den Ofen vor der Wartung stets vom Netz trennen. Der Gerätebetrieb ist mit und ohne Führungen für die Backbleche gleichermaßen sicher.

- Die Edelstahlflächen und emaillierten Teile des Ofens bleiben so gut wie neu erhalten, wenn sie regelmäßig mit Wasser oder Spezialreinigungsmitteln gereinigt werden. Sie müssen diese Teile nach dem Reinigen gründlich abtrocknen.
- Scheuerschwämme, Stahlwolle, Salzsäure oder andere Produkte, die die Oberfläche beschädigen könnten, unbedingt vermeiden.
- 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.

Innere Glasscheiben der Ofentür ausbauen (nur Modelle CM) (Abb. 3)

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 unten an der Tür um 180° (Abb. 3a und 3b).

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

- ▶ Heben Sie die inneren Glasscheiben (Abb. 3c) 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).
- ▶ Um die Glasscheiben dazwischen auszubauen, schieben Sie die beiden seitlichen Dichtungen (Abb. 3d) heraus und heben Sie dann die Glasscheiben heraus (Abb. 3e).
- ▶ Nachdem Sie sie gereinigt haben, bringen Sie die Zwischenglasscheiben (Abb. 3f) wieder an (die richtige Position wird durch die Worte „TEMPERED GLASS“ angegeben, die gut lesbar sein müssen), indem Sie sie

vorsichtig in die entsprechenden Nuten oben an der Tür einsetzen und bis zum Ende der Nut vollständig einschieben.

- ▶ Setzen Sie dann beide Dichtungen (Abb. 3g) wieder ein und achten Sie dabei besonders darauf, dass Sie sie möglichst weit einschieben, bis sie mit der Oberkante der Tür in Kontakt sind.
- ▶ Bringen Sie schließlich die inneren Glasscheiben (Abb. 3h) wieder an und drehen Sie beide Glasverriegelungen wieder in ihre ursprüngliche Verriegelungsposition.



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. 4)

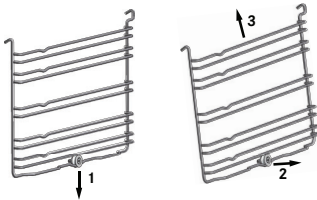
Für eine leichtere Ofenreinigung kann die Ofentür durch Ausführen der folgenden Arbeitsschritte an den Scharnieren herausgenommen werden:

- ▶ 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 Aussparungen.
- ▶ 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.

Aufnahmegitter ausbauen

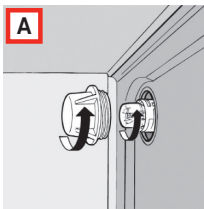
- ▶ Biegen Sie den Querträger in der Befestigungsbuchse nach unten und nehmen Sie ihn aus der Aussparung heraus.
- ▶ Kippen Sie das Gitter um ca. 60° nach oben und drücken Sie es leicht in Richtung der Neigung.
- ▶ Halten Sie das Gitter weiter schräg und entfernen Sie die beiden oberen Haken aus den entsprechenden Löchern.



Aufnahmegitter einbauen

- ▶ Halten Sie das Gitter schräg und hängen Sie die oberen Haken in die entsprechenden Löcher während Sie das Gitter leicht in Richtung der Neigung drücken.
- ▶ Halten Sie das Gitter weiter schräg und ziehen Sie es in Richtung der Neigung bis die oberen Haken an der Außenseite der Garraumwand einrasten.
- ▶ Drehen Sie das Gitter in Richtung der Garraumwand. Biegen Sie den Querträger in der Befestigungsbuchse nach unten und nehmen Sie ihn aus der Aussparung heraus.

Ofenlampe auswechseln



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 Anschlusschalters 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
 - Anschluss: G9
- ▶ Bringen Sie die Glasabdeckung (A) wieder an und stellen Sie wieder eine Verbindung mit der Stromversorgung her.

ACHTUNG! Unsachgemäße Handhabung kann Schäden an der Lampe verursachen!

- ▷ Lampen nicht mit bloßen Händen anfassen.
- ▷ Lappen oder Küchenpapier verwenden.



WARNUNG! Stromschlaggefahr!

- ▷ Die Lampe sollte nur bei ausgeschaltetem Ofen ausgetauscht werden.



WARNUNG! Stromschlaggefahr durch unsachgemäße Handhabung!

- ▷ Ofen ausschalten.
 - Je nach Installation des Ofens: Netzstecker ziehen oder Strom am Hauptschalter des Stromnetzes abschalten, z. B. Sicherung des Ofens im Sicherungskasten ausschalten.

TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung (Spannung und Frequenz)	220-240 V, 50/60 Hz
Gesamtleistung und Sicherungsleistung	2300 W ~ 16 A
Leistungs- und Heizelemente	
Obere	1000 W
Untere	1250 W
Grill	2250 W
Gebälse	30 W
Querstromventilator	15 W
Ofenlampe	1 x 25 W

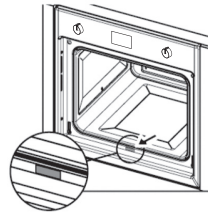
SUPPORT

Bei Problemen mit der Bedienung wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von Franke (siehe beigefügte Liste).

Greifen Sie nie auf die Dienste von unautorisierten Technikern zurück.

Geben Sie Folgendes an:

- die Art der Störung;
- das Gerätemodell (Art./COD.);
- die Seriennummer (S.N.).



Diese Informationen können Sie dem Typenschild des Geräts auf dem Garantiezertifikat entnehmen.

ENTSORGUNG

Informationen für Anwender



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 Geräts 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.

Hinweise zur Gartabelle

In der Tabelle wird die ideale Funktion für ein bestimmtes Gericht vorgeschlagen, das auf einer oder mehreren Ebenen gleichzeitig zubereitet wird.

Die Garzeiten beziehen sich auf den Zeitpunkt, zu dem das Gericht in den Ofen gestellt wird, ohne Vorheizen (falls erforderlich). Temperaturen und Garzeiten sind Näherungswerte und hängen von der Qualität der Lebensmittel und der Art des Zubehörs ab.

Verwenden Sie zunächst die empfohlenen Werte. Sollte das Ergebnis nicht Ihren Erwartungen entsprechen, verlängern oder verkürzen Sie die Zeit. Wir empfehlen die Verwendung der mitgelieferten Zubehörteile, Kuchenformen und -bleche aus dunklem Metall. Der Auswahltablette entnehmen Sie die mitgelieferten Teile, die auf den verschiedenen Einschüben verwendet werden sollen.

Verschiedene Gerichte gleichzeitig zubereiten

Bei Gebrauch der empfohlenen Lüftungsfunktionen lassen sich verschiedene Einschübe gleichzeitig benutzen. Ist nur ein Einschub in Benutzung, können Sie auch die Funktion Ober-/Unterhitze verwenden.

Rezept	Funktion	Vorheizen	Ebene (von unten nach oben)	Temp. (°C)	Zeit (min.)	Zubehörteile / Hinweise
Buttergebäck	OBER-/ UNTERHITZE	✓	4	160	18-25	Ebene 4: flaches Backblech
	OBER-/ UNTERHITZE + UMLUFT	✓	3-4	160	20-27	Ebene 4: flaches Backblech Ebene 3: tiefes Backblech
Kleine Kuchen	OBER-/ UNTERHITZE	✓	3	160	20-30	Ebene 3: flaches Backblech
	OBER-/ UNTERHITZE + UMLUFT	✓	3	160	20-30	Ebene 4: flaches Backblech
	OBER-/ UNTERHITZE + UMLUFT	✓	3-4	160	20-30	Ebene 4: flaches Backblech Ebene 3: tiefes Backblech
Fettfreies Biskuitgebäck	OBER-/ UNTERHITZE	✓	2	160	43-48	Ebene 2: Kuchenform auf Rost
	OBER-/ UNTERHITZE + UMLUFT	✓	2	170	28-32	Ebene 2: Kuchenform auf Rost
Apfelkuchen	OBER-/ UNTERHITZE	✓	1	180	60-70	Ebene 1: Kuchenform auf Rost
	OBER-/ UNTERHITZE + UMLUFT	✓	1	180	50-60	Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Zwei Apfelkuchen	OBER-/ UNTERHITZE + UMLUFT	✓	1-3	180	80-90	Ebene 1: 2 Kuchenformen auf Rost Ebene 1: Kuchenformen Ebene 3: Kuchenformen
Hefekuchen	OBER-/ UNTERHITZE	✓	2	165	25-30	Ebene 2: Kuchenform auf Rost
	OBER-/ UNTERHITZE + UMLUFT	✓	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	✓ (5 Min.)	4	200	3-5	Ebene 5: Rost
Burger**	UMLUFTGRILL	nein	4	200	30-40	Ebene 4: Rost Ebene 3: Backblech

* Halten Sie die Tür während der Dauer der Garzeit geschlossen.

** Wenn 10 min verstrichen sind, drehen Sie ihn.

SOMMAIRE

Informations sur la sécurité	38	Programmeur de cuisson mécanique	47
Maintenance et nettoyage	41	Programmeur de cuisson numérique	48
Réparation	41	Première mise sous tension	49
Mise hors service	41	Suggestions	49
Pour économiser de l'énergie	41	Tableau de cuisson	50
Vue d'ensemble	42	Maintenance et nettoyage	51
Installation	43	Caractéristiques techniques	54
Procédure d'installation	43	Assistance	54
Branchement électrique	43	Mise au rebut	55
Fonctionnement	44	Plats testés	55
Programmes de cuisson	45	Comment lire le tableau de cuisson	55
Programmeur de cuisson analogique	46		

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.
- ▷ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou formées à l'utilisation de l'appareil, d'une manière sûre et si

elles comprennent les risques impliqués.

Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- ▷ 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.

ATTENTION : afin d'éviter un risque dû à une réinitialisation erronée du thermorupteur, cet appareil ne doit pas être alimenté via un appareil de connexion externe, comme un minuteur ou bien connecté à un circuit régulièrement mis en et hors service par la société d'approvisionnement en électricité.

- ▷ 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.

Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

- ▷ 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.

ATTENTION : 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.

ATTENTION : 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 ni de jets d'eau directs.

Installation et implantation correctes

- ▷ 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 directement branché sur la prise secteur. S'assurer qu'aucun adaptateur, multiprise ou autre rallonge ne sont utilisés pour brancher l'appareil.
 - ▷ Veiller à ce que l'appareil ne soit pas exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil).



Danger de mort !

- ▷ Tenir les 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.
- ▷ Conserver 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. Programmateur

Les fours Franke disposent de différents systèmes de gestion et de contrôle du temps de cuisson ; reportez-vous à la page 46 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. Indicateur du thermostat

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 50) indique la meilleure position pour chaque mode de cuisson.

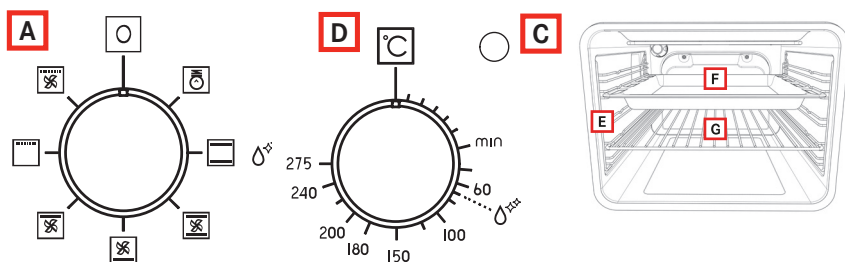
F. Plaque égouttoir

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.



Les boutons représentés sont uniquement à but illustratif.

On doit considérer ceux du propre dispositif.

INSTALLATION

Important : l'installation (Fig. 5) 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. 6d).

Modèles CM

(Fig. 6a/6b/6c)

- ▶ Mesurer la largeur de l'épaulement de l'armoire (S), qui peut être normalement de 16, 18 ou 20 mm.
- **Épaulement de 16 mm :** sur support de fixation (F), placer 2 ergots (T) marqués par le chiffre 16.
- **Épaulement de 18 mm :** sur chaque support de fixation (F), placer 2 ergots (T) marqués par le chiffre 18.
- **Épaulement de 20 mm :** l'épaulement de 20 mm n'impose pas l'utilisation d'ergots.
- ▶ Placer les supports (F) contre l'épaulement de l'armoire et en bas sur le dessus du support du four.

- ▶ Bloquer les supports (F) avec les vis (V).
- ▶ Placer le four à l'intérieur de l'armoire, ouvrir entièrement la porte et le fixer aux supports (F) à l'aide des 4 vis (V) et des 4 écarteurs en plastique (D).

Remarque : (pour tous les modèles) (Fig. 6e)

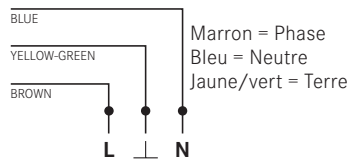
Si le four doit être installé sous une table de cuisson, tourner d'abord la connexion du haut (R) vers la droite ou la gauche pour que le four puisse rentrer correctement (Fig. 6e).

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 50.

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 « GRIL VENTILÉ ».
- ▶ Positionner le bouton du thermostat (D) sur 0 °C.
- ▶ Régler le bouton de la minuterie (B) en mode de cuisson manuelle .

Programmes de cuisson



CHALEUR EN HAUT/EN BAS

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 et 275 °C maxi.



À CUISSON VENTILÉE

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 et 275 °C maxi.



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 et 275 °C maxi.



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 et 275 °C maxi.



GRIL

La résistance du gril dans la partie supérieure du four s'allume. Dans ce cas, la surface de cuisson rapide à chaleur rayonnante maintient la viande tendre à l'intérieur. Le gril peut aussi être utilisé pour griller rapidement jusqu'à 9 tranches de pain. Le four Franke est conçu pour griller des aliments avec la porte du four complètement fermée.

Remarque : la résistance chauffante du gril 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.

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.



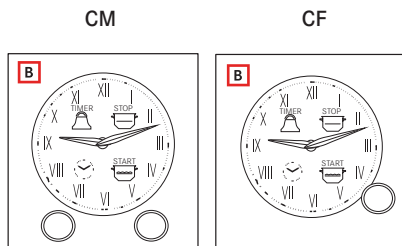
GRIL VENTILÉ

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 ventilé 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.

Programmateur de cuisson analogique

(Fig. 1a, 1b)



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

Bouton de droite

- ▶ En appuyant sur le bouton de droite, vous pouvez choisir, l'une après l'autre, les fonctions à activer (minuterie, fin de cuisson, début de cuisson, réglage de l'heure), indiquées par le voyant clignotant correspondant.
- ▶ Appuyer brièvement sur ce bouton pour vérifier les réglages déjà programmés (requête) ou appuyer dessus pendant environ 2 secondes pour annuler les réglages (réinitialisation).

Bouton de gauche (bouton de droite pour CF)

- ▶ Tournez le bouton de gauche (bouton de droite pour CF) pour régler les aiguilles de l'horloge du temps pour la fonction activée (voyant clignotant).


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 de droite (la LED correspondante commence à clignoter), puis tourner le bouton de gauche (bouton de droite pour CF) pour déplacer les aiguilles et régler ainsi le temps de la minuterie.
- ▶ Appuyer à nouveau sur le bouton de droite 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 de droite.
 - 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 de gauche (bouton de droite pour CF) 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 de droite 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 de droite.

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.

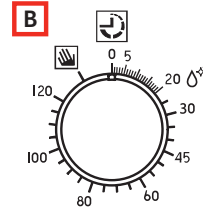
Fin de cuisson avec démarrage différé

- ▶ 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 de droite permet de confirmer l'« arrêt » et d'activer le clignotement de la LED du symbole .
- ▶ Tourner le bouton de gauche (bouton de droite pour CF) pour régler également le démarrage du temps de cuisson (cela se fait évidemment avant la fin, par conséquent les aiguilles ne peuvent être reculées).
- ▶ Confirmer en appuyant à nouveau sur le bouton de droite.
- ▶ 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 de droite.

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 de gauche (bouton de droite pour CF).
- ▶ Après avoir réglé l'heure exacte, appuyer sur le bouton de droite pour confirmer.

Programmeur de cuisson mécanique (Fig. 1d, 1e)




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.

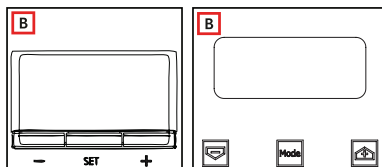
- ✓ Pour utiliser la minuterie de fin de cuisson, remontez la sonnerie en tournant la manette (B) d'un tour presque complet dans le sens des aiguilles d'une montre ; puis, en revenant en arrière, programmez le temps de cuisson désiré en plaçant le chiffre correspondant au nombre de minutes sélectionné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

Remarque : 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.

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. 1c, 1f, 1g).



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

- ▶ Appuyez sur les boutons + et - simultanément (depuis le menu de changement d'heure).
- ▶ Appuyez sur Mode ou sur Set.
- ▶ 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.

Programme semi-automatique avec durée ou heure de fin


Démarrage différé avec durée définie

- ▶ Lorsque l'heure est affichée, appuyer sur le bouton Mode ou Set deux fois pour définir une durée. (en appuyant sur les boutons + ou -).
- ▶ Appuyez ensuite une nouvelle fois sur le bouton Mode ou Set pour configurer la fin du temps de cuisson (en appuyant sur les boutons + ou -).


Réglage du temps de cuisson

- ▶ Pour sélectionner la durée et/ou fin du programme, appuyez sur le bouton Mode ou Set deux/trois fois et configurez le temps requis avec les boutons + et -.
 - Pendant le mode de réglage de durée ou d'heure de fin, le symbole Auto reste allumé.
 - 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.

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.





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.
 - Au bout de 40 minutes, éteindre le four qui sera prêt à être utilisé après avoir refroidi.

Suggestions

- ▷ 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

Réglage du bouton de sélection	Type d'aliment	Poids (Kg)	Position des grilles*	Temps de préchauffage (min.)	Réglage du bouton de thermostat	Durée (min.)
CHALEUR EN HAUT ET EN BAS 	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
Cheesecakes	1,5	2	9,5	180 °C	25-30	
À CUISSON VENTILÉE 	Rôti de porc	1	3	9	180 °C	60-70
	Lapin au four	1	2	9,5	190 C	55-65
	Crescia Marchigiana (pain plat rapide)	1,5	2	10	200 C	25-30
	Écrevisse au four	0,5	3	10	200 C	30-40
	Cabillaud, dorade, turbot	2	2 ou 4	7,5	150 C	25-30
	Petits pains	2	2 ou 4	9	180 °C	25-30
	Tartes aux fruits	1,5	2	9	175 C	30-35
	Tartes à la viande et aux légumes	2	3 ou 5	9	180 °C	40-45
CUISSON VENTILÉE INFÉRIEURE 	Blanc de poulet	1	2 ou 3	Pour accélérer le préchauffage, utilisez la fonction « Chaleur Tournante »	170 C	20
	Tagliata de veau	1	2		180 °C	20
	Rôti de bœuf	1	3		170 C	60
	Tranches de thon	1	2		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, utilisez la fonction « Chaleur Tournante »	Max	25-30
	Quenelles de pomme de terre	0,5	3		Max	25-30
	Espadon	0,5	5		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

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
	Poisson 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
GRIL VENTILÉ						
	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.

MAINTENANCE ET NETTOYAGE

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.

Modèles CF / SGP / SM / SMP seulement

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

- ▶ Tourner le sélecteur de programmes dans la position « CHAUFFAGE VOÛTE ET SOLE »

- ▶ 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 de procéder à la maintenance du four, le débrancher ou débrancher l'alimentation du système électrique principal.

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 recurer, 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 en s'engageant 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 des panneaux de verre internes de la porte du four (modèles CM seulement) (Fig. 3)

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

- ▶ Une fois la porte complètement ouverte, tourner de 180° les deux blocs noirs au bas de la porte (fig. 3a et 3b).

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

- ▶ Soulever soigneusement les vitres internes (fig. 3c) : 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).
- ▶ Pour retirer les vitres intermédiaires, sortir les deux joints d'étanchéité latéraux en les faisant glisser (fig. 3d) puis soulever les vitres (fig. 3e).
- ▶ Après le nettoyage, replacer les vitres intermédiaires (fig. 3f) (la bonne position est indiquée par les mots « TEMPERED GLASS » qui doivent être parfaitement lisibles) en les insérant soigneusement dans les rainures correspondantes, situées en haut de la porte, et en les poussant jusqu'au bout des rainures.
- ▶ Replacer ensuite les deux joints d'étanchéité (fig. 3g), en prenant soin de les insérer le plus loin possible jusqu'à ce qu'ils entrent en contact avec le bord supérieur de la porte.
- ▶ Enfin, réinstaller les vitres internes (fig. 3h) et tourner les deux blocs de retenue des vitres jusqu'à leur position de verrouillage 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. 4)

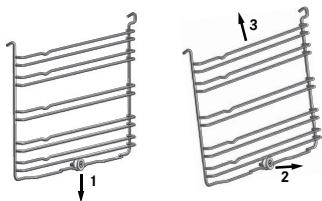
Afin de faciliter le nettoyage du four, la porte peut être retirée en jouant sur les charnières comme suit :

- ▶ 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 coïncider 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.

Retrait des cadres latéraux

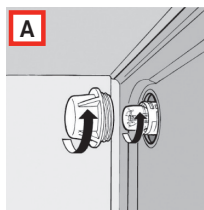
- ▶ Courber la traverse engagée dans le manchon de fixation vers le bas et la retirer de la rainure.
- ▶ Incliner le cadre d'environ 60° vers le haut et le pousser doucement dans le sens de la pente.
- ▶ Tout en maintenant le cadre en position inclinée, enlever les deux crochets du haut des trous correspondants.



Mise en place des cadres latéraux

- ▶ En maintenant le cadre en position inclinée, insérer les crochets du haut dans les trous correspondants, en poussant légèrement dans le sens de la pente.
- ▶ Tirer le cadre incliné dans le sens de la pente jusqu'à ce que les crochets du haut soient en butée contre l'extérieur de la paroi du compartiment.
- ▶ Tourner le cadre vers la paroi du compartiment. Courber la traverse engagée dans le manchon de fixation vers le bas et la retirer de la rainure.

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.

ATTENTION ! Une mauvaise manipulation peut endommager l'ampoule !

- ▷ Éviter de toucher les ampoules à mains nues.
- ▷ Utiliser un chiffon ou de l'essuie-tout de cuisine.

**AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !**

- ▷ S'assurer que le four est éteint avant de remplacer l'ampoule.

**AVERTISSEMENT ! Une mauvaise manipulation peut entraîner une électrocution !**

- ▷ Éteindre le four.
 - En fonction de l'installation du four : débrancher le four ou débrancher l'alimentation électrique principale en baissant par exemple le fusible du four dans le tableau électrique.

CARACTÉRISTIQUES 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

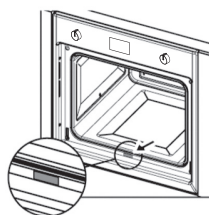
ASSISTANCE

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 des autorités compétentes, 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 utile, 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 à des fins de recyclage ultérieur, traitement et 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	Préchauffage	Niveau (de bas en haut)	Temp. (°C)	Temps (min)	Accessoires / Notes
Pâte sablée	CHALEUR EN HAUT ET EN BAS	✓	4	160	18-25	Niveau 4 : plaque égouttoir plate
	À CUISSON VENTILÉE	✓	3-4	160	20-27	Niveau 4 : plaque égouttoir plate Niveau 3 : plaque égouttoir profonde
Petits gâteaux	CHALEUR EN HAUT ET EN BAS	✓	3	160	20-30	Niveau 3 : plaque égouttoir plate
	À CUISSON VENTILÉE	✓	3	160	20-30	Niveau 4 : plaque égouttoir plate
	À CUISSON VENTILÉE	✓	3-4	160	20-30	Niveau 4 : plaque égouttoir plate Niveau 3 : plaque égouttoir profonde
Génoise sans matière grasse	CHALEUR EN HAUT ET EN BAS	✓	2	160	43-48	Niveau 2 : plat à tarte sur grille
	À CUISSON VENTILÉE	✓	2	170	28-32	Niveau 2 : plat à tarte sur grille
Tarte aux pommes	CHALEUR EN HAUT ET EN BAS	✓	1	180	60-70	Niveau 1 : plat à tarte sur grille
	À CUISSON VENTILÉE	✓	1	180	50-60	Niveau 1 : plat à tarte sur grille
Deux tartes aux pommes	À 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	CHALEUR EN HAUT ET EN BAS	✓	2	165	25-30	Niveau 2 : plat à tarte sur grille
	À 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 lèchefrite 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 VENTILÉ	NO	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.

INDICE

Informazioni per la sicurezza	57	Programmatore meccanico di cottura	66
Manutenzione e pulizia	59	Programmatore digitale di cottura	66
Riparazione	60	Prima accensione	67
Messa fuori servizio	60	Suggerimenti	68
Informazioni per il risparmio energetico	60	Tabella delle cotture	68
Vista d'insieme	61	Pulizia e manutenzione	69
Installazione	62	Dati tecnici	72
Procedura di installazione	62	Assistenza	72
Collegamento elettrico	62	Smaltimento	73
Funzionamento	63	Pietanze sperimentate	73
Programmi di cottura	63	Come leggere la Tabella delle cotture	73
Programmatore analogico di cottura	64		

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.
- ▷ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive della necessaria esperienza e conoscenza solo se siano sorvegliate o siano state adeguatamente istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i rischi. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate

- dai bambini senza la supervisione di un adulto.
- ▷ 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.

ATTENZIONE: Per evitare rischi dovuti ad un reset accidentale della protezione termica, questo apparecchio non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno come un timer o collegato ad un circuito che sia inserito e disinserto regolarmente dall'azienda erogatrice.

- ▷ 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. I collegamenti elettrici fissi devono incorporare i mezzi di disconnessione previsti dai codici vigenti.

- ▷ 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.
- 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.

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

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 64. 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 68) indica la posizione migliore per ogni tipo di cottura.

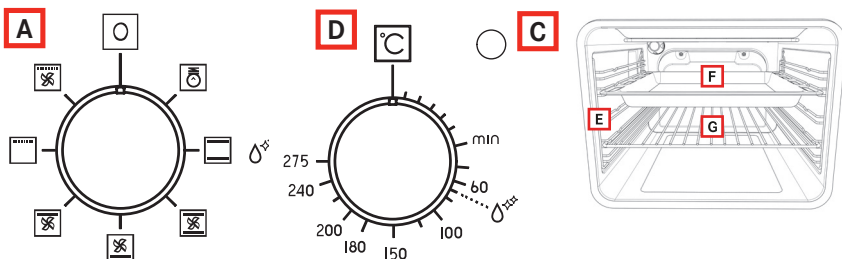
F. Leccarda

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.



Le manopole rappresentate sono solo a scopo illustrativo.

Vanno considerate quelle sul proprio dispositivo.

INSTALLAZIONE

Importante: l'installazione (fig. 5) 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 i 4 pressacavo forniti in dotazione utilizzando i fori predisposti lungo i pannelli laterali (fig. 6d).

Modelli CM

(Fig. 6a/6b/6c)

- ▶ Misurare la larghezza dello spallamento della cella (S), che normalmente può essere 16, 18 o 20 mm.
- **Spallamento da 16 mm:** su ciascuna staffa di fissaggio (F) posizionare 2 alette (T) contrassegnate con il numero 16.
- **Spallamento da 18 mm:** su ciascuna staffa di fissaggio (F) posizionare 2 alette (T) contrassegnate con il numero 18.
- **Spallamento da 20 mm:** lo spallamento da 20 mm non richiede l'uso di alette.
- ▶ Posizionare le staffe (F) contro lo spallamento della cella e sul fondo sul top di supporto del forno.
- ▶ Fissare le staffe (F) con le viti (V).

- ▶ Posizionare il forno nella cella, aprire completamente la porta e fissarla alle staffe (F) mediante 4 viti (V) e 4 distanziali in plastica (D).

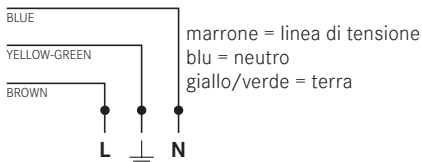
Nota: (per tutti i modelli) (Fig. 6e)

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 abbinna i vantaggi dei forni "statici" a convezione naturale con quelli dei moderno 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 68.

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 "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



STATICO

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.



VENTILATO

Si inseriscono la resistenza superiore (cielo), quella inferiore (fondo) e la ventola interna del 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.

**GRILL**

Si inserisce la resistenza del grill nella parte superiore del forno. In questo caso la veloce cottura superficiale a raggi infrarossi mantiene morbida la parte interna delle carni; è anche possibile utilizzare la cottura al 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.

**GRILL VENTILATO**

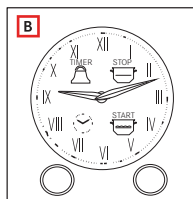
Si inseriscono la resistenza del grill nel cielo del forno e la ventola. La radiazione monodirezionale viene combinata con la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Questo impedisce alla superficie del cibo di bruciare e aumenta la penetrazione del calore. Il grill ventilato è ottimo per 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.

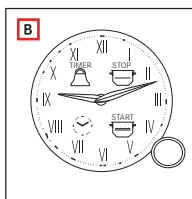
Programmatore analogico di cottura

(Fig. 1a, 1b)

CM



CF



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

Manopola destra

- ▶ Premere la manopola destra 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).

Manopola sinistra (manopola destra per CF)

- ▶ Ruotare la manopola sinistra (manopola destra per CF) 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 destra una volta (il LED corrispondente inizia a lampeggiare); quindi ruotare la manopola sinistra (manopola destra per CF) per spostare le lancette impostando la durata del timer.
- ▶ Premere nuovamente la manopola destra 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 destra.
 - Il timer non controlla il riscaldamento del forno.





Fine cottura

- ▶ Per impostare la fine della cottura premere la manopola destra per due volte (il led del simbolo  inizia a lampeggiare); quindi, ruotando la manopola sinistra (manopola destra per CF), spostare le lancette per impostare l'orario 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 destra 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 destra.

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

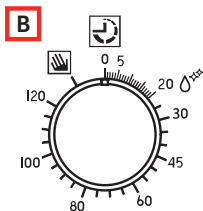
- ▶ La partenza ritardata della cottura può essere attivata solamente dopo la fine di un processo di cottura; una volta impostata, la pressione della manopola destra conferma l'"arresto" e attiva il LED lampeggiante del simbolo .
- ▶ Ruotare la manopola sinistra (manopola destra per CF) anche per impostare 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 destra.
- ▶ 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 destra.

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 sinistra (manopola destra per CF).
- ▶ Dopo aver impostato l'ora esatta, premere la manopola destra per confermare.

Programmatore meccanico di cottura

(Fig. 1d, 1e)




La manopola dei 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.

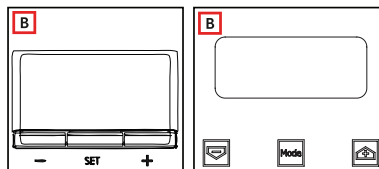
- ✓ Per utilizzare il contaminuti di fine cottura occorre caricare la suoneria ruotando la manopola (B) di un giro quasi completo in senso orario; quindi, tornando indietro, impostare il tempo desiderato facendo coincidere con il riferimento fisso del frontalino il numero corrispondente ai minuti prefissati.
 - 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 (B) 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. 1c, 1f, 1g).



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,
- timer.

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

- ▶ Premere contemporaneamente i pulsanti + e - (dal menù per la modifica dell'orario).
- ▶ Premere Mode o Set.
- ▶ 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.

Programma semiautomatico con durata o orario finale


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. (premendo i pulsanti + o -).
- ▶ Quindi, premere nuovamente il pulsante Mode o Set) per impostare la fine del tempo di cottura (premendo i pulsanti + o -).


Impostazione del tempo di cottura

- ▶ Per selezionare la durata del programma e/o il tempo di fine, premere il pulsante Mode o Set due/tre volte e impostare il tempo desiderato utilizzando i pulsanti + e - .
 - Durante l'impostazione della durata e dell'orario finale, il simbolo **Auto** resta illuminato.
 - 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.

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.

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.
 - Dopo 40 minuti, spegnere il forno e attendere che si raffreddi perché sia pronto per l'uso.




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;

- alltrimenti 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.)
STATICO 	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
	Cheesecake	1,5	2	9,5	180 °C	25-30
	VENTILATO 	Arrosto di maiale	1	3	9	180 °C
Coniglio al forno		1	2	9,5		
Crescia Marchigiana		1,5	2	10	190 °C	55-65
Gamberi di Galizia al forno		0,5	3	10	200 °C	25-30
					200 °C	30-40
Merluzzo-orata-rombo		2	2 o 4	7,5		
Panini		2	2 o 4	9	150 °C	25-30
Crostate alla frutta		1,5	2	9	180 °C	25-30
Pasticci di carne o di verdure		2	3 o 5	9	175 °C	30-35
				180 °C	40-45	
COTTURA VENTILATA INFERIORE 	Petto di pollo	1	2 o 3	Per velocizzare il tempo di preriscaldamento, utilizzare la funzione Cottura Assistita.	170 °C	20
	Tagliata di Vitello	1	2		180 °C	20
	Roast-beef	1	3		170 °C	60
	Tonno in tranci	1	2		160 °C	20
	Medaglioni Pesce Spada	1	3		160 °C	20
	Gamberoni	1	2		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 il tempo di preriscaldamento, utilizzare la funzione Cottura Assistita.	Max	25-30
	Gnocchi di patate	0,5	3		Max	25-30
	Pesce spada	0,5	5		200 °C	12-15
	Mitili	1	4		Max	10-12
	Capesante	1	4		200 °C	10-12
	Patate al forno	0,5	4		200 °C	18-20
	Cannelloni	1	3		Max	25-30
<hr/>						
GRILL 	Alette di pollo	1	4 o 5	7	Max	25-30
	Bracirole	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
	<hr/>					
GRILL VENTILATO 	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.

Solo modelli CF / SGP / SM / SMP

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

- ▶ Ruotare la manopola di selezione delle modalità operative sulla posizione „CALORE SUPERIORE E INFERIORE“ .
- ▶ 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

Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni su di esso. 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 detergenti specifici.
- ▶ Pulire le superfici smaltate e la cavità del forno con acqua calda e detergenti 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 dei vetri interni della porta del forno (solo modelli CM) (Fig. 3)

Per una pulizia più profonda dei vetri interni è possibile smontare i vetri della porta del forno. Si deve operare come segue:

- ▶ Con la porta completamente aperta, ruotare i due fermi di blocco neri sul fondo della porta di 180° (Fig. 3a e 3b).

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

- ▶ Sollevare con attenzione i vetri interni (Fig. 3c): i due fermi di blocco impediranno alla porta di chiudersi (se i fermi di blocco non vengono ruotati completamente, la rimozione dei vetri comporta la chiusura immediata della porta).
- ▶ Per rimuovere i vetri intermedi, far scorrere le due guarnizioni laterali all'esterno (Fig. 3d), quindi rimuovere i vetri sollevandoli (Fig. 3e).
- ▶ Al termine delle operazioni di pulizia, riposizionare i vetri intermedi (Fig. 3f) (la posizione corretta è indicata dalla dicitura "TEMPERED GLASS" che deve essere perfettamente leggibile) inserendolo con cautela nelle relative scanalature poste sulla parte alta della porta e spingendolo fino a fine corsa verso la fine della scanalatura.
- ▶ Quindi, riposizionare entrambe le guarnizioni (Fig. 3g), prestando molta attenzione a garantire che si inseriscano il più possibile fino a venire a contatto con il bordo superiore della porta.
- ▶ Infine, rimontare i vetri interni (Fig. 3h) e ruotare nuovamente i due fermi di bloccaggio dei vetri 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. 4)

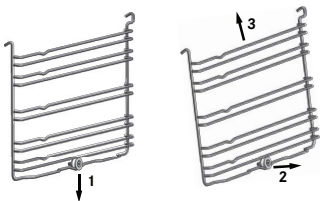
La porta del forno può essere smontata per facilitare la pulizia del forno, agendo sui cardini nel modo seguente:

- ▶ 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.

Smontaggio delle griglie laterali

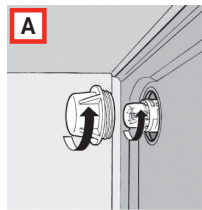
- ▶ Piegare verso il basso la traversa innestata nella bussola di fissaggio e rimuoverla dalla scanalatura.
- ▶ Inclinare la griglia in avanti di circa 60° e spingerla leggermente nella direzione dell'inclinazione.
- ▶ Con la griglia inclinata, rimuovere i due ganci superiori dai rispettivi fori.



Inserimento delle griglie laterali

- ▶ Con la griglia inclinata, inserire i ganci superiori nei rispettivi fori, spingendo leggermente nella direzione dell'inclinazione.
- ▶ Con la griglia inclinata, tirare nella direzione dell'inclinazione finché i ganci superiori non si fermano contro la parte esterne della parete della cavità del forno.
- ▶ Girare la griglia verso la parete della cavità del forno. Piegare verso il basso la traversa innestata nella bussola di fissaggio e rimuoverla dalla scanalatura.

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.

ATTENZIONE! Danni alla lampada a causa di manovre scorrette!

- ▷ Evitare di toccare le lampade con le mani nude.
- ▷ Utilizzare un panno o un foglio di carta cucina.

**AVVERTENZA! Possibilità di scossa elettrica!**

- ▷ Prima di sostituire la lampada accertarsi che il forno sia spento.

**AVVERTENZA! Scossa elettrica a causa di manovre scorrette!**

- ▷ Spegnere il forno.
 - In base all'installazione del forno: scollegare la spina del forno o spegnere il dispositivo con l'interruttore principale dell'impianto elettrico, per es. disattivare il fusibile del forno nella scatola dei fusibili.

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

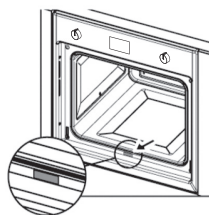
ASSISTENZA

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	Pre-riscaldamento	Livello (dal basso verso l'alto)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori/note
Pasta frolla	STATICO	✓	4	160	18-25	Livello 4: leccarda piatta
	VENTILATO	✓	3-4	160	20-27	Livello 4: leccarda piatta Livello 3: leccarda profonda
Piccole torte	STATICO	✓	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	STATICO	✓	2	160	43-48	Livello 2: tortiera su griglia
	VENTILATO	✓	2	170	28-32	Livello 2: tortiera su griglia
Torta di mele	STATICO	✓	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	STATICO	✓	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
Hamburger**	GRILL	NO	4	200	30-40	Livello 4: griglia
	VENTILATO					Livello 3: leccarda

* tenere la porta del forno chiusa per tutto il tempo di cottura. ** girare dopo 10 min.

ÍNDICE

Información de seguridad	75	Programador mecánico de cocción	84
Mantenimiento y limpieza	78	Programador digital de cocción	84
Reparación	78	Encendido inicial del aparato	85
Puesta fuera de funcionamiento	78	Sugerencias	86
Información relativa al ahorro de energía	78	Tabla de cocción	86
Información general	79	Limpieza y mantenimiento	87
Instalación	80	Datos técnicos	90
Procedimiento de instalación	80	Asistencia técnica	90
Conexión eléctrica	80	Eliminación	91
Funcionamiento	81	Platos experimentados	91
Programas de cocción	82	Cómo leer la tabla de cocción	91
Programador analógico de cocción	83		

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 al dispositivo.
- ▷ Este aparato lo pueden utilizar niños a partir de 8 años y personas con capacidad motriz, sensorial o mental reducida o que no poseen la experiencia y los conocimientos necesarios siempre que lo utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o reciban

instrucciones sobre su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben llevar a cabo las tareas de limpieza y mantenimiento sin supervisión.

- ▷ 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.

PRECAUCIÓN: Para evitar los riesgos derivados de un restablecimiento accidental del disyuntor térmico, este aparato no debe recibir alimentación de un dispositivo de conmutación externo como, por ejemplo, un temporizador, ni ser conectado a un circuito que encienda y apague regularmente la empresa de suministro.

- ▷ 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. Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.

- ▷ 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. Asegúrese de 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. película plástica 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.

- 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

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:

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 **ASISTIDO POR VENTILADOR** 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 83. 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 86) se indica la mejor posición para cada tipo de cocción.

F. Bandeja de goteo

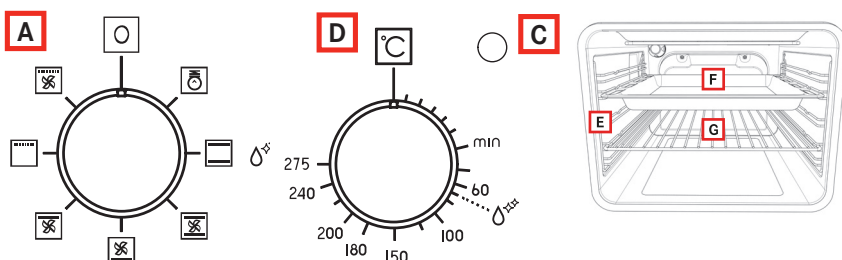
Normalmente se usa para recoger los jugos de la comida asada o para cocinar los alimentos directamente; la bandeja de goteo debe retirarse del horno cuando no se use. La bandeja de goteo está fabricada en acero esmaltado de grado alimentario "AA".

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.



Las perillas mostradas se presentan solo con fines ilustrativos.

Tenga en cuenta las que tiene en su dispositivo.

INSTALACIÓN

Importante: la instalación (fig. 5) 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. 6d).

Modelos CM

(Fig. 6a/6b/6c)

- ▶ Mida la anchura de la chapa del gabinete (S), que normalmente será de 16, 18 o 20 mm.
 - **Chapa de 16 mm:** en cada soporte de fijación (F) coloque 2 orejetas (T) marcadas con el número 16.
 - **Chapa de 18 mm:** en cada soporte de fijación (F) coloque 2 orejetas (T) marcadas con el número 18.
 - **Chapa de 20 mm:** la chapa de 20 mm no requiere el uso de orejetas.

- ▶ Sitúe los soportes (F) contra los bordes de la chapa del gabinete y en la parte inferior donde se apoya el horno.
- ▶ Asegure los soportes (F) con los tornillos (V).
- ▶ Coloque el horno dentro del gabinete, abra la puerta completamente y fíjelo a los soportes (F) usando los 4 tornillos (V) y los 4 separadores de plástico (D).

Nota: aplicable a todos los modelos

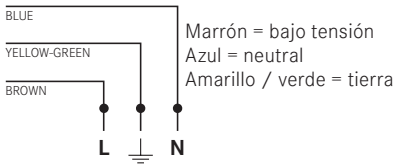
Nota: si el horno se va a instalar debajo de una encimera, en primera lugar gire la conexión superior (R) a la derecha o a la izquierda para que el horno encaje adecuadamente (fig. 6e).

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 86.

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 "GRILL VENTILADO".
- ▶ Ajuste el mando del termostato (D) a 0 °C.
- ▶ Ajuste el mando del temporizador de cocción (B) al modo manual .

Programas de cocción



CALOR POR ARRIBA Y ABAJO

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.

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



ASISTIDO POR VENTILADOR

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 dos bandejas.

Sítue 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.

Sítue 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 la acción del ventilador permiten una cocción muy delicada y uniforme. Ideal para productos de panadería y ciertos tipos de pastas para hornear.

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



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.

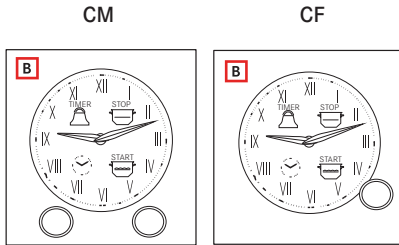


GRILL VENTILADO

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 grill ventilado 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. 1a, 1b)



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

Perilla derecha

- ▶ Pulse el mando derecho 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.
- ▶ Pulse el mando de control brevemente para comprobar los ajustes programados (solicitud) o manténgalo pulsado durante 2 segundos para cancelar ajustes (reinicio).

Mando izquierdo (mando derecho para CF)

- ▶ Gire el mando izquierdo (mando derecho para CF 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 derecho (el LED correspondiente comienza a parpadear) y entonces gire el mando izquierdo (mando derecho para CF) para mover las manecillas con el fin de ajustar la duración del temporizador.
- ▶ Vuelva a pulsar el mando derecho 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 derecho.
- 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 (el LED del símbolo  comienza a parpadear) y gire el mando izquierdo (mando derecho para CF 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 derecho 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 derecho.

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

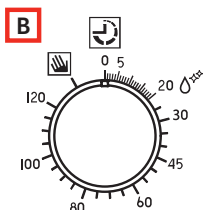
- ▶ El inicio retardado de la cocción solo puede activarse tras finalizar un proceso de cocción. Una vez ajustado, pulse el mando derecho para confirmar la "parada" y activar el LED intermitente para el símbolo .
- ▶ Gire el mando izquierdo (mando derecho para CF para ajustar el inicio del tiempo de cocción (obviamente, debe realizarse antes de finalizar pues las manecillas solo pueden moverse hacia atrás).
- ▶ Confirme pulsando de nuevo el mando derecho.
- ▶ 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 derecho.

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 izquierdo (mando derecho para CF).
- ▶ Tras ajustar la hora correcta, pulse el mando derecho para confirmar.

Programador mecánico de cocción (Fig. 1d, 1e)




Selector del minuterero de fin de cocción (B)

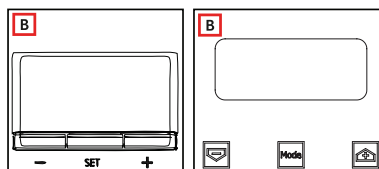
El minuterero de fin de cocción es un dispositivo útil que apaga el horno de forma automática al alcanzar el tiempo seleccionado (de 1 a 20 minutos).

- ✓ 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 minuterero.

Programador digital de cocción (Fig. 1c, 1f, 1g)



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 parpadearando 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

- ▶ Pulse las teclas + y - (del menú de modificación de la hora) al mismo tiempo.
- ▶ Pulse Mode o Set.
- ▶ 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.

Programa semiautomático con duración u hora de finalización


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. (presionar botones + o -).
- ▶ A continuación, presionar de nuevo el botón Mode o Set para configurar el final del tiempo de cocción (presionar botones + o -).


Ajuste del tiempo de cocción

- ▶ Para seleccionar la duración del programa o el tiempo de finalización, presionar el botón Mode o Set dos/tres veces y ajustar el tiempo requerido con los botones + y -.
 - Durante la selección del modo de duración u hora de finalización, permanecerá iluminado el símbolo **Auto**.
 - 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.

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.

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.

- Transcurridos los 40 minutos, apagar el horno, que volverá a estar listo para usar después de que se haya enfriado.




- ✓ 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.

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;
- ▷ 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

Ajuste del selector	Tipo de alimento	Peso (kg)	Posición de la bandeja*	Tiempo de precalentamiento (mín.)	Ajuste de temperatura	Duración (mín.)
CALOR POR ARRIBA Y ABAJO 	Asado de cerdo	1	3	9,5	180° C	65-75
	Tortillas de huevo	1,5	2	10,5	200° C	25-30
	Bacalao/pargo/rodaballo	1	3	9,5	180° C	15
	Panecillos	1	2 o 4	9,5	175° C	25-30
	Tartas	1	2	10,5	200° C	40-45
	Pescado de agua dulce	1,5	3	10,5	200° C	35-40
	Polenta con salsa	0,5	2	9,5	180° C	25-30
	Pasteles de queso	1,5	2	9,5	180° C	25-30
ASISTIDO POR VENTILADOR 	Asado de cerdo	1	3	9	180° C	60-70
	Conejo horneado	1	2	9,5	190° C	55-65
	Crescia Marchigiana (pan plano)	1,5	2	10	200° C	25-30
	Cangrejo al horno	0,5	3	10	200° C	30-40
	Bacalao/pargo/rodaballo	2	2 o 4	7,5	150° C	25-30
	Panecillos	2	2 o 4	9	180° C	25-30
	Tartas de fruta	1,5	2	9	175° C	30-35
	Tartas de carne y vegetales	2	3 o 5	9	180° C	40-45
COCCIÓN ASISTIDA INFERIOR 	Pechuga de pollo	1	2 o 3	Para acortar el tiempo de precalentamiento, utilice la función de Cocción Asistida.	170° C	20
	Lonchas de ternera	1	2		180° C	20
	Asado de carne	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 precalentamiento, utilice la función de Cocción Asistida.	Máx.	25-30
	Albóndigas de patata	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 asadas	0,5	4		200° C	18-20
	Canelones	1	3		Máx.	25-30
<hr/>						
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 asadas	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
<hr/>						
GRILL VENTILADO 	Muslos de pollo	1	4 o 5	9,5	Máx.	25-30
	Costillas	0,5	4	14	Máx.	40-45
	Pintada (troceada)	1,2	4	14	Máx.	30-35
	Pargo 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.

Solo modelos CF / SGP / SM / SMP

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 „CALOR INFERIOR Y SUPERIOR“ .
- ▶ 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 reparar el horno, desenchúfelo siempre. 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.

Limpienza 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.

Extracción de los cristales internos de la puerta del horno (solo modelos CM) (fig. 3)

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

- ▶ Con la puerta completamente abierta, gire 180° los dos bloques de color negro de la parte inferior de la puerta (fig. 3a y 3b).

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

- ▶ Con cuidado, levante y retire los cristales internos (fig. 3c): 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).
- ▶ Para extraer el cristal intermedio, deslice las dos juntas laterales hacia fuera (fig. 3d) y luego levante el cristal hasta sacarlo (fig. 3e).
- ▶ Tras finalizar las operaciones de limpieza, vuelva a colocar el cristal intermedio (fig. 3f; la posición correcta está indicada por las palabras „TEMPERED GLASS“ que deben ser perfectamente legibles) insertándolo cuidadosamente en las ranuras correspondientes situadas en la parte superior de la puerta y empujándolo hasta el final de la ranura.
- ▶ Entonces vuelva a colocar ambas juntas (fig. 3g), prestando especial atención a que queden insertadas lo más dentro posible,

hasta entrar en contacto con el borde superior de la puerta.

- ▶ Finalmente, vuelva a colocar los cristales internos (fig. 3h) y gire los dos bloques de retención de los cristales a su posición de aseguramiento 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. 4)

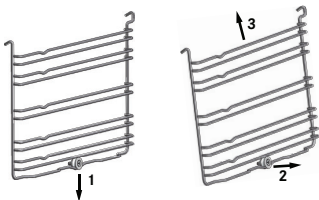
A fin de facilitar la limpieza del horno, la puerta del horno puede retirarse llevando a cabo el siguiente procedimiento en las bisagras:

- ▶ 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.

Extracción de los bastidores laterales

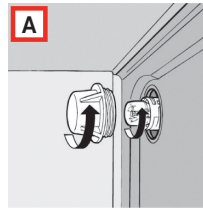
- ▶ Doble la pieza transversal encajada en el casquillo de fijación hacia abajo y sáquela de la ranura.
- ▶ Incline el bastidor hacia arriba en aproximadamente 60° y empújelo ligeramente en la dirección de la inclinación.
- ▶ Mantenga el bastidor inclinado, extraiga los dos ganchos superiores de los respectivos orificios.



Montaje de los bastidores laterales

- ▶ Mantenga el bastidor inclinado, inserte los dos ganchos superiores en los respectivos orificios, presionando ligeramente en la dirección de la inclinación.
- ▶ Con el bastidor inclinado, tire en la dirección de inclinación hasta que los ganchos superiores se paren contra el exterior de la pared del compartimento.
- ▶ Gire el bastidor hacia la pared del compartimento. Doble la pieza transversal encajada en el casquillo de fijación hacia abajo y sáquela de la ranura.

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 omnipolar 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.



¡PRECAUCIÓN! Riesgo de daños en la lámpara por manipulación incorrecta.

- ▷ Evite tocar las bombillas con las manos desnudas.
- ▷ Use un paño o un trozo de papel de cocina.



¡ADVERTENCIA! Posibilidad de descarga eléctrica.

- ▷ Compruebe que el horno esté desconectado antes de proceder con la sustitución de la lámpara.



¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de descarga eléctrica por manipulación incorrecta!

▷ Apague el horno.

- Dependiendo de la manera como esté instalado el horno: desenchufe el horno o desconecte la alimentación en el interruptor principal del sistema eléctrico, p. ej., desconecte el fusible del horno en la caja de fusibles.

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

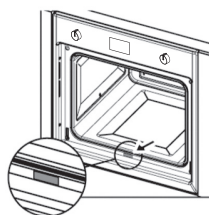
ASISTENCIA TÉCNICA

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 medio ambiente 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/UE 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.

La recogida adecuada de los desechos del aparato debidamente clasificados para su posterior reciclaje, tratamiento y eliminación respetuosa del medio ambiente contribuye a evitar un posible impacto negativo en el medio ambiente 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	Pre- calentamiento	Nivel (de abajo hacia arriba)	Temp. (°C)	Tiempo (mín.)	Accesorios/notas
Mantecadas	CALOR POR ARRIBA Y ABAJO	✓	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
Pastelillos	CALOR POR ARRIBA Y ABAJO	✓	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	CALOR POR ARRIBA Y ABAJO	✓	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	CALOR POR ARRIBA Y ABAJO	✓	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	CALOR POR ARRIBA Y ABAJO	✓	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**	GRILL VENTILADO	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

Informação sobre segurança	93	Programador de cozedura mecânico	102
Manutenção e limpeza	96	Programador de cozedura digital	102
Reparação	96	Ligar pela primeira vez	104
Retirar de serviço	96	Sugestões	104
Informação para poupança de energia	96	Tabela de cozedura	104
Vista geral	96	Limpeza e manutenção	106
Instalação	98	Dados técnicos	108
Procedimento de instalação	98	Suporte	109
Ligação elétrica	98	Eliminação	109
Operação	99	Pratos testados	110
Programas de cozedura	100	Como ler a tabela de cozedura	110
Programador de cozedura analógico	101		

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.
- ▷ Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência ou conhecimentos desde que tenham supervisão ou tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os riscos inerentes.

As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

- ▷ 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.

CUIDADO: Para evitar o risco de reinicialização inadvertida do corte térmico, este aparelho não deve ser ligado através de um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, ou ligado a um circuito que é regularmente manuseado à mão pelo utilizador.

- ▷ 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. A fiação fixa deve ter um meio de desconexão incorporado de acordo com as regras de fiação.

- ▷ 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 eletricitista 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, fichas 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 POUANÇA DE ENERGIA

O modo de operação **COZEDURA COM VENTONINHA 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.

VISTA GERAL

A. Botão de seleção de programa

Para seleccionar 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 101 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 do termóstato

Indicado pelo símbolo **C**, 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 controlo da temperatura (Termóstato)

Utilizado para definir a temperatura pretendida para o tipo de alimentos a cozinhar, mantendo-a constante durante a cozedura. Para seleccionar a temperatura pretendida, rode o botão para a direita, colocando o ponteiro no número correspondente. A temperatura máxima é de aproximadamente 275 °C.

E. Calhas para grades e tabuleiros de forno

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 104) indica a melhor posição para cada tipo de cozedura.

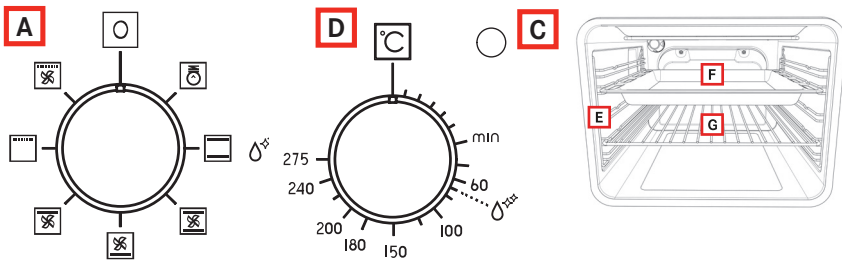
F. Tabuleiro de forno

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. Grade

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, torrãr pão, etc. O contacto direto da grade com os alimentos não é recomendável.



Os botões mostrados são apenas para fins ilustrativos.

Considere os que estão no seu dispositivo.

INSTALAÇÃO

Importante: a instalação (Fig. 5) 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. 6d).

Modelos CM

(Fig. 6a/6b/6c)

- ▶ Meça a largura do rebordo do armário (S), que normalmente pode ter 16, 18 ou 20 mm.
- **Rebordo de 16 mm:** posicione 2 grampos (T), marcados com o número 16, em cada suporte de fixação (F).
- **Rebordo de 18 mm:** posicione 2 grampos (T), marcados com o número 18, em cada suporte de fixação (F).
- **Rebordo de 20 mm:** o rebordo de 20 mm não exige a utilização de grampos.
- ▶ Posicione os suportes (F) junto ao rebordo do armário e no fundo da base de apoio do forno.

- ▶ Fixe os suportes (F) com os parafusos (V).
- ▶ Coloque o forno dentro do armário, abra completamente a porta e fixe-a aos suportes (F) usando os 4 parafusos (V) e os 4 espaçadores de plástico (D).

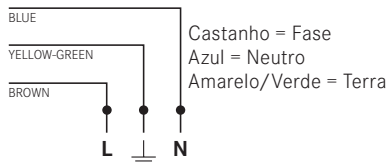
Nota: (aplica-se a todos os modelos) (Fig. 6e)

Nota: 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. 6e).

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 selecionar a temperatura e os programas pretendidos. Para uma melhor utilização do seu forno Franke, consulte a tabela de cozedura na página 104.

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 "GRELHADOR COM VENTILAÇÃO".
- ▶ Posicione o botão do termostato (D) em 0 °C.
- ▶ Posicione o botão do temporizador de cozedura (B) no modo manual.

Programas de cozedura



AQUECIMENTO SUPERIOR E INFERIOR

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, máx.



COM VENTOINHA

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, máx.



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, máx.



COZEDURA VENTILADA SUPERIOR

O elemento de aquecimento superior (topo) e a ventoinha são ativados. A baixa potência e a acção do ventilador permitem obter uma cozedura muito delicada 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, máx.



GRELHADOR

O elemento de aquecimento do grelhador na parte superior do forno é ligado. Neste caso, a rápida cozedura da superfície radiante mantém a carne tenra por dentro. O grelhador também pode ser utilizado para tostar rapidamente até 9 fatias de pão. 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.



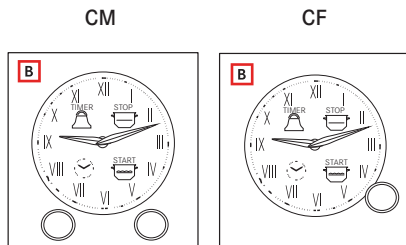
GRELHADOR COM VENTOINHA

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 com ventoinha 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. 1a, 1b)



Este relógio já está definido para a utilização manual do forno, pelo que a cozedura é possível mesmo sem o seu ajuste.

Botão direito

- ▶ Carregue no botão direito para selecionar, na sequência, as funções a ser ativadas (temporizador, fim do cozimento, início do cozimento, configuração do tempo), sinalizadas pelo respetivo LED intermitente.
- ▶ Prima brevemente o botão para consultar as definições já programadas (Consulta) ou prima-o durante cerca de 2 segundos para cancelar as definições (Repor).

Botão esquerdo (botão direito para CF)

- ▶ Gire o botão esquerdo (botão direito para CF) para configurar os ponteiros do relógio para a função ativada (LED intermitente).

LED


- ✓ A piscar: pronto para definir ou assinalar o fim da função (juntamente com a campainha).
- ✓ Aceso: função em funcionamento.

Temporizador

- ▶ Para configurar o temporizador, carregue no botão à direita uma vez (o LED correspondente começa a piscar); gire então o botão esquerdo (botão direito para CF) para mover os ponteiros para configurar a duração do tempo de cozimento.
- ▶ Carregue no botão direito novamente para confirmar a configuração; o LED correspondente muda de intermitente para fixo.


- Os ponteiros regressarão à sua posição original para indicar a hora atual: quando a hora definida for alcançada, a campainha toca. Este som pode ser interrompido carregando no botão direito.
- O temporizador não controla o aquecimento do forno.




Fim de cozedura

- ▶ Para configurar o fim do tempo de cozimento, carregue no botão duas vezes (o LED para o símbolo  começa a piscar); gire então o botão esquerdo (botão direito para CF) para mover os ponteiros para configurar o fim do tempo de cozimento.
 - 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 é obtido carregando duas vezes no botão direito durante as piscadas. Ao fim do cozimento, o aquecimento do forno será desativado e a campainha soará por 1 minuto; este som pode ser interrompido carregando no botão direito.

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

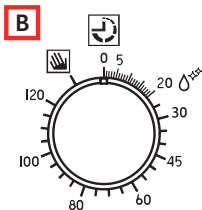
- ▶ O início retardado do cozimento só pode ser ativado após o fim do processo de cozimento; quando configurado, carregar no botão direito confirma a "interrupção" e ativa o LED intermitente para o símbolo .
- ▶ Gire o botão esquerdo (botão direito para CF) para configurar também a hora de início do cozimento (naturalmente, isso será antes do fim; portanto, os ponteiros só poderão ser movidos para trás).
- ▶ Confirme carregando novamente no botão direito.

- ▶ Os dados também podem ser adquiridos automaticamente permitindo que a intermitência continue por 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.
 - Ao fim do cozimento, a campainha soará por 1 minuto; este som pode ser interrompido carregando no botão direito.

Definir a hora do dia

- ▶ Para configurar o tempo correto, carregue três vezes no botão (o LED para o símbolo do relógio começará a piscar), então gire o botão esquerdo (botão direito para CF).
- ▶ Após configurar o tempo correto, carregue no botão direito para confirmar.

Programador de cozedura mecânico (Fig. 1d, 1e)




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.

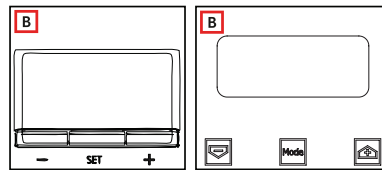
- ✓ Para utilizar o contador de minutos de final de cozedura é necessário dar corda à campainha rodando o botão (B) uma volta quase completa para a direita; em seguida, voltando atrás, posicione o indicador no número de minutos desejado.
 - No final do tempo seleccionado, além de tocar a campainha, o 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. 1c, 1f, 1g



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

- ▶ Prima os botões + e - (a partir do menu de alteração da hora) ao mesmo tempo.
- ▶ Prima Modo ou Definir.
- ▶ 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.

Programa semiautomático com duração ou hora de fim de cozedura


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. (premiendo os botões „+“ ou „-“).
- ▶ Em seguida, prima os botões Modo ou Definir novamente para definir a hora de término da cozedura (premiendo os botões „+“ ou „-“).


Ajustar o tempo de cozedura

- ▶ Para seleccionar a duração do programa e/ou hora de término da cozedura, prima os botões Modo ou Definir duas ou três vezes e defina a hora requerida utilizando os botões „+“ e „-“.
 - Durante a seleção do modo de ajuste da duração ou da hora de fim de cozedura, o símbolo **Auto** permanece aceso.
 - 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.

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.

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.






- Após 40 minutos, desligue o forno. Estará pronto para utilização após arrefecer o forno.

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 termóstato	Duração (min.)
AQUECIMENTO SUPERIOR E INFERIOR 	Carne de porco assada	1	3	9,5	180 °C	65-75
	Omeletas	1,5	2	10,5	200 °C	25-30
	Bacalhau/dourada/rodovalho	1	3	9,5	180 °C	15
	Pãezinhos	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

COM VENTOINHA 	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
	Lagosta assada	0,5	3	10	200 °C	30-40
	Bacalhau/dourada/rodovalho	2	2 ou 4	7,5	150 °C	25-30
	Pãezinhos	2	2 ou 4	9	180 °C	25-30
	Tartes de fruta	1,5	2	9	175 °C	30-35
	Tartes de carne e de legumes	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
	Merengues	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	
GRELHADOR 	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
GRELHADOR COM VENTILAÇÃO 	Pernas de frango	1	4 ou 5	9,5	Máx.	25-30
	Costelas	0,5	4	14	Máx.	40-45
	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.

Apenas modelos CF / SGP / SM / SMP

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 "AQUECIMENTO SUPERIOR E INFERIOR" .
- ▶ 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 fazer algum reparo ou manutenção no forno, sempre o desconecte. 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 os vidros internos da porta do forno (apenas modelos CM) (Fig. 3)

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 na parte de baixo da porta 180° (Figs. 3a e 3b).

Nota: certifique-se de que os roda totalmente (os blocos clicam quando encaixam na sua posição).

- ▶ Levante cuidadosamente os vidros internos (Fig. 3c): 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).
- ▶ Para remover o vidro intermédio, retire as duas juntas laterais (Fig. 3d) e depois remova o vidro (Fig. 3e).
- ▶ Após realizar as operações de limpeza, coloque novamente o vidro intermédio (Fig. 3f) (a posição correta é indicada pelas palavras "TEMPERED GLASS", que devem estar perfeitamente legíveis) introduzindo-o cuidadosamente nas respetivas ranhuras localizadas na parte superior da porta e empurrando-o totalmente até ao fim das mesmas.
- ▶ Depois volte a colocar as duas juntas (Fig. 3g), tendo especial cuidado para garantir que são inseridas o máximo possível, até entrarem em contacto com a extremidade superior da porta.
- ▶ Por fim, volte a colocar os vidro internos (Fig. 3h) e rode os dois blocos de retenção dos vidros para a sua posição de fixação 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. 4)

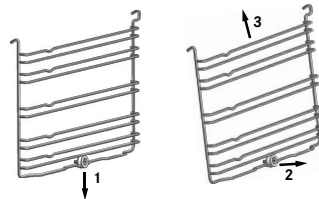
Para facilitar a limpeza do forno, a porta do forno pode ser removida manuseando as dobradiças da seguinte forma:

- ▶ 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.

Remover as armações laterais

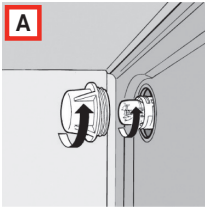
- ▶ Dobre a peça cruzada presa no casquilho de fixação para baixo e retire da ranhura.
- ▶ Incline a armação para cima aproximadamente 60° e empurre-a ligeiramente na direção da inclinação.
- ▶ Com a armação inclinada, retire os dois ganchos superiores dos respetivos orifícios.



Encaixar as armações laterais

- ▶ Com a armação inclinada, insira os ganchos superiores nos respectivos orifícios, empurrando ligeiramente na direção da inclinação.
- ▶ Com a armação inclinada, puxe na direção da inclinação até que os ganchos superiores parem contra o exterior da parede do compartimento.
- ▶ Vire a armação em direção à parede do compartimento. Dobre a peça cruzada presa no casquilho de fixação para baixo e retire da ranhura.

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 omnipolar 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.

CUIDADO! Danos na lâmpada devido a manuseamento incorreto!

- ▷ Evite tocar nas lâmpadas com as suas mãos.
- ▷ Use um pano ou uma folha de papel de cozinha.



AVISO! Possibilidade de choque elétrico!

- ▷ Certifique-se de que o forno está desligado antes de substituir a lâmpada.



AVISO! Choque elétrico devido a manuseamento incorreto!

- ▷ Desligue o forno.
 - Dependendo da forma como o forno está instalado: desligue o forno da tomada ou desligue a energia elétrica no interruptor do sistema elétrico principal, por ex., desligando o disjuntor do forno no quadro elétrico.

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

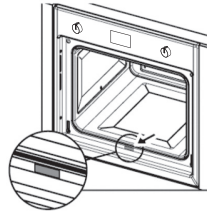
SUPORTE

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 eletrônicos e elétricos.

Em conformidade com a Diretiva 2012/19/UE relativa à redução de substâncias perigosas utilizadas em aparelhos elétricos e eletrônicos 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 chegou ao fim da sua vida útil, o utilizador deve levá-lo a um centro de reciclagem adequado para eliminação de resíduos eletrônicos 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	Pré' aquecimento	Nível (de baixo para cima)	Temp. (°C)	Relógio (min)	Accessórios/Notas
Biscoito	AQUECIMENTO SUPERIOR E INFERIOR	✓	4	160	18-25	Nível 4: tabuleiro de forno liso
	COM VENTONHA	✓	3-4	160	20-27	Nível 4: tabuleiro de forno liso Nível 3: tabuleiro de forno fundo
Bolinhos	AQUECIMENTO SUPERIOR E INFERIOR	✓	3	160	20-30	Nível 3: tabuleiro de forno liso
	COM VENTONHA	✓	3	160	20-30	Nível 4: tabuleiro de forno liso
	COM VENTONHA	✓	3-4	160	20-30	Nível 4: tabuleiro de forno liso Nível 3: tabuleiro de forno fundo
Pão-de-ló sem gordura	AQUECIMENTO SUPERIOR E INFERIOR	✓	2	160	43-48	Nível 2: forma de bolo sobre a grade
	COM VENTONHA	✓	2	170	28-32	Nível 2: forma de bolo sobre a grade
Tarte de maçã	AQUECIMENTO SUPERIOR E INFERIOR	✓	1	180	60-70	Nível 1: forma de bolo sobre a grade
	COM VENTONHA	✓	1	180	50-60	Nível 1: forma de bolo sobre a grade
Duas tartes de maçã	COM VENTONHA	✓	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	AQUECIMENTO SUPERIOR E INFERIOR	✓	2	165	25-30	Nível 2: forma de bolo sobre a grade
	COM VENTONHA	✓	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**	GRELHADOR COM VENTILAÇÃO	NO	4	200	30-40	Nível 4: grelha Nível 3: tabuleiro de forno

* mantenha a porta fechada durante o tempo de cozedura. ** após 10 min, vire-o.

INHOUDSOPGAVE

Veiligheidsgegevens	112	Mechanisch kookprogramma	121
Onderhoud en reiniging	114	Digitaal kookprogramma	121
Reparatie	115	Eerste keer inschakelen	122
Buiten bedrijf stellen	115	Suggesties	123
Informatie voor energiebesparing	115	Kooktabel	123
Overzicht	115	Reiniging en onderhoud	124
Installatie	117	Technische gegevens	127
Installatieprocedure	117	Klantenservice	127
Elektrische aansluiting	117	Verwijdering	128
Gebruik	118	Geteste gerechten	128
Bereidingsprogramma's	118	Kooktabel lezen	128
Analoog kookprogramma	119		

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.
- ▷ Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over hoe het apparaat op een veilige manier gebruikt moet worden en ze de gevaren van verkeerd gebruik begrijpen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Het reinigen en onderhouden van het apparaat mag door kinderen alleen onder toezicht worden uitgevoerd.

- ▷ 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.

LET OP: Om een gevaar te voorkomen door het onbedoeld resetten van de thermische uitschakeling, mag dit apparaat niet worden gevoed door een extern schakelapparaat, zoals een timer of aangesloten worden op een circuit dat regelmatig door het nutsbedrijf wordt in- en uitgeschakeld.

- ▷ 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 ontkoppeling bij overspanning in categorie III. Middelen voor het verbreken van verbindingen moeten geïntegreerd zijn in de vaste bedrading volgens de bedradingsregels.

- ▷ 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. kunststoffolie 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 blootvoets 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

- ▷ Installatie en reparatie mogen uitsluitend door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd.
- ▷ 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 119 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. 123) wordt de beste positie voor elke type bereiding aangegeven.

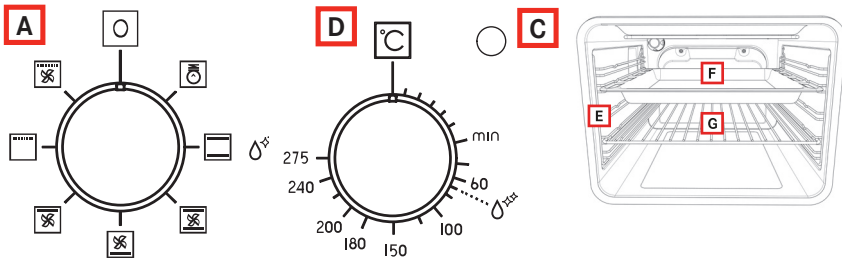
F. Lekbak

De lekbak wordt gewoonlijk gebruikt voor het opvangen van de sappen van gegrilde etenswaren of om voedsel rechtstreeks op te bereiden. Deze lekbak moet uit de oven worden gehaald wanneer hij niet wordt gebruikt. De lekbak is gemaakt van geëmailleerd staal geschikt voor de "AA"-voedselklasse.

Aanwijzing: Voor optimale bereidingsresultaten wordt aangeraden de lekbak 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.



De afgebeelde knoppen dienen enkel ter illustratie.
Houd rekening met de knoppen op uw toestel.

INSTALLATIE

Belangrijk: De installatie (afb. 5) 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. 6d) aan de kast vast.

Modellen CM

(afb. 6a, 6b, 6c)

- ▶ Meet de breedte van het zijpaneel (S). Deze is gewoonlijk 16, 18 of 20 mm.
 - **16 mm:** leg op elke bevestigingssteun (F) 2 pasplaatjes (T) met het cijfer 16.
 - **18 mm:** leg op elke bevestigingssteun (F) 2 pasplaatjes (T) met het cijfer 18.
 - **20 mm:** bij deze breedte hoeven er geen pasplaatjes te worden gebruikt.
- ▶ Plaats de steunen (F) tegen de zijwand van de kast en onderin op de bovenkant van de ovensteun.
- ▶ Zet de steunen (F) met de schroeven (V) vast.

- ▶ Schuif de oven in de kast, open de deur helemaal en zet deze vast aan de steunen (F). Gebruik hiervoor de 4 schroeven (U) en de 4 plastic afstandstukken (D).

Aanwijzing: (voor alle modellen) (afb. 6e)

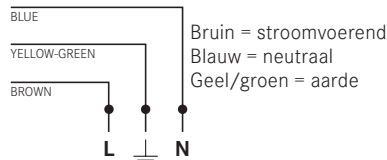
Als de oven onder een kookplaat moet worden geplaatst, draai dan eerst de bovenste bevestiging (R) naar rechts of links, zodat de oven goed past (afb. 6e).

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.



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 123, 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 ovendeur 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 "CIRCULATIEGRILL".
- ▶ Zet de thermostaatknop (D) op 0 °C.
- ▶ Zet de timerknop (B) in de handmatige modus.

Bereidingsprogramma's



BOVEN- EN ONDERWARMTE

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 gebruind. 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. Het lage vermogen en de ventilator maken een zeer zacht en gelijkmatig kookproces mogelijk. Ideaal voor droog deeg en bepaalde pastaschotels.

Stel de thermostaatknop (D) in tussen 50 °C en max. 275 °C.



GRILL

Het grilverwarmingselement boven in de oven wordt ingeschakeld. Door het hitte uitstralende 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.



CIRCULATIEGRILL

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.

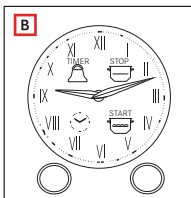
U behaalt uitmuntende resultaten met de Circulatie-grill als u tegelijkertijd verschillende soorten vlees en groente bereidt, of kebabs, worstjes, spareribs en lamskoteletten, kip, kwartel met salie, varkensvlees, etc.

De thermostaatknop (D) wordt gewoonlijk op max. 220 °C gezet. Een lagere temperatuur is ook mogelijk, maar de bereiding duurt dan langer.

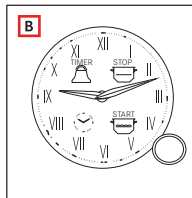
Analoog kookprogramma

(afb. 1a, 1b)

CM



CF



Deze klok is al ingesteld voor handmatig gebruik van de oven. U kunt dus eten bereiden zonder deze klok te moeten instellen.

Rechterknop

- Druk op de rechterknop 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.

- ▶ Druk deze knop kort in om eerder geprogrammeerde instellingen te controleren (navragen) of druk hem ongeveer 2 seconden in om instellingen te annuleren (resetten).

Linkerknop (rechterknop voor CF)

- ▶ Draai aan de linkerknop (rechterknop voor CF) om de wijzers van de tijds klok voor de geactiveerde functie in te stellen (knipperend Led-lampje).


Leds

- ✓ Knipperend: u kunt instellen of de functie is beëindigd (in combinatie met het alarm dat afgaat).
- ✓ Continu brandend: functie is ingeschakeld.

Kookwekker

- ▶ Om de timer in te stellen, druk één keer op de knop rechts (het corresponderende Led-lampje begint te knipperen); draai dan aan de linkerknop (rechterknop voor CF) om de wijzers te bewegen om de duur van de kooktijd in te stellen.
- ▶ Druk de rechterknop 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 rechterknop te drukken.
 - U stelt met de kookwekker niet het verwarmen van de oven in.





Eind van bereiding

- ▶ Om het einde van de kooktijd in te stellen, druk twee keer op de knop (het Led-lampje voor het  symbool begint te knipperen); draai dan aan de linkerknop (rechterknop voor CF) om de wijzers te bewegen om het einde van de kooktijd 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 rechterknop 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 rechterknop 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.

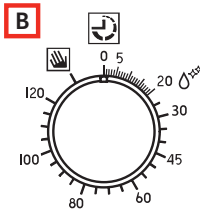
Eind van bereiding met vertraagde start

- ▶ De vertraagde start van het koken kan enkel geactiveerd worden na het einde van een kookproces; wanneer dit ingesteld is, bevestigt het drukken op de rechterknop de „stop“, en activeert dit het knipperende Led-lampje voor het symbool .
- ▶ Draai aan de linkerknop (rechterknop voor CF) om ook de start van de kooktijd in te stellen (natuurlijk zal dit voor het einde zijn, dus de wijzers kunnen enkel naar achteren bewegen worden).
- ▶ Bevestig door de rechterknop nog een keer in te drukken.
- ▶ De gegevens kunnen ook automatisch verworven worden door het knipperen 10 seconden te laten duren.
 - 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

- ▶ Druk, om de correcte tijd in te stellen, gewoon drie keer op de knop (het Led-lampje voor het horlogesymbool begint te knipperen) en draai dan aan de linkerknop (rechterknop voor CF).
- ▶ Druk, na het instellen van de juiste tijd, op de rechterknop om te bevestigen.

Mechanisch kookprogramma (afb. 1d, 1e)



Uitschakelkookwekker (B)

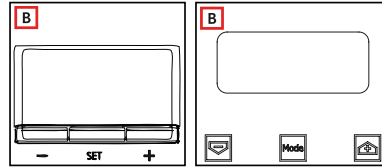
De kookwekker is een handige functie die de oven automatisch uitschakelt na een ingestelde tijd tussen 1 en 120 minuten.

- ✓ 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. 1c, 1f, 1g)



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

- ▶ Druk de toetsen + en - (in het tijdwijzigingsmenu) tegelijkertijd in.
- ▶ Druk op Mode of Set.
- ▶ 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 de oven

Zodra de tijd is ingesteld, schakelt het programma automatisch over op de handmatige modus.

Semi-automatisch programma met duur of/en eindtijd

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. (door op de knop + of - te drukken).
- ▶ Druk vervolgens opnieuw op de Mode-of Set-knop om het einde van de bereidingstijd in te stellen (door op de knop + of - te drukken).


Kooktijd instellen

- ▶ Druk twee/drie keer op de Mode-of Set-knop en stel de gewenste tijd in met de knoppen + en - om de duur en/of het eindtijdstip van het programma te selecteren.
 - Wanneer de duur of de eindtijd wordt gewijzigd, brandt het symbool **Auto**.
 - De duur van het programma kan niet worden verlengd als het eindtijdstip 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.

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.




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.
 - Schakel de oven na 40 minuten uit. De oven kan weer gebruikt worden nadat deze 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 thermo-staatknop	Duur (min)
BOVEN- EN ONDERWARMTE 	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
	Fruitgebak	1,5	2	9	175 °C	30-35
	Vlees- en groentetaart	2	3 of 5	9	180 °C	40-45
HETELUCHT-VERDELING MET ONDERSTE VENTILATOR 	Kipfilet	1	2 of 3	Met de functie voor heteluchtverdeling kunt u de voorverwarmingstijd verkorten.	170 °C	20
	Kalfsvlees	1	2		180 °C	20
	Rosbief	1	3		170 °C	60
	Tonijnsteak	1	2		160 °C	20
	Zwaardvisfilet	1	3		160 °C	20
	Rivierkreeft	1	2		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 MET BOVENSTE VENTILATOR 	Gegratineerde tortellini	0,5	3	Met de functie voor heteluchtverdeling	Max.	25-30
	Aardappelbollen	0,5	3	kunt u de	Max.	25-30
	Zwaardvis	0,5	5	voorverwarmingstijd verkorten.	200 °C	12-15
	Mosselen	1	4		Max.	10-12
	Sint-Jakobsschelpen	1	4		200 °C	10-12
	Aardappelen	0,5	4		200 °C	18-20
	Cannelloni	1	3		Max.	25-30
GRILL 	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
CIRCULATIE- GRILL 	Kippenpoten	1	4 of 5	9,5	Max.	25-30
	Spareribs	0,5	4	14	Max.	40-45
	Parelhoen (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.

Alleen model CF / SGP / SM / SMP

Onderstaande procedure wordt aangeraden voor het regelmatig (na elk gebruik) reinigen van de oven:

- ▶ Draai de keuzeknop voor de bedrijfsmodus naar de stand "BOVEN- EN ONDERWARMTE" .
- ▶ 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

Alvorens onderhoud op de oven uit te voeren, moet deze altijd losgekoppeld worden. 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.

Glazen binnenpaneel verwijderen (alleen model CM) (afb. 3)

U kunt het glaspaneel uit de ovendeur verwijderen, zodat dit goed kan worden gereinigd. U doet dit als volgt:

- ▶ Zet de deur helemaal open en verdraai de twee zwarte blokjes onder aan de deur 180° (afb. 3a en 3b).

Opmerking: Let erop dat u ze verdraait tot de blokken op hun plaats klikken.

- ▶ Til het glazen binnenpaneel voorzichtig op (afb. 3c). De twee blokjes voorkomen dat de deur sluit (als de blokjes niet volledig zijn gedraaid, gaat de deur dicht zodra het glas wordt verwijderd).
- ▶ Schuif de twee pakkingen aan de zijkant (afb. 3d) naar buiten en haal het glas eruit (afb. 3e).
- ▶ Reinig het glazen tussenpaneel (afb. 3f) en plaats het terug (de woorden "TEMPERED GLAS" moeten duidelijk leesbaar zijn) door het zorgvuldig in de relevante groeven aan de bovenkant van de deur te schuiven en tot aan het einde van de groef naar binnen te drukken.
- ▶ Plaats vervolgens beide pakkingen (afb. 3g) terug. Duw deze zo ver mogelijk naar binnen, tot ze de bovenrand van de deur raken.
- ▶ Plaats ten slotte het glazen binnenpaneel (afb. 3h) terug en draai de twee blokjes terug naar hun oorspronkelijke vergrendelstand.



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. 4)

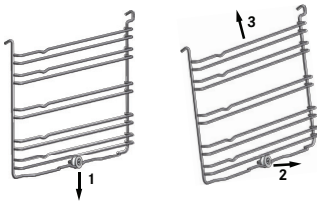
Om het reinigen van de oven gemakkelijker te maken, kunt u de ovendeur als volgt verwijderen:

- ▶ 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.

Zijframes verwijderen

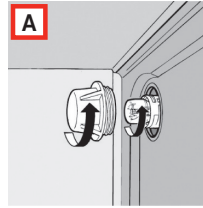
- ▶ Buig het dwarsstuk dat gekoppeld is aan de geleidingsbus naar beneden en verwijder het uit de sleuf.
- ▶ Kantel het frame circa 60° omhoog en duw het licht in de richting van de buigingshoek.
- ▶ Houd het frame gekanteld en verwijder de bovenste twee haken uit hun gaten.



Zijframes aanbrengen

- ▶ Houd het frame gekanteld en duw de bovenste haken in hun gaten. Duw daarbij licht in de richting van de hellingshoek.
- ▶ Houd het frame nog steeds gekanteld en trek het in de richting van de hellingshoek tot de bovenste haken de buitenkant van de wand raken.
- ▶ Draai het frame naar de wand. Buig het dwarsstuk dat gekoppeld is aan de geleidingsbus naar beneden en verwijder het uit de sleuf.

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.

WAARSCHUWING! Schade aan de lamp door verkeerde behandeling!

- ▷ Raak de lampen niet met uw blote handen aan.
- ▷ Gebruik een doek of een vel keukenpapier.



WAARSCHUWING! Risico op elektrische schok!

- ▷ Let erop dat de oven is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt.



WAARSCHUWING! Elektrische schok door verkeerde behandeling!

- ▷ Schakel de oven uit.
 - Afhankelijk van hoe de oven is geïnstalleerd: trek de stekker van de oven uit of koppel de stroomtoevoer af via de elektrische hoofdschakelaar, door bijvoorbeeld de zekering van de oven in de zekeringkast uit te schakelen.

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

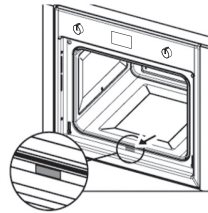
KLANTENSERVICE

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	Voor- verwarmen	Niveau (van laag naar hoog)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires / Opmerkingen
Zandgebak	BOVEN- EN ONDERWARMTE	✓	4	160	18-25	Niveau 4: platte lekbak
	HETELUCHTVERDELING	✓	3-4	160	20-27	Niveau 4: platte lekbak Niveau 3: diepe lekbak
Kleine taarten	BOVEN- EN ONDERWARMTE	✓	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
Fatless Sponge Cake	BOVEN- EN ONDERWARMTE	✓	2	160	43-48	Niveau 2: cakeblik op rek
	HETELUCHTVERDELING	✓	2	170	28-32	Niveau 2: cakeblik op rek
Appeltaart	BOVEN- EN ONDERWARMTE	✓	1	180	60-70	Niveau 1: cakeblik op rek
	HETELUCHTVERDELING	✓	1	180	50-60	Niveau 1: cakeblik op rek
Twee appeltaarten	HETELUCHTVERDELING	✓	1-3	180	80-90	Niveau 1: 2 cakeblikken op rek Niveau 1: cakeblikken Niveau 3: cakeblikken
Hartige taarten	BOVEN- EN ONDERWARMTE	✓	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
Hamburger**	CIRCULATIEGRILL	NO	4	200	30-40	Niveau 4: rek Niveau 3: lekbak

* Houd de deur tijdens de hele bereidingstijd gesloten. ** Draaien na 10 minuten.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Πληροφορίες ασφάλειας	130	Μηχανικό σύστημα	
Συντήρηση και καθαρισμός	133	προγραμματισμού μαγειρέματος	139
Επισκευή	133	Ψηφιακό σύστημα	
Απόσυρση	133	προγραμματισμού μαγειρέματος	140
Πληροφορίες για την εξοικονόμηση ενέργειας	133	Ενεργοποίηση για πρώτη φορά	141
Περίληψη	134	Πρακτικές συμβουλές	141
Εγκατάσταση	135	Πίνακας μαγειρέματος	142
Διαδικασία εγκατάστασης	135	Καθαρισμός και συντήρηση	143
Ηλεκτρική σύνδεση	135	Τεχνικά δεδομένα	146
Λειτουργία	136	Υποστήριξη	146
Προγράμματα μαγειρέματος	137	Απόρριψη	147
Αναλογικό σύστημα προγραμματισμού μαγειρέματος	138	Δοκιμασμένα φαγητά	147
		Πώς να ερμηνεύετε τον πίνακα μαγειρέματος	147

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

▷ Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήστη και τις πληροφορίες ασφάλειας 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.
- ▷ Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση, έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν

τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από ανεπίβλεπτα παιδιά.

- ▷ 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.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Για την αποφυγή κινδύνου λόγω ακούσιου μηδενισμού της θερμικής αποκοπής, αυτή η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω μίας εξωτερικής συσκευής αλλαγής κατάστασης, όπως ένας χρονοδιακόπτης, ή να συνδέεται σε ένα κύκλωμα στο οποίο η τροφοδοσία διακόπτεται και επανέρχεται σε τακτά χρονικά διαστήματα από την παροχή.

- ▷ 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. Τα μέσα αποσύνδεσης πρέπει να ενσωματωθούν στις σταθερές καλωδιώσεις σύμφωνα με τους κανόνες σύνδεσης.

- ▷ 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.

Ενδεδειγμένη 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.
- ▷ Τα υλικά συσκευασίας, π.χ. πλαστική μεμβράνη και πολυστυρένιο, μπορεί να είναι επικίνδυνα για τα παιδιά.
- ▷ Απομακρύνετε τα παιδιά από τα υλικά συσκευασίας.

Ενδεδειγμένη χρήση

- ▷ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για προετοιμασία και μαγείρεμα φαγητού.
- ▷ Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε σκεύη μέσα στον φούρνο ή όταν βγάζετε 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 αλουμινόχαρτο.
- ▷ 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

A. 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.

B. Σύστημα προγραμματισμού

Οι φούρνοι Franke διαθέτουν διάφορα συστήματα διαχείρισης και ελέγχου του χρόνου μαγειρέματος, ανατρέξτε στη σελίδα 138 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. Ενδείκτης θερμοστάτη

Υποδεικνύεται με το σύμβολο **C**, επισημαίνει ότι τα θερμομαντικά 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. Κουμπί 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, στρέψτε το κουμπί

δεξιόστροφα φέρνοντας το δείκτη στον αντίστοιχο αριθμό. Μέγ. θερμοκρασία περίπου 275 °C.

E. 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 142) υποδεικνύει την καλύτερη θέση για κάθε είδος μαγειρέματος.

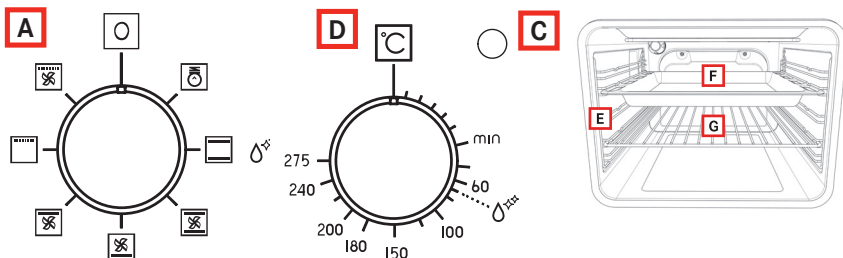
ΣΤ. Ταψί συλλογής λίπους

Συνήθως χρησιμοποιείται για τη συλλογή υγρών από φαγητά που ψήνονται στη σχάρα ή για το μαγειρέμα 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 «AA».

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.

Z. Σχάρα

Χρησιμοποιείται για να στηρίζει ταψιά, φόρμες ζαχαροπλαστικής και οποιαδήποτε άλλα σκεύη εκτός από τα παρεχόμενα ταψιά συλλογής λίπους ή για το μαγειρέμα κρέατος ή ψαριού κυρίως στις λειτουργίες γκριλ και τούρμπο γκριλ, για το φρυγανισμα ψωμιού, κ.λπ. Δεν συνιστάται η άμεση επαφή της σχάρας με το φαγητό.



Τα κουμπιά εμφανίζονται εδώ μόνο για σκοπούς παρουσίασης.

Ελέγξτε αυτά που υπάρχουν στη συσκευή σας.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Σημαντικό: Η εγκατάσταση (εικ. 5) πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τα τρέχοντα πρότυπα και τους κανονισμούς.

Προϋποθέσεις επίπλου εντοιχισμού

- ✓ Για εντοιχισμένες μονάδες, τα εξαρτήματα (πλαστικά υλικά και ξύλα πρόσσωσης) πρέπει να συναρμολογούνται με θερμοανθεκτικά συκολλητικά 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 σπές που υπάρχουν στα πλευρικά τοιχώματα (εικ. 6d).

Μοντέλα CM

(εικ. 6a/6b/6c)

- ▶ Μετρήστε το πλάτος του οδηγού στήριξης (S) για το ντουλάπι εντοιχισμού, ο οποίος μπορεί κανονικά να είναι 16, 18 ή 20 mm.
- **Οδηγός στήριξης για το ντουλάπι εντοιχισμού 16 mm:** τοποθετήστε επάνω σε κάθε άγκιστρο στερέωσης (F) 2 στηρίγματα (T), που φέρουν επισήμανση με τον αριθμό 16.

- **Οδηγός στήριξης για το ντουλάπι εντοιχισμού 18 mm:** τοποθετήστε επάνω σε κάθε άγκιστρο στερέωσης (F) 2 στηρίγματα (T), που φέρουν επισήμανση με τον αριθμό 18.
- **Οδηγός στήριξης για το ντουλάπι εντοιχισμού 20 mm:** ο οδηγός στήριξης των 20 mm δεν απαιτεί τη χρήση στηριγμάτων.
 - ▶ Ακουμπήστε τα άγκιστρα (F) στον οδηγό στήριξης για το ντουλάπι εντοιχισμού και στο κάτω μέρος της επιφάνειας στήριξης του φούρνου.
 - ▶ Ασφαλίστε τα άγκιστρα (F) με τις βίδες (V).
 - ▶ Τοποθετήστε το φούρνο μέσα στο ντουλάπι εντοιχισμού, ανοίξτε την πόρτα εντελώς και στερεώστε τον στα άγκιστρα (F) χρησιμοποιώντας τις 4 βίδες (V) και τους 4 πλαστικούς αποστάτες (D).

Σημείωση: (ισχύει για όλα τα μοντέλα)

(εικ. 6e)

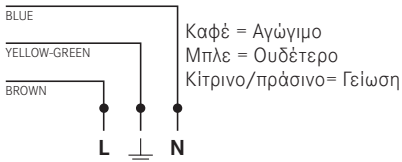
Αν ο φούρνος πρόκειται να τοποθετηθεί κάτω από την εστία, στρέψτε αρχικά την επάνω σύνδεση (R) προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά έτσι ώστε ο φούρνος να τοποθετηθεί σωστά (εικ. 5b).

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 142.

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 κάποιου είδους θέρμανσης. Αυτή η επιλογή χρησιμεύει 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 επιλογέα προγραμμάτων (A) στη θέση «ΓΚΡΙΑ ΜΕ ΑΕΡΑ».
- ▶ Ρυθμίστε το κουμπί θερμοστάτη (D) στους 0 °C.
- ▶ Ρυθμίστε το κουμπί χρονοδιακόπτη μαγειρέματος (B) στη χειροκίνητη λειτουργία.

Προγράμματα μαγειρέματος



ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ

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 σχάρας.

Θέστε το κουμπί θερμοστάτη (D) μεταξύ 50 °C και 275 °C το πολύ.



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.

Θέστε το κουμπί θερμοστάτη (D) μεταξύ 50 °C και 275 °C το πολύ.



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.

Θέστε το κουμπί θερμοστάτη (D) μεταξύ 50 °C και 275 °C το πολύ.



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΠΑΝΩ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ

Ενεργοποιείται το άνω θερμαντικό στοιχείο και ο άνω ανεμιστήρας (στην οροφή). Η χαμηλή ισχύς και η λειτουργία του ανεμιστήρα παρέχουν εξαιρετικά ήπιο και ομοιόμορφο ψήσιμο. Ιδανικό για ξηρά γλυκά και ορισμένους τύπους ζυμαρικών φούρνου.

Θέστε το κουμπί θερμοστάτη (D) μεταξύ 50 °C και 275 °C το πολύ.



ΓΚΡΙΛ

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.



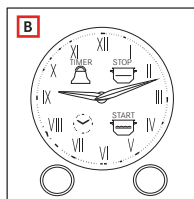
ΓΚΡΙΑ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ

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.

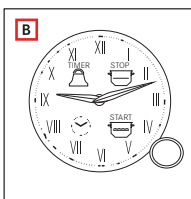
Το κουμπί θερμοστάτη (D) θα πρέπει κανονικά να ρυθμίζεται στους 220 °C το πολύ. Ωστόσο, μπορεί να ρυθμιστεί σε χαμηλότερη θερμοκρασία, η οποία θα κάνει σε αυτή την περίπτωση το μαγείρεμα στο γκριλ πιο αργό.

Αναλογικό σύστημα προγραμματισμού μαγειρέματος (εικ. 1a, 1b)

CM



CF



Το ρολόι είναι ήδη ρυθμισμένο για χειροκίνητη χρήση του φούρνου, οπότε είναι δυνατό να μαγειρεύετε ακόμα και χωρίς τη ρύθμισή του.

Δεξιό κουμπί

- ▶ Πατήστε το δεξιό κουμπί για να επιλέξετε διαδοχικά τις λειτουργίες που πρέπει να ενεργοποιηθούν (χρονοδιακόπτης, τέλος μαγειρέματος, έναρξη μαγειρέματος, ρύθμιση ώρας), που επισημαίνονται από την αντίστοιχη ενδεικτική λυχνία που αναβοσβήνει.
- ▶ 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).

Αριστερό κουμπί (δεξιό κουμπί για CF)

- ▶ Γυρίστε το αριστερό κουμπί (δεξιό κουμπί για CF) για να ρυθμίσετε τα χέρια του ρολογιού για την ενεργοποιημένη λειτουργία (το 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, πατήστε το κουμπί δεξιά μία φορά (η αντίστοιχη λυχνία LED αρχίζει να αναβοσβήνει), στη συνέχεια γυρίστε το αριστερό κουμπί (δεξιό κουμπί για CF) για να μετακινήσετε τα χέρια ώστε να ρυθμίσετε τη διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος.
- ▶ Πατήστε ξανά το δεξιό κουμπί για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση, η αντίστοιχη λυχνία LED αλλάζει, σταματάει να αναβοσβήνει και ανάβει σταθερά.
 - 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. Αυτός ο ήχος μπορεί να σταματήσει πατώντας το δεξιό κουμπί.
 - Ο χρονοδιακόπτης δεν ελέγχει τη θέρμανση του φούρνου.





Λήξη μαγειρέματος

- ▶ Για να ρυθμίσετε το τέλος του χρόνου μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί δύο φορές (η ενδεικτική λυχνία LED για το σύμβολο  αρχίζει να αναβοσβήνει), στη συνέχεια γυρίστε το αριστερό κουμπί (δεξιό κουμπί για CF) για να μετακινήσετε τα χέρια ώστε να ρυθμίσετε το τέλος του χρόνου 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 με το πάτημα του δεξιού κουμπιού δύο φορές κατά τη διάρκεια της αναλαμπής. Στο τέλος του μαγειρέματος, η θέρμανση του φούρνου θα απενεργοποιηθεί και ο ήχος του κουδουνιού θα ακουστεί για 1 λεπτό, αυτός ο ήχος μπορεί να σταματήσει πατώντας το δεξί 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

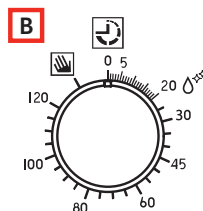
- ▶ Η καθυστερημένη έναρξη μαγειρέματος μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο μετά το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος, όταν οριστεί, πατώντας το δεξί κουμπί επιβεβαιώνεται η λειτουργία "stop" και ανάβει η λυχνία LED που αναβοσβήνει για το σύμβολο .
- ▶ Περιστρέψτε το αριστερό κουμπί (δεξί κουμπί για CF) για να ρυθμίσετε και την έναρξη του χρόνου μαγειρέματος (φυσικά αυτό θα γίνει πριν το τέλος, επομένως τα χέρια μπορούν να μετακινηθούν μόνο πίσω).
- ▶ Επιβεβαιώστε πατώντας ξανά το δεξί κουμπί.
- ▶ Τα δεδομένα μπορούν επίσης να αποκτηθούν αυτόματα επιτρέποντας το αναβόσβημα να συνεχιστεί 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 .
 - Στο τέλος του μαγειρέματος, το κουδούνισμα θα ακούγεται για 1 λεπτό, αυτός ο ήχος μπορεί να σταματήσει πατώντας το δεξί κουμπί.

Ρύθμιση τρέχουσας ώρας

- ▶ Για να ρυθμίσετε τη σωστή ώρα, απλά πατήστε το κουμπί τρεις φορές (η ενδεικτική λυχνία LED για το σύμβολο του ρολογιού αρχίζει να αναβοσβήνει) και, στη συνέχεια, περιστρέψτε το αριστερό κουμπί (δεξί κουμπί για CF).
- ▶ Μετά τη ρύθμιση της σωστής ώρας, πατήστε το δεξί κουμπί για επιβεβαίωση.

Μηχανικό σύστημα προγραμματισμού μαγειρέματος

(Εικ. 1d, 1e)




Διακόπτης χρονόμετρου 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.

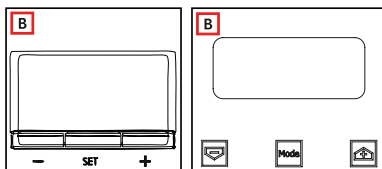
- ✓ Για να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο λήξης ψησίματος, πρέπει να κορδίζετε το ρολόι περιστρέφοντας δεξιόστροφα το διακόπτη (B) σχεδόν κατά μία πλήρη στροφή. Στη συνέχεια, γυρίστε τον αριστερόστροφα και επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο ευθυγραμμίζοντας την επιθυμητή χρονική ένδειξη με το σταθερό δείκτη 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 αποφύγετε να παραψήνετε ή να καίτε το φαγητό. Συνιστάτε να αφαιρέτε 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, 1f, 1g)



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 αναβοσβήνει 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 επιλεγθεί 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

- ▶ Πιέστε μαζί τα κουμπιά + και - (από το μενού αλλαγής ώρας).
- ▶ Πιέστε Mode ή Set.

- ▶ Η συχνότητα του ηχητικού σήματος μπορεί να αλλάξει με το επαναλαμβανόμενο πάτημα του κουμπιού Mode ή Set. Τα "ton1", "ton2", "ton3" θα εμφανιστούν στην οθόνη.

Χειροκίνητη λειτουργία φούρνου

Μόλις ρυθμιστεί η ώρα, το σύστημα προγραμματισμού αλλάζει αυτόματα στη χειροκίνητη λειτουργία.

Ημιαυτόματο πρόγραμμα με διάρκεια ή/και χρόνο λήξης

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. (πατώντας τα κουμπιά + ή -).
- ▶ Στη συνέχεια, πατήστε ξανά το κουμπί Mode ή Set για να ρυθμίσετε τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος (πατώντας τα κουμπιά + ή -).

Ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος


- ▶ Για να επιλέξετε τη διάρκεια του προγράμματος ή/και την ώρα λήξης, πατήστε δύο/τρεις φορές το κουμπί Mode ή Set και ρυθμίστε τον απαιτούμενο χρόνο χρησιμοποιώντας τα κουμπιά + και -.
 - Κατά τη διάρκεια της επιλογής λειτουργίας προσαρμογής της διάρκειας ή του χρόνου λήξης, το σύμβολο **Auto** παραμένει αναμμένο.
 - 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.

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 κουπιά + 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 κουπιά + 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.






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 τα 40 λεπτά, σβήστε τον φούρνο και θα είναι έτοιμος για χρήση αφού κρυώσει ο φούρνος.

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, συιστάται 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.)	
	ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ	Ψητό χοιρινό	1	3	9,5	180 °C	65-75
	ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ	Ομελέτες	1,5	2	10,5	200 °C	25-30
		Μπακαλιάρος - τσιπούρα - καλκάνι	1	2	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 Τσιζκέικ	0,5	2	9,5	180 °C	25-30
		1,5	2	9,5	180 °C	25-30	
	ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ	Ψητό χοιρινό	1	3	9	180 °C	60-70
		Κουνέλι στο φούρνο	1	2	9,5	190 °C	55-65
		Crescia Marchigiana (γρήγορο επίπεδο ψωμί)	1,5	2	10	200 °C	25-30
		Καραβίδες στο φούρνο	0,5	3	10	200 °C	30-40
		Μπακαλιάρος - τσιπούρα - καλκάνι	2	2 ή 4	7,5	150 °C	25-30
		Ψωμάκια	2	2 ή 4	9	180 °C	25-30
		Τάρτες φρούτων	1,5	2	9	175 °C	30-35
	Πίτες με κρέας και λαχανικά	2	3 ή 5	9	180 °C	40-45	
	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΚΑΤΩ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ	Στήθος κοτόπουλου	1	2 ή 3	Για να επιταχύνετε την προθέρμανση,	170 °C	20
		Μοσχαράκι γάλακτος	1	2	χρησιμοποιείστε τη λειτουργία ψησίματος και	180 °C	20
		Ροστ μπιφ	1	3	πάνω/κάτω	170 °C	60
		Τόνος σε φέτες	1	2	αντίσταση και	160 °C	20
		Φέτες ξιφία	1	3	αέρα.	160 °C	20
		Καραβίδες	1	2		180 °C	30
		Μαρέγκες	0,8	2		90 °C	120
	Μπισκότα βουτύρου	1	2		160 °C	30	
	Κέικ	0,8	2		170 °C	40	
	Κεκάκια αμυγδαλού	1	2 ή 3		160 °C	35	
	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΠΑΝΩ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ	Τορτελίνια ογκρατέν	0,5	3	Για να επιταχύνετε την προθέρμανση,	Μέγ.	25-30
		Ντάμπλινγκ πατάας	0,5	3	χρησιμοποιείστε τη λειτουργία ψησίματος και	Μέγ.	25-30
		Ξιφίας	0,5	5	πάνω/κάτω	200 °C	12-15
		Μύδια	1	4	αντίσταση και	Μέγ.	10-12
		Χτένια	1	4	αέρα.	200 °C	10-12
		Πατάτες στο φούρνο	0,5	4		200 °C	18-20
		Κανελόνια	1	3		Μέγ.	25-30
	ΓΚΡΙΑ	Φτερούγες κοτόπουλου	1	4 ή 5	7	Μέγ.	25-30
		Παιδάκια	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

ΓΚΡΙΑ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ	Πόδια κοτόπουλου	1	4 ή 5	9,5	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.

Μόνο για τα μοντέλα CF / SGP / SM / SMP

Για τον τακτικό καθαρισμό του φούρνου σας (μετά από κάθε χρήση), συνιστάται η εξής διαδικασία:

- ▶ Περιστρέψτε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση „ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ“ .
- ▶ 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 μαλαώσει, επιτρέποντάς σας να τα σκουπίσετε με ένα νωπό πανί.

Σημαντικό

Πριν την επισκευή του φούρνου, να τον αποσυνδέετε πάντα. 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 καθάρισμα.

- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε σφουγγαράκια για τρίψιμο, ατσαλόσυρμα, 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 υπερχειλίσεις από διάφορα προϊόντα μαγειρέματος (σάλτσες, ζάχαρη, ασπράδι αυγών και λίπη).
 - Οι πιτσιλιές προκύπτουν κατά το μαγείρεμα και οφείλονται στις πολύ υψηλές θερμοκρασίες, ενώ οι υπερχειλίσεις 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 απελευθερώσει τα εσωτερικά κρύσταλλα. Μετά τον καθαρισμό, να θυμάστε να περιστρέψετε πάντα τους δύο αναστολείς πριν από το κλείσιμο της πόρτας.

Αφαίρεση των εσωτερικών κρυστάλλων της πόρτας του φούρνου (μόνο για τα μοντέλα CM) (Εικ. 3)

Το κρύσταλλο της πόρτας του φούρνου μπορεί να αφαιρεθεί, 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 στο κάτω μέρος της πόρτας κατά 180°, (εικ. 3a και 3b).

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι τους έχετε περιστρέψει πλήρως (οι αναστολείς κλειδώνουν σε αυτήν τη θέση).

- ▶ Ανασηκώστε προσεκτικά τα εσωτερικά κρύσταλλα (Εικ. 3c): Οι δύο αναστολείς θα αποτρέψουν το κλείσιμο της πόρτας (αν οι αναστολείς δεν έχουν περιστραφεί πλήρως, η αφαίρεση του κρυστάλλου θα προκαλέσει το άμεσο κλείσιμο της πόρτας).
- ▶ Για να αφαιρέσετε το κρύσταλλο που βρίσκεται ανάμεσα, σύρετε προς τα έξω τα δύο πλαϊνά μονωτικά (Εικ. 3d) και στη συνέχεια τραβήξτε προς τα έξω το κρύσταλλο (Εικ. 3e).
- ▶ Μετά την ολοκλήρωση των λειτουργιών καθαρισμού, επαναποθετήστε τον ενδιάμεσο κρύσταλλο (Εικ. 3f) (η σωστή θέση υποδεικνύεται από τη φράση «ΨΗΜΕΝΟ ΓΥΑΛΙ», η οποία πρέπει να διαβάζεται καθαρά) εισάγοντάς τον προσεκτικά στις σχετικές εσοχές οι οποίες βρίσκονται στο επάνω μέρος της πόρτας και σπρώχνοντάς τον μέχρι το τέλος της εσοχής.
- ▶ Έπειτα, αντικαταστήστε και τα δύο μονωτικά (Εικ. 3g) με ιδιαίτερη προσοχή για να διασφαλίσετε ότι έχουν εισαχθεί όσο πιο μέσα γίνεται, μέχρι να έρθουν σε επαφή με την πάνω άκρη της πόρτας.
- ▶ Τέλος, επαναποθετήστε τα εσωτερικά κρύσταλλα (Εικ. 3h) και περιστρέψτε τους δύο αναστολείς συγκράτησης κρυστάλλου πίσω στην αρχική τους θέση κλειδώματος.



Ποτέ μην προσπαθείτε να κλείσετε την πόρτα όταν ο ένας ή και οι δύο αναστολείς έχουν μερικώς ή πλήρως απελευθερώσει 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. 4)

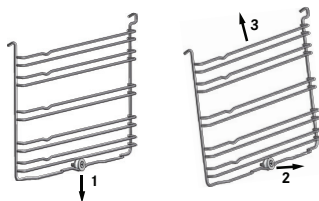
Προς διευκόλυνση του καθαρισμού του φούρνου, η πόρτα του φούρνου μπορεί να αφαιρεθεί εκτελώντας τις εξής ενέργειες στους μεντεσέδες:

- ▶ Οι μεντεσέδες είναι εξοπλισμένοι με δύο κινητούς μοχλούς ασφάλισης (Α). Ανασηκώστε το μοχλό ασφάλισης (Α) 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 επανατοποθέτηση της πόρτας, εισαγάγετε πρώτα τους μεντεσέδες στις υποδοχές τους.
- ▶ Πριν κλείσετε την πόρτα, θυμηθείτε να περιστρέψετε τους δύο μοχλούς ασφάλισης (Α) που χρησιμοποιούνται ως προσαρτήματα μεντεσέδων.

Ανατρέξτε στις εικόνες στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου.

Αφαίρεση των πλαισίων στήριξης

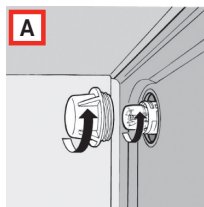
- ▶ Λυγίστε προς τα κάτω το εξάρτημα που συνδέεται στην αύλακα και αφαιρέστε το από την εσοχή.
- ▶ Γείρετε το πλαίσιο προς τα επάνω κατά περ. 60° και σπρώξτε το ελαφρώς στην κατεύθυνση της κλίσης.
- ▶ Κρατώντας το πλαίσιο γερμένο, αφαιρέστε τα δύο επάνω άγκιστρα από τις αντίστοιχες οπές.



Τοποθέτηση των πλαισίων στήριξης

- ▶ Κρατώντας το πλαίσιο γερμένο, εισαγάγετε τα επάνω άγκιστρα στις αντίστοιχες οπές, σπρώχνοντας ελαφρώς στην κατεύθυνση της κλίσης.
- ▶ Με το πλαίσιο γερμένο, τραβήξτε στην κατεύθυνση της κλίσης μέχρι τα επάνω άγκιστρα να σταματήσουν πάνω στο εξωτερικό μέρος του τοιχώματος του θαλάμου.
- ▶ Γυρίστε το πλαίσιο προς το τοίχωμα του θαλάμου. Λυγίστε προς τα κάτω το εξάρτημα που συνδέεται στην αύλακα και αφαιρέστε το από την εσοχή.

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 (Α).
- ▶ 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
- ▶ Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα (Α) και επανασυνδέστε την παροχή ισχύος.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Ζημιά στη λάμπα εξαιτίας εσφαλμένου χειρισμού!

- ▷ Αποφεύγετε να αγγίζετε τις λάμπες με γυμνά χέρια.
- ▷ Χρησιμοποιήστε ένα πανί ή χαρτί κουζίνας.

**ΠΡΟΣΟΧΗ! Πιθανότητα ηλεκτροπληξίας!**

- ▷ Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα.

**ΠΡΟΣΟΧΗ! Ηλεκτροπληξία εξαιτίας εσφαλμένου χειρισμού!**

- ▷ Απενεργοποιήστε το φούρνο.
 - Ανάλογα με τον τρόπο εγκατάστασης του φούρνου: Αφαιρέστε το βύσμα ή αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα από τον διακόπτη της κεντρικής παροχής ισχύος, π.χ. κατεβάστε την ασφάλεια του φούρνου στον ηλεκτρικό πίνακα.

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

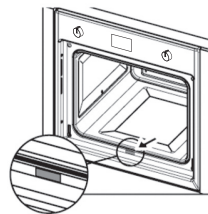
ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Σε περίπτωση οποιουδήποτε προβλήματος λειτουργίας, επικοινωνήστε με τα εξουσιοδοτημένα κέντρα εξυπηρέτησης της Franke (ανατρέξτε στη λίστα που επισυνάπτεται).

Πότε μην αποδέχεστε 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 ανακύκλωση 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 επικίνδυνων 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 δυνητικά 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. Συνήνουμε 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 προς τα πάνω)	θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Αξεσουάρ/Σημειώσεις
Μπισκότα βουτύρου	ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ	✓	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	ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ	✓	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	ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ	✓	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	ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ	✓	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

Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Επίπεδο (από κάτω προς τα πάνω)	θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Αξεσουάρ/Σημειώσεις
Κέικ με μαγιά	ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ	✓	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**	ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ	NO	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.

Fig. 1

Fig. 1a CF 65 M _/F

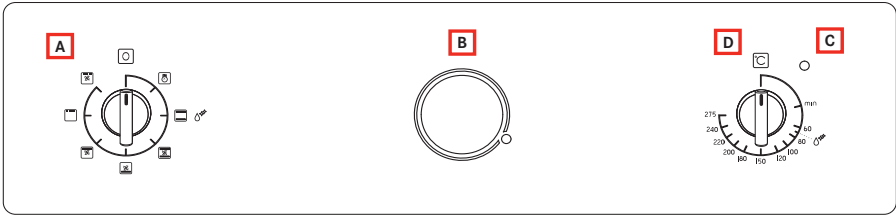


Fig. 1b CM 65 M

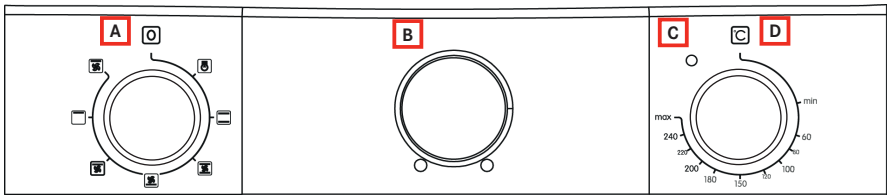


Fig. 1c CR/CS 66 M _/F

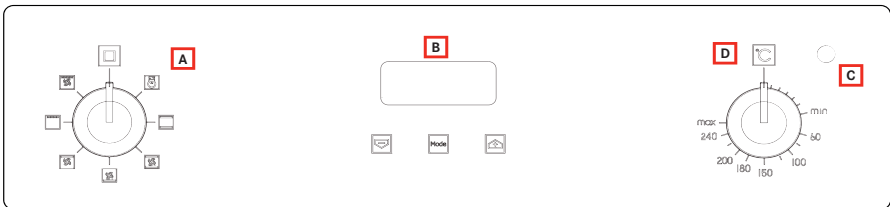


Fig. 1d SG/SM 62 M _/F

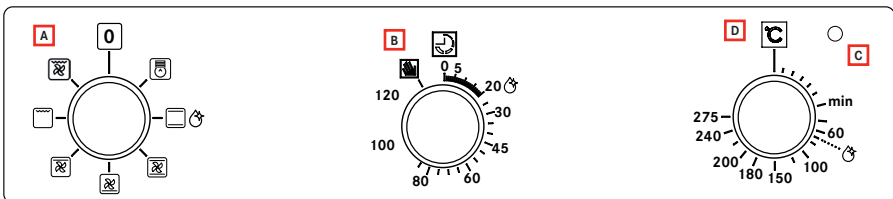


Fig. 1

Fig. 1e SGP/SMP 62 M _/F

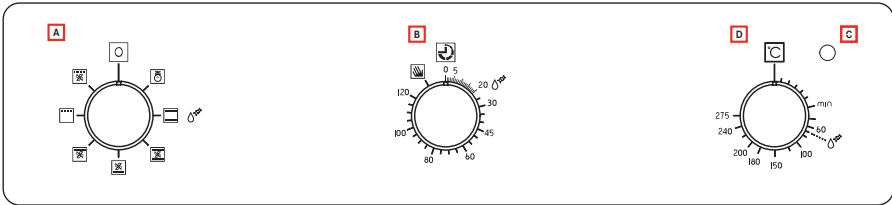


Fig. 1f SM 66 M _/F

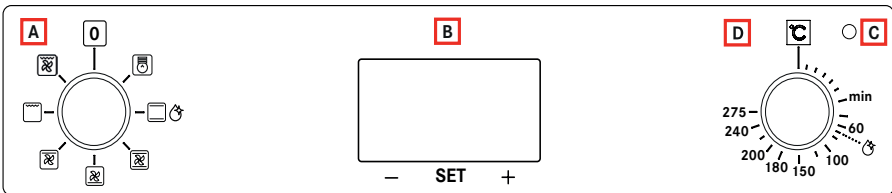


Fig. 1g SMP 66 M _/F

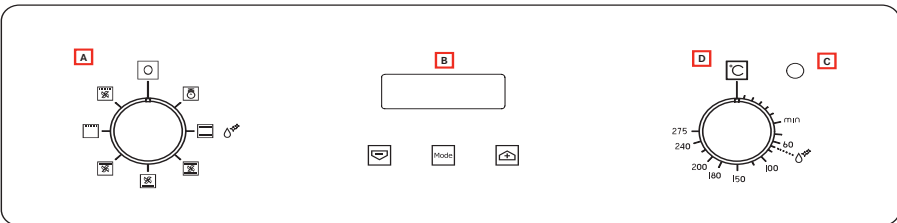


Fig. 2

CF 65 M _/F / CR 66 M _/F / CS 66 M _/F / SG 62 M _/F / SGP 62 M _/F /
SM 62 M _/F / SM 66 M _/F / SMP 62 M _/F / SMP 66 M _/F

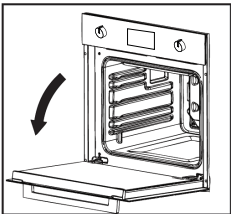


Fig. 2a

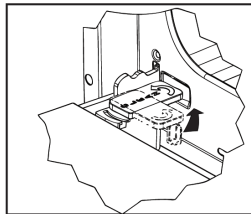


Fig. 2b

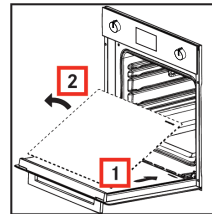


Fig. 2c

Fig. 3

CM 65 M

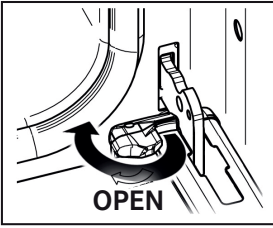


Fig. 3a

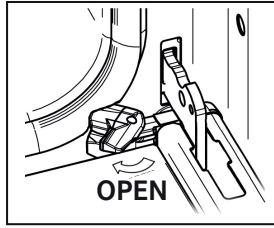


Fig. 3b

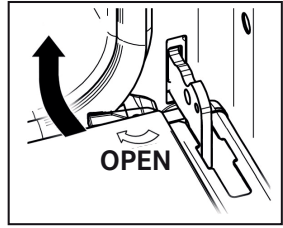


Fig. 3c

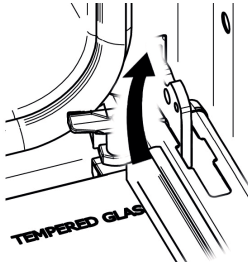


Fig. 3d

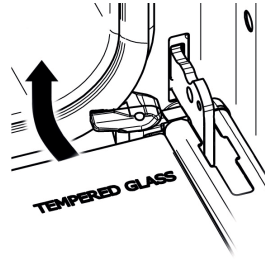


Fig. 3e

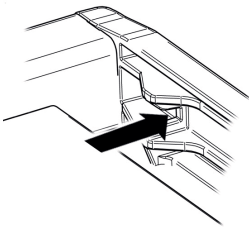


Fig. 3f



Fig. 3g

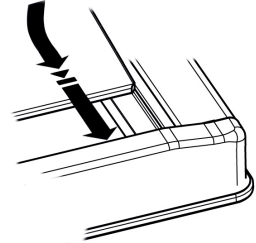


Fig. 3h

.....
Fig. 4

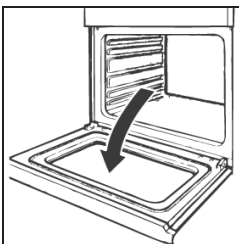


Fig. 4a

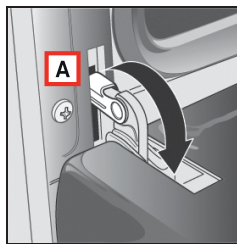


Fig. 4b

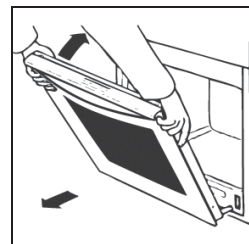


Fig. 4c

.....

Fig. 5

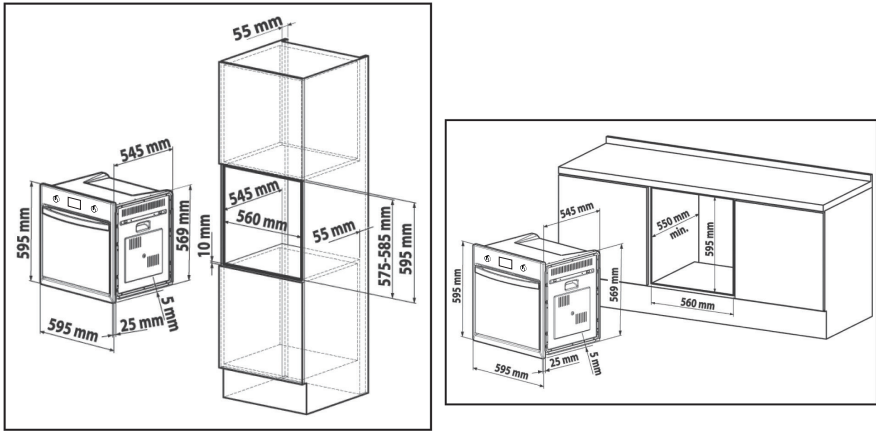


Fig. 6

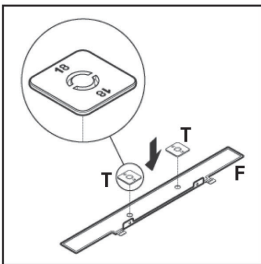


Fig. 6a

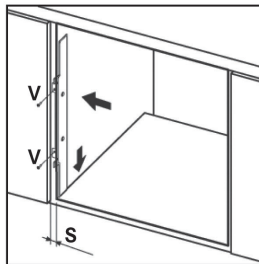


Fig. 6b

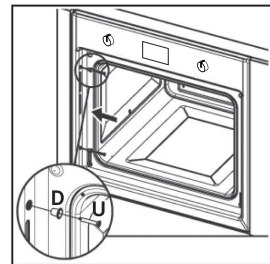


Fig. 6c

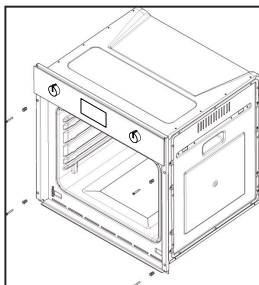


Fig. 6d

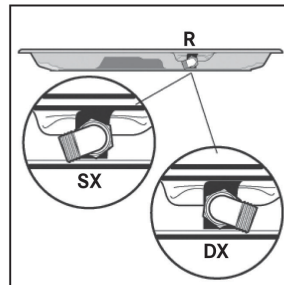


Fig. 6e

