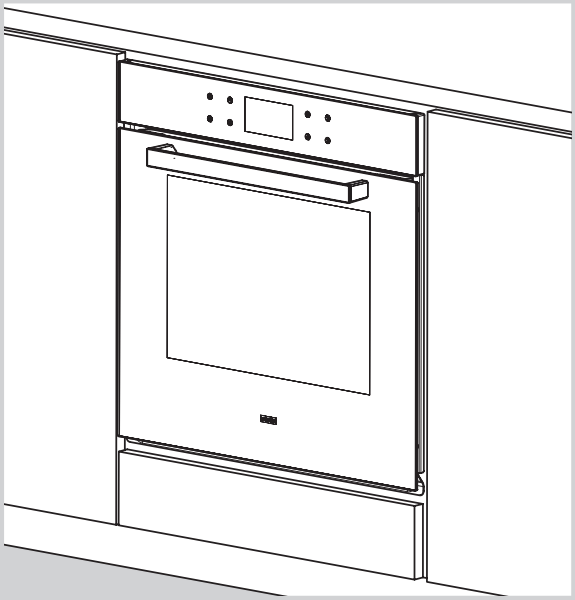
Crystal



CR 913 M

EN	User manual	Multifunction Oven
DE	Bedienungsanleitung	Multifunktionsofen
FR	Manuel d'utilisation	Four multifonction
NL	Gebruikershandleiding	Multifunctionele oven
IT	Istruzioni per l'uso	Forno multifunzione
ES	Manual del usuario	Horno multifunción
PT	Manual do utilizador	Forno multifunções
EL	Εγχειρίδιο χρήστη	Πολυλειτουργικός φούρνος

FRANKE

TABLE OF CONTENTS

Introduction 5

About this manual 6

Intended use 6

Safety information 6

- Proper installation and fitting 6
- Proper use 7
- Maintenance and cleaning 7
- Repair 7
- Taking out of service 7

Information for energy saving 8

Overview 8

- Oven 8
- Control panel 9
- Menu icons on display 10

Switching on the first time 12

Configuring the display 12

Operation 13

- Cooking in manual mode 13
- Cooking in automatic mode 13
- Cooking in eco cooking mode 14
- Cooking in wellness mode 15
- Scheduling an end time for cooking 15
- Setting the alarm 15

Meat probe use 16

- Connection 16

Manual cooking programs 16

Cooking table 18

Cooking tested 20

Complete Menu Programs 21
Complete Meat Menu 21
Complete Meat Menu - low energy 23
Complete Fish Menu 24
Complete Fish Menu - low energy 26
Complete menu 4 Pizzas and Bread 28
Complete menu 4 Pizzas and Bread - low energy 28
Menu Wellness 28
Cleaning and care 29
General recommendations 29
Cleaning the oven chamber 29
Cleaning the oven door 29
Removing the oven door 29
Mounting the oven door 30
Cleaning the glass panels of the oven door 30
Cleaning the side frames and telescopic guides 31
Replacing the oven lamp 31
Maintenance and repair 32
Disposal 32
Customer service 32
Technical data 33

INTRODUCTION

Dear customer,
Thank you for choosing Crystal.

Before using the oven, please carefully read the instructions and advice contained in this manual.
This will enable you to make best use of the oven and ensure many years of trouble-free operation.
Keep this user manual for further reference.

Crystal is a next generational oven, developed to enhance domestic cooking.
Our proven Dynamic Cooking Technology (DCT) has been upgraded with HD display that allows you to program, schedule, and control every cooking process with a simple touch.

With Crystal the choice is at your finger tips.
You can decide to cook “in a traditional way“ helped by the ultimate technological upgrades provided by the oven, or you can also enjoy a selection of pre-installed recipes and complete menus which will make your everyday life easier, faster and healthier.

These are the options you can choose from:
MANUAL – Cooking in manual mode and setting the system, temperature and duration as desired.
AUTO – Cooking in automatic mode and enjoying a great variety of recipes and complete ready to go menus.
ECO COOKING – Cooking in automatic or ecologic mode and enjoying a great variety of recipes and complete ready to go menus.
WELLNESS - Cooking in a complete natural and low-fat method, perfect for your health.

An eye-catching and technological upgrade that perfectly combines design and performance.
Crystal is a piece of elegance suitable for every kitchen that guarantees outstanding reliability, thanks to the quality of materials and attention to detail, typical trend of every Franke product.

ABOUT THIS MANUAL

This user manual applies to several models of the device. Thus it may be possible that some of the described features and functions are not available on your specific model.
Franke reserves the right to make modifications to the product without prior notice. All information is correct at time of issuance.

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

Symbol	Meaning
	Warning symbol. Warning against risks of injury.
▷	Actions in safety and warning notes to avoid injury or damage.
▶	Action step. Specifies an action to be done.
■	Result. Result of one or more action steps.
✓	Precondition that has to be fulfilled before performing the following action.

INTENDED USE

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

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

SAFETY INFORMATION

- ▷ Read the user manual and the safety information carefully before using the oven.
- ▷ Keep the manual for future reference.

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

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

To ensure safe and efficient operation of this electrical device:

- ▷ Only contact authorised service centres.
- ▷ Do not modify any features of the device.

Children of 8 years or older and persons with restricted physical, sensory or mental abilities, or with limited experience or knowledge, may not use or clean the device, except when they are supervised and instructed by a person responsible for their safety. Children under 8 years may not use or clean the device even when supervised.

This device is not a toy.

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

Proper installation and fitting

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 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.
- ▷ Ensure that the device is connected directly to the main 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).

Proper use

- ▷ Only use the oven to prepare and cook food.
- ▷ Use oven gloves when placing containers in the oven or when taking containers out of the oven.
- ▷ Observe only the manuals that are used with the oven when it is in function.
- ▷ Do not place power cables of other electric appliances on hot parts of the oven.
- ▷ Do not use the oven cavity to store any objects.
- ▷ Do not use flammable liquids near the oven.
- ▷ Only use the temperature probe recommended for this oven.

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

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

Damage to the enamel in the oven due to wrong handling of pots or containers!

- ▷ During cooking, never place pots or containers directly on the floor of the oven cavity.
- ▷ Place pots and containers only on the racks or enamel trays provided in the oven cavity, on one of the five shelves available.

⚠ Risk of burns!

The oven and its accessible parts become very hot during use.

- ▷ Do not to touch the heating elements inside the oven.

⚠ Risk of burns!

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

- ▷ When opening or closing the door, always hold the door handle in the middle.
- ▷ Always make sure that the control knobs are in the off position when the oven is not in use.

⚠ 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.

The oven uses a special enamel which is easy to keep clean. However, Franke recommends to clean it frequently in order to avoid baking on grime and previous cooking residues.

- ▷ Do not use coarse abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the glass parts of the oven door, as they could scratch the surface and cause the glass to shatter.
- ▷ Do not use steam cleaners or direct jets of water.

⚠ 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
  - Damage to the power cable or need of replacing the power cord or plug

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.

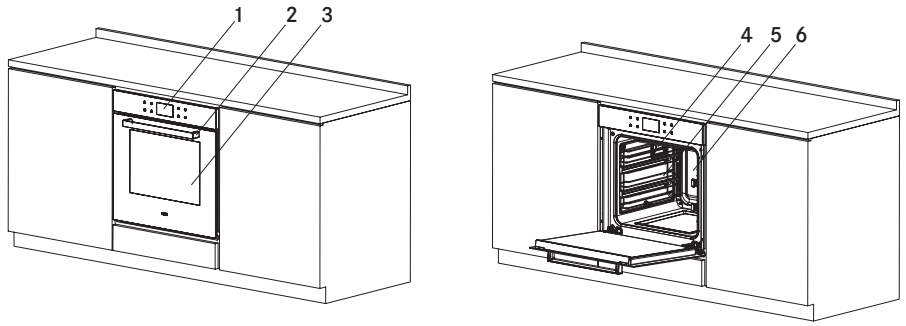
INFORMATION FOR ENERGY SAVING

The operating modes **GENTLE HEAT** and **HOT AIR** consume less energy than the other cooking functions available.

- ▷ Avoid frequent door opening.
- ▷ Preheat as rapidly as possible.
- ▷ Preheat the oven cavity 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

Oven

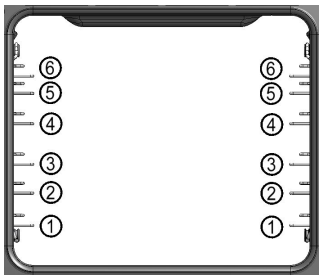


1 Control panel
2 Front door handle
3 Front door glass
4 Lighting
5 Runners for racks and enamel trays
6 Colling fan (rear side)

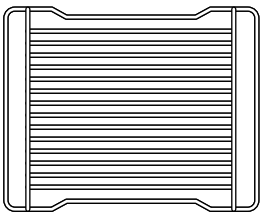
Cooling fan

In order to reduce the temperature at the door, the control panel and the sides, your Franke oven is equipped with a cooling fan which is automatically activated when the oven gets hot. When the cooling fan is on, air is vented out of the oven between the front panel and oven door. The speed of the air being expelled was optimised to create no disturbance in the kitchen and to keep the noise to a minimum.
To protect kitchen units, the cooling fan continues to run after cooking until the oven has cooled down sufficiently.

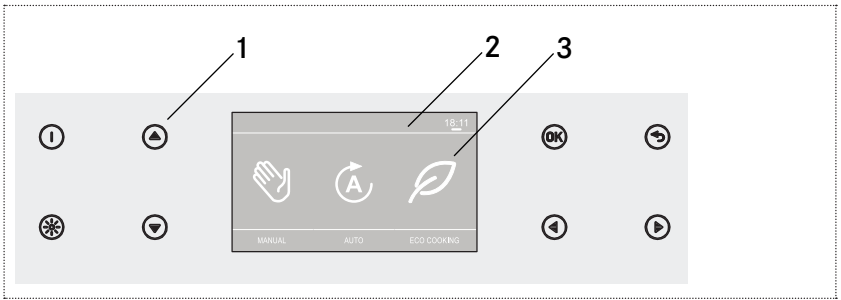
Runners for racks and enamel trays



Used for correctly positioning the racks and enamel trays in 6 predetermined positions (depending on model; 1 to 6 starting from the bottom). The cooking table (page 18) indicates the best position for each type of cooking.

Accessories	Description
	Enamel Baking/Roasting Tray Normally used for collecting juices from grilled food or for cooking food directly on the enamel tray. Enamel trays must be removed from the oven when they are not used. The enamel trays are made from „AA“ food-grade enamelled steel.
	**Rack** Used for supporting pans, pastry moulds and any containers other than the enamel trays provided, or for cooking meat and fish mainly with the grill and turbo grill functions, toasting bread, etc. Food should not come into direct contact with the rack.

Control panel

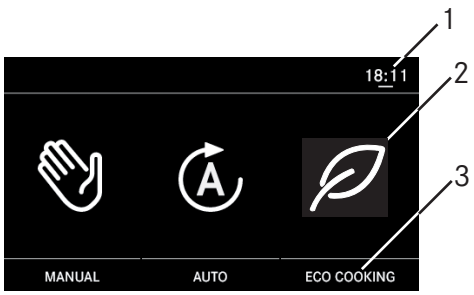


1 Key
2 Display
3 Menu icons

Key	Key name	Function
	Power On/Off	Turn on the oven: ▶ Press the key briefly. Turn off the oven: ▶ Press the key for a while.
	Return	Return to previous menu. Exit the sub menu and return to the previous menu
	Confirm / Run / Stop	Validate your operations and confirm the program: ▶ Press the key briefly. Interrupt or continue the program: ▶ Press the key and choose between ☒ and ☑.
	Light	Switch the internal lighting on/off: ▶ Press the key once.
	Up / Down	Navigate inside a menu up and down to select a function: ▶ Press the key once.
	Left / Right	Navigate inside a menu left and right to select a function: ▶ Press the key once.

Menu icons on display

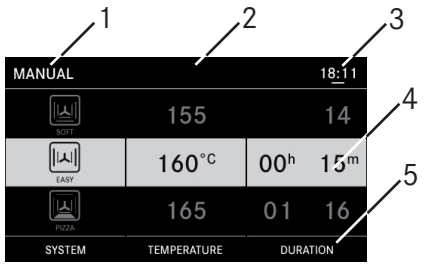
Main view



1 Actual time
2 Menu icon
3 Menu name

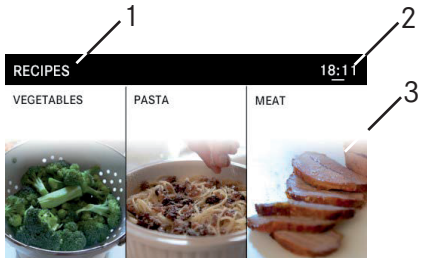
Menu icon	Menu name	Function
	MANUAL	Cooking in manual mode
	AUTO	Cooking in automatic mode
	ECO COOKING	In this menu the following programs are provided: Recipes Eco and Complete menu Eco Cooking with reduced power consumption to use the domestic power supply available in the most ecological way. The recipes in this menu are the same as in the **AUTO** mode, but with a lower power consumption for cooking. – In the **RECIPES** program you can cook on only one level. – In the **COMPLETE MENU** program you can cook on four levels.
	WELLNESS	In this menu the following program is provided: Wellness Cooking of meat, fish and vegetable dishes in a completely natural and low-fat way. This program requires prolonged cooking at a low temperature inside the food (around 100°C) without the addition of oil or other fats. This allows you to retain the original nutritional value of the food (minerals, vitamins, etc.) and to enhance its natural flavours. – In the **WELLNESS** program you can cook on only one level.
	SETUP	In this menu you can configure the display, e.g., time, language, brightness and sound.
	RECIPES	In this menu you can choose from different recipe categories, e.g., pasta, vegetables, meat, fish, cakes, bread or pizza. **RECIPES MENU** is a sub menu of **AUTO** and **ECO COOKING**.
	COMPLETE MENU	In this menu you can choose from different programs for complete menus, e.g., meat menu, fish menu, 4 pizzas, bread in 4 trays. **COMPLETE MENU** is a sub menu of **AUTO** and **ECO COOKING**.

MANUAL mode view



1 Primary menu name
2 Primary menu info bar
3 Actual time
4 Program setting zone (grey: active setting)
5 Section name

RECIPES, COMPLETE MENU, WELLNESS view

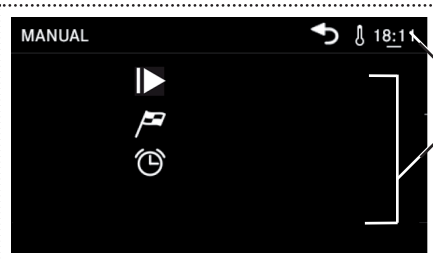


1 Primary menu name
2 Actual time
3 Recipe or complete menu with example picture and name

In **ECO COOKING** mode the view is the same, but the menu name shows **ECO** at the end (e.g. **ECO CANNELLONI**, **ECO LASAGNE**).

Sub menu view

This sub menu appears before confirming the beginning of the cooking mode by pressing (OK).



1 Actual Time. The temperature icon appears when the oven is in function, is heating up or is programmed.
2 Function icons (icon name not shown here; see table below).

Icon	Icon name	Function
	START COOKING	Start cooking
	SET END TIME	Set an end time for cooking
	TIMER	Set the timer alarm

If you did program the duration of cooking with a starting delay, the display shows the total cooking time and the end time when the cooking will be finished.

SWITCHING ON THE FIRST TIME

When using the oven for the first time:

- Open the front door and ensure that the oven cavity is empty. Remove all accessories.
- Ensure that the room is well aired, e.g., open the doors and windows.
- Press (I) to start the oven.

After starting, the clock appears.

- Press (OK) to enter the main menu.
- Press (OK).
- In the **FUNCTION** section select the program **MULTICOOKING** by pressing (▼).
- In the **TEMPERATURE** section, select the maximum temperature (270°C) by pressing (▶) and pressing (▲) to choose the temperature.
- In the **DURATION** section, select 00^{h} 40^{m} (move right by pressing (▶), to select duration press (▲)).
- Press (OK) to start the manual function.
- Press (OK) to confirm function.
- Choose not to activate the preheating (NO).
- Operate the oven while empty at maximum temperature with the door completely closed.

The odour detectable during this operation results from the evaporation of substances used to protect the oven during the time between manufacture and actual installation.
After the 40 minutes, the oven stops automatically and will be ready for use.

CONFIGURING THE DISPLAY

This chapter explains how to set up your display features according to your preferences.

Starting the configuration

- Press (I) to start the oven.
- Press (OK) to enter the main menu.
- Press (▶) to select .
- Press (OK).
  - The **SETUP** menu with different options appears.

Configuring the time

- Select **TIME**.
- Press (OK).
- Choose hours, minutes and seconds by scrolling through the list and press (OK).
  - The clock will switch off automatically after a few hours due to display pixel safety.

Configuring the language

- Select **LANGUAGE**.
- Choose your language by scrolling through the list and press (OK).

Configuring the display brightness

- Select **DISPLAY BRIGHTNESS**.
- Set the brightness of the control panel by selecting one of the segments of the bar and press (OK).

Configuring the volume of the alarm tone

- Select **SOUND**.
- Set the volume by selecting one of the segments of the list and press (OK).

Configuring the clock display type

- Select **CLOCK DISPLAY TYPE**.
- Select your favourite skin: analogue clock or digital clock and press (OK).

Finishing the configuration

- To return to the main menu, press (↩) twice.

OPERATION

▶ For best use of your Franke oven, consult the cooking table.

Cooking in manual mode

In manual mode you are cooking by setting a program, the temperature and duration according to your preferences.

▶ Press OK to enter the main menu.
▶ Select and press OK.
  ■ The menu **MANUAL** with different sections appears:

Section	Description
FUNCTION	Select from different programs (see chapter Manual Cooking Programs)
TEMPERATURE	Select the required temperature from min. 50°C up to max. 270°C (in program **GENTLE HEAT**: 230°C)
DURATION	Select the duration in hours and minutes

▶ In each section: Select the program, temperature and duration.
▶ Place the prepared food in the oven cavity and close the oven door.
▶ Press OK to confirm.
▶ Select start cooking to confirm the program or select end time to set delay time.
▶ Choose to activate or not the pre heating.
  ■ If you choose YES, the oven will activate all the heating elements to reach the required temperature in the shortest time as possible.
  ■ If you choose NO, the oven will maintain the cooking profile of the selected function according to the cycle set.
▶ It is possible to choose the rapid pre-heating only with the following functions: , , , , , , , .
  ■ Press OK and the cooking program starts.

To stop the program:
▶ Press and hold OK or press briefly and select .

Cooking in automatic mode

In automatic mode there are many recipes and complete menus.

▶ Press OK to enter the main menu.
▶ Select and press OK.

The menu **AUTO** with its submenus appears:

– **RECIPES**

In this menu you can choose from different recipe categories, e.g., pasta/vegetables, meat, fish, cakes, bread/pizza.

– **COMPLETE MENUS**

In this menu you can choose from different programs for complete menus, e.g., meat menu from 1 to 8, fish menu from 1 to 8, 4 pizzas, bread in 4 trays.

Example for a recipe program

▶ Press OK to enter the main menu.
▶ Select and press OK.
▶ Select and press OK.
▶ Press **PASTA/VEGETABLES**, then select **CANNELLONI**.
  ■ The summary of the recipe appears:

Section	Description
INFO	Automatic set-up of temperature, program and display of the optimal position for the tray.
TIME	Automatic set-up of cooking duration

▶ Press OK to confirm.
▶ Place the prepared food in the oven chamber and close the oven door.
▶ Press OK to confirm.
▶ Select start cooking to confirm the program or select end time to set delay time.
  ■ Press OK and the cooking program starts.

To stop the program:
▶ Press and hold OK or press briefly and select .

The details of the recipes (ingredients and preparation) are available on our web site:

– **http://recipes.franke.com**

Example for a complete menu program

▶ Press OK to enter the main menu.
▶ Select and press OK.
▶ Select and press OK.
▶ Select **MEAT MENU 1** and press OK.
  ■ The summary of the complete menu appears:

Section	Description
PROGRAM	Automatic set-up of the cooking program
TEMPERATURE	Automatic set-up of the temperature
TRAY INFO	Automatic display of the optimal position for the tray
TIME	Automatic set-up of the cooking duration

- ▶ Press (OK) to confirm.
- ▶ Place the prepared food in the oven cavity and close the oven door.
- ▶ Press (OK) to confirm.
- ▶ Select start cooking to confirm the program or select end time to set delay time.
  - ■ Press (OK) and the cooking program starts.

To stop the program:

- ▶ Press and hold (OK) or press briefly and select .

The details of the recipes (ingredients and preparation) are available on our web site:
- **http://recipes.franke.com**

Cooking in eco cooking mode

In eco cooking mode you are enjoying an eco-friendly way of cooking with numerous recipes and complete menus.
In this menu the recipes are the same as in the **AUTO** mode, but with a lower power consumption for cooking.

- ▶ Press (OK) to enter the main menu.
- ▶ Select press (OK).

The menu **ECO COOKING** with its submenus appears:

- **ECO RECIPES**

In this menu you can choose from different recipe categories, e.g., pasta/vegetables, meat, fish, cakes, bread/pizza.

- **COMPLETE ECO MENUS**

In this menu you can choose from different programs for complete menus, e.g., meat menu from 1 to 8, fish menu from 1 to 8, 4 pizzas, bread in 4 trays.

Example for an eco recipe program

- ▶ Press (OK) to enter the main menu, select and press (OK).
- ▶ Select and press (OK).
- ▶ Press **PASTA/VEGETABLES**, then select **CANNELLONI**.
  - ■ The summary of the recipe appears:

Section	Description
INFO	Automatic set-up of temperature, program and display of the optimal position for the tray
TIME	Automatic set up-of the cooking duration

- ▶ Press (OK) to confirm.
- ▶ Place the prepared food in the oven cavity and close the oven door.
- ▶ Press (OK) to confirm.
- ▶ Select start cooking to confirm the program or select end time to set delay time.
  - ■ Press (OK) and the cooking program starts.

To stop the program:

- ▶ Press and hold (OK) or press briefly and select .

The details of the recipes (ingredients and preparation) are available on our web site:
- **http://recipes.franke.com**

Example for a complete eco menu program

- ▶ Press (OK) to enter the main menu, select and press (OK).
- ▶ Select and press (OK).
- ▶ Select **MEAT MENU 1** and press (OK).
  - ■ The summary of the complete menu appears:

Section	Description
PROGRAM	Automatic set-up of the cooking program
TEMPERATURE	Automatic set-up of the temperature
TRAY INFO	Automatic display of the optimal position for the tray
TIME	Automatic set-up of the cooking duration

- ▶ Press (OK) to confirm.
- ▶ Place the prepared food in the oven cavity and close the oven door.
- ▶ Press (OK) to confirm.
- ▶ Select start cooking to confirm the program or select end time to set delay time.
  - ■ Press (OK) and the cooking program starts.

To stop the program,

- ▶ Press and hold (OK) or press briefly and select .

The details of the recipes (ingredients and preparation) are available on our web site:
- **http://recipes.franke.com**

Cooking in wellness mode

In wellness mode you can choose from different recipe options like lamb/pork/sheep, poultry, fish, veal and vegetables.

Example for a wellness menu program

This program enables the cooking of meat, fish and vegetable dishes in a completely natural and low-fat way. It requires prolonged cooking at a low temperature inside the food (around 100°C) without the addition of oil or other fats. This allows you to retain the original nutritional goodness of the food (minerals, vitamins, etc.) and to enhance its natural flavours.

- ▶ Press (OK) to enter the main menu.
- ▶ Select and press (OK).
- ▶ Select **VEGETABLES** and press (OK).
  - ■ The summary of the complete menu appears:

Section	Description
PROGRAM	Automatic set-up of the cooking program
TEMPERATURE	Automatic set-up of the temperature
TRAY INFO	Automatic display of the optimal position for the tray
TIME	Automatic set-up of the cooking duration

- ▶ Press (OK) to confirm.
- ▶ Place the prepared food in the oven cavity and close the oven door.
- ▶ Press (OK) to confirm.
- ▶ Select start cooking to confirm the program or select end time to set delay time.
  - ■ Press (OK) and the cooking program starts.

To stop the program:

- ▶ Press and hold (OK) or press briefly and select .

The details of the recipes (ingredients and preparation) are available on our web site:
– **http://recipes.franke.com**

Scheduling an end time for cooking

In manual cooking mode

- ▶ Press (OK) to enter the main menu.
- ▶ Select and press (OK).
  - ■ The menu **MANUAL** with different sections appears, choose a function.
- ▶ Choose cooking duration.
- ▶ Press (OK) to confirm.
  - ■ The sub menu view appears.

- ▶ Select and press (OK).
- ▶ Choose hours and minutes by scrolling through the vertical menu.
- ▶ Confirm with (OK).
  - ■ The oven is now in standby mode.

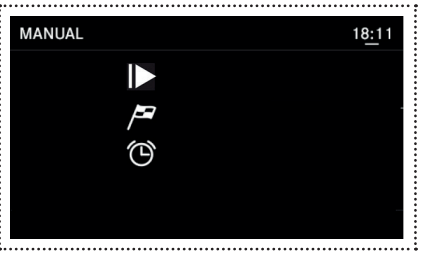
The oven calculates the start time based on the chosen cooking time or cooking program and the preset end time. Cooking will start at the calculated start time.

It is possible to set an end time for cooking only in the section **MANUAL** and in the section **RECIPES** of **AUTO**, **ECO COOKING** and **WELLNESS**.

Setting the alarm

The timer can be used in all cooking modes, it is independent from any function.

- ▶ Press (OK) to enter the main menu.
- ▶ Select and press (OK).
- ▶ The menu **MANUAL** with different sections appears.
- ▶ Choose a function.
- ▶ Press (OK) to confirm.
  - ■ The sub menu view appears.



- ▶ Select and press (OK).
- ▶ Choose hours and minutes by scrolling through the vertical menu.
- ▶ Press (OK) to confirm.
- ▶ Select start cooking and press (OK).
  - ■ The timer runs in the background on the primary menu bar near the clock.

When finished, you hear a sound.

- ▶ To stop the sound press (OK).

MEAT PROBE USE

The meat probe supplied with your Franke oven allows you to cook meat and be sure that the cooking process will be interrupted at the right moment, i.e. when the measured core temperature of the meat corresponds to the ideal cooking. In this way it will no longer be necessary to set cooking times and repeatedly check the meat.

The meat probe cannot be activated in cooking modes , (**GRILL**, **FAN GRILL**) or in any pre-set cooking recipes.

Caution!

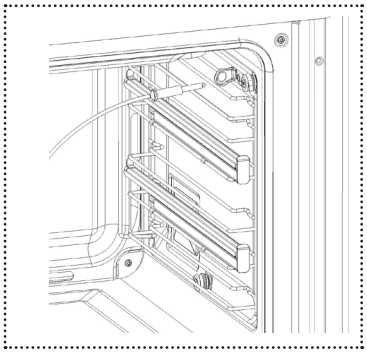
▷ Only use the temperature probe recommended for this oven.

Connection

It is advisable to connect the probe jack before starting cooking and with the oven cold, in order to avoid burns.

▶ Make sure the jack is fitted properly in the connector, to ensure stability and a correct meat temperature reading.

The probe connection point is shown in the figure.



▶ After connecting the probe, insert the tip in the meat and switch the oven on.

For a correct temperature reading, the probe must be inserted so that the tip is as close as possible to the centre of the meat.

▶ Select the cooking mode and temperature.

- The icon will light up, indicating correct connection of the probe.
- If the icon disappears, it means that the jack is not fully inserted. Insert it properly.

The oven temperature selected must be suitable for the even cooking required (a temperature that is too high could burn the outside of the meat).

Cooking is interrupted in any case when the meat probe detects the reaching of 65 °C inside the meat, regardless of the selected oven temperature. In fact, at this pre-set temperature the meat is cooked to medium.

If a different type of cooking (rare or well-done) is required, this pre-set value can modified as follows:

▶ Press OK, select , press OK to confirm the required cooking level and press OK.

▶ Select start cooking and press OK.

- The cooking program starts.

▶ You must choose within 15 seconds using the buttons and to increase or decrease.

It is possible to select between 35 °C and 95 °C.

MANUAL COOKING PROGRAMS

Program	Description
	HOT AIR This energy-saving cooking function (1500 Watts) is generally suited for a wide variety of dishes. Cooking times are elongated but heat distribution is optimal which guarantees excellent results at a low power consumption.
	TOP & BOTTOM HEAT This traditional function is ideal for all dishes, for baking bread and cakes and for cooking roasts and lamb.
	FAN ASSISTED This a traditional function is used for flans, savoury pies, desserts and roasts of for cooking on two shelves.
	PIZZA The heating elements are combined to create highly concentrated heat in the lower part of the oven. This function is ideal for cooking pizza which requires heating from below on a single shelf. Cooking is quick and perfect results are guaranteed (for preheating use **RAPID HEATING** and then switch on Pizza mode).

Program	Description
	RAPID HEATING This very powerful function exploits the DCT booster effect. High temperatures are reached in a short time. This function is suitable for traditional cooking of large pieces of meat (e.g., leg of lamb, roast suckling pig, pork/veal leg, oven-baked ham).
	MULTI COOKING This function uses all of the oven's heating elements (DCT and traditional). Unlike the **COMPLETE MENU**-function, this function creates heat predominantly in the lower part of the oven, which is ideal for cooking on 4 shelves (bread, 4 pizzas, savoury pies).
	COMPLETE MENU The combination of DCT technology and traditional heating elements creates gradual heat distribution predominantly towards the upper shelf, which is ideal for cooking large quantities of food on 2–3 shelves.
	EASY BAKING This is the ideal function for novice cooks. The combination of DCT technology and traditional heating elements creates a balanced heat distribution, which allows a great variety of food to be cooked with limited instantaneous power absorption.
	GENTLE HEAT The set temperature is 120°C with the inside cooling fan switched on for cooking at low power (1000 Watts). Cooking times are longer which allows a very delicate and uniform cooking (e.g., cooking type "wellness"). This function is suitable for preheating the oven before inserting the prepared food.
	LOW TEMPERATURE The low temperature function is ideal to cook food at low temperatures for a longer time, in order to preserve tenderness and organoleptic properties. You can cook meat, fish and vegetables, keeping the original flavor and nutritional values.
	ENERGY SAVING This function reduces the power consumption of the oven during cooking. This function is not suitable for all types of food.
	BBQ Traditional grill and upper heating elements are assisted by the DCT. Heat is generated only in the upper part of the oven, radiating uniformly over the surface of the food. This function is suitable for tender or small pieces of meat and hamburger.
	GRILL This function uses the top grill only and is ideal for toasting bread and for browning meat or fish.
	FAN GRILL The heat is generated by the grill and distributed by the rear fan. Ideal for cooking large pieces of meat and poultry.
	DEFROSTING The set temperature is 25°C with the inside cooling fan switched on. This function is suitable for defrosting food slowly or to cool the oven down after cooking.
	DOUGH RESTING The set temperature is 30°C with the inside cooling fan switched off. This creates the ideal conditions for dough to rise.
	PLATE WARMING The set temperature is between 55°C and 85°C. This function is suitable for warming cooked but cold food or for keeping plates or food warm without affecting the cooking.

COOKING TABLE

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

Function selected	Type of food or recipe	Weight (kg)	Shelf position (level)	Preheating time (min.)	Temperature (°C)	Duration (minutes)
GENTLE HEAT	Scallops	0.5	3 or 4	8	170	17–20
	Vegetable pies	1	3 or 4	8	175	17–20
	Baked pasta dishes	1.8	2 or 3	9.5	195	38–40
	Cannelloni	1.3	2 or 3	10	195	40–45
	Roast beef	1.3	2 or 3	10	195	70–74
	Fish en papillote	0.4	4 or 5	8	200	48–55
	Biscuits	0.8	2 or 3	8	165	40–45
	Apple pie	1.6	2 or 3	10	180	65–70
FAN	Pizza by the slice	1.3	4 or 3	7	200	40–45
	Baked vegetables	1	2 or 3	8	190	20–25
	Stuffed pancakes	1.3	3 or 4	8	200	30–35
	Hamburgers	180 g	3 or 4	8	180	10–12
	Roast pork	1.3	2 or 3	12	200	85–95
	Bass	0.8	3 or 4	8	200	38–48
	Salt-crusted fish	0.8	2 or 3	6	190	40–43
	Tarts	1.3	3 or 4	8.5	180	60–65
PIZZA	Bread	1	2 or 3	8	180	25–30
	Thin-crust pizza	0.2	2 or 3	8	190	8–15
	Focaccia pizza	1.3	2 or 3	10	185	20–23
	Focaccia	1.3	2 or 3	8	185	18–23
	Toasted garlic bread	0.4	4 or 5	10	190	9–13
EASY BAKING	Cannelloni	1.3	2 or 3	10	195	35–45
	Baked Parmigiana dishes	1.3	3 or 4	8.5	190	30–37
	Meat & veg pie	1.8	2 or 3	10	180	50–65
	Vegetables au gratin	1.2	2 or 3 or 4	7.5	195	20–23
	Baked potatoes	1.5	2 or 3	8	190	40–46
	Gilt-head bream	0.8	2 or 3	10	180	30–37
	Rabbit (pieces)	1.1	2 or 3	8	175	65–80
	Loaf cake	0.9	2 or 3	10	175	50–65

Function selected	Type of food or recipe	Weight (kg)	Shelf position (level)	Preheating time (min.)	Temperature (°C)	Duration (minutes)
COMPLETE MENU	Cheese pies	0.8	2 or 3	6.5	180	23–28
	Vegetable pies	1.5	2 or 3	8	190	35–40
	Tomatoes au gratin	9 pcs	2 or 3	7.5	200	20–22
	Roast veal	1.3	1 or 2 or 3	8.5	190	105–115
	Chicken	0.4	2 or 3	7.5	200	28–35
	Cod	1.5	2 or 3	7.5	190	28–38
	Monkfish	0.7	2 or 3	8	190	23–28
	Cream puffs	0.9	2 or 3	6	200	13–18
MULTI COOKING	Large rustic cob loaf	1.5	3 or 4	8	210	38–48
	Vegetable flan	0.8	2 or 3 or 4	7.5	180	15–22
	Baked pasta dishes	1.3	2 or 3	9.5	190	32–40
	Pilaf rice	1	2 or 3	10	190	15–22
	Swordfish	0.8	2 or 3	8	200	30–35
	Chicken pieces	1	2 or 3	7.5	175	40–45
	Croissants	12 pcs	3 or 4	6	180	15–20
	Puff pastry	0.8	2 or 3 or 4	6.5	165	18–22
RAPID HEATING	Courgettes au gratin	1.4	1 or 2 or 3	6	190	15–19
	Tortellini au gratin	1	2 or 3	5.5	175	17–23
	Potato dumplings	1.5	1 or 2	5	180	15–25
	Meat kebabs	1	1 or 2 or 3	8.5	190	22–28
	Chicken wings	1	2 or 3	7.5	175	18-23
	Sausages	15 pcs	2 or 3	5.5	180	13–15
	Chocolate Bonet dessert	9 pcs	2 or 3	3	210	7–9
	Muffins	9 pcs	1 or 2	4.5	190	15–22
BBQ	Omelette	1.8	2 or 3	4	190	22–45
	Fish pie	1.8	2 or 3 or 4	5.5	185	30–32
	Goat skewers	1	2 or 3	6	200	8–15
	Pork ribs	1.8	1 or 2	8	195	32–42
	Hamburgers	180 g	1 or 2 or 3	3	195	6–8
	Trout	0.8	1 or 2 or 3	6.5	200	37–42
	Sweet stuffed pancakes	12 pcs	1 or 2	5.5	190	7–15
	Mini croissants	12 pcs	1 or 2	4	185	15–17

COOKING 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.

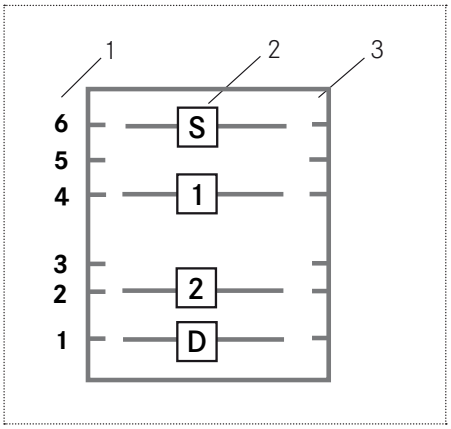
Initially use the recommended values and, if the cooking result is not as expected, increase or decrease the time. We recommend using the supplied accessories, enamel trays and trays made of dark metal. Follow the selection table which lists the supplied items to be placed on different shelves.

The indicated levels refer to the shelves without sliding guides (please remove).

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	Preheating	Level (from bottom to top)	Temperature (°C)	Time (minutes)	Accessories / Notes
Shortbread	TOP/BOTTOM HEAT	✓	4	160	22–26	Level 4: enamel baking tray
	EASY BAKING	✓	3–5	150	35–40	Level 5: enamel baking tray Level 3: enamel roasting tray
Small cakes	TOP/BOTTOM HEAT	✓	3	170	33–38	Level 3: enamel roasting tray
	EASY BAKING	✓	3	150	24–28	Level 4: enamel roasting tray Level 3: enamel roasting tray
	EASY BAKING	✓	3–4	150	24–28	Level 4: enamel baking tray Level 3: enamel roasting tray
Spongecake made without added fat	TOP/BOTTOM HEAT	✓	2	170	43–48	Level 2: baking tin on rack
	EASY BAKING	✓	2	170	28–32	Level 2: baking tin on rack
Apple pie	TOP/BOTTOM HEAT	✓	1	190	60–70	Level 1: baking tin on rack
	MULTICOOKING	✓	1	180	50–55	Level 1: baking tin on rack
Two apple pies	MULTICOOKING	✓	1	180	50–55	Level 1: 2 baking tins on rack
Leavened cakes	TOP/BOTTOM HEAT	✓	2	165	25–30	Level 2: baking tin on rack
	EASY BAKING	✓	2	165	28–35	Level 2: baking tin on rack
Grill cooking		If cooking foods directly on the rack, place the enamel tray on the shelf below. This will collect cooking residues and keep the oven clean.				
Toasted sandwich	GRILL	✓ (5 min.)	5	80	2–3	Level 5: rack Keep the door closed for the entire cooking time.
Burgers	BBQ	no	4	200	20	Level 4: rack Level 3: enamel baking/ roasting tray Turn food after 10 min.

COMPLETE MENU PROGRAMS



1 Runners
2 Shelf position
3 Oven chamber

Example:
S Starter
1 1st Course
2 2nd Course
D Dessert

Information about weight and position: on website: **http://recipes.franke.com**

Complete Meat Menu

Meat Menu 1

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	SAVOURY GRUYERE ROFITEROLES	6	28 min	n20 300 g	Enamel baking tray
1st course	BEEF CANELONI	4	41 min	1100 g	Baking tin on grill
Dessert	CHOCOLATE CHILLI CAKE	1	51 min	800 g	Baking tin on enamel roasting tray
2nd course	STUFFED GUINEA FOWL	2	98 min	1450 g	Baking tin on grill

Meat Menu 2

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	STUFFED COURGETTES	6	18 min	n16 700 g	Enamel baking tray
Dessert	APPLE PIE	1	34 min	800 g	Baking tin on enamel roasting tray
1st course	LASAGNE WITH PESTO	4	44 min	1600 g	Baking tin on grill
2nd course	CHICKEN MEATLOAF WITH PEAS & ASPARAGUS	2	54 min	1100 g	Baking tin on grill

Meat Menu 3

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	FENNEL GRATIN	6	22 min	800 g	Baking tin on grill
1st course	GNOCCHI	4	29 min	650 g	Baking tin on grill
Dessert	PLUM TART	1	51 min	580 g	Baking tin on enamel roasting tray
2nd course	WILD BOAR IN SAUCE	3	55 min	900 g	Enamel baking tray

Meat Menu 4

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	SPINACH FLAN	6	19 min	800 g	Baking tin on grill
1st course	PATE WITH POLENTA & VEGETABLES	4	25 min	1200 g	Baking tin on grill
2nd course	TURKEY STUFFED WITH ASPARAGUS	3	29 min	870 g	Enamel baking tray
Dessert	SWEET FOCACCIA	1	32 min	1100 g	Baking tin on enamel roasting tray

Meat Menu 5

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	STUFFED COURGETTE FLOWERS	6	17 min	600 g	Baking tin on grill
1st course	PAPPARDELLE PASTA WITH COURGETTES	4	23 min	1100 g	Baking tin on grill
2nd course	ROAST VEAL	3	28 min	900 g	Enamel baking tray
Dessert	RICOTTA CINNAMON PUDDING	1	41 min	850 g	Baking tin on enamel roasting tray

Meat Menu 6

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	POTATO BASKETS	6	23 min	800 g	Enamel baking tray
1st course	STUFFED PASTA	4	38 min	1100 g	Baking tin on grill
Dessert	CHESTNUT CAKE	1	38 min	900 g	Baking tin on grill
2nd course	LEG OF LAMB	3	78 min	800 g	Enamel roasting tray

Meat Menu 7

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	STUFFED PEPPERS	6	25 min	600 g	Baking tin on grill
1st course	EGG NOODLES WITH HAM & CHEESE	4	34 min	1300 g	Baking tin on grill
Dessert	GERMAN CAKE	1	54 min	850 g	Baking tin on enamel roasting tray
2nd course	CHICKEN WITH RAISINS	3	79 min	1450 g	Enamel baking tray

Meat Menu 8

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	OLIVE TOFU DUMPLINGS	6	28 min	850 g	Enamel baking tray
1st course	MEAT FILLED PASTA	4	35 min	1100 g	Baking tin on grill
2nd course	ROAST VEAL	2	38 min	900 g	Baking tin on grill
Dessert	MARBLE CAKE	1	65 min	1326 g	Baking tin on enamel roasting tray

Complete Meat Menu - low energy

Meat Menu 1 - low energy

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	SAVOURY GRUYERE PROFITEROLES	6	45 min	n20 300 g	Enamel baking tray
1st course	BEEF CANELONI	4	58 min	1100 g	Baking tin on grill
Dessert	CHOCOLATE CHILLI CAKE	1	65 min	800 g	Baking tin on enamel roasting tray
2nd course	STUFFED GUINEA FOWL	2	98 min	1450 g	Baking tin on grill

Meat Menu 2 - low energy

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	STUFFED COURGETTES	6	45 min	n16 700 g	Enamel baking tray
Dessert	APPLE PIE	1	56 min	800 g	Baking tin on enamel roasting tray
1st course	LASAGNE WITH PESTO	4	70 min	1600 g	Baking tin on grill
2nd course	CHICKEN MEATLOAF WITH PEAS & ASPARAGUS	2	82 min	1100 g	Baking tin on grill

Meat Menu 3 - low energy

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	FENNEL GRATIN	6	45 min	800 g	Baking tin on grill
1st course	GNOCCHI	4	45 min	650 g	Baking tin on grill
Dessert	PLUM TART	1	60 min	580 g	Baking tin on enamel roasting tray
2nd course	WILD BOAR IN SAUCE	3	74 min	900 g	Enamel baking tray

Meat Menu 4 - low energy

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	SPINACH FLAN	6	38 min	800 g	Baking tin on grill
1st course	PATE WITH POLENTA & VEGETABLES	4	52 min	1200 g	Baking tin on grill
2nd course	TURKEY STUFFED WITH ASPARAGUS	3	56 min	870 g	Enamel baking tray
Dessert	SWEET FOCACCIA	1	56 min	1100 g	Baking tin on enamel roasting tray

Meat Menu 5 - low energy

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	STUFFED COURGETTE FLOWERS	6	43 min	600 g	Enamel baking tray
1st course	PAPPARDELLE PASTA WITH COURGETTES	4	48 min	1100 g	Baking tin on grill
2nd course	ROAST VEAL	3	56 min	900 g	Baking tin on grill
Dessert	RICOTTA CINNAMON PUDDING	1	58 min	850 g	Baking tin on enamel roasting tray

Meat Menu 6 - low energy

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Dessert	CHESTNUT CAKE	1	42 min	900 g	Baking tin on enamel roasting tray
Starter	POTATO BASKETS	6	49 min	800 g	Enamel baking tray
1st course	STUFFED PASTA	4	60 min	1100 g	Baking tin on grill
2nd course	LEG OF LAMB	3	96 min	800 g	Baking tin on grill

Meat Menu 7 - low energy

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	STUFFED PEPPERS	6	52 min	600 g	Enamel baking tray
1st course	EGG NOODLES WITH HAM & CHEESE	4	65 min	1300 g	Baking tin on grill
Dessert	GERMAN CAKE	1	65 min	850 g	Baking tin on enamel roasting tray
2nd course	CHICKEN WITH RAISINS	3	86 min	1450 g	Baking tin on grill

Meat Menu 8 - low energy

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	OLIVE TOFU DUMPLINGS	6	56 min	850 g	Enamel baking tray
1st course	MEAT FILLED PASTA	4	58 min	1100 g	Baking tin on grill
2nd course	ROAST VEAL	2	58 min	900 g	Baking tin on enamel roasting tray
Dessert	MARBLE CAKE	1	65 min	1326 g	Baking tin on grill

Complete Fish Menu

Fish Menu 1

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	SWORDFISH SKEWERS	6	22 min	600 g	Enamel baking tray
1st course	PASTA WITH RADICCHIO & PRAWNS	4	27 min	1200 g	Baking tin on grill
Dessert	PEAR TART	1	44 min	950 g	Baking tin on grill
2nd course	SEA BASS IN FOIL	2	50 min	800 g	Baking tin on grill

Fish Menu 2

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	SALMON TART	6	35 min	1200 g	Enamel baking tray
1st course	FISH PIE	4	41 min	1200 g	Baking tin on grill
Dessert	TORTA MARGHERITA	1	45 min	890 g	Baking tin on enamel roasting tray
2nd course	GILTHEAD BREAM IN FOIL	2	45 min	800 g	Baking tin on grill

Fish Menu 3

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	STUFFED ANCHOVIES	6	25 min	400 g	Enamel baking tray
2nd course	ROLLS OF SOLE	2	32 min	600 g	Baking tin on grill
1st course	TIMBALE OF VERMICELLI	4	46 min	1300 g	Baking tin on grill
Dessert	YOGHURT CAKE	1	46 min	680 g	Baking tin on enamel roasting tray

Fish Menu 4

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	COD WITH ARTICHOKES	6	24 min	900 g	Enamel baking tray
Dessert	HONEY CAKE	1	30 min	800 g	Baking tin on enamel roasting tray
1st course	SPAGHETTI BAKED IN PAPER	4	34 min	1200 g	Baking tin on grill
2nd course	BREAM WITH CAPERS	3	45 min	800 g	Baking tin on grill

Fish Menu 5

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Dessert	PINEAPPLE TART	1	22 min	300 g	Baking tin on enamel roasting tray
Starter	FRIED ARTICHOKES	6	29 min	500 g	Baking tin on grill
1st course	RISOTTO WITH SCAMPI & MUSHROOMS	4	32 min	1100 g	Baking tin on grill
2nd dishes	CALAMARI WITH PEAS	3	40 min	900 g	Enamel baking tray

Fish Menu 6

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	SALT COD BALLS	6	21 min	600 g	Enamel baking tray
1st course	LASAGNE WITH SEAFOOD & PEAS	4	38 min	1300 g	Baking tin on grill
2nd course	JOHN DORY	3	42 min	1100 g	Baking tin on grill
Dessert	LEMON CAKE	1	48 min	800 g	Baking tin on enamel roasting tray

Fish Menu 7

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	GROUSE	6	14 min	400 g	Enamel baking tray
2nd course	STUFFED SALMON	3	22 min	800 g	Baking tin on grill
Dessert	CITRUS FRUIT TART	1	36 min	700 g	Baking tin on enamel roasting tray
1st course	RICE, POTATOES & MUSSELS	4	42 min	1400 g	Baking tin on grill

Fish Menu 8

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	SCALLOPS WITH LEEKS	6	24 min	550 g	Baking tin on grill
1st course	SEAFOOD TAGLIATELLE	4	28 min	750 g	Baking tin on grill
2nd course	SCORPIONFISH IN SAUCE	2	34 min	700 g per 2 p.z	Enamel baking tray
Dessert	LEMON TART	1	34 min	600 g	Baking tin on enamel roasting tray

Complete Fish Menu - low energy

Fish Menu 1 - low energy

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	SWORDFISH SKEWERS	6	42 min	600 g	Enamel baking tray
1st course	PASTA WITH RADICCHIO & PRAWNS	4	50 min	1200 g	Baking tin on grill
Dessert	PEAR TART	1	52 min	950 g	Baking tin on enamel roasting tray
2nd course	SEA BASS IN FOIL	2	65 min	800 g	Baking tin on grill

Fish Menu 2 - low energy

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Dessert	TORTA MARGHERITA	1	50 min	890 g	Baking tin on enamel roasting tray
Starter	SALMON TART	6	53 min	1200 g	Enamel baking tray
1st course	FISH PIE	4	57 min	1200 g	Baking tin on grill
2nd course	GILTHEAD BREAM IN FOIL	2	59 min	800 g	Baking tin on grill

Fish Menu 3 - low energy

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	STUFFED ANCHOVIES	6	48 min	400 g	Enamel baking tray
2nd course	ROLLS OF SOLE	2	48 min	600 g	Baking tin on grill
Dessert	YOGHURT CAKE	1	54 min	680 g	Baking tin on enamel roasting tray
1st course	TIMBALE OF VERMICELLI	4	57 min	1300 g	Baking tin on grill

Fish Menu 4 - low energy

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	COD WITH ARTICHOKES	6	45 min	900 g	Enamel baking tray
Dessert	HONEY CAKE	1	48 min	800 g	Baking tin on enamel roasting tray
1st course	SPAGHETTI BAKED IN PAPER	4	59 min	1200 g	Baking tin on grill
2nd course	BREAM WITH CAPERS	3	62 min	800 g	Baking tin on grill

Fish Menu 5 - low energy

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Dessert Starter	PINEAPPLE TART	1	32 min	300 g	Baking tin on enamel roasting tray
Starter	FRIED ARTICHOKES	6	48 min	500 g	Baking tin on grill
1st course	RISOTTO WITH SCAMPI & MUSHROOMS	4	54 min	1100 g	Baking tin on grill
2nd course	CALAMARI WITH PEAS	3	62 min	900 g	Enamel baking tray

Fish Menu 6 - low energy

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	SALT COD BALLS	6	39 min	600 g	Enamel baking tray
1st course	LASAGNE WITH SEAFOOD & PEAS	4	54 min	1300 g	Baking tin on grill
2nd course Dessert	JOHN DORY	3	54 min	1100 g	Baking tin on grill
Dessert	LEMON CAKE	1	54 min	800 g	Baking tin on enamel roasting tray

Fish Menu 7 - low energy

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	GROUSE	6	32 min	400 g	Enamel baking tray
2nd course	STUFFED SALMON	3	35 min	800 g	Baking tin on grill
Dessert	CITRUS FRUIT TART	1	53 min	700 g	Baking tin on enamel roasting tray
1st course	RICE, POTATOES & MUSSELS	4	58 min	1400 g	Baking tin on grill

Fish Menu 8 - low energy

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	SCALLOPS WITH LEEKS	6	45 min	550 g	Enamel baking tray
1st course	SEAFOOD TAGLIATELLE	4	50 min	750 g	Baking tin on grill
Dessert	LEMON TART	1	50 min	600 g	Baking tin on enamel roasting tray
2nd course	SCORPIONFISH IN SAUCE	2	59 min	700 g per 2 p.z	Baking tin on grill

Complete menu 4 Pizzas and Bread

Menu 4 Pizzas

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
1	PIZZA MARGHERITA	6	21 min	600 g	Enamel baking tray
2	PIZZA WITH BACON AND OLIVES	4	25 min	600 g	on grill
3	PIZZA WITH TUNA AND ONIONS	3	25 min	600 g	on grill
4	PIZZA WITH VEGETABLES	1	25 min	600 g	Enamel roasting tray

Menu Bread

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
1	BREAD / PIZZA	6	25 min	500 g	Enamel baking tray
2	BREAD / PIZZA	4	27 min	500 g	on grill
3	BREAD / PIZZA	2	27 min	500 g	on grill
4	BREAD / PIZZA	1	27 min	500 g	Enamel roasting tray

Complete menu 4 Pizzas and Bread - low energy

Menu 4 Pizzas

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
1	PIZZA WITH BLACK OLIVES	6	33 min	600 g	Enamel baking tray
2	PIZZA WITH HAM AND MUSHROOMS	1	33 min	600 g	Enamel roasting tray
3	PIZZA WITH VEGETABLES	3	42 min	600 g	on grill
4	PIZZA WITH TUNA AND ONIONS	4	42 min	600 g	on grill

Menu Bread

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
1	BREAD / PIZZA	1	49 min	500 g	Enamel roasting tray
2	BREAD / PIZZA	2	49 min	500 g	on grill
3	BREAD / PIZZA	4	53 min	500 g	on grill
4	BREAD / PIZZA	6	55 min	500 g	Enamel baking tray

Menu Wellness

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
1	LAMB/PORK/SHEEP	3	194 min	1550 g	Enamel baking tray
3	FISH	3	92 min	1100 g	Enamel baking tray
2	POULTRY	3	138 min	600 g	Enamel baking tray
4	VEAL	3	-	-	Enamel baking tray
5	VEGETABLES	3	75 min	900 g	Enamel baking tray

CLEANING AND CARE

Before performing any cleaning and care:

▷ Read the general safety information about cleaning in the chapter “safety information“.

▷ Turn 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.

General recommendations

Stains on the base of the oven from various cooking products (sauces, sugar, proteins and fat) are always caused by spills and splashes. Splashes occur during cooking and are usually the result of cooking at too high temperatures. Spills occur when using cooking dishes which are too small, or due to an incorrect estimate of increases in volume during cooking. These problems can be avoided by using deep cooking receptacles or by using the enamel trays supplied with the oven.
The stainless steel and enamelled parts of the oven will remain as good as new if cleaned regularly with water or special detergents.

▷ Ensure that the oven is cold before you start cleaning.

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

▷ Do not use coarse abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the glass parts of the oven door. They could scratch the surface and cause the glass to shatter.

▷ Never use scouring pads, steel wool, muriatic acid or other products which could scratch or mark the surface.

▷ Only use hot water and non-abrasive detergents when cleaning the enamelled surfaces and the oven chamber.

▷ Use a branded glass cleaner for the glass.

Cleaning the oven chamber

It is easier to remove any stains while the oven is still warm and while the stains are still new.

▷ Ensure the oven is cool to the touch, to avoid burns.

▶ Clean the enamelled surfaces and the oven chamber with hot water and non-abrasive detergents.

▶ Dry all parts of the oven thoroughly after cleaning.

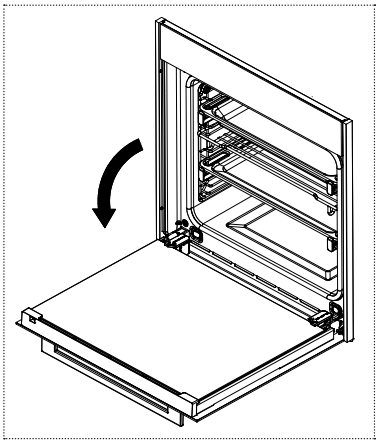
Cleaning the oven door

▷ Ensure that the oven is cold before you start cleaning.

To facilitate oven cleaning, the oven door can be removed (see chapter „Removing the oven door“).

Removing the oven door

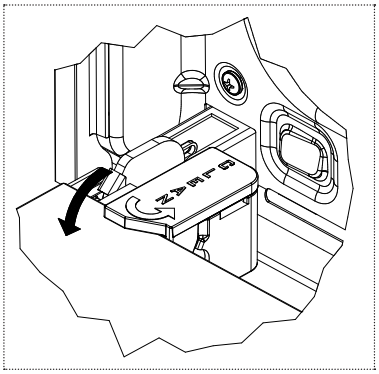
▶ Open the oven door completely.



The hinges are equipped with two moveable locks.

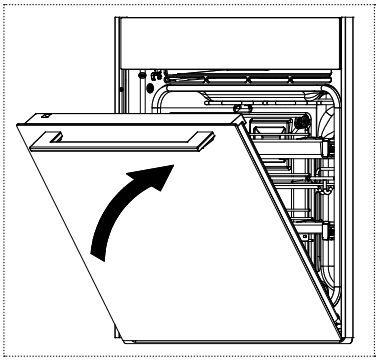
▶ To release the hinge lift the lock and hold the door at the sides near the hinges.

▶ Turn the two block hooks down.

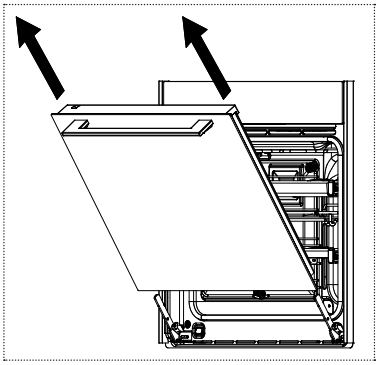


▶ Ensure that the block hooks are turned down completely.

▶ Close the door halfway.



▶ Pull the door outwards.



Mounting the oven door

After cleaning, the oven door has to be mounted again.

▶ Slide the hinges into their grooves.
▶ Turn the two block hooks (used as hinge attachments) upwards.

CAUTION! Damage to the oven due to wrong handling!

▷ Never try closing the door when one or both blocks are partially or completely open.

▶ Close the oven door.

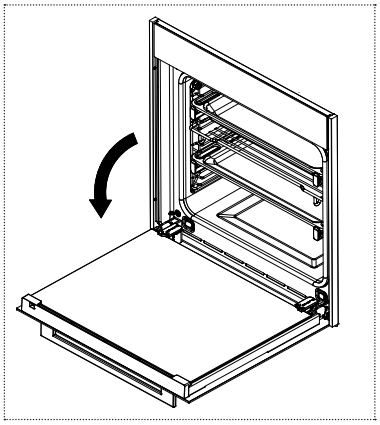
Cleaning the glass panels of the oven door

The oven door and the glass panels can be removed to enable thorough cleaning of the glass panel.
The oven door has 3 glass panels:
– internal glass panel (near the cavity)
– intermediate glass panel (inside the oven door)
– external glass panel
The internal glass panel and the intermediate glass panel can be removed for cleaning purposes.
The inside of the external glass panel can be cleaned when the internal and the intermediate glass panel are removed.

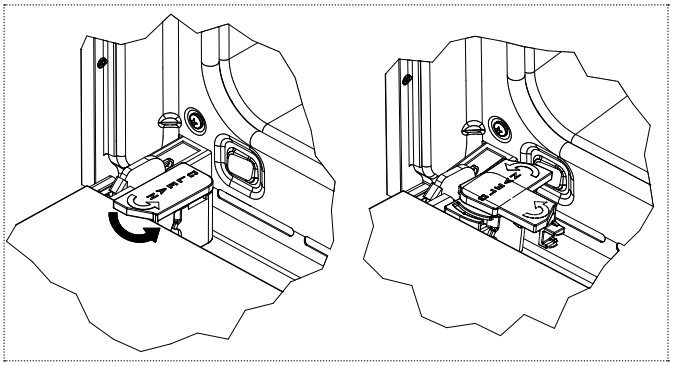
Removing and cleaning the internal glass panel from the oven door

▷ Ensure that the oven is cold before you start cleaning.

▶ Open the oven door completely.



▶ Turn the two black blocks (with the word **CLEAN,** at the bottom of the door) for 180° so that they fit into the seats in the oven structure.

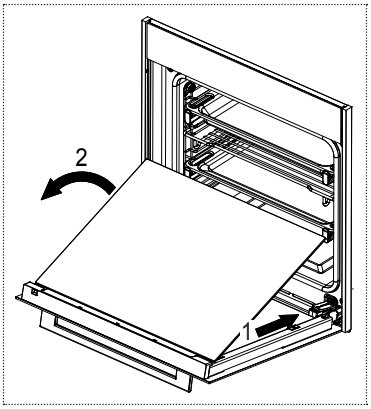


– Make sure to turn the black blocks completely.
■ The blocks click into their position.

CAUTION! Damage to the oven due to wrong handling!

If the blocks are not turned completely, removing the glass panel will cause the oven door to close immediately.
▷ Never try closing the door when one or both blocks have partially or completely freed the glass panel.

▶ Carefully push the internal glass panel (1) towards the oven. Then lift the internal glass panel (2).
■ The two black blocks will prevent the door from closing.



▶ Clean the internal glass panel.

Removing and cleaning the intermediate glass panel of the oven door

After removing the internal glass panel, the intermediate glass panel can be removed.

▶ Carefully lift the intermediate glass panel out of the rubbers on both sides.
▶ Clean the intermediate glass panel.

Removing and cleaning the upper trims for glass panels

For more thorough cleaning, the upper trims on the oven door can be removed. The upper trims are fixed with two screws, one in the upper right, one in the upper left corner on the inside of the oven door. It is only possible, to remove the upper trims when the internal glass is removed.

▶ Unscrew the fixing screws in the upper right and left corner of the oven door.
▶ Remove the upper trim.
▶ Clean the upper trim.

Mounting the glass panels

The correct position of the mounted glass panels is indicated by the wording **TEMPERED GLASS** which must be perfectly legible.

▶ If unmounted, put the upper glass trim back in place.
▶ If unmounted, put the intermediate glass panel back in place within the rubbers.
▶ Put the internal glass panel back in place.
▶ Turn the two glass retaining blocks back to their original position.
▶ Close the oven door.

Cleaning the side frames and telescopic guides

To clean the side frames and telescopic guides thoroughly they can be removed from the oven.

Remove the telescopic guides

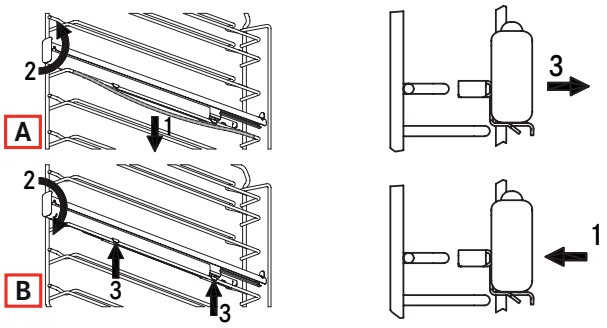


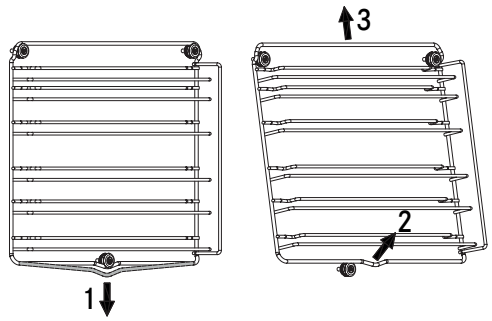
Image A

- ▶ With the telescopic guide in closed position press down firmly (1) to the middle of the wire rack where the bottom side of the guide hooks.
- ▶ Turn the guide in a anticlockwise direction (2) and remove it from the grid floor (3).

Image B

- ▶ With the telescopic guide in open position, move forward the wire rack (1).
- ▶ Turn the guide in a clockwise direction (2) and hook it on the bottom shelf (3) pressing towards of the two hooks until you hear a click.
- ▶ Lift the telescopic guide (3) while pulling out (2) towards the other side of the oven.
- ▶ Remove the telescopic guides.

Remove the side frames

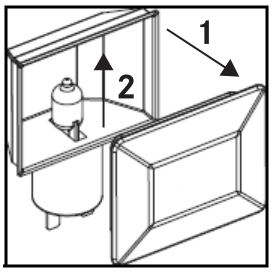


- ▶ Bend the crosspiece which is engaged in the fixing bush downwards and remove it from the groove.
- ▶ Push the side frame upwards and remove it from the two upper hooks.

Cleaning

- ▶ Clean the side frames and the telescopic guides.
- ▶ After cleaning, keep the side frame tilted and insert the side frames into the two respective guides on the top.
- ▶ Bend the crosspiece which is engaged in the fixing bush upwards and insert it in the groove.
- ▶ Insert the telescopic guides.

Replacing the oven lamp



Franke ovens are equipped with two rectangular lamps. The replacement lamp must meet the following technical specifications:

- Temperature resistance: 300°C
- Voltage: 220-240 V, 50/60 Hz
- Power: 40 W
- Connection: G9

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.
- ▶ Remove the glass cover by carefully prying it off with a flat-blade screwdriver.
- ▶ Remove the lamp from its holder.
- ▶ Replace the lamp.
- ▶ Reattach the glass cover.

MAINTENANCE AND REPAIR

▷ Make sure that maintenance on electrical components is carried out only by the manufacturer or the customer service.
▷ Make sure that damaged cables are changed only by the manufacturer or the customer service.

▶ When contacting the customer service, please provide the following information:
  – type of fault
  – appliance model (Art.)
  – serial number (S.N.)

This information is given on the data plate.

Software version

This option contains technical information useful for the customer service in case of an intervention on the electronic control.

▶ Press .
  ■ The **SETUP** menu with different options appears.
▶ Press **SOFTWARE VERSION**.
  ■ The software information appears.

Demo

The option can only be activated by service technicians. The option allows to navigate the display functions without activating the heating elements. It is useful in situations such as fairs or product presentations.

DISPOSAL

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.

CUSTOMER SERVICE

▶ Refer to the contact address for your country on the back page or on our website: www.franke.com

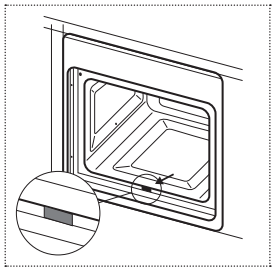
TECHNICAL DATA

Product identification

Type: OE-9D

Model: CR 913 M BK DCT TFT

▶ Refer to the data plate placed on the product.



This appliance complies with the following EC Directives:
– 2006/95/EC (Low Voltage)
– 2004/108 EEC (Electromagnetic Compatibility)

The energy efficiency class (according to 2009 / 60350-50304 / EN) is determined by operating modes: Energy Saving and Statics.

To calculate the volume, if present, remove the inner side of the guide wire (according to regulations 2009 / 60350-50304 / EN).

Parameter	Value
Working dimensions of the oven (mm)	480 x 370 x 405 (W x H x D)
Power supply voltage and frequency	220-240 V, 50/60 Hz
Total power and fuse rating	2900 W, 16 A
Power and heating element values	
Radial motor	27 ... 40 W
Light bulb	40 W (2x)
Tangential fan	15 ... 35 W
Roof	520 W / 124 V
Floor	1250 W
Grill	2100 W
DCT heating elements	2650 W

Parameter	Symbol	Value	Unit of measure
Model identification	FS-CR	913-982 DCT	
Oven type		built-in	
Appliance weight	M	41	kg
Number of cavities		1	
Heat source of each cavity		electric	
Volume of each cavity	V	74	l
Energy consumption required to heat a standard load in a cavity of an electric oven during a cycle in convection mode for each cavity	EC electric cavity	1.12	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standard load in a cavity of an electric oven during a cycle in forced air circulation mode for each cavity	EC electric cavity	0.53	kWh/cycle
Energy efficiency ratio for each cavity	EEI cavity	61	

The manufacturer provides continuously product enhancements. For this reason, the text and the illustrations in this manual may be changed without notice.

Further information on technical data is available on: www.franke.com

INHALTSVERZEICHNIS

Einleitung 36

Zu dieser Bedienungsanleitung 37

Bestimmungsgemäße Verwendung 37

Sicherheitshinweise 37

- Korrekte Installation und Einbau 38
- Richtige Verwendung 38
- Pflege und Reinigung 38
- Reparatur 39
- Außerbetriebsetzung 39

Informationen zum Energiesparen 39

Überblick 39

- Ofen 39
- Bedienfeld 40
- Menüsymbole in der Anzeige 41

Erstmaliges Einschalten 43

Konfigurieren der Anzeige 43

Bedienung 44

- Kochen im manuellen Betrieb 44
- Kochen im Automatikbetrieb 44
- Kochen im Eco-Garen-Betrieb 45
- Kochen im Wellness-Modus 46
- Endzeit für den Garvorgang einstellen 46
- Alarm einstellen 47

Verwendung des Bratenthermometers 47

- Anschluss 47

Manuelle Garprogramme 48

Gartabelle 50

Geprüfter Garvorgang 52

Komplettmenü-Programme 53

Komplettes Fleischmenü 53
Komplettes Fleischmenü – energiesparend 55
Komplettes Fischmenü 56
Komplettes Fischmenü – energiesparend 58
Komplettes Menü 4 Pizzas und Brot 60
Komplettes Menü 4 Pizzas und Brot – energiesparend 60
Menü Wellness 60

Reinigung/Instandhaltung 61

Allgemeine Empfehlungen 61
Garraum reinigen 61
Ofentür reinigen 61
Ofentür ausbauen 61
Ofentür einbauen 62
Glasscheiben der Ofentür reinigen 62
Aufnahmegitter und Teleskopschienen reinigen 63
Ofenlampe auswechseln 63

Wartung und Reparatur 64

Entsorgung 64

Kundendienst 64

Technische Daten 65

EINLEITUNG

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Danke, dass Sie sich für Crystal entschieden haben.

Lesen Sie vor dem Gebrauch des Ofens die Hinweise und Ratschläge in dieser Bedienungsanleitung sorgfältig durch. So werden Sie den Ofen optimal und jahrelang störungsfrei nutzen können.
Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig auf, damit Sie auch zu einem späteren Zeitpunkt darauf zurückgreifen können.

Crystal ist ein Backofen der nächsten Generation, der zu Hause für ein besseres Kocherlebnis sorgen soll. Unsere bewährte Dynamische Koch-Technologie (DCT) wurde um ein HD-Display erweitert, mit dem Sie jeden Garvorgang programmieren, planen und kontrollieren können – ganz einfach per Fingerdruck.

Mit Crystal liegt die Entscheidung ganz bei Ihnen.
Sie können ganz „traditionell“ kochen und backen und sich dabei die neuesten technologischen Verbesserungen des Ofens zunutze machen oder Sie können sich auch an einer Auswahl an bereits gespeicherten Rezepten und kompletten Menüs erfreuen, die Ihren Alltag einfacher, schneller und gesünder machen werden.

Folgende Optionen stehen Ihnen zur Verfügung:
MANUELL – Kochen im manuellen Betrieb und Einstellung der gewünschten Funktion, Temperatur und Dauer.
AUTOMATIK – Kochen im Automatikbetrieb mit einer Vielzahl von fertigen Rezepten und kompletten Menüs.
ECO-GAREN – Kochen im Automatik- und Eco-Betrieb mit einer Vielzahl von fertigen Rezepten und kompletten Menüs.
WELLNESS – Fettarmes Kochen auf ganz natürliche Weise, was perfekt für Ihre Gesundheit ist.

Eine hervorstechende und technologische Verbesserung, die Design und Leistung in Perfektion vereint. Crystal bringt ein Stück Eleganz in jede Küche und garantiert einzigartige Zuverlässigkeit dank der erstklassigen Materialqualität und der Liebe zum Detail, die für jedes Produkt aus dem Hause Franke typisch sind.

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Diese Bedienungsanleitung gilt für verschiedene Modelle des Geräts. Auf diese Weise ist es möglich, dass einige der beschriebenen Merkmale und Funktionen an Ihrem spezifischen Modell nicht verfügbar sind.
Franke behält sich das Recht vor, Änderungen am Produkt ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen. Alle Informationen sind zum Zeitpunkt der Veröffentlichung korrekt.

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

Symbol	Bedeutung
⚠	Warnzeichen. Warnung vor Verletzungsgefahren.
▷	Maßnahmen in Sicherheits- und Warnhinweisen zur Vermeidung von Schäden und Verletzungen.
▶	Handlung. Hier müssen Sie etwas tun.
■	Resultat. Ergebnis einer oder mehrerer Handlungen.
✓	Voraussetzung, die vor dem Ausführen der folgenden Handlung erfüllt sein muss.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

- ▷ Gebrauchsanweisung und Sicherheitshinweise vor der Verwendung des Ofens aufmerksam lesen.
- ▷ Gebrauchsanweisung sorgfältig aufbewahren, um auch zu einem späteren Zeitpunkt darauf zurückgreifen zu können.

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

Die elektrische Sicherheit des Ofens ist nur gewährleistet, wenn er an eine vorschriftsgemäße Erdungsanlage angeschlossen ist.

Für den sicheren und effizienten Betrieb dieses Elektrogeräts:

- ▷ Kontaktieren Sie nur autorisierte Kundendienststellen.
- ▷ Nehmen Sie keine Änderungen an den Gerätefunktionen vor.

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

- ▷ Halten Sie Kinder vom Gerät und vom Verpackungsmaterial fern.
- ▷ 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.

Korrekte Installation und Einbau

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 so eingebaut werden, dass die vollständige Trennung von der Stromquelle mit einem Kontaktöffnungsabstand ermöglicht wird (gemäß Überspannungskategorie III).
- ▷ Das Gerät muss direkt an die Netzsteckdose angeschlossen werden.
  - – Für den Anschluss des Geräts dürfen keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwendet werden.
- ▷ Das Gerät muss vor Witterungseinflüssen (Regen, Sonne) geschützt sein.

Richtige Verwendung

- ▷ Verwenden Sie den Ofen nur zum Kochen und Zubereiten von Speisen.
- ▷ Backhandschuhe beim Hineinschieben und Herausnehmen von Formen verwenden.
- ▷ Beim Gebrauch des Ofens ausschließlich die zugehörigen Bedienungsanleitungen beachten.
- ▷ Keine Stromkabel anderer elektrischer Geräte auf heiße Teile des Ofens legen.
- ▷ Garraum nicht zum Lagern von Gegenständen verwenden.
- ▷ Keine brennbaren Flüssigkeiten in der Nähe des Ofens verwenden.
- ▷ Nur das für diesen Ofen empfohlene Bratenthermometer verwenden.

Überhitzungsgefahr und Funktionsausfall des Ofens bei blockierter Lüftung!

- ▷ Innenwände des Ofens nie mit Alufolie auskleiden, insbesondere nicht den unteren Teil des Garraums.
- ▷ Nicht die Ventilations- oder Lüftungsschlitze über der Ofentür blockieren.

Unsachgemäße Handhabung von Töpfen oder Formen kann Schäden an der Emaille im Ofen verursachen!

- ▷ Töpfe oder Formen während des Garvorgangs nie direkt auf dem Boden des Garraums abstellen.
- ▷ Töpfe und Formen stets auf dem Rost oder den Emailblechen in einem der fünf verschiedenen Einschübe abstellen, die im Garraum zur Verfügung stehen.

⚠ Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden der Ofen und die erreichbaren Teile sehr heiß.

- ▷ Die Heizelemente im Ofen nicht berühren.

⚠ Verbrennungsgefahr!

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

- ▷ Beim Öffnen und Schließen der Tür den Türgriff immer in der Mitte anfassen.
- ▷ Die Bedienknöpfe müssen immer in ausgeschalteter Position sein, wenn der Ofen nicht benutzt wird.

⚠ 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.

Der Ofen verfügt über eine spezielle Emaille, die einfach zu reinigen ist. Franke empfiehlt jedoch eine häufige Reinigung, um das Einbrennen von Schmutz und Speiseresten zu verhindern.

- ▷ Grobe Schleifmaterialien oder scharfe Metallschaber für die Reinigung der Glasflächen der Ofentür vermeiden, da sie die Oberfläche beschädigen und zum Glasbruch führen könnten.
- ▷ Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern oder direktem Wasserstrahl.

⚠ 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
– Zur Installation (nach Anweisungen des Herstellers)
– Falls Zweifel hinsichtlich des korrekten Betriebs des Geräts bestehen
– Bei Funktionsausfall oder Funktionsstörung
– Zum Auswechseln der Netzsteckdose, falls die vorhandene nicht zum Gerätestecker passen sollte
– Bei Beschädigung des Stromkabels oder zum Auswechseln des Netzkabels oder -steckers

Außerbetriebsetzung

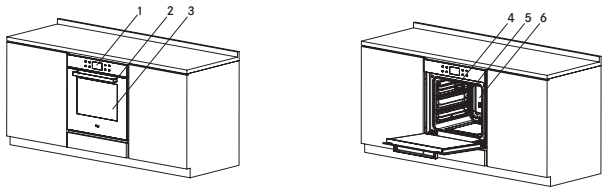
▷ Wenn der Ofen nicht mehr benutzt wird, Kundendienststelle oder Fachmann benachrichtigen, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.

INFORMATIONEN ZUM ENERGIESPAREN

Die Betriebsarten **SCHONGAREN** und **HEISSLUFT** verbrauchen weniger Energie als die anderen 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

Ofen

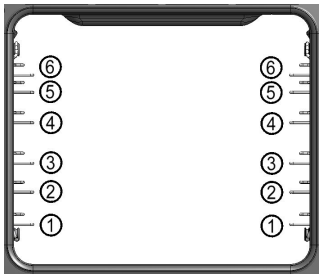


1 Bedienfeld
2 Türgriff
3 Türscheibe
4 Beleuchtung
5 Auszüge für Rost und Emailbleche
6 Kühlgebläse (Rückseite)

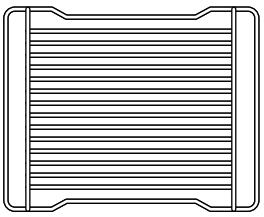
Kühlgebläse

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.
Bei eingeschaltetem Kühlgebläse wird die Luft aus dem Ofen zwischen Frontblende und Ofentür abgeleitet.
Die Geschwindigkeit des Luftaustritts wurde so optimiert, dass Sie in der Küche ungestört kochen können und die Geräuschentwicklung auf ein Minimum reduziert wird.
Zum Schutz der Küchenschränke bleibt das Kühlgebläse nach dem Garvorgang eingeschaltet, bis der Ofen ausreichend abgekühlt ist.

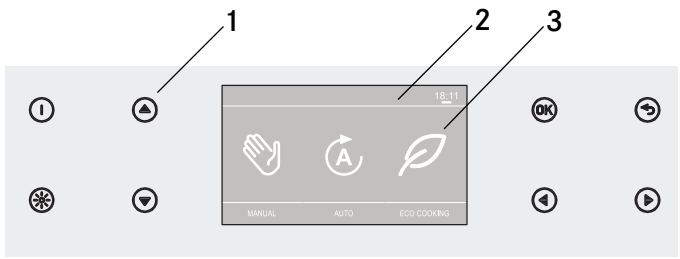
Auszüge für Rost und Emailbleche



Zur korrekten Positionierung von Rost und Emailblechen in 6 vorgegebenen Positionen (je nach Modell; 1 bis 6 von unten nach oben). In der Gartabelle (Seite 50) ist die beste Position für jede Garfunktion angegeben.

Zubehörteile	Beschreibung
	Back-/Bratblech aus Emaille Normalerweise zum Auffangen von Bratensaft oder direkt zum Garen von Speisen auf dem Emailblech. Emailbleche müssen aus dem Ofen herausgenommen werden, wenn sie nicht in Gebrauch sind. Sie sind aus emailliertem Stahl vom Typ „AA“ und für Lebensmittelzwecke geeignet.
	**Rost** Zum Abstellen von Pfannen, Backformen und anderen Behältern außer den Emailblechen oder zur Zubereitung von Fleisch und Fisch mit der Grill- oder Turbogrill-Funktion, zum Rösten von Brot usw. Speisen sollten nicht in direkten Kontakt mit dem Rost kommen.

Bedienfeld

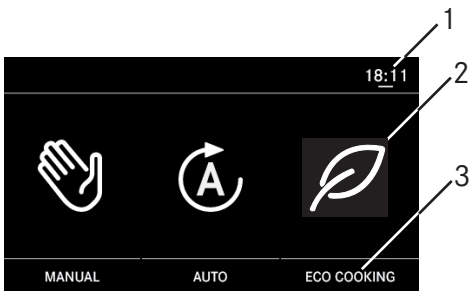


1 Taste
2 Anzeige
3 Menüsymbole

Taste	Tastenbezeichnung	Funktion
	Ein/Aus	Backofen einschalten: ▶ Drücken Sie die Taste kurz. Backofen ausschalten: ▶ Halten Sie die Taste einen Moment lang gedrückt.
	Zurück	Zum vorherigen Menü zurückkehren. Untermenü verlassen und zum vorherigen Menü zurückkehren
	Bestätigen / Start / Stopp	Auswahl und Programm bestätigen: ▶ Drücken Sie die Taste kurz. Programm unterbrechen oder fortsetzen: ▶ Drücken Sie die Taste und wählen Sie zwischen ☒ und ☑ aus.
	Licht	Innenbeleuchtung ein-/ausschalten: ▶ Drücken Sie die Taste einmal.
	Nach oben / Nach unten	Im Menü nach oben oder unten navigieren, um eine Funktion auszuwählen: ▶ Drücken Sie die Taste einmal.
	Links / Rechts	Im Menü nach links oder rechts navigieren, um eine Funktion auszuwählen: ▶ Drücken Sie die Taste einmal.

Menüsymbole in der Anzeige

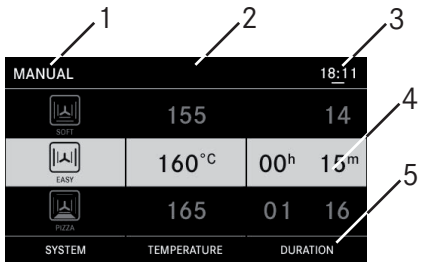
Ansicht Hauptmenü



1 Aktuelle Uhrzeit
2 Menüsymbol
3 Menüname

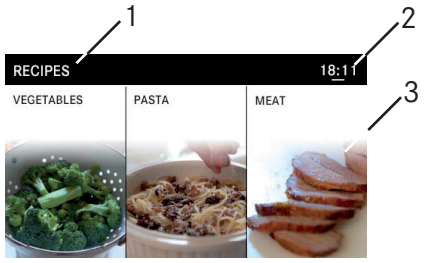
Menüsymbol	Menüname	Funktion
	MANUELL	Kochen im manuellen Betrieb
	AUTOMATIK	Kochen im Automatikbetrieb
	ECO-GAREN	In diesem Menü stehen folgende Programme zur Verfügung: Rezepte Eco und Komplettes Menü Eco Kochen mit reduziertem Stromverbrauch und daher besonders umweltfreundlich. In diesem Menü finden Sie die gleichen Rezepte wie für den **AUTOMATIK**-Betrieb, die jedoch für den Garvorgang weniger Strom benötigen. – Im Programm **REZEPTE** können Sie nur auf einer Ebene kochen. – Im Programm **KOMPLETTES MENÜ** können Sie auf vier Ebenen kochen.
	WELLNESS	In diesem Menü steht folgendes Programm zur Verfügung: Wellness Fleisch-, Fisch- und vegetarische Gerichte ganz natürlich und fettarm zubereiten. Dieses Programm erfordert eine längere Garzeit bei niedriger Temperatur im Innern der Speise (etwa 100 °C) ohne die Zugabe von Öl oder anderen Fetten. Auf diese Weise bleibt der ursprüngliche Nährstoffgehalt der Speise (Mineralien, Vitamine usw.) erhalten und die natürlichen Aromen kommen besser zur Geltung. – Im Programm **WELLNESS** können Sie nur auf einer Ebene kochen.
	KONFIGURATION	In diesem Menü können Sie die Anzeige einstellen, z. B. Uhrzeit, Sprache, Helligkeit und Ton.
	REZEPTE	In diesem Menü können Sie aus verschiedenen Rezeptkategorien auswählen, z. B. Pasta, Gemüse, Fleisch, Fisch, Kuchen, Brot oder Pizza. Das **REZEPTMENÜ** ist ein Untermenü von **AUTOMATIK** und **ECO-GAREN.**
	KOMPLETTES MENÜ	In diesem Menü können Sie aus verschiedenen Programmen für komplette Menüs auswählen, z. B. Fleischmenü, Fischmenü, 4 Pizzas, Brot auf 4 Backblechen. **KOMPLETTES MENÜ** ist ein Untermenü von **AUTOMATIK** und **ECO-GAREN.**

Ansicht Manueller Betrieb



1 Hauptmenüname
2 Infoleiste Hauptmenü
3 Aktuelle Uhrzeit
4 Zone mit Programmeinstellungen (grau: aktive Einstellung)
5 Menüpunktname

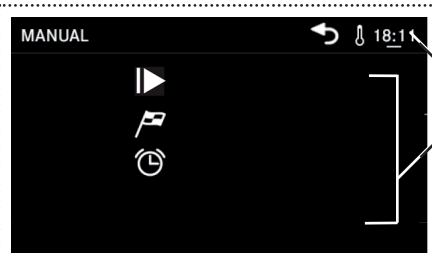
ANSICHT REZEPTE, KOMPLETTES MENÜ, WELLNESS



1 Hauptmenüname
2 Aktuelle Uhrzeit
3 Rezept oder komplettes Menü mit Beispielbild und Name
Im **ECO-GAREN**-Betrieb ist die Ansicht gleich, der Menüname endet jedoch auf **ECO (Z. B. ECO-CANNELLONI, ECO-LASAGNE).**

Ansicht Untermenü

Dieses Untermenü erscheint vor der Bestätigung des Garprogrammbeginns, wenn Sie die Taste (OK) drücken.



1 Aktuelle Uhrzeit. Das Temperatursymbol wird angezeigt, wenn der Ofen läuft, aufheizt oder programmiert ist.
2 Funktionssymbole (Symbolbezeichnung hier nicht angezeigt; siehe Tabelle unten).

Symbol	Symbolbezeichnung	Funktion
	GARVORGANG STARTEN	Garvorgang starten
	ENDZEIT EINSTELLEN	Endzeit für den Garvorgang einstellen
	TIMER	Alarm des Timers einstellen

Wenn Sie für die Dauer des Garvorgangs eine Startverzögerung eingestellt haben, wird in der Anzeige die gesamte Garzeit und das Ende der Garzeit angezeigt.

ERSTMALIGES EINSCHALTEN

Beim erstmaligen Gebrauch des Ofens:

- Öffnen Sie die Tür und stellen Sie sicher, dass der Garraum leer ist. Nehmen Sie alle Zubehörteile heraus.
- Für gute Belüftung im Raum sorgen, z. B. Türen und Fenster öffnen.
- Drücken Sie (I), um den Ofen einzuschalten.

Nach dem Einschalten erscheint die Uhr.

- Drücken Sie die Taste (OK), um das Hauptmenü aufzurufen.
- Drücken Sie (OK).
- Wählen Sie im Menüpunkt **BEHEIZUNGSART** das Programm Multigaren aus, indem Sie die Taste (▼) drücken.
- Wählen Sie im Menüpunkt **TEMPERATUR** die Maximaltemperatur aus (270 °C), indem Sie die Taste (▶) drücken. Mit der Taste (▲) wählen Sie die Temperatur aus.
- Wählen Sie im Menüpunkt **DAUER** 00h 40m aus (Navigieren Sie nach rechts, indem Sie die Taste (▶) drücken; mit der Taste (▲) wählen Sie die Dauer aus.).
- Drücken Sie die Taste (OK), um die Funktion Manuell zu starten.
- Drücken Sie zum Bestätigen der Funktion die Taste (OK).
- Mit der Taste (NO) entscheiden Sie sich, das Vorheizen zu deaktivieren.
- Betreiben Sie den leeren Ofen mit Maximaltemperatur und vollständig geschlossener Tür.

Der Geruch, der während dieses Vorgangs wahrzunehmen ist, entsteht durch das Verdampfen der zum Schutz des Ofens für den Zeitraum zwischen Herstellung und Installation verwendeten Substanzen.
Nach 40 Minuten stoppt der Ofen automatisch und ist einsatzbereit.

KONFIGURIEREN DER ANZEIGE

Dieses Kapitel erläutert, wie Sie die Anzeigefunktionen ganz nach Ihren Wünschen einstellen können.

Konfiguration starten

- Drücken Sie (I), um den Ofen einzuschalten.
- Drücken Sie die Taste (OK), um das Hauptmenü aufzurufen.
- Drücken Sie die Taste (▶) und wählen Sie aus.
- Drücken Sie (OK).
  - Das Menü **KONFIGURATION** mit verschiedenen Optionen erscheint.

Uhrzeit einstellen

- Wählen Sie **ZEIT**.
- Drücken Sie (OK).
- Scrollen Sie durch die Liste, um Stunden, Minuten und Sekunden auszuwählen und drücken Sie die Taste (OK).
  - Die Uhr schaltet sich aus Gründen der Anzeigepixelsicherheit nach einigen Stunden automatisch aus.

Sprache einstellen

- Wählen Sie **SPRACHE** aus.
- Scrollen Sie durch die Liste, um Ihre Sprache auszuwählen, und drücken Sie die Taste (OK).

Display-Helligkeit einstellen

- Wählen Sie **DISPLAY-HELLIGKEIT** aus.
- Wählen Sie eines der Balkensegmente aus, um die Helligkeit des Bedienfelds einzustellen, und drücken Sie die Taste (OK).

Lautstärke des Alarmsignals einstellen

- Wählen Sie **TON** aus.
- Wählen Sie eines der Balkensegmente aus, um die Lautstärke einzustellen, und drücken Sie die Taste (OK).

Uhr-Anzeigeformat einstellen

- Wählen Sie **UHR-ANZEIGEFORMAT.**
- Wählen Sie Ihr Lieblingsdesign: analoge oder digitale Uhr. Drücken Sie anschließend die Taste (OK).

Konfiguration beenden

- Drücken Sie die Taste (↩), um zum Hauptmenü zurückzukehren.

BEDIENUNG

▶ Nähere Informationen zum optimalen Gebrauch Ihres Franke Ofens finden Sie in der Gartabelle.

Kochen im manuellen Betrieb

Im manuellen Betrieb stellen Sie ein Programm, die Temperatur und die Dauer für den Garvorgang ganz nach Ihren Wünschen ein.

▶ Drücken Sie die Taste OK, um das Hauptmenü aufzurufen.
▶ Wählen Sie aus und drücken Sie die Taste OK.
  ■ Das Menü **MANUELL** mit verschiedenen Menüpunkten erscheint:

Menüpunkt	Beschreibung
FUNKTION	Aus verschiedenen Programmen auswählen (siehe Kapitel „Manuelle Garprogramme“)
TEMPERATUR	Gewünschte Temperatur zwischen min. 50 °C und max. 270 °C auswählen (im Programm **SCHONGAREN**: 230 °C)
DAUER	Dauer in Stunden und Minuten auswählen

▶ Wählen Sie in jedem Menüpunkt Programm, Temperatur und Dauer aus.
▶ Stellen Sie die vorbereitete Speise in den Garraum und schließen Sie die Ofentür.
▶ Drücken Sie zum Bestätigen OK.
▶ Wählen Sie Garvorgang starten aus, um das Programm zu bestätigen, oder wählen Sie die Endzeit aus, um einen späteren Zeitpunkt einzustellen.
▶ Wählen Sie, ob Sie Vorheizen aktivieren möchten.
  ■ Wenn Sie sich für JA entscheiden, aktiviert der Ofen alle Heizelemente, um die erforderliche Temperatur in möglichst kurzer Zeit zu erreichen.
  ■ Wenn Sie sich für NEIN entscheiden, behält der Ofen das Kochprofil der ausgewählten Funktion laut eingestelltem Zyklus bei.
▶ Das schnelle Vorheizen kann nur bei folgenden Funktionen ausgewählt werden: , , , , , , , , .
  ■ Drücken Sie die Taste OK und das Garprogramm startet.

Um das Programm zu stoppen:

▶ Halten Sie die Taste OK gedrückt oder drücken Sie kurz die Taste und wählen Sie aus.

Kochen im Automatikbetrieb

Im Automatikbetrieb stehen viele Rezepte und komplette Menüs zur Auswahl.

▶ Drücken Sie die Taste OK, um das Hauptmenü aufzurufen.
▶ Wählen Sie aus und drücken Sie OK.

Das Menü **AUTOMATIK** mit seinen Untermenüs erscheint:

– **REZEPTE**

In diesem Menü können Sie aus verschiedenen Rezeptkategorien auswählen, z. B. Pasta/Gemüse, Fleisch, Fisch, Kuchen, Brot/Pizza.

– **KOMPLETTE MENÜS**

In diesem Menü können Sie aus verschiedenen Programmen für komplette Menüs auswählen, z. B. Fleischmenü von 1 bis 8, Fischmenü von 1 bis 8, 4 Pizzas, Brot auf 4 Backblechen.

Beispiel für ein Rezeptprogramm

▶ Drücken Sie die Taste OK, um das Hauptmenü aufzurufen.
▶ Wählen Sie aus und drücken Sie OK.
▶ Wählen Sie aus und drücken Sie die Taste OK.
▶ Drücken Sie auf **PASTA/GEMÜSE** und wählen Sie anschließend **CANNELLONI.**
  ■ Die Zusammenfassung des Rezepts erscheint:

Menüpunkt	Beschreibung
INFO	Automatische Einstellung von Temperatur, Programm und Anzeige der optimalen Backblechposition.
ZEIT	Automatische Einstellung der Garzeit

▶ Drücken Sie zum Bestätigen OK.
▶ Stellen Sie die vorbereitete Speise in den Garraum und schließen Sie die Ofentür.
▶ Drücken Sie zum Bestätigen OK.
▶ Wählen Sie Garvorgang starten aus, um das Programm zu bestätigen, oder wählen Sie die Endzeit aus, um einen späteren Zeitpunkt einzustellen.
  ■ Drücken Sie die Taste OK und das Garprogramm startet.

Um das Programm zu stoppen:

▶ Halten Sie die Taste OK gedrückt oder drücken Sie kurz die Taste und wählen Sie aus.

Details zu den Rezepten (Zutaten und Zubereitung) finden Sie auf unserer Website:

– **http://recipes.franke.com**

Beispiel für ein komplettes Menüprogramm

- ▶ Drücken Sie die Taste (OK), um das Hauptmenü aufzurufen.
- ▶ Wählen Sie aus und drücken Sie (OK).
- ▶ Wählen Sie aus und drücken Sie die Taste (OK).
- ▶ Wählen Sie **FLEISCH MENÜ 1** aus und drücken Sie (OK).
  - ■ Die Zusammenfassung des kompletten Menüs erscheint:

Menüpunkt	Beschreibung
PROGRAMM	Automatische Einstellung des Garprogramms
TEMPERATUR	Automatische Einstellung der Temperatur
BLECH-INFO	Automatische Anzeige der optimalen Backblechposition
ZEIT	Automatische Einstellung der Garzeit

- ▶ Drücken Sie zum Bestätigen (OK).
- ▶ Stellen Sie die vorbereitete Speise in den Garraum und schließen Sie die Ofentür.
- ▶ Drücken Sie zum Bestätigen (OK).
- ▶ Wählen Sie Garvorgang starten aus, um das Programm zu bestätigen, oder wählen Sie die Endzeit aus, um einen späteren Zeitpunkt einzustellen.
  - ■ Drücken Sie die Taste (OK) und das Garprogramm startet.

Um das Programm zu stoppen:

- ▶ Halten Sie die Taste (OK) gedrückt oder drücken Sie kurz die Taste und wählen Sie aus.

Details zu den Rezepten (Zutaten und Zubereitung) finden Sie auf unserer Website:
- **http://recipes.franke.com**

Kochen im Eco-Garen-Betrieb

Im Eco-Garen-Betrieb schonen Sie beim Kochen nicht nur die Umwelt, sondern können zahlreiche Rezepte und komplette Menüs ausprobieren.
In diesem Menü finden Sie die gleichen Rezepte wie für den **AUTOMATIK**-Betrieb, benötigen jedoch für den Garvorgang weniger Strom.

- ▶ Drücken Sie die Taste (OK), um das Hauptmenü aufzurufen.
- ▶ Wählen Sie und drücken Sie (OK).

Das Menü **ECO-GAREN** mit seinen Untermenüs erscheint:

- **ECO-REZEPTE**

In diesem Menü können Sie aus verschiedenen Rezeptkategorien auswählen, z. B. Pasta/Gemüse, Fleisch, Fisch, Kuchen, Brot/Pizza.

- **KOMPLETTE ECO-MENÜS**

In diesem Menü können Sie aus verschiedenen Programmen für komplette Menüs auswählen, z. B. Fleischmenü von 1 bis 8, Fischmenü von 1 bis 8, 4 Pizzas, Brot auf 4 Backblechen.

Beispiel für ein Eco-Rezeptprogramm

- ▶ Drücken Sie die Taste (OK), um das Hauptmenü aufzurufen, wählen Sie aus und drücken Sie (OK).
- ▶ Wählen Sie aus und drücken Sie (OK).
- ▶ Drücken Sie auf **PASTA/GEMÜSE** und wählen Sie anschließend **CANNELLONI.**
  - ■ Die Zusammenfassung des Rezepts erscheint:

Menüpunkt	Beschreibung
INFO	Automatische Einstellung von Temperatur, Programm und Anzeige der optimalen Backblechposition
ZEIT	Automatische Einstellung der Garzeit

- ▶ Drücken Sie zum Bestätigen (OK).
- ▶ Stellen Sie die vorbereitete Speise in den Garraum und schließen Sie die Ofentür.
- ▶ Drücken Sie zum Bestätigen (OK).
- ▶ Wählen Sie Garvorgang starten aus, um das Programm zu bestätigen, oder wählen Sie die Endzeit aus, um einen späteren Zeitpunkt einzustellen.
  - ■ Drücken Sie die Taste (OK) und das Garprogramm startet.

Um das Programm zu stoppen:

- ▶ Halten Sie die Taste (OK) gedrückt oder drücken Sie kurz die Taste und wählen Sie aus.

Details zu den Rezepten (Zutaten und Zubereitung) finden Sie auf unserer Website:
- **http://recipes.franke.com**

Beispiel für ein komplettes Eco-Menüprogramm

- ▶ Drücken Sie die Taste (OK), um das Hauptmenü aufzurufen, wählen Sie aus und drücken Sie (OK).
- ▶ Wählen Sie aus und drücken Sie (OK).
- ▶ Wählen Sie **FLEISCH MENÜ 1** aus und drücken Sie (OK).
  - ■ Die Zusammenfassung des kompletten Menüs erscheint:

Menüpunkt	Beschreibung
PROGRAMM	Automatische Einstellung des Garprogramms
TEMPERATUR	Automatische Einstellung der Temperatur
BLECH-INFO	Automatische Anzeige der optimalen Backblechposition
ZEIT	Automatische Einstellung der Garzeit

- ▶ Drücken Sie zum Bestätigen OK.
- ▶ Stellen Sie die vorbereitete Speise in den Garraum und schließen Sie die Ofentür.
- ▶ Drücken Sie zum Bestätigen OK.
- ▶ Wählen Sie Garvorgang starten, um das Programm zu bestätigen, oder wählen Sie die Endzeit aus, um einen späteren Zeitpunkt einzustellen.
  - ■ Drücken Sie die Taste OK und das Garprogramm startet.

Um das Programm zu stoppen:

- ▶ Halten Sie die Taste OK gedrückt oder drücken Sie kurz die Taste und wählen Sie aus.

Details zu den Rezepten (Zutaten und Zubereitung) finden Sie auf unserer Website:
- **http://recipes.franke.com**

Kochen im Wellness-Modus

Im Wellness-Modus können Sie aus verschiedenen Rezeptoptionen auswählen, z. B. Lamm/Schwein/Schaf, Geflügel, Fisch, Kalb und Gemüse.

Beispiel für ein Wellness-Menüprogramm

Mit diesem Programm können Sie Fleisch-, Fisch- und vegetarische Gerichte ganz natürlich und fettarm zubereiten. Hierfür ist eine längere Garzeit bei niedriger Temperatur im Innern der Speise (etwa 100 °C) ohne die Zugabe von Öl oder anderen Fetten erforderlich. Auf diese Weise bleibt der ursprüngliche Nährstoffgehalt der Speise (Mineralien, Vitamine usw.) erhalten und die natürlichen Aromen kommen besser zur Geltung.

- ▶ Drücken Sie die Taste OK, um das Hauptmenü aufzurufen.
- ▶ Wählen Sie aus und drücken Sie OK.
- ▶ Wählen Sie **GEMÜSE** aus und drücken Sie OK.
  - ■ Die Zusammenfassung des kompletten Menüs erscheint:

Menüpunkt	Beschreibung
PROGRAMM	Automatische Einstellung des Garprogramms
TEMPERATUR	Automatische Einstellung der Temperatur
BLECH-INFO	Automatische Anzeige der optimalen Backblechposition
ZEIT	Automatische Einstellung der Garzeit

- ▶ Drücken Sie zum Bestätigen OK.
- ▶ Stellen Sie die vorbereitete Speise in den Garraum und schließen Sie die Ofentür.
- ▶ Drücken Sie zum Bestätigen OK.
- ▶ Wählen Sie Garvorgang starten aus, um das Programm zu bestätigen, oder wählen Sie die Endzeit aus, um einen späteren Zeitpunkt einzustellen.
  - ■ Drücken Sie die Taste OK und das Garprogramm startet.

Um das Programm zu stoppen:

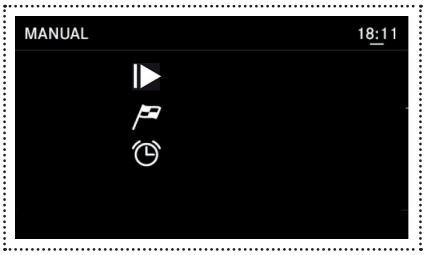
- ▶ Halten Sie die Taste OK gedrückt oder drücken Sie kurz die Taste und wählen Sie aus.

Details zu den Rezepten (Zutaten und Zubereitung) finden Sie auf unserer Website:
- **http://recipes.franke.com**

Endzeit für den Garvorgang einstellen

Im manuellen Betrieb

- ▶ Drücken Sie die Taste OK, um das Hauptmenü aufzurufen.
- ▶ Wählen Sie aus und drücken Sie OK.
  - ■ Das Menü **MANUELL** mit verschiedenen Menüpunkten erscheint. Wählen Sie eine Funktion aus.
- ▶ Wählen Sie die Garzeit aus.
- ▶ Drücken Sie zum Bestätigen OK.
  - ■ Das Untermenü erscheint.



- ▶ Wählen Sie aus und drücken Sie OK.
- ▶ Scrollen Sie durch die Menüleiste, um Stunden und Minuten auszuwählen.
- ▶ Bestätigen Sie mit der Taste OK.
  - ■ Der Ofen ist nun im Standby-Modus.

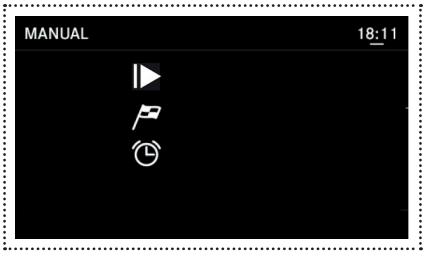
Der Ofen ermittelt die Startzeit anhand der gewählten Garzeit oder des gewählten Garprogramms und der voreingestellten Endzeit. Der Garvorgang beginnt zur ermittelten Startzeit.

Nur im Menüpunkt **MANUELL** und im Menüpunkt **REZEPTE** von **AUTOMATIK**, **ECO-GAREN** und **WELLNESS** ist es möglich, eine Endzeit für das Garen einzustellen.

Alarm einstellen

Der Timer kann in allen Betriebsarten verwendet werden, er ist nicht von einer Funktion abhängig.

- ▶ Drücken Sie die Taste OK, um das Hauptmenü aufzurufen.
- ▶ Wählen Sie aus und drücken Sie OK.
- ▶ Das Menü **MANUELL** mit verschiedenen Menüpunkten erscheint.
- ▶ Wählen Sie eine Funktion aus.
- ▶ Drücken Sie zum Bestätigen OK.
  - ■ Das Untermenü erscheint.



- ▶ Wählen Sie aus und drücken Sie OK.
- ▶ Scrollen Sie durch die Menüleiste, um Stunden und Minuten auszuwählen.
- ▶ Drücken Sie zum Bestätigen OK.
- ▶ Wählen Sie Garvorgang starten und drücken Sie OK.
  - ■ Der Timer läuft im Hintergrund bei der Uhr in der Hauptmenüleiste.

Wenn er abgelaufen ist, hören Sie einen Ton.

- ▶ Drücken Sie OK, um den Ton abzustellen.

VERWENDUNG DES BRATENTHERMOMETERS

Dank des mitgelieferten Bratenthermometers können Sie bei der Fleischzubereitung sicher sein, dass der Garvorgang dann unterbrochen wird, wenn die gemessene Kerntemperatur des Fleischs der idealen Gartemperatur entspricht. Auf diese Weise ist es nicht nötig, Garzeiten festzulegen und wiederholt nach dem Fleisch zu sehen. Das Bratenthermometer kann nicht in den Betriebsarten , (**GRILL**, **UMLUFTGRILL**) oder in voreingestellten Kochrezepten aktiviert werden.

Achtung!

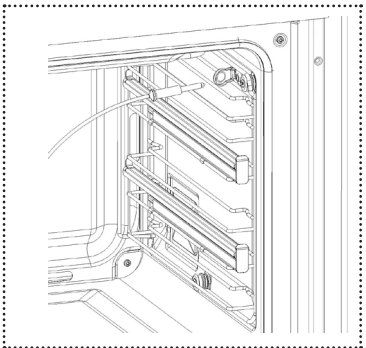
- ▷ Nur das für diesen Ofen empfohlene Bratenthermometer verwenden.

Anschluss

Es empfiehlt sich, das Bratenthermometer noch vor Beginn des Garvorgangs bei kaltem Ofen anzuschließen, um Verbrennungen zu vermeiden.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig eingesteckt ist, um Stabilität und eine korrekte Temperaturmessung zu gewährleisten.

Der Anschluss für das Bratenthermometer ist in der Abbildung dargestellt.



- ▶ Nach dem Anschluss stechen Sie den Dorn des Bratenthermometers in das Fleisch und schalten den Ofen ein.

Für eine korrekte Temperaturmessung muss der Dorn so in das Fleisch gesteckt werden, dass die Spitze annähernd im Zentrum liegt.

- ▶ Wählen Sie die Betriebsart und die Temperatur aus.
  - ■ Wenn das Bratenthermometer richtig angeschlossen ist, leuchtet das Symbol .
  - ■ Leuchtet das Symbol nicht mehr, bedeutet dies, dass der Stecker nicht vollständig eingesteckt ist. Stecken Sie ihn richtig ein.

Die ausgewählte Ofentemperatur muss für den gleichmäßigen Garvorgang geeignet sein (eine zu hohe Temperatur könnte das Fleisch von außen verbrennen). Der Garvorgang wird beendet, sobald die Kerntemperatur von 65 °C erreicht ist, unabhängig von der gewählten Ofentemperatur. Bei dieser voreingestellten Kerntemperatur wird das Fleisch rosa (medium) gegart. Wenn eine andere Zubereitungsart – englisch (rare) oder durchgebraten (well done) – gewünscht wird, kann der Wert wie folgt geändert werden:

- ▶ Drücken Sie OK, wählen Sie **AUS**, drücken Sie zum Bestätigen der gewünschten Garstufe OK und drücken Sie OK.
- ▶ Wählen Sie Garvorgang starten aus und drücken Sie OK.
  - ■ Das Garprogramm startet.
- ▶ Innerhalb von 15 Sekunden können Sie die Temperatur über die Tasten ▲ und ▼ erhöhen bzw. verringern. Es können Temperaturen von 35 °C bis 95 °C eingestellt werden.

MANUELLE GARPROGRAMME

Programm	Beschreibung
	HEISSLUFT Diese energiesparende Garfunktion (1500 W) eignet sich im Allgemeinen für eine Vielzahl von Gerichten. Die Garzeiten sind etwas länger, die Wärmeverteilung jedoch optimal, sodass ausgezeichnete Ergebnisse bei niedrigem Stromverbrauch garantiert sind.
	OBER-/UNTERHITZE Diese traditionelle Funktion ist ideal für alle Gerichte, zum Brot- oder Kuchenbacken, aber auch für Schmor- und Lammbraten.
	OBER-/UNTERHITZE + UMLUFT Mit dieser traditionellen Funktion lassen sich Törtchen, Pasteten, Desserts und Braten auf zwei Ebenen zubereiten.
	PIZZA Die Heizelemente werden kombiniert, um die Wärme besonders im unteren Teil des Ofens zu konzentrieren. Diese Funktion ist ideal für die Zubereitung von Pizza, da hier eine Ebene von unten beheizt werden muss. Die Zubereitung geht schnell und garantiert perfekte Resultate (**SCHNELLAUFHEIZEN** zum Vorheizen verwenden und dann auf Pizzastufe umstellen).
	SCHNELLAUFHEIZEN Diese äußerst leistungsstarke Funktion macht sich den DCT-Boostereffekt zunutze. Innerhalb kurzer Zeit werden hohe Temperaturen erreicht. Diese Funktion eignet sich für die traditionelle Zubereitung großer Fleischstücke (z. B. Lammkeule, Spanferkel, Schweins-/Kalbshaxe, gebackener Schinken).
	MULTIGAREN Diese Funktion nutzt alle Heizelemente des Ofens (DCT und traditionell). Anders als bei der Funktion **KOMPLETTES MENÜ** wird hier vorwiegend im unteren Teil des Ofens Wärme erzeugt – ideal für die Zubereitung auf 4 Ebenen (Brot, 4 Pizzas, Pasteten).
	KOMPLETTES MENÜ Die Kombination der DCT-Technologie mit den traditionellen Heizelementen sorgt für eine allmähliche Wärmeverteilung besonders auf der oberen Ebene – ideal für die Zubereitung großer Mahlzeiten auf 2-3 Ebenen.
	ALLROUNDER Das ist die ideale Funktion für Küchenneulinge. Die Kombination der DCT-Technologie mit den traditionellen Heizelementen sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung, sodass sich eine Vielzahl von Gerichten bei begrenzter Momentanleistung zubereiten lässt.
	SCHONGAREN Die voreingestellte Temperatur beträgt 120 °C bei eingeschaltetem Kühlgebläse für eine Zubereitung bei niedriger Leistung (1000 W). Die Garzeiten sind länger für einen schonenden und gleichmäßigen Garvorgang (z. B. Zubereitungsart „Wellness“). Diese Funktion eignet sich zum Vorheizen des Ofens, bevor das vorbereitete Gericht in den Ofen gestellt wird.
	NIEDERGAREN Die Funktion Niedergaren eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Speisen bei niedrigen Temperaturen über eine längere Zeit, um die Zartheit und organoleptische Eigenschaften zu wahren. So können Sie Fleisch, Fisch und Gemüse zubereiten und dabei den ursprünglichen Geschmack und die Nährstoffe erhalten.
	ENERGIESPAREN Diese Funktion reduziert den Stromverbrauch des Ofens während des Garvorgangs. Sie eignet sich jedoch nicht für alle Speisen und Gerichte.

Programm	Beschreibung
	BBQ Der traditionelle Grill und die oberen Heizelemente werden von der DCT unterstützt. Nur im oberen Teil des Ofens wird Wärme erzeugt, die sich gleichmäßig auf der Oberfläche der Speisen verteilt. Diese Funktion eignet sich für zarte oder kleine Fleischstücke und Hamburger.
	GRILL Diese Funktion verwendet nur den oberen Grill und ist ideal zum Rösten von Brot und zum Bräunen von Fleisch oder Fisch.
	UMLUFTGRILL Die Wärme wird vom Grill erzeugt und durch das rückseitige Gebläse verteilt. Ideal für die Zubereitung von großen Fleischstücken und Geflügel.
	AUFTAUEN Die voreingestellte Temperatur beträgt 25 °C bei eingeschaltetem Kühlgebläse. Diese Funktion eignet sich zum langsamen Auftauen von Speisen oder zum Abkühlen des Ofens nach dem Garvorgang.
	TEIG GEHEN LASSEN Die voreingestellte Temperatur beträgt 30 °C bei ausgeschaltetem Kühlgebläse. Dadurch entstehen ideale Bedingungen, um Teig gehen zu lassen.
	AUFWÄRMEN Die voreingestellte Temperatur liegt zwischen 55 °C und 85 °C. Diese Funktion eignet sich zum Aufwärmen von gekochten, aber kalten Gerichten und zum Warmhalten von Tellern oder Speisen ohne Auswirkungen auf den Garvorgang.

GARTABELLE

Die Angaben in der Gartabelle sind das Ergebnis von Kochtests, die von einem Team von Profiköchen durchgeführt wurden. Dabei handelt es sich um Richtwerte, die sich je nach Geschmack verändern lassen.

Gewählte Funktion	Art der Speise oder Rezept	Gewicht (kg)	Einschubposition (Ebene)	Vorheizdauer (Min.)	Temperatur (°C)	Dauer (Minuten)
SCHONGAREN	Jakobsmuscheln	0,5	3 oder 4	8	170	17-20
	Gemüsepasteten	1	3 oder 4	8	175	17-20
	Überbackene Pastagerichte	1,8	2 oder 3	9,5	195	38-40
	Cannelloni	1,3	2 oder 3	10	195	40-45
	Roastbeef	1,3	2 oder 3	10	195	70-74
	In Folie gegarter Fisch	0,4	4 oder 5	8	200	48-55
	Kekse	0,8	2 oder 3	8	165	40-45
	Apfelkuchen	1,6	2 oder 3	10	180	65-70
GEBLÄSE	Pizzastück	1,3	4 oder 3	7	200	40-45
	Ofengemüse	1	2 oder 3	8	190	20-25
	Palatschinken	1,3	3 oder 4	8	200	30-35
	Hamburger	180 g	3 oder 4	8	180	10-12
	Schweinebraten	1,3	2 oder 3	12	200	85-95
	Seebarsch	0,8	3 oder 4	8	200	38-48
	Fisch in Salzkruste	0,8	2 oder 3	6	190	40-43
	Mürbeteigkuchen	1,3	3 oder 4	8,5	180	60-65
PIZZA	Brot	1	2 oder 3	8	180	25-30
	Dünne Pizza	0,2	2 oder 3	8	190	8-15
	Focaccia-Pizza	1,3	2 oder 3	10	185	20-23
	Focaccia (Fladenbrot)	1,3	2 oder 3	8	185	18-23
	Geröstetes Knoblauchbrot	0,4	4 oder 5	10	190	9-13
ALLROUNDER	Cannelloni	1,3	2 oder 3	10	195	35-45
	Überbackene Parmigiana-Gerichte	1,3	3 oder 4	8,5	190	30-37
	Fleisch- & Gemüsepastete	1,8	2 oder 3	10	180	50-65
	Überbackenes Gemüse	1,2	2 oder 3 oder 4	7,5	195	20-23
	Ofenkartoffeln	1,5	2 oder 3	8	190	40-46
	Dorade	0,8	2 oder 3	10	180	30-37
	Kaninchenteile	1,1	2 oder 3	8	175	65-80
	Kastenkuchen	0,9	2 oder 3	10	175	50-65

Gewählte Funktion	Art der Speise oder Rezept	Gewicht (kg)	Einschubposition (Ebene)	Vorheizdauer (Min.)	Temperatur (°C)	Dauer (Minuten)
KOMPLETTES MENÜ	Käsetörtchen	0,8	2 oder 3	6,5	180	23-28
	Gemüsepasteten	1,5	2 oder 3	8	190	35-40
	Überbackene Tomaten	9 St.	2 oder 3	7,5	200	20-22
	Kalbsbraten	1,3	1 oder 2 oder 3	8,5	190	105-115
	Hähnchen/Hühnchen	0,4	2 oder 3	7,5	200	28-35
	Kabeljau	1,5	2 oder 3	7,5	190	28-38
	Seeteufel	0,7	2 oder 3	8	190	23-28
	Windbeutel	0,9	2 oder 3	6	200	13-18
MULTIGAREN	Großes gefülltes Brot	1,5	3 oder 4	8	210	38-48
	Gemüsetörtchen	0,8	2 oder 3 oder 4	7,5	180	15-22
	Überbackene Pastagerichte	1,3	2 oder 3	9,5	190	32-40
	Pilaw-Reis	1	2 oder 3	10	190	15-22
	Schwertfisch	0,8	2 oder 3	8	200	30-35
	Hähnchen (Teile)	1	2 oder 3	7,5	175	40-45
	Croissant	12 St.	3 oder 4	6	180	15-20
	Blätterteig	0,8	2 oder 3 oder 4	6,5	165	18-22
SCHNELL-AUFHEIZEN	Überbackene Zucchini	1,4	1 oder 2 oder 3	6	190	15-19
	Tortellinigratin	1	2 oder 3	5,5	175	17-23
	Kartoffelklöße/-knödel	1,5	1 oder 2	5	180	15-25
	Fleischspieße	1	1 oder 2 oder 3	8,5	190	22-28
	Hähnchenflügel	1	2 oder 3	7,5	175	18-23
	Bratwurst	15 St.	2 oder 3	5,5	180	13-15
	Schokoladen-Bonet	9 St.	2 oder 3	3	210	7-9
	Muffins	9 St.	1 oder 2	4,5	190	15-22
BBQ	Omelett	1,8	2 oder 3	4	190	22-45
	Fischpastete	1,8	2 oder 3 oder 4	5,5	185	30-32
	Ziegenspieße	1	2 oder 3	6	200	8-15
	Schweinerippchen	1,8	1 oder 2	8	195	32-42
	Hamburger	180 g	1 oder 2 oder 3	3	195	6-8
	Forelle	0,8	1 oder 2 oder 3	6,5	200	37-42
	Süße Palatschinken	12 St.	1 oder 2	5,5	190	7-15
	Mini-Croissant	12 St.	1 oder 2	4	185	15-17

GEPRÜFTER GARVORGANG

– 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.

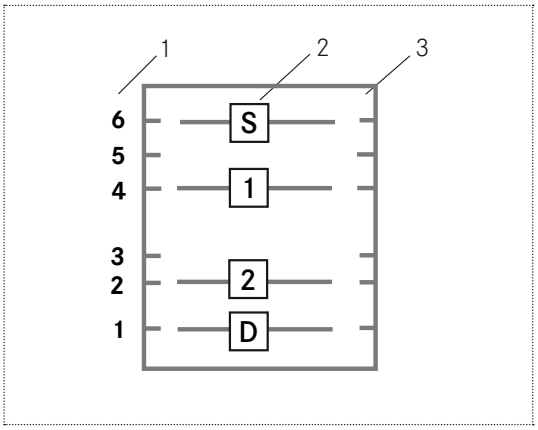
Verwenden Sie zunächst die empfohlenen Werte. Sollte das Ergebnis nicht Ihren Erwartungen entsprechen, verlängern oder verkürzen Sie die Zeit. Wir empfehlen die Verwendung der mitgelieferten Zubehörteile, Emailbleche und Bleche aus dunklem Metall. Der Auswahltabelle entnehmen Sie die mitgelieferten Teile,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

Die angegebenen Ebenen beziehen sich auf die Einschübe ohne Gleitschienen (bitte entfernen).

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)	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)	Zubehörteile / Hinweise
Buttergebäck	OBER-/UNTERHITZE	✓	4	160	22-26	Ebene 4: Email-Backblech
	ALLROUNDER	✓	3-5	150	35–40	Ebene 5: Email-Backblech Ebene 3: Email-Bratblech
Kleine Kuchen	OBER-/UNTERHITZE	✓	3	170	33-38	Ebene 3: Email-Bratblech
	ALLROUNDER	✓	3	150	24-28	Ebene 4: Email-Bratblech Ebene 3: Email-Bratblech
	ALLROUNDER	✓	3-4	150	24-28	Ebene 4: Email-Backblech Ebene 3: Email-Bratblech
Biskuitteig ohne Zusatz von Fett	OBER-/UNTERHITZE	✓	2	170	43-48	Ebene 2: Backform auf Rost
	ALLROUNDER	✓	2	170	28-32	Ebene 2: Backform auf Rost
Apfelkuchen	OBER-/UNTERHITZE	✓	1	190	60-70	Ebene 1: Backform auf Rost
	MULTIGAREN	✓	1	180	50-55	Ebene 1: Backform auf Rost
Zwei Apfelkuchen	MULTIGAREN	✓	1	180	50-55	Ebene 1: 2 Backformen auf Rost
Hefekuchen	OBER-/UNTERHITZE	✓	2	165	25-30	Ebene 2: Backform auf Rost
	ALLROUNDER	✓	2	165	28-35	Ebene 2: Backform auf Rost
Grillen		Wenn Speisen direkt auf dem Rost zubereitet werden, Emailblech auf der Ebene darunter einschieben. So werden Back-/Bratreste aufgefangen und der Ofen bleibt sauber.				
Toast	GRILL	✓ (5 Min.)	5	80	2-3	Ebene 5: Rost Halten Sie die Tür während der gesamten Garzeit geschlossen.
Burger	BBQ	nein	4	200	20	Ebene 4: Rost Ebene 3: Back-/Bratblech aus Email Wenden Sie die Speise nach 10 Min.

KOMPLETTMENÜ-PROGRAMME



1 Auszüge
2 Einschubposition
3 Garraum

Beispiel:
V Vorspeise
1 1. Hauptgang
2 2. Hauptgang
D Dessert

Hinweise zu Gewicht und Position: online unter **http://recipes.franke.com**

Komplettes Fleischmenü

Fleisch Menü 1

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	BEIGNETS MIT GRUYERECREME	6	28 Min.	20 St. 300 g	Email-Backblech
1. Hauptgang	CANNELLONI MIT FLEISCHFÜLLUNG	4	41 Min.	1100 g	Backform auf Rost
Dessert	SCHOKOLADEN-CHILI-KUCHEN	1	51 Min.	800 g	Backform auf Email-Bratblech
2. Hauptgang	GEFÜLLTES PERLHUHN	2	98 Min.	1450 g	Backform auf Rost

Fleisch Menü 2

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	GEFÜLLTE ZUCCHINI	6	18 Min.	16 St. 700 g	Email-Backblech
Dessert	APFELKUCHEN	1	34 Min.	800 g	Backform auf Email-Bratblech
1. Hauptgang	LASAGNE MIT PESTO	4	44 Min.	1600 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	HÄHNCHEN-HACKBRATEN MIT ERBSEN UND SPARGEL	2	54 Min.	1100 g	Backform auf Rost

Fleisch Menü 3

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	FENCHELGRATIN	6	22 Min.	800 g	Backform auf Rost
1. Hauptgang	GNOCCHI	4	29 Min.	650 g	Backform auf Rost
Dessert	PFLAUMENKUCHEN	1	51 Min.	580 g	Backform auf Email-Bratblech
2. Hauptgang	WILDSCHWEIN IN SAUCE	3	55 Min.	900 g	Email-Backblech

Fleisch Menü 4

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	SPINATTÖRTCHEN	6	19 Min.	800 g	Backform auf Rost
1. Hauptgang	PASTETE MIT POLENTA UND GEMÜSE	4	25 Min.	1200 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	TRUTHAHN MIT SPARGELFÜLLUNG	3	29 Min.	870 g	Email-Backblech
Dessert	SÜSSE FOCACCIA	1	32 Min.	1100 g	Backform auf Email-Bratblech

Fleisch Menü 5

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTEN	6	17 Min.	600 g	Backform auf Rost
1. Hauptgang	PAPPARDELLE MIT ZUCCHINI	4	23 Min.	1100 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	KALBSBRATEN	3	28 Min.	900 g	Email-Backblech
Dessert	RICOTTA-ZIMT-PUDDING	1	41 Min.	850 g	Backform auf Email-Bratblech

Fleisch Menü 6

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	KARTOFFELNESTER	6	23 Min.	800 g	Email-Backblech
1. Hauptgang	GEFÜLLTE PASTA	4	38 Min.	1100 g	Backform auf Rost
Dessert	CASTAGNACCIO (KASTANIENMEHLKUCHEN)	1	38 Min.	900 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	LAMMKEULE	3	78 Min.	800 g	Email-Bratblech

Fleisch Menü 7

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	GEFÜLLTE PAPRIKA	6	25 Min.	600 g	Backform auf Rost
1. Hauptgang	EIERNUDELN MIT SCHINKEN UND KÄSE	4	34 Min.	1300 g	Backform auf Rost
Dessert	KUCHEN NACH DEUTSCHER ART	1	54 Min.	850 g	Backform auf Email-Bratblech
2. Hauptgang	HÄHNCHEN MIT ROSINEN	3	79 Min.	1450 g	Email-Backblech

Fleisch Menü 8

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	TOFU-OLIVEN-PANZEROTTI (TEIGTASCHEN)	6	28 Min.	850 g	Email-Backblech
1. Hauptgang	SCHIAFFETTONI (TEIGWAREN MIT FLEISCHFÜLLUNG)	4	35 Min.	1100 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	KALBSBRATEN	2	38 Min.	900 g	Backform auf Rost
Dessert	MARMORKUCHEN	1	65 Min.	1326 g	Backform auf Email-Bratblech

Komplettes Fleischmenü – energiesparend

Fleisch Menü 1 – energiesparend

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	BEIGNETS MIT GRUYERECREME	6	45 Min.	20 St. 300 g	Email-Backblech
1. Hauptgang	CANNELLONI MIT FLEISCHFÜLLUNG	4	58 Min.	1100 g	Backform auf Rost
Dessert	SCHOKOLADEN-CHILI-KUCHEN	1	65 Min.	800 g	Backform auf Email-Bratblech
2. Hauptgang	GEFÜLLTES PERLHUHN	2	98 Min.	1450 g	Backform auf Rost

Fleisch Menü 2 – energiesparend

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	GEFÜLLTE ZUCCHINI	6	45 Min.	16 St. 700 g	Email-Backblech
Dessert	APFELKUCHEN	1	56 Min.	800 g	Backform auf Email-Bratblech
1. Hauptgang	LASAGNE MIT PESTO	4	70 Min.	1600 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	HÄHNCHEN-HACKBRATEN MIT ERBSEN UND SPARGEL	2	82 Min.	1100 g	Backform auf Rost

Fleisch Menü 3 – energiesparend

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	FENCHELGRATIN	6	45 Min.	800 g	Backform auf Rost
1. Hauptgang	GNOCCHI	4	45 Min.	650 g	Backform auf Rost
Dessert	PFLAUMENKUCHEN	1	60 Min.	580 g	Backform auf Email-Bratblech
2. Hauptgang	WILDSCHWEIN IN SAUCE	3	74 Min.	900 g	Email-Backblech

Fleisch Menü 4 – energiesparend

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	SPINATTÖRTCHEN	6	38 Min.	800 g	Backform auf Rost
1. Hauptgang	PASTETE MIT POLENTA UND GEMÜSE	4	52 Min.	1200 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	TRUTHAHN MIT SPARGELFÜLLUNG	3	56 Min.	870 g	Email-Backblech
Dessert	SÜSSE FOCACCIA	1	56 Min.	1100 g	Backform auf Email-Bratblech

Fleisch Menü 5 – energiesparend

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTEN	6	43 Min.	600 g	Email-Backblech
1. Hauptgang	PAPPARDELLE MIT ZUCCHINI	4	48 Min.	1100 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	KALBSBRATEN	3	56 Min.	900 g	Backform auf Rost
Dessert	RICOTTA-ZIMT-PUDDING	1	58 Min.	850 g	Backform auf Email-Bratblech

Fleisch Menü 6 – energiesparend

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Dessert	CASTAGNACCIO (KASTANIENMEHLKUCHEN)	1	42 Min.	900 g	Backform auf Email-Bratblech
Vorspeise	KARTOFFELNESTER	6	49 Min.	800 g	Email-Backblech
1. Hauptgang	GEFÜLLTE PASTA	4	60 Min.	1100 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	LAMMKEULE	3	96 Min.	800 g	Backform auf Rost

Fleisch Menü 7 – energiesparend

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	GEFÜLLTE PAPRIKA	6	52 Min.	600 g	Email-Backblech
1. Hauptgang	EIERNUDELN MIT SCHINKEN UND KÄSE	4	65 Min.	1300 g	Backform auf Rost
Dessert	KUCHEN NACH DEUTSCHER ART	1	65 Min.	850 g	Backform auf Email-Bratblech
2. Hauptgang	HÄHNCHEN MIT ROSINEN	3	86 Min.	1450 g	Backform auf Rost

Fleisch Menü 8 – energiesparend

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	TOFU-OLIVEN-PANZEROTTI (TEIGTASCHEN)	6	56 Min.	850 g	Email-Backblech
1. Hauptgang	SCHIAFFETTONI (TEIGWAREN MIT FLEISCHFÜLLUNG)	4	58 Min.	1100 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	KALBSBRATEN	2	58 Min.	900 g	Backform auf Email-Bratblech
Dessert	MARMORKUCHEN	1	65 Min.	1326 g	Backform auf Rost

Komplettes Fischmenü

Fisch Menü 1

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	SCHWERTFISCH-SPIESSE	6	22 Min.	600 g	Email-Backblech
1. Hauptgang	RIGATONI MIT RADICCHIO UND GARNELEN	4	27 Min.	1200 g	Backform auf Rost
Dessert	BIRNENKUCHEN	1	44 Min.	950 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	IN FOLIE GEGARTER SEEBARSCH	2	50 Min.	800 g	Backform auf Rost

Fisch Menü 2

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	LACHS-TARTE	6	35 Min.	1200 g	Email-Backblech
1. Hauptgang	FISCHPASTETE	4	41 Min.	1200 g	Backform auf Rost
Dessert	SANDKUCHEN	1	45 Min.	890 g	Backform auf Email-Bratblech
2. Hauptgang	IN FOLIE GEGARTE DORADE	2	45 Min.	800 g	Backform auf Rost

Fisch Menü 3

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	GEFÜLLTE SARDELLEN	6	25 Min.	400 g	Email-Backblech
2. Hauptgang	SEEZUNGENRÖLLCHEN	2	32 Min.	600 g	Backform auf Rost
1. Hauptgang	PASTETE MIT VERMICELLI	4	46 Min.	1300 g	Backform auf Rost
Dessert	JOGHURTKUCHEN	1	46 Min.	680 g	Backform auf Email-Bratblech

Fisch Menü 4

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	KABELJAU MIT ARTISCHOCKEN	6	24 Min.	900 g	Email-Backblech
Dessert	PANDOLCE AL MIELE (HONIGKUCHEN)	1	30 Min.	800 g	Backform auf Email-Bratblech
1. Hauptgang	LINGUINE IN DER FOLIE	4	34 Min.	1200 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	BRASSE MIT KAPERN	3	45 Min.	800 g	Backform auf Rost

Fisch Menü 5

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Dessert	ANANASKUCHEN	1	22 Min.	300 g	Backform auf Email-Bratblech
Vorspeise	FRITTIERTE ARTISCHOCKEN	6	29 Min.	500 g	Backform auf Rost
1. Hauptgang	KAISERHUMMER-CHAMPIGNONS-RISOTTO	4	32 Min.	1100 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	KALMARE MIT ERBSEN	3	40 Min.	900 g	Email-Backblech

Fisch Menü 6

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	KABELJAUBÄLLCHEN	6	21 Min.	600 g	Email-Backblech
1. Hauptgang	LASAGNE MIT MEERESFRÜCHTEN UND ERBSEN	4	38 Min.	1300 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	PETERSFISCH	3	42 Min.	1100 g	Backform auf Rost
Dessert	ZITRONENKUCHEN	1	48 Min.	800 g	Backform auf Email-Bratblech

Fisch Menü 7

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	MOORHUHN	6	14 Min.	400 g	Email-Backblech
2. Hauptgang	GEFÜLLTER LACHS	3	22 Min.	800 g	Backform auf Rost
Dessert	CROSTATA MIT ZITRUSFRÜCHTEN	1	36 Min.	700 g	Backform auf Email-Bratblech
1. Hauptgang	REIS, KARTOFFELN UND MIESMUSCHELN	4	42 Min.	1400 g	Backform auf Rost

Fisch Menü 8

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	JAKOBSMUSCHELN MIT LAUCH	6	24 Min.	550 g	Backform auf Rost
1. Hauptgang	TAGLIATELLE MIT MEERESFRÜCHTEN	4	28 Min.	750 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	DRACHENKOPF IN SAUCE	2	34 Min.	700 g je 2 St.	Email-Backblech
Dessert	ZITRONENTARTE	1	34 Min.	600 g	Backform auf Email-Bratblech

Komplettes Fischmenü – energiesparend

Fisch Menü 1 – energiesparend

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	SCHWERTFISCH-SPIESSE	6	42 Min.	600 g	Email-Backblech
1. Hauptgang	RIGATONI MIT RADICCHIO UND GARNELEN	4	50 Min.	1200 g	Backform auf Rost
Dessert	BIRNENKUCHEN	1	52 Min.	950 g	Backform auf Email-Bratblech
2. Hauptgang	IN FOLIE GEGARTER SEEBARSCH	2	65 Min.	800 g	Backform auf Rost

Fisch Menü 2 – energiesparend

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Dessert	SANDKUCHEN	1	50 Min.	890 g	Backform auf Email-Bratblech
Vorspeise	LACHS-TARTE	6	53 Min.	1200 g	Email-Backblech
1. Hauptgang	FISCHPASTETE	4	57 Min.	1200 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	IN FOLIE GEGARTE DORADE	2	59 Min.	800 g	Backform auf Rost

Fisch Menü 3 – energiesparend

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	GEFÜLLTE SARDELLEN	6	48 Min.	400 g	Email-Backblech
2. Hauptgang	SEEZUNGENRÖLLCHEN	2	48 Min.	600 g	Backform auf Rost
Dessert	JOGHURTKUCHEN	1	54 Min.	680 g	Backform auf Email-Bratblech
1. Hauptgang	PASTETE MIT VERMICELLI	4	57 Min.	1300 g	Backform auf Rost

Fisch Menü 4 – energiesparend

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	KABELJAU MIT ARTISCHOCKEN	6	45 Min.	900 g	Email-Backblech
Dessert	PANDOLCE AL MIELE (HONIGKUCHEN)	1	48 Min.	800 g	Backform auf Email-Bratblech
1. Hauptgang	LINGUINE IN DER FOLIE	4	59 Min.	1200 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	BRASSE MIT KAPERN	3	62 Min.	800 g	Backform auf Rost

Fisch Menü 5 – energiesparend

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Dessert Vorspeise	ANANASKUCHEN	1	32 Min.	300 g	Backform auf Email-Bratblech
Vorspeise	FRITTIERTE ARTISCHOCKEN	6	48 Min.	500 g	Backform auf Rost
1. Hauptgang	KAISERHUMMER-CHAMPIGNONS-RISOTTO	4	54 Min.	1100 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	KALMARE MIT ERBSEN	3	62 Min.	900 g	Email-Backblech

Fisch Menü 6 – energiesparend

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	KABELJAUBÄLLCHEN	6	39 Min.	600 g	Email-Backblech
1. Hauptgang	LASAGNE MIT MEERESFRÜCHTEN UND ERBSEN	4	54 Min.	1300 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	PETERSFISCH	3	54 Min.	1100 g	Backform auf Rost
Dessert	ZITRONENKUCHEN	1	54 Min.	800 g	Backform auf Email-Bratblech

Fisch Menü 7 – energiesparend

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	MOORHUHN	6	32 Min.	400 g	Email-Backblech
2. Hauptgang	GEFÜLLTER LACHS	3	35 Min.	800 g	Backform auf Rost
Dessert	CROSTATA MIT ZITRUSFRÜCHTEN	1	53 Min.	700 g	Backform auf Email-Bratblech
1. Hauptgang	REIS, KARTOFFELN UND MIESMUSCHELN	4	58 Min.	1400 g	Backform auf Rost

Fisch Menü 8 – energiesparend

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	JAKOBSMUSCHELN MIT LAUCH	6	45 Min.	550 g	Email-Backblech
1. Hauptgang	TAGLIATELLE MIT MEERESFRÜCHTEN	4	50 Min.	750 g	Backform auf Rost
Dessert	ZITRONENTARTE	1	50 Min.	600 g	Backform auf Email-Bratblech
2. Hauptgang	DRACHENKOPF IN SAUCE	2	59 Min.	700 g je 2 St.	Backform auf Rost

Komplettes Menü 4 Pizzas und Brot

Menü 4 Pizzas

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
1	PIZZA MARGHERITA	6	21 Min.	600 g	Email-Backblech
2	PIZZA MIT SCHINKEN UND OLIVEN	4	25 Min.	600 g	auf dem Rost
3	PIZZA MIT THUNFISCH UND ZWIEBELN	3	25 Min.	600 g	auf dem Rost
4	PIZZA MIT GEMÜSE	1	25 Min.	600 g	Email-Bratblech

Menü Brot

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
1	BROT/PIZZA	6	25 Min.	500 g	Email-Backblech
2	BROT/PIZZA	4	27 Min.	500 g	auf dem Rost
3	BROT/PIZZA	2	27 Min.	500 g	auf dem Rost
4	BROT/PIZZA	1	27 Min.	500 g	Email-Bratblech

Komplettes Menü 4 Pizzas und Brot – energiesparend

Menü 4 Pizzas

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
1	PIZZA MIT SCHWARZEN OLIVEN	6	33 Min.	600 g	Email-Backblech
2	PIZZA MIT SCHINKEN UND CHAMPIGNONS	1	33 Min.	600 g	Email-Bratblech
3	PIZZA MIT GEMÜSE	3	42 Min.	600 g	auf dem Rost
4	PIZZA MIT THUNFISCH UND ZWIEBELN	4	42 Min.	600 g	auf dem Rost

Menü Brot

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
1	BROT/PIZZA	1	49 Min.	500 g	Email-Bratblech
2	BROT/PIZZA	2	49 Min.	500 g	auf dem Rost
3	BROT/PIZZA	4	53 Min.	500 g	auf dem Rost
4	BROT/PIZZA	6	55 Min.	500 g	Email-Backblech

Menü Wellness

Speise	Rezepte	Einschub-position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
1	LAMM/SCHWEIN/SCHAF	3	194 Min.	1550 g	Email-Backblech
3	FISCH	3	92 Min.	1100 g	Email-Backblech
2	GEFLÜGEL	3	138 Min.	600 g	Email-Backblech
4	KALB	3	-	-	Email-Backblech
5	GEMÜSE	3	75 Min.	900 g	Email-Backblech

REINIGUNG/INSTANDHALTUNG

Vor Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten:
▷ Lesen Sie die allgemeinen Sicherheitshinweise zur Reinigung im Kapitel „Sicherheitshinweise“ nach.
▷ Turn the oven off.
  – Je nach Installation des Ofens: Netzstecker ziehen oder Strom am Hauptschalter des Stromnetzes abschalten, z. B. Sicherung des Ofens im Sicherungskasten ausschalten.

Allgemeine Empfehlungen

Flecken unterschiedlicher Zusammensetzung (Soßen, Zucker, Eiweiß und Fett), die sich am Boden des Ofens bilden können, stammen immer von spritzenden oder überlaufenden Speisen. Spritzer entstehen während des Garvorgangs üblicherweise aufgrund zu hoher Temperaturen. Speisen laufen über, wenn zu kleines Kochgeschirr verwendet oder das Aufgehen der Speise während des Garvorgangs falsch eingeschätzt wurde. Diese Probleme lassen sich durch den Gebrauch von hochwandigem Geschirr oder den Einsatz der mitgelieferten Emailbleche vermeiden.
Die Edelstahlflächen und emaillierten Teile des Ofens bleiben wie neu erhalten, wenn sie regelmäßig mit Wasser oder Spezialreinigungsmitteln gereinigt werden.

▷ Der Ofen muss vollständig abgekühlt sein, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
▷ Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern oder direktem Wasserstrahl.
▷ Reinigen Sie die Glasflächen der Ofentür nicht mit groben Schleifmaterialien oder scharfen Metallschabern. Dies könnte zur Beschädigung der Oberfläche und zum Glasbruch führen.
▷ Vermeiden Sie unbedingt Scheuerschwämme, Stahlwolle, Salzsäure oder andere Produkte, die die Oberfläche beschädigen könnten.
▷ Die emaillierten Oberflächen und den Garraum nur mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel reinigen.
▷ Markenglasreiniger für das Glas verwenden.

Garraum reinigen

Flecken lassen sich einfacher entfernen, wenn der Ofen noch warm ist und die Flecken noch neu sind.
▷ Ofen jedoch etwas abkühlen lassen, um Verbrennungen zu vermeiden.

▶ Reinigen Sie die emaillierten Oberflächen und den Garraum mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel.
▶ Trocknen Sie alle Teile des Ofens nach der Reinigung sorgfältig ab.

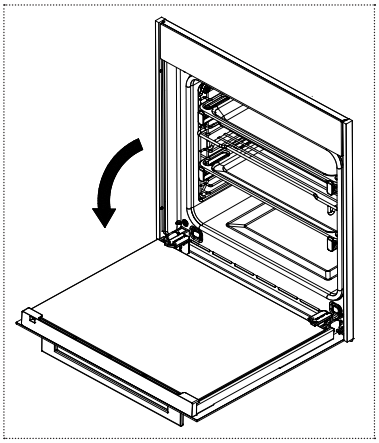
Ofentür reinigen

▷ Der Ofen muss vollständig abgekühlt sein, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Für eine leichtere Reinigung lässt sich die Ofentür herausnehmen (siehe Kapitel „Ofentür ausbauen“).

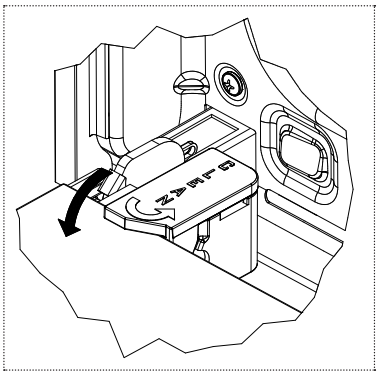
Ofentür ausbauen

▶ Öffnen Sie die Ofentür bis zum Anschlag.



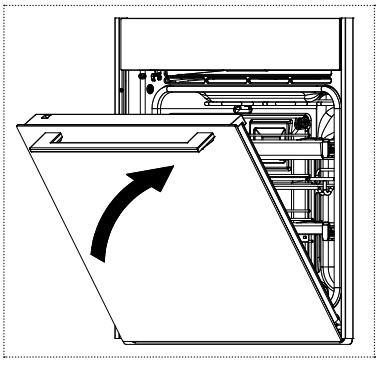
Die Scharniere verfügen über zwei bewegliche Verriegelungen.

▶ Zur Entriegelung des Scharniers heben Sie die Verriegelung an und halten Sie die Tür seitlich neben den Scharnieren.
▶ Klappen Sie die beiden Sicherungshaken nach unten.

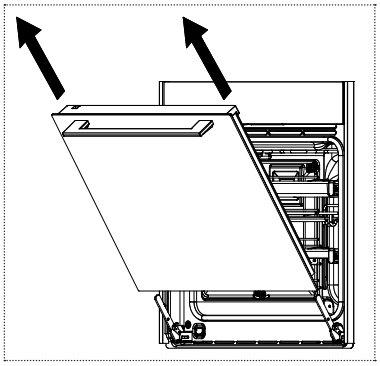


▶ Die Sicherungshaken müssen vollständig nach unten geklappt sein.

▶ Schließen Sie die Tür halb.



▶ Ziehen Sie die Tür heraus.



Ofentür einbauen

Nach der Reinigung muss die Ofentür wieder eingesetzt werden.

▶ Schieben Sie die Scharniere in die vorgesehenen Aussparungen.

▶ Klappen Sie die beiden Sicherungshaken (die als Scharnierbefestigungen dienen) nach oben.

ACHTUNG! Unsachgemäße Handhabung kann Schäden am Ofen verursachen!

▷ Tür niemals schließen, wenn eine oder beide Sicherungen ganz oder teilweise geöffnet sind.

▶ Schließen Sie die Ofentür.

Glasscheiben der Ofentür reinigen

Die Ofentür und die Glasscheiben lassen sich für eine gründliche Reinigung der Glasfläche ausbauen.
Die Ofentür hat 3 Glasscheiben:

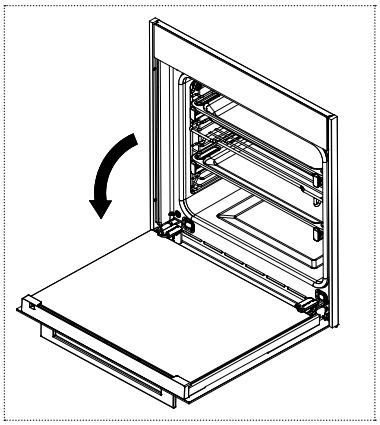
- Innenscheibe (nahe des Garraums)
- mittlere Scheibe (in der Ofentür)
- Außenscheibe

Die Innenscheibe und die mittlere Scheibe lassen sich zur Reinigung herausnehmen.
Die Innenseite der Außenscheibe lässt sich reinigen, wenn die Innenscheibe und die mittlere Scheibe herausgenommen wurden.

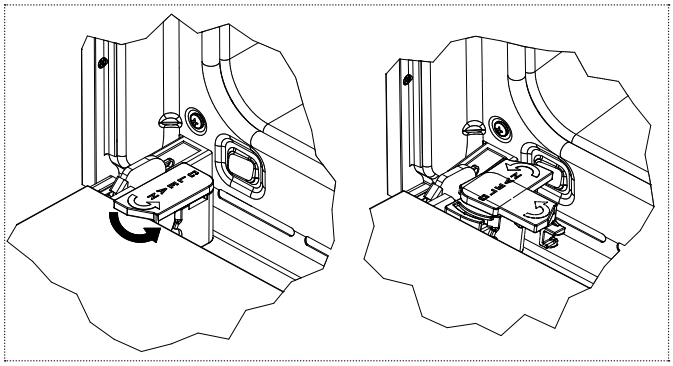
Innenscheibe der Ofentür ausbauen und reinigen

▷ Der Ofen muss vollständig abgekühlt sein, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

▶ Öffnen Sie die Ofentür bis zum Anschlag.



▶ Drehen Sie die beiden schwarzen Verriegelungen (mit dem Wort **CLEAN** unten auf der Tür) um 180°, sodass sie in die Aussparungen in der Ofenkonstruktion passen.



- Die schwarzen Verriegelungen müssen vollständig gedreht sein.

■ Die Verriegelungen rasten hörbar ein.

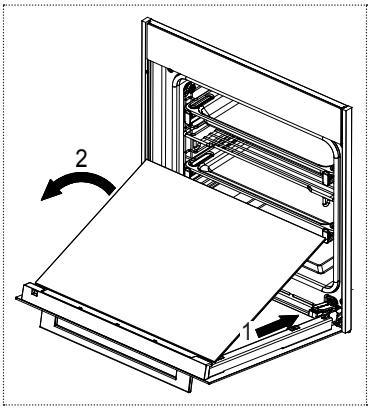
ACHTUNG! Unsachgemäße Handhabung kann Schäden am Ofen verursachen!

Wurden die Verriegelungen nicht vollständig gedreht, schließt sich die Ofentür beim Herausnehmen der Glasscheibe sofort.

▷ Tür niemals schließen, wenn die Glasscheibe durch eine oder beide Verriegelungen ganz oder teilweise gelöst wurde.

▶ Drücken Sie die Innenscheibe (1) vorsichtig in Richtung Ofen. Heben Sie dann die Innenscheibe (2) heraus.

■ Die beiden schwarzen Verriegelungen verhindern das Schließen der Tür.



▶ Reinigen Sie die Innenscheibe.

Mittlere Scheibe der Ofentür ausbauen und reinigen

Nach Ausbau der Innenscheibe lässt sich die mittlere Scheibe herausnehmen.

▶ Heben Sie die mittlere Scheibe vorsichtig aus der Gummidichtung an beiden Seiten heraus.

▶ Reinigen Sie die mittlere Scheibe.

Obere Leisten für die Glasscheiben ausbauen und reinigen

Für eine gründlichere Reinigung lassen sich die oberen Leisten an der Ofentür ausbauen. Die oberen Leisten sind mit zwei Schrauben befestigt, eine oben rechts und eine oben links an der Innenseite der Ofentür.
Die oberen Leisten lassen sich nur ausbauen, wenn die Innenscheibe herausgenommen wurde.

▶ Schrauben Sie die Befestigungsschrauben oben rechts und links ab.

▶ Nehmen Sie die obere Leiste ab.

▶ Reinigen Sie die obere Leiste.

Glasscheiben einbauen

Dass die Glasscheiben korrekt eingebaut wurden, lässt sich daran erkennen, dass die Aufschrift **TEMPERED GLASS** gut lesbar ist.

- ▶ Wurde die obere Leiste ausgebaut, bauen Sie sie wieder ein.
- ▶ Wurde die mittlere Scheibe herausgenommen, setzen Sie sie wieder in die Gummidichtung ein.
- ▶ Setzen Sie die Innenscheibe wieder ein.
- ▶ Drehen Sie die beiden Verriegelungen für die Glasscheibe zurück in ihre Ausgangsposition.
- ▶ Schließen Sie die Ofentür.

Aufnahmegitter und Teleskopschienen reinigen

Für eine gründliche Reinigung lassen sich die Aufnahmegitter und Teleskopschienen aus dem Ofen ausbauen.

Teleskopschienen ausbauen

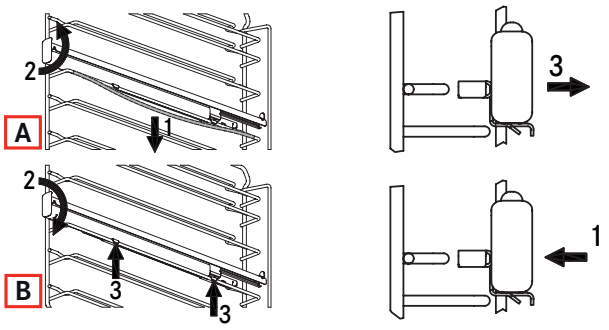


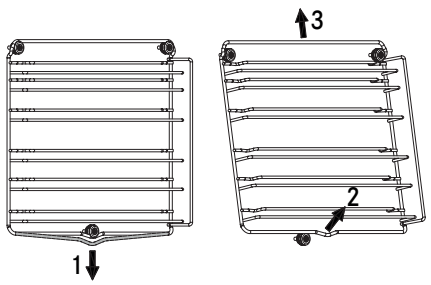
Abbildung A

- ▶ Drücken Sie bei geschlossener Teleskopschiene fest (1) mittig auf das Drahtgestell, auf dem die Unterseite der Schiene eingehakt ist.
- ▶ Drehen Sie die Schiene entgegen dem Uhrzeigersinn (2) und entfernen Sie sie aus dem Gitterrost (3).

Abbildung B

- ▶ Bewegen Sie das Drahtgestell (1) bei offener Teleskopschiene nach vorn.
- ▶ Drehen Sie die Schiene im Uhrzeigersinn (2) und haken Sie sie an der unteren Platte (3) ein, indem Sie in Richtung der beiden Haken drücken, bis Sie ein Klicken hören.
- ▶ Heben Sie die Teleskopschiene (3) an und ziehen Sie sie dabei (2) zur anderen Seite des Ofens.
- ▶ Nehmen Sie die Teleskopschienen heraus.

Aufnahmegitter ausbauen

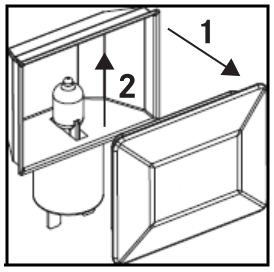


- ▶ Biegen Sie den Querträger in der Befestigungsbuchse nach unten und nehmen Sie ihn aus der Aussparung heraus.
- ▶ Drücken Sie das Aufnahmegitter nach oben und nehmen Sie es aus den zwei oberen Haken heraus.

Reinigung

- ▶ Reinigen Sie die Aufnahmegitter und die Teleskopschienen.
- ▶ Halten Sie das Aufnahmegitter nach der Reinigung gekippt und setzen Sie es in die beiden Führungen oben ein.
- ▶ Biegen Sie den Querträger in der Befestigungsbuchse nach oben und setzen Sie ihn in die Aussparung ein.
- ▶ Setzen Sie die Teleskopschienen ein.

Ofenlampe auswechseln



Franke Öfen sind mit zwei rechteckigen Lampen ausgestattet. Die Ersatzlampe muss folgende technische Anforderungen erfüllen:

- Temperaturbeständigkeit: 300 °C
- Spannung: 220-240 V, 50/60 Hz
- Leistung: 40 W
- Anschluss: G9

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 ausgewechselt 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.
- ▶ Hebeln Sie die Glasabdeckung mit einem Schlitzschraubendreher vorsichtig heraus.
- ▶ Nehmen Sie die Lampe aus der Halterung.
- ▶ Wechseln Sie die Lampe aus.
- ▶ Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

WARTUNG UND REPARATUR

▷ Lassen Sie Wartungsarbeiten an elektrischen Teilen nur vom Hersteller oder vom Kundendienst durchführen.
▷ Lassen Sie schadhafte Kabel nur vom Hersteller oder vom Kundendienst austauschen.

▶ Wenn Sie den Kundendienst benachrichtigen, halten Sie bitte folgende Informationen bereit:
  – Art der Störung
  – Gerätemodell (Art.)
  – Seriennummer (S.N.)

Diese Angaben können Sie dem Typenschild entnehmen.

Softwareversion

Diese Option enthält technische Informationen, die für den Kundendienst im Falle eines Eingriffs an der elektronischen Steuerung nützlich sind.

▶ Drücken Sie .
  ■ Das Menü **KONFIGURATION** mit verschiedenen Optionen erscheint.
▶ Drücken Sie **SOFTWAREVERSION.**
  ■ Die Softwareinformationen werden angezeigt.

Demo

Diese Option kann nur von Servicetechnikern aktiviert werden.
Die Option ermöglicht eine Navigation durch die Anzeigefunktionen, ohne dass die Heizelemente aktiviert werden. Das ist zum Beispiel bei Messen oder Produktpräsentationen nützlich.

ENTSORGUNG

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.

KUNDENDIENST

▶ Die Kontaktadresse für Ihr Land finden Sie auf der Rückseite oder auf unserer Website: www.franke.com

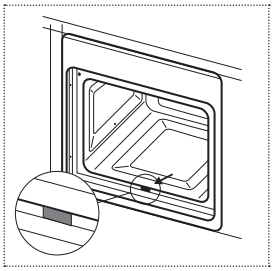
TECHNISCHE DATEN

Produktkennzeichnung

Typ: OE-9D

Modell: CR 913 M BK DCT TFT

▶ Die technischen Daten finden Sie auf dem Typenschild Ihres Produkts.



Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:
- 2006/95/EG (Niederspannung)
- 2004/108/EG (Elektromagnetische Verträglichkeit)

Die Energieeffizienzklasse (gemäß EN-Normen 2009/60350-50304) wird durch den Betriebsmodus bestimmt: Energiesparen und Ober-/Unterhitze.

Zur Berechnung des Volumens müssen Sie gegebenenfalls die Innenseite des Führungsdrahtes entfernen (gemäß EN-Normen 2009/60350-50304).

Parameter	Wert
Abmessungen des Ofens (mm)	480 x 370 x 405 (B x H x T)
Stromversorgung (Spannung und Frequenz)	220-240 V, 50/60 Hz
Gesamtleistung und Sicherungsleistung	2900 W, 16 A
Werte der Leistungs- und Heizelemente	
Radialmotor	27 ... 40 W
Glühlampe	40 W (2x)
Querstromventilator	15 ... 35 W
Oben	520 W / 124 V
Unten	1250 W
Grill	2100 W
DCT-Heizelemente	2650 W

Parameter	Symbol	Wert	Maßeinheit
Modellkennzeichnung	FS-CR	913-982 DCT	
Ofentyp		Einbau	
Gerätegewicht	M	41	kg
Zahl der Garräume		1	
Wärmequelle pro Garraum		Elektrisch	
Volumen jedes Garraums	V	74	l
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Prüfbeladung in einem Garraum eines elektrisch beheizten Backofens in einem Zyklus im konventionellen Betrieb zu erhitzen	EV elektrischer Garraum	1,12	kWh/Zyklus
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Prüfbeladung in einem Garraum eines elektrisch beheizten Backofens in einem Zyklus im Umluftbetrieb zu erhitzen	EV elektrischer Garraum	0,53	kWh/Zyklus
Energieeffizienzindex für jeden Garraum	EEI Garraum	61	

Der Hersteller bietet laufend Produktverbesserungen. Daher bleiben Änderungen an den Texten und Abbildungen in dieser Bedienungsanleitung vorbehalten.

Weitere Informationen zu technischen Daten finden Sie auf: www.franke.com

SOMMAIRE

Introduction 68

À propos de ce manuel 69

Usage prévu 69

Informations sur la sécurité 69

- Installation et raccord corrects 69
- Utilisation conforme 70
- Maintenance et nettoyage 70
- Réparation 71
- Mise hors service 71

Pour économiser de l’énergie 71

Vue d'ensemble 71

- Four 71
- Panneau de commande 72
- Icônes de menu sur l'affichage 73

Première mise sous tension 75

Configuration de l'affichage 75

Fonctionnement 76

- Cuisson en mode manuel 76
- Cuisson en mode automatique 76
- Cuisson en mode éco 77
- Cuisson en mode Bien-être 78
- Programmation de l'heure de fin de cuisson 78
- Réglage de l'alarme 78

Utilisation de la sonde pour la viande 79

- Connexion 79

Programmes de cuisson manuelle 80

Tableau de cuisson 82

Tests de cuisson 84

Programmes de menus complets 85

Menu complet à base de viande 85
Menu complet à base de viande - basse consommation 87
Menu complet à base de poisson 88
Menu complet à base de poisson - basse consommation 90
Menu complet 4 pizzas et pain 91
Menu complet 4 pizzas et pain - basse consommation 92
Menu bien-être 92

Nettoyage et entretien 93

Recommandations générales 93
Nettoyage de la chambre du four 93
Nettoyage de la porte du four 93
Démontage de la porte du four 93
Assemblage de la porte du four 94
Nettoyage des vitres de la porte du four 94
Nettoyage des cadres latéraux et guides télescopiques 95
Remplacement de l'ampoule du four 95

Maintenance et réparation 96

Mise au rebut 96

Service clientèle 96

Caractéristiques techniques 97

INTRODUCTION

Cher client,
Merci d'avoir choisi le four Crystal.

Avant d'utiliser ce four, veuillez lire attentivement les instructions et les conseils figurant dans ce manuel. Cela vous permettra de faire le meilleur usage possible du four et de vous assurer un fonctionnement sans problèmes pour de nombreuses années.
Conservez ce manuel d'utilisation pour référence ultérieure.

Crystal est un four de dernière génération, pensé pour améliorer la cuisine domestique.
Notre technologie éprouvée de cuisson dynamique (TCD) a été mise à niveau avec un écran HD qui vous permet de programmer, planifier et contrôler chaque processus de cuisson sur simple toucher.

Avec Crystal, le choix se fait du bout de vos doigts.
Vous pouvez opter pour une cuisson « traditionnelle » en bénéficiant des dernières nouveautés technologiques du four ou profiter d'une sélection de recettes pré-enregistrées et de menus complets qui faciliteront votre quotidien, avec une cuisine plus rapide et plus saine.

Choisir parmi les options suivantes :
MANUEL - Cuisson en mode manuel, réglage du système, de la température et du temps de cuisson souhaités.
AUTO - Cuisson en mode automatique vous permettant de profiter d'une grande variété de recettes et menus complets, prêts à cuisiner.
CUISSON ÉCO - Cuisson en mode automatique ou écologique vous permettant de profiter d'une grande variété de recettes et menus complets, prêts à cuisiner.
BIEN-ÊTRE - Cuisson totalement naturelle et à faible teneur en graisses, parfaite pour votre santé.

Suite à une mise à niveau esthétique et technologique qui associe à la perfection design et performances, le four Crystal fait preuve d'une élégance qui convient à toutes les cuisines et garantit une fiabilité exceptionnelle, grâce à la qualité des matériaux et à l'attention portée aux détails, typique à chaque produit Franke.

À PROPOS DE CE MANUEL

Ce manuel d'utilisation s'applique à plusieurs modèles de cet appareil. Il est donc possible que certaines des fonctions et caractéristiques décrites ne soient pas disponibles sur votre modèle.
Franke se réserve le droit d'apporter des modifications au produit sans préavis. Toutes les informations sont correctes au moment de la publication.

- ▶ Lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.
- ▶ Conserver le manuel d'utilisation.
- ▶ Utiliser le produit décrit dans ce manuel d'utilisation uniquement pour l'usage prévu.

Symbole	Signification
⚠	Symbole d'avertissement. Risque de blessure.
▷	Actions dans les consignes de sécurité et avertissements pour éviter les blessures et les dommages.
▶	Action. Indique une action à effectuer.
■	Résultat. Résultat d'une ou de plusieurs actions.
✓	Condition préalable à remplir avant d'exécuter l'action suivante.

USAGE PRÉVU

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

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

INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

- ▷ Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation et les informations sur la sécurité avant d'utiliser le four.
- ▷ Garder le manuel pour référence future.

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 autorisés.
- ▷ Ne pas modifier les fonctionnalités de l'appareil.

⚠ Les enfants à partir de 8 ans et les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou disposant d'une expérience ou de connaissances limitées, ne doivent ni utiliser ni nettoyer l'appareil, excepté sous la supervision et en suivant les conseils d'une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants de moins de 8 ans ne sont pas autorisés à utiliser ou nettoyer l'appareil, même sous supervision.
Cet appareil n'est pas un jouet.

- ▷ Tenir l'appareil et le matériel d'emballage hors de portée des enfants.
- ▷ 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.

Installation et raccord corrects

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.
- ▷ 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.

▷ S'assurer que l'appareil est connecté directement à la prise secteur.
  – S'assurer qu'aucun adaptateur, multiprise ou autre rallonge ne sont utilisés pour brancher l'appareil.
▷ S'assurer que l'appareil n'est pas exposé à des influences atmosphériques (pluie, soleil).

Utilisation conforme

▷ Utiliser le four 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 uniquement les manuels utilisés avec le four lorsqu'il fonctionne.
▷ Ne pas placer les câbles d'alimentation d'autres appareils électriques sur des parties chaudes du four.
▷ Ne pas utiliser la cavité du four pour y stocker des objets.
▷ Ne pas utiliser de liquides inflammables à proximité du four.
▷ Utiliser uniquement la sonde de température recommandée pour ce 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, en particulier la partie inférieure de la cavité du four.
▷ Ne pas obstruer les fentes de ventilation ni les ouvertures permettant le refroidissement au-dessus de la porte du four.

Une mauvaise manipulation des récipients peut endommager l'émail du four !

▷ Au cours de la cuisson, ne jamais placer de récipients directement sur le fond de la cavité du four.
▷ Placer les récipients et les casseroles uniquement sur les grilles ou plaques émaillées fournies avec le four, sur l'un des cinq niveaux disponibles.

⚠ Risque de brûlures !

Le four et les parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation.

▷ Ne pas toucher les éléments chauffants dans le four.

⚠ Risque de brûlures !

Le bout de la poignée peut être brûlant à cause de l'air chaud évacué.

▷ Lors de l'ouverture ou la fermeture de la porte, toujours tenir la poignée de la porte par le centre.
▷ Toujours s'assurer que les boutons de commande sont en position OFF (éteinte) quand le four n'est pas en cours d'utilisation.

⚠ 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 électrique, en baissant par exemple le fusible dans le tableau électrique.

Le four est équipé d'un revêtement émaillé spécial qui en facilite le nettoyage. Toutefois, Franke recommande de le nettoyer fréquemment afin d'éviter l'encrassement des éléments de cuisson et les résidus de cuissons précédentes.

▷ Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou racleurs métalliques pour nettoyer les vitres de la porte du four, car cela risquerait de rayer la surface et causer la dégradation du verre.
▷ Ne pas utiliser de nettoyants à vapeur ou de jets d'eau directs.

⚠ 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
– En cas d'endommagement du câble d'alimentation ou s'il faut remplacer la prise ou le câble d'alimentation

Mise hors service

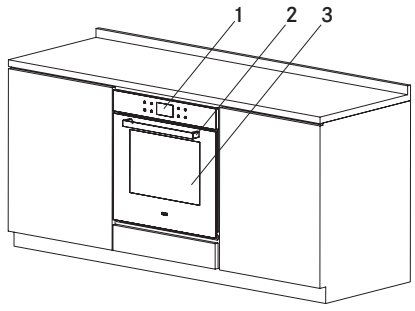
▷ Si vous n'utilisez plus le four, appelez le centre de service après-vente ou du personnel qualifié pour le débrancher de la source d'alimentation.

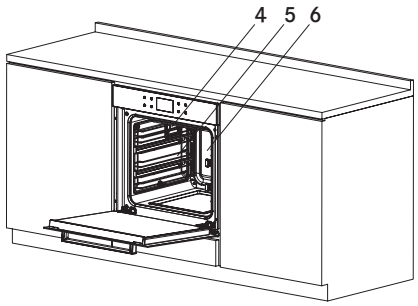
POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

Les modes **CUISSON DOUCE** et **CHALEUR TOURNANTE** consomment 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

Four



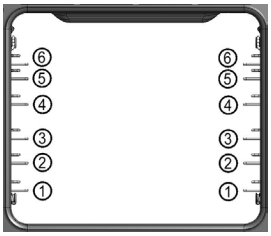


1 Panneau de commande
2 Poignée de porte avant
3 Vitre de porte avant
4 Éclairage
5 Supports de grilles et plaques en émail
6 Ventilateur de refroidissement (face arrière)

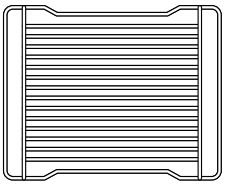
Ventilateur de refroidissement

Afin de réduire la température de la porte, du panneau de commande et des côtés, votre four Franke est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui s'active automatiquement lorsque le four chauffe.
Lorsque le ventilateur de refroidissement est en marche, l'air est évacué du four entre le panneau avant et la porte du four.
La vitesse de l'air évacué a été optimisée afin d'éviter sa propagation dans la cuisine et pour maintenir le niveau sonore à un minimum.
Pour protéger les unités de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner après la cuisson jusqu'à ce que le four ait suffisamment refroidi.

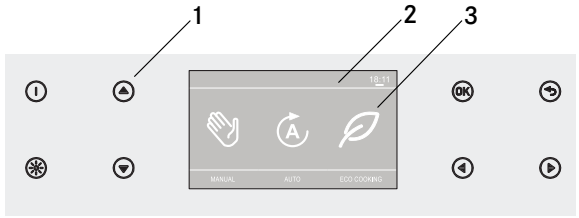
Supports de grilles et plaques en émail



Les supports servent à positionner correctement les grilles et les plaques en émail sur 6 positions prédéterminées (selon le modèle, de 1 à 6 en partant du bas). Le tableau de cuisson (page 81) indique la position optimale à utiliser pour chaque type de cuisson.

Accessoires	Description
	Plaque de cuisson / à rôtir en émail Utilisée en temps normal pour la collecte des jus provenant d'aliments grillés ou cuits directement sur la plaque en émail. Les plaques en émail doivent être retirées du four quand elles ne sont pas utilisées. Les plaques sont à base d'acier émaillé de qualité alimentaire « AA ».
	**Grille** Utilisée pour supporter des casseroles, des moules à pâtisserie et tous types de récipients hormis les plaques en émail fournies, ou pour la cuisson des viandes et du poisson principalement avec les fonctions gril et turbo gril, le pain grillé, etc. Les aliments ne doivent pas entrer en contact direct avec la grille.

Panneau de commande



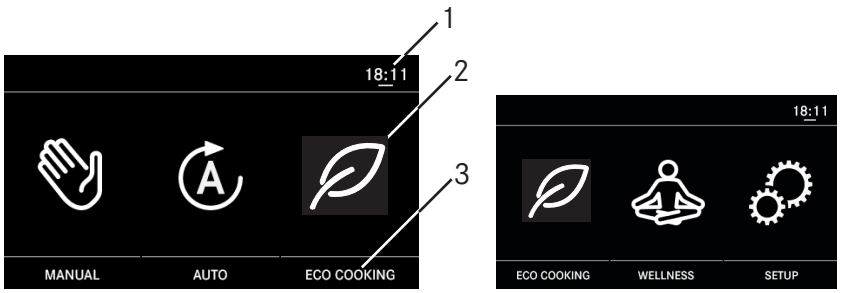
1 Touche
2 Affichage
3 Icônes de menu

Touche	Nom de touche	Fonction
⏻	Marche/Arrêt	Allumer le four : ▶ Appuyer brièvement sur la touche. Éteindre le four : ▶ Appuyer plus longuement sur la touche.
↩	Retour	Retour au menu précédent. Quitte le sous-menu et retourne au menu précédent
OK	Confirmer / Exécuter / Arrêter	Valider les opérations et confirmer le programme : ▶ Appuyer brièvement sur la touche. Interrompre ou poursuivre un programme : ▶ Appuyer sur la touche et choisir entre ☒ et ☑.
☼	Éclairage	Allumer ou éteindre l'éclairage intérieur : ▶ Appuyer une fois sur la touche.
▲ ▼	Haut / Bas	Naviguer dans le menu pour sélectionner une fonction : ▶ Appuyer une fois sur la touche.

Touche	Nom de touche	Fonction
	Gauche / Droite	Naviguer dans le menu pour sélectionner une fonction : ▶ Appuyer une fois sur la touche.

Icônes de menu sur l'affichage

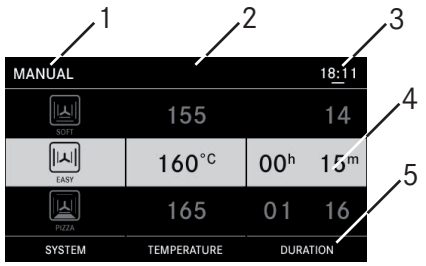
Affichage principal



1 Heure actuelle
2 Icône de menu
3 Nom du menu

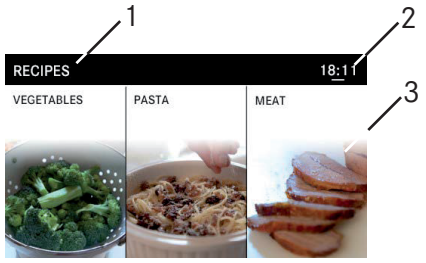
Icône de menu	Nom du menu	Fonction
	MANUEL	Cuisson en mode manuel
	AUTO	Cuisson en mode automatique
	CUISSON ÉCO	Ce menu propose les programmes suivants : Recettes éco et Menu complet éco Cuisiner avec une consommation d'énergie réduite pour utiliser l'alimentation électrique domestique disponible de manière la plus écologique. Les recettes de ce menu sont les mêmes qu'en mode **AUTO**, mais avec une consommation électrique réduite à la cuisson. – Dans le programme **RECETTES**, vous avez la possibilité de cuisiner sur un seul niveau. – Dans le programme Menu complet, vous pouvez cuisiner sur quatre niveaux.
	BIEN-ÊTRE	Ce menu propose le programme suivant : Bien-être Cuisson de viandes, poissons et plats à base de légumes d'une façon totalement naturelle et à faible teneur en graisses. Ce programme nécessite une cuisson prolongée à basse température des aliments (environ 100 °C) sans ajout d'huile ou d'autres matières grasses. Cela vous permet de conserver la valeur nutritive des aliments (minéraux, vitamines, etc.) et de renforcer leur saveur naturelle. – Dans le programme **BIEN-ÊTRE**, vous pouvez cuisiner sur un seul niveau.
	CONFIGURATION	Dans ce menu, vous pouvez configurer l'affichage, p. ex. l'heure, la langue, la luminosité et la sonnerie.
	RECETTES	Dans ce menu, vous pouvez choisir parmi différentes catégories de recettes, p. ex. pâtes, légumes, viande, poisson, gâteaux, pain ou pizza. Le **MENU RECETTES** est un sous-menu des menus **CUISSON AUTO** et **ÉCO.**
	MENU COMPLET	Dans ce menu, vous pouvez choisir entre divers programmes de menus complets, p. ex menu viande, menu poisson, 4 pizzas, pain sur 4 plaques. Le **MENU COMPLET** est un sous-menu des menus **CUISSON AUTO** et **ÉCO.**

AFFICHAGE EN MODE MANUEL



1 Nom du menu principal
2 Barre d'informations du menu principal
3 Heure actuelle
4 Zone des paramètres de programme (gris : paramètre actif)
5 Nom de la section

AFFICHAGE RECETTES, MENU COMPLET, BIEN-ÊTRE



1 Nom du menu principal
2 Heure actuelle
3 Recette ou menu complet avec exemple d'image et nom

Dans le mode **CUISSON ÉCO**, l'affichage est le même, mais le nom de menu est suivi de la mention **ÉCO** (p. ex. **ÉCO CANNELLONI**, **ÉCO LASAGNE**).

Affichage des sous-menus

Ce sous-menu s'affiche avant de confirmer le début de la cuisson en appuyant sur (OK).

1 Heure actuelle. L'icône de température apparaît quand le four est en marche, chauffe ou est programmé.
2 Icônes de fonction (nom d'icône non illustré ici ; voir le tableau ci-dessous).

Icône	Nom d'icône	Fonction
	DÉMARRER LA CUISSON	Démarrage de la cuisson
	PROGRAMMER L'HEURE DE FIN	Programmation de l'heure de fin de cuisson
	MINUTERIE	Réglage de l'alarme de la minuterie

Si vous avez programmé la durée de cuisson avec un démarrage différé, l'affichage indique la durée totale de cuisson et l'heure de fin de cuisson.

PREMIÈRE MISE SOUS TENSION

Lorsque vous utilisez le four pour la première fois :
- ▶ Ouvrir la porte et s'assurer que le four est vide. Retirer tous les accessoires.
- ▶ S'assurer que la pièce est bien aérée, p. ex. ouvrir les portes et les fenêtres.
- ▶ Appuyer sur (I) pour démarrer le four.

Après le démarrage, l'horloge apparaît.

- ▶ Appuyer sur (OK) pour accéder au menu principal.
- ▶ Appuyer sur (OK).
- ▶ Dans la partie **FONCTION**, sélectionner le programme Cuisson **MULTIPLE** en appuyant sur (▼).
- ▶ Dans la partie Température, sélectionner la température maximale (270 °C) en appuyant sur (▶), puis appuyer sur (▲) pour sélectionner la température.
- ▶ Dans la partie **DURÉE**, sélectionner 00h 40m (aller à droite en appuyant sur (▶) ; pour sélectionner la durée, appuyer sur (▲)).
- ▶ Appuyer sur (OK) pour démarrer la fonction manuelle.
- ▶ Appuyer sur (OK) pour confirmer la fonction.
- ▶ Ne pas activer pas le préchauffage (NO).
- ▶ Faire fonctionner le four à vide à la température maximale avec la porte complètement fermée.

L'odeur détectable durant cette opération résulte de l'évaporation des substances utilisées pour protéger le four entre sa fabrication et son installation.
Après 40 minutes, le four s'arrête automatiquement et est prêt à être utilisé.

CONFIGURATION DE L'AFFICHAGE

Ce chapitre explique comment configurer vos fonctionnalités d'affichage en fonction de vos préférences.

Démarrage de la configuration

- ▶ Appuyer sur (I) pour démarrer le four.
- ▶ Appuyer sur (OK) pour accéder au menu principal.
- ▶ Appuyer sur (▶) pour sélectionner .
- ▶ Appuyer sur (OK).
  - ■ Le menu **CONFIGURATION** s'affiche avec diverses options.

Configuration du temps

- ▶ Sélectionner **TEMPS**.
- ▶ Appuyer sur (OK).
- ▶ Régler l'heure, les minutes et les secondes en faisant défiler la liste, puis appuyer sur (OK).
  - ■ L'horloge s'éteint automatiquement après quelques heures pour des raisons de sécurité des pixels de l'affichage.

Configuration de la langue

- ▶ Sélectionner **LANGUE**.
- ▶ Choisir la langue en faisant défiler la liste, puis appuyer sur (OK).

Configuration de la luminosité de l'affichage

- ▶ Sélectionner **LUMINOSITÉ DE L'AFFICHAGE.**
- ▶ Régler la luminosité du panneau de commande en sélectionnant l'un des segments sur la barre, puis appuyer sur (OK).

Configuration du volume de l'alarme

- ▶ Sélectionner **SON**.
- ▶ Régler le volume en sélectionnant l'un des segments de la liste, puis appuyer sur (OK).

Configuration du type d'affichage de l'horloge

- ▶ Sélectionner **TYPE D'AFFICHAGE DE L'HORLOGE.**
- ▶ Sélectionner l'affichage préféré : horloge analogique ou numérique, puis appuyer sur (OK).

Fin de la configuration

- ▶ Pour revenir au menu principal, appuyer deux fois sur (↩).

FONCTIONNEMENT

▶ Pour une utilisation optimale de votre four Franke, consultez le tableau de cuisson.

Cuisson en mode manuel

En mode manuel, votre cuisson est définie par le programme, la température et la durée de votre choix.

▶ Appuyer sur OK pour accéder au menu principal.
▶ Sélectionner et appuyer sur OK.
  ■ Le menu **MANUEL** s'affiche avec différentes sections :

Section	Description
FONCTION	Choisir parmi les différents programmes (voir chapitre Programmes de cuisson manuelle)
TEMPÉRATURE	Sélectionner la température requise entre 50 °C min. et 270 °C max. (programme **CUISSON DOUCE** : 230 °C)
DURÉE	Sélectionner la durée en heures et minutes

▶ Dans chaque section : sélectionner le programme, la température et la durée.
▶ Placer les aliments préparés dans le four et fermer la porte.
▶ Appuyer sur OK pour confirmer.
▶ Sélectionner Démarrer la cuisson pour confirmer le programme ou sélectionner Heure de fin pour définir une temporisation.
▶ Choisir d'activer ou non le préchauffage.
  ■ Si vous choisissez OUI, le four active tous les éléments chauffants pour atteindre la température demandée le plus rapidement possible.
  ■ Si vous choisissez NON, le four conserve le profil de cuisson de la fonction sélectionnée en fonction du cycle défini.
▶ Il est possible de préchauffer rapidement le four avec les fonctions suivantes uniquement : , , , , , , , , .
  ■ Appuyer sur OK pour que le programme de cuisson démarre.

Pour arrêter le programme :

▶ Appuyer un moment sur OK ou brièvement sur et sélectionner .

Cuisson en mode automatique

Le mode automatique propose de multiples recettes et menus complets.

▶ Appuyer sur OK pour accéder au menu principal.
▶ Sélectionner et appuyer sur OK.

Le menu **AUTO** s'affiche avec ses sous-menus :

– **RECETTES**

Dans ce menu, vous pouvez choisir parmi différentes catégories de recettes, p. ex. pâtes/légumes, viande, poisson, gâteaux, pain/pizza.

– **MENUS COMPLETS**

Dans ce menu, vous pouvez choisir entre divers programmes de menus complets, p. ex. menu à base de viande de 1 à 8, menu à base de poisson de 1 à 8, 4 pizzas, pain sur 4 plaques.

Exemple d'un programme de recette

▶ Appuyer sur OK pour accéder au menu principal.
▶ Sélectionner et appuyer sur OK.
▶ Sélectionner et appuyer sur OK.
▶ Appuyer sur **PÂTES/LÉGUMES,** puis sélectionner **CANNELLONI.**
  ■ Le récapitulatif de la recette apparaît :

Section	Description
INFO	Configuration automatique de la température, du programme et affichage de la meilleure position pour la plaque.
TEMPS	Configuration automatique de la durée de cuisson

▶ Appuyer sur OK pour confirmer.
▶ Placer les aliments préparés dans le four et fermer la porte.
▶ Appuyer sur OK pour confirmer.
▶ Sélectionner Démarrer la cuisson pour confirmer le programme ou sélectionner Heure de fin pour définir une temporisation.
  ■ Appuyer sur OK pour que le programme de cuisson démarre.

Pour arrêter le programme :

▶ Appuyer un moment sur OK ou brièvement sur et sélectionner .

Le détail des recettes (ingrédients et préparation) est disponible sur notre site web à l'adresse :

– **http://recipes.franke.com**

Exemple de programme pour un menu complet

- ▶ Appuyer sur OK pour accéder au menu principal.
- ▶ Sélectionner et appuyer sur OK.
- ▶ Sélectionner et appuyer sur OK.
- ▶ Sélectionner **MENU À BASE DE VIANDE 1** et appuyer sur OK.
  - ■ Le récapitulatif du menu complet s'affiche :

Section	Description
PROGRAMME	Configuration automatique du programme de cuisson
TEMPÉRATURE	Configuration automatique de la température
INFO PLAQUE	Affichage automatique de la meilleure position pour la plaque
TEMPS	Configuration automatique de la durée de cuisson

- ▶ Appuyer sur OK pour confirmer.
- ▶ Placer les aliments préparés dans le four et fermer la porte.
- ▶ Appuyer sur OK pour confirmer.
- ▶ Sélectionner Démarrer la cuisson pour confirmer le programme ou sélectionner Heure de fin pour définir une temporisation.
  - ■ Appuyer sur OK pour que le programme de cuisson démarre.

Pour arrêter le programme :

- ▶ Appuyer un moment sur OK ou brièvement sur et sélectionner .

Le détail des recettes (ingrédients et préparation) est disponible sur notre site web à l'adresse :

- **http://recipes.franke.com**

Cuisson en mode éco

En mode de cuisson éco, vous cuisinez de nombreuses recettes et menus complets de façon écologique.
Les recettes de ce menu sont les mêmes qu'en mode **AUTO**, mais avec une consommation électrique réduite à la cuisson.

- ▶ Appuyer sur OK pour accéder au menu principal.
- ▶ Sélectionner , appuyer sur OK.

Le menu **CUISSON ÉCO** s'affiche avec ses sous-menus :

- **RECETTES ÉCO**

Dans ce menu, vous pouvez choisir parmi différentes catégories de recettes, p. ex. pâtes/légumes, viande, poisson, gâteaux, pain/pizza.

- **MENUS ÉCO COMPLETS**

Dans ce menu, vous pouvez choisir entre divers programmes de menus complets, p. ex. menu à base de viande de 1 à 8, menu à base de poisson de 1 à 8, 4 pizzas, pain sur 4 plaques.

Exemple de programme de recette éco

- ▶ Appuyer sur OK pour accéder au menu principal, sélectionner , puis appuyer sur OK.
- ▶ Sélectionner et appuyer sur OK.
- ▶ Appuyer sur **PÂTES/LÉGUMES,** puis sélectionner **CANNELLONI.**
  - ■ Le récapitulatif de la recette apparaît :

Section	Description
INFO	Configuration automatique de la température, du programme et affichage de la meilleure position pour la plaque
TEMPS	Configuration automatique de la durée de cuisson

- ▶ Appuyer sur OK pour confirmer.
- ▶ Placer les aliments préparés dans le four et fermer la porte.
- ▶ Appuyer sur OK pour confirmer.
- ▶ Sélectionner Démarrer la cuisson pour confirmer le programme ou sélectionner Heure de fin pour définir une temporisation.
  - ■ Appuyer sur OK pour que le programme de cuisson démarre.

Pour arrêter le programme :

- ▶ Appuyer un moment sur OK ou brièvement sur et sélectionner .

Le détail des recettes (ingrédients et préparation) est disponible sur notre site web à l'adresse :

- **http://recipes.franke.com**

Exemple de programme pour un menu éco complet

- ▶ Appuyer sur OK pour accéder au menu principal, sélectionner , puis appuyer sur OK.
- ▶ Sélectionner et appuyer sur OK.
- ▶ Sélectionner **MENU À BASE DE VIANDE 1** et appuyer sur OK.
  - ■ Le récapitulatif du menu complet s'affiche :

Section	Description
PROGRAMME	Configuration automatique du programme de cuisson
TEMPÉRATURE	Configuration automatique de la température
INFO PLAQUE	Affichage automatique de la meilleure position pour la plaque
TEMPS	Configuration automatique de la durée de cuisson

- ▶ Appuyer sur OK pour confirmer.
- ▶ Placer les aliments préparés dans le four et fermer la porte.
- ▶ Appuyer sur OK pour confirmer.
- ▶ Sélectionner Démarrer la cuisson pour confirmer le programme ou sélectionner Heure de fin pour définir une temporisation.
  - ■ Appuyer sur OK pour que le programme de cuisson démarre.

Pour arrêter le programme,

- ▶ Appuyer un moment sur OK ou brièvement sur ↩ et sélectionner ✓.

Le détail des recettes (ingrédients et préparation) est disponible sur notre site web à l'adresse :
- **http://recipes.franke.com**

Cuisson en mode Bien-être

En mode Bien-être, vous pouvez choisir parmi différentes options de recette telles que agneau/porc/mouton, la volaille, le poisson, la viande de veau et les légumes.

Exemple de programme pour un menu bien-être

Ce programme permet la cuisson de viandes, poissons et plats à base de légumes d'une façon totalement naturelle et à faible teneur en graisses. Il nécessite une cuisson prolongée à basse température des aliments (environ 100 °C) sans ajout d'huile ou d'autres matières grasses. Cela vous permet de conserver la valeur nutritive des aliments (minéraux, vitamines, etc.) et de renforcer leur saveur naturelle.

- ▶ Appuyer sur OK pour accéder au menu principal.
- ▶ Sélectionner et appuyer sur OK.
- ▶ Sélectionner **LÉGUMES** et appuyer sur OK.
  - ■ Le récapitulatif du menu complet s'affiche :

Section	Description
PROGRAMME	Configuration automatique du programme de cuisson
TEMPÉRATURE	Configuration automatique de la température
INFO PLAQUE	Affichage automatique de la meilleure position pour la plaque
TEMPS	Configuration automatique de la durée de cuisson

- ▶ Appuyer sur OK pour confirmer.
- ▶ Placer les aliments préparés dans le four et fermer la porte.
- ▶ Appuyer sur OK pour confirmer.
- ▶ Sélectionner Démarrer la cuisson pour confirmer le programme ou sélectionner Heure de fin pour définir une temporisation.
  - ■ Appuyer sur OK pour que le programme de cuisson démarre.

Pour arrêter le programme :

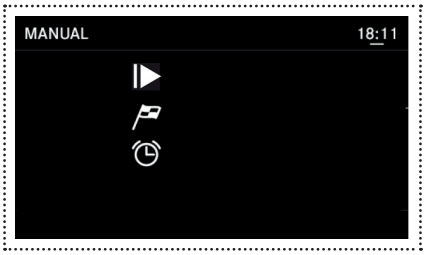
- ▶ Appuyer un moment sur OK ou brièvement sur ↩ et sélectionner ✓.

Le détail des recettes (ingrédients et préparation) est disponible sur notre site web à l'adresse :
- **http://recipes.franke.com**

Programmation de l'heure de fin de cuisson

En mode de cuisson manuelle

- ▶ Appuyer sur OK pour accéder au menu principal.
- ▶ Sélectionner et appuyer sur OK.
  - ■ Le menu **MANUEL** s'affiche avec différentes sections ; en choisir une.
- ▶ Sélectionner la durée de cuisson.
- ▶ Appuyer sur OK pour confirmer.
  - ■ Le sous-menu apparaît.



- ▶ Sélectionner et appuyer sur OK.
- ▶ Sélectionner les heures et les minutes en faisant défiler le menu vertical.
- ▶ Confirmer avec OK.
  - ■ Le four est désormais en mode veille.

Le four calcule l'heure du démarrage en se basant sur le temps de cuisson ou le programme de cuisson choisis et l'heure de fin prédéfinie. La cuisson démarre à l'heure calculée.

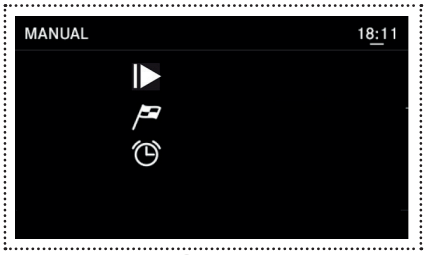
L'heure de fin de cuisson ne peut être paramétrée que dans la section **MANUEL** et dans la section **RECETTES** dans **AUTO**, **CUISSON ÉCO** et **BIEN-ÊTRE**.

Réglage de l'alarme

La minuterie peut être utilisée pour tous les modes de cuisson. Il s'agit d'une fonction indépendante.

- ▶ Appuyer sur OK pour accéder au menu principal.
- ▶ Sélectionner et appuyer sur OK.
- ▶ Le menu **MANUEL** s'affiche avec différentes sections.
- ▶ Choisir une fonction.
- ▶ Appuyer sur OK pour confirmer.

- Le sous-menu apparaît.



▶ Sélectionner et appuyer sur OK.
▶ Sélectionner les heures et les minutes en faisant défiler le menu vertical.
▶ Appuyer sur OK pour confirmer.
▶ Sélectionner Démarrer la cuisson et appuyer sur OK.
- La minuterie fonctionne en arrière-plan dans la barre du menu principal, près de l'horloge.

En fin de cuisson, une sonnerie retentit.
▶ Pour arrêter la sonnerie, appuyer sur OK.

UTILISATION DE LA SONDE POUR LA VIANDE

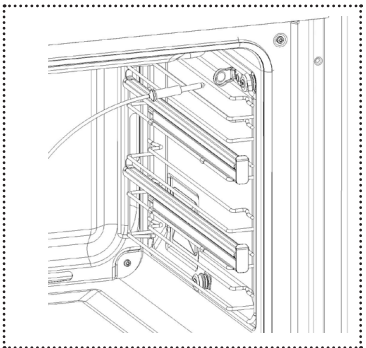
La sonde fournie avec votre four Franke vous permet de cuire la viande en interrompant le processus de cuisson au bon moment, c'est-à-dire quand la température mesurée au cœur de la viande correspond à la cuisson idéale. Ainsi, plus besoin de définir des temps de cuisson et de contrôler la viande sans arrêt.
La sonde à viande ne peut pas être activée dans les modes de cuisson , (**GRIL**, **GRIL VENTILÉ**), ni dans les recettes à la cuisson prédéfinie.

Attention !
▷ Utiliser uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.

Connexion

Il est conseillé de connecter la fiche de la sonde avant de démarrer la cuisson et quand le four est froid, afin d'éviter les brûlures.
▶ S'assurer que la fiche est bien insérée dans le connecteur pour garantir la stabilité et une mesure exacte de la température de la viande.

Le point de connexion de la sonde est illustré sur la figure.



▶ Après la connexion de la sonde, insérer la pointe dans la viande et allumer le four.

Pour une mesure exacte de la température, la sonde doit être insérée de manière à ce que la pointe se trouve aussi près que possible du centre de la viande.
▶ Sélectionner le mode de cuisson et la température.
- L'icône s'allume et indique la bonne connexion de la sonde.
- Si l'icône disparaît, cela signifie que la fiche n'est pas bien insérée. Dans ce cas, corriger sa position.

La température du four sélectionnée doit être adaptée à la cuisson homogène requise (une température trop élevée peut brûler l'extérieur de la viande). Dans tous les cas, la cuisson est interrompue si la sonde détecte une température de 65 °C à l'intérieur de la viande, quelle que soit la température du four sélectionnée.
En effet, à cette température prédéfinie, la viande est cuite à point. Si vous souhaitez une autre cuisson (saignante ou bien cuite), cette valeur peut être modifiée comme suit :

▶ Appuyer sur OK, sélectionner , appuyer sur OK pour confirmer la cuisson souhaitée, puis appuyer sur OK.
▶ Sélectionner Démarrer la cuisson et appuyer sur OK.
- Le programme de cuisson démarre.

▶ Vous devez faire votre choix dans les 15 secondes, en utilisant les boutons et pour augmenter ou baisser la température. La plage disponible va de 35 °C à 95 °C.

PROGRAMMES DE CUISSON MANUELLE

Programme	Description
	CHALEUR TOURNANTE Ce mode de cuisson à économie d'énergie (1500 W) est adapté à une grande variété de plats. Les temps de cuisson sont plus longs, mais la chaleur est répartie de manière optimale pour un excellent résultat et une consommation d'énergie plus basse.
	CHALEUR EN HAUT ET EN BAS Ce mode de cuisson traditionnel est idéal pour tous les plats, la cuisson du pain et des gâteaux et pour la cuisson des rôtis et de l'agneau.
	À CUISSON VENTILÉE Ce mode de cuisson traditionnel est utilisé pour les flans, les tartes, les desserts et pour rôtir ou cuisiner sur deux niveaux.
	PIZZA Les éléments chauffants sont combinés pour créer une chaleur très concentrée dans la partie basse du four. Cette fonction est idéale pour cuire des pizzas qui nécessitent d'être chauffées par en dessous sur un seul niveau. La cuisson est rapide et garantit de très bons résultats (pour préchauffer, utiliser Cuisson rapide puis passer en mode Pizza).
	CUISSON RAPIDE Ce mode de cuisson très puissant exploite l'effet amplificateur de la chaleur tournante. Des températures élevées sont atteintes en très peu de temps. Cette fonction est adaptée à une cuisine traditionnelle pour les grands morceaux de viande (p. ex. gigot d'agneau, porcelet rôti, cuisse de cochon ou de veau, jambon cuit au four).
	CUISSON MULTIPLE Cette fonction utilise la totalité des éléments chauffants du four (chaleur tournante et chaleur traditionnelle). Contrairement à la fonction **MENU COMPLET**, celle-ci génère une chaleur principalement dans la partie inférieure du four, ce qui est idéal pour la cuisson sur 4 niveaux (pain, 4 pizzas, tartes).
	MENU COMPLET La technologie à chaleur tournante alliée à des éléments de chauffage traditionnels crée une répartition graduelle de la chaleur principalement vers le niveau supérieur. Ce mode de cuisson est idéal pour cuire de grandes quantités d'aliments sur 2 ou 3 niveaux.
	CUISSON FACILE C'est la fonction idéale pour les cuisiniers débutants. La technologie à chaleur tournante alliée à des éléments chauffants traditionnels crée une répartition équilibrée de la chaleur, ce qui permet de cuire une grande variété d'aliments avec une puissance absorbée instantanée limitée.
	CUISSON DOUCE La température est définie sur 120 °C avec le ventilateur de refroidissement interne activé pour la cuisson à basse puissance (1000 W). Les temps de cuisson sont plus longs, ce qui permet une cuisson très délicate et uniforme (p. ex. mode de cuisson « Bien-être »). Cette fonction est adaptée au préchauffage du four avant d'y installer les aliments préparés.
	BASSE TEMPÉRATURE Le mode de cuisson à basse température est idéal pour cuisiner des aliments à basse température pendant plus longtemps, afin de préserver la tendreté et les propriétés organoleptiques des aliments. Vous pouvez faire cuire la viande, le poisson et les légumes tout en conservant leur saveur d'origine et leurs valeurs nutritionnelles.
	ÉCONOMIE D'ÉNERGIE Cette fonction réduit la consommation électrique du four pendant la cuisson. Elle ne convient pas à tous les types d'aliments.

Programme	Description
	BBQ Le gril traditionnel et les éléments chauffants supérieurs sont assistés par la chaleur tournante. La chaleur est produite uniquement dans la partie supérieure du four, rayonnant uniformément sur la surface des aliments. Cette fonction convient pour la cuisson de petits morceaux de viande, de viande tendre et de hamburgers.
	GRIL Cette fonction utilise seulement le gril supérieur et est idéale pour faire griller du pain ou dorer la viande ou le poisson.
	GRIL VENTILÉ La chaleur est générée par le gril et distribuée par le ventilateur arrière. Ce mode de cuisson est idéal pour la cuisson de gros morceaux de viande ou de volaille.
	DÉCONGÉLATION La température est définie sur 25 °C avec le ventilateur de refroidissement interne activé. Cette fonction convient pour décongeler doucement les aliments ou pour refroidir le four après la cuisson.
	LEVAGE DE LA PÂTE La température est définie sur 30 °C avec le ventilateur de refroidissement interne désactivé. Cela crée les conditions idéales permettant à la pâte de lever.
	CHAUFFE-PLATS La température est définie entre 55 °C et 85 °C. Cette fonction convient au réchauffement de plats cuits, mais froids, ou pour garder vos assiettes et les aliments au chaud sans en modifier la cuisson.

TABLEAU DE CUISSON

Les instructions du tableau de cuisson sont le résultat d'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.

Fonction sélectionnée	Type d'aliment ou recette	Poids (kg)	Position des grilles (niveau)	Temps de préchauffage (min.)	Température (°C)	Durée (minutes)
CUISSON DOUCE	Noix de Saint-Jacques	0,5	3 ou 4	8	170	17–20
	Tartes aux légumes	1	3 ou 4	8	175	17–20
	Plats de pâtes cuites au four	1,8	2 ou 3	9,5	195	38–40
	Cannelloni	1,3	2 ou 3	10	195	40–45
	Rôti de bœuf	1,3	2 ou 3	10	195	70–74
	Poisson en papillote	0,4	4 ou 5	8	200	48–55
	Biscuits	0,8	2 ou 3	8	165	40–45
	Tarte aux pommes	1,6	2 ou 3	10	180	65–70
VENTILATEUR	Pizza en tranches	1,3	4 ou 3	7	200	40–45
	Légumes cuits	1	2 ou 3	8	190	20–25
	Crêpes fourrées	1,3	3 ou 4	8	200	30–35
	Hamburgers	180 g	3 ou 4	8	180	10–12
	Rôti de porc	1,3	2 ou 3	12	200	85–95
	Bar	0,8	3 ou 4	8	200	38–48
	Poisson en croûte de sel	0,8	2 ou 3	6	190	40–43
	Tartes	1,3	3 ou 4	8,5	180	60–65
PIZZA	Pain	1	2 ou 3	8	180	25–30
	Pizza à pâte fine	0,2	2 ou 3	8	190	8–15
	Pizza focaccia	1,3	2 ou 3	10	185	20–23
	Focaccia	1,3	2 ou 3	8	185	18–23
	Pain à l'ail grillé	0,4	4 ou 5	10	190	9–13
CUISSON FACILE	Cannelloni	1,3	2 ou 3	10	195	35–45
	Plats de parmigiana au four	1,3	3 ou 4	8,5	190	30–37
	Tarte à la viande et aux légumes	1,8	2 ou 3	10	180	50–65
	Gratin de légumes	1,2	2 ou 3 ou 4	7,5	195	20–23
	Pommes de terre au four	1,5	2 ou 3	8	190	40–46
	Dorade argentée	0,8	2 ou 3	10	180	30–37
	Lapin (en morceaux)	1,1	2 ou 3	8	175	65–80
	Quatre-quarts	0,9	2 ou 3	10	175	50–65

Fonction sélectionnée	Type d'aliment ou recette	Poids (kg)	Position des grilles (niveau)	Temps de préchauffage (min.)	Température (°C)	Durée (minutes)
MENU COMPLET	Tartes au fromage	0,8	2 ou 3	6,5	180	23–28
	Tartes aux légumes	1,5	2 ou 3	8	190	35–40
	Tomates farcies	9 pièces	2 ou 3	7,5	200	20–22
	Rôti de veau	1,3	1 ou 2 ou 3	8,5	190	105–115
	Poulet	0,4	2 ou 3	7,5	200	28–35
	Morue	1,5	2 ou 3	7,5	190	28–38
	Lotte	0,7	2 ou 3	8	190	23–28
	Profiteroles	0,9	2 ou 3	6	200	13–18
CUISSON MULTIPLE	Gros pain de campagne	1,5	3 ou 4	8	210	38–48
	Flan aux légumes	0,8	2 ou 3 ou 4	7,5	180	15–22
	Plats de pâtes cuites au four	1,3	2 ou 3	9,5	190	32–40
	Riz pilaf	1	2 ou 3	10	190	15–22
	Espadon	0,8	2 ou 3	8	200	30–35
	Poulet (en morceaux)	1	2 ou 3	7,5	175	40–45
	Croissants	12 pièces	3 ou 4	6	180	15–20
	Pâte feuilletée	0,8	2 ou 3 ou 4	6,5	165	18–22
CUISSON RAPIDE	Gratin de courgettes	1,4	1 ou 2 ou 3	6	190	15–19
	Gratin de tortellini	1	2 ou 3	5,5	175	17–23
	Quenelles de pomme de terre	1,5	1 ou 2	5	180	15–25
	Brochettes de viandes	1	1 ou 2 ou 3	8,5	190	22–28
	Ailes de poulet	1	2 ou 3	7,5	175	18-23
	Saucisses	15 pièces	2 ou 3	5,5	180	13–15
	Dessert au chocolat	9 pièces	2 ou 3	3	210	7–9
	Muffins	9 pièces	1 ou 2	4,5	190	15–22
BBQ	Omelette	1,8	2 ou 3	4	190	22–45
	Terrine de poisson	1,8	2 ou 3 ou 4	5,5	185	30–32
	Brochettes de chevreau	1	2 ou 3	6	200	8–15
	Ribs de porc	1,8	1 ou 2	8	195	32–42
	Hamburgers	180 g	1 ou 2 ou 3	3	195	6–8
	Truite	0,8	1 ou 2 ou 3	6,5	200	37–42
	Crêpes sucrées fourrées	12 pièces	1 ou 2	5,5	190	7–15
	Mini croissants	12 pièces	1 ou 2	4	185	15–17

TESTS DE CUISSON

– 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.

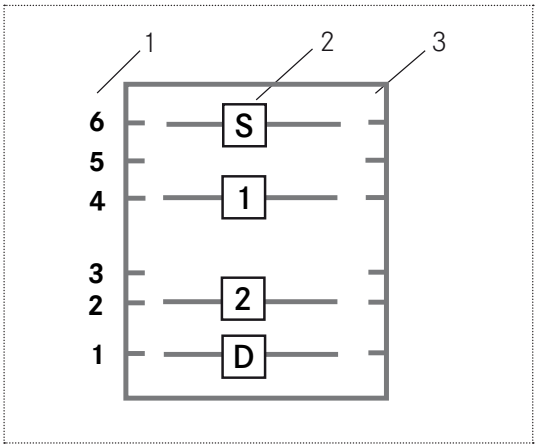
Pour commencer, utilisez les valeurs recommandées et, si la cuisson ne produit pas le résultat escompté, augmentez ou diminuez le temps de cuisson.
Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires fournis, les plaques en émail et les plaques de métal foncées. Suivez le tableau de sélection qui répertorie les éléments fournis à placer sur les différentes grilles.

Les niveaux indiqués se réfèrent à des grilles sans supports coulissants (veiller à les retirer).

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

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Niveau (de bas en haut)	Tempé-rature (°C)	Durée (minutes)	Accessoires / Notes
Pâte sablée	CHALEUR EN HAUT/EN BAS	✓	4	160	22–26	Niveau 4 : plaque de cuisson émaillée
	CUISSON FACILE	✓	3–5	150	35–40	Niveau 5 : plaque de cuisson émaillée Niveau 3 : plaque à rôtir en émail
Petits gâteaux	CHALEUR EN HAUT/EN BAS	✓	3	170	33–38	Niveau 3 : plaque à rôtir en émail
	CUISSON FACILE	✓	3	150	24–28	Niveau 4 : plaque à rôtir en émail Niveau 3 : plaque à rôtir en émail
	CUISSON FACILE	✓	3–4	150	24–28	Niveau 4 : plaque de cuisson émaillée Niveau 3 : plaque à rôtir en émail
Gâteau de Savoie	CHALEUR EN HAUT/EN BAS	✓	2	170	43–48	Niveau 2 : moule de cuisson sur grille
	CUISSON FACILE	✓	2	170	28–32	Niveau 2 : moule de cuisson sur grille
Tarte aux pommes	CHALEUR EN HAUT/EN BAS	✓	1	190	60–70	Niveau 1 : moule de cuisson sur grille
	CUISSON MULTIPLE	✓	1	180	50–55	Niveau 1 : moule de cuisson sur grille
Deux tartes aux pommes	CUISSON MULTIPLE	✓	1	180	50–55	Niveau 1 : 2 moules de cuisson sur grille
Gâteaux levés	CHALEUR EN HAUT/EN BAS	✓	2	165	25–30	Niveau 2 : moule de cuisson sur grille
	CUISSON FACILE	✓	2	165	28–35	Niveau 2 : moule de cuisson sur grille
Cuisson gril		Si vous cuisez des aliments directement sur la grille, placez la plaque émaillée sur le niveau en-dessous. Cela permettra de recueillir les résidus de cuisson pour garder votre four propre.				
Sandwich grillé	GRIL	✓ (5 min.)	5	80	2–3	Niveau 5 : grille Garder la porte fermée pour toute la durée de cuisson.
Hamburgers	BBQ	non	4	200	20	Niveau 4 : grille Niveau 3 : plaque de cuisson/à rôtir en émail Retourner les aliments au bout de 10 min.

PROGRAMMES DE MENUS COMPLETS



1 Supports
2 Position des grilles
3 Chambre du four

Exemple :
E Entrée
1 1er plat
2 2e plat
D Dessert

Informations sur le poids et la position : sur le site web **http://recipes.franke.com**

Menu complet à base de viande

Menu à base de viande 1

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	PROFITEROLES SAVOUREUSES AU GRUYÈRE	6	28 min	n20 300 g	Plaque de cuisson émaillée
1er plat	CANNELONI AU BŒUF	4	41 min	1100 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	GÂTEAU AU CHOCOLAT	1	51 min	800 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
2e plat	PINTADE FARCIE	2	98 min	1450 g	Moule de cuisson sur grille

Menu à base de viande 2

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	COURGETTES FARCIES	6	18 min	n16 700 g	Plaque de cuisson émaillée
Dessert	TARTE AUX POMMES	1	34 min	800 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
1er plat	LASAGNES AU PESTO	4	44 min	1600 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	PAIN DE POULET AUX PETITS POIS ET AUX ASPERGES	2	54 min	1100 g	Moule de cuisson sur grille

Menu à base de viande 3

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	GRATIN DE FENOUIL	6	22 min	800 g	Moule de cuisson sur grille
1er plat	GNOCCHI	4	29 min	650 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	TARTE AUX PRUNES	1	51 min	580 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
2e plat	SANGLIER EN SAUCE	3	55 min	900 g	Plaque de cuisson émaillée

Menu à base de viande 4

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	FLAN D'ÉPINARDS	6	19 min	800 g	Moule de cuisson sur grille
1er plat	POLENTA AUX LÉGUMES	4	25 min	1200 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	DINDE FARCIE AUX ASPERGES	3	29 min	870 g	Plaque de cuisson émaillée
Dessert	FOCACCIA SUCRÉE	1	32 min	1100 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail

Menu à base de viande 5

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	FLEURS DE COURGETTES FARCIES	6	17 min	600 g	Moule de cuisson sur grille
1er plat	PAPPARDELLES AUX COURGETTES	4	23 min	1100 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	RÔTI DE VEAU	3	28 min	900 g	Plaque de cuisson émaillée
Dessert	FLAN À LA RICOTTA ET CANNELLE	1	41 min	850 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail

Menu à base de viande 6

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	PANIERS DE POMMES DE TERRE AU FOUR	6	23 min	800 g	Plaque de cuisson émaillée
1er plat	PÂTES FARCIES	4	38 min	1100 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	GÂTEAU DE CHÂTAIGNES	1	38 min	900 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	GIGOT D'AGNEAU	3	78 min	800 g	Plaque à rôtir en émail

Menu à base de viande 7

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	POIVRONS FARCIS	6	25 min	600 g	Moule de cuisson sur grille
1er plat	NOUILLES AUX ŒUFS AVEC JAMBON ET FROMAGE	4	34 min	1300 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	GÂTEAU FORÊT NOIRE	1	54 min	850 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
2e plat	POULET AUX RAISINS	3	79 min	1450 g	Plaque de cuisson émaillée

Menu à base de viande 8

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	BOULETTES DE TOFU AUX OLIVES	6	28 min	850 g	Plaque de cuisson émaillée
1er plat	PÂTES FARCIES À LA VIANDE	4	35 min	1100 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	RÔTI DE VEAU	2	38 min	900 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	GÂTEAU MARBRÉ	1	65 min	1326 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail

Menu complet à base de viande - basse consommation

Menu à base de viande 1 - basse consommation

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	PROFITEROLES SAVOUREUSES AU GRUYÈRE	6	45 min	n20 300 g	Plaque de cuisson émaillée
1er plat	CANNELONI AU BŒUF	4	58 min	1100 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	GÂTEAU AU CHOCOLAT	1	65 min	800 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
2e plat	PINTADE FARCIE	2	98 min	1450 g	Moule de cuisson sur grille

Menu à base de viande 2 - basse consommation

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	COURGETTES FARCIES	6	45 min	n16 700 g	Plaque de cuisson émaillée
Dessert	TARTE AUX POMMES	1	56 min	800 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
1er plat	LASAGNES AU PESTO	4	70 min	1600 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	PAIN DE POULET AUX PETITS POIS ET AUX ASPERGES	2	82 min	1100 g	Moule de cuisson sur grille

Menu à base de viande 3 - basse consommation

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	GRATIN DE FENOUIL	6	45 min	800 g	Moule de cuisson sur grille
1er plat	GNOCCHI	4	45 min	650 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	TARTE AUX PRUNES	1	60 min	580 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
2e plat	SANGLIER EN SAUCE	3	74 min	900 g	Plaque de cuisson émaillée

Menu à base de viande 4 - basse consommation

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	FLAN D'ÉPINARDS	6	38 min	800 g	Moule de cuisson sur grille
1er plat	POLENTA AUX LÉGUMES	4	52 min	1200 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	DINDE FARCIE AUX ASPERGES	3	56 min	870 g	Plaque de cuisson émaillée
Dessert	FOCACCIA SUCRÉE	1	56 min	1100 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail

Menu à base de viande 5 - basse consommation

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	FLEURS DE COURGETTES FARCIES	6	43 min	600 g	Plaque de cuisson émaillée
1er plat	PAPPARDELLES AUX COURGETTES	4	48 min	1100 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	RÔTI DE VEAU	3	56 min	900 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	FLAN À LA RICOTTA ET CANNELLE	1	58 min	850 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail

Menu à base de viande 6 - basse consommation

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Dessert	GÂTEAU DE CHÂTAIGNES	1	42 min	900 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
Entrée	PANIERS DE POMMES DE TERRE AU FOUR	6	49 min	800 g	Plaque de cuisson émaillée
1er plat	PÂTES FARCIES	4	60 min	1100 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	GIGOT D'AGNEAU	3	96 min	800 g	Moule de cuisson sur grille

Menu à base de viande 7 - basse consommation

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	POIVRONS FARCIS	6	52 min	600 g	Plaque de cuisson émaillée
1er plat	NOUILLES AUX ŒUFS AVEC JAMBON ET FROMAGE	4	65 min	1300 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	GÂTEAU FORÊT NOIRE	1	65 min	850 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
2e plat	POULET AUX RAISINS	3	86 min	1450 g	Moule de cuisson sur grille

Menu à base de viande 8 - basse consommation

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	BOULETTES DE TOFU AUX OLIVES	6	56 min	850 g	Plaque de cuisson émaillée
1er plat	PÂTES FARCIES À LA VIANDE	4	58 min	1100 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	RÔTI DE VEAU	2	58 min	900 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
Dessert	GÂTEAU MARBRÉ	1	65 min	1326 g	Moule de cuisson sur grille

Menu complet à base de poisson

Menu à base de poisson 1

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	BROCHETTES D'ESPADON	6	22 min	600 g	Plaque de cuisson émaillée
1er plat	PÂTES AU RADICCHIO ET CREVETTES	4	27 min	1200 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	TARTE AUX POIRES	1	44 min	950 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	BAR EN PAPILLOTE	2	50 min	800 g	Moule de cuisson sur grille

Menu à base de poisson 2

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	TARTE AU SAUMON	6	35 min	1200 g	Plaque de cuisson émaillée
1er plat	TERRINE DE POISSON	4	41 min	1200 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	TORTA MARGHERITA	1	45 min	890 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
2e plat	DORADE ROYALE EN PAPILLOTE	2	45 min	800 g	Moule de cuisson sur grille

Menu à base de poisson 3

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	ANCHOIS FARCIS	6	25 min	400 g	Plaque de cuisson émaillée
2e plat	ROULADES DE SOLE	2	32 min	600 g	Moule de cuisson sur grille
1er plat	TIMBALE DE VERMICELLES	4	46 min	1300 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	GÂTEAU AU YAOURT	1	46 min	680 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail

Menu à base de poisson 4

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	CABILLAUD AUX ARTICHAUTS	6	24 min	900 g	Plaque de cuisson émaillée
Dessert	GÂTEAU AU MIEL	1	30 min	800 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
1er plat	SPAGHETTI EN PAPILLOTE	4	34 min	1200 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	DORADE AUX CÂPRES	3	45 min	800 g	Moule de cuisson sur grille

Menu à base de poisson 5

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Dessert	TARTE À L'ANANAS	1	22 min	300 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
Entrée	FRITURE D'ARTICHAUTS	6	29 min	500 g	Moule de cuisson sur grille
1er plat	RISOTTO AUX LANGOUSTINES ET CHAMPIGNONS	4	32 min	1100 g	Moule de cuisson sur grille
2e plats	CALAMARS AUX PETITS POIS	3	40 min	900 g	Plaque de cuisson émaillée

Menu à base de poisson 6

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	BOULETTES DE MORUE	6	21 min	600 g	Plaque de cuisson émaillée
1er plat	LASAGNES AUX FRUITS DE MER ET PETITS POIS	4	38 min	1300 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	SAINT-PIERRE	3	42 min	1100 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	GÂTEAU AU CITRON	1	48 min	800 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail

Menu à base de poisson 7

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	GROUSE	6	14 min	400 g	Plaque de cuisson émaillée
2e plat	SAUMON FARCI	3	22 min	800 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	TARTE AUX AGRUMES	1	36 min	700 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
1er plat	RIZ, POMMES DE TERRE ET MOULES	4	42 min	1400 g	Moule de cuisson sur grille

Menu à base de poisson 8

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	COQUILLES SAINT-JACQUES AUX POIREAUX	6	24 min	550 g	Moule de cuisson sur grille
1er plat	TAGLIATELLES AUX FRUITS DE MER	4	28 min	750 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	RASCASSE EN SAUCE	2	34 min	700 g pour 2 pièces	Plaque de cuisson émaillée
Dessert	TARTE AU CITRON	1	34 min	600 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail

Menu complet à base de poisson - basse consommation

Menu à base de poisson 1 - basse consommation

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	BROCHETTES D'ESPADON	6	42 min	600 g	Plaque de cuisson émaillée
1er plat	PÂTES AU RADICCHIO ET CREVETTES	4	50 min	1200 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	TARTE AUX POIRES	1	52 min	950 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
2e plat	BAR EN PAPILLOTE	2	65 min	800 g	Moule de cuisson sur grille

Menu à base de poisson 2 - basse consommation

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Dessert	TORTA MARGHERITA	1	50 min	890 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
Entrée	TARTE AU SAUMON	6	53 min	1200 g	Plaque de cuisson émaillée
1er plat	TERRINE DE POISSON	4	57 min	1200 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	DORADE ROYALE EN PAPILLOTE	2	59 min	800 g	Moule de cuisson sur grille

Menu à base de poisson 3 - basse consommation

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	ANCHOIS FARCIS	6	48 min	400 g	Plaque de cuisson émaillée
2e plat	ROULADES DE SOLE	2	48 min	600 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	GÂTEAU AU YAOURT	1	54 min	680 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
1er plat	TIMBALE DE VERMICELLES	4	57 min	1300 g	Moule de cuisson sur grille

Menu à base de poisson 4 - basse consommation

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	CABILLAUD AUX ARTICHAUTS	6	45 min	900 g	Plaque de cuisson émaillée
Dessert	GÂTEAU AU MIEL	1	48 min	800 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
1er plat	SPAGHETTI EN PAPILLOTE	4	59 min	1200 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	DORADE AUX CÂPRES	3	62 min	800 g	Moule de cuisson sur grille

Menu à base de poisson 5 - basse consommation

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Dessert	TARTE À L'ANANAS	1	32 min	300 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
Entrée	FRITURE D'ARTICHAUTS	6	48 min	500 g	Moule de cuisson sur grille
1er plat	RISOTTO AUX LANGOUSTINES ET CHAMPIGNONS	4	54 min	1100 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	CALAMARS AUX PETITS POIS	3	62 min	900 g	Plaque de cuisson émaillée

Menu à base de poisson 6 - basse consommation

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	BOULETTES DE MORUE	6	39 min	600 g	Plaque de cuisson émaillée
1er plat	LASAGNES AUX FRUITS DE MER ET PETITS POIS	4	54 min	1300 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	SAINT-PIERRE	3	54 min	1100 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	GÂTEAU AU CITRON	1	54 min	800 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail

Menu à base de poisson 7 - basse consommation

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	GROUSE	6	32 min	400 g	Plaque de cuisson émaillée
2e plat	SAUMON FARCI	3	35 min	800 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	TARTE AUX AGRUMES	1	53 min	700 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
1er plat	RIZ, POMMES DE TERRE ET MOULES	4	58 min	1400 g	Moule de cuisson sur grille

Menu à base de poisson 8 - basse consommation

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	COQUILLES SAINT-JACQUES AUX POIREAUX	6	45 min	550 g	Plaque de cuisson émaillée
1er plat	TAGLIATELLES AUX FRUITS DE MER	4	50 min	750 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	TARTE AU CITRON	1	50 min	600 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
2e plat	RASCASSE EN SAUCE	2	59 min	700 g pour 2 pièces	Moule de cuisson sur grille

Menu complet 4 pizzas et pain

Menu 4 pizzas

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
1	PIZZA MARGHERITA	6	21 min	600 g	Plaque de cuisson émaillée
2	PIZZA BACON ET OLIVES	4	25 min	600 g	sur gril

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
3	PIZZA THON ET OIGNONS	3	25 min	600 g	sur gril
4	PIZZA VÉGÉTARIENNE	1	25 min	600 g	Plaque à rôtir en émail

Menu pain

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
1	PAIN / PIZZA	6	25 min	500 g	Plaque de cuisson émaillée
2	PAIN / PIZZA	4	27 min	500 g	sur gril
3	PAIN / PIZZA	2	27 min	500 g	sur gril
4	PAIN / PIZZA	1	27 min	500 g	Plaque à rôtir en émail

Menu complet 4 pizzas et pain - basse consommation

Menu 4 pizzas

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
1	PIZZA AUX OLIVES NOIRES	6	33 min	600 g	Plaque de cuisson émaillée
2	PIZZA JAMBON ET CHAMPIGNONS	1	33 min	600 g	Plaque à rôtir en émail
3	PIZZA VÉGÉTARIENNE	3	42 min	600 g	sur gril
4	PIZZA THON ET OIGNONS	4	42 min	600 g	sur gril

Menu pain

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
1	PAIN / PIZZA	1	49 min	500 g	Plaque à rôtir en émail
2	PAIN / PIZZA	2	49 min	500 g	sur gril
3	PAIN / PIZZA	4	53 min	500 g	sur gril
4	PAIN / PIZZA	6	55 min	500 g	Plaque de cuisson émaillée

Menu bien-être

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
1	AGNEAU/PORC/MOUTON	3	194 min	1550 g	Plaque de cuisson émaillée
3	POISSON	3	92 min	1100 g	Plaque de cuisson émaillée
2	VOLAILLES	3	138 min	600 g	Plaque de cuisson émaillée
4	VEAU	3	-	-	Plaque de cuisson émaillée
5	LÉGUMES	3	75 min	900 g	Plaque de cuisson émaillée

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute opération de nettoyage et d'entretien :
- ▷ Lire les informations de sécurité générale concernant le nettoyage dans le chapitre « Consignes de sécurité ».
- ▷ 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.

Recommandations générales

Certains produits (les sauces, le sucre, les protéines et les matières grasses) sont à l'origine de taches sur la surface de cuisson causées par des projections ou des déversements. Des projections peuvent se produire pendant la cuisson et sont habituellement dues à une cuisson à une température trop élevée.
Les déversements se produisent lors de l'utilisation de plats de trop petite taille ou en raison d'une mauvaise estimation de l'augmentation du volume en cours de cuisson. Ces problèmes peuvent être évités en utilisant des récipients profonds ou à l'aide des plaques émaillées fournies avec le four.
Les parties en acier inoxydable et en émail du four resteront comme neuves si elles sont régulièrement nettoyées avec de l'eau ou des détergents spéciaux.

- ▷ S'assurer que le four est froid avant de commencer le nettoyage.
- ▷ Ne pas utiliser de nettoyants à vapeur ou de jets d'eau directs.
- ▷ Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou racleurs métalliques pour nettoyer les vitres de la porte du four, car cela risquerait de rayer la surface et causer la dégradation du verre.
- ▷ Ne jamais utiliser de tampons à récurer, de laine d'acier, d'acide chlorhydrique ou d'autres produits qui pourraient rayer ou marquer la surface.
- ▷ Utiliser uniquement de l'eau chaude et des détergents non abrasifs lors du nettoyage des surfaces en émail et de la chambre du four.
- ▷ Utiliser un nettoyant pour verre de marque pour le nettoyage des vitres.

Nettoyage de la chambre du four

Il est plus facile d'éliminer les taches quand le four est encore chaud et que les taches sont encore récentes.
- ▷ S'assurer que le four est froid au toucher pour éviter les brûlures.

- ▶ Nettoyer les surfaces en émail et la chambre du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs.
- ▶ Sécher toutes les pièces du four soigneusement après nettoyage.

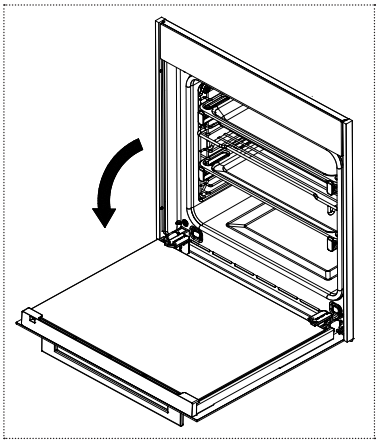
Nettoyage de la porte du four

- ▷ S'assurer que le four est froid avant de commencer le nettoyage.

Pour faciliter le nettoyage du four, on peut démonter la porte du four (voir chapitre « Démontage de la porte du four »).

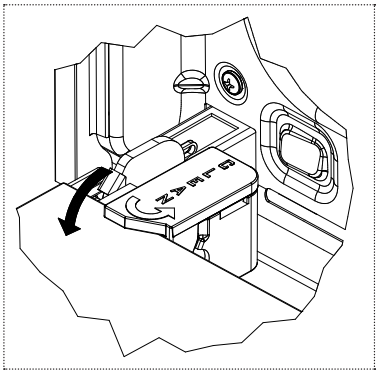
Démontage de la porte du four

- ▶ Ouvrir complètement la porte du four.

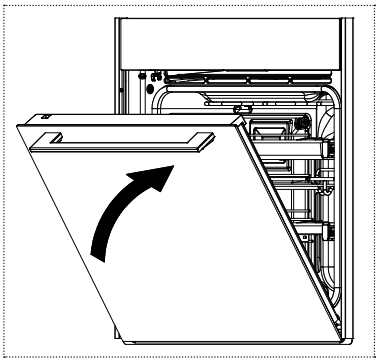


Les charnières sont équipées de deux verrous mobiles.

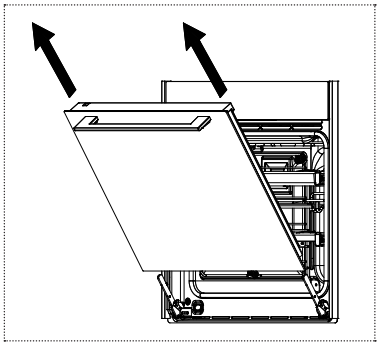
- ▶ Pour libérer la charnière, lever le verrou et maintenir la porte sur les côtés près des charnières.
- ▶ Tourner les deux crochets vers le bas.

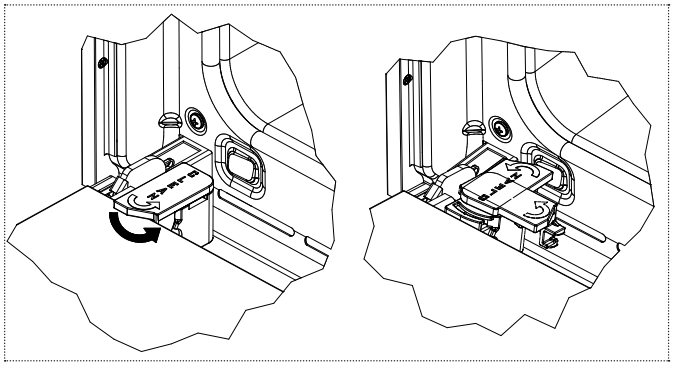


- ▶ S'assurer que les crochets du bloc sont complètement rabaissés.
- ▶ Fermer la porte à moitié.



▶ Tirer la porte vers l'extérieur.





Assemblage de la porte du four

Après le nettoyage, la porte du four doit être remontée.

▶ Faire glisser les charnières dans leurs rainures.

▶ Tourner les deux crochets de bloc (utilisés comme fixations de charnières) vers le haut.

ATTENTION ! Une mauvaise manipulation peut endommager le four !

▷ Ne jamais essayer de fermer la porte lorsqu'un ou les deux blocs sont partiellement ou complètement ouverts.

▶ Refermer la porte du four.

Nettoyage des vitres de la porte du four

La porte du four et les vitres peuvent être démontées pour permettre un nettoyage approfondi des panneaux de verre.

La porte du four est équipée de 3 panneaux en verre :

- le panneau de verre interne (à proximité de la cavité du four)
- le panneau de verre intermédiaire (à l'intérieur de la porte du four)
- le panneau de verre externe

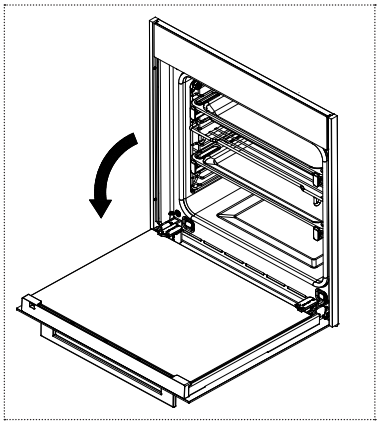
Le panneau de verre interne et le panneau intermédiaire peuvent être retirés pour le nettoyage.

L'intérieur du panneau de verre externe peut être nettoyé lorsque les panneaux interne et intermédiaire sont retirés.

Démontage et nettoyage du panneau de verre interne de la porte du four

▷ S'assurer que le four est froid avant de commencer le nettoyage.

▶ Ouvrir complètement la porte du four.



▶ Tourner les deux blocs noirs (portant l'inscription **CLEAN,** au bas de la porte) de 180° de sorte qu'ils s'insèrent dans la structure du four.

- S'assurer que les blocs noirs sont complètement tournés.

■ Les blocs s'enclenchent dans leur position.

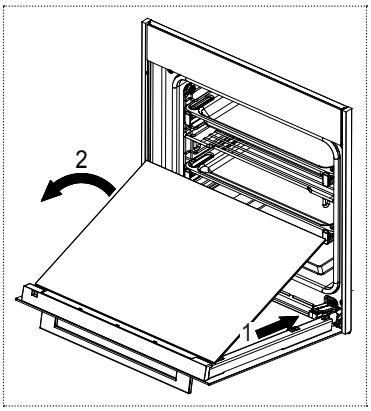
ATTENTION ! Une mauvaise manipulation peut endommager le four !

Si les blocs ne sont pas complètement tournés, le retrait du panneau de verre entraînera la fermeture immédiate de la porte du four.

▷ Ne jamais essayer de fermer la porte lorsqu'un ou les deux blocs sont partiellement ou complètement retirés du panneau en verre.

▶ Pousser avec précaution le panneau de verre interne (1) vers le four. Puis soulever le panneau de verre interne (2).

■ Les deux blocs noirs empêcheront la fermeture de la porte.



▶ Nettoyer le panneau de verre interne.

Démontage et nettoyage du panneau de verre intermédiaire de la porte du four

Après avoir retiré le panneau de verre interne, le panneau de verre intermédiaire peut être retiré.

▶ Soulever avec précaution le panneau de verre intermédiaire et le désengager des caoutchoucs des deux côtés.

▶ Nettoyer le panneau de verre intermédiaire.

Démontage et nettoyage des bandeaux supérieurs pour les panneaux en verre

Pour un nettoyage plus en profondeur, les bandeaux supérieurs sur la porte du four peuvent être démontés. Les bandeaux supérieurs sont fixés à l'aide de deux vis, l'une dans le coin supérieur droit, l'autre dans le coin supérieur gauche à l'intérieur de la porte. Il est seulement possible de retirer les bandeaux supérieurs lorsque la vitre interne est démontée.

▶ Dévisser les vis de fixation dans les coins supérieurs gauche et droit de la porte du four.

▶ Retirer le bandeau supérieur.

▶ Nettoyer le bandeau supérieur.

Montage des panneaux de verre

Pour savoir si les panneaux de verre sont bien montés, se référer au libellé **VERRE TREMPÉ** qui doit être parfaitement lisible.

- ▶ S'il a été démonté, réinstaller le bandeau supérieur.
- ▶ S'il a été démonté, réinstaller le panneau de verre intermédiaire dans les caoutchoucs.
- ▶ Remettre le panneau de verre interne en place.
- ▶ Replacer les deux blocs de fixation des vitres dans leur position d'origine.
- ▶ Refermer la porte du four.

Nettoyage des cadres latéraux et guides télescopiques

Pour nettoyer les cadres latéraux et les guides télescopiques en profondeur, ils peuvent être démontés du four.

Démontage des guides télescopiques

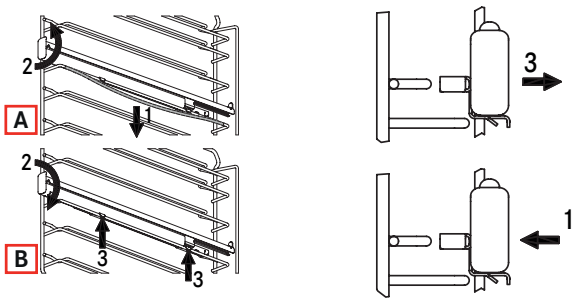


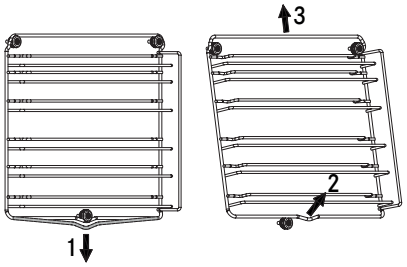
Image A

- ▶ Avec le guide télescopique en position fermée, appuyer fermement (1) au milieu de la grille, à l'endroit où est fixé le coté inférieur des crochets du guide.
- ▶ Tourner le guide dans le sens antihoraire (2) et le retirer de la grille de fond (3).

Image B

- ▶ Avec le guide télescopique en position ouverte, avancer la grille (1).
- ▶ Tourner le guide dans le sens horaire (2) et l'accrocher sur le niveau du bas (3) en appuyant vers les deux crochets jusqu'à entendre un clic.
- ▶ Soulever le guide télescopique (3) tout en le tirant (2) vers l'autre côté du four.
- ▶ Démonter les guides télescopiques.

Démontage des cadres latéraux

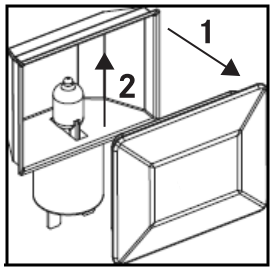


- ▶ Courber la traverse engagée dans le manchon de fixation vers le bas et la sortir de la rainure.
- ▶ Pousser les cadres latéraux vers le haut et les retirer des deux crochets supérieurs.

Nettoyage

- ▶ Nettoyer les cadres latéraux et les guides télescopiques.
- ▶ Après le nettoyage, en les maintenant inclinés, insérer les cadres latéraux dans leurs deux guides respectifs sur le haut.
- ▶ Courber la traverse engagée dans le manchon de fixation vers le haut et l'insérer dans la rainure.
- ▶ Insérer les guides télescopiques.

Remplacement de l'ampoule du four



Les fours Franke sont équipés de deux lampes rectangulaires. Les ampoules de rechange doivent répondre aux spécifications suivantes :

- Résistance thermique : 300 °C
- Tension : 220-240 V, 50/60 Hz
- Puissance : 40 W
- Douille : G9

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.
- ▶ Retirer le couvercle de verre avec précaution en faisant levier avec un tournevis à lame plate.
- ▶ Retirer l'ampoule de son support.
- ▶ Remplacer l'ampoule.
- ▶ Refixer le couvercle de verre.

MAINTENANCE ET RÉPARATION

▷ S'assurer que la maintenance des composants électriques est effectuée uniquement par le fabricant ou le service clientèle.
▷ S'assurer que les câbles endommagés sont uniquement remplacés par le fabricant ou le service clientèle.

▶ Lorsque vous contactez le service clientèle, veuillez fournir les informations suivantes :
  – type de défaut
  – modèle d'appareil (réf.)
  – numéro de série (S.N.)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

Version du logiciel

Cette option contient des informations techniques utiles au service clientèle en cas d'intervention sur la commande électronique.

▶ Appuyer sur .
  ■ Le menu **CONFIGURATION** s'affiche avec diverses options.
▶ **APPUYER SUR VERSION DU LOGICIEL.**
  ■ Les informations de logiciel s'affichent.

Démo

Cette option peut être activée uniquement par des techniciens de maintenance.
Elle permet de naviguer dans les fonctions d'affichage sans activer les éléments chauffants. Elle est utile dans des situations de démonstration ou de présentations de produits.

MISE AU REBUT

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

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

Des informations complémentaires sur le recyclage de l'appareil sont disponibles auprès de l'autorité compétente, du service local de traitement des déchets ou du revendeur de l'appareil.
▷ Éliminer l'appareil via un point de collecte spécialisé dans les déchets électroniques et électriques.

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

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

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

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

SERVICE CLIENTÈLE

▶ Se reporter a l'adresse de contact pour votre pays, au dos de ce manuel ou sur le site internet : www.franke.com

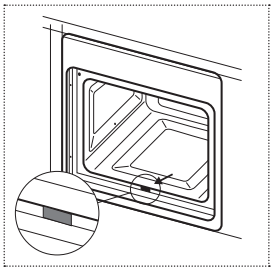
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Identification du produit

Type : OE-9D

Modèle : CR 913 M BK DCT TFT

- ▶ Se reporter à la plaque signalétique située sur le produit.



Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes :
- 2006/95/CE (basse tension)
- 2004/108 CEE (compatibilité électromagnétique)

La classe d'efficacité énergétique (selon la norme 2009 / 60350-50304 / EN) est déterminée par les modes de fonctionnement : économie d'énergie et statique.

Pour calculer le volume, le cas échéant, déposer le côté intérieur du fil de guidage (conformément aux normes 2009 / 60350-50304 / EN).

Paramètre	Valeur
Dimensions de fonctionnement du four (mm)	480 x 370 x 405 (L x H x P)
Tension d'alimentation et fréquence	220-240 V, 50/60 Hz
Puissance totale et ampérage des fusibles	2900 W, 16 A
Valeurs des éléments de puissance et chauffants	
Moteur radial	27 à 40 W
Ampoule	40 W (2x)
Ventilateur tangentiel	15 à 35 W
Haut	520 W / 124 V
Bas	1250 W
Gril	2100 W
Éléments chauffants DCT	2650 W

Paramètre	Symbole	Valeur	Unité de mesure
Identification du modèle	FS-CR	913-982 DCT	
Type de four		encastré	
Poids de l'appareil	M	41	kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur de chaque cavité		électrique	
Volume de chaque cavité	V	74	l
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge standard dans une cavité de four électrique au cours d'un cycle en mode convection pour chaque cavité	Cavité électrique CE	1,12	kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge standard dans une cavité de four électrique au cours d'un cycle en mode de circulation d'air forcée pour chaque cavité	Cavité électrique CE	0,53	kWh/cycle
Coefficient d'efficacité énergétique pour chaque cavité	Cavité EEI	61	

Le fabricant améliore ses produits en permanence. Pour cette raison, le texte et les illustrations de ce manuel peuvent être modifiés sans préavis.

D'autres caractéristiques techniques sont disponibles sous : www.franke.com

INHOUDSOPGAVE

Inleiding 100

Over dit handboek 101

Beoogde gebruik 101

Veiligheidsgegevens 101

- Correcte installatie en plaatsing 101
- Correct gebruik 102
- Onderhoud en reiniging 102
- Reparatie 102
- Buiten bedrijf stellen 103

Informatie voor energiebesparing 103

Overzicht 103

- Oven 103
- Bedieningspaneel 104
- Menupictogrammen op display 105

Eerste keer inschakelen 107

Display instellen 107

Gebruik 108

- Koken in de handmatige modus 108
- Koken in de automatische modus 108
- Koken in modus Eco-bereiding 109
- Koken in wellness modus 110
- Eindtijd van bereiding instellen 110
- Timer instellen 110

Gebruik van temperatuursonde 111

- Aansluiting 111

Handmatige kookprogramma's 112

Kooktabel 114

Geteste bereidingen 116

Complete menuprogramma's 117

Compleet vleesmenu 117
Compleet vleesmenu - lage stand 119
Compleet vismenu 120
Compleet vismenu - lage stand 122
Compleet menu 4 pizza's en brood 124
Compleet menu 4 pizza's en brood - lage stand 124
Menu Wellness 124

Reiniging en onderhoud 125

Algemene aanbevelingen 125
Ovenruimte reinigen 125
Ovendeur reinigen 125
Ovendeur verwijderen 125
Ovendeur bevestigen 126
Glaspanelen van ovendeur reinigen 126
Zijframes en telescopische geleiders reinigen 127
Ovenlamp vervangen 127

Onderhoud en reparatie 128

Milieu 128

Klantenservice 128

Technische gegevens 129

INLEIDING

Beste klant,
Hartelijk dank voor het kiezen van Crystal.

Lees de instructies en het advies in deze handleiding zorgvuldig door, voordat u deze oven gebruikt. Hierdoor gebruikt u de oven op de juiste manier en zorgt u voor een langdurige probleemloze werking.
Bewaar deze gebruikershandleiding voor latere naslag.

Crystal is een oven van de volgende generatie, waarmee u thuis nu nog lekkerder kunt koken.
Onze beproefde Dynamic Cooking Technologie omvat nu een HD-display. Via dit display kunt u elk kookproces met een simpele handeling programmeren, plannen en regelen.

Bij Crystal doet u nu alles met uw vingertoppen.
U kunt besluiten om “op een traditionele manier” te koken, waarbij u wordt geholpen door de ultieme technologische upgrades van de oven. Of u kunt genieten van voorgeprogrammeerde recepten en complete menu's die uw dagelijkse kookproces makkelijker, sneller en gezonder maken.

U kunt uit de volgende opties kiezen:
HANDMATIG – Koken in handmatige modus en het systeem, de temperatuur en de duur naar voorkeur instellen.
AUTO – Koken in automatische modus en genieten van een groot aantal recepten en complete menu's.
ECO-BEREIDING – Koken in automatische of ecologische modus en genieten van een groot aantal gezonde recepten en complete menu's.
WELLNESS - Koken volgens een volledig natuurlijke en vetvrije methode, perfect voor uw gezondheid.

Een opvallende en technologische upgrade die design en prestaties perfect combineert. Crystal biedt een stuk elegantie die overal past en dankzij de kwaliteitsmaterialen en aandacht voor details in elk Franke-product uitmuntende betrouwbaarheid garandeert.

OVER DIT HANDBOEK

Deze gebruikershandleiding is van toepassing op diverse modellen van het apparaat. Het is daarom mogelijk dat sommige van de beschreven kenmerken en functies niet van toepassing zijn op uw specifieke model.
Franke behoudt zich het recht voor om het product aan te passen zonder aankondiging vooraf.

- ▶ Lees de gebruikershandleiding zorgvuldig vóór gebruik.
- ▶ Bewaar deze gebruikershandleiding.
- ▶ Gebruik het in dit handboek beschreven apparaat uitsluitend volgens het bedoelde gebruik.

Symbool	Betekenis
⚠	Waarschuwingssymbool. Waarschuwing voor risico's op letsel.
▷	Veiligheidsacties en waarschuwingen om letsel of schade te voorkomen.
▶	Actiestap. Een actie die moet worden ondernomen.
■	Resultaat. Resultaat van één of meer actiestappen.
✓	Voorwaarde waaraan moet worden voldaan voordat de volgende actie kan worden uitgevoerd.

BEOOGDE GEBRUIK

De oven is exclusief ontworpen voor niet-professioneel, huishoudelijk gebruik.

De oven levert professionele prestaties in de eigen keuken. Het is een zeer veelzijdig apparaat waarmee veilig en eenvoudig diverse kookmethoden kunnen worden toegepast.

VEILIGHEIDSGEGEVENS

- ▷ Lees het handboek en de veiligheidsgegevens zorgvuldig door voordat u de oven gebruikt.
- ▷ Bewaar de handleiding voor latere naslag.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor mogelijke schade als gevolg van een onjuiste installatie en onjuist, onzorgvuldig of onbeoogd gebruik van het apparaat.

De elektrische veiligheid van de oven is uitsluitend gegarandeerd als die volgens de geldende richtlijnen is aangesloten op een aardingssysteem.

Om een veilige en efficiënte werking van dit elektrische apparaat te garanderen:

- ▷ Neem uitsluitend contact op met erkende servicecentra.
- ▷ Wijzig geen functies van het apparaat.

⚠ Kinderen van 8 jaar of ouder en personen met fysieke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of met beperkte ervaring of kennis mogen het apparaat alleen gebruiken of reinigen, wanneer er sprake is van toezicht of wanneer ze instructies ontvangen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen jonger dan 8 jaar mogen het apparaat niet gebruiken of reinigen, zelfs niet onder toezicht.
Dit apparaat is geen speelgoed.

- ▷ Houd kinderen weg van het apparaat en het verpakkingsmateriaal.
- ▷ 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.

Correcte installatie en plaatsing

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 op zo'n manier is geïnstalleerd dat het kan worden ontkoppeld van het elektriciteitsnet, met een afstand die voldoet aan volledige ontkoppeling bij overspanning in categorie III.
- ▷ Het apparaat moet rechtstreeks op het stopcontact worden 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).

Correct gebruik

▷ Gebruik de oven alleen om eten te bereiden.
▷ Gebruik ovenwanten bij het plaatsen van kookgerei in de oven of wanneer u dat eruit haalt.
▷ Gebruik alleen de handleidingen die bij de oven worden gebruikt wanneer deze in bedrijf is.
▷ Plaats geen stroomkabels van andere elektrische apparaten op hete delen van de oven.
▷ Gebruik de oven niet om er voorwerpen in op te bergen.
▷ Gebruik geen brandbare vloeistoffen in de buurt van de oven.
▷ Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.

Risico op oververhitting en gebreken aan de oven door geblokkeerde ventilatie!

▷ Bedek de binnenwanden van de oven nooit met aluminiumfolie, vooral niet in het onderste deel van de oven.
▷ Zorg ervoor dat de ventilatie van de ventilator of de openingen boven de ovendeur niet zijn geblokkeerd.

Schade aan het emaille van de oven door onjuist gebruik van pannen of schalen!

▷ Plaats tijdens het koken pannen of schalen nooit rechtstreeks op het onderste ovenpaneel.
▷ Plaats pannen en schalen uitsluitend op de rekken of geëmailleerde bakplaten op een van de vijf beschikbare niveaus in de oven.

⚠ Risico op brandwonden!

De oven en zijn toegankelijke (onder)delen worden tijdens gebruik zeer heet.

▷ Raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.

⚠ Risico op brandwonden!

Het uiteinde van het handvat op de deur kan heter zijn door de stroming van hete lucht.

▷ Houd bij het openen en sluiten van de deur altijd het handvat in het midden vast.
▷ Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen altijd in de uit-stand staan als de oven niet wordt gebruikt.

⚠ Risico op elektrische schokken door beschadigd apparaat!

▷ Schakel een beschadigd apparaat niet in.
▷ Schakel de zekering uit in de zekeringkast.
▷ Neem contact op met de klantenservice.

⚠ Risico op elektrische schok!

▷ Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen.
▷ Gebruik het apparaat nooit terwijl u blootsvoets bent.
▷ Trek niet aan het apparaat of de stroomkabel om de oven uit het stopcontact te halen.

Onderhoud en reiniging

Voorafgaand aan onderhoud of reiniging:

▷ Ontkoppel het apparaat van de stroomtoevoer door bijvoorbeeld de zekering in de zekeringkast uit te schakelen.

De oven bevat een speciaal emaille dat makkelijk te reinigen is. Franke raadt echter aan om het regelmatig te reinigen om te voorkomen dat er vuil of etensresten achterblijven.

▷ Gebruik geen grove schurende materialen of scherpe metaalschrapers om de glazen onderdelen van de ovendeur te reinigen, aangezien ze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken en het glas kunnen breken.
▷ Gebruik geen stoomreinigers of rechtstreekse waterstralen.

⚠ Risico op elektrische schok door indringende vloeistof!

Het apparaat bevat elektronische componenten.

▷ Zorg ervoor dat er geen vloeistoffen in het apparaat dringen.
▷ Gebruik geen stoom onder druk om het apparaat te reinigen.
▷ Gebruik geen natte doek om de bedieningsonderdelen te reinigen.

Reparatie

▷ Zorg ervoor dat uitsluitend gekwalificeerd personeel het apparaat installeert of repareert.
▷ Neem in de volgende gevallen contact op met een door de fabrikant erkend servicecentrum of gekwalificeerd personeel:

- Bij twijfel over de intactheid van het product onmiddellijk na het uitpakken
- Tijdens installatie (volgens de fabrieksinstructies)

- Twijfels over de juiste werking van het apparaat
- Storing of slechte werking
- Vervangen van het stopcontact indien deze niet compatibel is met de stekker van het apparaat
- Schade aan de stroomkabel of noodzaak tot het vervangen van de stekker of het stopcontact

Buiten bedrijf stellen

▷ Bel het servicecentrum of gekwalificeerd personeel indien de oven niet langer wordt gebruikt en van het elektriciteitsnet wordt ontkoppeld.

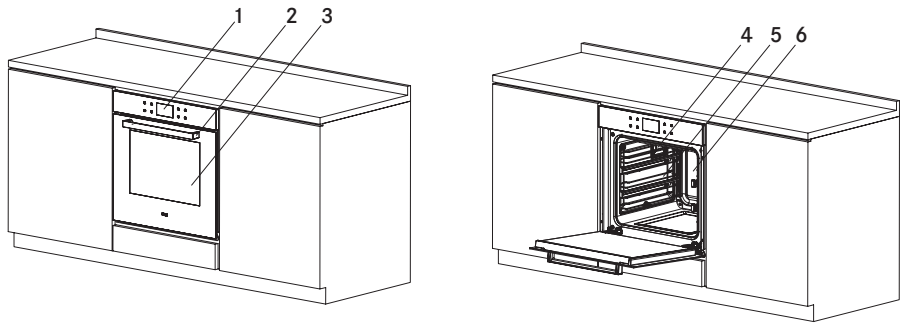
INFORMATIE VOOR ENERGIEBESPARING

De modi **SLOW COOKING** en **HETE LUCHT** verbruiken minder energie dan de andere beschikbare kookfuncties.

▷ Open de ovendeur zo weinig mogelijk.
▷ Verwarm de oven zo snel mogelijk voor.
▷ Verwarm de oven uitsluitend 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

Oven

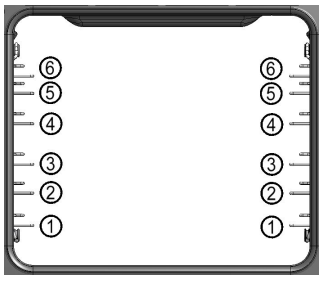


1 Bedieningspaneel
2 Handvat voordeur
3 Glas voordeur
4 Ovenverlichting
5 Sleuven voor rekken en geëmailleerde bakplaten
6 Koelventilator (achterkant)

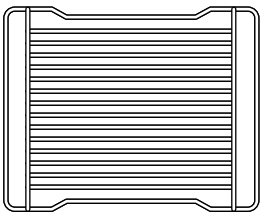
Koelventilator

Om de temperatuur bij de deur, het bedieningspaneel en de zijkanten te verlagen, is uw Franke-oven uitgerust met een ventilator die automatisch wordt geactiveerd als de oven heet wordt. Als de ventilator aanstaat wordt lucht tussen het voorpaneel en de ovendeur uit de oven afgevoerd. De snelheid van de lucht die wordt afgevoerd is geoptimaliseerd om ervoor te zorgen dat het niet stoort en geluid tot een minimum beperkt.
De ventilator blijft na het koken aanstaan totdat de oven voldoende is afgekoeld. Zo worden keukenunits beschermd.

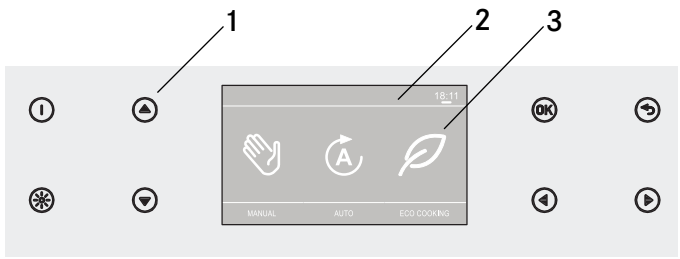
Sleuven voor rekken en geëmailleerde bakplaten



Worden gebruikt voor het juist positioneren van de rekken en geëmailleerde bakplaten in 6 vooraf ingestelde posities (afhankelijk van model; 1 tot 6 vanaf onderen). De kooktabel (pagina 113) vermeldt de beste positie voor elk kookproces.

Accessoires	Omschrijving
	Geëmailleerde bakplaat / braadslede Kan gebruikt worden voor het opvangen van sappen of voor het koken van voedsel rechtstreeks op de geëmailleerde bakplaat. Geëmailleerde bakplaten moeten als ze niet gebruikt worden uit de oven worden verwijderd. De geëmailleerde bakplaten zijn gemaakt van geëmailleerd staal geschikt voor "AA"-voedselklasse.
	**Rek** Wordt gebruikt voor het ondersteunen van pannen, gebakvormen en alle andere bakken dan de verstrekte geëmailleerde bakplaten of voor het bereiden van vlees en vis, vooral met de grill- en turbogrillfuncties, roosteren van brood etc. Voedsel mag niet in direct contact komen met het rek.

Bedieningspaneel

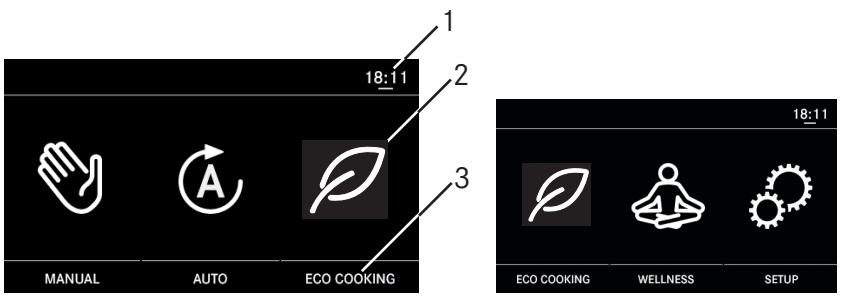


1 Toets
2 Display
3 Menupictogrammen

Toets	Toetsnaam	Functie
	Aan/Uit:	Oven aanzetten: ▶ Druk de toets kort in. Oven uitzetten: ▶ Houd de toets even ingedrukt.
	Terug	Terug naar vorige menu. Verlaat het submenu en ga terug naar het vorige menu
	Bevestigen / Aanzetten / Uitzetten	Uw activiteiten en het programma bevestigen: ▶ Druk de toets kort in. Programma onderbreken of voortzetten: ▶ Druk op de toets en kies tussen ☒ en ☑.
	Verlichting	Interne verlichting aan/uit: ▶ Druk één keer op de toets.
	Omhoog / Omlaag	Omhoog en omlaag navigeren binnen een menu en een functie selecteren: ▶ Druk één keer op de toets.
	Links/rehts	Naar links en rechts navigeren om een functie te selecteren: ▶ Druk één keer op de toets.

Menupictogrammen op display

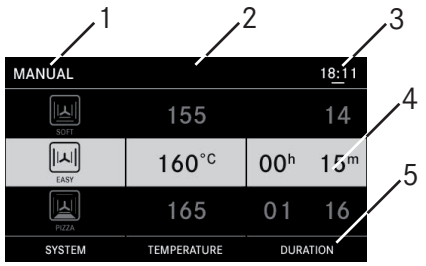
Hoofddisplay



1 Actuele tijd
2 Menupictogram
3 Menunaam

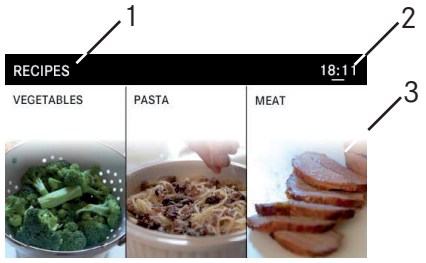
Menupictogram	Menunaam	Functie
	HANDMATIG	Koken in de handmatige modus
	AUTO	Koken in de automatische modus
	ECO-BEREIDING	Dit menu bevat de volgende programma's: Recepten Eco en Compleet menu Eco Koken met minder energieverbruik door het plaatselijke elektriciteitsnet op de meest ecologische manier te gebruiken. De recepten in dit menu zijn hetzelfde als in de **AUTO**-modus, maar met een lager energieverbruik voor het kookproces. – In het programma **RECEPTEN** kunt u uitsluitend op één niveau koken. – In het programma Compleet menu kunt u op vier niveaus koken.
	WELLNESS	In dit menu wordt het volgende programma aangeboden: Wellness Vlees-, vis- en groentegerechten bereiden op een natuurlijke manier en met een laag vetgehalte. Dit programma vereist langer koken met een lage temperatuur binnen in het voedsel (rond 100 °C) zonder toevoeging van olie of andere vetten. Hierdoor worden de oorspronkelijke voedingswaarden van het voedsel (mineralen, vitaminen etc.) en natuurlijke smaak behouden. – In het programma **WELLNESS** kunt u uitsluitend op één niveau koken.
	INSTELLINGEN	In dit menu kunt u het display instellen, bijvoorbeeld tijd, taal, helderheid en geluid.
	RECEPTEN	In dit menu kunt u uit diverse categorieën recepten kiezen, bijvoorbeeld pasta, groente, vlees, vis, gebak, brood of pizza. Het **MENU RECEPTEN** is een submenu van **AUTO KOKEN** en **ECO-BEREIDING.**
	COMPLEET MENU	In dit menu kunt u kiezen uit diverse programma's voor complete menu's, bijvoorbeeld vleesmenu, vismenu, 4 pizza's, brood op 4 bakplaten. **COMPLEET MENU** is een submenu van **AUTO KOKEN** en **ECO-BEREIDING.**

DISPLAY Handmatige modus



1 Naam primair menu
2 Infobalk primair menu
3 Actuele tijd
4 Instellingenzone programma (grijs: actieve instelling)
5 Sectienaam

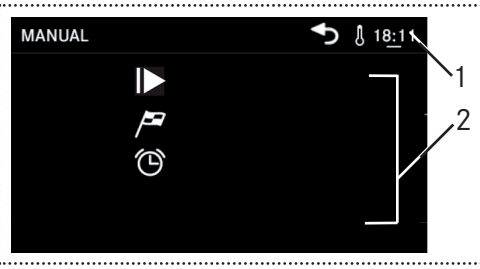
RECEPTEN-, COMPLEET MENU-, WELLNESS-display



1 Naam primair menu
2 Actuele tijd
3 Recept of compleet menu met voorbeeldafbeelding en -naam
De modus **ECO-BEREIDING** is hetzelfde, maar de menunaam vermeldt **ECO** aan het einde (bijvoorbeeld **ECO-CANNELLONI, ECO-LASAGNE**).

Display submenu

Dit submenu verschijnt voordat het begin van de kookmodus wordt bevestigd met (OK).



1 Actuele tijd. Het temperatuurpictogram verschijnt als de oven aan staat, opwarmt of is geprogrammeerd.
2 Functiepictogrammen (pictogramnaam niet vermeld; bekijk tabel hieronder)

Pictogram	Pictogramnaam	Functie
	BEREIDING STARTEN	Bereiding starten
	EINDTIJD INSTELLEN	Stel de eindtijd van het kookproces in
	TIMER	Stel het timeralarm in

Als u de kooktijd heeft geprogrammeerd met een uitgestelde start, vermeldt het display de totale kooktijd en de eindtijd van het kookproces.

EERSTE KEER INSCHAKELEN

Eerste keer de oven gebruiken:

- Open de voordeur en zorg ervoor dat de oven leeg is. Verwijder alle accessoires.
- Zorg ervoor dat de ruimte goed wordt geventileerd, bijvoorbeeld door een deur of raam te openen.
- Druk op (I) om de oven in te schakelen.

Hierna verschijnt de klok.

- Druk op (OK) om naar het hoofdmenu te gaan.
- Druk op (OK).
- Selecteer in de sectie **FUNCTIE** het programma **MULTI-COOKING**. door op (▼) te drukken.
- Selecteer in de **TEMPERATUUR**-sectie de maximumtemperatuur (270 °C) door op (▶) en op (▲) om de temperatuur te kiezen.
- Selecteer in de sectie **DUUR** 00u 40m (naar rechts met (▶) en tijd selecteren met (▲)).
- Druk op (OK) om de handmatige functie te starten.
- Druk op (OK) om de functie te bevestigen.
- Kies (NO) om het voorverwarmen niet in te schakelen.
- Start de oven terwijl hij leeg is op maximumtemperatuur met de deur volledig gesloten.

De geur die hierbij vrijkomt is het gevolg van de verdamping van stoffen die worden gebruikt om de oven te beschermen in de periode tussen fabricage en de feitelijke installatie. Na 40 minuten stopt de oven automatisch en is die gebruiksklaar.

DISPLAY INSTELLEN

In dit hoofdstuk wordt uitgelegd hoe u uw displayfuncties volgens uw voorkeuren kunt instellen.

Instellen

- Druk op (I) om de oven in te schakelen.
- Druk op (OK) om naar het hoofdmenu te gaan.
- Druk op (▶) en selecteer .
- Druk op (OK).
  - Het menu **INSTELLINGEN** met diverse opties verschijnt.

Tijd instellen

- Selecteer **TIJD**.
- Druk op (OK).
- Stel via de lijst de uren, minuten en seconden in en druk op (OK).
  - De klok wordt na een paar uur vanwege de pixelveiligheid van het display automatisch uitgeschakeld.

Taal instellen

- Selecteer **TAAL**.
- Kies de gewenste taal door door de lijst te scrollen en druk op (OK).

Helderheid display instellen

- Selecteer **HELDERHEID DISPLAY.**
- Stel de helderheid van het bedieningspaneel in door een van de segmenten op de balk te kiezen en druk op (OK).

Volume van alarmsignaal instellen

- Selecteer **GELUID**.
- Stel het volume in door een van de segmenten op de balk te kiezen en druk op (OK).

Klokweergave instellen

- Selecteer **KLOKWEERGAVE.**
- Kies uw favoriete display (analoge of digitale klok) en druk op (OK).

Instellen beëindigen

- Druk twee keer op (↩) om terug te gaan naar het hoofdmenu.

GEBRUIK

▶ Raadpleeg de kooktabel, zodat u uw Franke-oven optimaal kunt gebruiken.

Koken in de handmatige modus

In de handmatige modus kookt u door het programma, de temperatuur en de duur volgens uw voorkeuren in te stellen.

▶ Druk op OK om naar het hoofdmenu te gaan.
▶ Selecteer en druk op OK.
  ■ Het menu **HANDMATIG** met diverse secties verschijnt:

Sectie	Omschrijving
FUNCTIE	Selecteer uit diverse programma's (zie hoofdstuk Handmatige kookprogramma's)
TEMPERATUUR	Selecteer de vereiste temperatuur tussen min. 50 °C en max. 270 °C (in programma **SLOW COOKING**: 230 °C)
DUUR	Selecteer de uren en minuten

▶ In elke sectie: selecteer het programma, temperatuur en duur.
▶ Plaats het voorbereide voedsel in de oven en sluit de ovendeur.
▶ Druk op OK om te bevestigen.
▶ Selecteer bereiding starten om het programma te bevestigen of selecteer eindtijd om de vertragingstijd in te stellen.
▶ Kies om de voorverwarming te activeren of niet.
  ■ Als u JA kiest, zal de oven alle verwarmingselementen activeren om de vereiste temperatuur in de kortst mogelijk tijd te bereiken.
  ■ Als u NEE kiest, gaat de oven verder met het kookprofiel of met de geselecteerde functie volgens de ingestelde cyclus.
▶ Bij de volgende functies is het mogelijk om alleen de snelle voorverwarming te kiezen: , , , , , , , , .
  ■ Druk op OK en het kookprogramma begint.

Het programma annuleren:
▶ Druk op OK of kort op en selecteer .

Koken in de automatische modus

In de automatische modus staan veel recepten en complete menu's.

▶ Druk op OK om naar het hoofdmenu te gaan.
▶ Selecteer en druk op OK.

Het menu **AUTO** met submenu's verschijnt:

– **RECEPTEN**

In dit menu kunt u uit diverse categorieën recepten kiezen, bijvoorbeeld pasta/groente, vlees, vis, gebak, brood/pizza.

– **COMPLETE MENU'S**

In dit menu kunt u uit diverse programma's voor complete menu's kiezen, bijvoorbeeld vleesmenu (1 t/m 8), vismenu (1 t/m 8), 4 pizza's, brood op 4 bakplaten.

Voorbeeld receptprogramma

▶ Druk op OK om naar het hoofdmenu te gaan.
▶ Selecteer en druk op OK.
▶ Selecteer en druk op OK.
▶ Druk op **PASTA/GROENTE** en selecteer vervolgens **CANNELLONI.**
  ■ De samenvatting van het recept verschijnt:

Sectie	Omschrijving
INFO	Automatische instellingen van temperatuur, programma en display van de optimale positie voor de bakplaat.
TIJD	Automatische instellingen van kookduur

▶ Druk op OK om te bevestigen.
▶ Plaats het bereide voedsel in de oven en sluit de deur.
▶ Druk op OK om te bevestigen.
▶ Selecteer bereiding starten om het programma te bevestigen of selecteer eindtijd om de vertragingstijd in te stellen.
  ■ Druk op OK. Het kookprogramma start.

Het programma annuleren:
▶ Houd OK ingedrukt of druk kort op en selecteer .

De volledige recepten (ingrediënten en voorbereiding) staan op onze website:

– **http://recipes.franke.com**

Voorbeeld programma compleet menu

▶ Druk op OK om naar het hoofdmenu te gaan.
▶ Selecteer en druk op OK.
▶ Selecteer en druk op OK.
▶ Selecteer **VLEESMENU 1** en druk op OK.

- De samenvatting van het complete menu verschijnt:

Sectie	Omschrijving
PROGRAMMA	Automatische instellingen van kookprogramma
TEMPERATUUR	Automatische instellingen van temperatuur
BAKPLAATINFO	Automatische display van de optimale positie voor de bakplaat
TIJD	Automatische instellingen van kookduur

- ▶ Druk op OK om te bevestigen.
- ▶ Plaats het voorbereide voedsel in de oven en sluit de ovendeur.
- ▶ Druk op OK om te bevestigen.
- ▶ Selecteer bereiding starten om het programma te bevestigen of selecteer eindtijd om de vertragingstijd in te stellen.
  - Druk op OK en het kookprogramma begint.

Het programma annuleren:

- ▶ Houd OK ingedrukt of druk kort op terug en selecteer .

De volledige recepten (ingrediënten en voorbereiding) staan op onze website:
- **http://recipes.franke.com**

Koken in modus Eco-bereiding

In de modus Eco-bereiding kunt u op ecovriendelijke wijze koken. U kunt diverse recepten en complete menu's gebruiken.
De recepten in dit menu zijn hetzelfde als in de **AUTO**-modus, maar met een lager energieverbruik voor het kookproces.

- ▶ Druk op OK om naar het hoofdmenu te gaan.
- ▶ Selecteer en druk op OK.

Het menu **ECO-BEREIDING** met submenu's verschijnt:

- **ECO-RECEPTEN**

In dit menu kunt u uit diverse categorieën recepten kiezen, bijvoorbeeld pasta/groente, vlees, vis, gebak, brood/pizza.

- **COMPLETE ECO-MENU'S**

In dit menu kunt u uit diverse programma's voor complete menu's kiezen, bijvoorbeeld vleesmenu (1 t/m 8), vismenu (1 t/m 8), 4 pizza's, brood op 4 bakplaten.

Voorbeeld van een eco-receptprogramma

- ▶ Druk op OK om het hoofdmenu te openen, selecteer en druk op OK.
- ▶ Selecteer en druk op OK.
- ▶ Druk op **PASTA/GROENTE** en selecteer vervolgens **CANNELLONI**.
  - De samenvatting van het recept verschijnt:

Sectie	Omschrijving
INFO	Automatische instellingen van temperatuur, programma en display van de optimale positie voor de bakplaat
TIJD	Automatische instellingen van kookduur

- ▶ Druk op OK om te bevestigen.
- ▶ Plaats het voorbereide voedsel in de oven en sluit de ovendeur.
- ▶ Druk op OK om te bevestigen.
- ▶ Selecteer bereiding starten om het programma te bevestigen of selecteer eindtijd om de vertragingstijd in te stellen.
  - Druk op OK. Het kookprogramma start.

Het programma annuleren:

- ▶ Houd OK ingedrukt of druk kort op terug en selecteer .

De volledige recepten (ingrediënten en voorbereiding) staan op onze website:
- **http://recipes.franke.com**

Voorbeeld programma compleet eco-menu

- ▶ Druk op OK om het hoofdmenu te openen, selecteer en druk op OK.
- ▶ Selecteer en druk op OK.
- ▶ Selecteer Vleesmenu 1 en druk op OK.
  - De samenvatting van het complete menu verschijnt:

Sectie	Omschrijving
PROGRAMMA	Automatische instellingen van kookprogramma
TEMPERATUUR	Automatische instellingen van temperatuur
BAKPLAATINFO	Automatische display van de optimale positie voor de bakplaat
TIJD	Automatische instellingen van kookduur

- ▶ Druk op OK om te bevestigen.
- ▶ Plaats het voorbereide voedsel in de oven en sluit de deur.
- ▶ Druk op OK om te bevestigen.
- ▶ Selecteer bereiding starten om het programma te bevestigen of selecteer eindtijd om de vertragingstijd in te stellen.
  - Druk op OK en het kookprogramma start.

Het programma annuleren:

▶ Houd OK ingedrukt of druk kort op ↩ en selecteer ✓.

De volledige recepten (ingrediënten en voorbereiding) staan op onze website:
- **http://recipes.franke.com**

Koken in wellness modus

In de wellness-modus kunt u uit diverse categorieën recepten kiezen, bijvoorbeeld lamsvlees, varkensvlees, gevogelte, vis, kalfsvlees en groenten.

Voorbeeld programma wellness

Met dit programma kunt u vlees-, vis- en groentegerechten op een natuurlijke manier bereiden en met weinig vet. Het voedsel moet dan langer bij een lage temperatuur worden bereid (rond 100°C) zonder toevoeging van olie of andere vetten. Hierdoor worden de oorspronkelijke voedingswaarden van het voedsel (mineralen, vitaminen etc.) en natuurlijke smaak behouden.

▶ Druk op OK om naar het hoofdmenu te gaan.
▶ Selecteer en druk op OK.
▶ Selecteer **GROENTEN** en druk op OK.
  ■ De samenvatting van het complete menu verschijnt:

Sectie	Omschrijving
PROGRAMMA	Automatische instellingen van kookprogramma
TEMPERATUUR	Automatische instellingen van temperatuur
BAKPLAATINFO	Automatische display van de optimale positie voor de bakplaat
TIJD	Automatische instellingen van kookduur

▶ Druk op OK om te bevestigen.
▶ Plaats het voorbereide voedsel in de oven en sluit de ovendeur.
▶ Druk op OK om te bevestigen.
▶ Selecteer bereiding starten om het programma te bevestigen of selecteer eindtijd om de vertragingstijd in te stellen.
  ■ Druk op OK en het kookprogramma start.

Het programma annuleren:

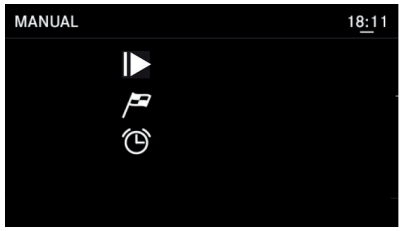
▶ Houd OK ingedrukt of druk kort op ↩ en selecteer ✓.

De volledige recepten (ingrediënten en voorbereiding) staan op onze website:
- **http://recipes.franke.com**

Eindtijd van bereiding instellen

Koken in de handmatige modus

▶ Druk op OK om naar het hoofdmenu te gaan.
▶ Selecteer en druk op OK.
  ■ Het menu **HANDMATIG** met diverse secties verschijnt. Kies een functie.
▶ Kies de kookduur.
▶ Druk op OK om te bevestigen.
  ■ Het submenu verschijnt.



▶ Selecteer en druk op OK.
▶ Stel in het verticale menu de uren en minuten in.
▶ Bevestig met OK.
  ■ De oven staat nu in standby-modus.

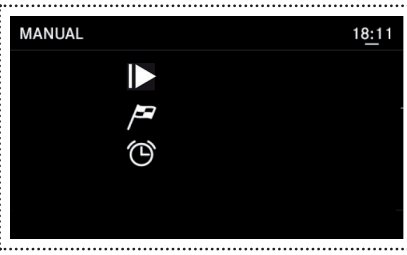
De oven berekent de begintijd op basis van de kooktijd of het kookprogramma en de ingestelde eindtijd. Het kookproces begint op de berekende begintijd.

Een eindtijd voor het koken kan alleen worden ingesteld in de programma's in de sectie **HANDMATIG** en de sectie **RECEPTEN** voor **AUTO, ECO-BEREIDING** en **WELLNESS**.

Timer instellen

De timer kan in alle kookmodi worden gebruikt en is onafhankelijk van een functie.

▶ Druk op OK om naar het hoofdmenu te gaan.
▶ Selecteer en druk op OK.
▶ Het menu **HANDMATIG** verschijnt met diverse secties.
▶ Kies een functie.
▶ Druk op OK om te bevestigen.
  ■ Het submenu verschijnt.



▶ Selecteer en druk op OK.
▶ Stel in het verticale menu de uren en minuten in.
▶ Druk op OK om te bevestigen.
▶ Selecteer bereiding starten en druk op OK.
  ■ De timer loopt op de achtergrond in de primaire-menubalk in de buurt van de klok.

Er klinkt een geluid als hij afloopt.

▶ Druk op OK om het geluid te stoppen.

GEBRUIK VAN TEMPERATUURSONDE

Met de temperatuursonde die bij uw Franke-oven wordt geleverd, bent u er bij het vlees bakken zeker van dat het kookproces op het juiste moment wordt onderbroken, i.e. als de opgemeten kerntemperatuur van het vlees overeenkomt met de ideale temperatuur. Hierdoor is het niet langer noodzakelijk om de kooktijden in te stellen en het vlees continu te controleren.
De temperatuursonde kan niet worden geactiveerd in kookmodi , (Grill, Circulatiegrill) of voorgeprogrammeerde recepten.

Waarschuwing!

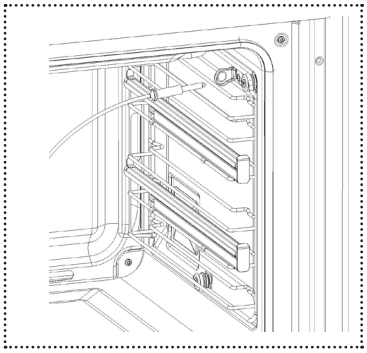
▷ Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.

Aansluiting

Het wordt aangeraden om de temperatuursonde aan te sluiten vóór het kookproces en met de oven nog koud om brandwonden te voorkomen.

▶ Zorg ervoor dat de sonde goed is aangesloten op de connector om een stabiele en correcte temperatuurmeting te garanderen.

Het aansluitpunt van de sonde staat afgebeeld.



▶ Sluit de sonde aan, steek de punt ervan in het vlees en zet de oven aan.

Om de temperatuur goed te kunnen meten, moet de punt van de sonde zich zo dicht mogelijk bij het midden van het vlees bevinden.

▶ Selecteer de kookmodus en -temperatuur.
  - Het pictogram licht op, wat aangeeft dat de sonde correct is aangesloten.
  - Als het pictogram verdwijnt, geeft dit aan dat de jack niet correct is ingestoken. Sluit hem opnieuw aan.

De geselecteerde oventemperatuur moet geschikt zijn voor het vereiste gelijkmatige koken (een te hoge temperatuur kan de buitenkant van het vlees verbranden). Het koken wordt altijd onderbroken als de temperatuursonde een temperatuur van 65 °C binnen in het vlees meet, onafhankelijk van de gekozen oventemperatuur. Op deze vooraf ingestelde temperatuur wordt het vlees medium gebakken.
Als een ander kookproces (rare of well-done) is vereist, kan deze vooraf ingestelde waarde als volgt worden aangepast:

▶ Druk op OK, selecteer , druk op OK om het gewenste kookniveau te bevestigen en druk op OK.
▶ Selecteer bereiding starten en druk op OK.
  - Het kookprogramma begint.
▶ U moet binnen 15 seconden kiezen met de drukschakelaars ▲ en ▼ om de temperatuur te verhogen of verlagen. U kunt een temperatuur tussen 35 °C en 95 °C instellen.

HANDMATIGE KOOKPROGRAMMA'S

Programma	Omschrijving
	HETE LUCHT Deze energiebesparende kookfunctie (1500 watt) is geschikt voor vele gerechten. De kooktijden zijn langer maar de warmteverdeling is optimaal, waardoor met minder energieverbruik uitstekende resultaten worden behaald.
	BOVEN- EN ONDERWARMTE Deze traditionele functie is ideaal voor alle gerechten, voor het bakken van brood en taarten en koken van gebraad en lamsvlees.
	HETELUCHTVERDELING Dit is een traditionele functie die wordt gebruikt voor vlaaien, hartige taarten, desserts en braden bij het koken op twee niveaus.
	PIZZA De verwarmingselementen worden gecombineerd om onder in de oven zeer geconcentreerde warmte te creëren. Deze functie is ideaal voor het bakken van pizza op één niveau waarbij warmte van onderen is vereist. Het kookproces is snel en perfecte resultaten zijn gegarandeerd (gebruik Snel verwarmen bij voorverwarmen en schakel dan Pizza-modus in).
	SNEL VERWARMEN Deze zeer krachtige functie maakt gebruik van de DCT-booster. Binnen korte tijd worden hoge temperaturen bereikt. Deze functie is geschikt voor het traditioneel braden van grote stukken vlees (bijvoorbeeld. lamsbout, gebraden speenvarken, varkens-/kalfspoot, ovengebakken ham).
	MULTI-COOKING Deze functie gebruikt alle verwarmingselementen van de oven (DCT en traditioneel). In tegenstelling tot **COMPLEET MENU** warmt deze functie vooral onder in de oven op, wat ideaal is voor koken op 4 niveaus (brood, 4 pizza's, hartige taarten).
	COMPLEET MENU De combinatie van DCT-technologie en traditionele verwarmingselementen zorgt voor een geleidelijke warmteverdeling, vooral op het bovenste niveau, wat ideaal is voor het koken van grote hoeveelheden voedsel op 2-3 niveaus.
	ALLROUNDER Dit is de ideale functie voor beginnende koks. De combinatie van DCT-technologie en traditionele verwarmingselementen zorgt voor een gelijke warmteverdeling, waardoor diverse soorten voedsel kunnen worden opgewarmd met een beperkte gelijke vermogensopname.
	SLOW COOKING De ingestelde temperatuur is 120 °C met de interne koelventilator ingeschakeld om te koken op een lager vermogen (1000 watt). De kooktijden zijn langer waardoor er op een fijne en geleidelijke manier wordt gekookt (bijvoorbeeld kooktype “wellness“). Deze functie is geschikt voor het voorverwarmen van de oven, voordat het bereide voedsel erin wordt gezet.
	LAGE TEMPERATUUR De functie Lage temperatuur is ideaal om voedsel langere tijd op lage temperaturen te koken. Hierdoor worden de fijnheid en organoleptische eigenschappen behouden. U kunt vlees, vis en groente koken, waarbij de originele smaak en voedingswaarden blijven behouden.
	ENERGIEBESPARING Deze functie vermindert het energieverbruik van de oven tijdens het koken. Dit kan niet bij alle gerechten worden ingesteld.

Programma	Omschrijving
	BBQ De traditionele grill en bovenste verwarmingselementen worden ondersteund door DCT. Warmte wordt uitsluitend boven in de oven gegenereerd, waarbij het voedsel gelijkmatig wordt opgewarmd. Deze functie is geschikt voor malse of kleine stukjes vlees en hamburgers.
	GRILL Deze functie gebruikt uitsluitend de bovenste grill en is ideaal voor het roosteren van vlees of vis.
	CIRCULATIEGRILL De warmte wordt gegenereerd door de grill en verspreid door de achterste ventilator. Ideaal voor het koken van grote stukken vlees en gevogelte.
	ONTDOOIEN De ingestelde temperatuur is 25°C met de interne koelventilator ingeschakeld. Deze functie is geschikt voor het langzaam ontdooien van voedsel of om de oven na het koken af te koelen.
	DEEG RIJZEN De ingestelde temperatuur is 30 °C met de interne koelventilator uitgeschakeld. Dit zijn de ideale omstandigheden om deeg te laten rijzen.
	BORDEN OPWARMEN De insteltemperatuur ligt tussen 55 °C en 85 °C. Deze functie is geschikt voor het opwarmen van gekookt maar koud voedsel of om borden of voedsel warm te houden, zonder dat er gekookt wordt.

KOOKTABEL

De instructies in de kooktabel bestaan uit bereidingen die zijn uitgevoerd door professionele chefs.
Ze dienen uitsluitend als richtlijn en kunnen naar persoonlijke smaak worden aangepast.

Gekozen functie	Soort voedsel of recept	Gewicht (kg)	Positie (niveau)	Voorverwarmingstijd (min.)	Temperatuur (°C)	Duur (min.)
SLOW COOKING	Sint-Jakobsschelpen	0,5	3 of 4	8	170	17–20
	Groentetaart	1	3 of 4	8	175	17–20
	Pastagerechten	1,8	2 of 3	9,5	195	38–40
	Cannelloni	1,3	2 of 3	10	195	40–45
	Rosbief	1,3	2 of 3	10	195	70–74
	Vis in papillot	0,4	4 of 5	8	200	48–55
	Koekjes	0,8	2 of 3	8	165	40–45
	Appeltaart	1,6	2 of 3	10	180	65–70
VENTILATOR	Pizzastukken	1,3	4 of 3	7	200	40–45
	Gebakken groenten	1	2 of 3	8	190	20–25
	Gevulde pannenkoeken	1,3	3 of 4	8	200	30–35
	Hamburgers	180 g	3 of 4	8	180	10–12
	Gebraden varkensvlees	1,3	2 of 3	12	200	85–95
	Baars	0,8	3 of 4	8	200	38–48
	Vis in zoutkorst	0,8	2 of 3	6	190	40–43
	Taarten	1,3	3 of 4	8,5	180	60–65
PIZZA	Brood	1	2 of 3	8	180	25–30
	Pizza met dunne korst	0,2	2 of 3	8	190	8–15
	Focaccia-pizza	1,3	2 of 3	10	185	20–23
	Focaccia	1,3	2 of 3	8	185	18–23
	Geroosterd knoflookbrood	0,4	4 of 5	10	190	9–13
ALLROUNDER	Cannelloni	1,3	2 of 3	10	195	35–45
	Parmigiana-gerechten (gebakken)	1,3	3 of 4	8,5	190	30–37
	Vlees- en groentetaart	1,8	2 of 3	10	180	50–65
	Gegratineerde groenten	1,2	2 of 3 of 4	7,5	195	20–23
	Gepofte aardappelen	1,5	2 of 3	8	190	40–46
	Dorade	0,8	2 of 3	10	180	30–37
	Konijn (stukjes)	1,1	2 of 3	8	175	65–80
	Broodcake	0,9	2 of 3	10	175	50–65

Gekozen functie	Soort voedsel of recept	Gewicht (kg)	Positie (niveau)	Voorverwarmingstijd (min.)	Temperatuur (°C)	Duur (min.)
COMPLEET MENU	Kaastaart	0,8	2 of 3	6,5	180	23–28
	Groentetaart	1,5	2 of 3	8	190	35–40
	Gegratineerde tomaten	9 st.	2 of 3	7,5	200	20–22
	Gebraden kalfsvlees	1,3	1 of 2 of 3	8,5	190	105–115
	Kip	0,4	2 of 3	7,5	200	28–35
	Kabeljauw	1,5	2 of 3	7,5	190	28–38
	Zeeduivel	0,7	2 of 3	8	190	23–28
	Soesjes	0,9	2 of 3	6	200	13–18
MULTI-COOKING	Groot rustiek brood	1,5	3 of 4	8	210	38–48
	Groentetaartje	0,8	2 of 3 of 4	7,5	180	15–22
	Pastagerechten	1,3	2 of 3	9,5	190	32–40
	Pilafrijst	1	2 of 3	10	190	15–22
	Zwaardvis	0,8	2 of 3	8	200	30–35
	Kipstukken	1	2 of 3	7,5	175	40–45
	Croissants	12 st.	3 of 4	6	180	15–20
	Bladerdeeg	0,8	2 of 3 of 4	6,5	165	18–22
SNEL VERWARMEN	Gegratineerde courgette	1,4	1 of 2 of 3	6	190	15–19
	Gegratineerde tortellini	1	2 of 3	5,5	175	17–23
	Aardappelbollen	1,5	1 of 2	5	180	15–25
	Kebab	1	1 of 2 of 3	8,5	190	22–28
	Kippenvleugels	1	2 of 3	7,5	175	18-23
	Worsten	15 st.	2 of 3	5,5	180	13–15
	Chocoladedessert	9 st.	2 of 3	3	210	7–9
	Muffins	9 st.	1 of 2	4,5	190	15–22
BBQ	Omelet	1,8	2 of 3	4	190	22–45
	Vistaart	1,8	2 of 3 of 4	5,5	185	30–32
	Geitenvleesspiezen	1	2 of 3	6	200	8–15
	Varkensribben	1,8	1 of 2	8	195	32–42
	Hamburgers	180 g	1 of 2 of 3	3	195	6–8
	Forel	0,8	1 of 2 of 3	6,5	200	37–42
	Zoet gevulde pannenkoeken	12 st.	1 of 2	5,5	190	7–15
	Kleine croissants	12 st.	1 of 2	4	185	15–17

GETESTE BEREIDINGEN

– 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.

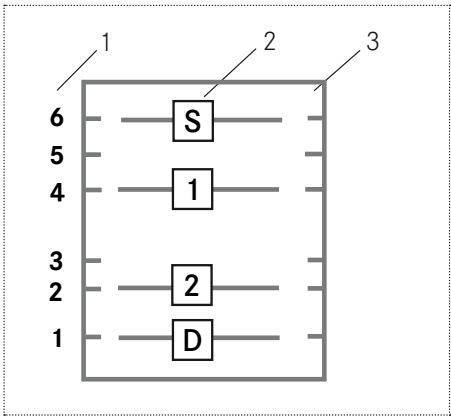
Gebruik in eerste instantie de aanbevolen waarden en als het kookresultaat niet is zoals verwacht, kunt u de duur verlengen of verkorten. We raden aan om de bijgeleverde accessoires, geëmailleerde bakplaten en bakken van donker metaal te gebruiken. Volg de voorkeurstabel waarin de geleverde items worden vermeld die op diverse niveaus kunnen worden geplaatst.

De vermelde niveaus verwijzen naar de niveaus zonder schuifgeleiders (verwijder deze).

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	Voorver-warmen	Niveau (van laag naar hoog)	Tempera-tuur (°C)	Tijd (min.)	Accessoires / Opmerkingen
Zandgebak	BOVEN- EN ONDERWARMTE	✓	4	160	22–26	Niveau 4: geëmailleerde bakplaat
	ALLROUNDER	✓	3–5	150	35–40	Niveau 5: geëmailleerde bakplaat Niveau 3: geëmailleerde braadslede
Kleine taarten	BOVEN- EN ONDERWARMTE	✓	3	170	33–38	Niveau 3: geëmailleerde braadslede
	ALLROUNDER	✓	3	150	24–28	Niveau 4: geëmailleerde braadslede Niveau 3: geëmailleerde braadslede
	ALLROUNDER	✓	3–4	150	24–28	Niveau 4: geëmailleerde bakplaat Niveau 3: geëmailleerde braadslede
Biscuit zonder toegevoegd vet	BOVEN- EN ONDERWARMTE	✓	2	170	43–48	Niveau 2: bakblik op rek
	ALLROUNDER	✓	2	170	28–32	Niveau 2: bakblik op rek
Appeltaart	BOVEN- EN ONDERWARMTE	✓	1	190	60–70	Niveau 1: bakblik op rek
	MULTI-COOKING	✓	1	180	50–55	Niveau 1: bakblik op rek
Twee appeltaarten	MULTI-COOKING	✓	1	180	50–55	Niveau 1: 2 bakblikken op rek
Hartige taarten	BOVEN- EN ONDERWARMTE	✓	2	165	25–30	Niveau 2: bakblik op rek
	ALLROUNDER	✓	2	165	28–35	Niveau 2: bakblik op rek
Grillen		Als voedsel op het rek wordt gelegd, moet u de geëmailleerde bakplaat op het niveau eronder plaatsen. Hierdoor worden etensresten opgevangen en de oven schoon gehouden.				
Tosti	GRILL	✓ (5 min.)	5	80	2–3	Niveau 5: rek Houd de deur tijdens de gehele kooktijd gesloten.
Hamburgers	BBQ	nee	4	200	20	Niveau 4: rek Niveau 3: geëmailleerde bakplaat/ braadslede Na 10 min. omdraaien

COMPLETE MENUPROGRAMMA'S



1 Sleuven
2 Positie
3 Ovenruimte

Voorbeeld:
S Voorgerecht
1 1e gerecht
2 2e gerecht
D Dessert

Meer informatie over gewichten en hoogten staan op onze website: **http://recipes.franke.com**

Compleet vleesmenu

Vleesmenu 1

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	HARTIGE GRUYÈRESOEZEN	6	28 min	n20 300 g	Geëmailleerde bakplaat
1e gerecht	RUNDVLEESCANNELLONI	4	41 min	1100 g	Bakblik op grill
Dessert	CHOCOLADE-CHILITAART	1	51 min	800 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
2e gerecht	GEVULDE PARELHOEN	2	98 min	1450 g	Bakblik op grill

Vleesmenu 2

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	GEVULDE COURGETTES	6	18 min	n16 700 g	Geëmailleerde bakplaat
Dessert	APPELTAART	1	34 min	800 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
1e gerecht	LASAGNE MET PESTO	4	44 min	1600 g	Bakblik op grill
2e gerecht	KIPGEHAKTBROOD MET DOPERWTEN & ASPERGES	2	54 min	1100 g	Bakblik op grill

Vleesmenu 3

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	GEGRATINEERDE VENKEL	6	22 min	800 g	Bakblik op grill
1e gerecht	GNOCCHI	4	29 min	650 g	Bakblik op grill
Dessert	PRUIMENTAART	1	51 min	580 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
2e gerecht	EVERZWIJN IN SAUS	3	55 min	900 g	Geëmailleerde bakplaat

Vleesmenu 4

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	SPINAZIETAARTJE	6	19 min	800 g	Bakblik op grill
1e gerecht	PASTEI MET POLENTA EN GROENTEN	4	25 min	1200 g	Bakblik op grill
2e gerecht	KALKOEN GEVULD MET ASPERGES	3	29 min	870 g	Geëmailleerde bakplaat
Dessert	ZOETE FOCACCIA	1	32 min	1100 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede

Vleesmenu 5

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	GEVULDE COURGETTEBLOEMEN	6	17 min	600 g	Bakblik op grill
1e gerecht	PAPPARDELLE MET COURGETTES	4	23 min	1100 g	Bakblik op grill
2e gerecht	GEBRADEN KALFSVLEES	3	28 min	900 g	Geëmailleerde bakplaat
Dessert	RICOTTA-KANEELPUDDING	1	41 min	850 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede

Vleesmenu 6

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	AARDAPPELKOEKJES	6	23 min	800 g	Geëmailleerde bakplaat
1e gerecht	GEVULDE PASTA	4	38 min	1100 g	Bakblik op grill
Dessert	KASTANJETAART	1	38 min	900 g	Bakblik op grill
2e gerecht	LAMSBOUT	3	78 min	800 g	Geëmailleerde braadslede

Vleesmenu 7

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	GEVULDE PAPRIKA'S	6	25 min	600 g	Bakblik op grill
1e gerecht	EIERNOEDELS MET HAM & KAAS	4	34 min	1300 g	Bakblik op grill
Dessert	DUITSE TAART	1	54 min	850 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
2e gerecht	KIP MET ROZIJNEN	3	79 min	1450 g	Geëmailleerde bakplaat

Vleesmenu 8

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	OLIJVEN-TOFOE-BALLETJES	6	28 min	850 g	Geëmailleerde bakplaat
1e gerecht	PASTA GEVULD MET VLEES	4	35 min	1100 g	Bakblik op grill
2e gerecht	GEBRADEN KALFSVLEES	2	38 min	900 g	Bakblik op grill
Dessert	MARMERCAKE	1	65 min	1326 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede

Compleet vleesmenu - lage stand

Vleesmenu 1 - lage stand

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	HARTIGE GRUYÈRESOEZEN	6	45 min	n20 300 g	Geëmailleerde bakplaat
1e gerecht	RUNDVLEESCANNELLONI	4	58 min	1100 g	Bakblik op grill
Dessert	CHOCOLADE-CHILITAART	1	65 min	800 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
2e gerecht	GEVULDE PARELHOEN	2	98 min	1450 g	Bakblik op grill

Vleesmenu 2 - lage stand

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	GEVULDE COURGETTES	6	45 min	n16 700 g	Geëmailleerde bakplaat
Dessert	APPELTAART	1	56 min	800 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
1e gerecht	LASAGNE MET PESTO	4	70 min	1600 g	Bakblik op grill
2e gerecht	KIPGEHAKTBROOD MET DOPERWTEN & ASPERGES	2	82 min	1100 g	Bakblik op grill

Vleesmenu 3 - lage stand

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	GEGRATINEERDE VENKEL	6	45 min	800 g	Bakblik op grill
1e gerecht	GNOCCHI	4	45 min	650 g	Bakblik op grill
Dessert	PRUIMENTAART	1	60 min	580 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
2e gerecht	EVERZWIJN IN SAUS	3	74 min	900 g	Geëmailleerde bakplaat

Vleesmenu 4 - lage stand

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	SPINAZIETAARTJE	6	38 min	800 g	Bakblik op grill
1e gerecht	PASTEI MET POLENTA EN GROENTEN	4	52 min	1200 g	Bakblik op grill
2e gerecht	KALKOEN GEVULD MET ASPERGES	3	56 min	870 g	Geëmailleerde bakplaat
Dessert	ZOETE FOCACCIA	1	56 min	1100 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede

Vleesmenu 5 - lage stand

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	GEVULDE COURGETTEBLOEMEN	6	43 min	600 g	Geëmailleerde bakplaat
1e gerecht	PAPPARDELLE MET COURGETTES	4	48 min	1100 g	Bakblik op grill
2e gerecht	GEBRADEN KALFSVLEES	3	56 min	900 g	Bakblik op grill
Dessert	RICOTTA-KANEELPUDDING	1	58 min	850 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede

Vleesmenu 6 - lage stand

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Dessert	KASTANJETAART	1	42 min	900 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
Voorgerecht	AARDAPPELKOEKJES	6	49 min	800 g	Geëmailleerde bakplaat
1e gerecht	GEVULDE PASTA	4	60 min	1100 g	Bakblik op grill
2e gerecht	LAMSBOUT	3	96 min	800 g	Bakblik op grill

Vleesmenu 7 - lage stand

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	GEVULDE PAPRIKA'S	6	52 min	600 g	Geëmailleerde bakplaat
1e gerecht	EIERNOEDELS MET HAM & KAAS	4	65 min	1300 g	Bakblik op grill
Dessert	DUITSE TAART	1	65 min	850 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
2e gerecht	KIP MET ROZIJNEN	3	86 min	1450 g	Bakblik op grill

Vleesmenu 8 - lage stand

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	OLIJVEN-TOFOE-BALLETJES	6	56 min	850 g	Geëmailleerde bakplaat
1e gerecht	PASTA GEVULD MET VLEES	4	58 min	1100 g	Bakblik op grill
2e gerecht	GEBRADEN KALFSVLEES	2	58 min	900 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
Dessert	MARMERCAKE	1	65 min	1326 g	Bakblik op grill

Compleet vismenu

Vismenu 1

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	ZWAARDVISSPIEZEN	6	22 min	600 g	Geëmailleerde bakplaat
1e gerecht	PASTA MET RADICCHIO & GARNALEN	4	27 min	1200 g	Bakblik op grill
Dessert	PERENTAART	1	44 min	950 g	Bakblik op grill
2e gerecht	ZEEBAARS IN PAPILLOT	2	50 min	800 g	Bakblik op grill

Vismenu 2

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	ZALMTAART	6	35 min	1200 g	Geëmailleerde bakplaat
1e gerecht	VISTAART	4	41 min	1200 g	Bakblik op grill
Dessert	MARGHERITA TAART	1	45 min	890 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
2e gerecht	DORADE IN PAPILLOT	2	45 min	800 g	Bakblik op grill

Vismenu 3

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	GEVULDE ANSJOVIS	6	25 min	400 g	Geëmailleerde bakplaat
2e gerecht	TONGROLLETJES	2	32 min	600 g	Bakblik op grill
1e gerecht	VERMICELLI-TIMBAALTJES	4	46 min	1300 g	Bakblik op grill
Dessert	YOGHURTCAKE	1	46 min	680 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede

Vismenu 4

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	KABELJAUW MET ARTISJOKKEN	6	24 min	900 g	Geëmailleerde bakplaat
Dessert	HONINGCAKE	1	30 min	800 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
1e gerecht	SPAGHETTIPAPILLOT	4	34 min	1200 g	Bakblik op grill
2e gerecht	DORADE MET KAPPERTJES	3	45 min	800 g	Bakblik op grill

Vismenu 5

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Dessert	ANANASTAART	1	22 min	300 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
Voorgerecht	GEBAKKEN ARTISJOKKEN	6	29 min	500 g	Bakblik op grill
1e gerecht	RISOTTO MET SCAMPI EN PADDENSTOELEN	4	32 min	1100 g	Bakblik op grill
2e gerechten	CALAMARI MET DOPERWTEN	3	40 min	900 g	Geëmailleerde bakplaat

Vismenu 6

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	ZOUTE KABELJAUWBALLETJES	6	21 min	600 g	Geëmailleerde bakplaat
1e gerecht	LASAGNE MET ZEEVRUCHTEN & DOPERWTEN	4	38 min	1300 g	Bakblik op grill
2e gerecht	ZONNEVIS	3	42 min	1100 g	Bakblik op grill
Dessert	CITROENCAKE	1	48 min	800 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede

Vismenu 7

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	PARELHOEN	6	14 min	400 g	Geëmailleerde bakplaat
2e gerecht	GEVULDE ZALM	3	22 min	800 g	Bakblik op grill
Dessert	CITRUSVRUCHTENTAART	1	36 min	700 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
1e gerecht	RIJST, AARDAPPELEN & MOSSELEN	4	42 min	1400 g	Bakblik op grill

Vismenu 8

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	SINT-JAKOBSSCHELPEN MET PREI	6	24 min	550 g	Bakblik op grill
1e gerecht	TAGLIATELLE MET ZEEVRUCHTEN	4	28 min	750 g	Bakblik op grill
2e gerecht	SCHORPIOENVIS IN SAUS	2	34 min	700 g per 2 st.	Geëmailleerde bakplaat
Dessert	CITROENTAART	1	34 min	600 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede

Compleet vismenu - lage stand

Vismenu 1 - lage stand

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	ZWAARDVISSPIEZEN	6	42 min	600 g	Geëmailleerde bakplaat
1e gerecht	PASTA MET RADICCHIO & GARNALEN	4	50 min	1200 g	Bakblik op grill
Dessert	PERENTAART	1	52 min	950 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
2e gerecht	ZEEBAARS IN PAPILLOT	2	65 min	800 g	Bakblik op grill

Vismenu 2 - lage stand

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Dessert	MARGHERITA TAART	1	50 min	890 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
Voorgerecht	ZALMTAART	6	53 min	1200 g	Geëmailleerde bakplaat
1e gerecht	VISTAART	4	57 min	1200 g	Bakblik op grill
2e gerecht	DORADE IN PAPILLOT	2	59 min	800 g	Bakblik op grill

Vismenu 3 - lage stand

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	GEVULDE ANSJOVIS	6	48 min	400 g	Geëmailleerde bakplaat
2e gerecht	TONGROLLETJES	2	48 min	600 g	Bakblik op grill
Dessert	YOGHURTCAKE	1	54 min	680 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
1e gerecht	VERMICELLI-TIMBAALTJES	4	57 min	1300 g	Bakblik op grill

Vismenu 4 - lage stand

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	KABELJAUW MET ARTISJOKKEN	6	45 min	900 g	Geëmailleerde bakplaat
Dessert	HONINGCAKE	1	48 min	800 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
1e gerecht	SPAGHETTIPAPILLOT	4	59 min	1200 g	Bakblik op grill
2e gerecht	DORADE MET KAPPERTJES	3	62 min	800 g	Bakblik op grill

Vismenu 5 - lage stand

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Dessert Voorgerecht	ANANASTAART	1	32 min	300 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
Voorgerecht	GEBAKKEN ARTISJOKKEN	6	48 min	500 g	Bakblik op grill
1e gerecht	RISOTTO MET SCAMPI EN PADDENSTOELEN	4	54 min	1100 g	Bakblik op grill
2e gerecht	CALAMARI MET DOPERWTEN	3	62 min	900 g	Geëmailleerde bakplaat

Vismenu 6 - lage stand

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	ZOUTE KABELJAUWBALLETJES	6	39 min	600 g	Geëmailleerde bakplaat
1e gerecht	LASAGNE MET ZEEVRUCHTEN & DOPERWTEN	4	54 min	1300 g	Bakblik op grill
2e gerecht	ZONNEVIS	3	54 min	1100 g	Bakblik op grill
Dessert	CITROENCAKE	1	54 min	800 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede

Vismenu 7 - lage stand

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	PARELHOEN	6	32 min	400 g	Geëmailleerde bakplaat
2e gerecht	GEVULDE ZALM	3	35 min	800 g	Bakblik op grill
Dessert	CITRUSVRUCHTENTAART	1	53 min	700 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
1e gerecht	RIJST, AARDAPPELEN & MOSSELEN	4	58 min	1400 g	Bakblik op grill

Vismenu 8 - lage stand

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	SINT-JAKOBSSCHELPEN MET PREI	6	45 min	550 g	Geëmailleerde bakplaat
1e gerecht	TAGLIATELLE MET ZEEVRUCHTEN	4	50 min	750 g	Bakblik op grill
Dessert	CITROENTAART	1	50 min	600 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
2e gerecht	SCHORPIOENVIS IN SAUS	2	59 min	700 g per 2 st.	Bakblik op grill

Compleet menu 4 pizza's en brood

Menu 4 pizza's

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
1	PIZZA MARGHERITA	6	21 min	600 g	Geëmailleerde bakplaat
2	PIZZA MET SPEK EN OLIJVEN	4	25 min	600 g	op grill
3	PIZZA MET TONIJN EN UIEN	3	25 min	600 g	op grill
4	PIZZA MET GROENTEN	1	25 min	600 g	Geëmailleerde braadslede

Menu Brood

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
1	BROOD/PIZZA	6	25 min	500 g	Geëmailleerde bakplaat
2	BROOD/PIZZA	4	27 min	500 g	op grill
3	BROOD/PIZZA	2	27 min	500 g	op grill
4	BROOD/PIZZA	1	27 min	500 g	Geëmailleerde braadslede

Compleet menu 4 pizza's en brood - lage stand

Menu 4 pizza's

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
1	PIZZA MET ZWARTE OLIJVEN	6	33 min	600 g	Geëmailleerde bakplaat
2	PIZZA MET HAM EN CHAMPIGNONS	1	33 min	600 g	Geëmailleerde braadslede
3	PIZZA MET GROENTEN	3	42 min	600 g	op grill
4	PIZZA MET TONIJN EN UIEN	4	42 min	600 g	op grill

Menu Brood

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
1	BROOD/PIZZA	1	49 min	500 g	Geëmailleerde braadslede
2	BROOD/PIZZA	2	49 min	500 g	op grill
3	BROOD/PIZZA	4	53 min	500 g	op grill
4	BROOD/PIZZA	6	55 min	500 g	Geëmailleerde bakplaat

Menu Wellness

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
1	LAM/VARKEN/SCHAAP	3	194 min	1550 g	Geëmailleerde bakplaat
3	VIS	3	92 min	1100 g	Geëmailleerde bakplaat
2	GEVOGELTE	3	138 min	600 g	Geëmailleerde bakplaat
4	KALFSVLEES	3	-	-	Geëmailleerde bakplaat
5	GROENTEN	3	75 min	900 g	Geëmailleerde bakplaat

REINIGING EN ONDERHOUD

Voordat u begint met reinigen en onderhoud:
▷ Lees de algemene veiligheidsgegevens over reinigen in de sectie "Veiligheidsgegevens".
▷ Schakel de oven uit.
  – Afhankelijk van hoe de oven is geïnstalleerd: trek de stekker van de oven los of schakel de stroomtoevoer uit via de elektrische hoofdschakelaar, door bijvoorbeeld de zekering van de oven in de zekeringkast uit te schakelen.

Algemene aanbevelingen

Vlekken in de oven van diverse kookproducten (sauzen, suiker, proteïnen en vet) worden altijd veroorzaakt door morsen en spatten. Tijdens het koken wordt er gespat, met name bij te hoge temperaturen. Morsen gebeurt wanner er schalen worden gebruikt die te klein zijn of doordat het volume aanzienlijk stijgt tijdens het koken. Deze problemen kunnen worden voorkomen door diepe schalen of geëmailleerde bakplaten te gebruiken die bij de oven zijn meegeleverd.
Het roestvrijstaal en de geëmailleerde delen van de oven blijven zo goed als nieuw als ze regelmatig met water of speciale reinigingsmiddelen worden gereinigd.

▷ De oven moet zijn afgekoeld voordat u deze schoonmaakt.
▷ Gebruik geen stoomreinigers of rechtstreekse waterstralen.
▷ Gebruik geen grove schurende materialen of scherpe metaalschrapers om de glazen onderdelen van de ovendeur te reinigen, aangezien ze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken en het glas kunnen breken.
▷ Gebruik geen schuursponsjes, staalwol, zoutzuur of andere producten die krassen of beschadigingen op het oppervlak kunnen veroorzaken.
▷ Reinig de geëmailleerde oppervlakken en ovenruimte uitsluitend met heet water en niet-schurende reinigingsmiddelen.
▷ Gebruik een goede glasreiniger voor het glas.

Ovenruimte reinigen

Vlekken kunnen gemakkelijker worden verwijderd wanneer de oven nog warm is en de vlekken nog nieuw.
▷ Zorg ervoor dat de oven koel aanvoelt om brandwonden te voorkomen.

▶ Reinig de geëmailleerde oppervlakken en de oven met heet water en niet-schurende reinigingsmiddelen.
▶ Droog na het reinigen zorgvuldig alle delen van de oven.

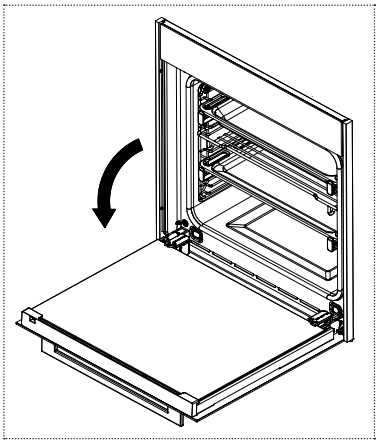
Ovendeur reinigen

▷ De oven moet zijn afgekoeld voordat u deze schoonmaakt.

Om het reinigen makkelijker te maken kan de deur worden verwijderd (bekijk hoofdstuk „Ovendeur verwijderen“).

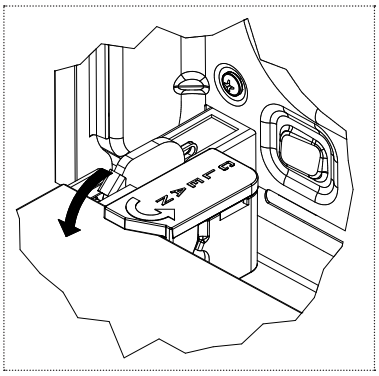
Ovendeur verwijderen

▶ Open de ovendeur volledig.



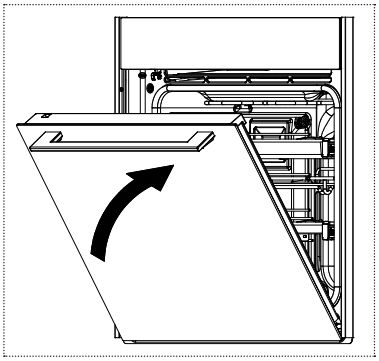
De scharnieren zijn met twee verwijderbare sloten uitgerust.

▶ Om het scharnier te ontkoppelen moet u het slot optillen en de deur aan de zijkanten bij de scharnieren vasthouden.
▶ Draai de twee sluithaken omlaag.

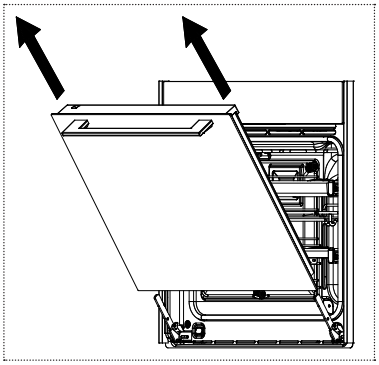


▶ De sluithaken moeten helemaal omlaag staan.

▶ Sluit de deur half.



▶ Trek de deur naar buiten.



Ovendeur bevestigen

Na het reinigen moet de ovendeur weer worden bevestigd.

▶ Schuif de scharnieren in hun groeven.
▶ Draai de twee sluithaken (gebruikt als scharnierbevestigingen) omhoog.

WAARSCHUWING! Schade aan oven door verkeerde behandeling!

▷ Probeer nooit de deur te sluiten als één of twee blokken gedeeltelijk of volledig open zijn.

▶ Sluit de ovendeur.

Glaspanelen van ovendeur reinigen

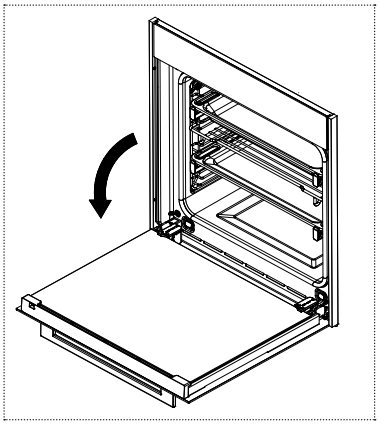
De ovendeur en glaspanelen kunnen worden verwijderd om het glaspaneel zorgvuldig te kunnen reinigen.
De ovendeur heeft 3 glaspanelen:
- glazen binnenpaneel (bij de ovenruimte)
- glazen tussenpaneel (in de ovendeur)
- glazen buitenpaneel

Het binnen- en tussenpaneel kunnen voor reiniging worden verwijderd.
De binnenkant van het buitenpaneel kan worden gereinigd als het binnen- en tussenpaneel worden verwijderd.

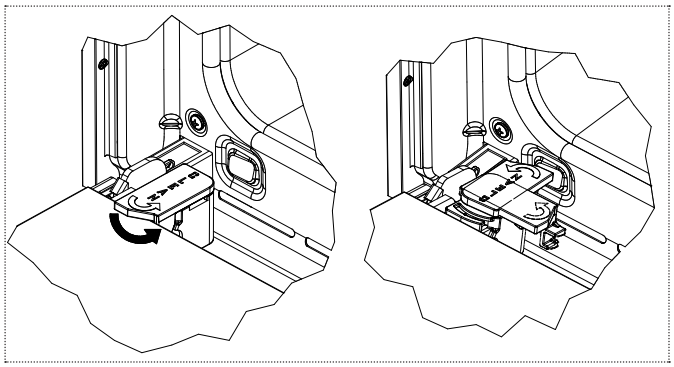
Verwijderen en reinigen van binnenpaneel

▷ De oven moet zijn afgekoeld voordat u deze schoonmaakt.

▶ Open de ovendeur volledig.



▶ Draai de twee zwarte blokken (met het woord **CLEAN,** aan de onderkant van de deur) 180°, zodat ze in de uitsparingen van de oven vallen.



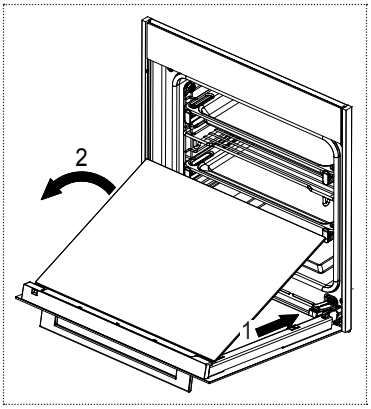
- Let erop dat de zwarte blokken volledig gedraaid worden.
  - De blokken klikken op hun plek.

WAARSCHUWING! Schade aan oven door verkeerde behandeling!

Als de blokken niet volledig zijn gedraaid, zal het verwijderen van het glaspaneel ervoor zorgen dat de ovendeur onmiddellijk sluit.

▷ Probeer nooit de deur te sluiten als één of twee blokken het glaspaneel gedeeltelijk of volledig hebben los gezet.

▶ Druk het binnenpaneel (1) voorzichtig richting oven. Til daarna het binnenpaneel (2) op.
  - De twee zwarte blokken voorkomen dat de deur sluit.



▶ Reinig het binnenpaneel.

Glazen binnenpaneel van de ovendeur verwijderen en reinigen

Wanneer het binnenpaneel is verwijderd, kan het tussenpaneel worden verwijderd.

▶ Til het tussenpaneel aan beide kanten voorzichtig uit de rubbers.
▶ Reinig het binnenpaneel.

Verwijderen en reinigen bovenranden van glaspanelen

Om het reinigen makkelijker te maken kunnen de bovenranden van de ovendeur worden verwijderd. De bovenranden zijn bevestigd met twee schroeven, één rechtsboven en één linksboven aan de binnenkant van de ovendeur. De bovenranden kunnen alleen worden verwijderd wanneer het binnenpaneel is verwijderd.

▶ Draai de bevestigingsschroeven in de bovenste hoeken van de ovendeur los.
▶ Verwijder de bovenrand.
▶ Reinig de bovenrand.

Glaspanelen bevestigen

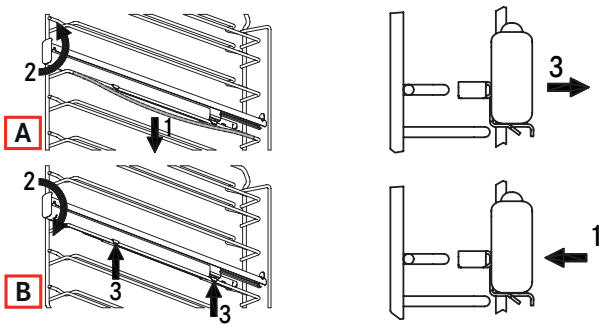
De juiste positie van de bevestigde glaspanelen wordt aangegeven door de woorden **GEHARD GLAS**, dat perfect leesbaar moet zijn.

▶ Plaats de bovenrand vóór bevestiging weer terug.
▶ Plaats het tussenpaneel vóór bevestiging terug op zijn plek in de rubbers.
▶ Plaats het binnenpaneel weer terug.
▶ Draai de twee bevestigingsblokken weer terug op hun oorspronkelijke plek.
▶ Sluit de ovendeur.

Zijframes en telescopische geleiders reinigen

De zijframes en telescopische geleiders kunnen uit de oven worden verwijderd zodat ze grondig kunnen worden gereinigd.

Telescopische geleiders verwijderen



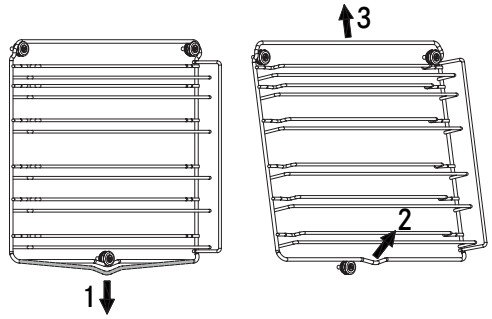
Afbeelding A

- ▶ Druk met de telescopische geleider in gesloten positie stevig (1) naar onderen naar het midden van het rooster waar de onderkant van de geleiderhaken.
- ▶ Draai de geleider linksom (2) en verwijder hem van de roosterbodem (3).

Afbeelding B

- ▶ Druk het rooster (1) met de telescopische geleider in geopende positie naar voren.
- ▶ Draai de geleider rechtsom (2) en hang hem aan het onderste niveau (3) en druk hem naar de twee haken, totdat u een klik hoort.
- ▶ Til de telescopische geleider (3) omhoog terwijl u (2) naar de andere kant van de oven eruit haalt.
- ▶ Verwijder de telescopische geleiders.

Zijframes verwijderen

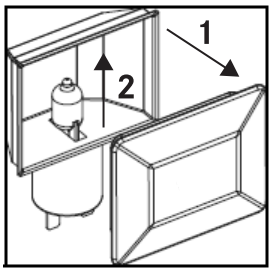


- ▶ Buig het dwarsstuk dat gekoppeld is aan de geleidingsbus naar beneden en verwijder het uit de sleuf.
- ▶ Druk het zijframe naar boven en verwijder het uit de twee bovenhaken.

Reinigen

- ▶ Reinig de zijframes en de telescopische geleiders.
- ▶ Houd na het reinigen het zijframe gekanteld en steek de zijframes in de twee bovenste geleiders.
- ▶ Buig het dwarsstuk dat gekoppeld is aan de geleidingsbus naar boven en schuif het in de sleuf.
- ▶ Plaats de telescopische geleiders terug.

Ovenlamp vervangen



Franke-ovens zijn met twee rechthoekige lampen uitgerust. Een vervangende lamp moet aan de volgende technische specificaties voldoen:

- Temperatuurbestendigheid: 300 °C
- Spanning: 220-240 V, 50/60 Hz
- Vermogen: 40 W
- Aansluiting: G9

WAARSCHUWING! Schade aan de lamp door verkeerde behandeling!

- ▷ Raak de lampen niet met 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 los of schakel de stroomtoevoer uit via de elektrische hoofdschakelaar, door bijvoorbeeld de zekering van de oven in de zekeringkast uit te schakelen.
- ▶ Verwijder de glazen kap door hem voorzichtig met een platte schroevendraaier los te maken.
- ▶ Verwijder de lamp uit zijn behuizing.
- ▶ Vervang de lamp.
- ▶ Zet de glazen kap weer terug.

ONDERHOUD EN REPARATIE

▷ Zorg ervoor dat het onderhoud van elektrische componenten uitsluitend wordt uitgevoerd door de fabrikant of klantenservice.
▷ Zorg ervoor dat beschadigde kabels uitsluitend door de fabrikant of klantenservice worden gerepareerd.

▶ Als u contact opneemt met de klantenservice, dient u de volgende gegevens bij de hand te hebben:
  – soort storing
  – modelnummer (Art.)
  – serienummer (S.N.)

Deze informatie staat op het typeplaatje.

Softwareversie

Deze optie bevat technische gegevens die nuttig zijn voor de klantenservice bij een elektrische storing.

▶ Druk op .
  ■ Het menu **INSTELLINGEN** met diverse opties verschijnt.
▶ Druk op **SOFTWAREVERSIE.**
  ■ De softwaregegevens worden getoond.

Demo

Deze optie kan uitsluitend door monteurs worden geactiveerd.
Hiermee kunnen de displayfuncties worden bekeken zonder de opwarmingselementen te activeren.
Het is nuttig bij beurzen of productpresentaties.

MILIEU

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 kan 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.

KLANTENSERVICE

▶ Bekijk de contactgegevens van uw land op de achterpagina of op onze website: www.franke.com

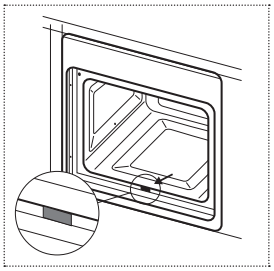
TECHNISCHE GEGEVENS

Productidentificatie

Type: OE-9D

Model: CR 913 M BK DCT TFT

▶ Raadpleeg het typeplaatje op het product.



Dit apparaat voldoet aan de volgende EG-richtlijnen:
- 2006/95/EG (lage spanning)
- 2004/108 EEG (elektromagnetische compatibiliteit)

De energie-efficiëntieklasse (volgens 2009/60350-50304/EN) wordt bepaald door de werkingsmodi: Energiebesparing en Statisch.

Voor het berekenen van het volume, moet de binnenkant van de geleidedraad, indien aanwezig, worden verwijderd (volgens richtlijn 2009/60350-50304/EN).

Parameter	Waarde
Werkafmetingen van de oven (mm)	480 x 370 x 405 (B x H x D)
Netspanning en frequentie	220-240 V, 50/60 Hz
Totale vermogen en zekeringgrootte	2900 W, 16 A
Vermogen en waarden verwarmingselement	
Radiaalmotor	27 ... 40 W
Lamp	40 W (2x)
Tangentiële ventilator	15 ... 35 W
Boven	520 W / 124 V
Onder	1250 W
Grill	2100 W
DCT-verwarmingselementen	2650 W

Parameter	Symbool	Waarde	Maateenheid
Modelnummer	FS-CR	913-982 DCT	
Type oven		ingebouwd	
Gewicht	M	41	kg
Aantal ovenruimten		1	
Warmtebron van elke ovenruimte		elektrisch	
Volume van elke ovenruimte	V	74	l
Het energieverbruik dat nodig is om een standaardhoeveelheid in de ruimte van een elektrische oven op te warmen tijdens een cyclus in convectiemodus voor elke ovenruimte.	Energieverbruik elektrische ovenruimte	1,12	kWh/cyclus
Het energieverbruik dat nodig is om een standaardhoeveelheid in de ruimte van een elektrische oven op te warmen tijdens een cyclus in convectiemodus voor elke ovenruimte.	Energieverbruik elektrische ovenruimte	0,53	kWh/cyclus
Energie-efficiëntieverhouding van elke ovenruimte	EEI ovenruimte	61	

De fabrikant voert continu productverbeteringen door. Daarom kunnen de tekst en afbeeldingen in deze handleiding zonder kennisgeving zijn gewijzigd.

Meer technische gegevens zijn beschikbaar op: www.franke.com

INDICE

Introduzione 132

Informazioni sul manuale 133

Utilizzo previsto 133

Informazioni per la sicurezza 133

- Installazione e montaggio corretti 133
- Uso corretto 134
- Manutenzione e pulizia 134
- Riparazione 135
- Messa fuori servizio 135

Informazioni per il risparmio energetico 135

Vista d'insieme 135

- Forno 135
- Pannello di comando 136
- Simboli dei menu sul display 137

Prima accensione 139

Configurazione del display 139

Funzionamento 140

- Cottura in modalità manuale 140
- Cottura in modalità automatica 140
- Cottura in modalità Cottura Eco 141
- Cottura in modalità wellness 142
- Programmazione di un'ora di fine cottura 142
- Impostazione del timer 142

Utilizzo della sonda per la carne 143

- Collegamento 143

Programmi di cottura manuale 144

Tabella delle cotture 146

Cotture testate 148

Programmi Menu completo 149

Menu completo Carne 149
Menu Completo Carne - Consumo energetico ridotto 151
Menu completo Pesce 152
Menu completo Pesce - Consumo energetico ridotto 154
Menu completo 4 pizze e pane 156
Menu completo 4 pizze e pane - Consumo energetico ridotto 156
Menu Wellness 156

Pulizia e cura 157

Raccomandazioni generali 157
Pulizia della cavità del forno 157
Pulizia della porta del forno 157
Rimozione della porta del forno 157
Montaggio della porta del forno 158
Pulizia dei pannelli di vetro della porta del forno 158
Pulizia delle griglie laterali e delle guide telescopiche 159
Sostituzione della lampada del forno 159

Manutenzione e riparazione 160

Smaltimento 160

Servizio di assistenza 160

Dati tecnici 161

INTRODUZIONE

Gentile cliente,
grazie di aver scelto Crystal.

Prima di utilizzare questo forno, La preghiamo di leggere attentamente le istruzioni e le raccomandazioni contenute in queste istruzioni per l'uso. In tal modo potrà utilizzare il forno al meglio e garantire il perfetto funzionamento del forno per molti anni a venire.
Conservi queste istruzioni per l'uso per consultazioni future.

Crystal è un forno di nuova generazione, pensato per potenziare la cucina casalinga.
La nostra Dynamic Cooking Technology (DCT), di efficacia comprovata, è stata migliorata con un display HD che consente di programmare, pianificare e controllare qualsiasi processo di cottura con un semplice tocco del display.

Con Crystal la scelta è a portata di dita.
Potrà decidere di cucinare "in modo tradizionale" con l'aiuto delle più avanzate innovazioni tecnologiche offerte dal forno. Oppure potrà approfittare di una serie di ricette e menu completi preimpostati che renderanno la Sua vita di tutti i giorni più semplice, più rapida e più sana.

Queste sono le opzioni a Sua disposizione:
MANUALE – Cottura in modalità manuale con impostazione di sistema, temperatura e durata come meglio si desidera.
AUTO – Cottura in modalità automatica approfittando di una grande varietà di ricette e menu completi già pronti.
COTTURA ECO – Cottura in modalità automatica o in modalità di risparmio energetico approfittando di una grande varietà di ricette e menu completi già pronti.
WELLNESS - Cottura con un metodo completamente naturale e privo di grassi, perfetto per la Sua salute.

Avanzamento tecnologico e catalizzatore di sguardi in grado di combinare perfettamente design e prestazioni, Crystal è un oggetto elegante adatto a qualsiasi cucina e garantisce una straordinaria affidabilità grazie alla qualità dei materiali utilizzati e all'attenzione per i dettagli tipica di tutti i prodotti Franke.

INFORMAZIONI SUL MANUALE

Queste istruzioni per l'uso sono valide per diversi modelli del dispositivo. È quindi possibile che alcune delle caratteristiche e funzioni qui descritte non siano disponibili nel modello specifico acquistato.
Franke si riserva il diritto di apportare modifiche al prodotto senza preavviso. Tutte le informazioni sono corrette al momento della pubblicazione.

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

Simbolo	Significato
⚠	Simbolo di avvertenza. Avviso di pericolo di lesioni.
▷	Azioni in sicurezza e avvertenze per evitare lesioni o danni.
▶	Azione. Specifica un'azione che deve essere compiuta.
■	Risultato. Risultato di una o più azioni.
✓	Presupposto che deve essere soddisfatto prima di eseguire l'azione successiva.

UTILIZZO PREVISTO

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

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

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

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

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

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

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

- ▷ Contattare unicamente centri di assistenza autorizzati.
- ▷ Non modificare le funzioni del dispositivo.

⚠ I bambini dagli 8 anni di età e le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con esperienza o conoscenza limitate non possono utilizzare né pulire il dispositivo, tranne nel caso in cui siano sorvegliati e istruiti da una persona responsabile della loro sicurezza.

Bambini di età inferiore a 8 anni non possono utilizzare né pulire il dispositivo anche se sorvegliati. Questo dispositivo non è un giocattolo.

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

Installazione e montaggio corretti

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 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.

▷ Accertarsi che il dispositivo sia collegato direttamente alla presa di alimentazione principale.
  – Non utilizzare adattatori, prese multiple o cavi di prolunga per collegare il dispositivo.
▷ Accertarsi che il dispositivo non sia esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole).

Uso corretto

▷ Utilizzare il forno solo per preparare e cuocere alimenti.
▷ Quando si introducono contenitori all'interno del forno o li si estrae da esso, utilizzare guanti da forno.
▷ Rispettare solo le indicazioni contenute nelle istruzioni dei prodotti utilizzati con il forno, quando in funzione.
▷ Non posizionare cavi elettrici o altri elettrodomestici sulle parti calde del forno.
▷ Non utilizzare la cavità del forno per riporre oggetti.
▷ Non utilizzare liquidi infiammabili nelle vicinanze del forno.
▷ Utilizzare unicamente la sonda di temperatura consigliata per questo 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, in particolare la parte inferiore della cavità del forno.
▷ Non ostruire la ventilazione della ventola o le aperture di raffreddamento al di sopra della porta del forno.

Danni alle superfici smaltate interne del forno a causa di un utilizzo non corretto di casseruole o contenitori!

▷ Durante la cottura, non collocare mai casseruole o contenitori direttamente sul fondo della cavità del forno.
▷ Posizionare casseruole e contenitori solo sulle griglie o sulle leccarde smaltate disponibili nella cavità del forno, collocate su uno dei cinque ripiani disponibili.

Pericolo di ustioni!

Il forno e le sue parti accessibili raggiungono temperature molto elevate durante l'uso.

▷ Non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Pericolo di ustioni!

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

▷ Nell'aprire o nel chiudere la porta afferrare sempre la maniglia al centro.
▷ Accertarsi sempre che le manopole di comando siano in posizione OFF quando il forno non è in uso.

Rischio di scossa elettrica a causa di danni al dispositivo!

▷ 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.

Il forno utilizza uno smalto speciale facile da pulire. Tuttavia, Franke consiglia di pulirlo frequentemente per evitare che con la cottura lo sporco e i residui delle cotture precedenti formino incrostazioni.

▷ Non utilizzare materiali abrasivi a grana grossa o raschietti affilati di metallo per pulire le parti in vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie e provocare la rottura del vetro.
▷ Non utilizzare pulitrici a vapore o getti diretti di acqua.

Rischio di scossa elettrica a causa della penetrazione di liquidi!

Il dispositivo contiene componenti elettrici.

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

Riparazione

▷ Consentire solo a personale qualificato di installare o riparare il dispositivo.
▷ Contattare un centro di assistenza autorizzato dal costruttore o personale qualificato nei casi seguenti:
– Subito dopo il disimballaggio, nel caso in cui vi siano dubbi in merito all'integrità del dispositivo
– Durante l'installazione (come da istruzioni del produttore)
– Dubbi in merito al corretto funzionamento del dispositivo
– Malfunzionamento o funzionamento non ottimale
– Sostituzione della presa di corrente se incompatibile con il connettore del dispositivo
– Danni al cavo di alimentazione o necessità di sostituire il cavo di alimentazione o il connettore

Messa fuori servizio

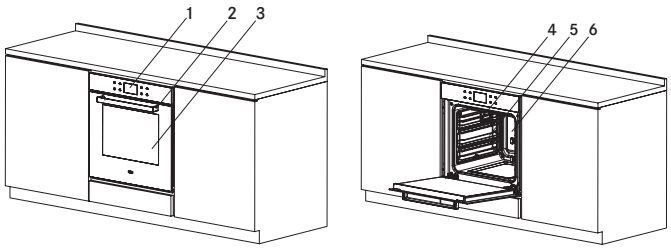
▷ Se il forno non verrà più utilizzato, contattare il centro di assistenza o personale qualificato per scollegarlo dall'alimentazione.

INFORMAZIONI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Le modalità operative **COTTURA DELICATA** e **COTTURA VENTILATA LENTA** consumano 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

Forno

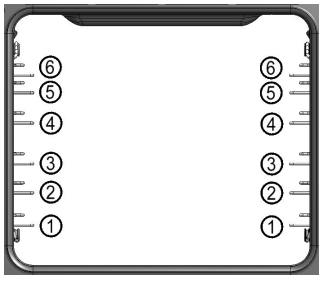


1 Pannello di comando
2 Maniglia porta frontale
3 Vetro porta frontale
4 Illuminazione
5 Guide per griglie e leccarde smaltate
6 Ventola di raffreddamento (lato posteriore)

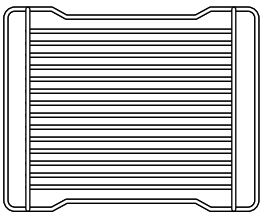
Ventola di raffreddamento

Per ridurre la temperatura in corrispondenza della porta, del pannello di comando e dei lati, il forno Franke è munito di una ventola di raffreddamento che viene automaticamente attivata quando il forno si riscalda. Con la ventola di raffreddamento accesa, l'aria viene sfogata all'esterno del forno tra il pannello frontale e la porta del forno. La velocità dell'aria espulsa è stata ottimizzata in modo da non creare disturbi in cucina e mantenere la rumorosità a un livello minimo.
Per proteggere i mobili della cucina, dopo la cottura la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché il forno non si è sufficientemente raffreddato.

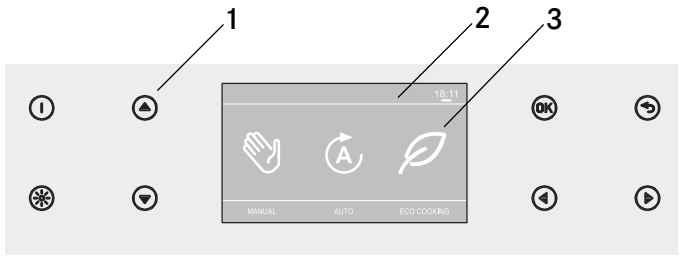
Guide per griglie e leccarde smaltate



Usate per posizionare correttamente le griglie e le leccarde smaltate in 6 posizioni predeterminate (a seconda del modello; numerazione da 1 a 6 partendo dal basso). La Tabella delle cotture (pagina 145) indica il posizionamento migliore per ciascun tipo di cottura.

Accessori	Descrizione
	Leccarda smaltata/Leccarda smaltata per arrosti Di norma utilizzate per raccogliere i liquidi di cottura degli alimenti o per cucinare pietanze direttamente su di esse. Se non utilizzate, le leccarde smaltate devono essere rimosse dal forno. Le leccarde smaltate sono realizzate in acciaio smaltato di grado alimentare "AA".
	**Griglia** Utilizzata per l'appoggio di tegami, stampi per dolci e qualsiasi altro contenitore diverso dalle leccarde smaltate in dotazione o per cucinare carne e pesce principalmente con le funzioni grill e turbo grill, per tostare il pane, ecc. Gli alimenti non devono entrare in contatto diretto con la griglia.

Pannello di comando

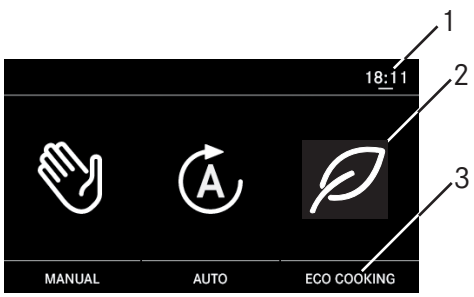


1 Tasto
2 Display
3 Simboli dei menu

Tasto	Nome tasto	Funzione
	Alimentazione on/off	Accensione del forno: ▶ Premere brevemente il tasto. Spegnimento del forno: ▶ Premere il tasto più a lungo.
	Indietro	Ritorna al menu precedente. Esce dal sottomenu e torna al menu precedente
	Conferma/ Esegui/Arresta	Convalida delle operazioni effettuate e conferma del programma: ▶ Premere brevemente il tasto. Interruzione o continuazione del programma: ▶ Premere il tasto e scegliere tra ☒ e ☑.
	Illuminazione	Accensione/Spegnimento dell'illuminazione interna: ▶ Premere una volta il tasto.
	Su/Giù	Navigazione verso l'alto e verso il basso all'interno di un menu per la selezione di una funzione: ▶ Premere una volta il tasto.
	Sinistra/Destra	Navigazione verso sinistra e verso destra all'interno di un menu per la selezione di una funzione: ▶ Premere una volta il tasto.

Simboli dei menu sul display

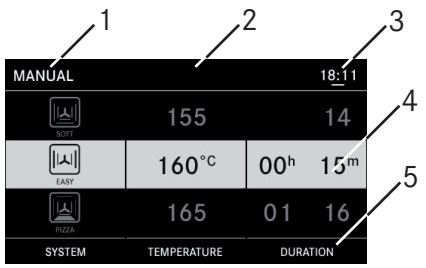
Schermata principale



1 Ora corrente
2 Simbolo del menu
3 Nome del menu

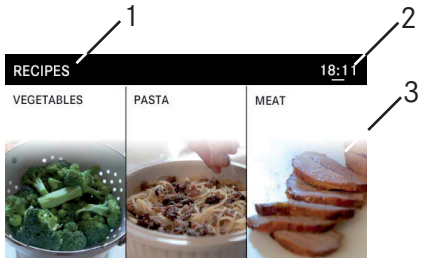
Simbolo del menu	Nome del menu	Funzione
	MANUALE	Cottura in modalità manuale
	AUTO	Cottura in modalità automatica
	COTTURA ECO	Questo menu offre i seguenti programmi: Ricette Eco e Menu completi Eco Cottura a consumo energetico ridotto che utilizza l'alimentazione elettrica domestica disponibile nel modo più ecologico possibile. Le ricette di questo menu sono le medesime della modalità **AUTO**, ma con una cottura a minore consumo energetico. – Nel programma **RICETTE** è possibile cuocere su un solo livello. – Nel programma **MENU COMPLETO** è possibile cuocere su quattro livelli.
	WELLNESS	Questo menu offre il seguente programma: Wellness Cottura di piatti di carne, pesce e verdure in modo completamente naturale e con pochi grassi. Questo programma richiede una cottura prolungata a bassa temperatura all'interno dell'alimento (attorno ai 100 °C) senza aggiunta di olio o altri grassi. In tal modo è possibile conservare il valore nutrizionale originario dell'alimento (minerali, vitamine, ecc.) ed esaltarne i sapori naturali. – Nel programma **WELLNESS** è possibile cuocere su un solo livello.
	IMPOSTAZIONE	In questo menu è possibile configurare il display, per es. ora, lingua, luminosità e suoni.
	RICETTE	In questo menu è possibile scegliere tra diverse categorie di ricette, per es. pasta, verdura, carne, pesce, torte, pane o pizza. Il **MENU RICETTE** è un sottomenu dei menu **COTTURA AUTO** e **COTTURA ECO.**
	MENU COMPLETO	In questo menu è possibile scegliere tra diversi programmi per menu completi, per es. menu carne, menu pesce, 4 pizze, pane in 4 vassoi. Il **MENU COMPLETO** è un sottomenu dei menu **COTTURA AUTO** e **COTTURA ECO.**

SCHERMATA modalità Manuale



1 Nome del menu principale
2 Barra informativa sul menu principale
3 Ora corrente
4 Area con le impostazioni del programma (grigio: impostazione attiva)
5 Nome sezione

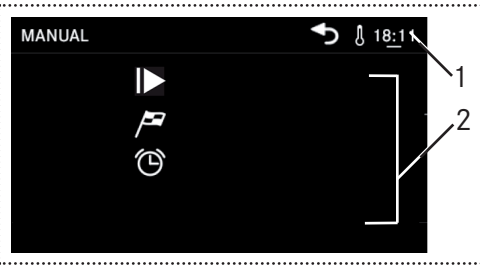
SCHERMATA RICETTE, MENU COMPLETO, WELLNESS



1 Nome del menu principale
2 Ora corrente
3 Menu ricetta o completo con immagine esemplificativa e nome
Nella modalità **COTTURA ECO** la schermata è identica, ma al nome del menu è aggiunta in fondo la parola **ECO** (per es. **CANNELLONI ECO**, **LASAGNE ECO**).

Schermata sottomenu

Questo sottomenu viene visualizzato prima di confermare l'inizio della modalità di cottura premendo (OK).



1 Ora corrente. Il simbolo della temperatura viene visualizzato quando il forno è in funzione, in fase di riscaldamento o è programmato.
2 Simboli delle funzioni (i nomi dei simboli non sono visualizzati qui; vedere la tabella sottostante)

Simbolo	Nome del simbolo	Funzione
	AVVIO COTTURA	Avvio cottura
	IMPOSTAZIONE ORA DI FINE COTTURA	Imposta un'ora di fine cottura
	TIMER	Imposta il timer

Se si è programmata la durata della cottura con un ritardo di accensione, il display visualizza il tempo di cottura totale e l'ora in cui la cottura sarà terminata.

PRIMA ACCENSIONE

Se si utilizza il forno per la prima volta:
- ▶ Aprire la porta e assicurarsi che la cavità del forno sia vuota. Rimuovere tutti gli accessori.
- ▶ Accertarsi che la stanza sia ben aerata, per es. aprire porte e finestre.
- ▶ Premere (I) per accendere il forno.

Dopo l'accensione, compare l'orologio.

- ▶ Premere (OK) per accedere al menu principale.
- ▶ Premere (OK).
- ▶ Nella sezione **SISTEMA**, selezionare il programma Multicooking premendo (▼).
- ▶ Nella sezione Temperatura, selezionare la temperatura massima (270°C) premendo (▶) e (▲) per scegliere la temperatura.
- ▶ Nella sezione **DURATA** selezionare 00h 40m (spostarsi a destra premendo (▶), per selezionare la durata premere (▲)).
- ▶ Premere (OK) per avviare la modalità di funzionamento manuale.
- ▶ Premere (OK) per confermare la funzione.
- ▶ Scegliere di non attivare il preriscaldamento (NO).
- ▶ Far funzionare il forno vuoto alla massima temperatura con la porta completamente chiusa.

L'odore percepibile nel corso di questa operazione è dovuto all'evaporazione di sostanze utilizzate per proteggere il forno nel periodo di tempo che intercorre tra la produzione e l'effettiva installazione.
Al termine dei 40 minuti, il forno si ferma automaticamente ed è pronto per essere utilizzato.

CONFIGURAZIONE DEL DISPLAY

Questo capitolo illustra come impostare le funzioni del display secondo le proprie esigenze.

Avvio della configurazione

- ▶ Premere (I) per accendere il forno.
- ▶ Premere (OK) per accedere al menu principale.
- ▶ Premere (▶) per selezionare .
- ▶ Premere (OK).
  - ■ Compare il menu **IMPOSTAZIONE** con diverse opzioni.

Configurazione dell'ora

- ▶ Selezionare **ORA**.
- ▶ Premere (OK).
- ▶ Scegliere ore, minuti e secondi scorrendo l'elenco, quindi premere (OK).
  - ■ Dopo qualche ora, l'orologio si spegne automaticamente per motivi di sicurezza dei pixel del display.

Configurazione della lingua

- ▶ Selezionare **LINGUA.**
- ▶ Scegliere la lingua scorrendo l'elenco, quindi premere (OK).

Configurazione della luminosità del display

- ▶ Selezionare **LUMINOSITÀ DISPLAY.**
- ▶ Impostare la luminosità del pannello di comando selezionando uno dei segmenti della barra, quindi premere (OK).

Configurazione del volume del segnale acustico di allarme

- ▶ Selezionare **SUONO**.
- ▶ Impostare il volume selezionando uno dei segmenti della barra, quindi premere (OK).

Configurazione del tipo di orologio del display

- ▶ Selezionare **TIPO OROLOGIO DISPLAY.**
- ▶ Selezionare la visualizzazione desiderata: orologio analogico o orologio digitale, quindi premere (OK).

Termine della configurazione

- ▶ Per tornare al menu principale, premere (↩) due volte.

FUNZIONAMENTO

▶ Per utilizzare il forno Franke al meglio, consultare la Tabella delle cotture.

Cottura in modalità manuale

Nella modalità manuale si effettua la cottura impostando un programma, la temperatura e la durata secondo le proprie preferenze.

▶ Premere OK per accedere al menu principale.
▶ Selezionare e premere OK.
  ■ Compare il menu **MANUALE** con diverse sezioni:

Sezione	Descrizione
SISTEMA	Selezione tra diversi programmi (vedere il capitolo Programmi di cottura manuale)
TEMPERATURA	Selezione della temperatura necessaria da min 50 °C a max 270 °C (nel programma **COTTURA DELICATA**: 230 °C)
DURATA	Selezione della durata di cottura in ore e minuti

▶ In ogni sezione: selezionare il programma, la temperatura e la durata.
▶ Collocare il cibo preparato nella cavità del forno e chiudere la porta del forno.
▶ Premere OK per confermare.
▶ Selezionare avvio cottura per confermare il programma o selezionare ora di fine cottura per impostare il ritardo.
▶ Scegliere se attivare o meno il preriscaldamento.
  ■ Se si sceglie SÌ, il forno attiverà tutti gli elementi riscaldanti per raggiungere la temperatura richiesta nel minor tempo possibile.
  ■ Se si sceglie NO, il forno manterrà la modalità di cottura della funzione selezionata secondo l'impostazione del ciclo.
▶ Il preriscaldamento rapido può essere selezionato solo con le seguenti funzioni: , , , , , , , .
  ■ Premere OK e si avvia il programma di cottura.

Per arrestare il programma:

▶ Tenere premuto OK o premere brevemente e selezionare .

Cottura in modalità automatica

Nella modalità automatica esistono numerose ricette e menu completi.

▶ Premere OK per accedere al menu principale.
▶ Selezionare e premere OK.

Compare il menu **AUTO** con i rispettivi sottomenu:

– **RICETTE**

In questo menu è possibile scegliere tra diverse categorie di ricette, per es. pasta/verdura, carne, pesce, torte, pane/pizza.

– **MENU COMPLETI**

In questo menu è possibile scegliere tra diversi programmi per menu completi, per es. menu carne da 1 a 8, menu pesce da 1 a 8, 4 pizze, pane in 4 vassoi.

Esempio di programma di ricetta

▶ Premere OK per accedere al menu principale.
▶ Selezionare e premere OK.
▶ Selezionare e premere OK.
▶ Premere **PASTA/VERDURE**, quindi selezionare **CANNELLONI**.
  ■ Compare il sommario della ricetta:

Sezione	Descrizione
INFO	Impostazione automatica di temperatura, programma e visualizzazione della posizione ottimale per il vassoio.
TEMPO	Impostazione automatica della durata di cottura

▶ Premere OK per confermare.
▶ Collocare il cibo preparato nella cavità del forno e chiudere la porta.
▶ Premere OK per confermare.
▶ Selezionare avvio cottura per confermare il programma o selezionare ora di fine cottura per impostare il ritardo.
  ■ Premere OK e si avvia il programma di cottura.

Per arrestare il programma:

▶ Tenere premuto OK o premere brevemente e selezionare .

I dettagli delle ricette (ingredienti e preparazione) sono disponibili sul nostro sito web:

– **http://recipes.franke.com**

Esempio di programma di menu completo

▶ Premere OK per accedere al menu principale.
▶ Selezionare e premere OK.
▶ Selezionare e premere OK.
▶ Selezionare **MENU CARNE 1** e premere OK.

- Compare il sommario del menu completo:

Sezione	Descrizione
PROGRAMMA	Impostazione automatica del programma di cottura
TEMPERATURA	Impostazione automatica della temperatura
INFO VASSOIO	Visualizzazione automatica della posizione ottimale per il vassoio
DURATA	Impostazione automatica della durata di cottura

▶ Premere OK per confermare.
▶ Collocare il cibo preparato nella cavità del forno e chiudere la porta del forno.
▶ Premere OK per confermare.
▶ Selezionare avvio cottura per confermare il programma o selezionare ora di fine cottura per impostare il ritardo.
- Premere OK e si avvia il programma di cottura.

Per arrestare il programma:

▶ Tenere premuto OK o premere brevemente e selezionare .

I dettagli delle ricette (ingredienti e preparazione) sono disponibili sul nostro sito web:
– **http://recipes.franke.com**

Cottura in modalità Cottura Eco

Nella modalità Cottura Eco si può beneficiare di un modo di cucinare ecocompatibile, con numerose ricette e menu completi.
Le ricette di questo menu sono le medesime della modalità **AUTO**, ma con una cottura a minore consumo energetico.

▶ Premere OK per accedere al menu principale.
▶ Selezionare premere OK.
Compare il menu **COTTURA ECO** con i rispettivi sottomenu:

– **RICETTE ECO**
In questo menu è possibile scegliere tra diverse categorie di ricette, per es. pasta/verdura, carne, pesce, torte, pane/pizza.

– **MENU ECO COMPLETI**
In questo menu è possibile scegliere tra diversi programmi per menu completi, per es. menu carne da 1 a 8, menu pesce da 1 a 8, 4 pizze, pane in 4 vassoi.

Esempio di programma di ricetta eco

▶ Premere OK per accedere al menu principale, selezionare e premere OK.
▶ Selezionare e premere OK.
▶ Premere **PASTA/VERDURA**, quindi selezionare **CANNELLONI.**
- Compare il sommario della ricetta:

Sezione	Descrizione
INFO	Impostazione automatica di temperatura, programma e visualizzazione della posizione ottimale per il vassoio
TEMPO	Impostazione automatica della durata di cottura

▶ Premere OK per confermare.
▶ Collocare il cibo preparato nella cavità del forno e chiudere la porta del forno.
▶ Premere OK per confermare.
▶ Selezionare avvio cottura per confermare il programma o selezionare ora di fine cottura per impostare il ritardo.
- Premere OK e si avvia il programma di cottura.

Per arrestare il programma:

▶ Tenere premuto OK o premere brevemente e selezionare .

I dettagli delle ricette (ingredienti e preparazione) sono disponibili sul nostro sito web:
– **http://recipes.franke.com**

Esempio di programma di menu Eco completo

▶ Premere OK per accedere al menu principale, selezionare e premere OK.
▶ Selezionare e premere OK.
▶ Selezionare **MENU CARNE 1** e premere OK.
- Compare il sommario del menu completo:

Sezione	Descrizione
PROGRAMMA	Impostazione automatica del programma di cottura
TEMPERATURA	Impostazione automatica della temperatura
INFO VASSOIO	Visualizzazione automatica della posizione ottimale per il vassoio
DURATA	Impostazione automatica della durata di cottura

▶ Premere OK per confermare.
▶ Collocare il cibo preparato nella cavità del forno e chiudere la porta del forno.
▶ Premere OK per confermare.

- ▶ Selezionare avvio cottura per confermare il programma o selezionare ora di fine cottura per impostare il ritardo.
  - ■ Premere OK e si avvia il programma di cottura.

Per arrestare il programma,

- ▶ Tenere premuto OK o premere brevemente e selezionare .

I dettagli delle ricette (ingredienti e preparazione) sono disponibili sul nostro sito web:
- **http://recipes.franke.com**

Cottura in modalità wellness

In modalità wellness è possibile scegliere tra diverse opzioni di ricette, quali agnello/maiale/pecora, pollame, pesce, vitello e verdure.

Esempio di programma di menu Wellness

Questo programma consente di cuocere pietanze di carne, pesce e verdure in modo completamente naturale e con pochi grassi. Richiede una cottura prolungata a bassa temperatura all'interno dell'alimento (attorno ai 100 °C) senza aggiunta di olio o altri grassi. In tal modo è possibile conservare la bontà nutrizionale originaria dell'alimento (minerali, vitamine, ecc.) ed esaltarne i sapori naturali.

- ▶ Premere OK per accedere al menu principale.
- ▶ Selezionare e premere OK.
- ▶ Selezionare **VERDURE** e premere OK.
  - ■ Compare il sommario del menu completo:

Sezione	Descrizione
PROGRAMMA	Impostazione automatica del programma di cottura
TEMPERATURA	Impostazione automatica della temperatura
INFO VASSOIO	Visualizzazione automatica della posizione ottimale per il vassoio
DURATA	Impostazione automatica della durata di cottura

- ▶ Premere OK per confermare.
- ▶ Collocare il cibo preparato nella cavità del forno e chiudere la porta del forno.
- ▶ Premere OK per confermare.
- ▶ Selezionare avvio cottura per confermare il programma o selezionare ora di fine cottura per impostare il ritardo.
  - ■ Premere OK e si avvia il programma di cottura.

Per arrestare il programma:

- ▶ tenere premuto OK o premere brevemente e selezionare .

I dettagli delle ricette (ingredienti e preparazione) sono disponibili sul nostro sito web:
- **http://recipes.franke.com**

Programmazione di un'ora di fine cottura

Nella cottura in modalità manuale

- ▶ Premere OK per accedere al menu principale.
- ▶ Selezionare e premere OK.
  - ■ Compare il menu **MANUALE** con diverse sezioni, scegliere una funzione.
- ▶ Scegliere la durata della cottura.
- ▶ Premere OK per confermare.
  - ■ Compare la schermata del sottomenu.

- ▶ Selezionare e premere OK.
- ▶ Scegliere ore e minuti facendo scorrere il menu verticale.
- ▶ Confermare con OK.
  - ■ Il forno è ora in modalità standby.

Il forno calcola l'ora di accensione sulla base del tempo di cottura scelto o del programma di cottura e dell'ora di fine cottura preimpostata. La cottura avrà inizio all'ora di accensione calcolata.

È possibile impostare un tempo di fine cottura solo nella sezione **MANUALE** e nella sezione **RICETTE** di **AUTO**, **COTTURA ECO** e **WELLNESS**.

Impostazione del timer

Il timer può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura, è indipendente da qualsiasi funzione.

- ▶ Premere OK per accedere al menu principale.
- ▶ Selezionare e premere OK.
- ▶ Compare il menu **MANUALE** con diverse sezioni.
- ▶ Scegliere una funzione.
- ▶ Premere OK per confermare.
  - ■ Compare la schermata del sottomenu.

- ▶ Selezionare e premere OK.
- ▶ Scegliere ore e minuti facendo scorrere il menu verticale.
- ▶ Premere OK per confermare.
- ▶ Selezionare avvio cottura e premere OK.

- Il timer funziona in background sulla barra del menu principale, vicino all'orologio.

Al temine del tempo impostato, si sente un segnale acustico.

▶ Per arrestare il segnale acustico, premere OK.

UTILIZZO DELLA SONDA PER LA CARNE

La sonda per la carne fornita con il forno Franke consente di cuocere la carne con la certezza che il processo di cottura verrà interrotto nel momento giusto, ovvero quando la temperatura misurata nel "cuore" della carne corrisponderà alla temperatura della cottura ideale. In questo modo non è più necessario impostare i tempi di cottura e controllare ripetutamente la carne.

La sonda per la carne non può essere attivata nelle modalità di cottura , (**GRILL**, **GRILL VENTILATO**), né nelle ricette a cottura preimpostata.

Attenzione!

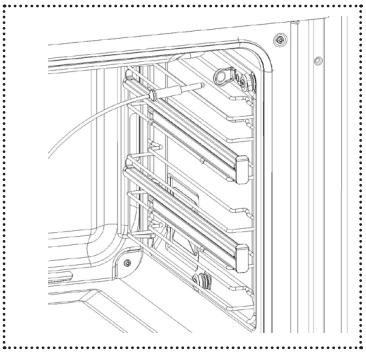
▷ Utilizzare unicamente la sonda di temperatura consigliata per questo forno.

Collegamento

Si consiglia di collegare il connettore della sonda prima dell'inizio della cottura e a forno freddo, al fine di evitare ustioni.

▶ Accertarsi che il connettore sia perfettamente inserito nell'attacco per garantire la stabilità e la corretta lettura della temperatura della carne.

Il punto di collegamento della sonda è indicato nella figura.



▶ Dopo avere collegato la sonda, inserire la punta nella carne e accendere il forno.

Per una corretta lettura della temperatura la sonda deve essere inserita in modo che la punta sia il più possibile vicina al centro della carne.

▶ Selezionare la modalità di cottura e la temperatura.

- Si accenderà il simbolo per indicare che la sonda è stata collegata correttamente.
- Se il simbolo scompare, vuol dire che il connettore non è stato inserito completamente. Inserirlo correttamente.

La temperatura del forno selezionata deve essere adatta alla cottura uniforme necessaria (una temperatura troppo elevata potrebbe bruciare la parte esterna della carne). La cottura viene comunque sempre interrotta quando la sonda rileva una temperatura di 65 °C all'interno della carne, indipendentemente dalla temperatura del forno selezionata. A questa temperatura preimpostata, infatti, la carne ha una cottura media. Se si desidera un altro tipo di cottura (al sangue o ben cotta), questo valore preimpostato può essere modificato nel modo seguente:

▶ Premere OK, selezionare , premere OK per confermare il livello di cottura richiesto e premere OK.

▶ Selezionare avvio cottura e premere OK.

- Il programma di cottura si avvia.

▶ Entro 15 secondi utilizzare i pulsanti ▲ e ▼ per aumentare o ridurre la temperatura. È possibile selezionare una temperatura compresa tra 35 °C e 95 °C.

PROGRAMMI DI COTTURA MANUALE

Programma	Descrizione
	COTTURA VENTILATA LENTA Questa funzione di cottura a risparmio energetico (1.500 Watt) è adatta in generale a una grande varietà di pietanze. I tempi di cottura sono più lunghi, ma la distribuzione del calore è ottimale e ciò garantisce risultati eccellenti con un basso consumo energetico.
	STATICO Questa funzione tradizionale è adatta a tutti i piatti, per cuocere pane e torte, ma anche arrosti e agnello.
	STATICO VENTILATO Funzione tradizionale utilizzata per flan, torte salate, dessert e arrosti o per cucinare su due ripiani.
	PIZZA Gli elementi riscaldanti vengono combinati per creare un'elevata concentrazione di calore nella parte bassa del forno. Questa funzione è ideale per cucinare la pizza, che richiede calore dal basso su un solo ripiano. La cottura è rapida e sono garantiti risultati perfetti (per il preriscaldamento utilizzare la modalità **COTTURA VELOCE** e per la cottura passare alla modalità Pizza).
	COTTURA VELOCE Questa funzione molto potente sfrutta l'effetto booster del DCT. Consente di raggiungere temperature elevate in breve tempo. Questa funzione è adatta per la cottura tradizionale di grandi tagli di carne (per es. cosciotto di agnello, maialino da latte arrosto, stinco di maiale/vitello, prosciutto al forno).
	MULTI COOKING Questa funzione utilizza tutti gli elementi riscaldanti del forno (DCT e tradizionali). Diversamente dalla funzione **MENU COMPLETO**, questa funzione crea calore prevalentemente nella parte bassa del forno ed è quindi ideale per cuocere su 4 ripiani (pane, 4 pizze, torte salate).
	MENU COMPLETO La combinazione della tecnologia DCT con i tradizionali elementi riscaldanti crea una distribuzione di calore graduale, prevalentemente verso il ripiano più in alto, ed è ideale per cuocere grandi quantità di alimenti su 2–3 ripiani.
	COTTURA FACILITATA Questa è la funzione ideale per i cuochi principianti. La combinazione della tecnologia DCT con i tradizionali elementi riscaldanti crea una distribuzione equilibrata del calore che consente di cucinare una grande varietà di cibi con consumo energetico istantaneo limitato.
	COTTURA DELICATA La temperatura è regolata a 120 °C con la ventola interna di raffreddamento accesa per cuocere a bassa potenza (1.000 Watt). I tempi di cottura sono più lunghi, il che consente una cottura molto delicata e uniforme (per es. cottura di tipo "wellness"). Questa funzione è adatta per il preriscaldamento del forno prima di introdurvi il cibo preparato.
	BASSA TEMPERATURA La funzione Bassa temperatura è ideale per cucinare alimenti a bassa temperatura con tempi più lunghi per preservare la tenerezza dell'alimento e le sue proprietà organolettiche. È così possibile cucinare carne, pesce e verdure conservandone il sapore originale e i valori nutrizionali.
	RISPARMIO ENERGETICO Questa funzione riduce il consumo di energia da parte del forno durante la cottura, ma non è adatta a tutti i tipi di alimenti.

Programma	Descrizione
	BBQ Gli elementi riscaldanti tradizionali superiori e il grill sono assistiti dal DCT. Il calore è generato solo nella parte alta del forno ed è irradiato uniformemente sulla superficie dell'alimento. Questa funzione è adatta a tagli di carne piccoli o teneri e agli hamburger.
	GRILL Questa funzione utilizza il grill superiore ed è ideale per tostare il pane e per rosolare la carne o il pesce.
	GRILL VENTILATO Il calore è generato dal grill e distribuito dalla ventola posteriore. Ideale per cucinare grandi tagli di carne e pollame.
	SCONGELAMENTO La temperatura è regolata a 25 °C con la ventola interna di raffreddamento accesa. Questa funzione è adatta a scongelare gli alimenti lentamente o a raffreddare il forno dopo una cottura.
	LIEVITAZIONE La temperatura è regolata a 30 °C con la ventola interna di raffreddamento spenta. Ciò crea le condizioni ideali per la lievitazione dell'impasto.
	SCALDA VIVANDE La temperatura è regolata tra 55 °C e 85 °C. Questa funzione è adatta per riscaldare alimenti cotti e freddi o per tenere in caldo i piatti o le pietanze senza alterarne la cottura.

TABELLA DELLE COTTURE

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.

Funzione selezionata	Tipo di alimento o ricetta	Peso (kg)	Posizione ripiano (livello)	Tempo di preriscalda-mento (minuti)	Temperatura (°C)	Durata (minuti)
COTTURA DELICATA	Capesante	0,5	3 o 4	8	170	17–20
	Torte salate	1	3 o 4	8	175	17–20
	Pasta al forno	1,8	2 o 3	9,5	195	38–40
	Cannelloni	1,3	2 o 3	10	195	40–45
	Roast-beef	1,3	2 o 3	10	195	70–74
	Pesce al cartoccio	0,4	4 o 5	8	200	48–55
	Biscotti	0,8	2 o 3	8	165	40–45
	Torta di mele	1,6	2 o 3	10	180	65–70
VENTOLA	Pizza a fette	1,3	4 o 3	7	200	40–45
	Verdure al forno	1	2 o 3	8	190	20–25
	Crespelle ripiene	1,3	3 o 4	8	200	30–35
	Hamburger	180 g	3 o 4	8	180	10–12
	Arrosto di maiale	1,3	2 o 3	12	200	85–95
	Branzino	0,8	3 o 4	8	200	38–48
	Pesce in crosta di sale	0,8	2 o 3	6	190	40–43
	Crostate	1,3	3 o 4	8,5	180	60–65
PIZZA	Pane	1	2 o 3	8	180	25–30
	Pizza sottile	0,2	2 o 3	8	190	8–15
	Pizza focaccia	1,3	2 o 3	10	185	20–23
	Focaccia	1,3	2 o 3	8	185	18–23
	Pane tostato all'aglio	0,4	4 o 5	10	190	9–13
COTTURA FACILITATA	Cannelloni	1,3	2 o 3	10	195	35–45
	Parmigiana al forno	1,3	3 o 4	8,5	190	30–37
	Pasticcio di carne o di verdure	1,8	2 o 3	10	180	50–65
	Verdure al gratin	1,2	2 o 3 o 4	7,5	195	20–23
	Patate al forno	1,5	2 o 3	8	190	40–46
	Orata	0,8	2 o 3	10	180	30–37
	Coniglio (a pezzi)	1,1	2 o 3	8	175	65–80
	Plum cake	0,9	2 o 3	10	175	50–65

Funzione selezionata	Tipo di alimento o ricetta	Peso (kg)	Posizione ripiano (livello)	Tempo di preriscalda-mento (minuti)	Temperatura (°C)	Durata (minuti)
MENU COMPLETO	Tortini al formaggio	0,8	2 o 3	6,5	180	23–28
	Torte salate	1,5	2 o 3	8	190	35–40
	Pomodori gratinati	9 pz.	2 o 3	7,5	200	20–22
	Arrosto di vitello	1,3	1 o 2 o 3	8,5	190	105–115
	Pollo	0,4	2 o 3	7,5	200	28–35
	Merluzzo	1,5	2 o 3	7,5	190	28–38
	Coda di rospo	0,7	2 o 3	8	190	23–28
	Bignè alla panna	0,9	2 o 3	6	200	13–18
MULTI COOKING	Grande pagnotta di pane casereccio	1,5	3 o 4	8	210	38–48
	Tortini di verdure	0,8	2 o 3 o 4	7,5	180	15–22
	Pasta al forno	1,3	2 o 3	9,5	190	32–40
	Riso pilaf	1	2 o 3	10	190	15–22
	Pesce spada	0,8	2 o 3	8	200	30–35
	Pollo a pezzi	1	2 o 3	7,5	175	40–45
	Croissant	12 pz.	3 o 4	6	180	15–20
	Pasta sfoglia	0,8	2 o 3 o 4	6,5	165	18–22
COTTURA VELOCE	Zucchine al gratin	1,4	1 o 2 o 3	6	190	15–19
	Tortellini al gratin	1	2 o 3	5,5	175	17–23
	Gnocchi di patate	1,5	1 o 2	5	180	15–25
	Spiedini di carne	1	1 o 2 o 3	8,5	190	22–28
	Alette di pollo	1	2 o 3	7,5	175	18-23
	Salsicce	15 pz.	2 o 3	5,5	180	13–15
	Bonet al cioccolato	9 pz.	2 o 3	3	210	7–9
	Muffin	9 pz.	1 o 2	4,5	190	15–22
BBQ	Omelette	1,8	2 o 3	4	190	22–45
	Pasticcio di pesce	1,8	2 o 3 o 4	5,5	185	30–32
	Spiedini di carne di capra	1	2 o 3	6	200	8–15
	Costolette di maiale	1,8	1 o 2	8	195	32–42
	Hamburger	180 g	1 o 2 o 3	3	195	6–8
	Trota	0,8	1 o 2 o 3	6,5	200	37–42
	Crespelle dolci ripiene	12 pz.	1 o 2	5,5	190	7–15
	Mini croissant	12 pz.	1 o 2	4	185	15–17

COTTURE TESTATE

– 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 utilizzato.

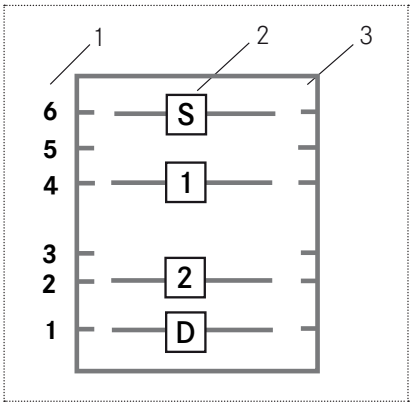
Inizialmente utilizzare i valori consigliati e se il risultato di cottura non è come previsto, aumentare o ridurre il tempo di cottura. Si consiglia di utilizzare gli accessori forniti, leccarde smaltate e leccarde di metallo di colore scuro. Seguire la tabella di selezione che elenca gli articoli forniti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

I livelli indicati si riferiscono ai ripiani senza guide di scorrimento (da rimuovere).

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	Preriscalda-mento	Livello (dal basso verso l'alto)	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)	Accessori/note
Pasta frolla	STATICO	✓	4	160	22–26	Livello 4: leccarda smaltata
	COTTURA FACILITATA	✓	3–5	150	35–40	Livello 5: leccarda smaltata Livello 3: leccarda smaltata per arrosti
Piccole torte	STATICO	✓	3	170	33–38	Livello 3: leccarda smaltata per arrosti
	COTTURA FACILITATA	✓	3	150	24–28	Livello 4: leccarda smaltata per arrosti Livello 3: leccarda smaltata per arrosti
	COTTURA FACILITATA	✓	3–4	150	24–28	Livello 4: leccarda smaltata Livello 3: leccarda smaltata per arrosti
Pan di Spagna senza grassi	STATICO	✓	2	170	43–48	Livello 2: teglia da forno sulla griglia
	COTTURA FACILITATA	✓	2	170	28–32	Livello 2: teglia da forno sulla griglia
Torta di mele	STATICO	✓	1	190	60–70	Livello 1: teglia da forno sulla griglia
	MULTI COOKING	✓	1	180	50–55	Livello 1: teglia da forno sulla griglia
Due torte di mele	MULTI COOKING	✓	1	180	50–55	Livello 1: 2 teglie da forno sulla griglia
Torte lievitate	STATICO	✓	2	165	25–30	Livello 2: teglia da forno sulla griglia
	COTTURA FACILITATA	✓	2	165	28–35	Livello 2: teglia da forno sulla griglia
Cottura con grill		Se si cucinano gli alimenti direttamente sulla griglia, posizionare la leccarda smaltata sul ripiano sottostante per raccogliere i residui di cottura e mantenere pulito il forno.				
Toast	GRILL	✓ (5 min.)	5	80	2–3	Livello 5: griglia Tenere la porta del forno chiusa per tutto il tempo di cottura.
Hamburger	BBQ	no	4	200	20	Livello 4: griglia Livello 3: leccarda smaltata/leccarda smaltata per arrosti Girare l'hamburger dopo 10 minuti

PROGRAMMI MENU COMPLETO



1 Guide
2 Posizione ripiano
3 Cavità del forno

Esempio:
A Antipasto
1 Primo piatto
2 Secondo piatto
D Dessert

Per informazioni su pesi e posizioni, visitare il nostro sito: **http://recipes.franke.com**

Menu completo Carne

Menu Carne 1

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	BIGNÈ ALLA CREMA DI GRUVIERA	6	28 min	n. 20 300 g	Leccarda smaltata
Primo piatto	CANNELLONI AL RIPIENO DI CARNE	4	41 min	1.100 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	TORTA DI CIOCCOLATO E PEPERONCINO	1	51 min	800 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Secondo piatto	FARAONA RIPIENA	2	98 min	1.450 g	Teglia da forno sulla griglia

Menu Carne 2

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	ZUCCHINE RIPIENE	6	18 min	n. 16 700 g	Leccarda smaltata
Dessert	TORTA DI MELE	1	34 min	800 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Primo piatto	LASAGNE AL PESTO DI CARNE	4	44 min	1.600 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	POLPETTONE DI POLLO CON PISELLI E ASPARAGI	2	54 min	1.100 g	Teglia da forno sulla griglia

Menu Carne 3

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	FINOCCHI GRATINATI	6	22 min	800 g	Teglia da forno sulla griglia
Primo piatto	GNOCCHI	4	29 min	650 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	CROSTATA ALLE PRUGNE	1	51 min	580 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Secondo piatto	CINGHIALE IN SALSA	3	55 min	900 g	Leccarda smaltata

Menu Carne 4

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	TORTINO DI SPINACI	6	19 min	800 g	Teglia da forno sulla griglia
Primo piatto	PASTICCIO POLENTA E VERDURE	4	25 min	1.200 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	TACCHINO RIPIENO DI ASPARAGI	3	29 min	870 g	Leccarda smaltata
Dessert	FOCACCIA DOLCE	1	32 min	1.100 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti

Menu Carne 5

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	FIORI DI ZUCCA RIPIENI	6	17 min	600 g	Teglia da forno sulla griglia
Primo piatto	PAPPARDELLE E ZUCCHINE	4	23 min	1.100 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	ARROSTO DI VITELLO	3	28 min	900 g	Leccarda smaltata
Dessert	BUDINO RICOTTA E CANNELLA	1	41 min	850 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti

Menu Carne 6

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	CESTINI DI PATATE	6	23 min	800 g	Leccarda smaltata
Primo piatto	ZITE RIPIENE	4	38 min	1.100 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	CASTAGNACCIO	1	38 min	900 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	COSCIOTTO D'AGNELLO	3	78 min	800 g	Leccarda smaltata per arrosti

Menu Carne 7

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	PEPERONI IMBOTTITI	6	25 min	600 g	Teglia da forno sulla griglia
Primo piatto	TAGLIOLINI PROSCIUTTO E FONTINA	4	34 min	1.300 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	TORTA ALLA TEDESCA	1	54 min	850 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Secondo piatto	POLLO ALL'UVA REGINA	3	79 min	1.450 g	Leccarda smaltata

Menu Carne 8

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	PANZEROTTI TOFU E OLIVE	6	28 min	850 g	Leccarda smaltata
Primo piatto	SCHIAFFETTONI	4	35 min	1.100 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	ARROSTO DI VITELLO	2	38 min	900 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	TORTA MARMORIZZATA	1	65 min	1.326 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti

Menu Completo Carne - Consumo energetico ridotto

Menu Carne 1 - Consumo energetico ridotto

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	BIGNÈ ALLA CREMA DI GRUVIERA	6	45 min	n. 20 300 g	Leccarda smaltata
Primo piatto	CANNELLONI AL RIPIENO DI CARNE	4	58 min	1.100 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	TORTA DI CIOCCOLATO E PEPERONCINO	1	65 min	800 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Secondo piatto	FARAONA RIPIENA	2	98 min	1.450 g	Teglia da forno sulla griglia

Menu Carne 2 - Consumo energetico ridotto

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	ZUCCHINE RIPIENE	6	45 min	n. 16 700 g	Leccarda smaltata
Dessert	TORTA DI MELE	1	56 min	800 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Primo piatto	LASAGNE AL PESTO DI CARNE	4	70 min	1.600 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	POLPETTONE DI POLLO CON PISELLI E ASPARAGI	2	82 min	1.100 g	Teglia da forno sulla griglia

Menu Carne 3 - Consumo energetico ridotto

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	FINOCCHI GRATINATI	6	45 min	800 g	Teglia da forno sulla griglia
Primo piatto	GNOCCHI	4	45 min	650 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	CROSTATA ALLE PRUGNE	1	60 min	580 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Secondo piatto	CINGHIALE IN SALSA	3	74 min	900 g	Leccarda smaltata

Menu Carne 4 - Consumo energetico ridotto

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	TORTINO DI SPINACI	6	38 min	800 g	Teglia da forno sulla griglia
Primo piatto	PASTICCIO POLENTA E VERDURE	4	52 min	1.200 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	TACCHINO RIPIENO DI ASPARAGI	3	56 min	870 g	Leccarda smaltata
Dessert	FOCACCIA DOLCE	1	56 min	1.100 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti

Menu Carne 5 - Consumo energetico ridotto

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	FIORI DI ZUCCA RIPIENI	6	43 min	600 g	Leccarda smaltata
Primo piatto	PAPPARDELLE E ZUCCHINE	4	48 min	1.100 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	ARROSTO DI VITELLO	3	56 min	900 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	BUDINO RICOTTA E CANNELLA	1	58 min	850 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti

Menu Carne 6 - Consumo energetico ridotto

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Dessert	CASTAGNACCIO	1	42 min	900 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Antipasto	CESTINI DI PATATE	6	49 min	800 g	Leccarda smaltata
Primo piatto	ZITE RIPIENE	4	60 min	1.100 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	COSCIOTTO D'AGNELLO	3	96 min	800 g	Teglia da forno sulla griglia

Menu Carne 7 - Consumo energetico ridotto

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	PEPERONI IMBOTTITI	6	52 min	600 g	Leccarda smaltata
Primo piatto	TAGLIOLINI PROSCIUTTO E FONTINA	4	65 min	1.300 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	TORTA ALLA TEDESCA	1	65 min	850 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Secondo piatto	POLLO ALL'UVA REGINA	3	86 min	1.450 g	Teglia da forno sulla griglia

Menu Carne 8 - Consumo energetico ridotto

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	PANZEROTTI TOFU E OLIVE	6	56 min	850 g	Leccarda smaltata
Primo piatto	SCHIAFFETTONI	4	58 min	1.100 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	ARROSTO DI VITELLO	2	58 min	900 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Dessert	TORTA MARMORIZZATA	1	65 min	1.326 g	Teglia da forno sulla griglia

Menu completo Pesce

Menu Pesce 1

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	SPIEDINI DI PESCE SPADA ALL'ANETO	6	22 min	600 g	Leccarda smaltata
Primo piatto	RIGATONI RADICCHIO E GAMBERI	4	27 min	1.200 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	CROSTATA DI PERE	1	44 min	950 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	BRANZINO AL CARTOCCIO	2	50 min	800 g	Teglia da forno sulla griglia

Menu Pesce 2

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	SFOGLIA DI SALMONE	6	35 min	1.200 g	Leccarda smaltata
Primo piatto	PASTICCIO DI PESCE	4	41 min	1.200 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	TORTA MARGHERITA	1	45 min	890 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Secondo piatto	ORATA AL CARTOCCIO	2	45 min	800 g	Teglia da forno sulla griglia

Menu Pesce 3

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	ALICI RIPIENE	6	25 min	400 g	Leccarda smaltata
Secondo piatto	INVOLTINI DI SOGLIOLA	2	32 min	600 g	Teglia da forno sulla griglia
Primo piatto	TIMBALLO DI VERMICELLI	4	46 min	1.300 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	TORTA ALLO YOGURT	1	46 min	680 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti

Menu Pesce 4

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	CARCIOFI AL BACCALA'	6	24 min	900 g	Leccarda smaltata
Dessert	PANDOLCE AL MIELE	1	30 min	800 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Primo piatto	LINGUINE AL CARTOCCIO	4	34 min	1.200 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	SARAGO AI CAPPERI	3	45 min	800 g	Teglia da forno sulla griglia

Menu Pesce 5

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Dessert	CROSTATA ALL'ANANAS	1	22 min	300 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Antipasto	CARCIOFI FRITTI	6	29 min	500 g	Teglia da forno sulla griglia
Primo piatto	RISOTTO SCAMPI E FUNGHI	4	32 min	1.100 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondi piatti	CALAMARI E PISELLI	3	40 min	900 g	Leccarda smaltata

Menu Pesce 6

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	POLPETTE DI BACCALA'	6	21 min	600 g	Leccarda smaltata
Primo piatto	LASAGNE ALLO SCOGLIO E PISELLI	4	38 min	1.300 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	SAN PIETRO ALL'ISOLANA	3	42 min	1.100 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	TORTA AL LIMONE	1	48 min	800 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti

Menu Pesce 7

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	WOODCOCK	6	14 min	400 g	Leccarda smaltata
Secondo piatto	SALMONE RIPIENO	3	22 min	800 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	CROSTATA DI AGRUMI	1	36 min	700 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Primo piatto	RISO PATATE E COZZE	4	42 min	1.400 g	Teglia da forno sulla griglia

Menu Pesce 8

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	CAPESANTE AI PORRI	6	24 min	550 g	Teglia da forno sulla griglia
Primo piatto	TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE	4	28 min	750 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	SCORFANO IN SALSA	2	34 min	700 g in 2 pz.	Leccarda smaltata
Dessert	CROSTATA AL LIMONE	1	34 min	600 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti

Menu completo Pesce - Consumo energetico ridotto

Menu Pesce 1 - Consumo energetico ridotto

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	SPIEDINI DI PESCE SPADA ALL'ANETO	6	42 min	600 g	Leccarda smaltata
Primo piatto	RIGATONI RADICCHIO E GAMBERI	4	50 min	1.200 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	CROSTATA DI PERE	1	52 min	950 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Secondo piatto	BRANZINO AL CARTOCCIO	2	65 min	800 g	Teglia da forno sulla griglia

Menu Pesce 2 - Consumo energetico ridotto

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Dessert	TORTA MARGHERITA	1	50 min	890 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Antipasto	SFOGLIA DI SALMONE	6	53 min	1.200 g	Leccarda smaltata
Primo piatto	PASTICCIO DI PESCE	4	57 min	1.200 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	ORATA AL CARTOCCIO	2	59 min	800 g	Teglia da forno sulla griglia

Menu Pesce 3 - Consumo energetico ridotto

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	ALICI RIPIENE	6	48 min	400 g	Leccarda smaltata
Secondo piatto	INVOLTINI DI SOGLIOLA	2	48 min	600 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	TORTA ALLO YOGURT	1	54 min	680 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Primo piatto	TIMBALLO DI VERMICELLI	4	57 min	1.300 g	Teglia da forno sulla griglia

Menu Pesce 4 - Consumo energetico ridotto

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	CARCIOFI AL BACCALA'	6	45 min	900 g	Leccarda smaltata
Dessert	PANDOLCE AL MIELE	1	48 min	800 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Primo piatto	LINGUINE AL CARTOCCIO	4	59 min	1.200 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	SARAGO AI CAPPERI	3	62 min	800 g	Teglia da forno sulla griglia

Menu Pesce 5 - Consumo energetico ridotto

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Dessert Antipasto	CROSTATA ALL'ANANAS	1	32 min	300 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Antipasto	CARCIOFI FRITTI	6	48 min	500 g	Teglia da forno sulla griglia
Primo piatto	RISOTTO SCAMPI E FUNGHI	4	54 min	1.100 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	CALAMARI E PISELLI	3	62 min	900 g	Leccarda smaltata

Menu Pesce 6 - Consumo energetico ridotto

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	POLPETTE DI BACCALA'	6	39 min	600 g	Leccarda smaltata
Primo piatto	LASAGNE ALLO SCOGLIO E PISELLI	4	54 min	1.300 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	SAN PIETRO ALL'ISOLANA	3	54 min	1.100 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	TORTA AL LIMONE	1	54 min	800 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti

Menu Pesce 7 - Consumo energetico ridotto

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	WOODCOCK	6	32 min	400 g	Leccarda smaltata
Secondo piatto	SALMONE RIPIENO	3	35 min	800 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	CROSTATA DI AGRUMI	1	53 min	700 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Primo piatto	RISO PATATE E COZZE	4	58 min	1.400 g	Teglia da forno sulla griglia

Menu Pesce 8 - Consumo energetico ridotto

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	CAPESANTE AI PORRI	6	45 min	550 g	Leccarda smaltata
Primo piatto	TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE	4	50 min	750 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	CROSTATA AL LIMONE	1	50 min	600 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Secondo piatto	SCORFANO IN SALSA	2	59 min	700 g in 2 pz.	Teglia da forno sulla griglia

Menu completo 4 pizze e pane

Menu 4 pizze

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
1	PIZZA MARGHERITA	6	21 min	600 g	Leccarda smaltata
2	PIZZA BACON E OLIVE	4	25 min	600 g	sulla griglia
3	PIZZA TONNO E CIPOLLE	3	25 min	600 g	sulla griglia
4	PIZZA ORTOLANA	1	25 min	600 g	Leccarda smaltata per arrosti

Menu Pane

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
1	PANE/PIZZA	6	25 min	500 g	Leccarda smaltata
2	PANE/PIZZA	4	27 min	500 g	sulla griglia
3	PANE/PIZZA	2	27 min	500 g	sulla griglia
4	PANE/PIZZA	1	27 min	500 g	Leccarda smaltata per arrosti

Menu completo 4 pizze e pane - Consumo energetico ridotto

Menu 4 pizze

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
1	PIZZA CON OLIVE NERE	6	33 min	600 g	Leccarda smaltata
2	PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI	1	33 min	600 g	Leccarda smaltata per arrosti
3	PIZZA ORTOLANA	3	42 min	600 g	sulla griglia
4	PIZZA TONNO E CIPOLLE	4	42 min	600 g	sulla griglia

Menu Pane

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
1	PANE/PIZZA	1	49 min	500 g	Leccarda smaltata per arrosti
2	PANE/PIZZA	2	49 min	500 g	sulla griglia
3	PANE/PIZZA	4	53 min	500 g	sulla griglia
4	PANE/PIZZA	6	55 min	500 g	Leccarda smaltata

Menu Wellness

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
1	ARROSTI AGNELLO/MAIALE/PECORA	3	194 min	1.550 g	Leccarda smaltata
3	PESCE	3	92 min	1.100 g	Leccarda smaltata
2	POLLO	3	138 min	600 g	Leccarda smaltata
4	VITELLO	3	-	-	Leccarda smaltata
5	VERDURE	3	75 min	900 g	Leccarda smaltata

PULIZIA E CURA

Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia e cura:
▷ Leggere le informazioni generali per la sicurezza riguardanti la pulizia al capitolo "Informazioni per la sicurezza".
▷ 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 nella scatola dei fusibili.

Raccomandazioni generali

Le macchie sulla base del forno dovute ai vari prodotti utilizzati nella cottura (salse, zucchero, proteine e grassi) sono sempre provocate da versamenti e schizzi. Gli schizzi che si verificano durante la cottura sono solitamente il risultato di una cottura a temperatura troppo elevata. I liquidi si versano invece 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 profondi o le leccarde smaltate in dotazione al forno.
Le parti del forno in acciaio inossidabile e smaltate rimarranno come nuove se pulite regolarmente con acqua o detergenti speciali.

▷ Prima di iniziare la pulizia, accertarsi che il forno sia freddo.
▷ Non utilizzare pulitrici a vapore o getti diretti di acqua.
▷ Non utilizzare materiali abrasivi a grana grossa o raschietti affilati di metallo per pulire le parti in vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie e provocare la rottura del vetro.
▷ Non usare mai spugnette abrasive, lana di acciaio, acido muriatico o altri prodotti che potrebbero graffiare o lasciare segni sulla superficie.
▷ Per la pulizia delle superfici smaltate e della cavità del forno utilizzare solo acqua calda e detergenti non abrasivi.
▷ Per il vetro, utilizzare un detergente per vetri di marca.

Pulizia della cavità del forno

È più semplice eliminare le macchie quando il forno è ancora caldo e le macchie si sono appena formate.
▷ Assicurarsi che il forno sia in fase di raffreddamento per evitare ustioni.

▶ Pulire le superfici smaltate e la cavità del forno con acqua calda e detergenti non abrasivi.
▶ Dopo la pulizia, asciugare accuratamente tutte le parti del forno.

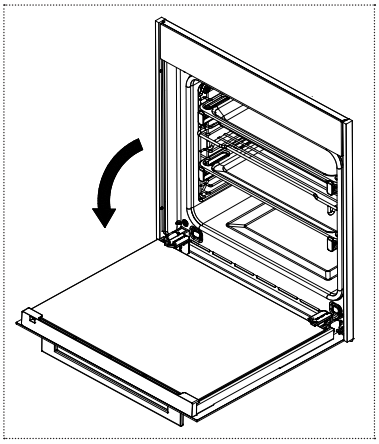
Pulizia della porta del forno

▷ Prima di iniziare la pulizia, accertarsi che il forno sia freddo.

La porta del forno può essere smontata per facilitare la pulizia del forno (vedere il capitolo "Rimozione della porta del forno").

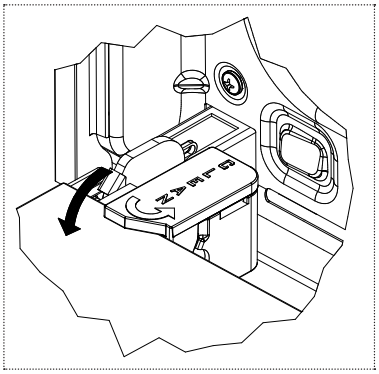
Rimozione della porta del forno

▶ Aprire completamente la porta del forno.



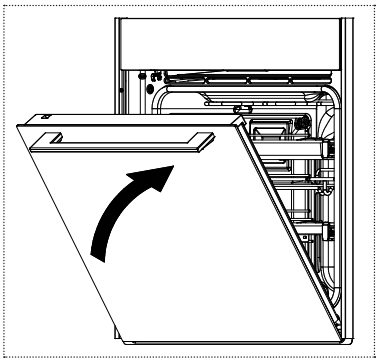
I cardini sono muniti di due fermi di blocco mobili.

▶ Per liberare il cardine, sollevare il fermo e afferrare la porta lateralmente vicino ai cardini.
▶ Ruotare i due ganci di blocco verso il basso.

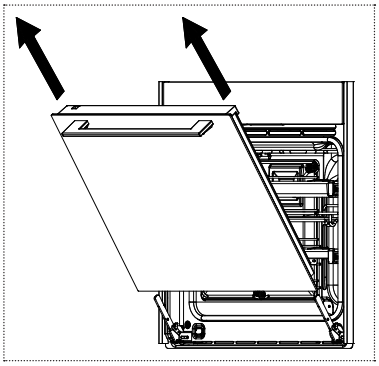


▶ Accertarsi che i ganci di blocco siano ruotati completamente verso il basso.

▶ Chiudere la porta per metà.



▶ Tirare la porta verso l'esterno.



Montaggio della porta del forno

La porta del forno deve essere rimontata dopo la pulizia.

▶ Infilare i cardini nei rispettivi alloggiamenti.

▶ Ruotare i due ganci di blocco (utilizzati come attacchi per i cardini) verso l'alto.

ATTENZIONE! Danni al forno a causa di manovre scorrette!

▷ Non cercare mai di chiudere la porta quando uno o entrambi i fermi di blocco sono parzialmente o completamente aperti.

▶ Chiudere la porta del forno.

Pulizia dei pannelli di vetro della porta del forno

Per consentire la pulizia completa dei pannelli di vetro è possibile smontare la porta del forno e i pannelli di vetro stessi.

La porta del forno presenta 3 pannelli di vetro:

- pannello di vetro interno (prossimo alla cavità)
- pannello di vetro intermedio (all'interno della porta del forno)
- pannello di vetro esterno

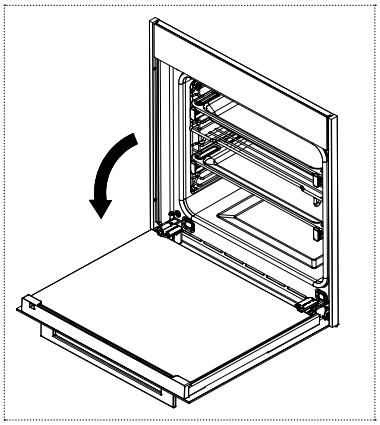
Per la pulizia è possibile smontare il pannello di vetro interno e il pannello di vetro intermedio.

L'interno del pannello di vetro esterno può essere pulito quando il pannello di vetro interno e quello intermedio sono stati rimossi.

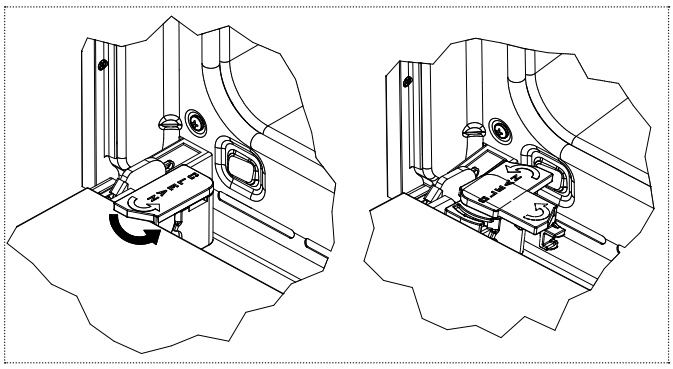
Rimozione e pulizia del pannello di vetro interno della porta del forno

▷ Prima di iniziare la pulizia, accertarsi che il forno sia freddo.

▶ Aprire completamente la porta del forno.



▶ Ruotare i due fermi di blocco neri (con la parola **CLEAN,** sul fondo della porta) di 180° in modo da inserirli nelle apposite sedi nella struttura del forno.



– Accertarsi di ruotare completamente i fermi neri.

■ I fermi di blocco si innestano nella posizione corretta con un clic.

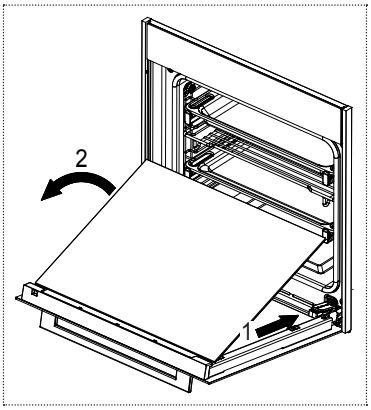
ATTENZIONE! Danni al forno a causa di manovre scorrette!

Se i fermi non vengono ruotati completamente, la rimozione del pannello di vetro provocherà la chiusura immediata della porta del forno.

▷ Non cercare mai di chiudere la porta quando uno o entrambi i fermi di blocco hanno liberato parzialmente o completamente il pannello di vetro.

▶ Spingere con cautela il pannello di vetro interno (1) verso il forno. Quindi, sollevare il pannello di vetro interno (2).

■ I due fermi di blocco neri impediscono la chiusura della porta del forno.



▶ Pulire il pannello di vetro interno.

Rimozione e pulizia del pannello di vetro intermedio della porta del forno

Dopo aver smontato il pannello di vetro interno è possibile rimuovere il pannello di vetro intermedio.

▶ Estrarre con cautela il pannello di vetro intermedio dalle guarnizioni in gomma su entrambi i lati.

▶ Pulire il pannello di vetro intermedio.

Rimozione e pulizia dei listelli di finitura superiori dei pannelli di vetro

Per una pulizia più accurata, è possibile rimuovere i listelli di finitura superiori della porta del forno. I listelli di finitura superiori sono fissati con due viti, una nell'angolo superiore destro e una nell'angolo superiore sinistro all'interno della porta del forno. I listelli di finitura superiori possono essere smontati solo se il vetro interno è stato rimosso.

▶ Svitare le viti di fissaggio nell'angolo superiore destro e nell'anglo superiore sinistro della porta del forno.

▶ Rimuovere il listello di finitura superiore.

▶ Pulire il listello di finitura superiore.

Montaggio dei pannelli di vetro

La posizione corretta dei pannelli di vetro montati è indicata dalle parole **TEMPERED GLASS**, che devono essere perfettamente leggibili.

- ▶ Se smontato, rimontare in posizione il listello di finitura superiore:
- ▶ Se smontato, rimontare in posizione il pannello di vetro intermedio all'interno delle guarnizioni in gomma.
- ▶ Riposizionare il pannello di vetro interno.
- ▶ Ruotare i due fermi di blocco del vetro per riportarli nella posizione originale.
- ▶ Chiudere la porta del forno.

Pulizia delle griglie laterali e delle guide telescopiche

Le griglie laterali e le guide telescopiche possono essere rimosse dal forno per essere pulite accuratamente.

Smontaggio delle guide telescopiche

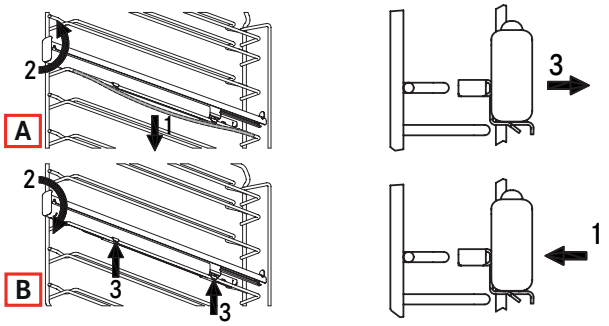


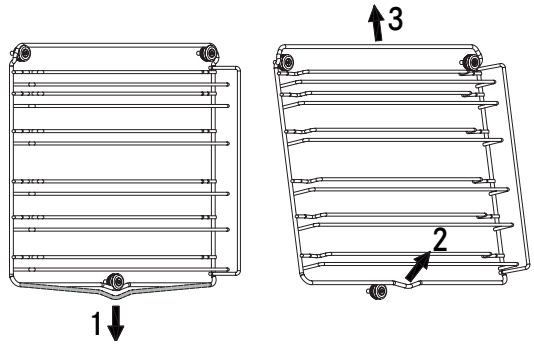
Figura A

- ▶ Con la guida telescopica in posizione chiusa, premere con forza (1) al centro del ripiano grigliato dove appoggia il fondo dei ganci della guida.
- ▶ Ruotare la guida in senso antiorario (2) e rimuoverla dal fondo grigliato (3).

Figura B

- ▶ Con la guida telescopica in posizione aperta, muovere in avanti il ripiano grigliato (1).
- ▶ Ruotare la guida in senso orario (2) e agganciarla sul ripiano inferiore (3), premendo verso uno dei due ganci fino a sentire un clic.
- ▶ Sollevare la guida telescopica (3) e tirarla contemporaneamente (2) verso l'altro lato del forno.
- ▶ Smontaggio delle guide telescopiche.

Smontaggio delle griglie laterali

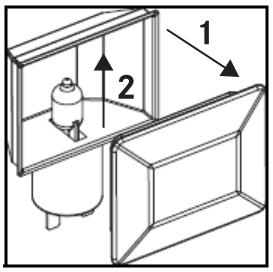


- ▶ Piegare verso il basso la traversa innestata nella bussola di fissaggio e rimuoverla dalla scanalatura.
- ▶ Spingere la griglia laterale verso l'alto ed estrarla dai due ganci superiori.

Pulizia

- ▶ Pulire le griglie laterali e le guide telescopiche.
- ▶ Al termine della pulizia, tenere le griglie laterali inclinate e inserirle nelle due rispettive griglie sulla parte superiore.
- ▶ Piegare verso l'alto la traversa innestata nella bussola di fissaggio e inserirla nella scanalatura.
- ▶ Inserire le guide telescopiche.

Sostituzione della lampada del forno



I forni Franke sono muniti di due lampade rettangolari. La lampada di ricambio deve soddisfare le seguenti specifiche tecniche:

- Resistenza alle temperature: 300°C
- Tensione: 220-240 V, 50/60 Hz
- Potenza: 40 W
- Attacco: G9

ATTENZIONE! Danni alla lampada a causa di manovre non corrette!

- ▷ 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 nella scatola dei fusibili.

- ▶ Rimuovere la copertura in vetro facendo leva con un cacciavite a lama piatta.
- ▶ Rimuovere la lampada dal supporto.
- ▶ Sostituire la lampada.
- ▶ Rimontare la copertura in vetro.

MANUTENZIONE E RIPARAZIONE

▷ Accertarsi che la manutenzione dei componenti elettrici sia effettuata unicamente dal costruttore o dal servizio di assistenza.
▷ Assicurarsi che i cavi danneggiati siano sostituiti unicamente dal costruttore o dal servizio di assistenza.

▶ Quando si contatta il servizio di assistenza si prega di fornire le seguenti informazioni:
  – Tipo di guasto
  – Modello del dispositivo (Art.)
  – Numero di serie (S.N.)

Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di identificazione.

Versione del software

Questa opzione contiene le informazioni tecniche utili per il servizio di assistenza in caso di intervento sul comando elettronico.

▶ Premere .
  ■ Compare il menu **IMPOSTAZIONE** con diverse opzioni.
▶ **PREMERE VERSIONE SOFTWARE.**
  ■ Compaiono le informazioni sul software.

Demo

Questa opzione può essere attivata unicamente dai tecnici del servizio di assistenza.
Essa consente di navigare tra le funzioni disponibili sul display senza attivare gli elementi riscaldanti.
È utile in situazioni quali manifestazioni fieristiche o presentazioni del prodotto.

SMALTIMENTO

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/EU, 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.

SERVIZIO DI ASSISTENZA

▶ Contattare l'indirizzo per il proprio Paese riportato sul retro o sul nostro sito: www.franke.com

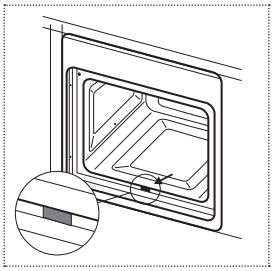
DATI TECNICI

Identificazione del prodotto

Tipo: OE-9D

Modello: CR 913 M BK DCT TFT

▶ Consultare la targhetta di identificazione applicata sul prodotto.



Questo dispositivo è conforme alle seguenti direttive CE:
- 2006/95/CE (Bassa tensione)
- 2004/108 CEE (Compatibilità elettromagnetica)

La classe di efficienza energetica (ai sensi della norma 2009/60350-50304/EN) è determinata con il dispositivo nelle modalità operative: risparmio energetico e statico.

Per calcolare il volume, rimuovere, se presente, il lato interno delle griglie laterali (ai sensi della norma 2009/60350-50304/EN).

Parametro	Valore
Dimensioni utili del forno (mm)	480 x 370 x 405 (L x A x P)
Tensione e frequenza di alimentazione	220-240 V, 50/60 Hz
Potenza nominale e fusibile	2900 W, 16 A
Dati elettrici e degli elementi riscaldanti	
Motore radiale	Da 27 a 40 W
Lampadina	40 W (2x)
Ventola tangenziale	Da 15 a 35 W
Elemento superiore	520 W/124 V
Elemento inferiore	1.250 W
Grill	2.100 W
Elementi riscaldanti DCT	2.650 W

Parametro	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificazione modello	FS-CR	913-982 DCT	
Tipo di forno		a incasso	
Peso del dispositivo	M	41	kg
Numero di cavità		1	
Fonte di calore di ogni cavità		elettrica	
Volume di ogni cavità	V	74	l
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico standard in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modalità a convezione, per ogni cavità	EC cavità elettrica	1,12	kWh/ciclo
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico standard in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modalità di circolazione forzata dell'aria, per ogni cavità	EC cavità elettrica	0,53	kWh/ciclo
Indice di efficienza energetica per ogni cavità	EEI cavità	61	

Il produttore apporta continui miglioramenti ai prodotti. Per questo motivo, il testo e le illustrazioni di queste istruzioni per l'uso possono cambiare senza preavviso.

Maggiori informazioni sui dati tecnici sono disponibili sul sito: www.franke.com

ÍNDICE

Introducción 164

Acerca de este manual 165

Uso previsto 165

Información de seguridad 165

- Instalación y ajuste adecuados 165
- Uso adecuado 166
- Mantenimiento y limpieza 166
- Reparación 167
- Puesta fuera de funcionamiento 167

Información relativa al ahorro de energía 167

Información general 167

- Horno 167
- Panel de control 168
- Iconos de menú en la pantalla 169

Encendido inicial del aparato 171

Configuración de la pantalla 171

Funcionamiento 171

- Cocinar en modo manual 171
- Cocinar en modo automático 172
- Cocinar en modo Cocción Eco 173
- Cocinar en modo Wellness 174
- Programación de la hora de finalización de la cocción 174
- Ajuste de la alarma 174

Utilización de la sonda para carne 175

- Conexión 175

Programas en modo de cocción manual 176

Tabla de cocción 178

Cocción comprobada 180

Programas de menú completo 181

Menú completo de carne 181
Menú completo de carne - bajo consumo de energía 183
Menú completo de pescado 185
Menú completo de pescado - bajo consumo de energía 187
Menú completo de 4 pizzas y pan 189
Menú completo de 4 pizzas y pan - bajo consumo de energía 189
Menú Wellness 189

Limpieza y cuidado 190

Recomendaciones generales 190
Limpieza del interior del horno 190
Limpieza de la puerta del horno 190
Cómo desmontar la puerta del horno 190
Montaje de la puerta del horno 191
Limpieza de los paneles de cristal de la puerta del horno 191
Limpieza de los bastidores laterales y las guías telescópicas 192
Sustitución de la lámpara del horno 192

Mantenimiento y reparación 193

Eliminación 193

Servicio de Asistencia Técnica 193

Datos técnicos 194

INTRODUCCIÓN

Estimado cliente/a:
Gracias por elegir Crystal.

Antes de utilizar el horno, lea detenidamente las instrucciones y consejos contenidos en este manual.
Esto le permitirá hacer el mejor uso posible del horno y garantizar muchos años de funcionamiento sin problemas.
Guarde este manual para futuras consultas.

Crystal es un horno de nueva generación, pensado para dar un giro completo a la cocina doméstica y profesional.
La tecnología probada de cocina dinámica (Dynamic Cooking Technology, DCT) se ha mejorado con una pantalla de alta definición que le permite programar, temporizar y controlar cada proceso de cocinado con un solo dedo.

Con Crystal la elección está en la punta de sus dedos.
Si lo desea puede cocinar al estilo tradicional con la ayuda de las últimas mejoras tecnológicas que le ofrece el horno, o también puede disfrutar de las recetas y menús completos guardados que harán que su día a día sea más fácil, rápido y saludable.

Estas son las distintas opciones entre las que puede elegir:
MANUAL – Cocinar en modo manual y ajustar el sistema, la temperatura y la duración como desee.
AUTOMÁTICO – Cocinar en modo automático y disfrutar de una amplia variedad de recetas y menús completos predeterminados.
COCCIÓN ECO – Cocinar en modo automático o ecológico y disfrutar de una amplia variedad de recetas y menús completos predeterminados.
WELLNESS - Cocinar con un método completamente natural y bajo en grasa, perfecto para su salud.

Mejora tanto tecnológica como atractiva que combina a la perfección diseño y rendimiento.
Crystal es en sí misma una pieza de elegancia que encaja en cualquier cocina y garantiza una extraordinaria fiabilidad, gracias a la calidad de los materiales y a la atención que se ha prestado al detalle, que ya es todo un sello de la marca Franke.

ACERCA DE ESTE MANUAL

Este manual es aplicable a varios modelos del dispositivo. De este modo, es posible que algunas de las características y funciones descritas no estén disponibles en su modelo concreto.
Franke se reserva el derecho de hacer modificaciones al producto sin previo aviso. Toda la información es correcta en la fecha de su publicación.

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

Símbolo	Significado
⚠	Símbolo de advertencia. Advertencia contra riesgos de lesión.
▷	Medidas de seguridad y notas de advertencia para evitar lesiones o daños.
▶	Medida activa. Especifica una acción a realizar.
■	Resultado. Resultado de una o más acciones.
✓	Condición previa que debe cumplirse para realizar la acción siguiente.

USO PREVISTO

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

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

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- ▷ Lea detenidamente el manual del usuario y la información de seguridad antes de utilizar el horno.
- ▷ Guarde el manual para futuras referencias.

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

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

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

- ▷ Acuda únicamente a centros de servicio técnico autorizados.
- ▷ No realice modificaciones en el dispositivo.

⚠ Los niños de 8 años o más y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales restringidas o con experiencia o conocimiento limitados no deben usar ni limpiar el dispositivo, excepto cuando estén bajo la supervisión e indicaciones de una persona responsable de su seguridad.

Los niños menores de 8 años no deben usar ni limpiar el dispositivo, ni siquiera bajo supervisión. Este dispositivo no es un juguete.

- ▷ Mantenga el dispositivo y el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▷ 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.

Instalación y ajuste adecuados

Si el horno va a estar continuamente conectado a la alimentación eléctrica:

- ▷ Asegúrese de que solo el servicio de asistencia técnica, un electricista o personal especializado con los conocimientos/formación necesarios instale el dispositivo.
- ▷ 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.

- ▷ Asegúrese de que el dispositivo se conecte directamente en el enchufe de la toma de alimentación.
  - – Compruebe que no se utilicen alargaderas, adaptadores ni enchufes tipo ladrón para conectar el dispositivo.
- ▷ Evite la exposición del dispositivo a agentes atmosféricos (lluvia, radiación solar).

Uso adecuado

- ▷ Use el dispositivo únicamente para preparar y cocinar alimentos.
- ▷ Use guantes para horno cuando coloque bandejas en el horno o cuando las saque.
- ▷ Observe solamente los manuales que se usan con el horno cuando esté en funcionamiento.
- ▷ No coloque cables de alimentación de otros aparatos eléctricos sobre las piezas calientes del horno.
- ▷ No utilice la cavidad del horno para guardar objetos.
- ▷ No use líquidos inflamables junto al horno.
- ▷ Use solo la sonda de temperatura recomendada para este 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, especialmente la parte inferior de la cavidad del horno.
- ▷ No bloquee la ventilación del ventilador o las aberturas de enfriamiento situadas por encima de la puerta del horno.

Riesgo de deterioro del esmalte en el horno en caso de manipulación incorrecta de ollas o recipientes.

- ▷ Durante la cocción, nunca coloque ollas ni recipientes directamente sobre la base de la cámara del horno.
- ▷ Coloque las ollas, recipientes, etc. solo sobre las rejillas o bandejas esmaltadas provistas, a una de las cinco alturas disponibles en la cavidad del horno.

⚠ Riesgo de sufrir quemaduras

El horno y sus piezas accesibles pueden calentarse mucho durante el funcionamiento.

- ▷ No toque los elementos de calentamiento del interior del horno.

⚠ Riesgo de sufrir quemaduras

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

- ▷ Al abrir o cerrar la puerta, sujete siempre el asidero de la puerta por la parte central.
- ▷ Compruebe que los mandos de control estén en su posición de apagado cuando el horno no esté en uso.

⚠ 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.

El horno tiene un esmalte especial de fácil limpieza. No obstante, Franke recomienda limpiarlo frecuentemente para evitar cocinar sobre restos de suciedad y residuos de cocciones anteriores.

- ▷ No use materiales abrasivos ni rasquetas de metal afiladas para limpiar las piezas de cristal de la puerta del horno, ya que podrían arañar la superficie y hacer que el cristal se quiebre.
- ▷ No use limpiadores a vapor ni chorros de agua directos.

⚠ Riesgo de descarga eléctrica en caso de entrada de líquidos

El dispositivo contiene componentes eléctricos.

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

Reparación

▷ Asegúrese de que solo personal cualificado realice las tareas de instalación y reparación del aparato.
▷ Póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado por el fabricante o personal cualificado, en los siguientes casos:
– Inmediatamente después de desembalar y en caso de duda acerca de la integridad del dispositivo
– Durante la instalación (conforme a las instrucciones del fabricante)
– En caso de duda acerca del funcionamiento correcto del dispositivo
– En caso de funcionamiento inadecuado o fallo de funcionamiento
– En caso de sustitución del enchufe de la toma de alimentación si es incompatible con el enchufe de alimentación del dispositivo
– En caso de datos en el cable de alimentación o necesidad de sustitución del enchufe o el cable de alimentación

Puesta fuera de funcionamiento

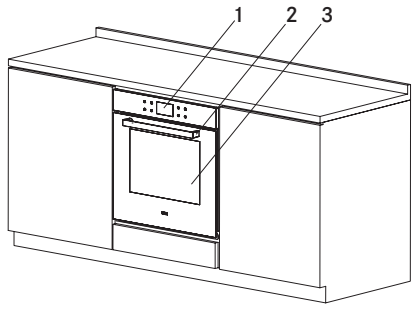
▷ Si el horno ya no se va a usar más, póngase en contacto con el centro de servicio técnico o personal cualificado para desconectarlo de la toma de alimentación.

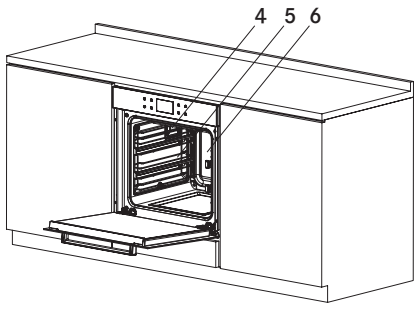
INFORMACIÓN RELATIVA AL AHORRO DE ENERGÍA

Los modos de funcionamiento **COCCIÓN SUAVE** y **COCCIÓN VENTILADA LENTA** consumen menos energía que otras funciones de cocción disponibles.
▷ Evite abrir la puerta con frecuencia.
▷ Precaliente lo más rápido posible.
▷ Precaliente la cavidad 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 a pague el aparato 5–10 minutos antes de finalizar la cocción.

INFORMACIÓN GENERAL

Horno





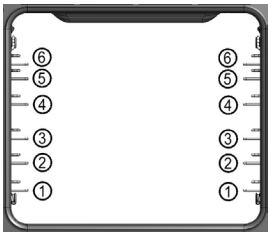
1 Panel de control
2 Asidero de la puerta frontal
3 Cristal de la puerta frontal
4 Iluminación
5 Guías laterales para rejillas y bandejas
6 Ventilador de enfriamiento (parte trasera)

Ventilador de enfriamiento

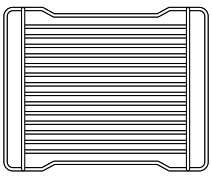
Para reducir la temperatura de la puerta, el panel de control y los laterales, el horno Franke está equipado con un ventilador de enfriamiento, que se activa automáticamente cuando el horno se calienta. Cuando el ventilador de enfriamiento está encendido, el aire sale del horno entre el panel frontal y la puerta del horno. La velocidad en que el aire sale expulsado se ha optimizado para evitar molestias en la cocina y minimizar el ruido.

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

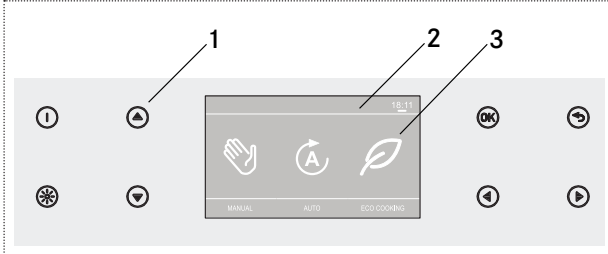
Guías laterales para rejillas y bandejas



Sirven para posicionar correctamente las rejillas y bandejas lacadas en 6 posiciones predeterminadas (dependiendo del modelo; de 1 a 6 empezando por abajo). En la tabla de cocción (página 52) se indica la mejor posición para cada tipo de cocción.

Accesorios	Descripción
	Bandeja para hornear/asar lacada Normalmente se usa para recoger los jugos de la comida asada o para cocinar los alimentos directamente sobre la bandeja lacada. Las bandejas lacadas deben sacarse del horno si no se van a usar. Las bandejas lacadas están fabricadas en acero esmaltado de grado alimentario «AA».
	**Rejilla** Se usa para apoyar en ella las bandejas, moldes de repostería y otros contenedores que no sean las bandejas lacadas provistas, o para cocinar carne y pescado principalmente con las funciones Grill y Turbo Grill, tostar pan, etc. Los alimentos no deben tener contacto directo con la rejilla.

Panel de control



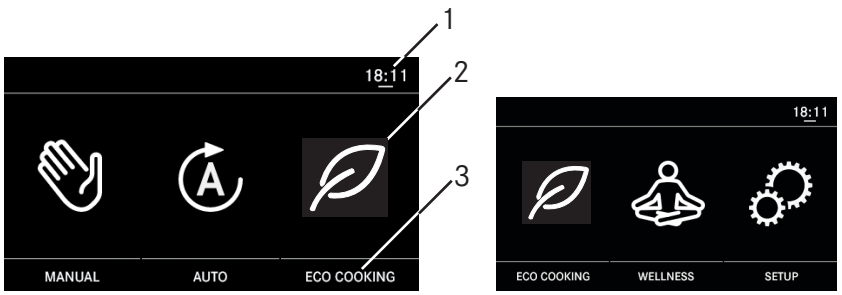
1 Tecla
2 Pantalla
3 Iconos de menú

Tecla	Nombre de la tecla	Función
⏻	Encendido/apagado	Encender el horno: ▶ Pulse la tecla brevemente. Apagar el horno: ▶ Mantenga pulsada la tecla un momento.
↩	Volver	Volver al menú anterior. Salir del submenú y volver al menú anterior
OK	Confirmar/Ejecutar/Parar	Validar sus operaciones y confirmar el programa: ▶ Pulse la tecla brevemente. Interrumpir o continuar el programa: ▶ Pulse la tecla y elija entre ☒ y ☑.
☼	Luz	Encender/apagar la iluminación interior: ▶ Pulse la tecla una vez.
▲ ▼	Arriba/abajo	Navegar por un menú arriba y abajo para seleccionar una función: ▶ Pulse la tecla una vez.

Tecla	Nombre de la tecla	Función
	Izquierdo/derecho	Navegar por un menú a la izquierda y la derecha para seleccionar una función: ▶ Pulse la tecla una vez.

Iconos de menú en la pantalla

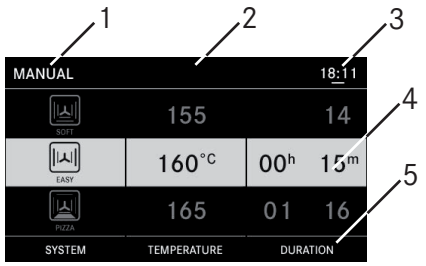
Vista principal



1 Hora real
2 Icono de menú
3 Nombre de menú

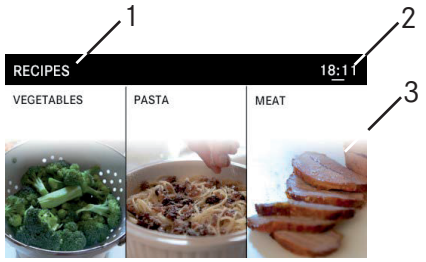
Icono de menú	Nombre de menú	Función
	MANUAL	Cocinar en modo manual
	AUTOMÁTICO	Cocinar en modo automático
	COCCIÓN ECO	En este menú se incluyen los siguientes programas: Recetas Eco y Menú Eco completo Cocinar con consumo energético reducido para utilizar el suministro eléctrico doméstico disponible de la forma más ecológica posible. Las recetas en este menú son las mismas que en el modo **AUTOMÁTICO**, pero con un menor consumo energético para la cocción. – En el programa **RECETAS** solo puede cocinar en un nivel. – En el programa **MENÚ COMPLETO** puede cocinar en cuatro niveles.
	WELLNESS	En este menú se incluye el siguiente programa: Wellness Cocinar carne, pescado y verduras de manera completamente natural y baja en grasas. Este programa requiere una cocción prolongada a baja temperatura dentro del alimento (aprox. 100 °C), sin añadir aceite ni otras grasas. Esto le permite conservar las propiedades nutricionales originales de los alimentos (minerales, vitaminas, etc.) y potenciar sus sabores naturales. – En el programa **WELLNESS** solo puede cocinar en un nivel.
	CONFIGURACIÓN	En este menú puede configurar la pantalla, p. ej. hora, idioma, brillo y sonido.
	RECETAS	En este menú puede elegir diferentes categorías de recetas, p. ej. pasta, verduras, carne, pescado, pastel, pan o pizza. **RECETAS** es un submenú de **AUTOMÁTICO** y **COCCIÓN ECO.**
	MENÚ COMPLETO	En este menú podrá seleccionar distintos programas para menús completos, p. ej. menú de carne, menú de pescado, 4 pizzas, pan en 4 bandejas. **MENÚ COMPLETO** es un submenú de los modos **AUTOMÄTICO y COCINAR ECO.**

VISTA DE MODO Manual



1 Nombre del menú primario
2 Barra de información del menú primario
3 Hora real
4 Zona de ajustes de programa (gris: ajuste activo)
5 Nombre de sección

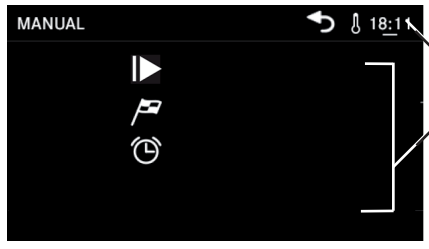
VISTA DE RECETAS, MENÚ COMPLETO, WELLNESS



1 Nombre del menú primario
2 Hora real
3 Receta o menú completo con imagen de ejemplo y nombre
En el modo **COCCIÓN ECO** la vista es la misma, pero el nombre del menú muestra **ECO** en el extremo (p. ej. **ECO CANELONES**, **ECO LASAÑA**).

Vista de submenú

Este submenú aparece antes de confirmar el inicio del modo de cocción pulsando (OK).



1 Hora real. El icono de la temperatura aparece cuando el horno está en funcionamiento, calentándose o programado.
2 Iconos de función (aquí no se muestra el nombre del icono; ver tabla más abajo)

Icono	Nombre del icono	Función
	INICIO DE COCCIÓN	Inicio de cocción
	AJUSTAR HORA DE FINALIZACIÓN	Determinar una hora de finalización de la cocción
	TEMPORIZADOR	Ajuste la alarma del temporizador

Si ha programado la duración de la cocción con un retardo de inicio, la pantalla muestra el tiempo de cocción total y la hora en que finalizará la cocción.

ENCENDIDO INICIAL DEL APARATO

Cuando se utiliza el horno por primera vez:
- Abra la puerta frontal y compruebe que la cavidad del horno está vacía. Retire todos los accesorios.
- Compruebe que la habitación está bien ventilada, p. ej. abra las puertas y ventanas.
- Pulse (I) para encender el horno.

Tras el inicio aparecerá el reloj.

- Pulse (OK) para acceder al menú principal.
- Pulse (OK).
- En la sección **FUNCIÓN**, elija el programa Multicocción pulsando (▼).
- En la sección **TEMPERATURA**, seleccione la máxima temperatura (270 °C) pulsando (▶) y pulsando (▲) para elegir la temperatura.
- En la sección **DURACIÓN**, seleccione 00h 40m (desplácese a la derecha pulsando (▶) para seleccionar la duración y luego (▲)).
- Pulse (OK) para iniciar la función manual.
- Pulse (OK) para confirmar la función.
- Elija no activar el precalentamiento (NO).
- Haga funcionar el horno en vacío a la temperatura máxima con la puerta completamente cerrada.

El olor detectable 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 en sí.
Transcurridos 40 minutos, el horno se detiene automáticamente y estará listo para su uso.

CONFIGURACIÓN DE LA PANTALLA

En este capítulo se explica cómo configurar las funciones de su pantalla para ajustarlas a sus preferencias.

Inicio de la configuración

- Pulse (I) para encender el horno.
- Pulse (OK) para acceder al menú principal.
- Pulse (▶) y seleccione .
- Pulse (OK).
  - Aparece el menú **CONFIGURACIÓN** y muestra diferentes opciones.

Configuración de la hora

- Seleccione **TIEMPO**.
- Pulse (OK).
- Seleccione las horas, los minutos y los segundos avanzando por la lista y pulse (OK).
  - El reloj se apagará automáticamente tras unas cuantas horas por seguridad de los pixeles de la pantalla.

Configuración del idioma

- Seleccione **IDIOMA**.
- Seleccione su idioma avanzando por la lista y pulse (OK).

Configuración del brillo de la pantalla

- Seleccione **BRILLO DE PANTALLA.**
- Ajuste el brillo del panel de control seleccionando uno de los segmentos de la barra y pulse (OK).

Configuración del volumen del tono de alarma

- Seleccione **SONIDO**.
- Ajuste el volumen seleccionando uno de los segmentos de la lista y pulse (OK).

Configuración del tipo de indicador de reloj

- Seleccione **TIPO DE INDICADOR DE RELOJ.**
- Seleccione la apariencia que desee: reloj analógico o reloj digital y pulse (OK).

Finalización de la configuración

- Para volver al menú principal, pulse (↩) dos veces.

FUNCIONAMIENTO

- Para un uso óptimo del horno Franke, consulte la tabla de cocción.

Cocinar en modo manual

En modo manual el usuario cocinará ajustando un programa, una temperatura y una duración acordes a sus preferencias.

- Pulse (OK) para acceder al menú principal.
- Seleccione y pulse (OK).
  - Aparece el menú **MANUAL** con sus diferentes secciones:

Sección	Descripción
FUNCIÓN	Seleccionar entre distintos programas (ver capítulo Programas en modo de cocción manual)
TEMPERATURA	Seleccionar la temperatura requerida en un rango de mín. 50 °C hasta máx. 270 °C (en el programa **COCCIÓN SUAVE**: 230 °C)
DURACIÓN	Seleccionar la duración en horas y minutos

- ▶ En cada sección: seleccione el programa, la temperatura y la duración.
- ▶ Coloque la comida preparada en la cavidad del horno y cierre la puerta del horno.
- ▶ Pulse (OK) para confirmar.
- ▶ Seleccione empezar a cocinar para confirmar el programa o seleccione hora de finalización para ajustar el tiempo de retardo.
- ▶ Elija si desea activar o no el precalentamiento.
  - ■ Si elige SÍ, el horno activará todos los elementos calefactores para alcanzar la temperatura requerida en el menor tiempo posible.
  - ■ Si elige NO, el horno mantendrá el perfil de cocina de la función seleccionada conforme al ciclo.
- ▶ Solamente es posible activar el precalentamiento rápido para las siguientes funciones: , , , , , , , , .
  - ■ Pulse (OK) y, a continuación, se iniciará el programa de cocción.

Para detener el programa:

- ▶ Pulse y mantenga pulsado (OK) o pulse brevemente y seleccione .

Cocinar en modo automático

En modo automático, existe una gran variedad de recetas y menús completos.

- ▶ Pulse (OK) para acceder al menú principal.
- ▶ Seleccione y pulse (OK).

Aparece el menú **AUTOMÁTICO** con sus submenús:

– **RECETAS**

En este menú puede elegir diferentes categorías de recetas, p. ej. pasta/verduras, carne, pescado, pastel, pan/pizza.

– **MENÚS COMPLETOS**

En este menú podrá seleccionar distintos programas para menús completos, p. ej. menú de carne del 1 al 8, menú de pescado del 1 al 8, 4 pizzas, pan en 4 bandejas.

Ejemplo de un programa de recetas

- ▶ Pulse (OK) para acceder al menú principal.
- ▶ Seleccione y pulse (OK).
- ▶ Seleccione y pulse (OK).
- ▶ Pulse **PASTA/VERDURAS,** a continuación seleccione y pulse **CANELONES.**
  - ■ Aparece el resumen de la receta:

Sección	Descripción
INFORMACIÓN	Ajuste automático de la temperatura, el programa y la pantalla de la posición óptima de la bandeja.
TIEMPO	Ajuste automático de la duración de la cocción

- ▶ Pulse (OK) para confirmar.
- ▶ Coloque la comida preparada en el horno y cierre la puerta del horno.
- ▶ Pulse (OK) para confirmar.
- ▶ Seleccione empezar a cocinar para confirmar el programa o seleccione hora de finalización para ajustar el tiempo de retardo.
  - ■ Pulse (OK) y, a continuación, se iniciará el programa de cocción.

Para detener el programa:

- ▶ Pulse y mantenga pulsado (OK) o pulse brevemente y seleccione .

Los detalles de las recetas (ingredientes y preparación) están disponibles en nuestra web:

– **http://recipes.franke.com**

Ejemplo de programa de menú completo

- ▶ Pulse (OK) para acceder al menú principal.
- ▶ Seleccione y pulse (OK).
- ▶ Seleccione y pulse (OK).
- ▶ Seleccione **MENÚ 1 DE CARNE** y pulse (OK).
  - ■ Aparece el resumen del menú completo:

Sección	Descripción
PROGRAMA	Ajuste automático del programa de cocción
TEMPERATURA	Ajuste automático de la temperatura
INFORMACIÓN SOBRE BANDEJA	Pantalla automática para la posición óptima de la bandeja
TIEMPO	Ajuste automático de la duración de la cocción

- ▶ Pulse (OK) para confirmar.
- ▶ Coloque la comida preparada en la cavidad del horno y cierre la puerta del horno.
- ▶ Pulse (OK) para confirmar.

▶ Seleccione empezar a cocinar para confirmar el programa o seleccione hora de finalización para ajustar el tiempo de retardo.
  ■ Pulse (OK) y, a continuación, se iniciará el programa de cocción.

Para detener el programa:

▶ Pulse y mantenga pulsado (OK) o pulse brevemente y seleccione .

Los detalles de las recetas (ingredientes y preparación) están disponibles en nuestra web:
– **http://recipes.franke.com**

Cocinar en modo Cocción Eco

En modo de cocción eco, podrá disfrutar de una forma ecológica de cocinar con numerosas recetas y menús completos.
En este menú las recetas son las mismas que en el modo **AUTOMÁTICO**, pero con un menor consumo energético para la cocción.

▶ Pulse (OK) para acceder al menú principal.
▶ Seleccione y pulse (OK).

Aparece el menú **COCCIÓN ECO** con sus submenús:

– **RECETAS ECO**

En este menú puede elegir diferentes categorías de recetas, p. ej. pasta/verduras, carne, pescado, pastel, pan/pizza.

– **MENÚS ECO COMPLETOS**

En este menú podrá seleccionar distintos programas para menús completos, p. ej. menú de carne del 1 al 8, menú de pescado del 1 al 8, 4 pizzas, pan en 4 bandejas.

Ejemplo de un programa de recetas eco

▶ Pulse (OK) para acceder al menú principal, seleccione y pulse (OK).
▶ Seleccione y pulse (OK).
▶ Pulse **PASTA/VERDURAS,** a continuación seleccione y pulse **CANELONES.**
  ■ Aparece el resumen de la receta:

Sección	Descripción
INFORMACIÓN	Ajuste automático de la temperatura, el programa y la pantalla de la posición óptima de la bandeja
TIEMPO	Ajuste automático de la duración de la cocción

▶ Pulse (OK) para confirmar.
▶ Coloque la comida preparada en la cavidad del horno y cierre la puerta del horno.
▶ Pulse (OK) para confirmar.
▶ Seleccione empezar a cocinar para confirmar el programa o seleccione hora de finalización para ajustar el tiempo de retardo.
  ■ Pulse (OK) y, a continuación, se iniciará el programa de cocción.

Para detener el programa:

▶ Pulse y mantenga pulsado (OK) o pulse brevemente y seleccione .

Los detalles de las recetas (ingredientes y preparación) están disponibles en nuestra web:
– **http://recipes.franke.com**

Ejemplo de programa de menú Eco completo

▶ Pulse (OK) para acceder al menú principal, seleccione y pulse (OK).
▶ Seleccione y pulse (OK).
▶ Seleccione **MENÚ 1 DE CARNE** y pulse (OK).
  ■ Aparece el resumen del menú completo:

Sección	Descripción
PROGRAMA	Ajuste automático del programa de cocción
TEMPERATURA	Ajuste automático de la temperatura
INFORMACIÓN SOBRE BANDEJA	Pantalla automática para la posición óptima de la bandeja
TIEMPO	Ajuste automático de la duración de la cocción

▶ Pulse (OK) para confirmar.
▶ Coloque la comida preparada en la cavidad del horno y cierre la puerta del horno.
▶ Pulse (OK) para confirmar.
▶ Seleccione empezar a cocinar para confirmar el programa o seleccione hora de finalización para ajustar el tiempo de retardo.
  ■ Pulse (OK) y, a continuación, se iniciará el programa de cocción.

Para detener el programa,

▶ Pulse y mantenga pulsado (OK) o pulse brevemente y seleccione .

Los detalles de las recetas (ingredientes y preparación) están disponibles en nuestra web:
– **http://recipes.franke.com**

Cocinar en modo Wellness

En el menú Wellness puede elegir diferentes opciones de recetas como cordero/cerdo/ovino, aves, pescado, ternera y verduras.

Ejemplo de programa de menú Wellness

Este programa le permite cocinar platos de carne, pescado y verduras de manera completamente natural y baja en grasas. Requiere una cocción prolongada a baja temperatura dentro del alimento (aprox. 100 °C), sin añadir aceite ni otras grasas. Esto le permite conservar las propiedades nutricionales originales de los alimentos (minerales, vitaminas, etc.) y potenciar sus sabores naturales.

- ▶ Pulse (OK) para acceder al menú principal.
- ▶ Seleccione y pulse (OK).
- ▶ Seleccione **VERDURAS** y pulse (OK).
  - ■ Aparece el resumen del menú completo:

Sección	Descripción
PROGRAMA	Ajuste automático del programa de cocción
TEMPERATURA	Ajuste automático de la temperatura
INFORMACIÓN SOBRE BANDEJA	Pantalla automática para la posición óptima de la bandeja
TIEMPO	Ajuste automático de la duración de la cocción

- ▶ Pulse (OK) para confirmar.
- ▶ Coloque la comida preparada en la cavidad del horno y cierre la puerta del horno.
- ▶ Pulse (OK) para confirmar.
- ▶ Seleccione empezar a cocinar para confirmar el programa o seleccione hora de finalización para ajustar el tiempo de retardo.
  - ■ Pulse (OK) y, a continuación, se iniciará el programa de cocción.

Para detener el programa:

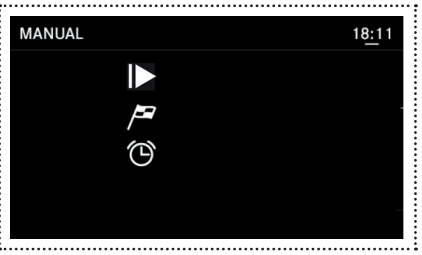
- ▶ Pulse y mantenga pulsado (OK) o pulse brevemente y seleccione .

Los detalles de las recetas (ingredientes y preparación) están disponibles en nuestra web:
- **http://recipes.franke.com**

Programación de la hora de finalización de la cocción

En modo de cocción manual

- ▶ Pulse (OK) para acceder al menú principal.
- ▶ Seleccione y pulse (OK).
  - ■ Aparece el menú **MANUAL** con sus diferentes secciones, elija una función.
- ▶ Elija la duración de la cocción.
- ▶ Pulse (OK) para confirmar.
  - ■ Aparece la vista de submenú.



- ▶ Seleccione y pulse (OK).
- ▶ Elija horas y minutos navegando por el menú vertical.
- ▶ Confirme con (OK).
  - ■ Ahora el horno se encuentra en modo de reposo.

El horno calcula la hora de inicio basándose en el tiempo de cocción o el programa de cocción seleccionado y la hora de finalización preajustada. La cocción se iniciará a la hora de inicio calculada.

Solo es posible programar una hora de finalización para cocinar en la sección **MANUAL** y en la sección **RECETAS** de **COCCIÓN AUTOMÁTICA**, **ECO** y **WELLNESS**.

Ajuste de la alarma

El temporizador puede usarse en todos los modos de cocción, independientemente de las funciones.

- ▶ Pulse (OK) para acceder al menú principal.
- ▶ Seleccione y pulse (OK).
- ▶ Aparecerá el menú **MANUAL** con sus diferentes secciones.
- ▶ Elija una función.
- ▶ Pulse (OK) para confirmar.
  - ■ Aparece la vista de submenú.

- ▶ Seleccione y pulse (OK).
- ▶ Elija horas y minutos navegando por el menú vertical.
- ▶ Pulse (OK) para confirmar.
- ▶ Seleccione empezar a cocinar y pulse (OK).
  - ■ El temporizador funciona en segundo plano en la barra de menú primaria cerca del reloj.

Cuando termine, emitirá un sonido.

- ▶ Para detener el sonido, pulse (OK).

UTILIZACIÓN DE LA SONDA PARA CARNE

La sonda para carne suministrada con su horno Franke le permite cocinar carne y asegurarse de que se interrumpa la cocción en el momento justo, por ejemplo en el momento que la temperatura interior de la carne corresponda a la temperatura de cocción ideal. De esta manera ya no será necesario ajustar los tiempos de cocción ni comprobar repetidamente la carne.
La sonda para carne no puede activarse en los modos de cocción , (**GRILL**, **GRILL VENTILADO**) ni con ninguna de las recetas de cocción preajustadas.

Precaución

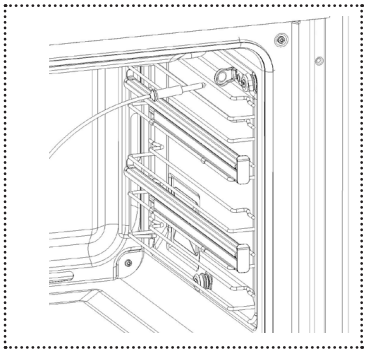
▷ Use solo la sonda de temperatura recomendada para este horno.

Conexión

Se recomienda conectar la clavija de la sonda antes de empezar con la cocción y estando el horno frío, a fin de evitar quemaduras.

▶ Asegúrese de que la clavija esté correctamente colocada en el conector, a fin de asegurar la estabilidad y la lectura correcta de la temperatura de la carne.

En la ilustración se muestra el punto de conexión de la sonda.



▶ Una vez conectada la sonda, introduzca la punta en la carne y encienda el horno.

Para obtener una correcta lectura de la temperatura, deberá introducir la sonda de tal manera que la punta quede lo más cerca posible del centro de la carne.

▶ Seleccionar el modo de cocción y la temperatura.
  - Se iluminará el icono , para indicar que la sonda se ha conectado correctamente.
  - Si desaparece el icono , significa que no se ha insertado completamente la clavija. Insértela correctamente.

La temperatura del horno seleccionada tiene que ser adecuada para la cocción uniforme requerida (una temperatura demasiado elevada podría quemar la carne por fuera). La cocción se interrumpe en el momento en el que la sonda para carne detecta que en el interior de la carne se ha alcanzado una temperatura de 65 °C, independientemente de la temperatura del horno seleccionada. De hecho, a esta temperatura preajustada la carne se cocina al punto medio.
Si se necesita un tipo de cocción diferente (poco o muy hecho), este valor preajustado puede modificarse como se indica a continuación:

▶ Pulse OK, seleccione , pulse OK para confirmar el nivel de cocción requerido y pulse OK.

▶ Seleccione empezar a cocinar y pulse OK.
  - A continuación se iniciará el programa de cocción.

▶ Tiene aproximadamente 15 segundos para utilizar los botones ▲ y ▼ para aumentar o bajar el valor. Es posible seleccionar una temperatura entre 35 °C y 95 °C.

PROGRAMAS EN MODO DE COCCIÓN MANUAL

Programa	Descripción
	COCCIÓN VENTILADA LENTA Esta función de cocción con ahorro de energía (1500 vatios) resulta adecuada normalmente para una gran variedad de platos. Los tiempos de cocción son más amplios, pero la distribución del calor es óptima, lo que garantiza unos resultados excelentes con un consumo energético reducido.
	CALOR POR ARRIBA Y ABAJO Esta función tradicional es ideal para todos los platos, para cocinar pan y tartas y para cocinar asados y cordero.
	ASISTIDO POR VENTILADOR Se trata de una función tradicional usada para cocinar flanes, pasteles salados, postres y asados, o para cocinar en dos bandejas.
	PIZZA Los elementos de calentamiento se combinan para crear un calor muy concentrado en la parte inferior del horno. Esta función resulta ideal para cocinar pizza que requiera calentamiento desde abajo en una sola bandeja. La cocción es rápida y los resultados perfectos están garantizados (para el precalentamiento, use **COCCIÓN RÁPIDA** y después cambie al modo Pizza).
	COCCIÓN RÁPIDA Esta potente función aprovecha al máximo el efecto de la tecnología DCT. En un corto espacio de tiempo, se alcanzan elevadas temperaturas. Esta función es adecuada para cocinar de manera tradicional grandes piezas de carne (p. ej. pata de cordero, cochinillo asado, pata de cerdo/res, jamón asado).
	MULTICOCCIÓN Esta función usa todos los elementos de calentamiento del horno (DCT y tradicionales). A diferencia de la función **MENÚ COMPLETO**, esta función crea calor principalmente en la parte inferior del horno, lo que resulta ideal para cocinar en 4 bandejas (pan, 4 pizzas, pasteles salados).
	MENÚ COMPLETO La combinación de la tecnología DCT y los elementos de calentamiento tradicionales crea una distribución gradual del calor, principalmente hacia la bandeja superior, lo que resulta ideal para cocinar grandes cantidades de comida en 2-3 bandejas.
	COCCIÓN FÁCIL Es la función ideal para los cocineros novatos. La combinación de la tecnología DCT y los elementos de calentamiento tradicionales crea una distribución equilibrada del calor, lo que permite cocinar una gran variedad de alimentos con una limitada absorción de potencia instantánea.
	COCCIÓN SUAVE La temperatura ajustada es 120 °C con el ventilador de enfriamiento interior encendido para cocinar a baja potencia (1000 vatios). Los tiempos de cocción se amplían, lo que permite una cocción muy delicada y uniforme (p. ej. tipo de cocción «Wellness»). Esta función es adecuada para precalentar el horno antes de introducir la comida preparada.
	BAJA TEMPERATURA La función de baja temperatura es ideal para cocinar alimentos a bajas temperaturas durante más tiempo, a fin de conservar la ternura y las propiedades organolépticas de los mismos. Se puede cocinar carne, pescado y verduras, manteniendo el sabor y los valores nutricionales originales.
	COCCIÓN ECO Esta función reduce el consumo de energía del horno durante la cocción. Esta función no es adecuada para todos los alimentos.

Programa	Descripción
	BARBACOA Los elementos de calentamiento tradicionales de grill y los superiores están respaldados por la tecnología DCT. El calor solo se genera en la parte superior del horno, distribuyéndose uniformemente por la superficie del alimento. Esta función es adecuada para piezas pequeñas o muy tiernas de carne, y también para hamburguesas.
	GRILL Esta función usa solo el grill superior y resulta ideal para tostar pan y para dorar carne o pescado.
	GRILL VENTILADO El calor lo genera el grill, y lo distribuye el ventilador trasero. Ideal para cocinar grandes piezas de carne y aves.
	DESCONGELACIÓN La temperatura ajustada es 25 °C con el ventilador de enfriamiento interior encendido. Esta función es adecuada para descongelar alimentos lentamente o para enfriar el horno tras haber cocinado en él.
	FERMENTACIÓN La temperatura ajustada es 30 °C con el ventilador de enfriamiento interior apagado. Esto crea las condiciones ideales para el levado de la masa.
	CALIENTAPLATOS La temperatura ajustada varía entre 55 °C y 85 °C. Esta función es adecuada para calentar comida cocinada pero fría, o para mantener platos o comida calientes sin afectar a la cocción.

TABLA DE COCCIÓN

Las instrucciones 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 adaptarse a su gusto personal.

Función seleccionada	Tipo de alimento o receta	Peso (kg)	Posición de la bandeja (nivel)	Tiempo de precalenta-miento (mín.)	Temperatura (°C)	Duración (minutos)
COCCIÓN SUAVE	Vieiras	0,5	3 o 4	8	170	17–20
	Tartas de verdura	1	3 o 4	8	175	17–20
	Platos de pasta al horno	1,8	2 o 3	9,5	195	38–40
	Canelones	1,3	2 o 3	10	195	40–45
	Asado de carne	1,3	2 o 3	10	195	70–74
	Pescado en papillote	0,4	4 o 5	8	200	48–55
	Galletas	0,8	2 o 3	8	165	40–45
	Tarta de manzana	1,6	2 o 3	10	180	65–70
VENTILADOR	Pizza al corte	1,3	4 o 3	7	200	40–45
	Verduras al horno	1	2 o 3	8	190	20–25
	Tortitas rellenas	1,3	3 o 4	8	200	30–35
	Hamburguesas	180 g	3 o 4	8	180	10–12
	Asado de cerdo	1,3	2 o 3	12	200	85–95
	Lubina	0,8	3 o 4	8	200	38–48
	Pescado a la sal	0,8	2 o 3	6	190	40–43
	Tartas	1,3	3 o 4	8,5	180	60–65
PIZZA	Pan	1	2 o 3	8	180	25–30
	Pizza fina crujiente	0,2	2 o 3	8	190	8–15
	Pizza focaccia	1,3	2 o 3	10	185	20–23
	Focaccia	1,3	2 o 3	8	185	18–23
	Pan de ajo tostado	0,4	4 o 5	10	190	9–13
COCCIÓN FÁCIL	Canelones	1,3	2 o 3	10	195	35–45
	Platos gratinados con queso en el horno	1,3	3 o 4	8,5	190	30–37
	Pastel de carne y verduras	1,8	2 o 3	10	180	50–65
	Verduras gratinadas	1,2	2 o 3 o 4	7,5	195	20–23
	Patatas al horno	1,5	2 o 3	8	190	40–46
	Dorada	0,8	2 o 3	10	180	30–37
	Conejo (troceado)	1,1	2 o 3	8	175	65–80
	Bizcocho alargado	0,9	2 o 3	10	175	50–65

Función seleccionada	Tipo de alimento o receta	Peso (kg)	Posición de la bandeja (nivel)	Tiempo de precalenta-miento (mín.)	Temperatura (°C)	Duración (minutos)
MENÚ COMPLETO	Pasteles de queso	0,8	2 o 3	6,5	180	23–28
	Tartas de verdura	1,5	2 o 3	8	190	35–40
	Tomates gratinados	9 uds.	2 o 3	7,5	200	20–22
	Asado de ternera	1,3	1 o 2 o 3	8,5	190	105–115
	Pollo	0,4	2 o 3	7,5	200	28–35
	Bacalao	1,5	2 o 3	7,5	190	28–38
	Rape	0,7	2 o 3	8	190	23–28
	Petisú	0,9	2 o 3	6	200	13–18
MULTICOCCIÓN	Pan de hogaza grande estilo rústico	1,5	3 o 4	8	210	38–48
	Torta de verduras	0,8	2 o 3 o 4	7,5	180	15–22
	Platos de pasta al horno	1,3	2 o 3	9,5	190	32–40
	Arroz Pilaf	1	2 o 3	10	190	15–22
	Pez espada	0,8	2 o 3	8	200	30–35
	Pollo (troceado)	1	2 o 3	7,5	175	40–45
	Croissants	12 uds.	3 o 4	6	180	15–20
	Hojaldre	0,8	2 o 3 o 4	6,5	165	18–22
COCCIÓN RÁPIDA	Calabacines gratinados	1,4	1 o 2 o 3	6	190	15–19
	Tortellini gratinados	1	2 o 3	5,5	175	17–23
	Albóndigas de patata	1,5	1 o 2	5	180	15–25
	Kebab de carne	1	1 o 2 o 3	8,5	190	22–28
	Alas de pollo	1	2 o 3	7,5	175	18-23
	Salchichas	15 uds.	2 o 3	5,5	180	13–15
	Bonet de chocolate	9 uds.	2 o 3	3	210	7–9
	Magdalenas	9 uds.	1 o 2	4,5	190	15–22
BARBACOA	Tortilla	1,8	2 o 3	4	190	22–45
	Tarta de pescado	1,8	2 o 3 o 4	5,5	185	30–32
	Brochetas de cordero	1	2 o 3	6	200	8–15
	Costillas de cerdo	1,8	1 o 2	8	195	32–42
	Hamburguesas	180 g	1 o 2 o 3	3	195	6–8
	Trucha	0,8	1 o 2 o 3	6,5	200	37–42
	Tortitas dulces rellenas	12 uds.	1 o 2	5,5	190	7–15
	Mini croissants	12 uds.	1 o 2	4	185	15–17

COCCIÓN COMPROBADA

– 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 de cocción no es el esperado, incremente o reduzca el tiempo. Recomendamos utilizar los accesorios suministrados, fuentes lacadas y bandejas de metal oscuro. Siga las indicaciones de la tabla de selección donde se enumeran los elementos suministrados a colocar en las diferentes bandejas.

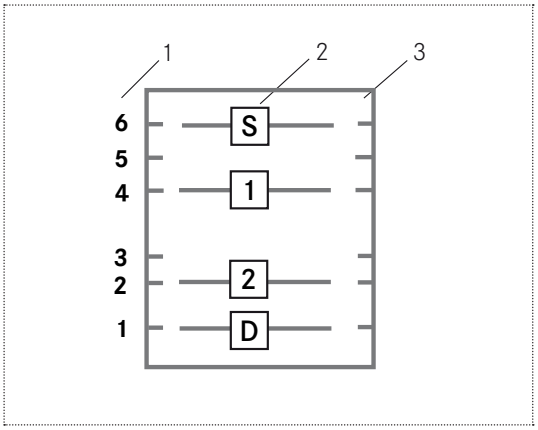
Los niveles indicados hacen referencia a las bandejas sin guías deslizantes (retirar).

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	Precalenta-miento	Nivel (de abajo hacia arriba)	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)	Accesorios/notas
Mantecadas	CALOR ARRIBA/ ABAJO	✓	4	160	22–26	Nivel 4: bandeja de hornear lacada
	COCCIÓN FÁCIL	✓	3–5	150	35–40	Nivel 5: bandeja de hornear lacada Nivel 3: bandeja de hornear lacada
Pastelillos	CALOR ARRIBA/ ABAJO	✓	3	170	33–38	Nivel 3: bandeja de hornear lacada
	COCCIÓN FÁCIL	✓	3	150	24–28	Nivel 4: bandeja para asar lacada Nivel 3: bandeja de hornear lacada
	COCCIÓN FÁCIL	✓	3–4	150	24–28	Nivel 4: bandeja de hornear lacada Nivel 3: bandeja de hornear lacada
Bizcocho sin grasa añadida	CALOR ARRIBA/ ABAJO	✓	2	170	43–48	Nivel 2: recipiente para horno en la rejilla
	COCCIÓN FÁCIL	✓	2	170	28–32	Nivel 2: recipiente para horno en la rejilla
Tarta de manzana	CALOR ARRIBA/ ABAJO	✓	1	190	60–70	Nivel 1: recipiente para horno en la rejilla
	MULTICOCCIÓN	✓	1	180	50–55	Nivel 1: recipiente para horno en la rejilla
Dos tartas de manzana	MULTICOCCIÓN	✓	1	180	50–55	Nivel 1: 2 recipientes para horno en la rejilla

Receta	Función	Precalenta-miento	Nivel (de abajo hacia arriba)	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)	Accesorios/notas
Tartas con levadura	CALOR ARRIBA/ ABAJO	✓	2	165	25–30	Nivel 2: recipiente para horno en la rejilla
	COCCIÓN FÁCIL	✓	2	165	28–35	Nivel 2: recipiente para horno en la rejilla
Cocinar con parrilla		Si se cocinan los alimentos directamente sobre la rejilla, coloque la fuente lacada en la guía de debajo. Así recogerá los residuos de la cocción y mantendrá limpio el horno.				
Sándwich tostado	GRILL	✓ (5 min.)	5	80	2–3	Nivel 5: rejilla Mantenga la puerta cerrada durante todo el tiempo de cocción.
Hamburguesas	BARBACOA	no	4	200	20	Nivel 4: rejilla Nivel 3: bandeja para hornear/asar lacada Dar la vuelta a la comida tras 10 min.

PROGRAMAS DE MENÚ COMPLETO



1 Guías laterales
2 Posición de la bandeja
3 Cámara del horno

Ejemplo:
E Entrante
1 Primer plato
2 Segundo plato
P Postre

Para más información sobre el peso y la posición, visite la web: **http://recipes.franke.com**

Menú completo de carne

Menú de carne 1

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	PROFITEROLES CON CREMA DE GRUYERE	6	28 minutos	n20 300 g	Bandeja de hornear lacada
Primer plato	CANELONES DE CARNE	4	41 minutos	1100 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	PASTEL DE CHOCOLATE Y GUINDILLA	1	51 minutos	800 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Segundo plato	PINTADA RELLENA	2	98 minutos	1450 g	Recipiente para horno en rejilla

Menú de carne 2

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	CALABACINES RELLENOS	6	18 minutos	n16 700 g	Bandeja de hornear lacada
Postre	TARTA DE MANZANA	1	34 minutos	800 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Primer plato	LASAÑA AL PESTO	4	44 minutos	1600 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	PASTEL DE CARNE DE POLLO CON GUISANTES Y ESPÁRRAGOS	2	54 minutos	1100 g	Recipiente para horno en rejilla

Menú de carne 3

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	HINOJO GRATINADO	6	22 minutos	800 g	Recipiente para horno en rejilla
Primer plato	ÑOQUIS	4	29 minutos	650 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	TARTA DE CIRUELAS	1	51 minutos	580 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Segundo plato	JABALÍ EN SALSA	3	55 minutos	900 g	Bandeja de hornear lacada

Menú de carne 4

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	TORTA DE ESPINACAS	6	19 minutos	800 g	Recipiente para horno en rejilla
Primer plato	EMPANADA DE POLENTA CON VERDURAS	4	25 minutos	1200 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	PAVO RELLENO DE ESPÁRRAGOS	3	29 minutos	870 g	Bandeja de hornear lacada
Postre	FOCACCIA DULCE	1	32 minutos	1100 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada

Menú de carne 5

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	FLORES DE CALABACÍN RELLENAS	6	17 minutos	600 g	Recipiente para horno en rejilla
Primer plato	PAPPARDELLE CON CALABACÍN	4	23 minutos	1100 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	ASADO DE TERNERA	3	28 minutos	900 g	Bandeja de hornear lacada
Postre	PUDIN DE RICOTTA CON CANELA	1	41 minutos	850 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada

Menú de carne 6

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	CESTAS DE PATATAS	6	23 minutos	800 g	Bandeja de hornear lacada
Primer plato	PASTA ZITI RELLENA	4	38 minutos	1100 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	PASTEL DE CASTAÑAS	1	38 minutos	900 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	PIERNA DE CORDERO	3	78 minutos	800 g	Bandeja para asar lacada

Menú de carne 7

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	PIMIENTOS RELLENOS	6	25 minutos	600 g	Recipiente para horno en rejilla
Primer plato	TAGLIOLINI AL HUEVO CON JAMÓN Y QUESO	4	34 minutos	1300 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	PASTEL ALEMÁN	1	54 minutos	850 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Segundo plato	POLLO CON PASAS	3	79 minutos	1450 g	Bandeja de hornear lacada

Menú de carne 8

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	PANZEROTTI DE TOFU CON ACEITUNAS	6	28 minutos	850 g	Bandeja de hornear lacada
Primer plato	SCHIAFFETTONI (PASTA RELLENA DE CARNE)	4	35 minutos	1100 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	ASADO DE TERNERA	2	38 minutos	900 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	BIZCOCHO DE MÁRMOL	1	65 minutos	1326 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada

Menú completo de carne - bajo consumo de energía

Menú de carne 1 - bajo consumo de energía

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	PROFITEROLES CON CREMA DE GRUYERE	6	45 minutos	n20 300 g	Bandeja de hornear lacada
Primer plato	CANELONES DE CARNE	4	58 minutos	1100 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	PASTEL DE CHOCOLATE Y GUINDILLA	1	65 minutos	800 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Segundo plato	PINTADA RELLENA	2	98 minutos	1450 g	Recipiente para horno en rejilla

Menú de carne 2 - bajo consumo de energía

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	CALABACINES RELLENOS	6	45 minutos	n16 700 g	Bandeja de hornear lacada
Postre	TARTA DE MANZANA	1	56 minutos	800 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Primer plato	LASAÑA AL PESTO	4	70 minutos	1600 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	PASTEL DE CARNE DE POLLO CON GUISANTES Y ESPÁRRAGOS	2	82 minutos	1100 g	Recipiente para horno en rejilla

Menú de carne 3 - bajo consumo de energía

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	HINOJO GRATINADO	6	45 minutos	800 g	Recipiente para horno en rejilla
Primer plato	ÑOQUIS	4	45 minutos	650 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	TARTA DE CIRUELAS	1	60 minutos	580 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Segundo plato	JABALÍ EN SALSA	3	74 minutos	900 g	Bandeja de hornear lacada

Menú de carne 4 - bajo consumo de energía

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	TORTA DE ESPINACAS	6	38 minutos	800 g	Recipiente para horno en rejilla
Primer plato	EMPANADA DE POLENTA CON VERDURAS	4	52 minutos	1200 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	PAVO RELLENO DE ESPÁRRAGOS	3	56 minutos	870 g	Bandeja de hornear lacada
Postre	FOCACCIA DULCE	1	56 minutos	1100 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada

Menú de carne 5 - bajo consumo de energía

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	FLORES DE CALABACÍN RELLENAS	6	43 minutos	600 g	Bandeja de hornear lacada
Primer plato	PAPPARDELLE CON CALABACÍN	4	48 minutos	1100 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	ASADO DE TERNERA	3	56 minutos	900 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	PUDIN DE RICOTTA CON CANELA	1	58 minutos	850 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada

Menú de carne 6 - bajo consumo de energía

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Postre	PASTEL DE CASTAÑAS	1	42 minutos	900 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Entrante	CESTAS DE PATATAS	6	49 minutos	800 g	Bandeja de hornear lacada
Primer plato	PASTA ZITI RELLENA	4	60 minutos	1100 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	PIERNA DE CORDERO	3	96 minutos	800 g	Recipiente para horno en rejilla

Menú de carne 7 - bajo consumo de energía

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	PIMIENTOS RELLENOS	6	52 minutos	600 g	Bandeja de hornear lacada
Primer plato	TAGLIOLINI AL HUEVO CON JAMÓN Y QUESO	4	65 minutos	1300 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	PASTEL ALEMÁN	1	65 minutos	850 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Segundo plato	POLLO CON PASAS	3	86 minutos	1450 g	Recipiente para horno en rejilla

Menú de carne 8 - bajo consumo de energía

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	PANZEROTTI DE TOFU CON ACEITUNAS	6	56 minutos	850 g	Bandeja de hornear lacada
Primer plato	SCHIAFFETTONI (PASTA RELLENA DE CARNE)	4	58 minutos	1100 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	ASADO DE TERNERA	2	58 minutos	900 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Postre	BIZCOCHO DE MÁRMOL	1	65 minutos	1326 g	Recipiente para horno en rejilla

Menú completo de pescado

Menú de pescado 1

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	BROCHETAS DE PEZ ESPADA	6	22 minutos	600 g	Bandeja de hornear lacada
Primer plato	PASTA CON ACHICORIA Y GAMBAS	4	27 minutos	1200 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	TARTA DE PERA	1	44 minutos	950 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	LUBINA EN PAPEL DE ALUMINIO	2	50 minutos	800 g	Recipiente para horno en rejilla

Menú de pescado 2

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	TARTA DE SALMÓN	6	35 minutos	1200 g	Bandeja de hornear lacada
Primer plato	TARTA DE PESCADO	4	41 minutos	1200 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	TORTA MARGHERITA	1	45 minutos	890 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Segundo plato	DORADA EN PAPEL DE ALUMINIO	2	45 minutos	800 g	Recipiente para horno en rejilla

Menú de pescado 3

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	ANCHOAS RELLENAS	6	25 minutos	400 g	Bandeja de hornear lacada
Segundo plato	ROLLOS DE LENGUADO	2	32 minutos	600 g	Recipiente para horno en rejilla
Primer plato	TIMBAL DE VERMICELLI	4	46 minutos	1300 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	PASTEL DE YOGUR	1	46 minutos	680 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada

Menú de pescado 4

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	BACALAO CON ALCACHOFAS	6	24 minutos	900 g	Bandeja de hornear lacada
Postre	PASTEL DE MIEL	1	30 minutos	800 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Primer plato	LINGUINI EN PAPEL DE ALUMINIO	4	34 minutos	1200 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	DORADA CON ALCAPARRAS	3	45 minutos	800 g	Recipiente para horno en rejilla

Menú de pescado 5

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Postre	TARTA DE PIÑA	1	22 minutos	300 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Entrante	ALCACHOFAS FRITAS	6	29 minutos	500 g	Recipiente para horno en rejilla
Primer plato	RISOTTO DE GAMBAS Y CHAMPIÑONES	4	32 minutos	1100 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	CALAMARES CON GUISANTES	3	40 minutos	900 g	Bandeja de hornear lacada

Menú de pescado 6

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	ALBÓNDIGAS DE BACALAO	6	21 minutos	600 g	Bandeja de hornear lacada
Primer plato	LASAÑA DE MARISCO CON GUISANTES	4	38 minutos	1300 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	GALLO	3	42 minutos	1100 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	PASTEL DE LIMÓN	1	48 minutos	800 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada

Menú de pescado 7

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	UROGALLO	6	14 minutos	400 g	Bandeja de hornear lacada
Segundo plato	SALMÓN RELLENO	3	22 minutos	800 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	TARTA DE CÍTRICOS	1	36 minutos	700 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Primer plato	ARROZ CON PATATAS Y MEJILLONES	4	42 minutos	1400 g	Recipiente para horno en rejilla

Menú de pescado 8

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	VIEIRAS CON PUERROS	6	24 minutos	550 g	Recipiente para horno en rejilla
Primer plato	TAGLIATELLE DE MARISCO	4	28 minutos	750 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	CABRACHO EN SALSA	2	34 minutos	700 g por 2 uds.	Bandeja de hornear lacada
Postre	TARTA DE LIMÓN	1	34 minutos	600 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada

Menú completo de pescado - bajo consumo de energía

Menú de pescado 1 - bajo consumo de energía

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	BROCHETAS DE PEZ ESPADA	6	42 minutos	600 g	Bandeja de hornear lacada
Primer plato	PASTA CON ACHICORIA Y GAMBAS	4	50 minutos	1200 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	TARTA DE PERA	1	52 minutos	950 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Segundo plato	LUBINA EN PAPEL DE ALUMINIO	2	65 minutos	800 g	Recipiente para horno en rejilla

Menú de pescado 2 - bajo consumo de energía

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Postre	TORTA MARGHERITA	1	50 minutos	890 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Entrante	TARTA DE SALMÓN	6	53 minutos	1200 g	Bandeja de hornear lacada
Primer plato	TARTA DE PESCADO	4	57 minutos	1200 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	DORADA EN PAPEL DE ALUMINIO	2	59 minutos	800 g	Recipiente para horno en rejilla

Menú de pescado 3 - bajo consumo de energía

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	ANCHOAS RELLENAS	6	48 minutos	400 g	Bandeja de hornear lacada
Segundo plato	ROLLOS DE LENGUADO	2	48 minutos	600 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	PASTEL DE YOGUR	1	54 minutos	680 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Primer plato	TIMBAL DE VERMICELLI	4	57 minutos	1300 g	Recipiente para horno en rejilla

Menú de pescado 4 - bajo consumo de energía

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	BACALAO CON ALCACHOFAS	6	45 minutos	900 g	Bandeja de hornear lacada
Postre	PASTEL DE MIEL	1	48 minutos	800 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Primer plato	LINGUINI EN PAPEL DE ALUMINIO	4	59 minutos	1200 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	DORADA CON ALCAPARRAS	3	62 minutos	800 g	Recipiente para horno en rejilla

Menú de pescado 5 - bajo consumo de energía

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Postre Entrante	TARTA DE PIÑA	1	32 minutos	300 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Entrante	ALCACHOFAS FRITAS	6	48 minutos	500 g	Recipiente para horno en rejilla
Primer plato	RISOTTO DE GAMBAS Y CHAMPIÑONES	4	54 minutos	1100 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	CALAMARES CON GUISANTES	3	62 minutos	900 g	Bandeja de hornear lacada

Menú de pescado 6 - bajo consumo de energía

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	ALBÓNDIGAS DE BACALAO	6	39 minutos	600 g	Bandeja de hornear lacada
Primer plato	LASAÑA DE MARISCO CON GUISANTES	4	54 minutos	1300 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	GALLO	3	54 minutos	1100 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	PASTEL DE LIMÓN	1	54 minutos	800 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada

Menú de pescado 7 - bajo consumo de energía

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	UROGALLO	6	32 minutos	400 g	Bandeja de hornear lacada
Segundo plato	SALMÓN RELLENO	3	35 minutos	800 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	TARTA DE CÍTRICOS	1	53 minutos	700 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Primer plato	ARROZ CON PATATAS Y MEJILLONES	4	58 minutos	1400 g	Recipiente para horno en rejilla

Menú de pescado 8 - bajo consumo de energía

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	VIEIRAS CON PUERROS	6	45 minutos	550 g	Bandeja de hornear lacada
Primer plato	TAGLIATELLE DE MARISCO	4	50 minutos	750 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	TARTA DE LIMÓN	1	50 minutos	600 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Segundo plato	CABRACHO EN SALSA	2	59 minutos	700 g por 2 uds.	Recipiente para horno en rejilla

Menú completo de 4 pizzas y pan

Menú de 4 pizzas

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
1	PIZZA MARGARITA	6	21 minutos	600 g	Bandeja de hornear lacada
2	PIZZA DE BACON Y ACEITUNAS	4	25 minutos	600 g	en parrilla
3	PIZZA CON ATÚN Y CEBOLLA	3	25 minutos	600 g	en parrilla
4	PIZZA DE VERDURAS	1	25 minutos	600 g	Bandeja para asar lacada

Menú de pan

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
1	PAN/PIZZA	6	25 minutos	500 g	Bandeja de hornear lacada
2	PAN/PIZZA	4	27 minutos	500 g	en parrilla
3	PAN/PIZZA	2	27 minutos	500 g	en parrilla
4	PAN/PIZZA	1	27 minutos	500 g	Bandeja para asar lacada

Menú completo de 4 pizzas y pan - bajo consumo de energía

Menú de 4 pizzas

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
1	PIZZA DE ACEITUNAS NEGRAS	6	33 minutos	600 g	Bandeja de hornear lacada
2	PIZZA DE JAMÓN DE YORK Y CHAMPIÑONES	1	33 minutos	600 g	Bandeja para asar lacada
3	PIZZA DE VERDURAS	3	42 minutos	600 g	en parrilla
4	PIZZA CON ATÚN Y CEBOLLA	4	42 minutos	600 g	en parrilla

Menú de pan

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
1	PAN/PIZZA	1	49 minutos	500 g	Bandeja para asar lacada
2	PAN/PIZZA	2	49 minutos	500 g	en parrilla
3	PAN/PIZZA	4	53 minutos	500 g	en parrilla
4	PAN/PIZZA	6	55 minutos	500 g	Bandeja de hornear lacada

Menú Wellness

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
1	CORDERO/CERDO/OVINO	3	194 minutos	1550 g	Bandeja de hornear lacada
3	PESCADO	3	92 minutos	1100 g	Bandeja de hornear lacada
2	AVES	3	138 minutos	600 g	Bandeja de hornear lacada
4	TERNERA	3	-	-	Bandeja de hornear lacada
5	VERDURAS	3	75 minutos	900 g	Bandeja de hornear lacada

LIMPIEZA Y CUIDADO

Antes de proceder con cualquier tarea de limpieza y cuidado:

▷ Lea la información general sobre seguridad en la limpieza en el capítulo «Información de seguridad».

▷ 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. apague el fusible del horno en la caja de fusibles.

Recomendaciones generales

Las manchas de la base del horno de distintos productos de cocción (salsas, azúcar, proteínas y grasa) siempre están causadas por derrames y salpicaduras. Las salpicaduras se producen durante la cocción y normalmente son el resultado de cocinar a temperaturas demasiado elevadas. Se producen salpicaduras cuando se usan recipientes demasiado pequeños, o por una estimación incorrecta de los aumentos en el volumen durante la cocción. Estos problemas pueden evitarse usando recipientes profundos para cocinar o usando las bandejas lacadas que se entregan con el horno.
Las piezas esmaltadas y de acero inoxidable del horno se mantendrán como nuevas si se limpian regularmente con agua o detergentes especiales.

▷ Compruebe que el horno está frío antes de empezar a limpiar.

▷ No use limpiadores a vapor ni chorros de agua directos.

▷ No use materiales abrasivos ni rasquetas de metal afiladas para limpiar las piezas de cristal de la puerta del horno. Estos podrían arañar la superficie y hacer que el cristal se quiebre.

▷ Nunca use fibras, lana de acero, ácido muriático ni otros productos que pudieran arañar la superficie o dejar marcas.

▷ Use únicamente agua caliente y detergentes no abrasivos cuando limpie las superficies esmaltadas y el interior del horno.

▷ Use un limpiacristales de buena calidad para el cristal.

Limpieza del interior del horno

Es más fácil eliminar las manchas cuando aún no se han resecado y mientras el horno está aún caliente.

▷ Compruebe que el horno está totalmente frío al tacto, para evitar sufrir quemaduras.

▶ Use agua caliente y detergentes no abrasivos para limpiar las superficies esmaltadas y el interior del horno.

▶ Tras la limpieza, seque a fondo todas las partes del horno.

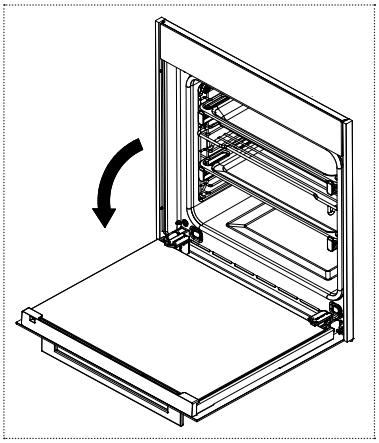
Limpieza de la puerta del horno

▷ Compruebe que el horno está frío antes de empezar a limpiar.

A fin de facilitar la limpieza del horno, la puerta del horno puede extraerse (consulte el capítulo «Cómo desmontar la puerta del horno»).

Cómo desmontar la puerta del horno

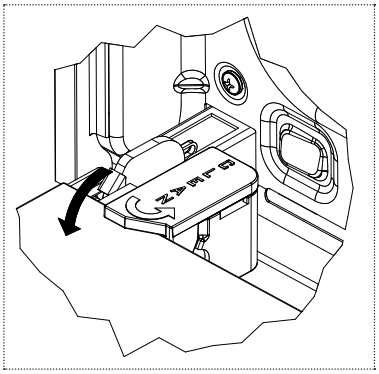
▶ Abra completamente la puerta del horno.



Las bisagras están equipadas con dos cierres desplazables.

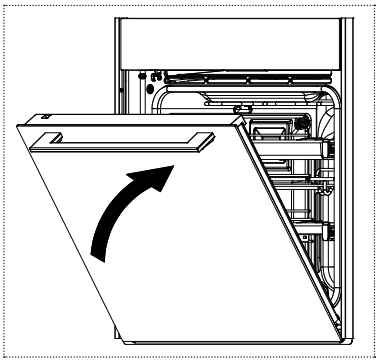
▶ Para soltar la bisagra, suba el cierre y sujete la puerta por los laterales junto a las bisagras.

▶ Gire los dos ganchos de bloqueo hacia abajo.

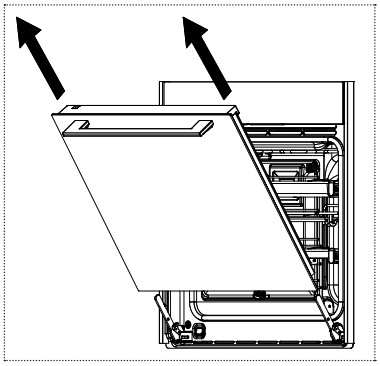


▶ Compruebe que los ganchos de bloqueo estén girados completamente hacia abajo.

▶ Cierre la puerta hasta la mitad.



▶ Tire de la puerta hacia fuera.



Montaje de la puerta del horno

Tras completarse la limpieza, la puerta del horno tiene que volver a montarse.

▶ Deslice las bisagras, insertándolas en sus ranuras.

▶ Gire los dos ganchos de bloqueo (usados como uniones de bisagra) hacia arriba.

¡PRECAUCIÓN! Riesgo de daños en el horno por manipulación incorrecta

▷ Nunca intente cerrar la puerta si uno o ambos bloques están total o parcialmente abiertos.

▶ Cierre la puerta del horno.

Limpieza de los paneles de cristal de la puerta del horno

La puerta del horno y los paneles de cristal pueden extraerse para permitir una limpieza a fondo del panel del cristal.

La puerta del horno tiene 3 paneles de cristal:

- panel de cristal interno (el más cercano al interior del horno)
- panel de cristal intermedio (dentro de la puerta del horno)
- panel de cristal externo

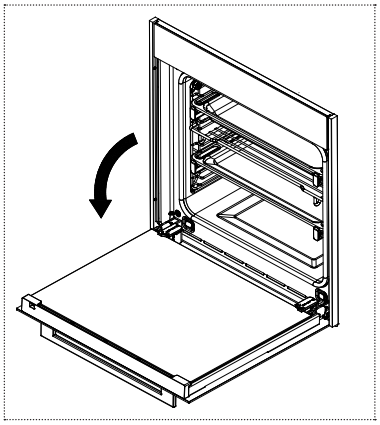
El panel de cristal interno y el panel de cristal intermedio pueden retirarse para la limpieza.

El interior del panel de cristal externo puede limpiarse si se retiran los paneles de cristal interno e intermedio.

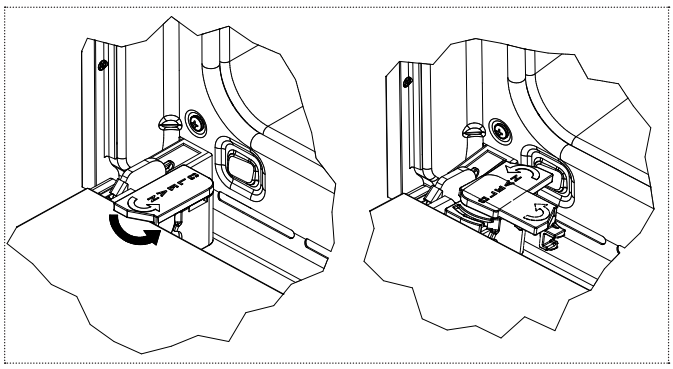
Extracción y limpieza del panel de cristal interno de la puerta del horno

▷ Compruebe que el horno está frío antes de empezar a limpiar.

▶ Abra completamente la puerta del horno.



▶ Gire los dos bloques de color negro (con la palabra **CLEAN,** en la parte inferior de la puerta) 180° de forma que encajen en los alojamientos de la estructura del horno.



– Compruebe que ha girado completamente los bloques de color negro.

■ Los bloques hacen «clic» al encajar en su posición.

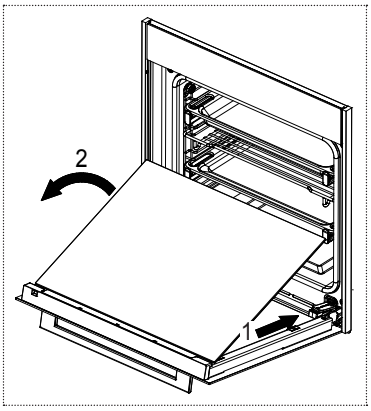
¡PRECAUCIÓN! Riesgo de daños en el horno por manipulación incorrecta

Si los bloques no se giran completamente, al quitar el panel de cristal la puerta del horno se cerrará inmediatamente.

▷ Nunca intente cerrar la puerta si uno o ambos bloques se han soltado total o parcialmente del panel de cristal.

▶ Con cuidado, empuje el panel de cristal interno (1) hacia el horno. A continuación, suba el panel de cristal interno (2).

■ Los dos bloques negros impedirán que la puerta se cierre.



▶ Limpie el panel de cristal interno.

Extracción y limpieza del panel de cristal intermedio de la puerta del horno

Tras retirar el panel de cristal interior, puede retirar el panel de cristal intermedio.

▶ Con cuidado, saque el panel de cristal interno de las gomas a ambos lados.

▶ Limpie el panel de cristal intermedio.

Extracción y limpieza de los embellecedores superiores para los paneles de cristal

Para una limpieza más profunda, también pueden extraerse los embellecedores superiores de la puerta del horno. Los embellecedores superiores están fijados con dos tornillos, uno en la esquina superior derecha y uno en la esquina superior izquierda del interior de la puerta del horno. Los embellecedores superiores solo pueden extraerse si se ha retirado el cristal interior.

- ▶ Desatornille los tornillos de fijación de la esquina superior derecha e izquierda de la puerta del horno.
- ▶ Quite el embellecedor superior.
- ▶ Limpie el embellecedor superior.

Montaje de los paneles de cristal

La posición correcta de los paneles de cristal montados se indica con el texto **TEMPERED GLASS**, que debe estar perfectamente legible.

- ▶ Si se ha desmontado, vuelva a colocar el embellecedor superior en su posición.
- ▶ Si se ha desmontado, vuelva a colocar el panel de cristal intermedio en su posición dentro de las gomas.
- ▶ Vuelva a colocar el panel de cristal interno en su posición.
- ▶ Gire los dos bloques de retención del cristal para colocarlos de nuevo en su posición original.
- ▶ Cierre la puerta del horno.

Limpieza de los bastidores laterales y las guías telescópicas

Para la limpieza de los bastidores laterales y las guías telescópicas, estas piezas pueden sacarse del horno.

Retire las guías telescópicas

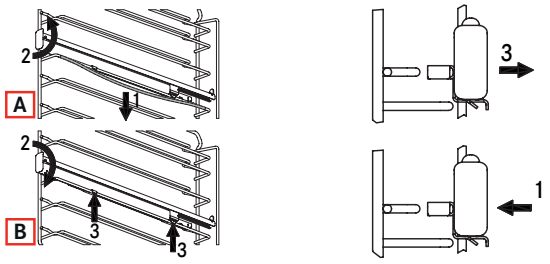


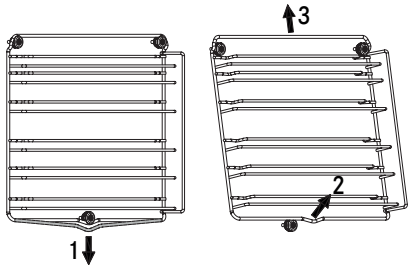
Imagen A

- ▶ Con la guía telescópica en posición cerrada, presione firmemente (1) en el medio de la rejilla de alambre donde se engancha la parte inferior de los ganchos de la guía.
- ▶ Gire la guía a la izquierda (2) y retírela del fondo de la rejilla (3).

Imagen B

- ▶ Con la guía telescópica en posición abierta, mueva la rejilla de alambre hacia delante (1).
- ▶ Gire la guía a la derecha (2) y engánchela a la rejilla inferior (3) presionando hacia los dos ganchos hasta oír un clic.
- ▶ Suba la guía telescópica (3) mientras tira (2) hacia el otro lado del horno.
- ▶ Retire las guías telescópicas.

Extraiga los bastidores laterales

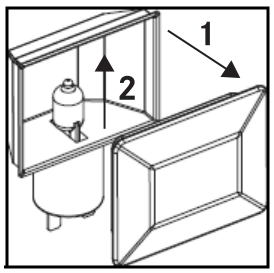


- ▶ Doble la pieza transversal encajada en el casquillo de fijación hacia abajo y sáquela de la ranura.
- ▶ Empuje el bastidor lateral hacia arriba y sáquelo de los dos ganchos superiores.

Limpieza

- ▶ Limpie los bastidores laterales y las guías telescópicas.
- ▶ Tras la limpieza, mantenga inclinado el bastidor lateral e inserte los bastidores laterales en las dos guías correspondientes en la parte superior.
- ▶ Doble la pieza transversal encajada en el casquillo de fijación hacia arriba e insértela en la ranura.
- ▶ Inserte las guías telescópicas.

Sustitución de la lámpara del horno



Los hornos Franke están equipados con dos lámparas rectangulares. La lámpara de repuesto debe cumplir las siguientes especificaciones técnicas:

- Resistencia a la temperatura: 300 °C
- Voltaje: 220-240 V, 50/60 Hz
- Potencia: 40 W
- Conexión: G9

¡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. apague el fusible del horno en la caja de fusibles.
- ▶ Quite la cubierta de cristal desatornillándola con cuidado con un destornillador de hoja plana.
- ▶ Saque la lámpara de su soporte.
- ▶ Sustituya la lámpara.
- ▶ Vuelva a colocar la cubierta de cristal.

MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

▷ Asegúrese de que el mantenimiento de los componentes eléctricos lo realice el fabricante o el Servicio de Asistencia Técnica.
▷ Asegúrese de que la sustitución de los cables dañados la realice el fabricante o el Servicio de Asistencia Técnica.

▶ Si contacta con el Servicio de Asistencia Técnica, proporcione la siguiente información:
  – tipo de avería
  – modelo de aparato (Art.)
  – número de serie (S. N.)

Esta información aparece incluida en la placa de datos.

Versión de Software

Esta opción contiene información técnica que resulta útil para el Servicio de Asistencia Técnica en caso de intervención en le control electrónico.

▶ Pulse .
  ■ Aparece el menú **CONFIGURACIÓN** y muestra diferentes opciones.
▶ Pulse Versión de **SOFTWARE.**
  ■ A continuación aparecerá la información sobre el software.

Demo

Esta opción solo pueden activarla los técnicos de servicio. La opción permite navegar entre las diferentes funciones de pantalla sin activar los elementos de calentamiento. Resulta muy útil por ejemplo en presentaciones del producto o en exposiciones.

ELIMINACIÓN

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, contribuye a evitar efectos nocivos para el medioambiente y para la salud.

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

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

En cumplimiento con la Directiva 2012/19/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.

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

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

▶ Consulte la dirección de contacto para su país en la última página de este documento, o bien en nuestra Web: www.franke.com

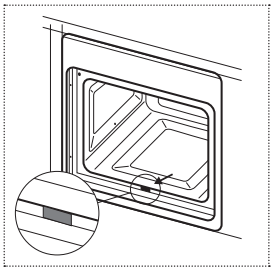
DATOS TÉCNICOS

Identificación del producto

Tipo: OE-9D

Modelo: CR 913 M BK DCT TFT

▶ Consulte la placa de datos ubicada en el producto.



Este aparato es conforme con las siguientes Directivas de la CE:
– 2006/95/CE (baja tensión)
– 2004/108 CEE (compatibilidad electromagnética)

La clase de eficiencia energética (conforme a 2009/60350-50304/EN) se determina con los modos de funcionamiento: Cocción Eco y Estático.

Para calcular el volumen, en caso de existir, retire el lado interno del cable de guía (de conformidad con las regulaciones 2009/60350-50304/ EN).

Parámetro	Valor
Dimensiones de funcionamiento del horno (mm)	480 x 370 x 405 (An x Al x P)
Voltaje y frecuencia de la alimentación eléctrica	220-240 V, 50/60 Hz
Potencia total y clasificación del fusible	2900 W, 16 A
Valores de la potencia y el elemento de calor	
Motor radial	27 ... 40 W
Bombilla	40 W (2x)
Ventilador tangencial	15 ... 35 W
Calor arriba	520 W/124 V
Calor abajo	1250 W
Grill	2100 W
Elementos de calentamiento DCT	2650 W

Parámetro	Símbolo	Valor	Unidad de medición
Identificación del modelo	FS-CR	913-982 DCT	
Tipo de horno		encastrado	
Peso del aparato	M	41	kg
Número de cavidades		1	
Fuente de calor de cada cavidad		eléctrica	
Volumen de cada cavidad	V	74	l
Consumo de energía requerido para calentar una carga estándar en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de convección para cada cavidad	Cavidad eléctrica CE	1,12	kWh/ciclo
Consumo de energía requerido para calentar una carga estándar en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada de aire para cada cavidad	Cavidad eléctrica CE	0,53	kWh/ciclo
Proporción de eficiencia energética para cada cavidad	Cavidad EEI	61	

El fabricante somete los productos a un proceso continuo de mejora. Por ello, puede que el texto y las ilustraciones de este manual sufran modificaciones sin previo aviso.

Para más información acerca de los datos técnicos, visite: www.franke.com

ÍNDICE

Introdução 197

Acerca deste manual 198

Utilização prevista 198

Informação sobre segurança 198

- Instalação e colocação corretas 198
- Utilização adequada 199
- Manutenção e limpeza 199
- Reparação 200
- Retirar de serviço 200

Informação para poupança de energia 200

Vista geral 200

- Forno 200
- Painel de controlo 201
- Ícones do menu no ecrã 202

Ligar pela primeira vez 204

Configurar o ecrã 204

Operação 205

- Cozinhar em modo manual 205
- Cozinhar em modo automático 205
- Cozinhar no modo de cozedura eco 206
- Cozinhar no modo bem-estar 207
- Marcar uma hora de fim da cozedura 207
- Regular o alarme 207

Utilização da sonda de carne 208

- Ligação 208

Programas de cozedura manual 209

Tabela de cozedura 210

Cozedura testada 213

Programas de menu completo 214
Menu Carne Completo 214
Menu Carne Completo - baixa energia 216
Menu Peixe Completo 218
Menu Peixe Completo - baixa energia 220
Menu completo 4 Pizas e Pão 222
Menu completo 4 Pizas e Pão - baixa energia 222
Menu Bem-estar 222
Limpeza e cuidado 223
Recomendações gerais 223
Limpeza do compartimento do forno 223
Limpar a porta do forno 223
Remover a porta do forno 223
Montar a porta do forno 224
Limpar os painéis de vidro da porta do forno 224
Limpar as armações laterais e os guias telescópicos 225
Substituir a luz do forno 225
Manutenção e reparação 226
Eliminação 226
Assistência ao cliente 226
Dados técnicos 227

INTRODUÇÃO

Caro cliente,
Obrigado por ter escolhido Crystal.

Antes de usar o forno, leia cuidadosamente as instruções e conselhos contidos neste manual.
Tal vai permitir-lhe usar da melhor forma o forno e garantir muitos anos de operação sem problemas.
Guarde este manual do utilizador para consulta futura.

Crystal é um forno da próxima geração, desenvolvido para melhorar a cozinha doméstica.
A nossa Dynamic Cooking Technology (DCT) comprovada foi atualizada com um ecrã HD que lhe permite programar, agendar e controlar cada processo de cozedura com um simples toque.

Com Crystal, a escolha está na ponta dos seus dedos:
Pode decidir cozinhar "de forma tradicional" com ajuda das mais recentes atualizações tecnológicas oferecidas pelo forno ou pode desfrutar de uma seleção de receitas e menus completos pré-instalados que tornarão a sua vida diária mais fácil, mais rápida e mais saudável.

Estas são as opções entre as quais pode escolher:
MANUAL – Cozinhar em modo manual e regular o sistema, a temperatura e a duração conforme desejado.
AUTO – Cozinhar em modo automático e desfrutar de uma grande variedade de receitas e menus completos prontos.
COZEDURA ECO – Cozinhar em modo automático ou ecológico e desfrutar de uma grande variedade de receitas e menus completos prontos.
BEM-ESTAR - Cozinhar segundo um método totalmente natural e baixo em gorduras, perfeito para a sua saúde.

Uma melhoria tecnológica e apelativa que alia na perfeição design e desempenho. Crystal é um toque de elegância para qualquer cozinha que garante uma fiabilidade excecional graças à qualidade dos materiais e à atenção aos detalhes, uma característica típica de todos os produtos Franke.

ACERCA DESTE MANUAL

Este manual do utilizador aplica-se a diversos modelos do aparelho. Assim, algumas das funcionalidades e funções descritas podem não estar disponíveis no seu modelo específico.
A Franke reserva-se o direito de realizar modificações no produto sem aviso prévio. Todas as informações estão corretas no momento da emissão.

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

Símbolo	Significado
⚠	Símbolo de aviso. Aviso contra riscos de ferimentos.
▷	Ações nas notas de segurança e de aviso para evitar ferimentos ou danos.
▶	Passo de ação. Especifica uma ação a realizar.
■	Resultado. Resultado de um ou mais passos de ação.
✓	Pré-condição que tem de ser satisfeita antes de se efetuar a ação seguinte.

UTILIZAÇÃO PREVISTA

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

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

INFORMAÇÃO SOBRE SEGURANÇA

- ▷ Leia o manual do utilizador e as informações de segurança cuidadosamente antes de utilizar o forno.
- ▷ Guarde o manual para consultar futuramente.

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

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

Para garantir a operação segura e eficiente deste aparelho elétrico:

- ▷ Contacte apenas centros de assistência autorizados.
- ▷ Não modifique nenhumas funcionalidades do aparelho.

⚠ Crianças de 8 anos ou mais e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com pouca experiência e conhecimentos não deverão utilizar nem limpar o aparelho, exceto se supervisionadas e instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.

Crianças com menos de 8 anos de idade não devem usar nem limpar o aparelho mesmo que supervisionadas.
Este aparelho não é um brinquedo.

- ▷ Mantenha as crianças afastadas do aparelho e do material de embalagem.
- ▷ 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.

Instalação e colocação corretas

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 eletricista ou pessoal qualificado com os conhecimentos/formação apropriados.
- ▷ 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 tensão excessiva de categoria III.

▷ Certifique-se de que o aparelho é ligado diretamente à tomada de alimentação.
  – Certifique-se de que não são utilizados adaptadores, tomadas múltiplas ou cabos de extensão para ligar o aparelho.
▷ Certifique-se de que o aparelho não fica exposto a elementos atmosféricos (chuva, sol).

Utilização adequada

▷ Use o forno apenas para preparar e cozinhar alimentos.
▷ Use luvas de forno quando colocar ou retirar recipientes no/do forno.
▷ Observe apenas os manuais que são usados com o forno quando está em funcionamento.
▷ Não coloque cabos de alimentação de outros eletrodomésticos nas zonas quentes do forno.
▷ Não use a cavidade do forno para guardar objetos.
▷ Não use líquidos inflamáveis perto do forno.
▷ Use apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.

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

▷ Nunca cubra as paredes interiores do forno com folha de alumínio, especialmente a parte de baixo da cavidade do forno.
▷ Não bloqueie a ventilação da ventoinha nem as aberturas de arrefecimento por cima da porta do forno.

Danos no esmalte do forno devido a manuseamento incorreto de tachos ou recipientes!

▷ Durante a cozedura, nunca ponha tachos nem recipientes diretamente na base da cavidade do forno.
▷ Coloque os tachos e os recipientes apenas sobre as grelhas ou tabuleiros de esmalte fornecidos numa das cinco prateleiras disponíveis na cavidade do forno.

⚠ Risco de queimaduras!

O forno e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização.

▷ Não toque nos elementos de aquecimento dentro do forno.

⚠ Risco de queimaduras!

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

▷ Quando abrir ou fechar a porta, segure sempre na pega da porta pelo meio.
▷ Certifique-se sempre de que os botões de controlo estão na posição off quando o forno não está a ser utilizado.

⚠ 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, por ex., desligando o disjuntor no quadro elétrico.

O forno tem um esmalte especial que é fácil de manter limpo. Contudo, a Franke recomenda limpá-lo frequentemente de forma a evitar cozinhar sobre sujidade e resíduos de cozinhados anteriores.

▷ Não use materiais abrasivos nem raspadores de metal afiados para limpar as partes de vidro da porta do forno, pois poderiam riscar a superfície e provocar a quebra do vidro.
▷ Não use aparelhos de limpeza a vapor nem jatos de água diretos.

⚠ 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

▷ Não deixe ninguém, exceto pessoal qualificado, instalar ou reparar o aparelho.
▷ 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
– Danos no cabo de alimentação ou necessidade de substituir o cabo ou a ficha

Retirar de serviço

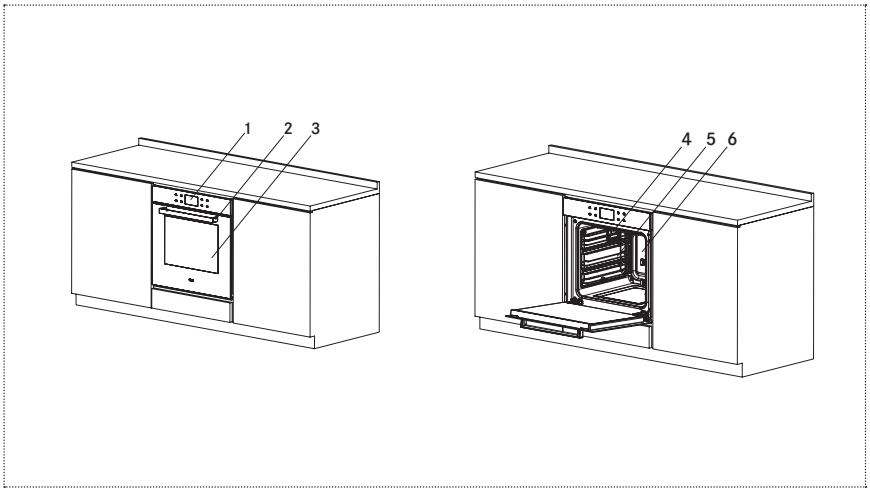
▷ Se já não for utilizar o forno, contacte o centro de assistência ou pessoal qualificado para o desligar da fonte de alimentação.

INFORMAÇÃO PARA POUPANÇA DE ENERGIA

Os modos de operação **AQUECIMENTO SUAVE** e **AR QUENTE** consomem menos energia do que as outras funções de cozedura disponíveis.
▷ Evite abrir a porta frequentemente.
▷ Pré-aqueça o mais rapidamente possível.
▷ Pré-aqueça a cavidade 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

Forno

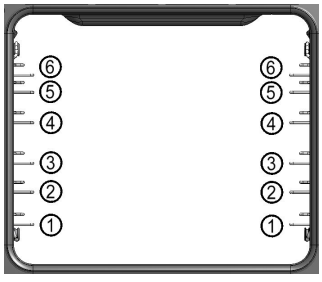


1 Painel de controlo
2 Pega da porta dianteira
3 Vidro da porta dianteira
4 Iluminação
5 Calhas para grelhas e tabuleiros de esmalte
6 Ventoinha de arrefecimento (parte de trás)

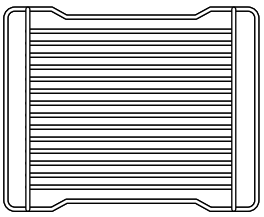
Ventoinha de arrefecimento

Para reduzir a temperatura na porta, no painel de controlo e nos lados, o seu forno Franke está equipado com uma ventoinha de arrefecimento que é automaticamente ativada quando o forno fica quente. Quando a ventoinha de arrefecimento está ligada, o ar é ventilado para fora do forno entre o painel dianteiro e a porta do forno. A velocidade do ar que é expulso foi otimizada de forma a não criar perturbação na cozinha e a manter o ruído num nível mínimo.
Para proteger os elementos da cozinha, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar, após a cozedura, até o forno ter arrefecido suficientemente.

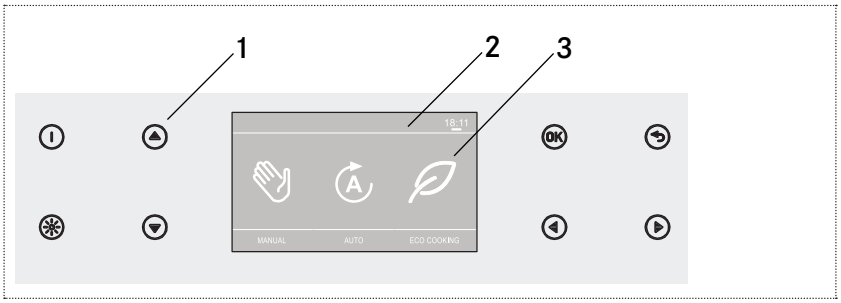
Calhas para grelhas e tabuleiros de esmalte



Utilizadas para posicionar corretamente as grelhas e tabuleiros de esmalte em 6 posições pré-determinadas (dependendo do modelo; 1 a 6 a começar de baixo).
A tabela de cozedura (página 85) indica a melhor posição para cada tipo de cozedura.

Acessórios	Descrição
	Tabuleiro de forno/assar em esmalte Normalmente utilizado para recolher os sucos de comida grelhada ou para cozinhar diretamente no tabuleiro de esmalte. Os tabuleiros de esmalte devem ser removidos do forno quando não estão a ser utilizados. Os tabuleiros de esmalte são feitos de aço esmaltado de qualidade alimentar "AA".
	**Grelha** Utilizado para apoiar frigideiras, formas de pastelaria e outros recipientes além dos tabuleiros de esmalte fornecidos ou para cozinhar carne e peixe, principalmente com as funções de grelhador e turbo grelhador, torrar pão, etc. A comida não deve entrar em contacto direto com a grelha.

Painel de controlo

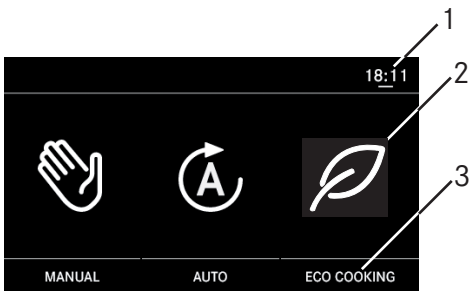


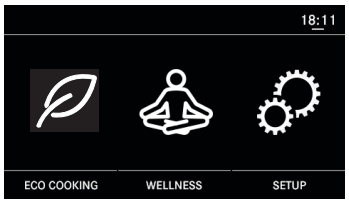
1 Botão
2 Ecrã
3 Ícones do menu

Botão	Nome do botão	Função
	Ligar/Desligar	Ligar o forno: ▶ Prima o botão brevemente. Desligar o forno: ▶ Prima o botão durante algum tempo.
	Voltar	Regressar ao menu anterior. Sair do submenu e regressar ao menu anterior
	Confirmar/ Executar/Parar	Validar as suas operações e confirmar o programa: ▶ Prima o botão brevemente. Interromper ou continuar o programa: ▶ Prima o botão e selecione entre ☒ e ☑.
	Luz	Ligar/Desligar a iluminação interna: ▶ Prima o botão uma vez.
	Para cima/Para baixo	Navegar dentro de um menu para cima e para baixo para selecionar uma função: ▶ Prima o botão uma vez.
	Esquerda/ Direita	Navegar dentro de um menu para a esquerda e para a direita para selecionar uma função: ▶ Prima o botão uma vez.

Ícones do menu no ecrã

Vista principal

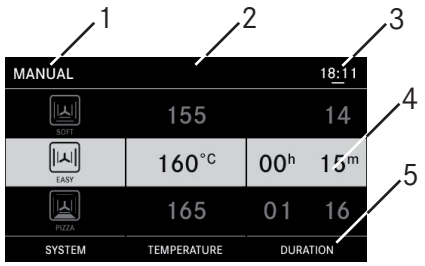




1 Hora atual
2 Ícone do menu
3 Nome do menu

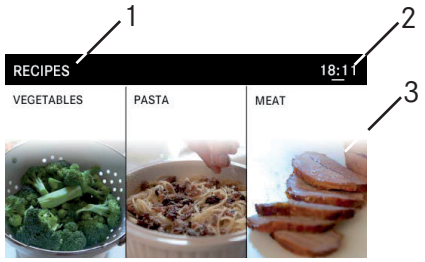
Ícone do menu	Nome do menu	Função
	MANUAL	Cozinhar em modo manual
	AUTO	Cozinhar em modo automático
	COZEDURA ECO	Neste menu são fornecidos os seguintes programas: Receitas Eco e Menu completo Eco Cozinhar com consumo de energia reduzido para usar a fonte de alimentação doméstica disponível da forma mais ecológica. As receitas neste menu são as mesmas que no modo **AUTO** mas com um consumo de energia mais baixo para cozinhar. – No programa **RECEITAS** pode cozinhar apenas num nível. – No programa Menu completo pode cozinhar em quatro níveis.
	BEM-ESTAR	Neste menu é fornecido o seguinte programa: Bem-estar Cozinhar pratos de carne, peixe e de legumes de forma completamente natural e baixa em gorduras. Este programa requer cozedura prolongada a baixa temperatura dentro da comida (cerca de 100 °C) sem a adição de óleo e outras gorduras. Isto permite-lhe manter o valor nutricional original dos alimentos (minerais, vitaminas, etc.) e realçar os seus sabores naturais. – No programa **BEM-ESTAR** pode cozinhar apenas num nível.
	CONFIGURAÇÃO	Neste menu, pode configurar o ecrã, por exemplo, hora, idioma, luminosidade e som.
	RECEITAS	Neste menu pode escolher entre diferentes categorias de receitas, por exemplo, massas, legumes, carne, peixe, bolos, pão ou piza. O **MENU RECEITAS** é um submenu dos menus **AUTO** e **COZEDURA ECO.**
	MENU COMPLETO	Neste menu pode escolher entre programas diferentes para menus completos, por exemplo, menu carne, menu peixe, 4 pizas, pão em 4 tabuleiros. O **MENU COMPLETO** é um submenu dos menus **AUTO** e **COZEDURA ECO.**

VISTA DO MODO Manual



1 Nome do menu primário
2 Barra de informação do menu primário
3 Hora atual
4 Área de definições do programa (cinzento: definição ativa)
5 Nome da secção

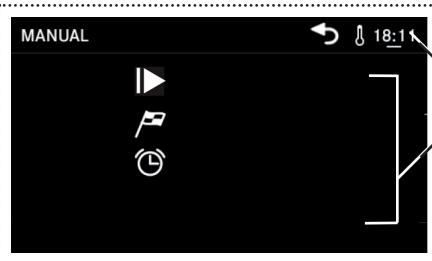
VISTA RECEITAS, MENU COMPLETO, BEM-ESTAR



1 Nome do menu primário
2 Hora atual
3 Receita ou menu completo com imagem e nome de exemplo
No modo **COZEDURA ECO** a vista é a mesma, mas o nome do menu apresenta **ECO** no final (por exemplo, **CANELONES ECO**, **LASANHA ECO**).

Vista do submenu

Este submenu aparece antes de confirmar o início do modo de cozedura premindo (OK).



1 Hora atual. O ícone de temperatura aparece quando o forno está em funcionamento, está a aquecer ou está programado.
2 Ícones das funções (nome do ícone não ilustrado aqui; ver tabela em baixo)

Ícone	Nome do ícone	Função
	INICIAR A COZEDURA	Iniciar a cozedura
	DEFINIR HORA DE FIM	Regular uma hora de fim da cozedura
	TEMPORIZADOR	Definir o alarme do temporizador

Se programou a duração da cozedura com um atraso para iniciar, o ecrã mostra o tempo total de cozedura e a hora de fim a que vai terminar.

LIGAR PELA PRIMEIRA VEZ

Quando utilizar o forno pela primeira vez:
- ▶ Abra a porta da frente e certifique-se de que o forno está vazio. Retire todos os acessórios.
- ▶ Certifique-se de que a divisão está bem arejada, por exemplo, abra as portas e janelas.
- ▶ Prima (I) para ligar o forno.

Depois de arrancar, aparece o relógio.

- ▶ Prima (OK) para entrar no menu principal.
- ▶ Prima (OK).
- ▶ Na secção **FUNÇÃO**, selecione o programa **MULTICOZEDURA** premindo (▼).
- ▶ Na secção **TEMPERATURA**, selecione a temperatura máxima (270 °C). premindo (▶) e, a seguir, prima (▲) para escolher a temperatura.
- ▶ Na secção **DURAÇÃO**, selecione 00h40m (mova para a direita premindo (▶); para selecionar a duração prima (▲).
- ▶ Prima (OK) para iniciar a função manual.
- ▶ Prima (OK) para confirmar.
- ▶ Opte por não ativar o pré-aquecimento (NO).
- ▶ Ponha forno a funcionar, enquanto está vazio, à temperatura máxima com a porta completamente fechada.

O cheiro que se sente durante esta operação resulta da evaporação de substâncias que são utilizadas para proteger o forno durante o período de tempo entre o fabrico e a instalação final.
Passados 40 minutos, o forno para automaticamente e fica pronto a utilizar.

CONFIGURAR O ECRÃ

Este capítulo explica como regular as funcionalidades do seu ecrã de acordo com as suas preferências.

Iniciar a configuração

- ▶ Prima (I) para ligar o forno.
- ▶ Prima (OK) para entrar no menu principal.
- ▶ Prima (▶) para selecionar .
- ▶ Prima (OK).
  - ■ O menu **CONFIGURAÇÃO** com diferentes opções aparece.

Configurar a hora

- ▶ Selecione **HORA**.
- ▶ Prima (OK).
- ▶ Escolha as horas, minutos e segundos percorrendo a lista e prima (OK).
  - ■ O relógio desliga-se automaticamente após algumas horas por motivos de segurança dos pixels do ecrã.

Configurar o idioma

- ▶ Selecione **IDIOMA.**
- ▶ Escolha o seu idioma percorrendo a lista. e prima (OK).

Configurar a luminosidade do ecrã

- ▶ Selecione **LUMINOSIDADE DO ECRÃ.**
- ▶ Regule a luminosidade do painel de controlo selecionando um dos segmentos da barra e prima (OK).

Configurar o volume e o tom do alarme

- ▶ Selecione **SOM**.
- ▶ Regule o volume selecionando um dos segmentos da lista e prima (OK).

Configurar o tipo de exibição do relógio

- ▶ Selecione **TIPO DE EXIBIÇÃO DO RELÓGIO.**
- ▶ Selecione a sua aparência favorita: relógio analógico ou relógio digital e prima (OK).

Terminar a configuração

- ▶ Para voltar ao menu principal, prima (↩) duas vezes.

OPERAÇÃO

▶ Para uma melhor utilização do seu forno Franke, consulte a tabela de cozedura.

Cozinhar em modo manual

No modo manual cozinha regulando um programa, a temperatura e a duração de acordo com as suas preferências.

▶ Prima (OK) para entrar no menu principal.
▶ Selecione e prima (OK).
  ■ O menu **MANUAL** com diferentes secções aparece:

Secção	Descrição
FUNÇÃO	Selecione entre programas diferentes (ver capítulo Programas de Cozedura Manual)
TEMPERATURA	Selecione a temperatura necessária desde o mínimo de 50 °C até ao máximo de 270 °C (no programa **AQUECIMENTO SUAVE**: 230 °C)
DURAÇÃO	Selecione a duração em horas e minutos

▶ Em cada secção: selecione o programa, a temperatura e a duração.
▶ Ponha os alimentos preparados dentro da cavidade do forno e feche a porta do forno.
▶ Prima (OK) para confirmar.
▶ Selecione iniciar a cozedura para confirmar o programa ou selecione hora de fim para definir o tempo de atraso.
▶ Opte por ativar ou não o pré-aquecimento.
  ■ Se optar por SIM, o forno ativa todos os elementos de aquecimento para atingir a temperatura necessária o mais rapidamente possível.
  ■ Se optar por NÃO, o forno mantém o perfil de cozedura da função selecionada de acordo com o ciclo definido.
▶ Só é possível selecionar o pré-aquecimento rápido com as seguintes funções: , , , , , , , , .
  ■ Prima (OK) para iniciar o programa de cozedura.

Para parar o programa:

▶ Prima e mantenha (OK) premido ou prima brevemente e selecione .

Cozinhar em modo automático

No modo automático existem muitas receitas e menus completos.

▶ Prima (OK) para entrar no menu principal.
▶ Selecione e prima (OK).

O menu **AUTO** com os seus submenus aparece:

– **RECEITAS**

Neste menu pode escolher entre diferentes categorias de receitas, por exemplo, massas/legumes, carne, peixe, bolos, pão/piza.

– **MENUS COMPLETOS**

Neste menu pode escolher entre programas diferentes para menus completos, por exemplo, menu carne de 1 a 8, menu peixe de 1 a 8, 4 pizas, pão em 4 tabuleiros.

Exemplo de um programa de receita

▶ Prima (OK) para entrar no menu principal.
▶ Selecione e prima (OK).
▶ Selecione e prima (OK).
▶ Prima **MASSA/LEGUMES** e depois selecione **CANELONES.**
  ■ O resumo da receita aparece:

Secção	Descrição
INFORMAÇÃO	Regulação automática da temperatura, programação e exibição automáticas da posição ideal do tabuleiro.
TEMPO	Regular automaticamente a duração de cozedura

▶ Prima (OK) para confirmar.
▶ Ponha os alimentos preparados dentro do compartimento do forno e feche a porta do forno.
▶ Prima (OK) para confirmar.
▶ Selecione iniciar a cozedura para confirmar o programa ou selecione hora de fim para definir o tempo de atraso.
  ■ Prima (OK) para iniciar o programa de cozedura.

Para parar o programa:

▶ Prima e mantenha (OK) premido ou prima brevemente e selecione .

Os detalhes das receitas (ingredientes e preparação) estão disponíveis no nosso web site:

– **http://recipes.franke.com**

Exemplo de um programa de menu completo

- ▶ Prima (OK) para entrar no menu principal.
- ▶ Selecione e prima (OK).
- ▶ Selecione e prima (OK).
- ▶ Selecione **MENU CARNE 1** e prima (OK).
  - ■ Aparece o resumo do menu completo:

Secção	Descrição
PROGRAMA	Regular automaticamente o programa de cozedura
TEMPERATURA	Regular automaticamente a temperatura
INFORMAÇÃO TABULEIRO	Exibir automaticamente a posição ideal do tabuleiro
TEMPO	Regular automaticamente a duração de cozedura

- ▶ Prima (OK) para confirmar.
- ▶ Ponha os alimentos preparados dentro da cavidade do forno e feche a porta do forno.
- ▶ Prima (OK) para confirmar.
- ▶ Selecione iniciar a cozedura para confirmar o programa ou selecione hora de fim para definir o tempo de atraso.
  - ■ Prima (OK) para iniciar o programa de cozedura.

Para parar o programa:

- ▶ Prima e mantenha (OK) premido ou prima brevemente e selecione .

Os detalhes das receitas (ingredientes e preparação) estão disponíveis no nosso web site:
- **http://recipes.franke.com**

Cozinhar no modo de cozedura eco

No modo de cozedura eco usufrui de uma forma ecológica de cozinhar com imensas receitas e menus completos.
As receitas neste menu são as mesmas que no modo **AUTO** mas com um consumo de energia mais baixo para cozinhar.

- ▶ Prima (OK) para entrar no menu principal.
- ▶ Selecione e prima (OK).

O menu **COZEDURA ECO** com os seus submenus aparece:

- **RECEITAS ECO**

Neste menu pode escolher entre diferentes categorias de receitas, por exemplo, massas/legumes, carne, peixe, bolos, pão/piza.

- **MENUS ECO COMPLETOS**

Neste menu pode escolher entre programas diferentes para menus completos, por exemplo, menu carne de 1 a 8, menu peixe de 1 a 8, 4 pizas, pão em 4 tabuleiros.

Exemplo de um programa de receita eco

- ▶ Prima (OK) para entrar no menu principal, selecione e prima (OK).
- ▶ Selecione e prima (OK).
- ▶ Prima **MASSA/LEGUMES** e depois selecione **CANELONES.**
  - ■ O resumo da receita aparece:

Secção	Descrição
INFORMAÇÃO	Regulação automática da temperatura, programação e exibição automáticas da posição ideal do tabuleiro
TEMPO	Regular automaticamente a duração de cozedura

- ▶ Prima (OK) para confirmar.
- ▶ Ponha os alimentos preparados dentro da cavidade do forno e feche a porta do forno.
- ▶ Prima (OK) para confirmar.
- ▶ Selecione iniciar a cozedura para confirmar o programa ou selecione hora de fim para definir o tempo de atraso.
  - ■ Prima (OK) para iniciar o programa de cozedura.

Para parar o programa:

- ▶ Prima e mantenha (OK) premido ou prima brevemente e selecione .

Os detalhes das receitas (ingredientes e preparação) estão disponíveis no nosso web site:
- **http://recipes.franke.com**

Exemplo de um programa de menu eco completo

- ▶ Prima (OK) para entrar no menu principal, selecione e prima (OK).
- ▶ Selecione e prima (OK).
- ▶ Selecione **MENU 1** e prima (OK).
  - ■ Aparece o resumo do menu completo:

Secção	Descrição
PROGRAMA	Regular automaticamente o programa de cozedura
TEMPERATURA	Regular automaticamente a temperatura
INFORMAÇÃO TABULEIRO	Exibir automaticamente a posição ideal do tabuleiro
TEMPO	Regular automaticamente a duração de cozedura

- ▶ Prima (OK) para confirmar.
- ▶ Ponha os alimentos preparados dentro da cavidade do forno e feche a porta do forno.

- ▶ Prima (OK) para confirmar.
- ▶ Selecione iniciar a cozedura para confirmar o programa ou selecione hora de fim para definir o tempo de atraso.
  - Prima (OK) para iniciar o programa de cozedura.

Para parar o programa,

- ▶ Prima e mantenha (OK) premido ou prima brevemente e selecione .

Os detalhes das receitas (ingredientes e preparação) estão disponíveis no nosso web site:
- **http://recipes.franke.com**

Cozinhar no modo bem-estar

No modo bem-estar, é possível escolher entre diferentes opções de receitas, por exemplo, borrego/porco/carneiro, aves, peixe, vitela e legumes.

Exemplo de um programa de menu de bem-estar

Este programa permite cozinhar pratos de carne, peixe e de legumes de forma completamente natural e baixa em gorduras. Requer cozedura prolongada a baixa temperatura dentro dos alimentos (cerca de 100 °C) sem a adição de óleo e outras gorduras. Isto permite-lhe manter a qualidade nutricional original dos alimentos (minerais, vitaminas, etc.) e realçar os seus sabores naturais.

- ▶ Prima (OK) para entrar no menu principal.
- ▶ Selecione e prima (OK).
- ▶ Selecione **LEGUMES** e prima (OK).
  - Aparece o resumo do menu completo:

Secção	Descrição
PROGRAMA	Regular automaticamente o programa de cozedura
TEMPERATURA	Regular automaticamente a temperatura
INFORMAÇÃO TABULEIRO	Exibir automaticamente a posição ideal do tabuleiro
TEMPO	Regular automaticamente a duração de cozedura

- ▶ Prima (OK) para confirmar.
- ▶ Ponha os alimentos preparados dentro da cavidade do forno e feche a porta do forno.
- ▶ Prima (OK) para confirmar.
- ▶ Selecione iniciar a cozedura para confirmar o programa ou selecione hora de fim para definir o tempo de atraso.
  - Prima (OK) para iniciar o programa de cozedura.

Para parar o programa:

- ▶ Prima e mantenha (OK) premido ou prima brevemente e selecione .

Os detalhes das receitas (ingredientes e preparação) estão disponíveis no nosso web site:
- **http://recipes.franke.com**

Marcar uma hora de fim da cozedura

No modo de cozedura manual

- ▶ Prima (OK) para entrar no menu principal.
- ▶ Selecione e prima (OK).
  - O menu **MANUAL** com diferentes secções aparece; selecione uma função.
- ▶ Escolha a duração da cozedura.
- ▶ Prima (OK) para confirmar.
  - A vista do submenu aparece.

- ▶ Selecione e prima (OK).
- ▶ Escolha as horas e os minutos percorrendo o menu vertical.
- ▶ Confirme com (OK).
  - O forno está agora em modo de standby.

O forno calcula a hora inicial com base no tempo de cozedura ou programa de cozedura selecionados e a hora de fim predefinida. A cozedura começa na hora de início calculada.

A hora de fim de cozedura só pode ser definida na secção **MANUAL** e na secção **RECEITAS** de **AUTO**, **COZEDURA ECO** e **BEM-ESTAR**.

Regular o alarme

O temporizador pode ser utilizado em todos os modos de cozedura independentemente de qualquer função.

- ▶ Prima (OK) para entrar no menu principal.
- ▶ Selecione e prima (OK).
- ▶ O menu **MANUAL** com diferentes secções aparece.
- ▶ Escolha uma função.
- ▶ Prima (OK) para confirmar.
  - A vista do submenu aparece.

- ▶ Selecione e prima OK.
- ▶ Escolha as horas e os minutos percorrendo o menu vertical.
- ▶ Prima OK para confirmar.
- ▶ Selecione iniciar a cozedura e prima OK.
  - ■ O temporizador funciona em pano de fundo na barra do menu primário ao lado do relógio.

Quando terminar, ouve um som.

- ▶ Para parar o som, prima OK.

UTILIZAÇÃO DA SONDA DE CARNE

A sonda de carne fornecida com o seu forno Franke permite-lhe cozinhar carne e ter a certeza de que o processo de cozedura será interrompido na altura certa, ou seja, quando a temperatura do núcleo medida da carne corresponde à cozedura ideal.
Desta forma, já não é necessário definir tempos de cozedura e verificar repetidamente a carne.
A sonda de carne não pode ser ativada nos modos de cozedura , (**GRELHADOR**, **GRELHADOR COM VENTILAÇÃO**) ou em quaisquer receitas de cozedura pré-definidas.

Cuidado!

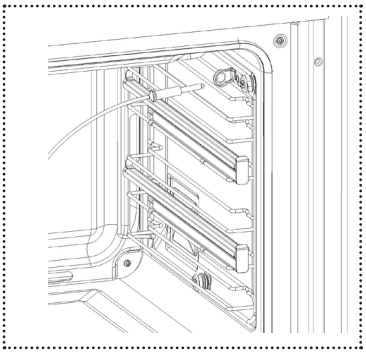
- ▷ Use apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.

Ligação

É aconselhável ligar a tomada da sonda antes de se iniciar a cozedura e com o forno frio, de forma a evitar queimaduras.

- ▶ Certifique-se de que a ficha está adequadamente encaixada no conector, para garantir a estabilidade e uma leitura correta da temperatura da carne.

A ponta de ligação na sonda está exibida na figura.



- ▶ Depois de ligar a sonda, insira a ponta na carne e ligue o forno.

Para uma leitura de temperatura correta, a sonda tem de ser inserida de forma a que a ponta fique o mais próxima possível do centro da carne.

- ▶ Selecione o modo de cozedura e a temperatura.
  - ■ O ícone acende-se, indicando a ligação correta da sonda.
  - ■ Se o ícone desaparecer, significa que a ficha não está totalmente inserida. Inserir adequadamente.

A temperatura do forno selecionada deve ser adequada para a cozedura uniforme necessária (uma temperatura que seja demasiado elevada pode queimar a parte de fora da carne). A cozedura é interrompida em qualquer caso quando a sonda de carne deteta que se alcançou 65 °C dentro da carne, independentemente da temperatura do forno selecionada. De facto, nesta temperatura pré-selecionada, a carne é cozinhada média.
Se for necessário um tipo diferente de cozedura (mal passado ou bem passado), este valor pré-definido pode ser modificado como se segue:

- ▶ Prima OK, selecione , prima OK para confirmar o nível de cozedura pretendido e prima OK.
- ▶ Selecione iniciar a cozedura e prima OK.
  - ■ O programa de cozedura começa.
- ▶ Deve efetuar a seleção dentro de 15 segundos, utilizando os botões ▲ e ▼ para aumentar ou diminuir. É possível selecionar entre 35 °C e 95 °C.

PROGRAMAS DE COZEDURA MANUAL

Programa	Descrição
	AR QUENTE Esta função de cozedura economizadora de energia (1500 Watts) é geralmente adequada para uma grande variedade de pratos. Os tempos de cozedura são prolongados mas a distribuição de calor é ideal, o que garante resultados excelentes com um baixo consumo de energia.
	AQUECIMENTO SUPERIOR E INFERIOR Esta função tradicional é ideal para todos os pratos, para fazer pão e bolos, para fazer assados e borrego.
	COM VENTILAÇÃO Esta função tradicional é usada para pudins, tartes salgadas, sobremesas e assados ou para cozer em duas prateleiras.
	PIZA Os elementos de aquecimento são combinados para criar um calor altamente concentrado na parte de baixo do forno. Esta função é ideal para fazer piza, que requer aquecimento a partir de baixo numa única prateleira. A cozedura é rápida e são garantidos resultados perfeitos (para pré-aquecer use **AQUECIMENTO RÁPIDO** e depois comute para o modo Piza).
	AQUECIMENTO RÁPIDO Esta função muito potente explora o efeito turbo do DCT. As temperaturas elevadas são alcançadas em pouco tempo. Esta função é adequada para cozinhar de forma tradicional grandes pedaços de carne (por exemplo, perna de borrego, leitão, perna de porco/vitela, presunto).
	MULTICOZEDURA Esta função usa todos os elementos de aquecimento do forno (DCT e tradicional). Ao contrário da função **MENU COMPLETO**, esta função cria calor principalmente na parte inferior do forno, que é ideal para cozinhar em 4 prateleiras (pão, 4 pizas, tartes salgadas).
	MENU COMPLETO A combinação de tecnologia DCT e elementos de aquecimento tradicionais cria uma distribuição gradual de calor principalmente em direção à prateleira superior, que é ideal para cozinhar grandes quantidades de comida em 2-3 prateleiras.
	COZEDURA FÁCIL Esta é a função ideal para cozinheiros principiantes. A combinação de tecnologia DCT com elementos de aquecimento tradicionais cria uma distribuição de calor equilibrada, que permite cozinhar uma grande variedade de alimentos com uma reduzida absorção de energia instantânea.
	AQUECIMENTO SUAVE A temperatura regulada é de 120 °C com a ventoinha de arrefecimento interna ligada para cozinhar a baixa potência (1000 Watts). Os tempos de cozedura são mais longos, o que permite uma cozedura muito delicada e uniforme (por exemplo, tipo de cozedura "bem-estar"). Esta função é adequada para pré-aquecer o forno antes de inserir, dentro do mesmo, os alimentos preparados.
	BAIXA TEMPERATURA A função de baixa temperatura é ideal para cozinhar a baixa temperatura durante um tempo mais prolongado, de forma a preservar a textura e as propriedades organoléticas. Pode cozinhar carne, peixe e legumes, mantendo o sabor original e os valores nutricionais.
	POUPANÇA DE ENERGIA Esta função reduz o consumo de energia do forno durante a cozedura. Esta função não é adequada para todos os tipos de alimentos.

Programa	Descrição
	BBQ O grelhador e os elementos de aquecimento superior tradicionais são assistidos pelo DCT. O calor é gerado apenas na parte de cima do forno, sendo irradiado uniformemente sobre a superfície da comida. Esta função é adequada para pedaços de carne tenra ou pequenos e hambúrgueres.
	GRELHADOR Esta função usa o grelhador de cima apenas e é ideal para torrar pão e dourar carne ou peixe.
	GRELHADOR COM VENTILAÇÃO O calor é gerado pelo grelhador e distribuído pela ventoinha traseira. Ideal para cozinhar grandes pedaços de carne e de aves.
	Ddescongelação A temperatura regulada é de 25 °C com a ventoinha de arrefecimento interna ligada. Esta função é adequada para descongelar alimentos lentamente ou para arrefecer o forno após cozedura.
	LEVEDAÇÃO A temperatura regulada é de 30 °C com a ventoinha de arrefecimento interna desligada. Isso cria as condições ideais para que a massa levede.
	AQUECIMENTO DE PRATO A temperatura regulada é de entre 55 °C e 85 °C. Esta função é adequada para aquecer alimentos que foram cozinhados mas estão frios ou para manter pratos ou alimentos quentes sem afetar a cozedura.

TABELA DE COZEDURA

As instruções na tabela de cozedura são o resultado dos testes de cozedura efetuados por uma equipa de chefs profissionais.
São fornecidas apenas como guia e podem ser alteradas de acordo com os gostos pessoais.

Função selecionada	Tipo de alimento ou receita	Peso kg	Posição da prateleira (nível)	Tempo de pré-aquecimento (min.)	Temperatura (°C)	Duração (min.)
AQUECIMENTO SUAVE	Vieiras	0,5	3 ou 4	8	170	17-20
	Tartes de legumes	1	3 ou 4	8	175	17-20
	Pratos de massas no forno	1,8	2 ou 3	9,5	195	38-40
	Canelones	1,3	2 ou 3	10	195	40-45
	Carne de vaca assada	1,3	2 ou 3	10	195	70-74
	Peixe em papelote	0,4	4 ou 5	8	200	48-55
	Biscoitos	0,8	2 ou 3	8	165	40-45
	Tarte de maçã	1,6	2 ou 3	10	180	65-70

Função selecionada	Tipo de alimento ou receita	Peso kg	Posição da prateleira (nível)	Tempo de pré-aquecimento (min.)	Temperatura (°C)	Duração (min.)
VENTILAÇÃO	Piza à fatia	1,3	4 ou 3	7	200	40-45
	Legumes assados	1	2 ou 3	8	190	20-25
	Panquecas recheadas	1,3	3 ou 4	8	200	30-35
	Hambúrgueres	180 g	3 ou 4	8	180	10-12
	Carne de porco assada	1,3	2 ou 3	12	200	85-95
	Robalo	0,8	3 ou 4	8	200	38-48
	Peixe em crosta de sal	0,8	2 ou 3	6	190	40-43
	Tartes	1,3	3 ou 4	8,5	180	60-65
PIZA	Pão	1	2 ou 3	8	180	25-30
	Piza de massa fina	0,2	2 ou 3	8	190	8-15
	Piza focaccia	1,3	2 ou 3	10	185	20-23
	Focaccia	1,3	2 ou 3	8	185	18-23
	Pão de alho torrado	0,4	4 ou 5	10	190	9-13
COZEDURA FÁCIL	Canelones	1,3	2 ou 3	10	195	35-45
	Pratos à Parmigiana	1,3	3 ou 4	8,5	190	30-37
	Tarte de carne e de legumes	1,8	2 ou 3	10	180	50-65
	Legumes gratinados	1,2	2 ou 3 ou 4	7,5	195	20-23
	Batatas assadas	1,5	2 ou 3	8	190	40-46
	Dourada	0,8	2 ou 3	10	180	30-37
	Coelho (pedaços)	1,1	2 ou 3	8	175	65-80
	Bolo em forma comprida	0,9	2 ou 3	10	175	50-65
MENU COMPLETO	Tartes de queijo	0,8	2 ou 3	6,5	180	23-28
	Tartes de legumes	1,5	2 ou 3	8	190	35-40
	Tomates gratinados	9 peças	2 ou 3	7,5	200	20-22
	Vitela assada	1,3	1 ou 2 ou 3	8,5	190	105-115
	Frango	0,4	2 ou 3	7,5	200	28-35
	Bacalhau	1,5	2 ou 3	7,5	190	28-38
	Tamboril	0,7	2 ou 3	8	190	23-28
	Profiteroles	0,9	2 ou 3	6	200	13-18

Função selecionada	Tipo de alimento ou receita	Peso kg	Posição da prateleira (nível)	Tempo de pré-aquecimento (min.)	Temperatura (°C)	Duração (min.)
MULTICOZEDURA	Pão rústico grande	1,5	3 ou 4	8	210	38-48
	Pudim de legumes	0,8	2 ou 3 ou 4	7,5	180	15-22
	Pratos de massas no forno	1,3	2 ou 3	9,5	190	32-40
	Arroz pilaf	1	2 ou 3	10	190	15-22
	Peixe-espada	0,8	2 ou 3	8	200	30-35
	Frango aos pedaços	1	2 ou 3	7,5	175	40-45
	Croissants	12 peças	3 ou 4	6	180	15-20
	Massa folhada	0,8	2 ou 3 ou 4	6,5	165	18-22
AQUECIMENTO RÁPIDO	Curgetes gratinadas	1,4	1 ou 2 ou 3	6	190	15-19
	Tortellini gratinados	1	2 ou 3	5,5	175	17-23
	Pastéis de batata	1,5	1 ou 2	5	180	15-25
	Espetadas de carne	1	1 ou 2 ou 3	8,5	190	22-28
	Asas de frango	1	2 ou 3	7,5	175	18-23
	Salsichas	15 peças	2 ou 3	5,5	180	13-15
	Sobremesa com cobertura de chocolate	9 peças	2 ou 3	3	210	7-9
	Queques	9 peças	1 ou 2	4,5	190	15-22
BBQ	Omelete	1,8	2 ou 3	4	190	22-45
	Suflê de peixe	1,8	2 ou 3 ou 4	5,5	185	30-32
	Espetadas de cabra	1	2 ou 3	6	200	8-15
	Costeletas de porco	1,8	1 ou 2	8	195	32-42
	Hambúrgueres	180 g	1 ou 2 ou 3	3	195	6-8
	Truta	0,8	1 ou 2 ou 3	6,5	200	37-42
	Panquecas doces recheadas	12 peças	1 ou 2	5,5	190	7-15
	Mini croissants	12 peças	1 ou 2	4	185	15-17

COZEDURA TESTADA

– 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, tabuleiros de esmalte e tabuleiros feitos de metal escuro. Siga a tabela de seleção que apresenta os itens fornecidos a colocar em prateleiras diferentes.

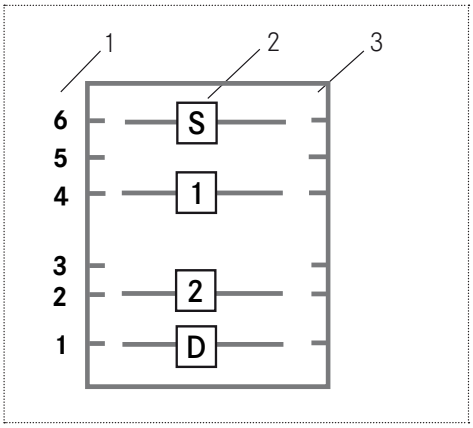
Os níveis indicados referem-se às prateleiras sem guias deslizantes (tenha o cuidado de retirar).

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)	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)	Acessórios/Notas
Biscoito	AQUECIMENTO SUPERIOR/ INFERIOR	✓	4	160	22-26	Nível 4: tabuleiro de forno em esmalte
	COZEDURA FÁCIL	✓	3-5	150	35-40	Nível 5: tabuleiro de forno em esmalte Nível 3: tabuleiro de assar em esmalte
Bolinhos	AQUECIMENTO SUPERIOR/ INFERIOR	✓	3	170	33-38	Nível 3: tabuleiro de assar em esmalte
	COZEDURA FÁCIL	✓	3	150	24-28	Nível 4: tabuleiro de assar em esmalte Nível 3: tabuleiro de assar em esmalte
	COZEDURA FÁCIL	✓	3-4	150	24-28	Nível 4: tabuleiro de forno em esmalte Nível 3: tabuleiro de assar em esmalte
Pão de ló feito sem gordura adicionada	AQUECIMENTO SUPERIOR/ INFERIOR	✓	2	170	43-48	Nível 2: tabuleiro de forno sobre grelha
	COZEDURA FÁCIL	✓	2	170	28-32	Nível 2: tabuleiro de forno sobre grelha
Tarte de maçã	AQUECIMENTO SUPERIOR/ INFERIOR	✓	1	190	60-70	Nível 1: tabuleiro de forno sobre grelha
	MULTICOZEDURA	✓	1	180	50-55	Nível 1: tabuleiro de forno sobre grelha
Duas tartes de maçã	MULTICOZEDURA	✓	1	180	50-55	Nível 1: 2 tabuleiros de forno sobre grelha

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)	Acessórios/Notas
Bolos levedados	AQUECIMENTO SUPERIOR/ INFERIOR	✓	2	165	25-30	Nível 2: tabuleiro de forno sobre grelha
	COZEDURA FÁCIL	✓	2	165	28-35	Nível 2: tabuleiro de forno sobre grelha
Cozinhar no grelhador		Se estiver a cozinhar diretamente na grelha ponha o tabuleiro de esmalte na prateleira por baixo. Assim, recolhe os resíduos dos cozinhados e mantém o forno limpo.				
Tosta	GRELHADOR	✓ (5 min.)	5	80	2-3	Nível 5: grelha Mantenha a porta fechada durante todo o tempo de cozedura.
Hambúrgueres	BBQ	Não	4	200	20	Nível 4: grelha Nível 3: tabuleiro de forno/assar em esmalte Volte os alimentos passados 10 min.

PROGRAMAS DE MENU COMPLETO



1 Calhas
2 Posição da prateleira
3 Compartimento do forno

Exemplo:
M Motor de arranque
1 1.º prato
2 2.º prato
S Sobremesa

Informação sobre o peso e a posição: no website: **http://recipes.franke.com**

Menu Carne Completo

Menu Carne 1

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	PROFITEROLES COM RECHEIO DE GRUYÈRE	6	28 min.	n20 300 g	Tabuleiro de forno em esmalte
1.º prato	CANELONES DE CARNE DE VACA	4	41 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	BOLO DE CHOCOLATE COM MALAGUETA	1	51 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
2.º prato	GALINHA RECHEADA	2	98 min.	1 450 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu Carne 2

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	CURGETES RECHEADAS	6	18 min.	n16 700 g	Tabuleiro de forno em esmalte
Sobremesa	TARTE DE MAÇÃ	1	34 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
1.º prato	LASANHA COM PESTO	4	44 min.	1 600 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	ROLO DE CARNE DE FRANGO COM ERVILHAS E ESPARGOS	2	54 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu Carne 3

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	FUNCHO GRATINADO	6	22 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
1.º prato	GNOCCHI	4	29 min.	650 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	BOLO DE FRUTOS	1	51 min.	580 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
2.º prato	JAVALI COM MOLHO	3	55 min.	900 g	Tabuleiro de forno em esmalte

Menu Carne 4

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	PUDIM DE ESPINAFRES	6	19 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
1.º prato	EMPADA DE POLENTA E LEGUMES	4	25 min.	1 200 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	PERU RECHEADO COM ESPARGOS	3	29 min.	870 g	Tabuleiro de forno em esmalte
Sobremesa	FOCACCIA DOCE	1	32 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte

Menu Carne 5

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	FLORES DE CURGETE RECHEADAS	6	17 min.	600 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
1.º prato	PAPPARDELLE COM CURGETES	4	23 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	VITELA ASSADA	3	28 min.	900 g	Tabuleiro de forno em esmalte
Sobremesa	PUDIM DE RICOTTA E CANELA	1	41 min.	850 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte

Menu Carne 6

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	CESTINHOS DE BATATA	6	23 min.	800 g	Tabuleiro de forno em esmalte
1.º prato	MASSA RECHEADA	4	38 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	BOLO DE CASTANHAS	1	38 min.	900 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	PERNA DE BORREGO	3	78 min.	800 g	Tabuleiro de assar em esmalte

Menu Carne 7

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	PIMENTOS RECHEADOS	6	25 min.	600 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
1.º prato	NOODLES DE OVO COM PRESUNTO E QUEIJO	4	34 min.	1 300 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	BOLO ALEMÃO	1	54 min.	850 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
2.º prato	FRANGO COM PASSAS	3	79 min.	1 450 g	Tabuleiro de forno em esmalte

Menu Carne 8

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	PASTÉIS DE TOFU E AZEITONAS	6	28 min.	850 g	Tabuleiro de forno em esmalte
1.º prato	MASSA COM RECHEIO DE CARNE	4	35 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	VITELA ASSADA	2	38 min.	900 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	BOLO MÁRMORE	1	65 min.	1 326 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte

Menu Carne Completo - baixa energia

Menu Carne 1 - baixa energia

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	PROFITEROLES COM RECHEIO DE GRUYÈRE	6	45 min.	n20 300 g	Tabuleiro de forno em esmalte
1.º prato	CANELONES DE CARNE DE VACA	4	58 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	BOLO DE CHOCOLATE COM MALAGUETA	1	65 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
2.º prato	GALINHA RECHEADA	2	98 min.	1 450 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu Carne 2 - baixa energia

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	CURGETES RECHEADAS	6	45 min.	n16 700 g	Tabuleiro de forno em esmalte
Sobremesa	TARTE DE MAÇÃ	1	56 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
1.º prato	LASANHA COM PESTO	4	70 min.	1 600 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	ROLO DE CARNE DE FRANGO COM ERVILHAS E ESPARGOS	2	82 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu Carne 3 - baixa energia

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	FUNCHO GRATINADO	6	45 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
1.º prato	GNOCCHI	4	45 min.	650 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	BOLO DE FRUTOS	1	60 min.	580 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
2.º prato	JAVALI COM MOLHO	3	74 min.	900 g	Tabuleiro de forno em esmalte

Menu Carne 4 - baixa energia

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	PUDIM DE ESPINAFRES	6	38 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
1.º prato	EMPADA DE POLENTA E LEGUMES	4	52 min.	1 200 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	PERU RECHEADO COM ESPARGOS	3	56 min.	870 g	Tabuleiro de forno em esmalte
Sobremesa	FOCACCIA DOCE	1	56 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte

Menu Carne 5 - baixa energia

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	FLORES DE CURGETE RECHEADAS	6	43 min.	600 g	Tabuleiro de forno em esmalte
1.º prato	PAPPARDELLE COM CURGETES	4	48 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	VITELA ASSADA	3	56 min.	900 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	PUDIM DE RICOTTA E CANELA	1	58 min.	850 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte

Menu Carne 6 - baixa energia

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Sobremesa	BOLO DE CASTANHAS	1	42 min.	900 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
Entrada	CESTINHOS DE BATATA	6	49 min.	800 g	Tabuleiro de forno em esmalte
1.º prato	MASSA RECHEADA	4	60 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	PERNA DE BORREGO	3	96 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu Carne 7 - baixa energia

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	PIMENTOS RECHEADOS	6	52 min.	600 g	Tabuleiro de forno em esmalte
1.º prato	NOODLES DE OVO COM PRESUNTO E QUEIJO	4	65 min.	1 300 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	BOLO ALEMÃO	1	65 min.	850 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
2.º prato	FRANGO COM PASSAS	3	86 min.	1 450 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu Carne 8 - baixa energia

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	PASTÉIS DE TOFU E AZEITONAS	6	56 min.	850 g	Tabuleiro de forno em esmalte
1.º prato	MASSA COM RECHEIO DE CARNE	4	58 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	VITELA ASSADA	2	58 min.	900 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
Sobremesa	BOLO MÁRMORE	1	65 min.	1 326 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu Peixe Completo

Menu Peixe 1

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	ESPETADAS DE PEIXE-ESPADA	6	22 min.	600 g	Tabuleiro de forno em esmalte
1.º prato	MASSA COM CHICÓRIA E CAMARÕES	4	27 min.	1 200 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	TARTE DE PERA	1	44 min.	950 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	ROBALO EM PAPEL DE ALUMÍNIO	2	50 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu Peixe 2

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	FOLHADO DE SALMÃO	6	35 min.	1 200 g	Tabuleiro de forno em esmalte
1.º prato	SUFLÊ DE PEIXE	4	41 min.	1 200 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	BOLO MARGHERITA	1	45 min.	890 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
2.º prato	DOURADA EM PAPEL DE ALUMÍNIO	2	45 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu Peixe 3

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	ANCHOVAS RECHEADAS	6	25 min.	400 g	Tabuleiro de forno em esmalte
2.º prato	ROLINHOS DE LINGUADO	2	32 min.	600 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
1.º prato	TIMBALE DE VERMICELLI	4	46 min.	1 300 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	BOLO DE IOGURTE	1	46 min.	680 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte

Menu Peixe 4

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	BACALHAU COM ALCACHOFRAS	6	24 min.	900 g	Tabuleiro de forno em esmalte
Sobremesa	BOLO DE MEL	1	30 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
1.º prato	ESPARGUETE EM PAPEL DE ALUMÍNIO	4	34 min.	1 200 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	SARGO COM ALCAPARRAS	3	45 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu Peixe 5

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Sobremesa	TARTE DE ANANÁS	1	22 min.	300 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
Entrada	ALCACHOFRAS FRITAS	6	29 min.	500 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
1.º prato	RISOTO COM LAGOSTINS E COGUMELOS	4	32 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	CALAMARES COM ERVILHAS	3	40 min.	900 g	Tabuleiro de forno em esmalte

Menu Peixe 6

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	BOLINHOS DE BACALHAU	6	21 min.	600 g	Tabuleiro de forno em esmalte
1.º prato	LASANHA DE MARISCO E ERVILHAS	4	38 min.	1 300 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	PEIXE-GALO	3	42 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	BOLO DE LIMÃO	1	48 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte

Menu Peixe 7

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	GALO	6	14 min.	400 g	Tabuleiro de forno em esmalte
2.º prato	SALMÃO RECHEADO	3	22 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	TARTE DE CITRINOS	1	36 min.	700 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
1.º prato	ARROZ, BATATAS E MEXILHÕES	4	42 min.	1 400 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu Peixe 8

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	VIEIRAS COM ALHO-FRANCÊS	6	24 min.	550 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
1.º prato	TAGLIATELLE DE MARISCO	4	28 min.	750 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	RASCASSO COM MOLHO	2	34 min.	700 g por 2 pç	Tabuleiro de forno em esmalte
Sobremesa	TARTE DE LIMÃO	1	34 min.	600 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte

Menu Peixe Completo - baixa energia

Menu Peixe 1 - baixa energia

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	ESPETADAS DE PEIXE-ESPADA	6	42 min.	600 g	Tabuleiro de forno em esmalte
1.º prato	MASSA COM CHICÓRIA E CAMARÕES	4	50 min.	1 200 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	TARTE DE PERA	1	52 min.	950 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
2.º prato	ROBALO EM PAPEL DE ALUMÍNIO	2	65 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu Peixe 2 - baixa energia

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Sobremesa	BOLO MARGHERITA	1	50 min.	890 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
Entrada	FOLHADO DE SALMÃO	6	53 min.	1 200 g	Tabuleiro de forno em esmalte
1.º prato	SUFLÊ DE PEIXE	4	57 min.	1 200 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	DOURADA EM PAPEL DE ALUMÍNIO	2	59 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu Peixe 3 - baixa energia

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	ANCHOVAS RECHEADAS	6	48 min.	400 g	Tabuleiro de forno em esmalte
2.º prato	ROLINHOS DE LINGUADO	2	48 min.	600 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	BOLO DE IOGURTE	1	54 min.	680 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
1.º prato	TIMBALE DE VERMICELLI	4	57 min.	1 300 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu Peixe 4 - baixa energia

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	BACALHAU COM ALCACHOFRAS	6	45 min.	900 g	Tabuleiro de forno em esmalte
Sobremesa	BOLO DE MEL	1	48 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
1.º prato	ESPARGUETE EM PAPEL DE ALUMÍNIO	4	59 min.	1 200 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	SARGO COM ALCAPARRAS	3	62 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu Peixe 5 - baixa energia

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Sobremesa Entrada	TARTE DE ANANÁS	1	32 min.	300 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
Entrada	ALCACHOFRAS FRITAS	6	48 min.	500 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
1.º prato	RISOTO COM LAGOSTINS E COGUMELOS	4	54 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	CALAMARES COM ERVILHAS	3	62 min.	900 g	Tabuleiro de forno em esmalte

Menu Peixe 6 - baixa energia

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	BOLINHOS DE BACALHAU	6	39 min.	600 g	Tabuleiro de forno em esmalte
1.º prato	LASANHA DE MARISCO E ERVILHAS	4	54 min.	1 300 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	PEIXE-GALO	3	54 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	BOLO DE LIMÃO	1	54 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte

Menu Peixe 7 - baixa energia

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	GALO	6	32 min.	400 g	Tabuleiro de forno em esmalte
2.º prato	SALMÃO RECHEADO	3	35 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	TARTE DE CITRINOS	1	53 min.	700 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
1.º prato	ARROZ, BATATAS E MEXILHÕES	4	58 min.	1 400 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu Peixe 8 - baixa energia

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	VIEIRAS COM ALHO-FRANCÊS	6	45 min.	550 g	Tabuleiro de forno em esmalte
1.º prato	TAGLIATELLE DE MARISCO	4	50 min.	750 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	TARTE DE LIMÃO	1	50 min.	600 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
2.º prato	RASCASSO COM MOLHO	2	59 min.	700 g por 2 pç	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu completo 4 Pizas e Pão

Menu 4 Pizas

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
1	PIZA MARGHERITA	6	21 min.	600 g	Tabuleiro de forno em esmalte
2	PIZA COM BACON E AZEITONAS	4	25 min.	600 g	No grelhador
3	PIZA COM ATUM E CEBOLAS	3	25 min.	600 g	No grelhador
4	PIZA COM LEGUMES	1	25 min.	600 g	Tabuleiro de assar em esmalte

Menu Pão

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
1	PÃO/PIZA	6	25 min.	500 g	Tabuleiro de forno em esmalte
2	PÃO/PIZA	4	27 min.	500 g	No grelhador
3	PÃO/PIZA	2	27 min.	500 g	No grelhador
4	PÃO/PIZA	1	27 min.	500 g	Tabuleiro de assar em esmalte

Menu completo 4 Pizas e Pão - baixa energia

Menu 4 Pizas

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
1	PIZA COM AZEITONAS PRETAS	6	33 min.	600 g	Tabuleiro de forno em esmalte
2	PIZA COM FIAMBRE E COGUMELOS	1	33 min.	600 g	Tabuleiro de assar em esmalte
3	PIZA COM LEGUMES	3	42 min.	600 g	No grelhador
4	PIZA COM ATUM E CEBOLAS	4	42 min.	600 g	No grelhador

Menu Pão

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
1	PÃO/PIZA	1	49 min.	500 g	Tabuleiro de assar em esmalte
2	PÃO/PIZA	2	49 min.	500 g	No grelhador
3	PÃO/PIZA	4	53 min.	500 g	No grelhador
4	PÃO/PIZA	6	55 min.	500 g	Tabuleiro de forno em esmalte

Menu Bem-estar

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
1	BORREGO/PORCO/CARNEIRO	3	194 min.	1 550 g	Tabuleiro de forno em esmalte
3	PEIXE	3	92 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno em esmalte
2	AVES	3	138 min.	600 g	Tabuleiro de forno em esmalte
4	VITELA	3	-	-	Tabuleiro de forno em esmalte
5	LEGUMES	3	75 min.	900 g	Tabuleiro de forno em esmalte

LIMPEZA E CUIDADO

Antes de efetuar qualquer limpeza e cuidado:
▷ Leia as informações de segurança gerais sobre limpeza no capítulo "Informação sobre segurança".
▷ 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.

Recomendações gerais

As manchas na base do forno provenientes de diversos produtos de cozinhados (molhos, açúcar, proteínas e gorduras) são sempre causadas por salpicos ou derrames. Durante a cozedura, ocorrem salpicos e estes são geralmente resultado de cozedura a temperaturas muito elevadas. Ocorrem derrames quando se usam pratos que são demasiado pequenos ou devido a um cálculo incorreto do aumento de volume durante a cozedura. Estes problemas podem ser evitados usando recipientes de cozinha fundos ou usando os tabuleiros de esmalte fornecidos com o forno.
As partes do forno em aço inoxidável e esmaltadas permanecerão como novas se limpas regularmente com água ou detergentes especiais.

▷ Certifique-se de que o forno está frio antes de começar a limpar.
▷ Não use aparelhos de limpeza a vapor ou jatos de água diretos.
▷ Não use materiais abrasivos nem raspadores de metal afiados para limpar as partes de vidro da porta do forno, pois poderiam riscar a superfície e provocar a quebra do vidro.
▷ Nunca use esfregões, palha de aço, ácido muriático ou outros produtos que possam riscar ou marcar a superfície.
▷ Use apenas água quente e detergentes não abrasivos quando limpar as superfícies esmaltadas e o compartimento do forno.
▷ Utilize um produto limpa vidros para o vidro.

Limpeza do compartimento do forno

É mais fácil remover quaisquer manchas enquanto o forno ainda está morno e as manchas ainda são recentes.
▷ Certifique-se de que o forno está frio ao toque, para evitar queimaduras.

▶ Limpe as superfície esmaltadas e o compartimento do forno com água quente e detergentes não abrasivos.
▶ Seque bem todas as partes do forno depois de limpar.

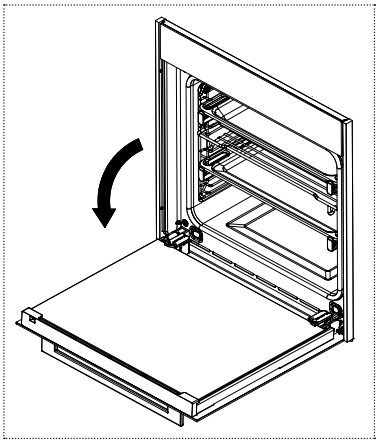
Limpar a porta do forno

▷ Certifique-se de que o forno está frio antes de começar a limpar.

Para facilitar a limpeza do forno, a porta do forno pode ser removida (ver capítulo "Remover a porta do forno").

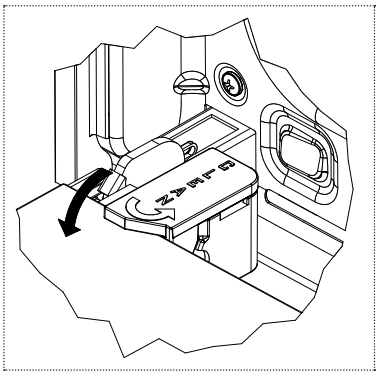
Remover a porta do forno

▶ Abra completamente a porta do forno.



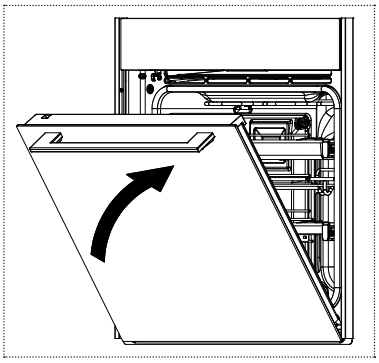
As dobradiças estão equipadas com dois trincos amovíveis.

▶ Para soltar a dobradiça, levante o gancho e segure na porta, pelos lados, perto das dobradiças.
▶ Rode os dois ganchos dos blocos para baixo.

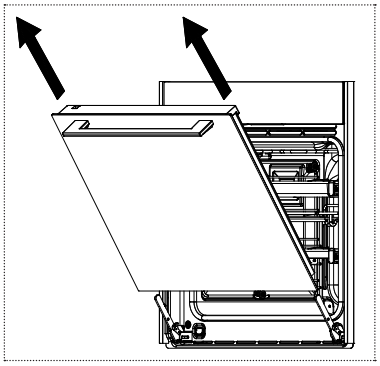


▶ Certifique-se de que os ganchos dos blocos estão completamente virados para baixo.

▶ Feche parcialmente a porta.



▶ Puxe a porta para fora.



Montar a porta do forno

Depois de limpar, a porta do forno tem de ser montada novamente.

▶ Faça deslizar as dobradiças para as suas ranhuras.

▶ Rode os ganchos dos dois blocos (usados como fixações de dobradiças) para cima.

CUIDADO! Danos no forno devido a manuseamento incorreto!

▷ Nunca tente fechar a porta quando um ou ambos os blocos estão parcial ou completamente abertos.

▶ Feche a porta do forno.

Limpar os painéis de vidro da porta do forno

A porta do forno e os painéis de vidro podem ser removidos para permitir uma boa limpeza do painel de vidro.
A porta do forno tem 3 painéis de vidro:

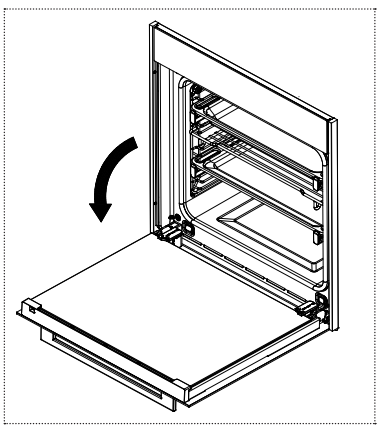
- Painel de vidro interno (perto da cavidade)
- Painel de vidro intermédio (dentro da porta do forno)
- Painel de vidro externo

O painel de vidro interno e o painel de vidro intermédio podem ser retirados para efeitos de limpeza.
O interior do painel de vidro externo pode ser limpo quando o painel de vidro interno e intermédio são removidos.

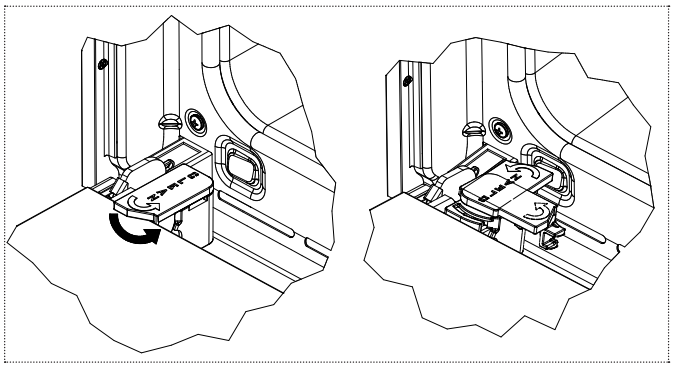
Remover e limpar o painel de vidro interno da porta do forno

▷ Certifique-se de que o forno está frio antes de começar a limpar.

▶ Abra completamente a porta do forno.



▶ Rode os dois blocos pretos (com a palavra **CLEAN**, na parte de baixo da porta) para 180° de forma a assentarem nas reentrâncias na estrutura do forno.



- Certifique-se de que roda completamente os blocos pretos.

■ Os blocos clicam quando encaixam na sua posição.

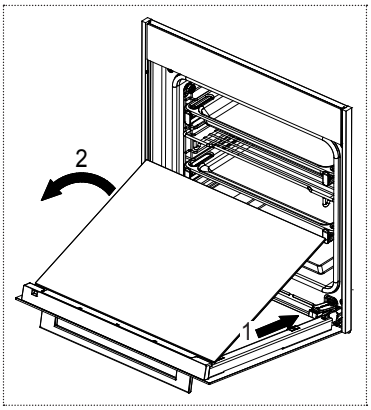
CUIDADO! Danos no forno devido a manuseamento incorreto!

Se os blocos não forem rodados completamente, remover o painel de vidro faz com que a porta do forno feche imediatamente.

▷ Nunca tente fechar a porta quando um ou os dois blocos saíram parcial ou completamente do painel de vidro.

▶ Empurre cuidadosamente o painel de vidro interno (1) na direção do forno. Depois levante o painel de vidro interno (2).

■ Os dois blocos pretos evitam que a porta feche.



▶ Limpe o painel de vidro interno.

Remover e limpar o painel de vidro intermédio da porta do forno

Depois de remover o painel de vidro interno, pode remover o painel de vidro intermédio.

▶ Levante cuidadosamente o painel de vidro intermédio para fora das borrachas em ambos os lados.

▶ Limpe o painel de vidro intermédio.

Remover e limpar os frisos superiores dos painéis de vidro

Para uma limpeza mais profunda, os frisos superiores na porta do forno podem ser removidos. Os frisos superiores são fixados com dois parafusos, um no canto superior direito e outro no canto superior esquerdo no interior da porta do forno. Só é possível remover os frisos superiores quando o vidro interno é removido.

▶ Desaparafuse os parafusos de fixação no canto superior direito e esquerdo da porta do forno.

▶ Remova o friso superior.

▶ Limpe o friso superior.

Montagem dos painéis de vidro

A posição correta dos painéis de vidro montados é indicada pela inscrição **TEMPERED GLASS,** que deve estar perfeitamente legível.

- ▶ Se estiver desmontado, volte a pôr o friso superior no lugar.
- ▶ Se estiver desmontado, volte a pôr o painel de vidro intermédio no lugar entre as borrachas.
- ▶ Volte a pôr o painel de vidro interno no seu lugar.
- ▶ Volte a pôr os dois blocos de retenção do vidro na sua posição original.
- ▶ Feche a porta do forno.

Limpar as armações laterais e os guias telescópicos

Para limpar bem as armações laterais e os guias telescópicos, estes podem ser removidos do forno.

Remova os guias telescópicos

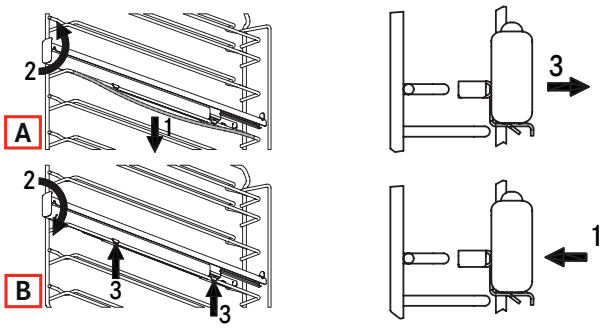


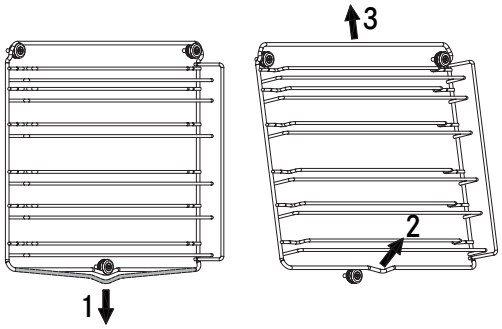
Imagem A

- ▶ Com o guia telescópico na posição fechada, prima firmemente (1) no centro da grelha onde o lado de baixo do guia engata.
- ▶ Rode o guia para a esquerda (2) e remova-o da base de grelha (3).

Imagem B

- ▶ Com o guia telescópico na posição aberta, desloque a grelha para a frente (1).
- ▶ Rode o guia para a direita (2) e engate-o na última prateleira (3) premindo na direção dos dois ganchos até ouvir um clique.
- ▶ Levante o guia telescópico (3) puxando para fora (2) na direção do outro lado do forno.
- ▶ Remova os guias telescópicos.

Remover as molduras laterais

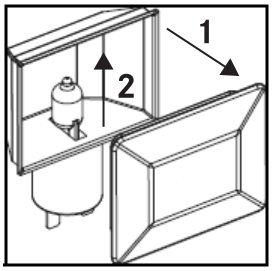


- ▶ Dobre a peça cruzada que está presa no casquilho de fixação para baixo e retire-a da ranhura.
- ▶ Empurre a moldura lateral para cima e remova-a dos dois ganchos superiores.

Limpeza

- ▶ Limpe as armações laterais e os guias telescópicos.
- ▶ Depois de limpar, mantenha a moldura lateral inclinada e insira as molduras laterais nos dois guias respetivos na parte de cima.
- ▶ Dobre a peça cruzada que está presa no casquilho de fixação para cima e insira-a na ranhura.
- ▶ Insira os guias telescópicos.

Substituir a luz do forno



Os fornos Franke estão equipados com duas luzes retangulares. A lâmpada de substituição deve satisfazer as seguintes especificações técnicas:

- Resistência à temperatura: 300 °C
- Tensão: 220-240 V, 50/60 Hz
- Energia: 40 W
- Ligação: G9

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.
- ▶ Retire a tampa de vidro, removendo-a cuidadosamente com uma chave de parafusos lisa.
- ▶ Retire a lâmpada do seu suporte.
- ▶ Substitua a lâmpada.
- ▶ Volte a colocar a tampa de vidro.

MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO

▷ Certifique-se de que a manutenção nos componentes elétricos é efetuada apenas pelo fabricante ou pela assistência ao cliente.
▷ Certifique-se de que os cabos danificados são substituídos apenas pelo fabricante ou pela assistência ao cliente.

▶ Quando contactar a assistência ao cliente, indique as seguintes informações:
  – tipo de avaria
  – modelo do aparelho (Art.)
  – número de série (N.S.)

Esta informação é dada na placa de características.

Versão do Software

Esta opção contém informações técnicas úteis para a assistência ao cliente no caso de uma intervenção no controlo eletrónico.

▶ Prima .
  ■ O menu **CONFIGURAÇÃO** com diferentes opções aparece.
▶ **PRIMA VERSÃO DO SOFTWARE.**
  ■ A informação do software aparece.

Demo

A opção apenas pode ser ativada pelos técnicos de serviço.
A opção permite percorrer as funções do ecrã sem ativar os elementos de aquecimento. É útil em situações tais como feiras ou apresentações de produtos.

ELIMINAÇÃO

O símbolo sobre o produto ou na embalagem indica que o aparelho não deve ser eliminado no lixo doméstico.

Ao eliminar o aparelho de forma adequada está a ajudar a evitar consequências nocivas para o ambiente e para a saúde.

Mais informações sobre como reciclar o aparelho estão disponíveis junto da autoridade competente, do serviço de eliminação de resíduos local ou do fornecedor do aparelho.
▷ Elimine o aparelho recorrendo a um ponto de recolha de resíduos especializado em dispositivos eletrónicos e elétricos.

Em conformidade com a Diretiva 2012/19/UE relativa à redução de substâncias perigosas utilizadas em aparelhos elétricos e eletrónicos e à eliminação de resíduos.

O símbolo do caixote do lixo cortado no aparelho indica que no fim da sua vida útil o produto não deve ser eliminado como lixo doméstico.

Consequentemente, quando o aparelho chegar ao fim da sua vida útil, o utilizador deve levá-lo a um centro de reciclagem adequado para eliminação de resíduos eletrónicos e eletrotécnicos ou devolvê-lo ao revendedor quando comprar um novo aparelho de tipo equivalente.

Uma recolha de resíduos separada adequada do aparelho eliminado para posterior reciclagem, tratamento e eliminação amiga do ambiente ajuda a evitar um impacto potencialmente negativo no ambiente e na saúde e facilita a reciclagem dos materiais utilizados na construção de aparelhos.

ASSISTÊNCIA AO CLIENTE

▶ Consulte o endereço de contacto do seu país na última página ou no nosso website: www.franke.com

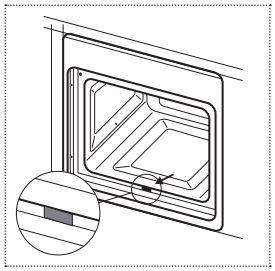
DADOS TÉCNICOS

Identificação do produto

Tipo: OE-9D

Modelo: CR 913 M BK DCT TFT

▶ Consulte a placa de dados colocada no produto.



Este aparelho está em conformidade com as seguintes diretivas da CE:
- 2006/95/CE (Baixa tensão)
- 2004/108 CE (Compatibilidade eletromagnética)

A classe de eficiência energética (de acordo com 2009/60350-50304/EN) é determinada pelos modos de operação: Poupança de energia e Estática.

Para calcular o volume, se presente, remova o lado de dentro do fio guia (de acordo com os regulamentos 2009/60350-50304/EN).

Parâmetro	Valor
Dimensões de trabalho do forno (mm)	480 x 370 x 405 (L x A x PD)
Tensão e frequência da fonte de alimentação	220-240 V, 50/60 Hz
Potência total e classificação dos fusíveis	2900 W, 16 A
Valores dos elementos de energia e de aquecimento	
Motor radial	27 ... 40 W
Lâmpada	40 W (2x)
Ventoinha tangencial	15 ... 35 W
Cobertura	520 W/124 V
Base	1250 W
Grelhador	2100 W
Elementos de aquecimento DCT	2650 W

Parâmetro	Símbolo	Valor	Unidade de medida
Identificação do modelo	FS-CR	913-982 DCT	
Tipo de forno		encastrado	
Peso do aparelho	M	41	kg
Número de cavidades		1	
Fonte de calor de cada cavidade		elétrico	
Volume de cada cavidade	V	74	l
O consumo de energia necessário para aquecer uma carga standard numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo no modo de convexão para cada cavidade	EC cavidade elétrica	1,12	kWh/ciclo
O consumo de energia necessário para aquecer uma carga standard numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo no modo de circulação de ar forçada para cada cavidade	EC cavidade elétrica	0,53	kWh/ciclo
Relação de eficiência energética para cada cavidade	EEI cavidade	61	

O fabricante fornece melhorias contínuas do produto. Por este motivo, o texto e as ilustrações neste manual poderão ser alterados sem aviso prévio.

Mais informações sobre os dados técnicos estão disponíveis em: www.franke.com

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Εισαγωγή 230

Πληροφορίες για το παρόν εγχειρίδιο 231

Προοριζόμενη χρήση 231

Πληροφορίες ασφάλειας 231

- Ενδεδειγμένη εγκατάσταση και σύνδεση 232
- Ενδεδειγμένη χρήση 232
- Συντήρηση και καθαρισμός 232
- Επισκευή 233
- Απόσυρση 233

Πληροφορίες για την εξοικονόμηση ενέργειας 233

Περίληψη 233

- Φούρνος 233
- Πίνακας ελέγχου 234
- Εικονίδια μενού στην οθόνη 235

Ενεργοποίηση για πρώτη φορά 237

Ρύθμιση της οθόνης 237

Λειτουργία 238

- Μαγείρεμα σε χειροκίνητη λειτουργία 238
- Μαγείρεμα σε αυτόματη λειτουργία 238
- Λειτουργία μαγειρέματος eco 239
- Μαγείρεμα στη λειτουργία Wellness 240
- Προγραμματισμός χρόνου λήξης μαγειρέματος 240
- Ρύθμιση της ειδοποίησης 240

Χρήση αισθητήρα κρέατος 241

- Σύνδεση 241

Προγράμματα χειροκίνητου μαγειρέματος 242

Πίνακας μαγειρέματος 244

Δοκιμές μαγειρικής 246

Προγράμματα πλήρους μενού 247

Πλήρες μενού με κρέας 247
Πλήρες μενού με κρέας - χαμηλή ενέργεια 249
Πλήρες μενού με ψάρι 250
Πλήρες μενού με ψάρι - χαμηλή ενέργεια 252
Πλήρες μενού με 4 Πίτσες και Ψωμί 254
Πλήρες μενού με 4 Πίτσες και Ψωμί - χαμηλή ενέργεια 254
Μενού Wellness 254

Καθαρισμός και φροντίδα 255

Γενικές συμβουλές 255
Καθαρισμός του θαλάμου του φούρνου 255
Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου 255
Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου 255
Τοποθέτηση της πόρτας του φούρνου 256
Καθαρισμός των κρυστάλλων της πόρτας του φούρνου 256
Καθαρισμός των πλαισίων στήριξης και των τηλεσκοπικών οδηγών 257
Αντικατάσταση της λάμπας του φούρνου 257

Συντήρηση και επισκευή 258

Απόρριψη 258

Εξυπηρέτηση πελατών 258

Τεχνικά δεδομένα 259

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Αγαπητέ/ή πελάτη/ισσα,
Ευχαριστούμε που επιλέξατε το προϊόν Crystal.

Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και τις συμβουλές που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο. Αυτό θα σας βοηθήσει να αξιοποιήσετε το φούρνο με τον καλύτερο δυνατό τρόπο, εξασφαλίζοντας μεγάλη χρονική διάρκεια λειτουργίας χωρίς προβλήματα.
Φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο χρήστη για περαιτέρω αναφορά.

Η Crystal αποτελεί ένα φούρνο επόμενης γενιάς, που αναπτύχθηκε για να βελτιώσει το οικιακό μαγείρεμα. Η δοκιμασμένη τεχνολογία μας δυναμικού μαγειρέματος (DCT) έχει αναβαθμιστεί με οθόνη υψηλής ευκρίνειας (HD) που σας επιτρέπει να προγραμματίζετε, να δρομολογείτε και να ελέγχετε κάθε διαδικασία μαγειρέματος με ένα απλό άγγιγμα.

Με το φούρνο Crystal, η επιλογή βρίσκεται στα χέρια σας:
Μπορείτε να επιλέξετε το «παραδοσιακό» μαγείρεμα, με τη βοήθεια των τελευταίων τεχνολογικών αναβαθμίσεων που παρέχονται από το φούρνο ή μπορείτε να απολαύσετε προεπιλεγμένες συνταγές και πλήρη μενού που θα κάνουν τη ζωή σας πιο εύκολη, πιο γρήγορη και πιο υγιεινή.

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα στις παρακάτω επιλογές:
ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΑ – Μαγειρεύετε σε χειροκίνητη λειτουργία, ρυθμίζοντας όπως επιθυμείτε το σύστημα, τη θερμοκρασία και τη διάρκεια.
ΑΥΤΟΜΑΤΑ – Μαγειρεύετε σε αυτόματη λειτουργία, απολαμβάνοντας μεγάλη ποικιλία συνταγών και πλήρη μενού έτοιμα προς εκτέλεση.
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ECO - Μαγειρεύετε σε αυτόματη ή οικολογική λειτουργία, απολαμβάνοντας μεγάλη ποικιλία συνταγών και πλήρη μενού, έτοιμα προς εκτέλεση.
WELLNESS - Μαγείρεμα με έναν απόλυτα φυσικό τρόπο και με χαμηλά λιπαρά, ιδανικό για την υγεία σας.

Μια αισθητική και τεχνολογική αναβάθμιση που συνδυάζει με τέλειο τρόπο το σχεδιασμό και την απόδοση. Ο φούρνος Crystal είναι μια κομψή συσκευή, κατάλληλη για κάθε κουζίνα και εγγυάται εξαιρετική αξιοπιστία χάρη στην ποιότητα των υλικών και την προσοχή στις λεπτομέρειες, κάτι που αρμόζει σε όλα τα προϊόντα της Franke.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ

Το παρόν εγχειρίδιο χρήστη ισχύει για διαφορετικά μοντέλα της συσκευής. Επομένως, κάποια από τα χαρακτηριστικά και τις λειτουργίες που περιγράφονται πιθανώς να μην είναι διαθέσιμα στο δικό σας μοντέλο. Η Franke διατηρεί το δικαίωμα να πραγματοποιεί τροποποιήσεις στο προϊόν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. Όλες οι πληροφορίες είναι σωστές τη στιγμή της έκδοσης.

- ▶ Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- ▶ Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήσης.
- ▶ Χρησιμοποιήστε το προϊόν που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης μόνο σύμφωνα με την προοριζόμενη χρήση.

Σύμβολο	Σημασία
⚠	Σύμβολο προειδοποίησης. Προειδοποίηση για κινδύνους τραυματισμού.
▷	Μέτρα ασφαλείας και σημειώσεις προειδοποίησης προς αποφυγή τραυματισμού ή ζημιάς.
▶	Σχέδιο δράσης. Καθορίζει ποιες ενέργειες πρέπει να γίνουν.
■	Αποτέλεσμα. Αποτέλεσμα ενός ή περισσότερων βημάτων δράσης.
✓	Προϋπόθεση που χρειάζεται να πραγματοποιείται πριν από το επόμενο βήμα.

ΠΡΟΟΡΙΖΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

Ο φούρνος σχεδιάστηκε αποκλειστικά για μη επαγγελματική, οικιακή χρήση σε ένα νοικοκυριό.

Ο φούρνος έχει σχεδιαστεί για να προσφέρει επαγγελματική απόδοση στο σπίτι. Είναι μια συσκευή πολλαπλών εφαρμογών που εξασφαλίζει ασφαλή και εύκολη επιλογή διαφορετικών μεθόδων μαγειρέματος.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- ▷ Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήστη και τις πληροφορίες ασφάλειας πριν χρησιμοποιήσετε το 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 εξυπηρέτησης.
- ▷ Μην τροποποιείτε οποιαδήποτε χαρακτηριστικά της συσκευής.

⚠ Παιδιά 8 ετών και άνω, καθώς και άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή με περιορισμένη εμπειρία ή γνώσεις, δεν μπορούν να χρησιμοποιούν ή να καθαρίζουν τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται και καθοδηγούνται από ένα άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
Παιδιά κάτω των 8 ετών δεν μπορούν να χρησιμοποιούν ή να καθαρίζουν τη συσκευή ακόμα κι αν επιβλέπονται.
Αυτή η συσκευή δεν είναι παιχνίδι.

- ▷ Απομακρύνετε τα παιδιά από τη συσκευή και τα υλικά συσκευασίας.
- ▷ 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.

Ενδεδειγμένη εγκατάσταση και σύνδεση

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.
- ▷ Διασφαλίστε ότι η συσκευή είναι εγκατεστημένη με τέτοιον τρόπο, ώστε να μπορεί να αποσυνδεθεί από την παροχή ισχύος με μια απόσταση ανοίγματος επαφής που διασφαλίζει πλήρη αποσύνδεση στην κατηγορία III καταστάσεων υπέρτασης.
- ▷ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή συνδέεται άμεσα στην κεντρική πρίζα.
  - Βεβαιωθείτε ότι δεν χρησιμοποιούνται προσαρμογείς, πολύπριζα και καλώδια προέκτασης για τη σύνδεση της συσκευής.
- ▷ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν εκτίθεται σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιος).

Ενδεδειγμένη χρήση

- ▷ Χρησιμοποιείτε το φούρνο μόνο για προετοιμασία και μαγείρεμα φαγητού.
- ▷ Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε σκεύη μέσα στο φούρνο ή όταν αφαιρείτε σκεύη από το φούρνο.
- ▷ Τηρείτε μόνο τα εγχειρίδια συσκευών που λειτουργούν ταυτόχρονα με το φούρνο όταν τον χρησιμοποιείτε.
- ▷ Μην τοποθετείτε καλώδια παροχής ισχύος άλλων ηλεκτρικών συσκευών σε ζεστά σημεία του φούρνου.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε την κοιλότητα του φούρνου για να αποθηκεύετε αντικείμενα.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά κοντά στο φούρνο.
- ▷ Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας που ενδείκνυται για το συγκεκριμένο φούρνο.

Κίνδυνος υπερθέρμανσης και δυσλειτουργίας του φούρνου εξαιτίας φραγμένου εξαερισμού!

- ▷ Ποτέ μην καλύπτετε τα εσωτερικά τοιχώματα του φούρνου με αλουμινόχαρτο, ιδιαίτερα το κάτω μέρος της κοιλότητας του φούρνου.
- ▷ Μην φράσσετε τον ανεμιστήρα ή τις θυρίδες εξαερισμού επάνω από την πόρτα του φούρνου.

Ζημιά στην επίστρωση σμάλτου του φούρνου εξαιτίας εσφαλμένης τοποθέτησης κατσαρολών ή σκευών!

- ▷ Κατά το μαγείρεμα, μην τοποθετείτε ποτέ κατσαρόλες ή σκεύη απευθείας στο δάπεδο της κοιλότητας του φούρνου.
- ▷ Να τοποθετείτε κατσαρόλες και σκεύη μόνο στις παρεχόμενες σχάρες ή τα εμαγιέ ταψιά σε ένα από τα πέντε επίπεδα που διατίθενται στο φούρνο.

⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!

Ο φούρνος και τα προσβάσιμα σημεία του ζεσταίνονται πολύ κατά τη χρήση.

- ▷ Μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία μέσα στο φούρνο.

⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!

Το άκρο της θυρολαβής μπορεί να καίει πολύ εξαιτίας της εξαέρωσης ζεστού αέρα.

- ▷ Όταν ανοίγετε ή κλείνετε την πόρτα, να κρατάτε πάντα τη θυρολαβή από το κέντρο της.
- ▷ Βεβαιωθείτε ότι οι επιλογείς ελέγχου είναι απενεργοποιημένοι, όταν ο φούρνος δεν είναι σε λειτουργία.

⚠ 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.

Ο φούρνος είναι επενδυμένος με ειδική επίστρωση σμάλτου που είναι εύκολο να διατηρείται καθαρή. Ωστόσο, η Franke συστήνει να την καθαρίζετε τακτικά για να αποφεύγετε το μαγείρεμα πάνω σε βρωμιές και προηγούμενα υπολείμματα φαγητών.

- ▷ Μην χρησιμοποιείτε τραχιά λειαντικά μέσα ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τα γυάλινα μέρη της πόρτας του φούρνου, καθώς θα μπορούσαν να γδάρουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν τη θραύση του τζαμιού.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε ατμοσυστήματα ή πλυστικά μηχανήματα υψηλής πίεσης.

⚠ 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 θερμαντικά 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 εξυπηρέτησης ή εξουσιοδοτημένο προσωπικό στις παρακάτω περιπτώσεις:
  - Αμέσως μετά την αποσυσκευασία, στην περίπτωση αμφιβολίας 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 κακή λειτουργίας
  - Αντικατάστασης της πρίζας αν δεν είναι συμβατή με το βύσμα της συσκευής
  - Ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας ή ανάγκης αντικατάστασης του καλωδίου τροφοδοσίας ή βύσματος

Απόσυρση

- ▷ Αν ο φούρνος δεν χρησιμοποιείται πια, επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης ή εξουσιοδοτημένο προσωπικό για να τον αποσυνδέσουν από την παροχή ισχύος.

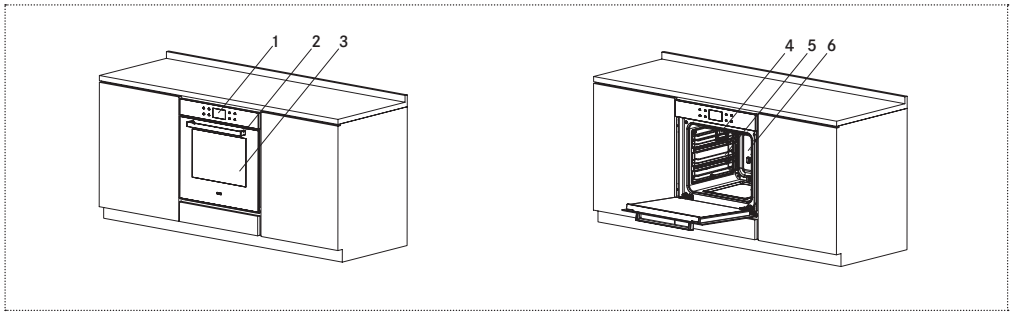
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Οι λειτουργίες Απαλή **ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ** και **ΖΕΣΤΟΣ ΑΕΡΑΣ** καταναλώνουν λιγότερη ενέργεια απ' ότι οι υπόλοιπες διαθέσιμες λειτουργίες μαγειρέματος.

- ▷ Αποφεύγετε το συχνό άνοιγμα της πόρτας.
- ▷ Προθερμάνετε όσο το δυνατό μικρότερο χρονικό διάστημα.
- ▷ Προθερμάνετε το φούρνο μόνο αν το αποτέλεσμα ψησίματος εξαρτάται από αυτήν 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

Φούρνος



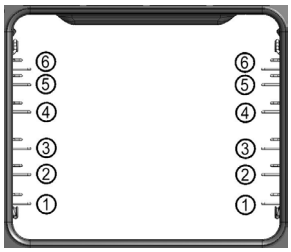
1 Πίνακας ελέγχου
2 Λαβή εμπρόσθιας πόρτας
3 Κρύσταλλο εμπρόσθιας πόρτας
4 Φωτισμός
5 Κανάλια για σχάρες και εμαγιέ ταψιά φούρνου
6 Ανεμιστήρας ψύξης (πίσω πλευρά)

ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ ΨΥΞΗΣ

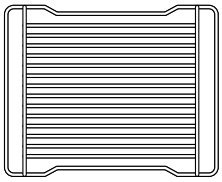
Για να μην ζεσταίνεται η πόρτα, ο πίνακας ελέγχου και τα πλαϊνά, ο φούρνος Franke είναι εξοπλισμένος με έναν ανεμιστήρα ψύξης που ενεργοποιείται αυτόματα όταν ο φούρνος ανεβάζει θερμοκρασία. Όταν ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται, εξάγεται αέρας μεταξύ του εμπρόσθιου πίνακα και της πόρτας του φούρνου. Έχει βελτιστοποιηθεί η ταχύτητα του αέρα που εξάγεται έτσι ώστε να μην δημιουργεί καμία ενόχληση στην κουζίνα και να διατηρεί τους θορύβους στο ελάχιστο.

Για προστασία των ντουλαπιών σας, ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί μετά το μαγείρεμα, μέχρι ο φούρνος να έρθει σε αρκετά χαμηλή θερμοκρασία.

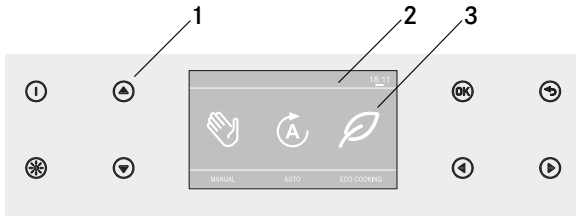
Κανάλια για σχάρες και εμαγιέ ταψιά φούρνου



Χρησιμοποιούνται για την ορθή τοποθέτηση των σχαρών και των εμαγιέ ταψιών φούρνου σε 6 προκαθορισμένα επίπεδα (ανάλογα με το μοντέλο - 1 έως 6 ξεκινώντας από κάτω). Ο πίνακας μαγειρέματος (σελίδα 118) υποδεικνύει την καλύτερη θέση για κάθε τύπο μαγειρέματος.

Αξεσουάρ	Περιγραφή
	Εμαγιέ γάστρα/ταψί φούρνου Συνήθως χρησιμοποιείται για τη συλλογή υγρών από φαγητά που ψήνονται στη σχάρα ή για το μαγείρεμα απευθείας στο εμαγιέ ταψί. Τα εμαγιέ ταψιά φούρνου πρέπει να αφαιρούνται από το φούρνο όταν δεν χρησιμοποιούνται. Τα εμαγιέ ταψιά φούρνου είναι κατασκευασμένα από εμαγιέ ατσάλι για φαγητό βαθμού AA.
	**Σχάρα** Χρησιμοποιείται για να στηρίζει ταψιά, φόρμες ζαχαροπλαστικής και οποιαδήποτε άλλα σκεύη εκτός από τα παρεχόμενα εμαγιέ ταψιά ή για το μαγείρεμα κρέατος ή ψαριού κυρίως στις λειτουργίες γκριλ και τούρμπο γκριλ, για το φρυγάνισμα ψωμιού, κ.λπ. Το φαγητό δεν πρέπει να έρχεται σε άμεση επαφή με τη σχάρα.

Πίνακας ελέγχου



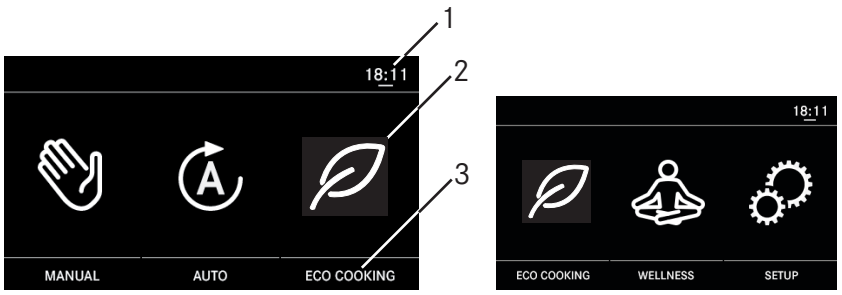
1 Πλήκτρο
2 Οθόνη
3 Εικονίδια μενού

Πλήκτρο	Ονομασία πλήκτρου	Λειτουργία
⏻	Ενεργοποίηση/ Απενεργοποίηση	Ενεργοποίηση του φούρνου: ▶ Πιέστε το πλήκτρο μία φορά. Απενεργοποίηση του φούρνου: ▶ Πιέστε το πλήκτρο παρατεταμένα.
↩	Επιστροφή	Επιστροφή στο προηγούμενο μενού. Έξοδος από το υπομενού και επιστροφή στο προηγούμενο μενού
OK	Επιβεβαίωση / Λειτουργία / Διακοπή	Επικυρώστε τις δραστηριότητές σας και επιβεβαιώστε το πρόγραμμα: ▶ Πιέστε το πλήκτρο μία φορά. Διακοπή ή συνέχεια του προγράμματος: ▶ Πιέστε το πλήκτρο και επιλέξτε ανάμεσα στο ☒ και το ☑.
☼	Ενδεικτική λυχνία	Ενεργοποιήστε/απενεργοποιήστε τον εσωτερικό φωτισμό: ▶ Πιέστε το πλήκτρο μία φορά.
▲ ▼	Πάνω / κάτω	Επιλέξτε πάνω και κάτω σε ένα μενού για να διαλέξετε λειτουργία: ▶ Πιέστε το πλήκτρο μία φορά.

Πλήκτρο	Ονομασία πλήκτρου	Λειτουργία
	Αριστερά / δεξιά	Επιλέξτε αριστερά και δεξιά σε ένα μενού για να διαλέξετε λειτουργία: ▶ Πιέστε το πλήκτρο μία φορά.

Εικονίδια μενού στην οθόνη

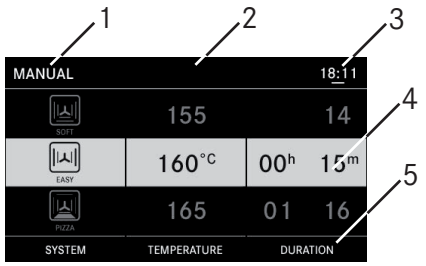
Κεντρικό μενού



1 Πραγματικός χρόνος
2 Εικονίδιο μενού
3 Ονομασία μενού

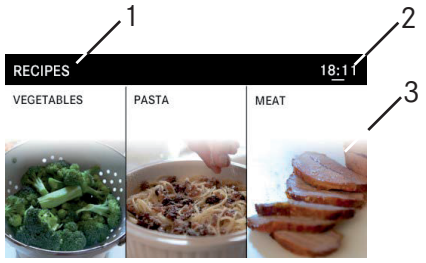
Εικονίδιο μενού	Ονομασία μενού	Λειτουργία
	ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΑ	Μαγείρεμα σε χειροκίνητη λειτουργία
	ΑΥΤΟΜΑΤΑ	Μαγείρεμα σε αυτόματη λειτουργία
	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ECO	Σε αυτό το μενού παρέχονται τα ακόλουθα προγράμματα: Συνταγές Eco και Πλήρες μενού Eco Μαγείρεμα με μειωμένη κατανάλωση ρεύματος για χρήση της οικιακής παροχής ισχύος με τον πιο οικολογικό τρόπο. Οι συνταγές σε αυτό το μενού είναι ίδιες με την **ΑΥΤΟΜΑΤΗ** λειτουργία, αλλά με χαμηλότερη κατανάλωση ισχύος για το μαγείρεμα. – Στο πρόγραμμα Συνταγές μπορείτε να μαγειρέψετε μόνο σε ένα επίπεδο. – Στο πρόγραμμα Πλήρες μενού μπορείτε να μαγειρέψετε σε τέσσερα επίπεδα.
	WELLNESS	Σε αυτό το μενού παρέχεται το ακόλουθο πρόγραμμα: Wellness Μαγείρεμα πιάτων με κρέας, ψάρι και λαχανικά με τρόπο φυσικό και με χαμηλά λιπαρά. Αυτό το πρόγραμμα απαιτεί παρατεταμένο μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία φαγητού (γύρω στους 100°C) χωρίς πρόσθετα έλαια ή άλλα λιπαρά. Με αυτόν τον τρόπο διατηρείται η αρχική θρεπτική αξία του φαγητού (μεταλλικά στοιχεία, βιταμίνες κ.λπ.) και ενισχύεται η φυσική του γεύση. – Στο πρόγραμμα Wellness μπορείτε να μαγειρέψετε μόνο σε ένα επίπεδο.
	ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ	Σε αυτό το μενού μπορείτε να ρυθμίσετε την οθόνη, π.χ. ώρα, γλώσσα, φωτεινότητα και ήχο.
	ΣΥΝΤΑΓΕΣ	Σε αυτό το μενού μπορείτε να επιλέξετε από διαφορετικές κατηγορίες συνταγών, όπως π.χ. ζυμαρικά, λαχανικά, κρέας, ψάρι, κέικ, ψωμί ή πίτσα. Το **ΜΕΝΟΥ ΣΥΝΤΑΓΕΣ** είναι ένα υπομενού για τη λειτουργία **ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ** μαγειρέματος και μαγειρέματος **ECO.**
	ΠΛΗΡΕΣ ΜΕΝΟΥ	Σε αυτό το μενού μπορείτε να επιλέξετε διαφορετικά προγράμματα για πλήρη μενού, π.χ., μενού κρέατος, ψαριού, 4 πίτσες, ψωμί σε 4 ταψιά. Το **ΠΛΗΡΕΣ ΜΕΝΟΥ** είναι ένα υπομενού για τη λειτουργία **ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ** μαγειρέματος και μαγειρέματος **ECO.**

Οθόνη χειροκίνητης λειτουργίας



1 Ονομασία κύριου μενού
2 Μπάρα πληροφοριών κύριου μενού
3 Πραγματικός χρόνος
4 Ζώνη ρύθμισης προγράμματος (γκρίζο: ενεργή ρύθμιση)
5 Ονομασία ενότητας

ΟΘΟΝΗ ΜΕΝΟΥ ΣΥΝΤΑΓΕΣ, ΠΛΗΡΕΣ ΜΕΝΟΥ, WELLNESS



1 Ονομασία κύριου μενού
2 Πραγματικός χρόνος
3 Συνταγή ή πλήρες μενού με ενδεικτική φωτογραφία και ονομασία

Στη λειτουργία μαγειρέματος Eco, η οθόνη είναι ίδια αλλά η ονομασία μενού δείχνει **ECO** στο τέλος (π.χ. **ECO CANNELLONI**, **ECO LASAGNE**).

Οθόνη υπομενού

Αυτό το υπομενού εμφανίζεται πριν την επιβεβαίωση της έναρξης λειτουργίας μαγειρέματος πιέζοντας το OK.

1 Πραγματικός χρόνος. Εμφανίζεται το εικονίδιο θερμοκρασίας όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία, θερμαίνεται ή είναι προγραμματισμένος.
2 Εικονίδια λειτουργίας (Η ονομασία του εικονιδίου δεν εμφανίζεται εδώ - βλέπε πίνακα παρακάτω)

Εικονίδιο	Ονομασία εικονιδίου	Λειτουργία
	ΕΝΑΡΞΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	Έναρξη μαγειρέματος
	ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ ΛΗΞΗΣ	Ρυθμίστε το χρόνο λήξης του μαγειρέματος
	ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ	Ρύθμιση χρονοδιακόπτη

Αν προγραμματίσατε τη διάρκεια του μαγειρέματος με καθυστέρηση έναρξης, η οθόνη δείχνει το συνολικό χρόνο

μαγειρέματος και το χρόνο λήξης οπότε το μαγείρεμα θα έχει τελειώσει.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

Όταν χρησιμοποιείτε το φούρνο για πρώτη φορά:
- ▶ Ανοίξτε την εμπρόσθια πόρτα και βεβαιωθείτε ότι η κοιλότητα του φούρνου είναι άδεια. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται καλά, π.χ. ανοίξτε τις πόρτες και τα παράθυρα.
- ▶ Πιέστε το (I) για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.

Αφότου ενεργοποιηθεί, εμφανίζεται το ρολόι.

- ▶ Πιέστε το (OK) για να μπείτε στο κεντρικό μενού.
- ▶ Πιέστε το (OK).
- ▶ Στην ενότητα **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ** επιλέξτε το πρόγραμμα Πολλαπλό μαγείρεμα πιέζοντας το (▼).
- ▶ Στην ενότητα Θερμοκρασία, επιλέξτε τη μέγιστη θερμοκρασία (270°C) πιέζοντας το (▶) και πιέζοντας το (▲) για να επιλέξετε τη θερμοκρασία.
- ▶ Στην ενότητα **ΔΙΑΡΚΕΙΑ**, επιλέξτε 00ώ 40λ (μετακινηθείτε δεξιά πιέζοντας το (▶), για να επιλέξετε διάρκεια πιέστε το (▲)).
- ▶ Πιέστε το (OK) για να ξεκινήσει η χειροκίνητη λειτουργία.
- ▶ Πιέστε το (OK) για επιβεβαίωση της λειτουργίας.
- ▶ Επιλέξτε αν θα ενεργοποιήσετε την προθέρμανση ή όχι (NO).
- ▶ Θέστε σε λειτουργία το φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία ενώ είναι άδειος και η πόρτα τελείως κλειστή.

Η οσμή που ανιχνεύεται κατά τη λειτουργία αυτή προκαλείται από την εξάτμιση ουσιών που χρησιμοποιούνται για την προστασία του φούρνου κατά το διάστημα ανάμεσα στην κατασκευή και την εγκατάσταση. Μετά από 40 λεπτά, ο φούρνος σταματά αυτόματα και θα είναι έτοιμος για χρήση.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΟΘΟΝΗΣ

Αυτή η ενότητα εξηγεί πώς να ρυθμίσετε τα χαρακτηριστικά της οθόνης σας σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.

Έναρξη ρυθμίσεων

- ▶ Πιέστε το (I) για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
- ▶ Πιέστε το (OK) για να μπείτε στο κεντρικό μενού.
- ▶ Πιέστε το (▶) για να επιλέξετε .
- ▶ Πιέστε το (OK).
  - ■ Εμφανίζεται το μενού **ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ** με πολλαπλές επιλογές.

Ρύθμιση της ώρας

- ▶ Επιλέξτε **ΧΡΟΝΟΣ**.
- ▶ Πιέστε το (OK).
- ▶ Επιλέξτε ώρες, λεπτά και δευτερόλεπτα από τη λίστα και πιέστε το (OK).
  - ■ Το ρολόι θα απενεργοποιηθεί αυτόματα ύστερα από μερικές ώρες για λόγους ασφάλειας των εικονοστοιχείων της οθόνης.

Ρύθμιση της γλώσσας

- ▶ Επιλέξτε **ΓΛΩΣΣΑ**.
- ▶ Επιλέξτε τη γλώσσα που επιθυμείτε από τη λίστα και πιέστε το (OK).

Ρύθμιση της φωτεινότητας της οθόνης

- ▶ Επιλέξτε **ΦΩΤΕΙΝΟΤΗΤΑ ΟΘΟΝΗΣ.**
- ▶ Ρυθμίστε τη φωτεινότητα του πίνακα ελέγχου επιλέγοντας ένα από τα επίπεδα της κλίμακας και πιέστε το (OK).

Ρύθμιση της έντασης του ήχου ειδοποίησης

- ▶ Επιλέξτε **ΗΧΟΣ**.
- ▶ Ρυθμίστε την ένταση επιλέγοντας ένα από τα επίπεδα της λίστας και πιέστε το (OK).

Ρύθμιση του τύπου ένδειξης ρολογιού

- ▶ Επιλέξτε **ΤΥΠΟΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.**
- ▶ Επιλέξτε τον αγαπημένο σας τύπο: αναλογικό ή ψηφιακό ρολόι και πιέστε το (OK).

Τέλος των ρυθμίσεων

- ▶ Πιέστε το (↩) δύο φορές για να επιστρέψετε στο κεντρικό μενού.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

▶ Για την καλύτερη δυνατή χρήση του φούρνου Franke, συμβουλευτείτε τον πίνακα μαγειρέματος.

Μαγείρεμα σε χειροκίνητη λειτουργία

Στη χειροκίνητη λειτουργία μαγειρεύετε αφότου ρυθμίσετε ένα πρόγραμμα, τη θερμοκρασία και τη διάρκεια σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.

▶ Πιέστε το OK για να μπείτε στο κεντρικό μενού.
▶ Επιλέξτε και πιέστε το OK.
  ■ Εμφανίζεται το μενού **ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΑ** με διάφορες ενότητες:

Ενότητα	Περιγραφή
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	Επιλέξτε διαφορετικά προγράμματα (βλέπε ενότητα Προγράμματα χειροκίνητου μαγειρέματος)
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	Επιλέξτε την απαιτούμενη θερμοκρασία από την ελάχιστη 50°C έως τη μέγιστη 270°C (στο πρόγραμμα **ΑΠΑΛΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ**: 230°C)
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	Επιλέξτε τη διάρκεια σε ώρες και λεπτά

▶ Σε κάθε ενότητα: Επιλέξτε το πρόγραμμα, τη θερμοκρασία και τη διάρκεια.
▶ Τοποθετήστε το προετοιμασμένο φαγητό στην κοιλότητα του φούρνου και κλείστε την πόρτα του φούρνου.
▶ Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
▶ Επιλέξτε έναρξη μαγειρέματος για επιβεβαίωση του προγράμματος ή επιλέξτε χρόνο λήξης για να ορίσετε το χρόνο καθυστέρησης.
▶ Επιλέξτε αν θα ενεργοποιήσετε την προθέρμανση ή όχι.
  ■ Αν επιλέξετε ΝΑΙ, ο φούρνος θα ενεργοποιήσει όλα τα στοιχεία θέρμανσης για να φτάσει στην απαιτούμενη θερμοκρασία στο συντομότερο δυνατό χρόνο.
  ■ Αν επιλέξετε ΟΧΙ, ο φούρνος θα διατηρήσει το προφίλ μαγειρέματος της επιλεγμένης λειτουργίας σύμφωνα με τον ρυθμισμένο κύκλο.
▶ Η ταχεία προθέρμανση μπορεί να επιλεγεί μόνο με τις παρακάτω λειτουργίες: , , , , , , , .
  ■ Πιέστε το OK και ξεκινά το πρόγραμμα μαγειρέματος.

Για να διακόψετε το πρόγραμμα:
▶ Πιέστε παρατεταμένα το OK ή πιέστε το μία φορά και επιλέξτε .

Μαγείρεμα σε αυτόματη λειτουργία

Στην αυτόματη λειτουργία, υπάρχουν πολλές συνταγές και πλήρη μενού.

▶ Πιέστε το OK για να μπείτε στο κεντρικό μενού.
▶ Επιλέξτε και πιέστε το OK.

Εμφανίζεται το μενού **ΑΥΤΟΜΑΤΑ** με τα υπομενού του:

- **ΣΥΝΤΑΓΕΣ**

Σε αυτό το μενού μπορείτε να επιλέξετε από διαφορετικές κατηγορίες συνταγών, όπως π.χ., ζυμαρικά/λαχανικά, κρέας, ψάρι, κέικ, ψωμί/πίτσα.

- **ΠΛΗΡΗ ΜΕΝΟΥ**

Σε αυτό το μενού μπορείτε να επιλέξετε διαφορετικά προγράμματα για πλήρη μενού, π.χ. μενού κρέατος από 1 έως 8, μενού ψαριού από 1 έως 8, 4 πίτσες, ψωμί σε 4 ταψιά.

Παράδειγμα για ένα πρόγραμμα συνταγής

▶ Πιέστε το OK για να μπείτε στο κεντρικό μενού.
▶ Επιλέξτε και πιέστε το OK.
▶ Επιλέξτε και πιέστε το OK.
▶ Πιέστε **ΖΥΜΑΡΙΚΑ/ΛΑΧΑΝΙΚΑ** και επιλέξτε Κανελόνια.
  ■ Εμφανίζεται η σύνοψη της συνταγής:

Ενότητα	Περιγραφή
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ	Αυτόματη ρύθμιση της θερμοκρασίας, του προγράμματος και εμφάνιση της ιδανικότερης θέσης του ταψιού.
ΧΡΟΝΟΣ	Αυτόματη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος

▶ Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
▶ Τοποθετήστε το προετοιμασμένο φαγητό στο θάλαμο του φούρνου και κλείστε την πόρτα του φούρνου.
▶ Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
▶ Επιλέξτε έναρξη μαγειρέματος για επιβεβαίωση του προγράμματος ή επιλέξτε χρόνο λήξης για να ορίσετε το χρόνο καθυστέρησης.
  ■ Πιέστε το OK και ξεκινά το πρόγραμμα μαγειρέματος.

Για να διακόψετε το πρόγραμμα:
▶ Πιέστε παρατεταμένα το OK ή πιέστε το μία φορά και επιλέξτε .

Οι λεπτομέρειες των συνταγών (συστατικά και προετοιμασία) διατίθενται στον ιστότοπό μας:

- **http://recipes.franke.com**

Παράδειγμα για ένα πρόγραμμα πλήρους μενού

▶ Πιέστε το OK για να μπείτε στο κεντρικό μενού.
▶ Επιλέξτε και πιέστε το OK.
▶ Επιλέξτε και πιέστε το OK.

▶ Επιλέξτε **ΜΕΝΟΥ** κρέατος 1 και πιέστε το OK.
- Εμφανίζεται η σύνοψη του πλήρους μενού:

Ενότητα	Περιγραφή
ΠΡΟΓΡΑΜΜΜΑ	Αυτόματη ρύθμιση του προγράμματος μαγειρέματος
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	Αυτόματη ρύθμιση της θερμοκρασίας
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΤΑΨΙΟΥ	Αυτόματη εμφάνιση της ιδανικότερης θέσης του ταψιού
ΧΡΟΝΟΣ	Αυτόματη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος

▶ Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
▶ Τοποθετήστε το προετοιμασμένο φαγητό στην κοιλότητα του φούρνου και κλείστε την πόρτα του φούρνου.
▶ Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
▶ Επιλέξτε έναρξη μαγειρέματος για επιβεβαίωση του προγράμματος ή επιλέξτε χρόνο λήξης για να ορίσετε το χρόνο καθυστέρησης.
- Πιέστε το OK και ξεκινά το πρόγραμμα μαγειρέματος.

Για να διακόψετε το πρόγραμμα:
▶ Πιέστε παρατεταμένα το OK ή πιέστε το μία φορά και επιλέξτε.

Οι λεπτομέρειες των συνταγών (συστατικά και προετοιμασία) διατίθενται στον ιστότοπό μας:
- **http://recipes.franke.com**

Λειτουργία μαγειρέματος eco

Στη λειτουργία μαγειρέματος eco απολαμβάνετε ένα φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο μαγειρέματος με μεγάλη ποικιλία συνταγών και πλήρη μενού.
Σε αυτό το μενού, οι συνταγές είναι ίδιες με τη λειτουργία Αυτόματα, αλλά με χαμηλότερη κατανάλωση ισχύος για το μαγείρεμα.

▶ Πιέστε το OK για να μπείτε στο κεντρικό μενού.
▶ Επιλέξτε και πιέστε το OK.

Εμφανίζεται το μενού Μαγείρεμα **ECO** με τα υπομενού του:

- **ΣΥΝΤΑΓΕΣ ECO**

Σε αυτό το μενού μπορείτε να επιλέξετε από διαφορετικές κατηγορίες συνταγών, όπως π.χ., ζυμαρικά/λαχανικά, κρέας, ψάρι, κέικ, ψωμί/πίτσα.

- **ΠΛΗΡΗ ΜΕΝΟΥ ECO**

Σε αυτό το μενού μπορείτε να επιλέξετε διαφορετικά προγράμματα για πλήρη μενού, π.χ. μενού κρέατος από 1 έως 8, μενού ψαριού από 1 έως 8, 4 πίτσες, ψωμί σε 4 ταψιά.

Παράδειγμα για ένα πρόγραμμα συνταγής eco

▶ Πιέστε το OK για να μπείτε στο κεντρικό μενού, επιλέξτε και πιέστε το OK.
▶ Επιλέξτε και πιέστε το OK.
▶ Πιέστε **ΖΥΜΑΡΙΚΑ/ΛΑΧΑΝΙΚΑ** και επιλέξτε Κανελόνια.
- Εμφανίζεται η σύνοψη της συνταγής:

Ενότητα	Περιγραφή
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ	Αυτόματη ρύθμιση της θερμοκρασίας, του προγράμματος και εμφάνιση της ιδανικότερης θέσης του ταψιού
ΧΡΟΝΟΣ	Αυτόματη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος

▶ Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
▶ Τοποθετήστε το προετοιμασμένο φαγητό στην κοιλότητα του φούρνου και κλείστε την πόρτα του φούρνου.
▶ Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
▶ Επιλέξτε έναρξη μαγειρέματος για επιβεβαίωση του προγράμματος ή επιλέξτε χρόνο λήξης για να ορίσετε το χρόνο καθυστέρησης.
- Πιέστε το OK και ξεκινά το πρόγραμμα μαγειρέματος.

Για να διακόψετε το πρόγραμμα:
▶ Πιέστε παρατεταμένα το OK ή πιέστε το μία φορά και επιλέξτε.

Οι λεπτομέρειες των συνταγών (συστατικά και προετοιμασία) διατίθενται στον ιστότοπό μας:
- **http://recipes.franke.com**

Παράδειγμα για ένα πρόγραμμα πλήρους μενού eco

▶ Πιέστε το OK για να μπείτε στο κεντρικό μενού, επιλέξτε και πιέστε το OK.
▶ Επιλέξτε και πιέστε το OK.
▶ Επιλέξτε **ΜΕΝΟΥ** κρέατος 1 και πιέστε το OK.
- Εμφανίζεται η σύνοψη του πλήρους μενού:

Ενότητα	Περιγραφή
ΠΡΟΓΡΑΜΜΜΑ	Αυτόματη ρύθμιση του προγράμματος μαγειρέματος
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	Αυτόματη ρύθμιση της θερμοκρασίας
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΤΑΨΙΟΥ	Αυτόματη εμφάνιση της ιδανικότερης θέσης του ταψιού
ΧΡΟΝΟΣ	Αυτόματη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος

▶ Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
▶ Τοποθετήστε το προετοιμασμένο φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα του φούρνου.

- ▶ Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
- ▶ Επιλέξτε έναρξη μαγειρέματος για να επιβεβαιώσετε το πρόγραμμα ή επιλέξτε χρόνο λήξης για να ρυθμίσετε το χρόνο καθυστέρησης.
  - ■ Πιέστε το OK και ξεκινά το πρόγραμμα μαγειρέματος.

Για να διακόψετε το πρόγραμμα,

- ▶ Πιέστε παρατεταμένα το OK ή πιέστε το μία φορά και επιλέξτε .

Οι λεπτομέρειες των συνταγών (συστατικά και προετοιμασία) διατίθενται στον ιστότοπό μας:
- **http://recipes.franke.com**

Μαγείρεμα στη λειτουργία Wellness

Στη λειτουργία Wellness μπορείτε να επιλέξετε διαφορετικές επιλογές συνταγών, όπως αρνίσιο, χοιρινό, πρόβειο κρέας, πουλερικά, ψάρι, μοσχάρι και λαχανικά.

Παράδειγμα για ένα πρόγραμμα μενού Wellness

Αυτό το πρόγραμμα επιτρέπει το μαγείρεμα πιάτων με κρέας, ψάρι και λαχανικά με τρόπο φυσικό και με χαμηλά λιπαρά. Απαιτεί παρατεταμένο μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία φαγητού (γύρω στους 100°C) χωρίς πρόσθετα έλαια ή άλλα λιπαρά. Με αυτόν τον τρόπο διατηρούνται τα αρχικά θρεπτικά συστατικά του φαγητού (μεταλλικά στοιχεία, βιταμίνες κ.λπ.) και ενισχύεται η φυσική του γεύση.

- ▶ Πιέστε το OK για να μπείτε στο κεντρικό μενού.
- ▶ Επιλέξτε και πιέστε το OK.
- ▶ Επιλέξτε **ΛΑΧΑΝΙΚΑ** και πιέστε το OK.
  - ■ Εμφανίζεται η σύνοψη του πλήρους μενού:

Ενότητα	Περιγραφή
ΠΡΟΓΡΑΜΜΜΑ	Αυτόματη ρύθμιση του προγράμματος μαγειρέματος
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	Αυτόματη ρύθμιση της θερμοκρασίας
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΤΑΨΙΟΥ	Αυτόματη εμφάνιση της ιδανικότερης θέσης του ταψιού
ΧΡΟΝΟΣ	Αυτόματη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος

- ▶ Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
- ▶ Τοποθετήστε το προετοιμασμένο φαγητό στην κοιλότητα του φούρνου και κλείστε την πόρτα του φούρνου.
- ▶ Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
- ▶ Επιλέξτε έναρξη μαγειρέματος για επιβεβαίωση του προγράμματος ή επιλέξτε χρόνο λήξης για να ορίσετε το χρόνο καθυστέρησης.
  - ■ Πιέστε το OK και ξεκινά το πρόγραμμα μαγειρέματος.

Για να διακόψετε το πρόγραμμα:

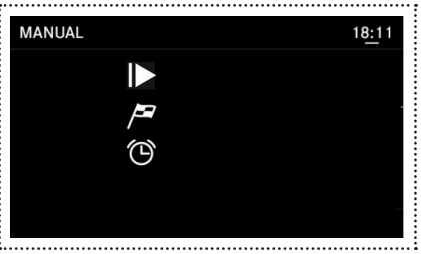
- ▶ Πιέστε παρατεταμένα το OK ή πιέστε το μία φορά και επιλέξτε .

Οι λεπτομέρειες των συνταγών (συστατικά και προετοιμασία) διατίθενται στον ιστότοπό μας:
- **http://recipes.franke.com**

Προγραμματισμός χρόνου λήξης μαγειρέματος

Σε χειροκίνητη λειτουργία μαγειρέματος

- ▶ Πιέστε το OK για να μπείτε στο κεντρικό μενού.
- ▶ Επιλέξτε και πιέστε το OK.
  - ■ Εμφανίζεται το μενού **ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΑ** με διάφορες ενότητες, επιλέξτε μια λειτουργία.
- ▶ Επιλέξτε διάρκεια μαγειρέματος.
- ▶ Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
  - ■ Εμφανίζεται στην οθόνη το υπομενού.



- ▶ Επιλέξτε και πιέστε το OK.
- ▶ Επιλέξτε ώρες και λεπτά κάνοντας κύλιση στο κατακόρυφο μενού.
- ▶ Επιβεβαιώστε με το OK.
  - ■ Ο φούρνος τώρα βρίσκεται σε λειτουργία αναμονής.

Ο φούρνος υπολογίζει το χρόνο έναρξης με βάση τον επιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος ή πρόγραμμα μαγειρέματος και τον προκαθορισμένο χρόνο λήξης. Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει στον υπολογισμένο χρόνο έναρξης.

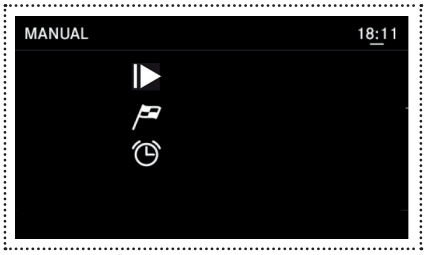
Μπορείτε να ρυθμίσετε χρόνο λήξης μαγειρέματος μόνο στην ενότητα **ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΑ** και στην ενότητα **ΣΥΝΤΑΓΕΣ** για τις λειτουργίες **ΑΥΤΟΜΑΤΟ**, **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ECO** και **WELLNESS**.

Ρύθμιση της ειδοποίησης

Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε όλες τις λειτουργίες μαγειρέματος, είναι ανεξάρτητος από οποιαδήποτε λειτουργία.

- ▶ Πιέστε το OK για να μπείτε στο κεντρικό μενού.
- ▶ Επιλέξτε και πιέστε το OK.
- ▶ Εμφανίζεται το μενού **ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΑ** με διάφορες ενότητες.
- ▶ Επιλέξτε μια λειτουργία.
- ▶ Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.

- Εμφανίζεται στην οθόνη το υπομενού.



▶ Επιλέξτε και πιέστε το OK.

▶ Επιλέξτε ώρες και λεπτά κάνοντας κύλιση στο κατακόρυφο μενού.

▶ Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.

▶ Επιλέξτε έναρξη μαγειρέματος και πιέστε το OK.

- Ο χρονοδιακόπτης λειτουργεί στο παρασκήνιο, στη μπάρα του κύριου μενού κοντά στο ρολόι.

Όταν ο χρόνος φθάσει στο τέλος του, θα ακούσετε έναν ήχο.

▶ Για να σταματήσετε τους ήχους πιέστε το OK.

ΧΡΗΣΗ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

Ο αισθητήρας κρέατος που παρέχεται με το φούρνο Franke σάς επιτρέπει να μαγειρεύετε κρέας γνωρίζοντας ότι η διαδικασία μαγειρέματος θα διακοπεί τη σωστή στιγμή, δηλ. όταν η θερμοκρασία που μετριέται στο κέντρο του κρέατος αντιστοιχεί στο ιδανικό μαγείρεμα. Με αυτόν τον τρόπο, δεν είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος και να ελέγχετε το κρέας ξανά και ξανά.
Ο αισθητήρας κρέατος δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί στις λειτουργίες μαγειρέματος , **(ΓΚΡΙΛ, ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΕΡΑ)** ή σε οποιαδήποτε προκαθορισμένη συνταγή.

Προσοχή!

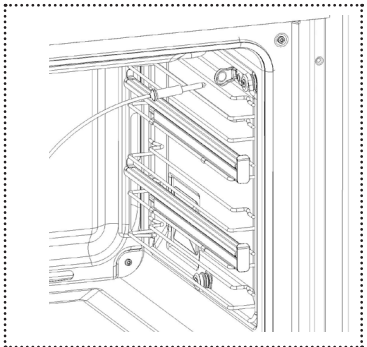
▷ Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας που ενδείκνυται για το συγκεκριμένο φούρνο.

Σύνδεση

Ενδείκνυται να συνδέσετε την υποδοχή του αισθητήρα πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα και με το φούρνο κρύο για να αποφύγετε εγκαύματα.

▶ Βεβαιωθείτε ότι η υποδοχή εισάγεται καλά στο βύσμα, διασφαλίζοντας σταθερότητα και ορθή μέτρηση της θερμοκρασίας του κρέατος.

Το σημείο σύνδεσης του αισθητήρα φαίνεται στο σχήμα.



▶ Αφού συνδέσετε τον αισθητήρα, εισαγάγετε το άκρο του στο κρέας και ενεργοποιήστε το φούρνο.

Για ορθή μέτρηση της θερμοκρασίας, ο αισθητήρας πρέπει να εισάγεται με τέτοιο τρόπο ώστε το άκρο του να βρίσκεται όσο πιο κοντά γίνεται στο κέντρο του κρέατος.

▶ Επιλέξτε τη λειτουργία μαγειρέματος και τη θερμοκρασία.

- Θα φωτιστεί το εικονίδιο , επιδεικνύοντας την ορθή σύνδεση του αισθητήρα.
- Αν εξαφανιστεί το εικονίδιο , αυτό σημαίνει ότι η υποδοχή δεν έχει εισαχθεί πλήρως. Τοποθετήστε τη σωστά.

Η επιλεγμένη θερμοκρασία φούρνου πρέπει να είναι κατάλληλη για το ομοιόμορφο μαγείρεμα που απαιτείται (μια θερμοκρασία που είναι πολύ υψηλή θα μπορούσε να κάψει το εξωτερικό του κρέατος). Το μαγείρεμα διακόπτεται σε κάθε περίπτωση, όταν ο αισθητήρας του κρέατος ανιχνεύσει ότι το κέντρο του κρέατος φθάνει τους 65 °C, ανεξάρτητα από την επιλεγμένη θερμοκρασία του φούρνου. Ουσιαστικά, σε αυτήν την προκαθορισμένη θερμοκρασία το κρέας είναι μέτρια ψημένο.
Εάν απαιτείται διαφορετικός τύπος μαγειρέματος (μισοψημένο ή καλοψημένο), αυτή η προκαθορισμένη τιμή τροποποιείται ως εξής:

▶ Πιέστε το OK, επιλέξτε και πιέστε το OK για να επιβεβαιώσετε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος και πιέστε το OK.

▶ Επιλέξτε έναρξη μαγειρέματος και πιέστε το OK.

- Το πρόγραμμα μαγειρέματος ξεκινά.

▶ Πρέπει να επιλέξετε εντός 15 δευτερολέπτων χρησιμοποιώντας τα κουμπιά και για αύξηση ή μείωση. Είναι δυνατή η επιλογή μεταξύ 35 °C και 95 °C.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Πρόγραμμα	Περιγραφή
	ΖΕΣΤΟΣ ΑΕΡΑΣ Αυτή η λειτουργία μαγειρέματος εξοικονόμησης ενέργειας (1500 Watt) γενικά ταιριάζει σε μεγάλη ποικιλία πιάτων. Το μαγείρεμα διαρκεί περισσότερο αλλά η διανομή θερμότητας είναι άριστη, κάτι που εγγυάται εξαιρετικά αποτελέσματα με χαμηλή κατανάλωση ισχύος.
	ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ Αυτή η παραδοσιακή λειτουργία είναι ιδανική για όλα τα πιάτα, για το ψήσιμο ψωμιού και κέικ και για το μαγείρεμα ψητών και αρνιού.
	ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ Αυτή η παραδοσιακή λειτουργία χρησιμοποιείται για φλαν, αλμυρές πίτες, επιδόρπια και ψητά ή για το μαγείρεμα σε δύο επίπεδα.
	ΠΙΤΣΑ Τα θερμαντικά στοιχεία συνδυάζονται για να δημιουργήσουν μεγάλη συγκέντρωση θερμότητας στο κάτω μέρος του φούρνου. Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για το ψήσιμο πίτσας σε ένα επίπεδο, που απαιτεί θερμότητα από κάτω. Το μαγείρεμα είναι γρήγορο και τέλεια αποτελέσματα είναι εγγυημένα (για προθέρμανση χρησιμοποιήστε **ΓΡΗΓΟΡΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ** κι έπειτα ενεργοποιήστε τη λειτουργία Πίτσα).
	ΓΡΗΓΟΡΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ Αυτή η πολύ ισχυρή λειτουργία εκμεταλλεύεται το φαινόμενο ενίσχυσης της τεχνολογίας DCT. Εφαρμόζονται υψηλές θερμοκρασίες σε μικρό χρονικό διάστημα. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για το παραδοσιακό μαγείρεμα μεγάλων τεμαχίων κρέατος (π.χ. αρνίσιο μπούτι, ψητή γουρουνοπούλα, χοιρινό/μοσχαρίσιο μπούτι, χοιρομέρι στο φούρνο).
	ΠΟΛΛΑΠΛΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιεί όλα τα θερμαντικά στοιχεία του φούρνου (DCT και παραδοσιακά). Αντίθετα με τη λειτουργία **ΠΛΗΡΕΣ ΜΕΝΟΥ**, αυτή η λειτουργία δημιουργεί θερμότητα κυρίως στο κάτω μέρος του φούρνου, το οποίο είναι ιδανικό για μαγείρεμα και στα 4 επίπεδα (ψωμί, 4 πίτσες, αλμυρές πίτες).
	ΠΛΗΡΕΣ ΜΕΝΟΥ Ο συνδυασμός τεχνολογίας DCT και παραδοσιακών θερμαντικών στοιχείων δημιουργεί σταδιακή διανομή θέρμανσης, κυρίως προς το πάνω επίπεδο, το οποίο είναι ιδανικό για μαγείρεμα μεγάλης ποσότητας φαγητού σε 2–3 επίπεδα.
	ΕΥΚΟΛΟ ΨΗΣΙΜΟ Αυτή είναι η ιδανική λειτουργία για αρχάριους μάγειρες. Ο συνδυασμός τεχνολογίας DCT και παραδοσιακών θερμαντικών στοιχείων δημιουργεί μια ισορροπημένη διανομή θέρμανσης, που επιτρέπει να μαγειρευτεί μεγάλη ποικιλία πιάτων με περιορισμένη στιγμιαία απορρόφηση ισχύος.
	ΑΠΑΛΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ Η προκαθορισμένη θερμοκρασία είναι 120°C με ενεργοποιημένο τον εσωτερικό ανεμιστήρα ψύξης για μαγείρεμα σε χαμηλή ισχύ (1000 βατ). Το μαγείρεμα διαρκεί περισσότερο, κάτι που επιτρέπει πολύ ντελικάτο και ομοιόμορφο αποτέλεσμα (π.χ. μέθοδος μαγειρέματος «wellness»). Αυτή η λειτουργεία είναι κατάλληλη για προθέρμανση του φούρνου προτού τοποθετήσετε το προετοιμασμένο φαγητό.
	ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ Η λειτουργία χαμηλής θερμοκρασίας είναι ιδανική για το μαγείρεμα φαγητού σε χαμηλή θερμοκρασία για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, για να διατηρείται η τροφή ζουμερή και να διατηρούνται οι οργανοληπτικές της ιδιότητες. Μπορείτε να μαγειρέψετε κρέας, ψάρι και λαχανικά, διατηρώντας την αυθεντική γεύση και τις διατροφικές αξίες.

Πρόγραμμα	Περιγραφή
	ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ Αυτή η λειτουργία μειώνει την κατανάλωση ρεύματος του φούρνου κατά το μαγείρεμα. Αλλά δεν είναι κατάλληλη για όλα τα είδη φαγητού.
	BBQ Το παραδοσιακό γκριλ και η πάνω αντίσταση υποβοηθούνται από την τεχνολογία DCT. Η θερμότητα παράγεται μόνο στο πάνω μέρος του φούρνου, εκπέμποντας ομοιόμορφα σε ολόκληρη την επιφάνεια του φαγητού. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για τρυφερά ή μικρά τεμάχια κρέατος και χάμπουργκερ.
	ΓΚΡΙΛ Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιεί το πάνω γκριλ μόνο και είναι ιδανική για το φρυγάνισμα του ψωμιού και για να πάρει ωραίο χρώμα το κρέας ή το ψάρι.
	ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΕΡΑ Η θερμότητα παράγεται από το γκριλ και διανέμεται από τον ανεμιστήρα στο πίσω μέρος του φούρνου. Ιδανικό για το μαγείρεμα μεγάλων τεμαχίων κρέατος και πουλερικών.
	ΑΠΟΨΥΞΗ Η προκαθορισμένη θερμοκρασία είναι 25°C με ενεργοποιημένο τον εσωτερικό ανεμιστήρα ψύξης. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για αργό ξεπάγωμα τροφής ή για ψύξη του φούρνου μετά από μαγείρεμα.
	ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ ΖΥΜΗΣ Η προκαθορισμένη θερμοκρασία είναι 30°C με απενεργοποιημένο τον εσωτερικό ανεμιστήρα ψύξης. Αυτό δημιουργεί τις ιδανικές συνθήκες για να φουσκώσει η ζύμη.
	ΖΕΣΤΑΜΑ ΣΚΕΥΩΝ Η θερμοκρασία έχει ρυθμιστεί μεταξύ 55 και 85°C. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για το ζέσταμα μαγειρεμένου, αλλά κρύου, φαγητού ή για το ζέσταμα σκευών ή φαγητού χωρίς να επηρεάζεται το μαγείρεμα.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Οι οδηγίες του πίνακα μαγειρέματος είναι το αποτέλεσμα δοκιμών που πραγματοποιήθηκαν από μια ομάδα από επαγγελματίες μάγειρες.
Διατίθενται ως οδηγός μόνο και μπορούν να τροποποιηθούν σύμφωνα με τα προσωπικά σας γούστα.

Επιλεγμένη λειτουργία	Είδος φαγητού ή συνταγής	Βάρος (κιλά)	Θέση σχάρας (θέση)	Χρόνος προθέρμανσης (ελάχ.)	Θερμοκρασία (°C)	Διάρκεια (λεπτά)
ΑΠΑΛΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ	Χτένια	0,5	3 ή 4	8	170	17-20
	Χορτόπιτες	1	3 ή 4	8	175	17-20
	Πιάτα ζυμαρικών στο φούρνο	1,8	2 ή 3	9,5	195	38-40
	Κανελόνια	1,3	2 ή 3	10	195	40-45
	Ροστ μπιφ	1,3	2 ή 3	10	195	70-74
	Ψάρι στη λαδόκολλα	0,4	4 ή 5	8	200	48-55
	Μπισκότα	0,8	2 ή 3	8	165	40-45
	Μηλόπιτα	1,6	2 ή 3	10	180	65-70
ΑΕΡΑΣ	Πίτσα με το κομμάτι	1,3	4 ή 3	7	200	40-45
	Λαχανικά στο φούρνο	1	2 ή 3	8	190	20-25
	Γεμιστές τηγανίτες	1,3	3 ή 4	8	200	30-35
	Χάμπουργκερ	180 γρ.	3 ή 4	8	180	10-12
	Ψητό χοιρινό	1,3	2 ή 3	12	200	85-95
	Λαβράκι	0,8	3 ή 4	8	200	38-48
	Ψάρι σε κρούστα αλατιού	0,8	2 ή 3	6	190	40-43
	Τάρτες	1,3	3 ή 4	8,5	180	60-65
ΠΙΤΣΑ	Ψωμί	1	2 ή 3	8	180	25-30
	Πίτσα με λεπτή ζύμη	0,2	2 ή 3	8	190	8-15
	Πίτσα φοκάτσια	1,3	2 ή 3	10	185	20-23
	Φοκάτσια	1,3	2 ή 3	8	185	18-23
	Ψημένο σκορδόψωμο	0,4	4 ή 5	10	190	9-13
ΕΥΚΟΛΟ ΨΗΣΙΜΟ	Κανελόνια	1,3	2 ή 3	10	195	35-45
	Πιάτα με παρμεζάνα στο φούρνο	1,3	3 ή 4	8,5	190	30-37
	Πίτα με κρέας και λαχανικά	1,8	2 ή 3	10	180	50-65
	Λαχανικά ογκρατέν	1,2	2 ή 3 ή 4	7,5	195	20-23
	Πατάτες στο φούρνο	1,5	2 ή 3	8	190	40-46
	Τσιπούρα	0,8	2 ή 3	10	180	30-37
	Κουνέλι (κομμάτια)	1,1	2 ή 3	8	175	65-80
	Κέικ	0,9	2 ή 3	10	175	50-65

Επιλεγμένη λειτουργία	Είδος φαγητού ή συνταγής	Βάρος (κιλά)	Θέση σχάρας (θέση)	Χρόνος προθέρμανσης (ελάχ.)	Θερμοκρασία (°C)	Διάρκεια (λεπτά)
ΠΛΗΡΕΣ ΜΕΝΟΥ	Τυρόπιτες	0,8	2 ή 3	6,5	180	23–28
	Χορτόπιτες	1,5	2 ή 3	8	190	35–40
	Τομάτες ογκρατέν	9 τμχ.	2 ή 3	7,5	200	20–22
	Ψητό βοδινό	1,3	1 ή 2 ή 3	8,5	190	105–115
	Κοτόπουλο	0,4	2 ή 3	7,5	200	28–35
	Μπακαλιάρος	1,5	2 ή 3	7,5	190	28–38
	Πεσκανδρίτσα	0,7	2 ή 3	8	190	23–28
	Μπάλες ζύμης με κρέμα	0,9	2 ή 3	6	200	13–18
ΠΟΛΛΑΠΛΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ	Μεγάλο ρουστίκ ρολό καλαμποκιού	1,5	3 ή 4	8	210	38–48
	Φλαν λαχανικών	0,8	2 ή 3 ή 4	7,5	180	15–22
	Πιάτα ζυμαρικών στο φούρνο	1,3	2 ή 3	9,5	190	32–40
	Ρύζι για πιλάφι	1	2 ή 3	10	190	15–22
	Ξιφίας	0,8	2 ή 3	8	200	30–35
	Κοτόπουλο σε κομμάτια	1	2 ή 3	7,5	175	40–45
	Κρουασάν	12 τμχ.	3 ή 4	6	180	15–20
	Φύλλο σφολιάτας	0,8	2 ή 3 ή 4	6,5	165	18–22
ΓΡΗΓΟΡΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ	Κολοκυθάκια ογκρατέν	1,4	1 ή 2 ή 3	6	190	15–19
	Τορτελίνια ογκρατέν	1	2 ή 3	5,5	175	17–23
	Ντάμπλινγκ πατάτας	1,5	1 ή 2	5	180	15–25
	Σουβλάκια κρέατος	1	1 ή 2 ή 3	8,5	190	22–28
	Φτερούγες κοτόπουλου	1	2 ή 3	7,5	175	18-23
	Λουκάνικα	15 τμχ.	2 ή 3	5,5	180	13–15
	Γλυκό σοκολάτας Bonet	9 τμχ.	2 ή 3	3	210	7–9
	Μάφιν	9 τμχ.	1 ή 2	4,5	190	15–22
BBQ	Ομελέτα	1,8	2 ή 3	4	190	22–45
	Ψαρόπιτα	1,8	2 ή 3 ή 4	5,5	185	30–32
	Κατσικίσια σουβλάκια	1	2 ή 3	6	200	8–15
	Χοιρινά παϊδάκια	1,8	1 ή 2	8	195	32–42
	Χάμπουργκερ	180 γρ.	1 ή 2 ή 3	3	195	6–8
	Πέστροφα	0,8	1 ή 2 ή 3	6,5	200	37–42
	Γλυκιές γεμιστές τηγανίτες	12 τμχ.	1 ή 2	5,5	190	7–15
	Μίνι κρουασάν	12 τμχ.	1 ή 2	4	185	15–17

ΔΟΚΙΜΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

– Σε συμμόρφωση με το πρότυπο EN 60350 της Διεθνούς Ηλεκτροτεχνικής Επιτροπής (ΔΗΕ)

Οι παρόντες πίνακες έχουν δημιουργηθεί για τις ελεγκτικές αρχές με σκοπό να διευκολυνθεί η ανάλυση και η δοκιμή διαφόρων συσκευών.

Πώς να ερμηνεύετε τον πίνακα μαγειρέματος

Ο πίνακας προτείνει ποια είναι η ιδανική λειτουργία για ένα συγκεκριμένο φαγητό που μαγειρεύεται σε ένα ή περισσότερα επίπεδα ταυτόχρονα.

Οι χρόνοι μαγειρέματος αναφέρονται στην εισαγωγή του φαγητού στο φούρνο, εξαιρουμένης της προθέρμανσης (αν απαιτείται).

Η θερμοκρασία και οι χρόνοι μαγειρέματος είναι κατά προσέγγιση και εξαρτώνται από την ποιότητα της τροφής και τον τύπο του αξεσουάρ.

Χρησιμοποιήστε αρχικά τις προτεινόμενες τιμές και αν το αποτέλεσμα δεν είναι όπως αναμένεται, αυξήστε ή μειώστε το χρόνο. Συστήνουμε να χρησιμοποιείτε τα παρεχόμενα αξεσουάρ, εμαγιέ ταψιά και ταψιά από σκούρο μέταλλο. Ακολουθήστε τον πίνακα επιλογών που απαριθμεί τα παρεχόμενα αντικείμενα και την τοποθέτησή τους στα διάφορα επίπεδα.

Τα ενδεδειγμένα επίπεδα αναφέρονται στα επίπεδα χωρίς τους οδηγούς ολίσθησης (αφαιρέστε τους).

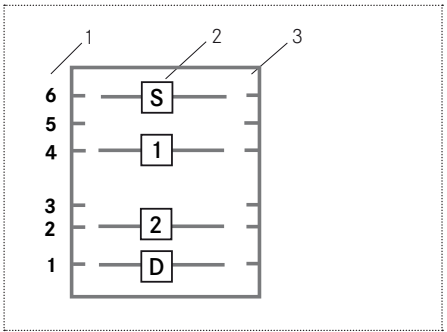
Ταυτόχρονο μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών

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	Θέση (από κάτω προς τα πάνω)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Αξεσουάρ/Σημειώσεις
Μπισκότα βουτύρου	ΠΑΝΩ/ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ	✓	4	160	22–26	Θέση 4: εμαγιέ ταψί φούρνου
	ΕΥΚΟΛΟ ΨΗΣΙΜΟ	✓	3–5	150	35–40	Θέση 5: εμαγιέ ταψί φούρνου Θέση 3: εμαγιέ γάστρα φούρνου
Μικρά κέικ	ΠΑΝΩ/ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ	✓	3	170	33–38	Θέση 3: εμαγιέ γάστρα φούρνου
	ΕΥΚΟΛΟ ΨΗΣΙΜΟ	✓	3	150	24–28	Θέση 4: εμαγιέ γάστρα φούρνου Θέση 3: εμαγιέ γάστρα φούρνου
	ΕΥΚΟΛΟ ΨΗΣΙΜΟ	✓	3–4	150	24–28	Θέση 4: εμαγιέ ταψί φούρνου Θέση 3: εμαγιέ γάστρα φούρνου
Κέικ παντεσπάνι χωρίς πρόσθετα λιπαρά	ΠΑΝΩ/ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ	✓	2	170	43–48	Θέση 2: σχάρα με ταψί στο φούρνο
	ΕΥΚΟΛΟ ΨΗΣΙΜΟ	✓	2	170	28–32	Θέση 2: σχάρα με ταψί στο φούρνο
Μηλόπιτα	ΠΑΝΩ/ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ	✓	1	190	60–70	Θέση 1: σχάρα με ταψί στο φούρνο
	ΠΟΛΛΑΠΛΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ	✓	1	180	50–55	Θέση 1: σχάρα με ταψί στο φούρνο
Δύο μηλόπιτες	ΠΟΛΛΑΠΛΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ	✓	1	180	50–55	Θέση 1: 2 ταψιά στη σχάρα του φούρνου
Κέικ με μαγιά	ΠΑΝΩ/ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ	✓	2	165	25–30	Θέση 2: σχάρα με ταψί στο φούρνο
	ΕΥΚΟΛΟ ΨΗΣΙΜΟ	✓	2	165	28–35	Θέση 2: σχάρα με ταψί στο φούρνο
Μαγείρεμα στο γκριλ		Αν μαγειρεύετε φαγητά απευθείας στη σχάρα, τοποθετήστε ένα εμαγιέ ταψί στο επίπεδο από κάτω. Αυτό συλλέγει οποιαδήποτε υπολείμματα και διατηρεί το φούρνο καθαρό.				

Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Θέση (από κάτω προς τα πάνω)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Αξεσουάρ/Σημειώσεις
Σάντουιτς τοστ	ΓΚΡΙΛ	✓ (5 λεπτά)	5	80	2–3	Θέση 5: σχάρα Διατηρείτε την πόρτα κλειστή καθ' όλη τη διάρκεια μαγειρέματος.
Χάμπουργκερ	BBQ	αρ.	4	200	20	Θέση 4: σχάρα Θέση 3: εμαγιέ γάστρα/ταψί φούρνου. Γυρίστε το φαγητό μετά από 10 λεπτά.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΠΛΗΡΟΥΣ ΜΕΝΟΥ



1 Κανάλια
2 Θέση σχάρας
3 Θάλαμος φούρνου

Παράδειγμα:
S Ορεκτικό
1 1ο πιάτο
2 2ο πιάτο
D Επιδόρπιο

Πληροφορίες σχετικά με το βάρος και τη θέση σχάρας στην ιστοσελίδα **http://recipes.franke.com**

Πλήρες μενού με κρέας

Μενού με κρέας 1

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΑΛΜΥΡΑ ΣΟΥΔΑΚΙΑ ΜΕ ΓΚΡΙΓΙΕΡ	6	28 λεπτά	αρ.20 300 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
1ο πιάτο	ΚΑΝΕΛΟΝΙΑ ΜΕ ΒΟΔΙΝΟ ΚΡΕΑΣ	4	41 λεπτά	1100 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΚΕΪΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΤΣΙΛΙ	1	51 λεπτά	800 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
2ο πιάτο	ΓΕΜΙΣΤΗ ΦΡΑΓΚΟΚΟΤΑ	2	98 λεπτά	1450 γρ.	Ταψί στο γκριλ

Μενού με κρέας 2

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΓΕΜΙΣΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ	6	18 λεπτά	αρ.16 700 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
Επιδόρπιο	ΜΗΛΟΠΙΤΑ	1	34 λεπτά	800 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
1ο πιάτο	ΛΑΖΑΝΙΑ ΜΕ ΠΕΣΤΟ	4	44 λεπτά	1600 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΡΟΛΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕ ΑΡΑΚΑ ΚΑΙ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ	2	54 λεπτά	1100 γρ.	Ταψί στο γκριλ

Μενού με κρέας 3

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΦΙΝΟΚΙΟ ΟΓΚΡΑΤΕΝ	6	22 λεπτά	800 γρ.	Ταψί στο γκριλ
1ο πιάτο	ΝΙΟΚΙ	4	29 λεπτά	650 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ	1	51 λεπτά	580 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
2ο πιάτο	ΑΓΡΙΟΓΟΥΡΟΥΝΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ	3	55 λεπτά	900 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου

Μενού με κρέας 4

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΦΛΑΝ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ	6	19 λεπτά	800 γρ.	Ταψί στο γκριλ
1ο πιάτο	ΠΑΤΕ ΜΕ ΠΟΛΕΝΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	4	25 λεπτά	1200 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΓΕΜΙΣΤΗ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΜΕ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ	3	29 λεπτά	870 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
Επιδόρπιο	ΓΛΥΚΙΑ ΦΟΚΑΤΣΙΑ	1	32 λεπτά	1100 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου

Μενού με κρέας 5

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΓΕΜΙΣΤΟΙ ΚΟΛΟΚΥΘΟΑΝΘΟΙ	6	17 λεπτά	600 γρ.	Ταψί στο γκριλ
1ο πιάτο	ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ	4	23 λεπτά	1100 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΨΗΤΟ ΒΟΔΙΝΟ	3	28 λεπτά	900 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
Επιδόρπιο	ΠΟΥΤΙΓΚΑ ΜΕ ΡΙΚΟΤΑ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΑ	1	41 λεπτά	850 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου

Μενού με κρέας 6

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΦΩΛΙΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ	6	23 λεπτά	800 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
1ο πιάτο	ΓΕΜΙΣΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ	4	38 λεπτά	1100 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΚΕΪΚ ΜΕ ΚΑΣΤΑΝΟ	1	38 λεπτά	900 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΑΡΝΙΣΙΟ ΜΠΟΥΤΙ	3	78 λεπτά	800 γρ.	Εμαγιέ γάστρα φούρνου

Μενού με κρέας 7

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ	6	25 λεπτά	600 γρ.	Ταψί στο γκριλ
1ο πιάτο	ΝΟΥΝΤΛΣ ΑΥΓΟΥ ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ ΚΑΙ ΤΥΡΙ	4	34 λεπτά	1300 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΓΕΡΜΑΝΙΚΟ ΚΕΪΚ	1	54 λεπτά	850 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
2ο πιάτο	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΣΤΑΦΙΔΕΣ	3	79 λεπτά	1450 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου

Μενού με κρέας 8

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΝΤΑΜΠΛΙΝΓΚ ΤΟΦΟΥ ΚΑΙ ΕΛΙΑΣ	6	28 λεπτά	850 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
1ο πιάτο	ΓΕΜΙΣΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΚΙΜΑ	4	35 λεπτά	1100 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΨΗΤΟ ΒΟΔΙΝΟ	2	38 λεπτά	900 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΔΙΧΡΩΜΟ ΚΕΪΚ	1	65 λεπτά	1326 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου

Πλήρες μενού με κρέας - χαμηλή ενέργεια

Μενού με κρέας 1 - χαμηλή ενέργεια

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΑΛΜΥΡΑ ΣΟΥΔΑΚΙΑ ΜΕ ΓΚΡΙΓΙΕΡ	6	45 λεπτά	αρ.20 300 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
1ο πιάτο	ΚΑΝΕΛΟΝΙΑ ΜΕ ΒΟΔΙΝΟ ΚΡΕΑΣ	4	58 λεπτά	1100 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΚΕΪΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΤΣΙΛΙ	1	65 λεπτά	800 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
2ο πιάτο	ΓΕΜΙΣΤΗ ΦΡΑΓΚΟΚΟΤΑ	2	98 λεπτά	1450 γρ.	Ταψί στο γκριλ

Μενού με κρέας 2 - χαμηλή ενέργεια

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΓΕΜΙΣΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ	6	45 λεπτά	αρ.16 700 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
Επιδόρπιο	ΜΗΛΟΠΙΤΑ	1	56 λεπτά	800 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
1ο πιάτο	ΛΑΖΑΝΙΑ ΜΕ ΠΕΣΤΟ	4	70 λεπτά	1600 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΡΟΛΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕ ΑΡΑΚΑ ΚΑΙ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ	2	82 λεπτά	1100 γρ.	Ταψί στο γκριλ

Μενού με κρέας 3 - χαμηλή ενέργεια

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΦΙΝΟΚΙΟ ΟΓΚΡΑΤΕΝ	6	45 λεπτά	800 γρ.	Ταψί στο γκριλ
1ο πιάτο	ΝΙΟΚΙ	4	45 λεπτά	650 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ	1	60 λεπτά	580 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
2ο πιάτο	ΑΓΡΙΟΓΟΥΡΟΥΝΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ	3	74 λεπτά	900 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου

Μενού με κρέας 4 - χαμηλή ενέργεια

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΦΛΑΝ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ	6	38 λεπτά	800 γρ.	Ταψί στο γκριλ
1ο πιάτο	ΠΑΤΕ ΜΕ ΠΟΛΕΝΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	4	52 λεπτά	1200 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΓΕΜΙΣΤΗ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΜΕ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ	3	56 λεπτά	870 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
Επιδόρπιο	ΓΛΥΚΙΑ ΦΟΚΑΤΣΙΑ	1	56 λεπτά	1100 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου

Μενού με κρέας 5 - χαμηλή ενέργεια

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΓΕΜΙΣΤΟΙ ΚΟΛΟΚΥΘΟΑΝΘΟΙ	6	43 λεπτά	600 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
1ο πιάτο	ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ	4	48 λεπτά	1100 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΨΗΤΟ ΒΟΔΙΝΟ	3	56 λεπτά	900 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΠΟΥΤΙΓΚΑ ΜΕ ΡΙΚΟΤΑ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΑ	1	58 λεπτά	850 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου

Μενού με κρέας 6 - χαμηλή ενέργεια

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Επιδόρπιο	ΚΕΪΚ ΜΕ ΚΑΣΤΑΝΟ	1	42 λεπτά	900 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
Ορεκτικό	ΦΩΛΙΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ	6	49 λεπτά	800 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
1ο πιάτο	ΓΕΜΙΣΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ	4	60 λεπτά	1100 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΑΡΝΙΣΙΟ ΜΠΟΥΤΙ	3	96 λεπτά	800 γρ.	Ταψί στο γκριλ

Μενού με κρέας 7 - χαμηλή ενέργεια

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ	6	52 λεπτά	600 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
1ο πιάτο	ΝΟΥΝΤΛΣ ΑΥΓΟΥ ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ ΚΑΙ ΤΥΡΙ	4	65 λεπτά	1300 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΓΕΡΜΑΝΙΚΟ ΚΕΪΚ	1	65 λεπτά	850 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
2ο πιάτο	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΣΤΑΦΙΔΕΣ	3	86 λεπτά	1450 γρ.	Ταψί στο γκριλ

Μενού με κρέας 8 - χαμηλή ενέργεια

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΝΤΑΜΠΛΙΝΓΚ ΤΟΦΟΥ ΚΑΙ ΕΛΙΑΣ	6	56 λεπτά	850 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
1ο πιάτο	ΓΕΜΙΣΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΚΙΜΑ	4	58 λεπτά	1100 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΨΗΤΟ ΒΟΔΙΝΟ	2	58 λεπτά	900 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
Επιδόρπιο	ΔΙΧΡΩΜΟ ΚΕΪΚ	1	65 λεπτά	1326 γρ.	Ταψί στο γκριλ

Πλήρες μενού με ψάρι

Μενού με ψάρι 1

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΞΙΦΙΑ	6	22 λεπτά	600 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
1ο πιάτο	ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΡΑΝΤΙΤΣΙΟ ΚΑΙ ΓΑΡΙΔΕΣ	4	27 λεπτά	1200 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΤΑΡΤΑ ΑΧΛΑΔΙΟΥ	1	44 λεπτά	950 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΛΑΒΡΑΚΙ ΣΤΟ ΑΛΟΥΜΙΝΟΧΑΡΤΟ	2	50 λεπτά	800 γρ.	Ταψί στο γκριλ

Μενού με ψάρι 2

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΣΟΛΩΜΟ	6	35 λεπτά	1200 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
1ο πιάτο	ΨΑΡΟΠΙΤΑ	4	41 λεπτά	1200 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΚΕΪΚ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ	1	45 λεπτά	890 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
2ο πιάτο	ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΣΤΟ ΑΛΟΥΜΙΝΟΧΑΡΤΟ	2	45 λεπτά	800 γρ.	Ταψί στο γκριλ

Μενού με ψάρι 3

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΑΝΤΖΟΥΓΙΕΣ	6	25 λεπτά	400 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
2ο πιάτο	ΦΙΛΕΤΟ ΓΛΩΣΣΑΣ ΣΕ ΡΟΛΟ	2	32 λεπτά	600 γρ.	Ταψί στο γκριλ
1ο πιάτο	ΤΕΜΠΑΛ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΒΕΡΜΙΤΣΕΛΙ	4	46 λεπτά	1300 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΚΕΪΚ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ	1	46 λεπτά	680 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου

Μενού με ψάρι 4

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΜΕ ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ	6	24 λεπτά	900 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
Επιδόρπιο	ΚΕΪΚ ΜΕ ΜΕΛΙ	1	30 λεπτά	800 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
1ο πιάτο	ΨΗΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΣΤΗ ΛΑΔΟΚΟΛΛΑ	4	34 λεπτά	1200 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΜΕ ΚΑΠΠΑΡΗ	3	45 λεπτά	800 γρ.	Ταψί στο γκριλ

Μενού με ψάρι 5

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Επιδόρπιο	ΤΑΡΤΑ ΑΝΑΝΑ	1	22 λεπτά	300 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
Ορεκτικό	ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ	6	29 λεπτά	500 γρ.	Ταψί στο γκριλ
1ο πιάτο	ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	4	32 λεπτά	1100 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΜΕ ΑΡΑΚΑ	3	40 λεπτά	900 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου

Μενού με ψάρι 6

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΥ	6	21 λεπτά	600 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
1ο πιάτο	ΛΑΖΑΝΙΑ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΚΑΙ ΑΡΑΚΑ	4	38 λεπτά	1300 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΧΡΙΣΤΟΨΑΡΟ	3	42 λεπτά	1100 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΚΕΪΚ ΛΕΜΟΝΙΟΥ	1	48 λεπτά	800 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου

Μενού με ψάρι 7

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΑΓΡΙΟΡΝΙΘΑ	6	14 λεπτά	400 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
2ο πιάτο	ΓΕΜΙΣΤΟΣ ΣΟΛΩΜΟΣ	3	22 λεπτά	800 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΤΑΡΤΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ	1	36 λεπτά	700 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
1ο πιάτο	ΡΥΖΙ, ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΙ ΜΥΔΙΑ	4	42 λεπτά	1400 γρ.	Ταψί στο γκριλ

Μενού με ψάρι 8

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΧΤΕΝΙΑ ΜΕ ΠΡΑΣΟ	6	24 λεπτά	550 γρ.	Ταψί στο γκριλ
1ο πιάτο	ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	4	28 λεπτά	750 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΣΚΟΡΠΙΝΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ	2	34 λεπτά	700 γρ. ανά 2 τμχ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
Επιδόρπιο	ΤΑΡΤΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ	1	34 λεπτά	600 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου

Πλήρες μενού με ψάρι - χαμηλή ενέργεια

Μενού με ψάρι 1 - χαμηλή ενέργεια

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΞΙΦΙΑ	6	42 λεπτά	600 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
1ο πιάτο	ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΡΑΝΤΙΤΣΙΟ ΚΑΙ ΓΑΡΙΔΕΣ	4	50 λεπτά	1200 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΤΑΡΤΑ ΑΧΛΑΔΙΟΥ	1	52 λεπτά	950 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
2ο πιάτο	ΛΑΒΡΑΚΙ ΣΤΟ ΑΛΟΥΜΙΝΟΧΑΡΤΟ	2	65 λεπτά	800 γρ.	Ταψί στο γκριλ

Μενού με ψάρι 2 - χαμηλή ενέργεια

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Επιδόρπιο	ΚΕΪΚ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ	1	50 λεπτά	890 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
Ορεκτικό	ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΣΟΛΩΜΟ	6	53 λεπτά	1200 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
1ο πιάτο	ΨΑΡΟΠΙΤΑ	4	57 λεπτά	1200 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΣΤΟ ΑΛΟΥΜΙΝΟΧΑΡΤΟ	2	59 λεπτά	800 γρ.	Ταψί στο γκριλ

Μενού με ψάρι 3 - χαμηλή ενέργεια

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΑΝΤΖΟΥΓΙΕΣ	6	48 λεπτά	400 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
2ο πιάτο	ΦΙΛΕΤΟ ΓΛΩΣΣΑΣ ΣΕ ΡΟΛΟ	2	48 λεπτά	600 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΚΕΪΚ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ	1	54 λεπτά	680 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
1ο πιάτο	ΤΕΜΠΑΛ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΒΕΡΜΙΤΣΕΛΙ	4	57 λεπτά	1300 γρ.	Ταψί στο γκριλ

Μενού με ψάρι 4 - χαμηλή ενέργεια

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΜΕ ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ	6	45 λεπτά	900 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
Επιδόρπιο	ΚΕΪΚ ΜΕ ΜΕΛΙ	1	48 λεπτά	800 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
1ο πιάτο	ΨΗΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΣΤΗ ΛΑΔΟΚΟΛΛΑ	4	59 λεπτά	1200 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΜΕ ΚΑΠΠΑΡΗ	3	62 λεπτά	800 γρ.	Ταψί στο γκριλ

Μενού με ψάρι 5 - χαμηλή ενέργεια

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Επιδόρπιο Ορεκτικό	ΤΑΡΤΑ ΑΝΑΝΑ	1	32 λεπτά	300 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
Ορεκτικό	ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ	6	48 λεπτά	500 γρ.	Ταψί στο γκριλ
1ο πιάτο	ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	4	54 λεπτά	1100 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΜΕ ΑΡΑΚΑ	3	62 λεπτά	900 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου

Μενού με ψάρι 6 - χαμηλή ενέργεια

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΥ	6	39 λεπτά	600 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
1ο πιάτο	ΛΑΖΑΝΙΑ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΚΑΙ ΑΡΑΚΑ	4	54 λεπτά	1300 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΧΡΙΣΤΟΨΑΡΟ	3	54 λεπτά	1100 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΚΕΪΚ ΛΕΜΟΝΙΟΥ	1	54 λεπτά	800 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου

Μενού με ψάρι 7 - χαμηλή ενέργεια

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΑΓΡΙΟΡΝΙΘΑ	6	32 λεπτά	400 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
2ο πιάτο	ΓΕΜΙΣΤΟΣ ΣΟΛΩΜΟΣ	3	35 λεπτά	800 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΤΑΡΤΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ	1	53 λεπτά	700 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
1ο πιάτο	ΡΥΖΙ, ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΙ ΜΥΔΙΑ	4	58 λεπτά	1400 γρ.	Ταψί στο γκριλ

Μενού με ψάρι 8 - χαμηλή ενέργεια

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΧΤΕΝΙΑ ΜΕ ΠΡΑΣΟ	6	45 λεπτά	550 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
1ο πιάτο	ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	4	50 λεπτά	750 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΤΑΡΤΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ	1	50 λεπτά	600 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
2ο πιάτο	ΣΚΟΡΠΙΝΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ	2	59 λεπτά	700 γρ. ανά 2 τμχ.	Ταψί στο γκριλ

Πλήρες μενού με 4 Πίτσες και Ψωμί

Μενού με 4 πίτσες

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
1	ΠΙΤΣΑ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ	6	21 λεπτά	600 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
2	ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΜΠΕΪΚΟΝ ΚΑΙ ΕΛΙΕΣ	4	25 λεπτά	600 γρ.	στο γκριλ
3	ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΤΟΝΟ ΚΑΙ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	3	25 λεπτά	600 γρ.	στο γκριλ
4	ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	1	25 λεπτά	600 γρ.	Εμαγιέ γάστρα φούρνου

Μενού με ψωμί

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
1	ΨΩΜΙ / ΠΙΤΣΑ	6	25 λεπτά	500 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
2	ΨΩΜΙ / ΠΙΤΣΑ	4	27 λεπτά	500 γρ.	στο γκριλ
3	ΨΩΜΙ / ΠΙΤΣΑ	2	27 λεπτά	500 γρ.	στο γκριλ
4	ΨΩΜΙ / ΠΙΤΣΑ	1	27 λεπτά	500 γρ.	Εμαγιέ γάστρα φούρνου

Πλήρες μενού με 4 Πίτσες και Ψωμί - χαμηλή ενέργεια

Μενού με 4 πίτσες

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
1	ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΜΑΥΡΕΣ ΕΛΙΕΣ	6	33 λεπτά	600 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
2	ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	1	33 λεπτά	600 γρ.	Εμαγιέ γάστρα φούρνου
3	ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	3	42 λεπτά	600 γρ.	στο γκριλ
4	ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΤΟΝΟ ΚΑΙ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	4	42 λεπτά	600 γρ.	στο γκριλ

Μενού με ψωμί

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
1	ΨΩΜΙ / ΠΙΤΣΑ	1	49 λεπτά	500 γρ.	Εμαγιέ γάστρα φούρνου
2	ΨΩΜΙ / ΠΙΤΣΑ	2	49 λεπτά	500 γρ.	στο γκριλ
3	ΨΩΜΙ / ΠΙΤΣΑ	4	53 λεπτά	500 γρ.	στο γκριλ
4	ΨΩΜΙ / ΠΙΤΣΑ	6	55 λεπτά	500 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου

Μενού Wellness

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
1	ΑΡΝΙΣΙΟ/ΧΟΙΡΙΝΟ/ΠΡΟΒΕΙΟ	3	194 λεπτά	1550 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
3	ΨΑΡΙ	3	92 λεπτά	1100 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
2	ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ	3	138 λεπτά	600 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
4	ΜΟΣΧΑΡΙ	3	-	-	Εμαγιέ ταψί φούρνου
5	ΛΑΧΑΝΙΚΑ	3	75 λεπτά	900 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

Πριν πραγματοποιήσετε καθαρισμό και συντήρηση:
▷ Διαβάστε τις γενικές πληροφορίες ασφάλειας σχετικά με τον καθαρισμό στην ενότητα «Πληροφορίες ασφάλειας».
▷ Απενεργοποιήστε το φούρνο.
– Ανάλογα με τον τρόπο εγκατάστασης του φούρνου: Αφαιρέστε το βύσμα ή αποσυνδέστε το φούρνο από το ρεύμα από το διακόπτη της κεντρικής παροχής ισχύος, π.χ. κατεβάστε την ασφάλεια του ηλεκτρικού πίνακα.

Γενικές συμβουλές

Κηλίδες στο δάπεδο του φούρνου από διάφορα προϊόντα μαγειρέματος (σάλτσες, ζάχαρη, πρωτεΐνες και λίπη) δημιουργούνται πάντα από πιτσιλίσματα και παφλασμούς. Οι παφλασμοί συμβαίνουν κατά το μαγείρεμα και είναι συνήθως το αποτέλεσμα πολύ υψηλών θερμοκρασιών. Το πιτσίλισμα συμβαίνει όταν χρησιμοποιούμε πολύ μικρά μαγειρικά σκεύη, ή εξαιτίας μιας λανθασμένης εκτίμησης αύξησης του φαγητού σε όγκο κατά το μαγείρεμα. Αυτά τα ζητήματα μπορούν να αποφεύγονται χρησιμοποιώντας βαθιά σκεύη ή τα εμαγιέ ταψιά που παρέχονται με το φούρνο.
Τα μέρη του φούρνου από ανοξείδωτο χάλυβα και σμάλτο θα παραμείνουν σαν καινούργια αν καθαρίζονται τακτικά με νερό ή ειδικά απορρυπαντικά.

▷ Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος πριν ξεκινήσετε το καθάρισμα.
▷ Μην χρησιμοποιείτε ατμοσυστήματα ή πλυστικά μηχανήματα υψηλής πίεσης.
▷ Μην χρησιμοποιείτε τραχιά λειαντικά μέσα ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τα γυάλινα μέρη της πόρτας του φούρνου, καθώς θα μπορούσαν να γδάρουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν τη θραύση του τζαμιού.
▷ Ποτέ μην χρησιμοποιείτε σφουγγαράκια για τρίψιμο, ατσαλόσυρμα, υδροχλωρικό οξύ ή άλλα προϊόντα που θα μπορούσαν να γρατζουνίσουν ή να σημαδέψουν την επιφάνεια.
▷ Χρησιμοποιείτε μόνο ζεστό νερό και μη δραστικά απορρυπαντικά όταν καθαρίζετε τις επιφάνειες από σμάλτο και το θάλαμο του φούρνου.
▷ Χρησιμοποιήστε ένα καθαριστικό για τζάμια με εμπορικό σήμα για τα κρύσταλλα.

Καθαρισμός του θαλάμου του φούρνου

Είναι ευκολότερο να αφαιρέσετε τις κηλίδες όταν ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός και ενώ οι κηλίδες είναι ακόμα φρέσκες.
▷ Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος έχει κρυώσει αρκετά για να αποφύγετε τα εγκαύματα.

▶ Καθαρίστε τις επιφάνειες από σμάλτο και το θάλαμο του φούρνου με ζεστό νερό και μη δραστικά απορρυπαντικά.

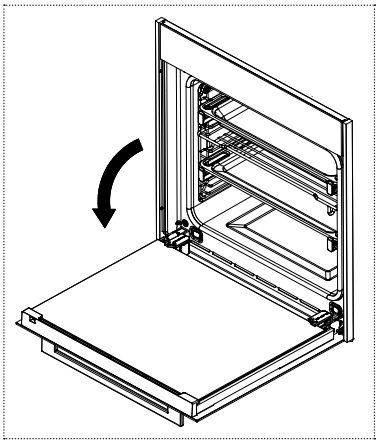
▶ Σκουπίστε καλά όλα τα μέρη του φούρνου μετά το καθάρισμα.

Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου

▷ Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος πριν ξεκινήσετε το καθάρισμα.
Προς διευκόλυνση του καθαρισμού του φούρνου, η πόρτα μπορεί να αφαιρεθεί (βλέπε ενότητα «Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου»).

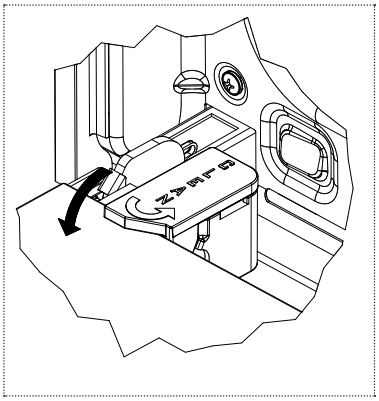
Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

▶ Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.



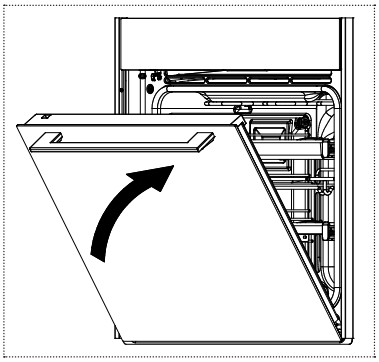
Οι μεντεσέδες είναι εξοπλισμένοι με δύο κινητούς μοχλούς ασφάλισης.

▶ Για να απελευθερώσετε τους μεντεσέδες, σηκώστε τους μοχλούς και κρατήστε την πόρτα από τα πλαϊνά κοντά στους μεντεσέδες.
▶ Στρέψτε τα δύο άγκιστρα αναστολής προς τα κάτω.

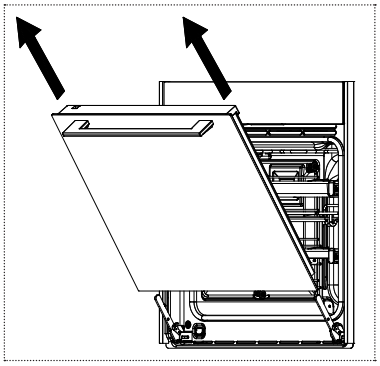


▶ Βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα αναστολής είναι πλήρως στραμμένα προς τα κάτω.

▶ Κλείστε την πόρτα μέχρι τη μέση.



▶ Τραβήξτε την πόρτα προς τα έξω.



Τοποθέτηση της πόρτας του φούρνου

Μετά τον καθαρισμό, η πόρτα του φούρνου πρέπει να επανατοποθετηθεί.

▶ Τοποθετήστε τους μεντεσέδες στις υποδοχές τους.

▶ Στρέψτε τα δύο άγκιστρα αναστολής (που χρησιμοποιούνται ως σύνδεσμοι των μεντεσέδων) προς τα πάνω.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Ζημιά στο φούρνο εξαιτίας εσφαλμένου χειρισμού!

▷ Ποτέ μην προσπαθείτε να κλείσετε την πόρτα όταν ο ένας ή και οι δύο αναστολείς είναι μερικώς ή πλήρως ανοιχτοί.

▶ Κλείστε την πόρτα του φούρνου.

Καθαρισμός των κρυστάλλων της πόρτας του φούρνου

Η πόρτα του φούρνου και τα κρύσταλλα μπορούν να αφαιρεθούν για να διευκολύνουν το καθάρισμα των κρυστάλλων.

Η πόρτα του φούρνου έχει 3 κρύσταλλα:

- το εσωτερικό κρύσταλλο (κοντά στην κοιλότητα)
- το ενδιάμεσο κρύσταλλο (μέσα στην πόρτα του φούρνου)
- το εξωτερικό κρύσταλλο

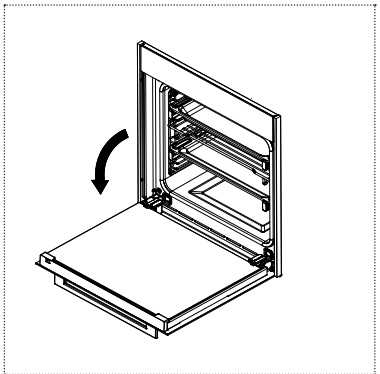
Το εσωτερικό και το ενδιάμεσο κρύσταλλο μπορούν να αφαιρεθούν για σκοπούς καθαρισμού.

Η εσωτερική όψη του εξωτερικού κρυστάλλου μπορεί να καθαριστεί όταν αφαιρεθούν το εσωτερικό και το ενδιάμεσο κρύσταλλο.

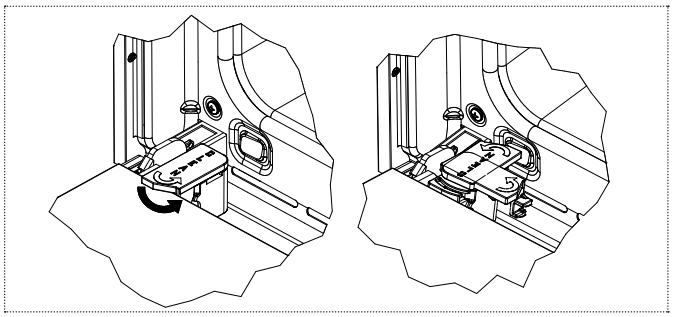
Αφαίρεση και καθαρισμός του εσωτερικού κρυστάλλου της πόρτας του φούρνου

▷ Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος πριν ξεκινήσετε το καθάρισμα.

▶ Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.



▶ Περιστρέψτε τους δύο μαύρους αναστολείς 180 μοίρες (με τη λέξη **ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ** στο κάτω μέρος της πόρτας), έτσι ώστε να χωράνε στις υποδοχές τους στο φούρνο.



- Βεβαιωθείτε ότι έχετε περιστρέψει τους μαύρους αναστολείς πλήρως.

■ Οι αναστολείς κλειδώνουν στη θέση τους.

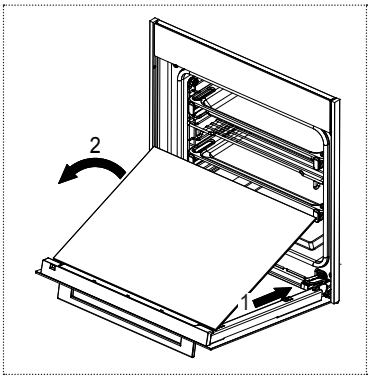
ΠΡΟΣΟΧΗ! Ζημιά στο φούρνο εξαιτίας εσφαλμένου χειρισμού!

Αν οι αναστολείς δεν περιστραφούν πλήρως, η αφαίρεση του κρυστάλλου θα προκαλέσει το άμεσο κλείσιμο της πόρτας του φούρνου.

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

▶ Σπρώξτε προσεκτικά το εσωτερικό κρύσταλλο (1) προς το φούρνο. Έπειτα σηκώστε το εσωτερικό κρύσταλλο (2).

■ Οι δύο μαύροι αναστολείς θα εμποδίσουν την πόρτα να κλείσει.



▶ Καθαρίστε το εσωτερικό κρύσταλλο.

Αφαίρεση και καθαρισμός του ενδιάμεσου κρυστάλλου της πόρτας του φούρνου

Αφού αφαιρέσετε το εσωτερικό κρύσταλλο, μπορεί να αφαιρεθεί το ενδιάμεσο κρύσταλλο.

▶ Σηκώστε προσεκτικά το ενδιάμεσο κρύσταλλο κι από τις δύο πλευρές, αφαιρώντας το από το λάστιχο.

▶ Καθαρίστε το ενδιάμεσο κρύσταλλο.

Αφαίρεση και καθαρισμός του εξαρτήματος με τις θυρίδες αερισμού για τα κρύσταλλα

Για ακόμα πιο σχολαστικό καθάρισμα, μπορείτε να αφαιρέσετε το εξάρτημα με τις θυρίδες αερισμού στην πόρτα του φούρνου. Το εξάρτημα είναι βιδωμένο στη θέση του με δύο βίδες, μία πάνω δεξιά και μία πάνω αριστερά στην εσωτερική όψη της πόρτας του φούρνου. Είναι δυνατό να αφαιρέσετε αυτό το τμήμα μόνο όταν έχετε αφαιρέσει το εσωτερικό κρύσταλλο.

▶ Ξεβιδώστε τις βίδες πάνω δεξιά και πάνω αριστερά στην πόρτα του φούρνου.

▶ Αφαιρέστε το εξάρτημα με τις θυρίδες αερισμού.

▶ Καθαρίστε το εξάρτημα με τις θυρίδες αερισμού.

Τοποθέτηση των κρυστάλλων

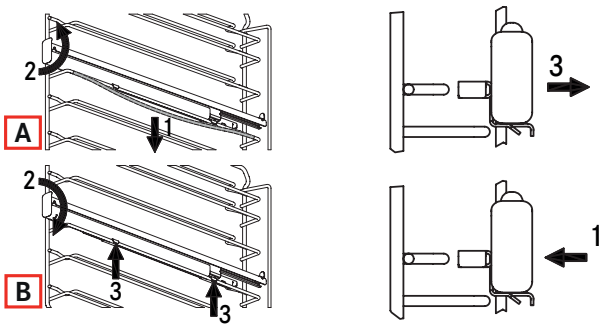
Η σωστή θέση των τοποθετημένων κρυστάλλων ενδείκνυται από τη φράση **ΨΗΜΕΝΟ ΓΥΑΛΙ** που πρέπει να διαβάζεται καθαρά.

- ▶ Αν έχει αφαιρεθεί, επανατοποθετήστε το εξάρτημα με τις θυρίδες αερισμού στη θέση του.
- ▶ Αν έχει αφαιρεθεί, επανατοποθετήστε το ενδιάμεσο κρύσταλλο στη θέση του μέσα στο λάστιχο.
- ▶ Τοποθετήστε το εσωτερικό κρύσταλλο στη θέση του.
- ▶ Περιστρέψτε τους δύο αναστολείς που στηρίζουν το κρύσταλλο στην αρχική τους θέση.
- ▶ Κλείστε την πόρτα του φούρνου.

Καθαρισμός των πλαισίων στήριξης και των τηλεσκοπικών οδηγών

Για να καθαρίσετε τα πλαίσια στήριξης και τους τηλεσκοπικούς οδηγούς πιο σχολαστικά, μπορείτε να τους αφαιρέσετε από το φούρνο.

Αφαιρέστε τους τηλεσκοπικούς οδηγούς



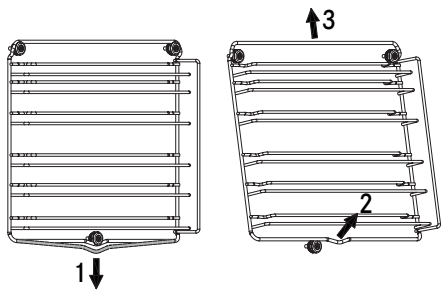
Εικόνα A

- ▶ Με τον τηλεσκοπικό οδηγό σε κλειστή θέση, πιέστε δυνατά προς τα κάτω (1) στο κέντρο της μεταλλικής σχάρας, όπου βρίσκεται η κάτω πλευρά των αγκίστρων οδηγού.
- ▶ Γυρίστε αριστερόστροφα τον οδηγό (2) και αφαιρέστε τον από το δάπεδο της σχάρας (3).

Εικόνα B

- ▶ Με τον τηλεσκοπικό οδηγό σε ανοιχτή θέση, μετακινήστε προς τα εμπρός την μεταλλική σχάρα (1).
- ▶ Γυρίστε δεξιόστροφα τον οδηγό (2) και αγκιστρώστε τον στο κάτω ράφι (3) πιέζοντας προς τα κάτω τα δύο άγκιστρα ώσπου να ακούσετε ένα κλικ.
- ▶ Σηκώστε τον τηλεσκοπικό οδηγό (3) ενώ τραβάτε προς τα έξω (2) προς την άλλη πλευρά του φούρνου.
- ▶ Αφαιρέστε τους τηλεσκοπικούς οδηγούς.

Αφαίρεση των πλαισίων στήριξης

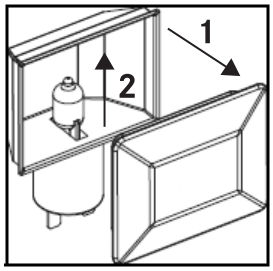


- ▶ Λυγίστε προς τα κάτω το εξάρτημα που συνδέεται στην αύλακα και αφαιρέστε το από την εσοχή.
- ▶ Σπρώξτε το πλαίσιο στήριξης προς τα πάνω και αφαιρέστε το από τα δύο πάνω άγκιστρα.

Καθαρισμός

- ▶ Καθαρίστε τα πλαίσια στήριξης και τους τηλεσκοπικούς οδηγούς.
- ▶ Μετά το καθάρισμα, κρατήστε σε κλίση τα πλαίσια στήριξης και εισαγάγετέ τα στους αντίστοιχους οδηγούς στο πάνω μέρος.
- ▶ Λυγίστε προς τα πάνω το εξάρτημα που συνδέεται στην αύλακα και εισαγάγετέ το στην εσοχή.
- ▶ Εισαγάγετε τους τηλεσκοπικούς οδηγούς.

Αντικατάσταση της λάμπας του φούρνου



Οι φούρνοι της Franke είναι εξοπλισμένοι με δύο λάμπες. Η λάμπα αντικατάστασης πρέπει να πληροί τις ακόλουθες τεχνικές προδιαγραφές:

- Αντίσταση στη θερμοκρασία: 300 °C
- Τάση: 220-240 V, 50/60 Hz
- Ισχύς: 40 W
- Σύνδεση: G9

Προσοχή! 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 το φούρνο από το ρεύμα από το διακόπτη της κεντρικής παροχής ισχύος, π.χ. κατεβάστε την ασφάλεια του ηλεκτρικού πίνακα.
- ▶ Αφαιρέστε προσεκτικά το γυάλινο κάλυμμα με τη βοήθεια ενός ίσιου κατσαβιδιού.
- ▶ Αφαιρέστε τη λάμπα από τη βάση της.
- ▶ Αντικαταστήστε τη λάμπα.
- ▶ Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΗ

▷ Βεβαιωθείτε ότι η συντήρηση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα πραγματοποιείται μόνο από τον κατασκευαστή ή την εξυπηρέτηση πελατών.
▷ Βεβαιωθείτε ότι τα φθαρμένα καλώδια αντικαθίστανται μόνο από τον κατασκευαστή ή την εξυπηρέτηση πελατών.

▶ Όταν επικοινωνείτε με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, παρακαλούμε να παρέχετε τις ακόλουθες πληροφορίες:
- είδος σφάλματος
- μοντέλο συσκευής (Art.)
- σειριακό αριθμό (S.N.)

Αυτές οι πληροφορίες βρίσκονται στην πινακίδα αναγνώρισης.

Έκδοση λογισμικού

Αυτή η επιλογή περιέχει χρήσιμες τεχνικές πληροφορίες για την εξυπηρέτηση πελατών σε περίπτωση παρεμβολής του ηλεκτρονικού ελέγχου.

▶ Πιέστε το .
■ Εμφανίζεται το μενού **ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ** με πολλαπλές επιλογές.
▶ **ΠΙΕΣΤΕ ΕΚΔΟΣΗ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟΥ.**
■ Εμφανίζονται οι πληροφορίες του λογισμικού.

Επίδειξη

Η επιλογή μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο από τεχνικούς του σέρβις.
Η επιλογή επιτρέπει την πλοήγηση στις λειτουργίες της οθόνης χωρίς ενεργοποίηση των θερμαντικών στοιχείων. Είναι χρήσιμη σε καταστάσεις όπως επιδείξεις και παρουσιάσεις προϊόντων.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ

Το σύμβολο στο προϊόν ή τη συσκευασία υποδεικνύει ότι η συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται στα οικιακά απόβλητα.

Απορρίπτοντας τη συσκευή με σωστό τρόπο, βοηθάτε 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 συγκεκριμένο 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 τη διαχείριση αποβλήτων.

Το σύμβολο διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων με ρόδες στη συσκευή υποδεικνύει ότι στο τέλος της διάρκειας ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορριφθεί σαν οικιακό απόβλητο.

Συνεπώς, όταν η συσκευή φθάσει το 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 συσκευών για επακόλουθη ανακύκλωση, επεξεργασία και φιλική προς το περιβάλλον απόρριψη βοηθά στην αποφυγή ενός δυνητικά αρνητικού αντίκτυπου στο περιβάλλον και την υγεία, ενώ διευκολύνει την ανακύκλωση υλικών που χρησιμοποιούνται στην κατασκευή συσκευών.

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

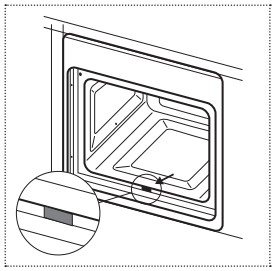
▶ Ανατρέξτε στη διεύθυνση επικοινωνίας για τη χώρα σας στην τελευταία σελίδα ή στην ιστοσελίδα μας: www.franke.com

ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ

Αναγνώριση προϊόντος
Τύπος: OE-9D

Μοντέλο: CR 913 M BK DCT TFT

▶ Ανατρέξτε στην πινακίδα στοιχείων που βρίσκεται στο προϊόν.



Η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τις παρακάτω οδηγίες ΕΚ:
– 2006/95/ΕΚ (Χαμηλή τάση)
– 2004/108 ΕΟΚ (Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα)

Η κλάση ενεργειακής απόδοσης (σύμφωνα με τους 2009/60350-50304/EN) καθορίζεται από τους τρόπους λειτουργίας: Εξοικονόμηση ενέργειας και στατική της συσκευής.

Για υπολογισμό του όγκου, αν υπάρχει, αφαιρέστε το εσωτερικό του οδηγού σύρματος (σύμφωνα με τους κανονισμούς 2009/60350-50304/EN).

Παράμετρος	Τιμή
Διαστάσεις λειτουργίας του φούρνου (mm)	480 x 370 x 405 (Π x Υ x Β)
Τάση παροχής ισχύος και συχνότητα	220-240 V, 50/60 Hz
Συνολική ονομαστική ισχύς και ονομαστική τιμή πτώσης ασφάλειας	2900 W, 16 A
Τιμές ισχύος και θερμαντικών μονάδων	
Κινητήρας ακτινικής ροής	27 ... 40 W
Ενδεικτική λυχνία	40 W (2x)
Ανεμιστήρας εφαπτόμενης ροής	15 ... 35 W
Οροφή	520 W / 124 V
Δάπεδο	1250 W
Γκριλ	2100 W
Θερμαντικά στοιχεία DCT	2650 W

Παράμετρος	Σύμβολο	Τιμή	Μονάδα μέτρησης
Ταυτότητα μοντέλου	FS-CR	913-982 DCT	
Τύπος φούρνου		εντοιχιζόμενος	
Βάρος συσκευής	M	41	kg
Αριθμός κοιλοτήτων		1	
Πηγή θερμότητας της κάθε κοιλότητας		ηλεκτρική	
Όγκος της κάθε κοιλότητας	V	74	λίτρα
Κατανάλωση ενέργειας που απαιτείται για να ζεστάνει ένα κανονικό φορτίο σε κοιλότητα ηλεκτρικού φούρνου κατά τη διάρκεια ενός κύκλου λειτουργίας με συναγωγή για κάθε κοιλότητα	ΕΚ ηλεκτρικό πεδίο κοιλότητας	1,12	kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας που απαιτείται για να ζεστάνει ένα κανονικό φορτίο σε κοιλότητα ηλεκτρικού φούρνου κατά τη διάρκεια ενός κύκλου λειτουργίας βεβιασμένης κυκλοφορίας για κάθε κοιλότητα	ΕΚ ηλεκτρικό πεδίο κοιλότητας	0,53	kWh/κύκλο
Αναλογία αποτελεσματικότητας ενέργειας για κάθε κοιλότητα	Κοιλότητα EEI	61	

Ο κατασκευαστής συνεχώς παρέχει αναβαθμίσεις του προϊόντος. Για το λόγο αυτό, το κείμενο και οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο μπορεί να αλλάξουν χωρίς ειδοποίηση.

Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα τεχνικά δεδομένα διατίθενται στην ιστοσελίδα: www.franke.com

© Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland | 2024-02-08 | V02 | 991.0603.058 | ID: 20171348

franke.com