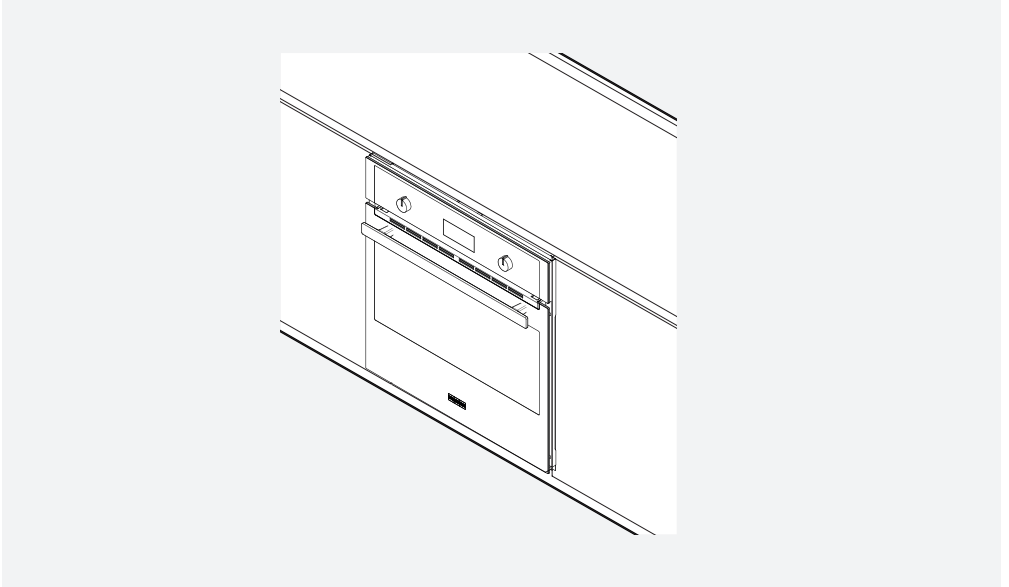


# COUNTRY



CL 85 M  
CM 85 M

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

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

*Make  
it  
Wonderful*

**FRANKE**



## TABLE OF CONTENTS

---






About this manual	4
Intended use	4
Safety information	4
Proper installation and placement	6
Proper use	6
Maintenance and cleaning	6
Repair	7
Taking out of service	7
Information for energy saving	7
Overview	7
Installation	8
Models CL	9
Models CM	9
Operation	9
Cooling fan	9
Defrosting	9
Electrical connection	9
Analog cooking programmer	11
Switching on the first time	12
Suggestions	12
Cooking table	13
Cleaning and maintenance	14
Technical data	17
Support	17
Disposal	18
Dishes tested	18

## ABOUT THIS MANUAL

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

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

- ▶ Carefully read the user manual before using the device.
  - ▶ Keep the user manual.
  - ▶ Use the device described in this user manual only according to the intended use.
  - ▶ Franke reserves the right to make modifications to the product without prior notice.
- All information correct at time of issuance.

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.

- ▷ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- ▷ This device is not a toy.
- ▷ Do not leave children near the device unattended.
- ▷ Do not let children play with the device.
- ▷ Do not allow children to touch the device or its controls during and immediately after using it.

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

- ▷ Ensure that the device is installed in a way that allows to disconnect it from the power supply, with a contact opening distance

that ensures complete disconnection in category III overvoltage conditions. Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

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



### **Risk of burns!**

- ▷ During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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



### **Risk of burns!**

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

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

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

- ▷ Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass/ the glass of hinged lids of the hob (as appropriate), since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- ▷ Do not use steam cleaners or direct jets of water.

### Proper installation and placement

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

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

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



### Risk of death!

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

### Proper use

- ▷ Only use the device to prepare and cook food.
- ▷ Use oven gloves when placing containers in the oven or when taking containers out of the oven.

- ▷ Observe the manuals of the cooking devices that are used with the oven when using the device.
- ▷ Do not place power cables of other electric appliances on hot parts of the oven.
- ▷ Do not use flammable liquids near the oven.



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

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



### Risk of burns!

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



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

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



### Risk of electric shock!

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

### Maintenance and cleaning

Before maintenance or cleaning:

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



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

The device contains electrical components.

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

## Repair

- ▷ Do not allow anyone except qualified personnel to install or repair the appliance.
- ▷ Contact a service centre authorised by the manufacturer or qualified personnel in the following cases:
  - Immediately after unpacking, in the event of doubts regarding the integrity of the device
  - During installation (according to the manufacturer's instructions)
  - Doubts regarding the correct operation of the device

- Malfunction or poor operation
- Replacing the power socket if incompatible with the power plug of the device
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

## Taking out of service

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

## INFORMATION FOR ENERGY SAVING

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

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

## OVERVIEW

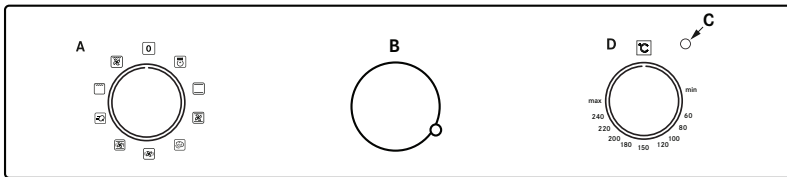


Fig. 1a

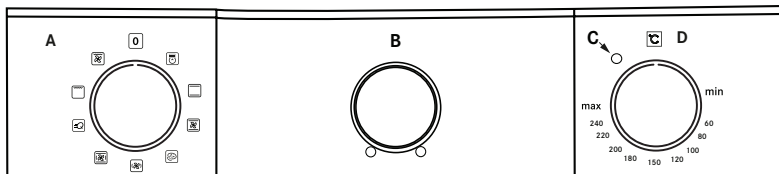


Fig. 1b The knobs shown are for illustration purposes only. Consider the ones on your device.

### A. Programme selector knob

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

### B. Programmer

Franke ovens have various cooking time management and control systems; refer to page 11 for specific detailed instructions. Just identify the type of control your oven is equipped with, to be guided in correct use of the function.

### C. Thermostat indicator

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

### D. Temperature control knob (Thermostat)

Used to set the temperature required for the type of food being cooked, keeping it constant during cooking. To select the required temperature, turn the knob clockwise, bringing the pointer to the corresponding number. Max. temperature is approx. 260 °C.

### E. Rack and drip-tray runners

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

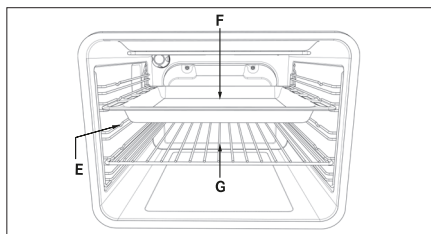
### F. Drip-tray

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

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

### G. Rack

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



## INSTALLATION

**Important:** Installation (Fig. 5) must be carried out in compliance with current standards and regulations.

It must only be carried out by specialised and licensed personnel.

### Cabinet requirements

✓ For fitted units, the components (plastic materials and veneered wood) must be assembled with heat-resistant adhesives (min. 100°C):

- unsuitable materials and adhesives can result in warping and ungluing.
- ✓ The cabinet must allow sufficient room for the electrical connections.
- ✓ The cabinet in which the oven is fitted must be strong enough to take the weight of the equipment.
- ▷ The oven must be securely installed in the recess.
- ▷ The oven can be installed in a column cabinet or under the top of a modular unit, provided sufficient ventilation is guaranteed.



## Models CL

### (Fig. 6d)

Fit the appliance in the compartment; fix the oven to the cabinet with the 4 screws and the 4 bushings provided, using the holes prepared in the side panels (Fig. 6d).

## Models CM

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

- ▶ Measure the width of the cabinet shoulder (S), which normally can be 16, 18 or 20 mm.
- **16 mm shoulder:** on each fixing bracket (F) position 2 lugs (T) marked with the number 16.

- **18 mm shoulder:** on each fixing bracket (F) position 2 lugs (T) marked with the number 18.
- **20 mm shoulder:** the 20 mm shoulder does not require the use of lugs.
- ▶ Position the brackets (F) against the cabinet shoulder and at the bottom on the oven support top.
- ▶ Secure the brackets (F) with the screws (V).
- ▶ Position the oven inside the cabinet, open the door fully and fix it to the brackets (F) using the 4 screws (U) and the 4 plastic spacers (D).

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

If the oven is to be fitted under a cooktop, firstly turn the top connection (R) to the right or left so that the oven fits properly (Fig. 6e).

## OPERATION

This oven combines the advantages of “static” natural convection ovens with those of modern “fan” ovens. It is a very versatile appliance which enables safe and easy selection of 8 different cooking methods. Use knobs (A) and (D) on the control panel to select the required programmes and temperature. For best use of your Franke oven, consult the cooking table on page 13.

### Cooling fan

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

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



### Oven light

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

### Defrosting

To defrost the food, the following procedure is recommended:

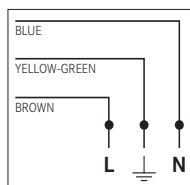
- ▶ Set the programme selector knob (A) to the position „TURBO GRILL“.
- ▶ Set the thermostat knob (D) to 0°C.

### Electrical connection

Franke ovens are supplied with a three-pole power cable with free terminals. If the oven is permanently connected to the power supply, install a device that ensures disconnection from the power supply, with a contact opening distance (at least 3 mm) enabling complete disconnection in category III overvoltage conditions. Make sure:

- ✓ The plug and socket are suitable for a 16 A current.

- ✓ Both can be easily reached and are positioned so that no live part is accessible when inserting or removing the plug.
- ✓ The plug can be easily inserted.
- ✓ The oven does not rest against the plug when installed in the cabinet.
- ✓ The terminals of two appliances are not connected to the same plug.
- ✓ A 3 x 1.5 mm<sup>2</sup> cable type H05VV-F is used when replacing the power cable.
- ✓ Make sure you observe the polarities of the free terminals.



Brown = Live  
Blue = Neutral  
Yellow/Green = Earth

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

The mains frequency is established at switching on.

### Cooking programmes



#### NATURAL CONVENTIONAL COOKING

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

Set the thermostat knob (D) between 50°C and max. 260°C.



#### FAN-ASSISTED COOKING

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

Set the thermostat knob (D) between 50°C and max. 260°C.



#### PIZZA BAKING

The circular, bottom (floor) and top (roof) heating elements are partially activated. The even temperature distribution, in combination with forced air circulation, makes this function ideal for cooking all types of pizzas.

Set the thermostat knob (D) between 50°C and max. 260°C.



#### FAN COOKING

The circular heating element is switched on and the fan starts. The constant and even heat cooks and browns the food evenly. Different foods can also be cooked at the same time, provided their cooking temperatures are similar. This is the gentlest type of fan cooking available with this Franke oven, and is ideal for preparing cakes and pastries, enabling three shelves to be used at the same time.

Set the thermostat knob (D) between 50°C and max. 260°C.



#### MULTIPOWER FAN COOKING

This turns on the circular heating element, together with partial activation of the top (roof) and bottom (floor) heating elements and the fan. Compared with the previous function, it is a more powerful and faster way to reach the required temperature; this, in combination with even heat distribution, makes it ideal for roasting meat and fish and baking pasta, using up to 3 shelves.

Set the thermostat knob (D) between 50°C and max. 260°C.



#### Quick cooking

The circular heating element is turned on, together with the top (roof) and bottom (floor) heating elements and fan. This is the most powerful function available on your Franke oven, and the heat distribution is designed to be more intense towards the bottom; this makes it ideal for preparing pizzas or fast cooking of frozen foods in general. It can be used for quickly bringing the oven to the required temperature, then selecting any of the other available programmes.

Set the thermostat knob (D) between 50°C and max. 260°C.

## Cooking programmes



### GRILLING

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

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

The thermostat knob (D) should normally be set to max. 200°C, however a lower temperature can be set, in which case grilling will be slower.



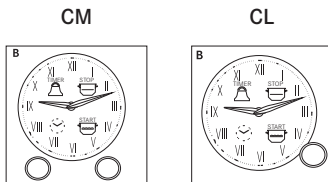
### TURBO GRILL COOKING

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

The thermostat knob (D) should normally be set to max. 200°C, however a lower temperature can be set, in which case grilling will be slower.

## Analog cooking programmer

(Fig. 1a, 1b)



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

### Right knob

- ▶ Press the right knob to select in sequence the functions to be activated (timer, end of cooking, cooking start, time setting), signalled by the respective LED blinking.
- ▶ Press this knob briefly to check already programmed settings (Query), or press it for about 2 seconds to cancel settings (Reset).

### Left knob (right knob for CL)

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


### LEDs

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

### Timer





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

### End of cooking

- ▶ To set the end of cooking time, press the knob twice (the LED for the  symbol begins to flash); then turn the left knob (right knob for CL) to move the hands in order to set the end of cooking time.
  - The LED will blink for the next 10 seconds (for possible adjustments), after which the setting will be acquired and the LED becomes steady.
  - The same effect is obtained by pressing the right knob twice during blinking. At the end of cooking, oven heating will be deactivated and the ringer will sound for 1 minute; this sound can be stopped by pressing the right knob.

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

### End of cooking with delayed start

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

### Setting the time of day

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

### Switching on the first time






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




### Suggestions

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

**Note:** Before switching the oven on, read the timer instructions (see page 11).

## COOKING TABLE

Selection knob setting	Type of food	Weight (kg)	Shelf position*	Preheating time (min.)	Thermostat knob setting	Duration (min.)
<b>NATURAL CONVENTIONAL COOKING</b> 	Roast pork	1	3	9.5	180 °C	65-75
	Omelettes	1.5	2	10.5	200 °C	25-30
	Cod-gilthead-turbot	1	3	9.5	180 °C	15
	Bread rolls	1	2 or 4	9.5	175 °C	25-30
	Pies	1	2	10.5	200 °C	40-45
	Freshwater fish	1.5	3	10.5	200 °C	35-40
	Polenta with sauce	0.5	2	9.5	180 °C	25-30
	Cheesecakes	1.5	2	9.5	180 °C	25-30
<b>FAN-ASSISTED COOKING</b> 	Roast pork	1	3	9	180 °C	60-70
	Baked rabbit	1	2	9.5	190 °C	55-65
	Crescia Marchigiana (quick flat bread)	1.5	2	10	200 °C	25-30
	Baked crayfish	0.5	3	10	200 °C	30-40
	Cod-gilthead-turbot	2	2 or 4	7.5	150 °C	25-30
	Bread rolls	2	2 or 4	9	180 °C	25-30
	Fruit tarts	1.5	2	9	175 °C	30-35
	Meat & veg pies	2	3 or 5	9	180 °C	40-45
<b>PIZZA BAKING</b> 	Bread rolls	1	3	To speed up the preheating time, use the „Quick Cooking“ function	170 °C	30-35
	Pitta bread	1	1		Max	14-18
	Vegetable pie	0.8	3		180 °C	45-50
	Pizza	0.4	1-3		Max	12-14
	Chicken (pieces)	0.8	2 or 3		170 °C	55-60
	Guinea fowl-rabbit (pieces)	0.8	2		170 °C	70-75
	Turkey	1.5	3		170 °C	85-90
	Duck	1.5	2 or 3		170 °C	80-85
	Roast beef	1	3		185 °C	105-115
	Gilthead-bass-cod	0.8	3		150 °C	17-23
	Stuffed vegetables	1.5	3		180 °C	40-45
	Biscuits	0.5	3		160 °C	13-17
	Fruit tarts	0.8	3		170 °C	32-38
	Meringues	0.5	3		90 °C	70-75
<b>FAN COOKING</b> 	Pumpkin bread	2.5	2 or 3	7	180 °C	25-30
	Wholemeal bread	1	1-4	8	190 °C	30-35
	Puff pastry	1	1-4	8	190 °C	30-35
	Savoury biscuits	0.75	1-3	8	190 °C	25-30
	Vegetable pies	1	3	7	180 °C	55-60
	Cakes	0.5	2 or 3	7	180 °C	25-30
	Cheese pies	1.5	3	7	180 °C	25-30
	Trout en papillote	0.3	3	8.5	200 °C	15-20
<b>MULTIPOWER FAN COOKING</b> 	Baked rabbit	1.5	1-3	7.5	200 °C	115-125
	Meat pies	1.5	1-3	7.5	200 °C	50-55
	Meat & veg pies	1.5	1-3	7.5	200 °C	35-40
	Chicken	1.5	2	6	180 °C	60-65
	Roast suckling pig	6.5	3	7.5	200 °C	370-390
	Savoury biscuits	0.3	3	6	180 °C	20
	Fruit tarts	1.5	3	7.5	200 °C	30-35
	Roast potatoes	1	3	6	180 °C	30-35

Selection knob setting	Type of food	Weight (kg)	Shelf position*	Preheating time (min.)	Thermostat knob setting	Duration (min.)
<b>QUICK COOKING</b> 	Focaccia	1	3	11.5	Max	55-60
	Bread rolls	1	1-4	5.5	180 °C	20-25
	Rye bread	1	3	5.5	180 °C	25-30
	Pizza	0.9	1-3	11.5	Max	10-11
	Roast beef	1.5	3	5.5	180 °C	35-40
	Pork /veal leg	1	3	5.5	180 °C	110-120
	Turkey	1	3	5.5	180 °C	45-50
<b>GRILLING</b> 	Chicken wings	1	4 or 5	7	Max	25-30
	Chops	0.8	3	7	Max	25-30
	Scallops	0.5	3 or 4	7	Max	14-16
	Roast potatoes	1	3	7	Max	25-30
	Freshwater fish	1	3 or 4	7	Max	25-30
	Tomatoes au gratin	0.4	2 or 3	7	Max	25-30
	Eel kebabs	0.5	3	7	Max	25-30
Turkey kebabs	0.5	4	7	Max	25-30	
<b>TURBO GRILL COOKING</b> 	Chicken legs	1	4 or 5	9.5	Max	25-30
	Spare-ribs	0.5	4	14	Max	40-45
	Guinea fowl (pieces)	1.2	4	14	Max	30-35
	Gilthead en papillote	1	3	8	Max	20-25
	Chicken (pieces)	1.5	3	14	Max	35-40
	Quails	0.8	4	14	Max	30-35
	Sausages	1	4	14	Max	20-25
	Vegetables	1	4 or 5	14	Max	10-15

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

## CLEANING AND MAINTENANCE

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

### Important

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

- The stainless steel and enamelled parts of the oven will stay as good as new if regularly cleaned with water or special detergents. Take care to dry them thoroughly after cleaning.
  - Never use scouring pads, steel wool, muriatic acid or other products which could scratch or mark the surface.
- Do not use steam cleaners or direct jets of water.**
- Stains on the base of the oven, due to various cooking products (sauces, sugar, egg white and fat) are always produced by spills and splashes.
    - Splashes occur during cooking and are the result of cooking at too high a temperature, while spills are due to the use of cooking dishes which are too small, or an incorrect estimate of increases in volume during cooking.
    - These two problems can be solved by using cooking pots with high rims or using the drip-tray supplied with the oven.
  - To clean the lower part of the oven, it is advisable to remove any stains while the oven is still warm; stains are easy to deal with when fresh.

### Cleaning the oven door

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

### Removing the oven door internal glass (models CL only) (Fig. 2)

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

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

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

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



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

### Removing the oven door internal glass (models CM only) (Fig. 3)

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

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

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

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



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

### Removing the oven door (Fig. 4a, 4b, 4c)

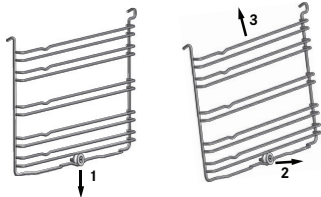
To facilitate oven cleaning, the oven door can be removed by operating on the hinges as follows:

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

Refer to the pictures at the end of this manual.

### Removing the side frames

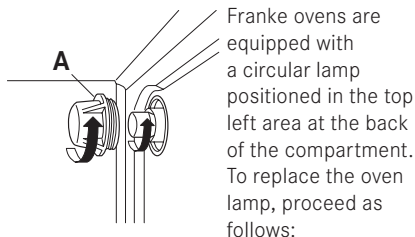
- ▶ Bend the crosspiece engaged in the fixing bush downwards and remove it from the groove.
- ▶ Tilt the frame upwards by approx. 60° and push it slightly in the direction of inclination.
- ▶ Keeping the frame tilted, remove the two top hooks from the respective holes.



### Fitting the side frames

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

### Replacing the oven lamp



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

- ▶ Turn off the power to the appliance by means of the omnipolar switch used for connecting it to the electrical system, or disconnect the plug if accessible.
- ▶ Unscrew the glass cover (A).

- ▶ Unscrew the lamp and replace it with one resistant to high temperatures (300 °C), with the following characteristics:
  - Voltage: 220/240 V ~ 50-60 Hz
  - Power: 25 W
  - Connection: G9
- ▶ Refit the glass cover (A) and reconnect the power supply.

### Caution! Damage to the lamp due to wrong handling!

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



### WARNING! Possibility of electric shock!

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



### WARNING! Electric shock due to wrong handling!

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



## TECHNICAL DATA

Power supply voltage and frequency	220-240 V, 50/60 Hz
Total power and fuse rating	2850 W ~ 16 A
<b>Power and heating elements</b>	
Upper	1000 W
Lower	1250 W
Grill	2250 W
Circular	2000 W
Fan	30 W
Tangential fan	15 W
Oven lamp	1 x 25 W

## SUPPORT

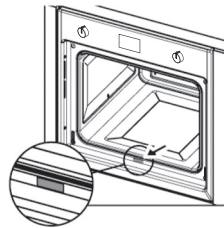


In the event of any operation problems, contact a Franke Technical Service Centre (refer to the attached list).

**Never use the services of unauthorised technicians.**

**Specify:**

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



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

## DISPOSAL

---

### Information for users



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

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

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

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

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

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

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

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

### Information for test institutes

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

## DISHES TESTED

---

In accordance with the Standard EN / IEC 60350 These tables have been created for the controlling authorities in order to facilitate the examination and testing of the various devices.

### How to read the cooking table

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

The cooking times refer to the introduction of the food in the oven, excluding preheating (if required).

Temperatures and cooking times are approximate values and depend on the quality of food and the type of accessory.

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

### Cooking different foods at the same time

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

Recipe	Function	Pre-heating	Level (from bottom to top)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories / Notes
Shortbread biscuits	STATIC	YES	4	160	20	Lev. 4: flat drip-tray
	MULTIPOWER	YES	3-4	160	23	Lev. 4: flat drip-tray Lev.3: deep drip-tray
Small cakes	STATIC	YES	3	160	25	Lev. 3: flat drip-tray
	MULTIPOWER	YES	3-4	160	23	Lev. 4: flat drip-tray
Sponge cake without fat	STATIC	YES	2	160	45	Lev. 2: cake tin on rack
	MULTIPOWER	YES	2	170	30	Lev. 2: cake tin on rack
Apple pie	STATIC	YES	1	180	65	Lev. 1: cake tin on rack
	QUICK COOKING	YES	1	180	55	Lev. 1: cake tin on rack
Two apple pies	QUICK COOKING	YES	1-3	180	80	Lev. 3: cake tin on rack Lev. 1: cake tin on rack
Leavened cakes	STATIC	YES	2	165	27	Lev. 2: cake tin on rack
	MULTIPOWER	YES	2	165	35	Lev. 2: cake tin on rack
Grill cooking	If cooking foods directly on the rack, place the drip-tray on the shelf below. This will collect cooking residuals and keep the oven clean. When grilling, it is advisable to leave 3-4 cm free at the front edge of the rack to facilitate pulling it out.					
Toasted sandwich * (preheat 5 min)	GRILL	YES	4	200	3-5	Lev. 4: Rack
Burgers ** (no preheating)	GRILL	NO	4	200	35	Lev. 4: Rack Lev. 3: Drip-tray

\* keep the door closed for the duration of the cooking.

\*\* once it reaches 10 min, turn it.

## INHALTSVERZEICHNIS

---

Zu dieser Bedienungsanleitung	21
Bestimmungsgemäße Verwendung	21
Sicherheitshinweise	21
Korrekte Installation und Aufstellung	23
Richtige Verwendung	23
Pflege und Reinigung	24
Reparatur	24
Außerbetriebsetzung	24
Informationen zum Energiesparen	24
Overview	25
Installation	26
Modelle CL	26
Modelle CM	26
Bedienung	27
Kühlgebläse	27
Auftauen	27
Elektrischer Anschluss	27
Analoger Gar-Programmer	29
Erstmaliges Einschalten	30
Empfehlungen	30
Gartabelle	31
Pflege und Reinigung	32
Technische Daten	35
Support	35
Entsorgung	35
Geprüftes Geschirr	36






## ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

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

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

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

### Symbol Bedeutung

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.
- ▷ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnisse im Umgang mit dem Gerät benutzt werden, wenn sie vorher in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.
- ▷ Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- ▷ Lassen Sie Kinder in der Nähe des Geräts nicht unbeaufsichtigt.
- ▷ Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- ▷ Kinder dürfen das Gerät oder die Bedienelemente während des Betriebs oder unmittelbar danach nicht berühren.

**VORSICHT:** Damit es nicht zu einer unbeabsichtigten Rücksetzung des Temperaturbegrenzers kommen kann, darf das Gerät nicht über ein externes Schaltgerät

wie eine Zeitschaltuhr mit Strom versorgt oder an einen elektrischen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig von der Anlage ein- und ausgeschaltet wird.

- ▷ Das Gerät muss so eingebaut werden, dass die vollständige Trennung von der Stromquelle mit einem Kontaktöffnungsabstand ermöglicht wird (gemäß Überspannungskategorie III). Die Trennvorrichtung ist gemäß den Verkabelungsvorschriften in die feste Verkabelung einzubinden.
- ▷ Nur das für diesen Ofen empfohlene Bratenthermometer verwenden.
- ▷ Das Gerät sollte nicht hinter einer Dekortür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.



### **Verbrennungsgefahr!**

- ▷ Es sollte sorgfältig vermieden werden, Heizelemente innerhalb des Ofens zu berühren. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

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



## Verbrennungsgefahr!

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

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

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

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

## Korrekte Installation und Aufstellung

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

Wenn der Backofen dauerhaft an das Stromnetz angeschlossen werden soll:

- ▷ Installation nur vom Kundendienst, einem Elektriker oder entsprechend geschultem Fachpersonal durchführen lassen.
- ▷ Das Gerät muss direkt an die Netzsteckdose angeschlossen werden. Für den Anschluss des Geräts dürfen

keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwendet werden.

- ▷ Achten Sie darauf, dass das Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne) ausgesetzt ist.



## Lebensgefahr!

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

## Richtige Verwendung

- ▷ Verwenden Sie das Gerät nur zum Kochen und Zubereiten von Speisen.
- ▷ Backhandschuhe beim Hineinschieben und Herausnehmen von Formen verwenden.
- ▷ Beim Gebrauch des Ofens die Bedienungsanleitungen der Kochgeräte beachten, die zusammen mit dem Ofen verwendet werden.
- ▷ Keine Stromkabel anderer elektrischer Geräte auf heiße Teile des Ofens legen.
- ▷ Keine brennbaren Flüssigkeiten in der Nähe des Ofens verwenden.



## Überhitzungsgefahr und Funktionsausfall des Ofens bei blockierter Lüftung!

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



## Verbrennungsgefahr!

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



## Stromschlaggefahr durch defektes Gerät!

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



### Stromschlaggefahr!

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

### Pflege und Reinigung

Vor Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten:

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



### Stromschlaggefahr durch eindringende Flüssigkeit!

Das Gerät enthält elektrische Teile.

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

### Reparatur

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

### Außerbetriebsetzung

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

## INFORMATIONEN ZUM ENERGIESPAREN

Die Betriebsart HEISSLUFT verbraucht weniger Energie als die anderen verfügbaren Garfunktionen.

- ▷ Häufiges Öffnen der Tür vermeiden.
- ▷ So schnell wie möglich vorheizen.
- ▷ Garraum nur vorheizen, wenn dies für das Backergebnis notwendig ist.

- ▷ Wenn bei einem Rezept für einen Auflauf mehr als 30 Minuten Restwärme nötig sind, Gerät 5–10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten.



## OVERVIEW

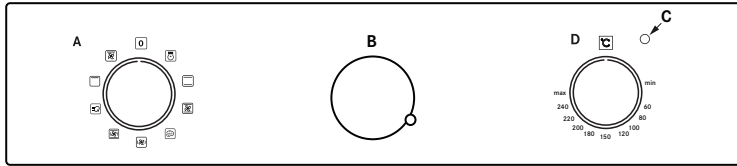


Fig. 1a

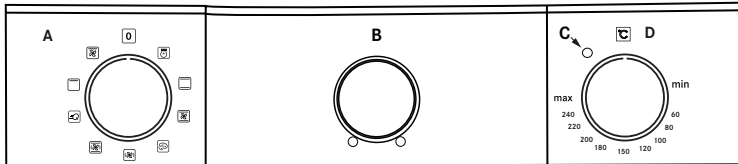


Fig. 1b Die gezeigten Knöpfe dienen nur zur Veranschaulichung. Betrachten Sie die auf Ihrem Gerät.

### A. Programmauswahlknopf

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

### B. Programmierung

Franke Öfen verfügen über verschiedene Zeitmanagement- und Steuersysteme. Auf Seite 29 erhalten Sie spezifische detaillierte Anweisungen. Sie müssen lediglich die Art der Steuerung ermitteln, mit der Ihr Ofen ausgerüstet ist, um Hinweise zur richtigen Verwendung der Funktion zu erhalten.

### C. Thermostatanzeige

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

### D. Temperaturregler (Thermostat)

Verwendet zur Einstellung der für die zu garende Speise notwendigen Temperatur, damit diese während des gesamten

Garvorgangs konstant gehalten wird. Zum Auswählen der erforderlichen Temperatur drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, wobei Sie den Zeiger auf die entsprechende Zahl einstellen.

Die max. Temperatur ist ungefähr 260 °C.

### E. Rost- und Backblechauszüge

Zur korrekten Positionierung von Rost und Backblechen

in 5 vorgegebenen Positionen (1 bis 5 von unten nach oben). Die Gartabelle (Seite 31) gibt die beste Position für jede Art des Garens an.

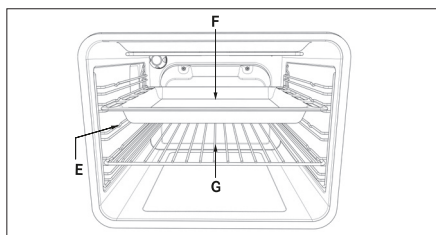
### F. Backblech (Fettpfanne)

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

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

### G. Rost

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



## INSTALLATION

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

Sie dürfen nur von Fachpersonal ausgeführt werden.

### Anforderungen an den Küchenschrank

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

### Modelle CL

(Abb. 6d)

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

### Modelle CM

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

- ▶ Messen Sie die Schulterbreite des Schanks (S), sie sollte normalerweise 16, 18 oder 20 mm betragen.
  - **Schulterbreite 16 mm:** Bringen Sie an jedem Haltewinkel (F) 2 Ösen (T), die mit der Zahl 16 markiert sind, an.
  - **Schulterbreite 18 mm:** Bringen Sie an jedem Haltewinkel (F) 2 Ösen (T), die mit der Zahl 18 markiert sind, an.
  - **Schulterbreite 20 mm:** Für die Schulterbreite 20 mm ist keine Verwendung von Ösen erforderlich.
- ▶ Positionieren Sie die Haltewinkel (F) gegen die Schulter des Schanks und unten auf der Oberseite der Ofenlagerplatte.
- ▶ Befestigen Sie die Haltewinkel (F) mit den Schrauben (V).
- ▶ Positionieren Sie den Ofen innerhalb des Schanks, öffnen Sie die Tür vollständig und montieren Sie den Ofen an den Haltewinkeln (F) mithilfe der 4 Schrauben (V) und der 4 Kunststoff-Abstandshalter (D).

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

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

## BEDIENUNG

Dieser Ofen vereint die Vorteile von Öfen mit Ober-/Unterhitze und natürlicher Konvektion mit den Vorteilen von modernen Öfen mit Gebläsen. Mit diesem äußerst vielseitigen Gerät lassen sich 8 verschiedene Garmethoden sicher und einfach auswählen. Verwenden Sie die Knöpfe (A) und (D) auf dem Bedienfeld, um die erforderlichen Programme und Temperaturen auszuwählen. Nähere Informationen zum optimalen Gebrauch Ihres Franke Ofens finden Sie in der Gartabelle auf Seite "Gartabelle" 31.

### Kühlgebläse

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

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



### Ofenlicht

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

### Auftauen

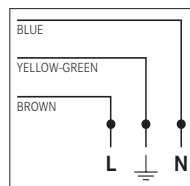
Um Speisen aufzutauen, wird folgendes Verfahren empfohlen:

- ▶ Stellen Sie den Programmauswahlknopf (A) auf die Stellung „UMLUFTGRILLEN“.
- ▶ Stellen Sie den Temperaturregler (D) auf 0 °C.

### Elektrischer Anschluss

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

- ✓ Stecker und Steckdose sind für 16 A Stromstärke ausgelegt.
- ✓ Beide Komponenten sind gut erreichbar und so positioniert, dass keine stromführenden Teile zugänglich sind, wenn Sie den Stecker einstecken oder entfernen.
- ✓ Der Stecker kann leicht eingesteckt werden.
- ✓ Der Ofen befindet sich nicht zu nahe am Stecker und berührt diesen nicht, wenn er im Schrank eingebaut wurde.
- ✓ Die Anschlussklemmen von zwei Geräten sind nicht am gleichen Stecker angeschlossen.
- ✓ Bei Austausch des Stromkabels wird eine H05VV-F-Schlauchleitung mit 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> verwendet. Stellen Sie sicher, dass Sie die Polarität der freien Anschlussklemmen berücksichtigen.



Braun = stromführend  
Blau = neutral  
Gelb-grün = Masse/Erde

### Hinweis:

Stellen Sie sicher, dass die Kenndaten des elektrischen Versorgungssystems im Haus (Netzspannung, maximale Leistung und Stromstärke) mit denen Ihres Franke Ofens kompatibel sind.

Die Netzfrequenz wird beim Einschalten ermittelt.

## GARPROGRAMME

**NORMALE OBER-/UNTERHITZE**

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

Der Temperaturregler (D) muss zwischen 50 °C und max. 260 °C stehen.

**OBER-/UNTERHITZE + UMLUFT**

Das obere Heizelement (Oberhitze), das untere Heizelement (Unterhitze) und das Gebläse innerhalb des Ofens werden aktiviert. Die konstante und einheitliche Hitze gart und bräunt die Lebensmittel gleichmäßig. Verschiedene Gerichte können gleichzeitig mithilfe von maximal 2 Einschüben gegart werden.

Der Temperaturregler (D) muss zwischen 50 °C und max. 260 °C stehen.

**PIZZA-BACKPROGRAMM**

Die runden unteren (Unterhitze) und oberen Heizelemente (Oberhitze) werden teilweise aktiviert. Die gleichmäßige Temperaturverteilung in Kombination mit der Zwangsluftzirkulation macht diese Funktion zur idealen Lösung zum Garen aller Arten von Pizzen.

Der Temperaturregler (D) muss zwischen 50 °C und max. 260 °C stehen.

**HEISLUFT**

Das runde Heizelement wird eingeschaltet und das Gebläse läuft an. Die konstante und gleichmäßige Hitze gart und bräunt das Gericht gleichmäßig. Verschiedene Gerichte können auch gleichzeitig zubereitet werden, falls ihre Gartemperaturen ähnlich sind. Dies ist die sanfteste Methode des Umluftgartens, die mit diesem Franke Ofen verfügbar ist. Sie ist ideal für die Zubereitung von Kuchen und Backwaren geeignet, wobei gleichzeitig drei Einschübe verwendet werden können.

Der Temperaturregler (D) muss zwischen 50 °C und max. 260 °C stehen.

**MULTI POWER-HEISLUFT**

Dies schaltet das runde Heizelement ein, gemeinsam mit der teilweisen Aktivierung der oberen (Oberhitze) und unteren Heizelemente (Unterhitze) und des Gebläses. Verglichen mit der vorherigen Funktion handelt es sich dabei um eine leistungsfähigere und schnellere Methode zum Erreichen der erforderlichen Temperatur. Das macht diese Funktion in Verbindung mit der gleichmäßigen Hitzeverteilung zur idealen Methode für das Braten von Fleisch und Fisch und für Nudelaufläufe, wobei bis zu 3 Einschübe verwendet werden.

Der Temperaturregler (D) muss zwischen 50 °C und max. 260 °C stehen.

**QUICK COOKING-PROGRAMM**

Das runde Heizelement ist eingeschaltet, gemeinsam mit den oberen (Oberhitze) und unteren Heizelementen (Unterhitze) und dem Gebläse. Dies ist die leistungsfähigste Funktion, die an Ihrem Franke Ofen verfügbar ist. Die Hitzeverteilung wurde so konzipiert, dass sie nach unten intensiver ist, was diese Funktion für das Zubereiten von Pizzen oder das „Quick Cooking“-Programm von gefrorenen Lebensmitteln im Allgemeinen zur idealen Methode macht. Sie kann verwendet werden, um den Ofen schnell auf die erforderliche Temperatur zu bringen und dann ein beliebiges der anderen verfügbaren Programme auszuwählen.

Der Temperaturregler (D) muss zwischen 50 °C und max. 260 °C stehen.

**GRILLEN**

Das Grillheizelement an der Oberseite des Ofens schaltet sich ein. Das schnelle Garen der Oberfläche durch Infrarotstrahlen sorgt dafür, dass das Fleisch innen zart bleibt. Der Grill kann auch verwendet werden, um in kurzer Zeit bis zu 9 Scheiben Brot zu rösten. Der Franke Ofen wurde so ausgelegt, dass das Grillen von Lebensmitteln nur bei vollständig geschlossener Ofentür möglich ist.  
Hinweis: Wenn es sich in Betrieb befindet, ist das Grill-Heizelement sehr heiß. Achten Sie sorgfältig darauf, es beim Umgang mit dem Grillgut im Ofen nicht versehentlich zu berühren. Franke hat jedoch auf jeden Fall die Ofenöffnung so gestaltet, dass die Hände bestmöglich geschützt werden.

Der Temperaturregler (D) sollte normalerweise auf max. 200 °C eingestellt sein, allerdings kann eine niedrigere Temperatur eingestellt werden, wodurch das Grillen langsamer erfolgt.

## GARPROGRAMME



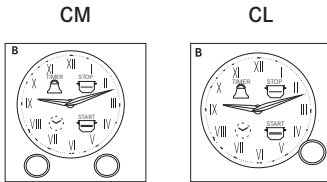
## UMLUFTGRILL

Das Grill-Heizelement an der Oberseite des Ofens und das Gebläse sind aktiviert. Dadurch wird die einseitig gerichtete Wärmestrahlung mit der Zwangsluftzirkulation innerhalb des Ofens kombiniert. Auf diese Weise wird verhindert, dass die Oberfläche des Grillguts anbrennt. Außerdem kann die Wärme tiefer eindringen. Hervorragende Ergebnisse werden erzielt, wenn der Umluftgrill für gemischte Kebabs aus Fleisch und Gemüse, Würste, Spareribs und Lammkoteletts, gegrilltes Hähnchen, Wachtel mit Salbei, Schweinefilets usw. verwendet wird.

Der Temperaturregler (D) sollte normalerweise auf max. 200 °C eingestellt sein, allerdings kann eine niedrigere Temperatur eingestellt werden, wodurch das Grillen langsamer erfolgt.

## Analoger Gar-Programmer

(Abb. 1a, 1b)



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

## Rechter Knopf

- ▶ Drücken Sie den rechten Knopf, um die zu aktivierenden Funktionen (Timer, Garzeitende, Garbeginn, Zeiteinstellung), die durch die jeweils blinkende LED angezeigt werden, nacheinander auszuwählen.
- ▶ Drücken Sie kurz diesen Knopf, um bereits programmierte Einstellungen zu kontrollieren (Abfrage), oder drücken Sie ihn etwa 2 Sekunden lang, um die Einstellungen zu löschen (Reset).

## Linker Knopf (rechter Knopf bei CL)

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


## LEDs

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

Timer 





- ▶ Zum Einstellen des Timers drücken Sie einmal den Knopf rechts (die entsprechende LED beginnt zu blinken); drehen Sie dann den linken Knopf (rechter Knopf bei CL), um die Zeiger zum Einstellen der Garzeitdauer zu bewegen.
- ▶ Drücken Sie erneut den rechten Knopf, um die Einstellung zu bestätigen; die entsprechend LED wechselt von blinkend auf fest leuchtend.
  - Die Zeiger kehren zur Ausgangsposition zurück, um die aktuelle Zeit anzuzeigen: Ist die eingestellte Zeit erreicht, gibt der Wecker einen Signalton aus. Dieser Ton kann durch Drücken des rechten Knopfes gestoppt werden.
  - Der Timer steuert nicht die Ofenheizung.

Garzeit 

- ▶ Zum Einstellen des Garzeitendes drücken Sie den Knopf zwei Mal (die LED für das  Symbol beginnt zu blinken); drehen Sie dann den linken Knopf (rechter Knopf bei CL), um die Zeiger zum Einstellen der Ende der Garzeit zu bewegen.
  - Die LED blinkt während nächsten 10 Sekunden (damit Einstellungen bei Bedarf angepasst werden können). Im Anschluss wird die Einstellung übernommen, und die LED leuchtet dauerhaft.
  - Die gleiche Wirkung wird erzielt, wenn der rechte Knopf während des Blinkens zwei Mal gedrückt wird. Bei Garzeitende wird die Backofenheizung abgeschaltet und der Wecker läutet 1 Minute lang; dieser Ton kann durch Drücken des rechten Knopfes gestoppt werden.

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

### Garzeit mit verzögertem Start

- ▶ Der verzögerte Garbeginn kann nur nach dem Ende eines Garvorgangs aktiviert werden; wenn er eingestellt ist, bestätigt das Drücken des rechten Knopfes den „Halt“ und aktiviert die blinkende LED für das Symbol .
- ▶ Drehen Sie ebenso den linken Knopf (rechter Knopf bei CL) zum Einstellen des Garzeitbeginns (dieser liegt natürlich vor dem Ende, deshalb können die Zeiger nur zurück bewegt werden).
- ▶ Bestätigen Sie durch erneutes Drücken des rechten Knopfes.
- ▶ Die Angabe kann auch automatisch erfasst werden, wenn Sie es 10 Sekunden weiterblinken lassen.
  - Die LEDs für die Symbole  und  leuchten weiterhin, und der Ofen schaltet sich zum eingestellten Zeitpunkt ein. Danach leuchtet nur noch die LED für das Symbol .
  - Bei Garzeitende läutet der Wecker 1 Minute lang; dieser Ton kann durch Drücken des rechten Knopfes gestoppt werden.

### Uhrzeit einstellen

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

### Erstmaliges Einschalten

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




### Empfehlungen

- ▷ Für das erfolgreiche Garen dürfen Sie Ihre Gerichte nie in den kalten Ofen stellen, warten Sie, bis er die eingestellte Temperatur erreicht hat.
- ▷ Stellen Sie während des Garvorgangs Töpfe oder Formen nie direkt auf dem Ofenboden ab;
- ✓ stellen Sie sie über den Grills oder den bereitgestellten Backblechen (Fettpfannen) auf einem der 5 verfügbaren Einschübe ab;
  - anderenfalls könnte dies zu Schäden an der Ofenemalle führen.
- ▶ Ihr Franke Ofen verwendet eine spezielle Emalle, die einfach sauber gehalten werden kann. Allerdings empfiehlt sich eine häufige Reinigung, um das Einbrennen von Schmutz und Speiseresten zu verhindern.
- ▷ Jegliche selbstreinigende Panels (falls bereitgestellt) können mit Seife und Wasser gereinigt werden (siehe Reinigungsanweisungen).

Hinweis: Lesen Sie vor dem Einschalten des Ofens die Anweisungen zum Timer (siehe Seite 29).

## GARTABELLE

Einstellung des Auswahlknopfs	Art der Speise	Gewicht (kg)	Ein-schub-position*	Vorheiz-dauer (Min.)	Einstellung des Temperaturreglers	Dauer (min.)
NORMALE OBER-/ UNTERHITZE	Schweinebraten	1	3	9,5	180 °C	65-75
	Omelettes	1,5	2	10,5	200 °C	25-30
	Kabeljau-Dorade-Steinbutt	1	3	9,5	180 °C	15
	Brötchen	1	2 oder 4	9,5	175 °C	25-30
	Pasteten	1	2	10,5	200 °C	40-45
	Süßwasserfisch	1,5	3	10,5	200 °C	35-40
	Polenta mit Soße	0,5	2	9,5	180 °C	25-30
Käsekuchen		1,5	2	9,5	180 °C	25-30
OBER-/ UNTERHITZE + UMLUF	Schweinebraten	1	3	9	180 °C	60-70
	Gebackenes Kaninchen	1	2	9,5	190 °C	55-65
	Crescia Marchigiana (schnelles Fladenbrot)	1,5	2	10	200 °C	25-30
	Gebackener Krebs	0,5	3	10	200 °C	30-40
	Kabeljau-Dorade-Steinbutt	2	2 oder 4	7,5	150 °C	25-30
	Brötchen	2	2 oder 4	9	180 °C	25-30
	Obsttörtchen	1,5	2	9	175 °C	30-35
Fleisch- & Gemüsepasteten	2	3 oder 5	9	180 °C	40-45	
PIZZA-BACKPROGRAMM	Brötchen	1	3	Zum	170 °C	30-35
	Fladenbrot	1	1	Beschleunigen der	Max	14-18
	Gemüsepastete	0,8	3	Aufwärmungszeit	180 °C	45-50
	Pizza	0,4	1-3	verwenden	Max	12-14
	Hähnchen (Teile)	0,8	2 oder 3	Sie die	170 °C	55-60
	Perlhuhn-Kaninchen (Teile)	0,8	2	„Quick“	170 °C	70-75
	Truthahn	1,5	3	Cooking“-Funktion	170 °C	85-90
	Ente	1,5	2 oder 3		170 °C	80-85
	Roastbeef	1	3		185 °C	105-115
	Dorade-Flussbarsch-Kabeljau	0,8	3		150 °C	17-23
	Gefüllte Gemüse	1,5	3		180 °C	40-45
	Kekse	0,5	3		160 °C	13-17
	Obsttörtchen	0,8	3		170 °C	32-38
	Meringue	0,5	3		90 °C	70-75
HEISSLUFT	Kürbisbrot	2,5	2 oder 3	7	180 °C	25-30
	Vollkornbrot	1	1-4	8	190 °C	30-35
	Blätterteig	1	1-4	8	190 °C	30-35
	Cracker	0,75	1-3	8	190 °C	25-30
	Gemüsepasteten	1	3	7	180 °C	55-60
	Kuchen	0,5	2 oder 3	7	180 °C	25-30
	Käsetörtchen	1,5	3	7	180 °C	25-30
	In Folie gegarte Forelle	0,3	3	8,5	200 °C	15-20
MULTI POWER-HEISSLUFT	Gebackenes Kaninchen	1,5	1-3	7,5	200 °C	115-125
	Fleischpasteten	1,5	1-3	7,5	200 °C	50-55
	Fleisch- & Gemüsepasteten	1,5	1-3	7,5	200 °C	35-40
	Hähnchen/Hühnchen	1,5	2	6	180 °C	60-65
	Spanferkel	6,5	3	7,5	200 °C	370-390
	Cracker	0,3	3	6	180 °C	20
	Obsttörtchen	1,5	3	7,5	200 °C	30-35
	Bratkartoffeln	1	3	6	180 °C	30-35

Einstellung des Auswahlknopfs	Art der Speise	Gewicht (kg)	Ein-schub-position*	Vorheiz-dauer (Min.)	Einstellung des Tempera-turreglers	Dauer (min.)
<b>QUICK COOKING-PROGRAMM</b> 	Focaccia (Fladenbrot)	1	3	11,5	Max	55-60
	Brötchen	1	1-4	5,5	180 °C	20-25
	Roggenbrot	1	3	5,5	180 °C	25-30
	Pizza	0,9	1-3	11,5	Max	10-11
	Roastbeef	1,5	3	5,5	180 °C	35-40
	Schweinshaxe/Kalbshaxe	1	3	5,5	180 °C	110-120
	Truthahn	1	3	5,5	180 °C	45-50
<b>GRILLEN</b> 	Hähnchenflügel	1	4 oder 5	7	Max	25-30
	Koteletts	0,8	3	7	Max	25-30
	Jakobsmuscheln	0,5	3 oder 4	7	Max	14-16
	Bratkartoffeln	1	3	7	Max	25-30
	Süßwasserfisch	1	3 oder 4	7	Max	25-30
	Überbackene Tomaten	0,4	2 oder 3	7	Max	25-30
	Gegrillter Aal	0,5	3	7	Max	25-30
Gegrillter Truthahn	0,5	4	7	Max	25-30	
<b>UMLUFT-GRILLEN</b> 	Hähnchenkeulen	1	4 oder 5	9,5	Max	25-30
	Spareribs	0,5	4	14	Max	40-45
	Perlhuhn (Teile)	1,2	4	14	Max	30-35
	In Folie gegarte Dorade	1	3	8	Max	20-25
	Hähnchen (Teile)	1,5	3	14	Max	35-40
	Wachteln	0,8	4	14	Max	30-35
	Bratwurst	1	4	14	Max	20-25
Gemüse	1	4 oder 5	14	Max	10-15	

**Hinweis:** Die Angaben in der Tabelle sind das Ergebnis von Gartests, die von einem Team von Profiköchen durchgeführt wurden. Dabei handelt es sich nur um Richtwerte, die sich je nach Geschmack verändern lassen.

## PFLEGE UND REINIGUNG

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

### Wichtig

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

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

### Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern oder direktem Wasserstrahl.

- Flecken unterschiedlicher Zusammensetzung (Soßen, Zucker, Eiweiß und Fett), die sich am Boden des Ofens bilden können, stammen immer von spritzenden oder überlaufenden Speisen.
  - Spritzer treten während des Garens auf und sind das Resultat des Garens bei übermäßiger Temperatur, während Speisen überlaufen, wenn zu kleines Kochgeschirr verwendet oder das Aufgehen der Speise während des Garvorgangs falsch eingeschätzt wurde.
  - Diese beiden Probleme lassen sich durch den Gebrauch von Gartöpfen mit hohen Rändern oder den Einsatz der mit dem Ofen mitgelieferten Fettpfanne vermeiden.



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

### Ofentür reinigen

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

### Innere Glasscheiben der Ofentür ausbauen (nur Modelle CL) (Abb. 2)

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

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

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

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



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

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

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

- ▶ Drehen Sie bei vollständig geöffneter Tür die beiden schwarzen Verriegelungen unten an der Tür um 180° (Abb. 3a und 3b).

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

- ▶ Heben Sie die inneren Glasscheiben (Abb. 3c) sorgfältig an: Die beiden Verriegelungen verhindern, dass sich die Tür schließt (wenn die Verriegelungen nicht vollständig gedreht wurden, hat das Entfernen der Glasscheiben das sofortige Schließen der Tür zur Folge).
- ▶ Um die Glasscheiben dazwischen auszubauen, schieben Sie die beiden seitlichen Dichtungen (Abb. 3d) heraus und heben Sie dann die Glasscheiben heraus (Abb. 3e).
- ▶ Nachdem Sie sie gereinigt haben, bringen Sie die Zwischenglasscheiben (Abb. 3f) wieder an (die richtige Position wird durch die Worte „TEMPERED GLASS“ angegeben, die gut lesbar sein müssen), indem Sie sie vorsichtig in die entsprechenden Nuten oben an der Tür einsetzen und bis zum Ende der Nut vollständig einschieben.
- ▶ Setzen Sie dann beide Dichtungen (Abb. 3g) wieder ein und achten Sie dabei besonders darauf, dass Sie sie möglichst weit einschieben, bis sie mit der Oberkante der Tür in Kontakt sind.
- ▶ Bringen Sie schließlich die inneren Glasscheiben (Abb. 3h) wieder an und drehen Sie beide Glasverriegelungen wieder in ihre ursprüngliche Verriegelungsposition.



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

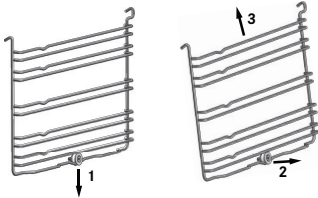
### Ofentür ausbauen (Abb. 4)

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

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

### Aufnahmegitter ausbauen

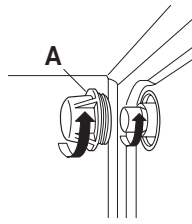
- ▶ Biegen Sie den Querträger in der Befestigungsbuchse nach unten und nehmen Sie ihn aus der Aussparung heraus.
- ▶ Kippen Sie das Gitter um ca. 60° nach oben und drücken Sie es leicht in Richtung der Neigung.
- ▶ Halten Sie das Gitter weiter schräg und entfernen Sie die beiden oberen Haken aus den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



### Aufnahmegitter einbauen

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

### Ofenlampe auswechseln



Franke Öfen sind mit einer runden Lampe ausgestattet, die sich oben links an der Rückseite des Garraums befindet. Um die Ofenlampe zu ersetzen, gehen Sie wie folgt vor:

Trennen Sie das Gerät mit Hilfe des allpoligen Anschlussschalters vom Stromnetz oder ziehen Sie den Netzstecker, falls dieser erreichbar ist.

- ▶ Schrauben Sie die Glasabdeckung (A) ab.
- ▶ Schrauben Sie die Lampe heraus, und ersetzen Sie sie durch eine hitzebeständige Lampe (300 °C) mit den folgenden Merkmalen:
  - Spannung: 220/240 V ~, 50-60 Hz
  - Leistung: 25 W
  - Anschluss: G9
- ▶ Bringen Sie die Glasabdeckung (A) wieder an und stellen Sie wieder eine Verbindung mit der Stromversorgung her.

### ACHTUNG! Unsachgemäße Handhabung kann Schäden an der Lampe verursachen!

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



### WARNUNG! Stromschlaggefahr!

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



### WARNUNG! Stromschlaggefahr durch unsachgemäße Handhabung!

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

## TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung (Spannung und Frequenz)	220-240 V, 50/60 Hz
Gesamtleistung und Sicherungsleistung	2850 W ~ 16 A
<b>Leistungs- und Heizelemente</b>	
Obere	1000 W
Untere	1250 W
Grill	2250 W
Rundschräben	2000 W
Gebälse	30 W
Querstromventilator	15 W
Ofenlampe	1 x 25 W

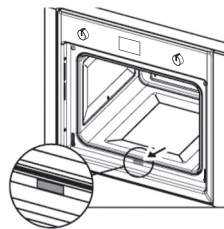
## SUPPORT

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

**Greifen Sie nie auf die Dienste von nicht autorisierten Technikern zurück.**

**Geben Sie Folgendes an:**

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



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

## ENTSORGUNG

### Informationen für Anwender



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

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

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

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

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

Das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht zusammen mit dem Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Daher muss das Gerät am Ende seiner Lebensdauer zu einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling elektrischer und elektronischer Geräte gebracht oder beim Kauf eines vergleichbaren Neugeräts beim Händler abgegeben werden.

Die sachgemäße getrennte Sammlung von Altgeräten für eine anschließende

Wiederverwendung, Aufbereitung und umweltfreundliche Entsorgung dient der Vorbeugung von potenziellen Umwelt- und Gesundheitsschäden. Sie erleichtert das Recycling der bei der Geräteherstellung eingesetzten Materialien.

### Informationen für Prüfstellen

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

## GEPRÜFTES GESCHIRR

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

### Hinweise zur Gartabelle

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

Die Garzeiten beziehen sich auf den Zeitpunkt, zu dem das Gericht in den Ofen gestellt wird, ohne Vorheizen (falls erforderlich).

Temperaturen und Garzeiten sind Näherungswerte und hängen von der Qualität der Lebensmittel und der Art des Zubehörs ab. Verwenden Sie zunächst die empfohlenen Werte. Sollte das Ergebnis nicht Ihren

Erwartungen entsprechen, verlängern oder verkürzen Sie die Zeit.

Wir empfehlen die Verwendung der mitgelieferten Zubehörteile, Kuchenformen und -bleche aus dunklem Metall.

Der Auswahltabelle entnehmen Sie die mitgelieferten Teile, die auf den verschiedenen Einschüben verwendet werden sollen.

### Verschiedene Gerichte gleichzeitig zubereiten

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

Rezept	Funktion	Vorheizen	Ebene (von unten nach oben)	Temp. (°C)	Zeit (min.)	Zubehörteile / Hinweise
Butterkekse	OBER-/ UNTERHITZE	JA	4	160	20	Ebene 4: flaches Backblech
	MULTI POWER	JA	3-4	160	23	Ebene 4: flaches Backblech Ebene 3: tiefes Backblech
Kleine Kuchen	Ober-/Unterhitze	JA	3	160	25	Ebene 3: flaches Backblech
	Multi Power	JA	3-4	160	23	Ebene 4: flaches Backblech
Biskuitgebäck ohne Fett	OBER-/ UNTERHITZE	JA	2	160	45	Ebene 2: Kuchenform auf Rost
	MULTI POWER	JA	2	170	30	Ebene 2: Kuchenform auf Rost

Rezept	Funktion	Vor- heizen	Ebene (von unten nach oben)	Temp. (°C)	Zeit (min.)	Zubehörteile / Hinweise
Apfelkuchen	OBER-/ UNTERHITZE	JA	1	180	65	Ebene 1: Kuchenform auf Rost
	QUICK COOKING- PROGRAMM	JA	1	180	55	Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Zwei Apfelkuchen	QUICK COOKING- PROGRAMM	JA	1-3	180	80	Ebene 3: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Hefekuchen	OBER-/ UNTERHITZE MULTI POWER	JA	2	165	27	Ebene 2: Kuchenform auf Rost
		JA	2	165	35	Ebene 2: Kuchenform auf Rost
Grillen		Wenn Speisen direkt auf dem Rost zubereitet werden, Backblech (Fettpfanne) auf der Ebene darunter einschieben. So werden Back-/Bratreste aufgefangen und der Ofen bleibt sauber. Beim Grillen ist es ratsam, an der Vorderkante des Rosts 3-4 cm frei zu lassen, um das Herausziehen zu vereinfachen.				
Getoastetes Sandwich * (Vorheizen 5 Min)	GRILL	JA	4	200	3-5	Ebene 4: Rost
Burger **(kein Vorheizen)	GRILL	NEIN	4	200	35	Ebene 4: Rost Ebene 3: Backblech (Fettpfanne)

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

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

## SOMMAIRE

---

À propos de ce manuel	39
Usage prévu	39
Informations sur la sécurité	39
Installation et implantation correctes	41
Utilisation conforme	41
Maintenance et nettoyage	42
Réparation	42
Mise hors service	42
Pour économiser de l'énergie	43
Vue d'ensemble	43
Installation	44
Modèles CL	44
Modèles CM	44
Fonctionnement	45
Ventilateur de refroidissement	45
Décongélation	45
Branchement électrique	45
Programmateur de cuisson analogique	47
Première mise sous tension	48
Suggestions	48
Tableau de cuisson	49
Maintenance et nettoyage	50
Caractéristiques techniques	53
Assistance	53
Mise au rebut	54
Plats testés	54

## À PROPOS DE CE MANUEL


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

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

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

Franke se réserve le droit d'apporter des modifications au produit sans préavis.

Toutes les informations sont correctes au moment de la publication.

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.
- ▶ Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages consécutifs à une mauvaise installation ou à une utilisation incorrecte,

non conforme ou abusive de l'appareil.

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

- ▷ Contacter uniquement les centres de maintenance agréés.
  - ▷ Ne pas modifier les fonctionnalités de l'appareil.
  - ▷ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou formées à l'utilisation de l'appareil, d'une manière sûre et si elles comprennent les risques impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
  - ▷ Cet appareil n'est pas un jouet.
  - ▷ Ne pas laisser les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil.
  - ▷ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
  - ▷ Ne pas autouiser les enfants à toucher à l'appareil ou à ses commandes pendant l'utilisation et immédiatement après.
- un minuteur ou bien connecté à un circuit régulièrement mis en et hors service par la société d'approvisionnement en électricité.
- ▷ S'assurer que l'appareil est installé de manière à permettre son débranchement de l'alimentation électrique, avec une distance d'ouverture des contacts garantissant une déconnexion complète dans les conditions de surtension de catégorie III. Les moyens de déconnexion doivent être incoupués dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
  - ▷ Utiliser uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
  - ▷ N'installez pas l'appareil derrière une porte découpatrice afin d'éviter toute surchauffe.



### **Risque de brûlures !**

- ▷ L'appareil chauffe pendant son utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants dans le four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

**ATTENTION :** afin d'éviter un risque dû à une réinitialisation erronée du thermoprotecteur, cet appareil ne doit pas être alimenté via un appareil de connexion externe, comme

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





## Risque de brûlures !

- ▷ L'extrémité de la poignée peut être brûlante à cause de l'air chaud évacué.
- ▷ Toujours s'assurer que les boutons de commande sont en position OFF (éteinte) quand le four n'est pas en cours d'utilisation.

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

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

## Installation et implantation correctes

- ▷ Tenir l'appareil et le matériel d'emballage hors de portée des enfants.
- Si le four doit rester branché en permanence :
- ▷ S'assurer que l'appareil est exclusivement installé par le service clientèle, un électricien ou du personnel qualifié, ayant les connaissances et la formation appropriées.

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



## Danger de mout !

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

## Utilisation conforme

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



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

- ▷ Ne jamais couvrir les parois intérieures du four avec une feuille d'aluminium.
- ▷ Ne pas obstruer les fentes de ventilation ni les ouvertures permettant le refroidissement au-dessus de la porte du four.



## Risque de brûlures !

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



### **Risque d'électrocution en cas d'appareil endommagé !**

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



### **Risque d'électrocution !**

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

## **Maintenance et nettoyage**

Avant toute opération de maintenance ou de nettoyage :

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



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

L'appareil contient des composants électriques.

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

## **Réparation**

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

## **Mise hors service**

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

## POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

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

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

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

## VUE D'ENSEMBLE

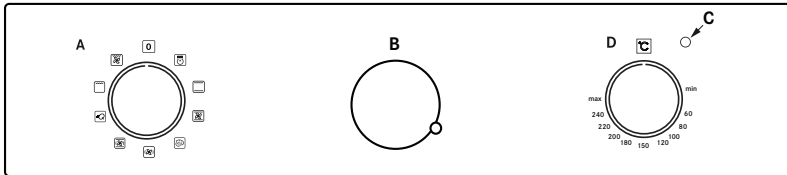


Fig. 1a

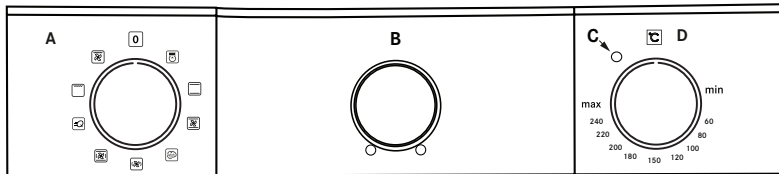


Fig. 1b Les boutons représentés sont uniquement à but illustratif. On doit considérer ceux du propre dispositif.

### A. Bouton de sélection des programmes

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

### B. Programmeur

Les fours Franke disposent de différents systèmes de gestion et de contrôle du temps de cuisson ; reportez-vous à la page 47 pour des instructions détaillées. Il suffit d'identifier le système de contrôle dont votre four est équipé pour être guidé dans l'utilisation correcte de la fonction.

### C. Indicateur du thermostat

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

### D. Bouton de réglage de la température (thermostat)

Il est utilisé pour régler la température pour le type de nourriture cuisinée, en gardant la température constante pendant la cuisson. Pour sélectionner la température requise, tourner le bouton dans le sens horaire, en alignant la marque au nombre correspondant. La température maximale est d'environ 260 °C.

## E. Supports de grilles et de plaques

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

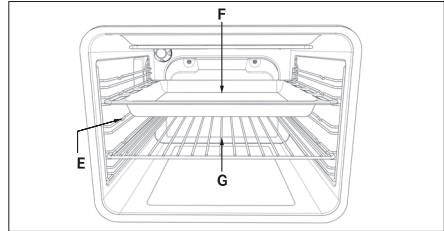
## F. Plaque égouttoir

Normalement utilisée pour recueillir les jus des aliments grillés ou pour cuire des aliments directement ; la plaque égouttoir doit être retirée si le four n'est pas utilisé. La plaque égouttoir est fabriquée en acier émaillé de qualité alimentaire « AA ».

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

## G. Grille

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



# INSTALLATION

**Important :** l'installation (Fig. 5) doit être effectuée en conformité avec les normes et réglementations en vigueur. Elle est réservée au personnel spécialisé et outouisé.

## Exigences pour le meuble

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

## Modèles CL

### (Fig. 6d)

Installer l'appareil dans le compartiment, fixer le four au meuble avec les 4 vis et les 4 douilles fournies, en utilisant les trous déjà présents dans les panneaux latéraux (Fig. 6d).

## Modèles CM

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

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

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

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

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

## FONCTIONNEMENT

Ce four combine les avantages de la convection naturelle « statique » et ceux des fours « ventilés » modernes. C'est un appareil très polyvalent qui permet une sélection facile et sécurisée de 8 modes de cuisson différents. Utilisez les boutons (A) et (D) sur le panneau de commande pour sélectionner le programme et la température requis. Pour une utilisation optimale de votre four Franke, consultez le tableau de cuisson à la page 49.

### Ventilateur de refroidissement

Afin de réduire la température de la poute, du panneau de commande et des côtés, le four Franke est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui s'active automatiquement lorsque le four chauffe. Lorsque le ventilateur est allumé, l'air souffle depuis l'avant du four entre le panneau frontal et la poute du four. Une attention particulière a été accordée pour que l'air sortant ne perturbe pas l'environnement de la cuisine et pour que le bruit soit réduit à son minimum.

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



### Éclairage du four

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

### Décongélation

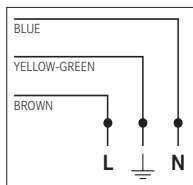
La procédure suivante est recommandée pour la décongélation des aliments:

- Positionner le bouton de sélection des programmes (A) sur la position CUISSON GRIL TURBO.
- Positionner le bouton du thermostat (D) sur 0°C.

### Branchement électrique

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

- ✓ La fiche et la prise sont compatibles avec un courant d'une intensité de 16A.
- ✓ Les deux sont accessibles facilement et placées de façon qu'aucune partie sous tension ne soit accessible lors de l'insertion et du retrait de la fiche.
- ✓ La fiche se branche facilement.
- ✓ Le four ne repose pas contre la fiche une fois installé dans le meuble.
- ✓ Les bornes de deux appareils ne sont pas reliées à la même fiche.
- ✓ Un câble 3 x 1,5mm<sup>2</sup> de type H05VV-F est utilisé pour le remplacement du câble d'alimentation.
- ✓ S'assurer de la bonne polarité des bornes libres.



Marron = Phase  
Bleu = Neutre  
Jaune/vert = Terre

**Remarque:** s'assurer que les caractéristiques du circuit électrique domestique (tension, puissance maximale et intensité) sont compatibles avec celles du four Franke.  
La fréquence du secteur est établie sous tension.

## PROGRAMMES DE CUISSON



### CUISSON NATURELLE CONVENTIONNELLE

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

Le bouton du thermostat (D) doit être positionné entre 50°C minimum et 260°C maximum.



### CUISSON VENTILÉE

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

Le bouton du thermostat (D) doit être positionné entre 50°C minimum et 260°C maximum.



### CUISSON DE PIZZA

Les résistances chauffantes circulaires du fond (sole) et du haut (voûte) sont partiellement allumées. La répartition uniforme de la température, combinée à la circulation d'air forcée, fait de cette fonction la fonction idéale pour cuire tout type de pizza.

Le bouton du thermostat (D) doit être positionné entre 50°C minimum et 260°C maximum.



### CUISSON VENTILÉE

La résistance chauffante circulaire est activée et le ventilateur démarre. La chaleur constante et uniforme fait cuire et brunir les aliments de façon uniforme. Divers aliments peuvent ainsi être cuits en même temps, si leur température de cuisson est similaire. Il s'agit du mode de cuisson ventilée le plus doux disponible dans ce four Franke. Il est idéal pour préparer des gâteaux et des pâtisseries, tout en permettant l'utilisation de trois niveaux en même temps.

Le bouton du thermostat (D) doit être positionné entre 50°C minimum et 260°C maximum.



### CUISSON VENTILÉE MULTI POWER

Ce mode active la résistance circulaire et allume partiellement les résistances du haut (voûte) et du fond (sole) ainsi que le ventilateur. Comparée à la fonction précédente, ce mode est plus puissant et atteint plus rapidement la température requise. Combiné à une répartition homogène de la chaleur, ce mode est le mode idéal pour rôtir des viandes et des poissons et faire cuire des pâtes, en utilisant jusqu'à 3 niveaux.

Le bouton du thermostat (D) doit être positionné entre 50°C minimum et 260°C maximum.



### CUISSON RAPIDE

Ce mode active la résistance circulaire, ainsi que les résistances en haut (voûte) et au fond (sole) et le ventilateur. C'est la fonction la plus puissante disponible sur votre four Franke. La répartition de la chaleur est conçue pour être plus intense vers le fond. C'est le mode idéal pour préparer les pizzas ou pour la cuisson rapide d'aliments surgelés en général. Il peut être utilisé pour atteindre rapidement la température requise dans le four avant désélectionner n'importe quel autre programme disponible.

Le bouton du thermostat (D) doit être positionné entre 50°C minimum et 260°C maximum.

## PROGRAMMES DE CUISSON

**GRIL**

La résistance du gril dans la partie supérieure du four s'allume. Dans ce cas, la cuisson de surface infrarouge rapide maintient la viande tendre à l'intérieur, le gril peut aussi être utilisé pour griller rapidement jusqu'à 9 tranches de pain. Le four Franke est conçu pour griller des aliments avec la poutre du four complètement fermée. Remarque: la résistance chauffante du gril devient très chaude lors de son utilisation; faire très attention à ne pas la toucher accidentellement lorsque vous manipulez la nourriture à l'intérieur du four. Dans tous les cas, Franke a conçu l'ouverture du four afin d'empêcher au mieux les brûlures accidentelles aux mains.

Le bouton du thermostat (D) doit normalement être positionné sur le maximum de 200°C. Il est toutefois possible de choisir une température plus basse en quel cas le processus sera plus lent.

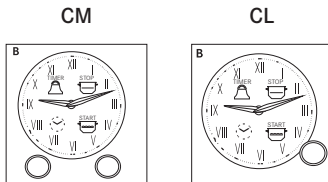
**CUISSON GRIL TURBO**

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

Le bouton du thermostat (D) doit normalement être positionné sur le maximum de 200°C. Il est toutefois possible de choisir une température plus basse en quel cas le processus sera plus lent.

**Programmateur de cuisson analogique**

(Fig. 1a, 1b)



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

**Bouton de droite**

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

**Bouton de gauche (bouton de droite pour CL)**

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


**LED**

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

**Minuterie **





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

## Fin de cuisson

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

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

## Fin de cuisson avec démarrage différé

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

- À la fin de la cuisson, la sonnerie retentit pendant 1 minute. Cette sonnerie peut être arrêtée en appuyant sur le bouton de droite.

## Réglage de l'heure

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

## Première mise sous tension

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






## Suggestions




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

**Remarque :** avant d'allumer le four, lire les instructions relatives à la minuterie (voir page 47).



## TABLEAU DE CUISSON

Réglage du bouton de sélection	Type d'aliment	Poids (Kg)	Position des grilles*	Temps de pré-chauffage (min.)	Réglage du bouton de thermostat	Durée (min.)
<b>CUISSON NATURELLE CONVENTIONNELLE</b> 	Rôti de porc	1	3	9,5	180 °C	65-75
	Omelettes	1,5	2	10,5	200 °C	25-30
	Cabillaud, dorade, turbot	1	3	9,5	180 °C	15
	Petits pains	1	2 ou 4	9,5	175 °C	25-30
	Tartes	1	2	10,5	200 °C	40-45
	Poisson d'eau douce	1,5	3	10,5	200 °C	35-40
	Polenta avec sauce	0,5	2	9,5	180 °C	25-30
	Cheesecakes	1,5	2	9,5	180 °C	25-30
<b>CUISSON VENTILÉE</b> 	Rôti de porc	1	3	9	180 °C	60-70
	Lapin au four	1	2	9,5	190 °C	55-65
	Crescia Marchigiana (pain plat rapide)	1,5	2	10	200 °C	25-30
	Écrevisse au four	0,5	3	10	200 °C	30-40
	Cabillaud, dorade, turbot	2	2 ou 4	7,5	150 °C	25-30
	Petits pains	2	2 ou 4	9	180 °C	25-30
	Tartes aux fruits	1,5	2	9	175 °C	30-35
	Tartes à la viande et aux légumes	2	3 ou 5	9	180 °C	40-45
<b>CUISSON DE PIZZA</b> 	Petits pains	1	3	Pour accélérer	170 °C	30-35
	Pain pitta	1	1	le pré-chauffage,	Max	14-18
	Tourte aux légumes	0,8	3	utiliser la	180 °C	45-50
	Pizza	0,4	1-3	fonction «cuisson rapide»,	Max	12-14
	Poulet (en morceaux)	0,8	2 ou 3		170 °C	55-60
	Pintade, lapin (en morceaux)	0,8	2		170 °C	70-75
	Dinde	1,5	3		170 °C	85-90
	Canard	1,5	2 ou 3		170 °C	80-85
	Rôti de boeuf	1	3		185 °C	105-115
	Dorade, bar, cabillaud	0,8	3		150 °C	17-23
	Légumes farcis	1,5	3		180 °C	40-45
	Biscuits Tartes aux fruits	0,5	3		160 °C	13-17
	Meringues	0,8	3		170 °C	32-38
		0,5	3		90 °C	70-75
<b>CUISSON VENTILÉE</b> 	Pain à la citrouille	2,5	2 ou 3	7	180 °C	25-30
	Pain complet	1	1-4	8	190 °C	30-35
	Pâte feuilletée	1	1-4	8	190 °C	30-35
	Biscuits salés	0,75	1-3	8	190 °C	25-30
	Tartes aux légumes	1	3	7	180 °C	55-60
	Gâteaux	0,5	2 ou 3	7	180 °C	25-30
	Tartes au fromage	1,5	3	7	180 °C	25-30
	Truite en papillote	0,3	3	8,5	200 °C	15-20
<b>CUISSON VENTILÉE MULTI POWER</b> 	Lapin au four +	1,5	1-3	7,5	200 °C	115-125
	Tourtes à la viande	1,5	1-3	7,5	200 °C	50-55
	Tartes à la viande et aux légumes	1,5	1-3	7,5	200 °C	35-40
	Poulet	2	6	180 °C	60-65	
	Cochon de lait rôti	1,5	3	7,5	200 °C	370-
	Biscuits salés	6,5	3	6	180 °C	390
	Tartes aux fruits	0,3	3	7,5	200 °C	20
	Pommes de terre rôties	1,5	3	6	180 °C	30-35
		1				30-35

Réglage du bouton de sélection	Type d'aliment	Poids (Kg)	Position des grilles*	Temps de pré-chauffage (min.)	Réglage du bouton de thermostat	Durée (min.)
<b>CUISSON RAPIDE</b> 	Fougasse	1	3	11,5	Max	55-60
	Petits pains	1	1-4	5,5	180 °C	20-25
	Pain au seigle	1	3	5,5	180 °C	25-30
	Pizza	0,9	1-3	11,5	Max	10-11
	Rôti de bœuf	1,5	3	5,5	180 °C	35-40
	Jarret de veau/porc	1	3	5,5	180 °C	110-120
	Turquie	1	3	5,5	180 °C	45-50
<b>GRIL</b> 	Ailes de poulet	1	4 ou 5	7	Max	25-30
	Côtelettes	0,8	3	7	Max	25-30
	Noix de Saint-Jacques	0,5	3 ou 4	7	Max	14-16
	Pommes de terre rôties	1	3	7	Max	25-30
	Poisson d'eau douce	1	3 ou 4	7	Max	25-30
	Tomates farcies	0,4	2 ou 3	7	Max	25-30
	Brochettes d'anguille	0,5	3	7	Max	25-30
	Brochettes de dinde	0,5	4	7	Max	25-30
<b>CUISSON GRIL TURBO</b> 	Cuisses de poulet	1	4 ou 5	9,5	Max	25-30
	Côtelettes	0,5	4	14	Max	40-45
	Pintade (en morceaux)	1,2	4	14	Max	30-35
	Dorade en papillote	1	3	8	Max	20-25
	Poulet (en morceaux)	1,5	3	14	Max	35-40
	Cailles	0,8	4	14	Max	30-35
	Saucisses	1	4	14	Max	20-25
	Légumes	1	4 ou 5	14	Max	10-15

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

## MAINTENANCE ET NETTOYAGE

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

### Important

Avant de procéder à la maintenance du four, le débrancher. Le fonctionnement du produit est sans danger avec ou sans les guides de plateau.

- Les parties en acier inoxydable et émail du four resteront comme neuves si elles sont régulièrement nettoyées avec de l'eau ou des détergents spéciaux. S'assurer de soigneusement les sécher après nettoyage.

- Ne jamais utiliser de tampons à récurer, de laine d'acier, d'acide chlorhydrique ou d'autres produits qui pourraient rayer ou marquer la surface. **Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur ou de jets d'eau directs.**
- Certains produits (sauces, sucre, blanc d'œuf, graisse) peuvent éclabousser ou déverser et tacher le fond du four.
  - Des éclaboussures se produisent pendant la cuisson et sont le résultat d'une cuisson à une température trop élevée, alors que les déversements sont dus à une utilisation de plats trop petits ou d'une mauvaise estimation de l'augmentation du volume pendant la cuisson.

- Ces deux problèmes peuvent être résolus en utilisant des récipients avec des bords plus hauts ou en utilisant la plaque égouttoir fournie avec le four.
- Pour nettoyer les parties inférieures du four, il est conseillé de retirer toutes les taches pendant que le four est encore chaud; les taches partent facilement lorsqu'elles sont encore fraîches.

### Nettoyage de la porte du four

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

### Retrait des panneaux de verre internes de la porte du four (modèles CL seulement) (Fig. 2)

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

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

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

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



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

### Retrait des panneaux de verre internes de la porte du four (modèles CM seulement) (Fig. 3)

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

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

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

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



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

### Retrait de la porte du four (Fig. 4a, 4b, 4c)

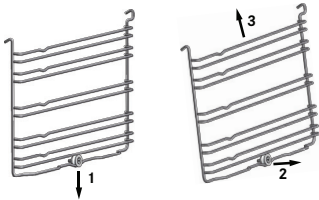
Afin de faciliter le nettoyage du four, la porte peut être retirée en jouant sur les charnières comme suit:

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

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

### Retrait des cadres latéraux

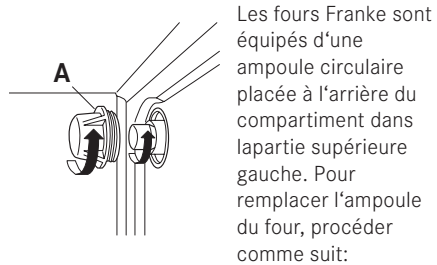
- ▶ Courber la traverse engagée dans le manchon de fixation vers le bas et latiser de la rainure.
- ▶ Incliner le cadre d'environ 60° vers le haut et le pousser doucement dans le sens de la pente.
- ▶ Tout en maintenant le cadre en position inclinée, enlever les deux crochets du haut des trous correspondants.



### Mise en place des cadres latéraux

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

### Remplacement de l'ampoule du four



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

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

**ATTENTION!** Une mauvaise manipulation peut endommager l'ampoule!

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



**AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution!**

S'assurer que le four est éteint avant d' remplacer l' ampoule.



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

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

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation et fréquence	220-240 V, 50/60 Hz
Puissance totale et ampérage des fusibles	2850 W ~ 16 A
<b>Éléments de puissance et chauffants</b>	
Haut	1000 W
Bas	1250 W
Gril	2250 W
Circulaire	2000 W
Ventilateur	30 W
Ventilateur tangentiel	15 W
Ampoule du four	1 x 25 W

## ASSISTANCE

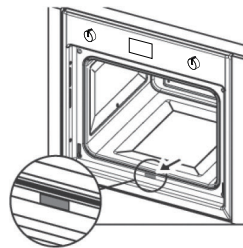


En cas de problèmes de fonctionnement, contacter le S.A.V. Franke (se reporter à la liste jointe).

**Ne jamais avoir recours aux services de techniciens non autorisés.**

**Préciser:**

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



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

## MISE AU REBUT

### Information pour les utilisateurs



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

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

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

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

## PLATS TESTÉS

Conformément à la norme EN/IEC60350 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.

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

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

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

### Informations destinées aux instituts de contrôle

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

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

### Cuisson simultanée d'aliments différents

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

Recette	Fonction	Pré- chauffage	Niveau (de bas en haut)	Temp. (°C)	Temps (min)	Accessoires/ Notes
<b>Biscuits en pâte sablée</b>	STATIQUE	YES	4	160	20	Niv. 4: plaque égouttoir plate
	MULTI POWER	YES	3-4	160	23	Niv. 4: plaque égouttoir plate Niv. 3: plaque égouttoir profonde
<b>Petits gâteaux</b>	STATIQUE	YES	3	160	25	Niv. 3: plaque égouttoir plate
	MULTI POWER	YES	3-4	160	23	Niv. 4: plaque égouttoir plate
<b>Génoise sans matière grasse</b>	STATIQUE	YES	2	160	45	Niv. 2: plat à tarte sur grille
	MULTI POWER	YES	2	170	30	Niv. 2: plat à tarte sur grille
<b>Tarte aux pommes</b>	STATIQUE	YES	1	180	65	Niv. 1: plat à tarte sur grille
	CUISSON RAPIDE	YES	1	180	55	Niv. 1: plat à tarte sur grille
<b>Deux tartes aux pommes</b>	CUISSON RAPIDE	YES	1-3	180	80	Niv. 3: plat à tarte sur grille Niv. 1: plat à tarte sur grille
<b>Gâteaux levés</b>	STATIQUE	YES	2	165	27	Lev. 2: cake tin on rack
	MULTI POWER	YES	2	165	35	Lev. 2: cake tin on rack
<b>Cuisson gril</b>	Si vous cuisez des aliments directement sur la grille, placer la plaque égouttoir sur le niveau en-dessous. Cela permettra de recueillir les résidus de cuisson pour garder votre four propre. Pour griller, il est conseillé de laisser 3-4cm libres sur le bord avant de la grille pour en faciliter l'extraction.					
<b>Sandwich grillé * (5 min de préchauffage)</b>	GRIL	YES	4	200	3-5	Niv. 4: grille
<b>Hamburgers** (sans préchauffage)</b>	GRIL	NO	4	200	35	Niv. 4: grille Niv. 3: plaque égouttoir

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

\*\* le tourner au bout de 10min.

## INDICE

---

Informazioni sul manuale	57
Utilizzo previsto	57
Informazioni per la sicurezza	57
Corretta collocazione e installazione	59
Uso corretto	59
Manutenzione e pulizia	60
Riparazione	60
Messa fuori servizio	60
Informazioni per il risparmio energetico	60
Vista d'insieme	61
Installazione	62
Modelli CL	62
Modelli CM	62
Funzionamento	63
Ventola di raffreddamento	63
Scongelamento	63
Collegamento elettrico	63
Programmatore analogico di cottura	65
Prima accensione	66
Suggerimenti	66
Tabella delle cotture	67
Pulizia e manutenzione	68
Dati tecnici	71
Assistenza	71
Smaltimento	71
Pietanze sperimentate	72








## INFORMAZIONI SUL MANUALE

Queste istruzioni per l'uso sono valide per diversi modelli del dispositivo. È quindi possibile che alcune delle caratteristiche e funzioni qui descritte non siano disponibili nel modello specifico acquistato. Le immagini e le figure di spiegazione, descritte nei vari paragrafi, sono disponibili alla fine delle istruzioni per l'uso.

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

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

Simbolo	Significato
	Avviso di pericolo. Avviso di pericolo di lesioni.
	Azioni in sicurezza e avvertenze per evitare lesioni o danni..
	Azione. Specifica un'azione che deve essere compiuta.
	Risultato. Risultato di una o più azioni.
	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.
  - ▷ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive della necessaria esperienza e conoscenza solo se siano sorvegliate o siano state adeguatamente istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i rischi.
  - ▷ Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio.
  - ▷ La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza la supervisione di un adulto.
  - ▷ Questo dispositivo non è un giocattolo.
  - ▷ Non lasciare bambini incustoditi nelle vicinanze del dispositivo.
  - ▷ Non consentire ai bambini di giocare con il dispositivo.
  - ▷ Non consentire ai bambini di toccare il dispositivo o i suoi comandi durante o immediatamente dopo l'uso.
- esterno come un timer o collegato ad un circuito che sia inserito e disinserto regolarmente dall'azienda erogatrice.
- ▷ Accertarsi che il dispositivo sia installato in modo tale da consentirne lo scollegamento dall'alimentazione elettrica con una distanza di apertura dei contatti in grado di assicurare lo scollegamento completo nelle condizioni di sovratensione di categoria III. I collegamenti elettrici fissi devono incorporare i mezzi di disconnessione previsti dai codici vigenti.
  - ▷ Utilizzare unicamente la sonda di temperatura consigliata per questo forno.
  - ▷ L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa per evitare che possa surriscaldarsi.



### **Pericolo di ustioni**

- ▷ L'apparecchio diventa molto caldo durante l'uso. Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

**ATTENZIONE:** Per evitare rischi dovuti ad un reset accidentale della protezione termica, questo apparecchio non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione

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



### **Pericolo di ustioni!**

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

- ▷ Accertarsi sempre che le manopole di comando siano in posizione OFF quando il forno non è in uso.

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

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

### **Corretta collocazione e installazione**

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

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

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



### **Pericolo di morte!**

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

### **Uso corretto**

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



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

- ▷ Non coprire mai le pareti interne del forno con pellicola di alluminio.
- ▷ Non ostruire la ventilazione della ventola o le aperture di raffreddamento al di sopra della porta del forno.

**Pericolo di ustioni!**

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

**Rischio di scossa elettrica a causa del dispositivo danneggiato!**

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

**Rischio di scossa elettrica!**

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

**Manutenzione e pulizia**

Prima di effettuare operazioni di manutenzione e pulizia:

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

**Rischio di scossa elettrica a causa della penetrazione di liquidi!**

- Il dispositivo contiene componenti elettrici.
- ▷ Accertarsi che non penetrino liquidi all'interno del dispositivo.

- ▷ Non utilizzare vapore pressurizzato per pulire il dispositivo.
- ▷ Non utilizzare un panno umido per pulire gli elementi di comando.

**Riparazione**

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

**Messa fuori servizio**

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

**INFORMAZIONI PER IL RISPARMIO ENERGETICO**

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

- ▷ Evitare di aprire spesso la porta.
- ▷ Preriscaldare il più rapidamente possibile.
- ▷ Preriscaldare la cavità del forno solo se il risultato di cottura dipende da questa operazione.

- ▷ Se una ricetta per un piatto gratinato utilizza il calore residuo per più di 30 minuti, spegnere il dispositivo 5-10 minuti prima della fine della cottura.

## VISTA D'INSIEME

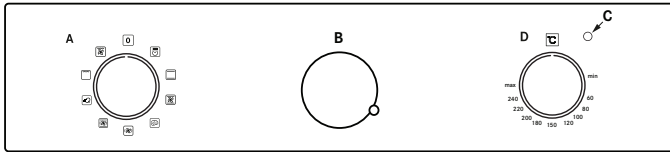


Fig. 1a

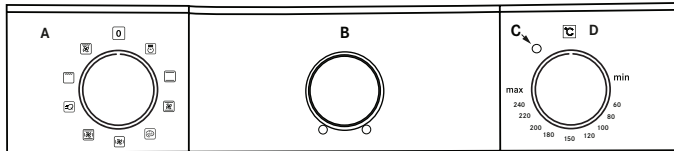


Fig. 1b

Le manopole rappresentate sono solo a scopo illustrativo. Vanno considerate quelle sul proprio dispositivo.

### A. Manopola per la selezione dei programmi

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

### B. Programmatore

I forni Franke sono dotati di molteplici sistemi per la gestione del tempo e per il controllo della cottura; le istruzioni dettagliate in merito si trovano a pagina 65. Identificare il tipo di comando presente sul forno per essere guidati nell'utilizzo corretto delle funzionalità.

### C. Indicatore del termostato

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

### D. Manopola di controllo della temperatura (termostato)

Utilizzato per impostare la temperatura richiesta, mantenendola costante in base al tipo di pietanza da cuocere. Per selezionare la temperatura richiesta, ruotare la manopola in senso orario, facendo coincidere il puntatore con il numero corrispondente. La temperatura massima è di ca. 260 °C.

### E. Guide per griglie e leccarde

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

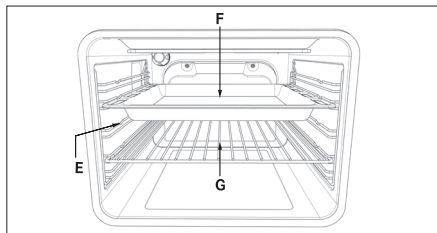
### F. Leccarda

Di norma utilizzata per raccogliere i succhi degli alimenti grigliati o per cucinare pietanze direttamente su di essa; la leccarda deve essere rimossa dal forno se non viene utilizzata. La leccarda è realizzata in acciaio smaltato di grado alimentare „AA“.

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

## G. Griglia

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



## INSTALLAZIONE

**Importante:** l'installazione (fig. 5) deve essere effettuata in conformità alle norme e regole vigenti.

Deve essere effettuata unicamente da personale specializzato e autorizzato.

### Requisiti dei mobili

- ✓ Per le unità a incasso, i componenti (materiali plastici e legno impiallacciato) devono essere montati con adesivi resistenti al calore (min 100°C):
  - materiali e adesivi non idonei possono deformarsi e staccarsi.
- ✓ Il mobiletto deve disporre di spazio sufficiente per i collegamenti elettrici.
- ✓ Il mobile deve essere sufficientemente robusto per sostenere il peso del forno.
- ▷ Il forno deve essere installato e saldamente fissato nell'apposita cavità.
- ▷ Il forno può essere installato in un alloggiamento a colonna o sotto al piano di lavoro di un modulo componibile, purché sia garantita una ventilazione sufficiente.

### Modelli CL

#### (Fig. 6d)

Inserire l'apparecchio nell'alloggiamento e assicurare il forno al mobile con le 4 viti e i 4 pressacavo forniti in dotazione utilizzando i fori predisposti lungo i pannelli laterali (Fig. 6d).

### Modelli CM

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

- ▶ Misurare la larghezza dello spallamento della cella (S), che normalmente può essere 16, 18 o 20 mm.
  - **Spallamento da 16 mm:** su ciascuna staffa di fissaggio (F) posizionare 2 alette (T) contrassegnate con il numero 16.
  - **Spallamento da 18 mm:** su ciascuna staffa di fissaggio (F) posizionare 2 alette (T) contrassegnate con il numero 18.
  - **Spallamento da 20 mm:** lo spallamento da 20 mm non richiede l'uso di alette.
- ▶ Posizionare le staffe (F) contro lo spallamento della cella e sul fondo sul top di supporto del forno.
- ▶ Fissare le staffe (F) con le viti (V).
- ▶ Posizionare il forno nella cella, aprire completamente la porta e fissarla alle staffe (F) mediante 4 viti (V) e 4 distanziali in plastica (D).

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

Se il forno viene incassato sotto un piano di lavoro, girare prima il collegamento superiore (R) verso destra o verso sinistra, in modo da poter inserire correttamente il forno (fig. 6e).

## FUNZIONAMENTO

Questo forno abbina i vantaggi dei forni „statici“ a convezione naturale con quelli dei moderni forni „ventilati“. È un dispositivo altamente versatile che consente di scegliere con facilità e in sicurezza tra 8 diversi metodi di cottura. Utilizzare le manopole (A) e (D) sul pannello di comando per selezionare i programmi e le temperature idonei. Per utilizzare il forno Franke al meglio, consultare la Tabella delle cotture a pagina 67.

### Ventola di raffreddamento

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

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



### Luce del forno

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

### Scongelamento

Per scongelare gli alimenti, si consiglia la procedura seguente:

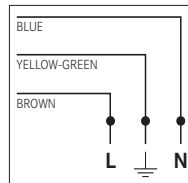
- ▶ Impostare la manopola per la selezione dei programmi (A) sulla posizione „COTTURA TURBO GRILL“.
- ▶ Impostare la manopola del termostato (D) a 0 °C.

### Collegamento elettrico

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

Assicurarsi che:

- ✓ La spina e la presa siano adatte a una corrente di 16 A;
- ✓ Entrambe siano facilmente accessibili e posizionate in modo che non vi siano parti in tensione accessibili quando si inserisce o si rimuove la spina.
- ✓ La spina possa essere facilmente inserita.
- ✓ Il forno non appoggi contro la spina quando è montato nel mobile.
- ✓ I conduttori dei due dispositivi non siano collegati alla stessa spina;
- ✓ Se il cavo di alimentazione deve essere sostituito, utilizzare un cavo di tipo A 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> H05VV-F.
- ✓ Assicurarsi di rispettare la polarità dei conduttori.



marrone = linea di tensione  
blu = neutro  
giallo/verde = terra

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

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

## PROGRAMMI DI COTTURA

**COTTURA A CONVEZIONE NATURALE**

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

La manopola del termostato (D) deve essere posizionata tra 50 °C e max 260°C..

**COTTURA ASSISTITA DALLA VENTOLA**

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

La manopola del termostato (D) deve essere posizionata tra 50 °C e max 260 °C.

**COTTURA PIZZA**

Si inseriscono parzialmente la resistenza circolare inferiore (fondo) e quella superiore (cielo). La distribuzione uniforme della temperatura, in combinazione con la circolazione forzata dell'aria, rende questa funzione ideale per la cottura di tutti i tipi di pizza.

La manopola del termostato (D) deve essere posizionata tra 50 °C e max 260 °C.

**COTTURA VENTILATAG**

Si inseriscono la resistenza circolare e la ventola. Il calore costante e distribuito cuoce e rosola le pietanze in modo uniforme. È possibile anche cuocere contemporaneamente alimenti diversi, a patto che le loro temperature di cottura siano simili. Si tratta del programma di cottura ventilata più delicato di cui dispone questo forno Franke, ideale per la preparazione di torte e dolci e che consente l'utilizzo contemporaneo di tre ripiani.

La manopola del termostato (D) deve essere posizionata tra 50 °C e max 260 °C.

**COTTURA VENTILATA MULTI POWER**

Inserisce la resistenza circolare, con attivazione parziale della resistenza superiore (cielo), di quella inferiore (fondo) e della ventola. Rispetto alla funzione precedente, la temperatura richiesta viene raggiunta in modo più potente e veloce e questo, in combinazione con la distribuzione uniforme del calore, rende il programma ideale per arrostitire pesce e carne e per preparare pasta al forno utilizzando fino a 3 ripiani.

La manopola del termostato (D) deve essere posizionata tra 50 °C e max 260 °C.

**COTTURA RAPIDA**

Si inseriscono la resistenza circolare assieme a quella superiore (cielo), a quella inferiore (fondo) e alla ventola. Questa è la funzione di cottura più potente del vostro forno Franke e la distribuzione del calore è stata progettata per creare maggiore intensità in direzione del fondo, una condizione ideale per la preparazione di pizze, o di cibi a cottura rapida, o di surgelati in generale. Può essere utilizzata per portare rapidamente il forno alla temperatura desiderata, selezionando poi un altro programma a piacere tra quelli disponibili.

La manopola del termostato (D) deve essere posizionata tra 50 °C e max 260 °C.

**GRILL**

Si inserisce la resistenza del grill nella parte superiore del forno. In questo caso, la cottura rapida agli infrarossi mantiene la carne tenera all'interno; il grill può essere utilizzato anche per tostare fino a 9 fette di pane. Il forno Franke è progettato per grigliare pietanze con la porta del forno completamente chiusa. Nota: la resistenza del grill si scalda molto durante l'utilizzo; evitare di toccarla accidentalmente spostando le pietanze da grigliare all'interno del forno. Franke ha comunque progettato l'apertura del forno in modo da proteggere le mani quanto più possibile.

La manopola del termostato (D) dovrebbe essere impostata ad un max. di 200°C, ma è possibile impostare una temperatura inferiore e in questo caso il grill risulterà più lento.



## PROGRAMMI DI COTTURA

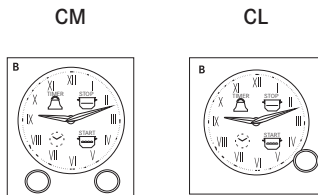
**COTTURA TURBO GRILL**

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

La manopola del termostato (D) dovrebbe essere impostata ad un max. di 200°C, ma è possibile impostare una temperatura inferiore e in questo caso il grill risulterà più lento.

**Programmatore analogico di cottura**

(Fig. 1a, 1b)



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

**Manopola destra**

- ▶ Premere la manopola destra per selezionare in sequenza le funzioni da attivare (timer, fine cottura, inizio cottura, regolazione orario), segnalate dal lampeggio del LED corrispondente.
- ▶ Premere brevemente la manopola per controllare le impostazioni già programmate (interrogazione) o tenerla premuta per circa 2 secondi per cancellare le impostazioni (Reset).

**Manopola sinistra (manopola destra per CL)**

- ▶ Ruotare la manopola sinistra (manopola destra per CL) per impostare le lancette dell'orologio relativo alla funzione attivata (LED lampeggiante).


**LED**

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

**Timer**





- ▶ Per impostare il timer, premere la manopola destra una volta (il LED corrispondente inizia a lampeggiare); quindi ruotare la manopola sinistra (manopola destra per CL) per spostare la lancetta impostando la durata del timer.
- ▶ Premere nuovamente la manopola destra per confermare l'impostazione; il LED corrispondente passa dal lampeggio all'luce fissa.
  - Quindi le lancette ritorneranno alla posizione originaria per indicare il tempo attuale: quando viene raggiunto il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico. Questo suono può essere interrotto premendo la manopola destra.
  - Il timer non controlla il riscaldamento del forno.

**Fine cottura**

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

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

### Fine della cottura con partenza ritardata

- ▶ La partenza ritardata della cottura può essere attivata solamente dopo la fine di un processo di cottura; una volta impostata, la pressione della manopola destra conferma l'“arresto” e attiva il LED lampeggiante del simbolo .
- ▶ Ruotare la manopola sinistra (manopola destra per CL) anche per impostare l'inizio del tempo di cottura (naturalmente questa sarà precedente alla fine, per cui è possibile spostare le lancette solo all'indietro).
- ▶ Confermare premendo nuovamente la manopola destra.
- ▶ Questi dati possono anche essere acquisiti automaticamente lasciando che il lampeggio continui per 10 secondi.
  - I LED dei simboli  e  resteranno accesi e il forno si accenderà al tempo impostato; allora resta acceso solo il LED del simbolo .
  - Alla fine della cottura, viene emesso un segnale acustico per 1 minuto; è possibile interrompere questo suono premendo la manopola destra.

### Impostazione dell'orario

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

### Prima accensione






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




### Suggerimenti

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

**Nota:** prima di accendere il forno, leggere le istruzioni relative al timer (consultare pagina 65).

## TABELLA DELLE COTTURE

Impostazione della manopola di selezione	Tipo di cibo	Weight (kg)	Posizione ripiano*	Tempo di preriscaldamento (minuti)	Impostazione della manopola del termostato	Durata (min.)
<b>COTTURA A CONVEZIONE NATURALE</b> 	Arrosto di maiale	1	3	9,5	180 °C	65-75
	Omelette	1,5	2	10,5	200 °C	25-30
	Merluzzo-orata-rombo	1	3	9,5	180 °C	15
	Panini	1	2 o 4	9,5	175 °C	25-30
	Tortini	1	2	10,5	200 °C	40-45
	Pesce d'acqua dolce	1,5	3	10,5	200 °C	35-40
	Polenta con salsa	0,5	2	9,5	180 °C	25-30
	Cheesecake	1,5	2	9,5	180 °C	25-30
<b>COTTURA ASSISTITA DALLA VENTOLA</b> 	Arrosto di maiale	1	3	9	180 °C	60-70
	Coniglio al forno	1	2	9,5	190 °C	55-65
	Crescia Marchigiana	1,5	2	10	200 °C	25-30
	Gamberi di Galizia al forno	0,5	3	10	200 °C	30-40
	Merluzzo-orata-rombo	2	2 o 4	7,5	150 °C	25-30
	Panini	2	2 o 4	9	180 °C	25-30
	Crostate alla frutta	1,5	2	9	175 °C	30-35
	Pasticci di carne o di verdure	2	3 o 5	9	180 °C	40-45
<b>COTTURA PIZZA</b> 	Panini	1	3	Per accelerare il tempo di preriscaldamento, utilizzare la funzione „Cottura rapida“	170 °C	30-35
	Pane pitta	1	1		Max	14-18
	Sformato di verdure	0,8	3		180 °C	45-50
	Pizza	0,4	1-3		Max	12-14
	Pollo a pezzi	0,8	2 o 3		170 °C	55-60
	Faraona-coniglio (pezzi)	0,8	2		170 °C	70-75
	Turchia	1,5	3		170 °C	85-90
	Anatra	1,5	2 o 3		170 °C	80-85
	Roast-beef	1	3		185 °C	105-115
	Orata-spigola-merluzzo	0,8	3		150 °C	17-23
	Verdure ripiene	1,5	3		180 °C	40-45
	Biscotti	0,5	3		160 °C	13-17
	Crostate alla frutta	0,8	3		170 °C	32-38
Meringhe	0,5	3		90 °C	70-75	
<b>COTTURA VENTILATA</b> 	Pane alla zucca	2,5	2 o 3	7	180 °C	25-30
	Pane integrale	1	1-4	8	190 °C	30-35
	Pasta sfoglia	1	1-4	8	190 °C	30-35
	Biscotti salati	0,75	1-3	8	190 °C	25-30
	Torte salate	1	3	7	180 °C	55-60
	Torte	0,5	2 o 3	7	180 °C	25-30
	Tortini al formaggio	1,5	3	7	180 °C	25-30
	Trote al cartoccio	0,3	3	8,5	200 °C	15-20
<b>COTTURA VENTILATA MULTI POWER</b> 	Coniglio al forno + Tortini di carne + Pasticci di carne o di verdure	1,5	1-3	7,5	200 °C	115-125
		1,5	1-3	7,5	200 °C	50-55
		1,5	1-3	7,5	200 °C	35-40
	Pollo	1,5	2	6	180 °C	60-65
	Porchetta	6,5	3	7,5	200 °C	370-390
	Biscotti salati	0,3	3	6	180 °C	20
	1,5	3	7,5	200 °C	30-35	
Patate al forno	1	3	6	180 °C	30-35	

Impostazione della manopola di selezione	Tipo di cibo	Weight (kg)	Posizione ripiano*	Tempo di preriscaldamento (minuti)	Impostazione della manopola del termostato	Durata (min.)
	COTTURA RAPIDA Focaccia	1	3	11,5	Max	55-60
	Panini	1	1-4	5,5	180 °C	20-25
	Pane di segale	1	3	5,5	180 °C	25-30
	Pizza	0,9	1-3	11,5	Max	10-11
	Roast-beef	1,5	3	5,5	180 °C	35-40
	Stinco di maiale/vitello	1	3	5,5	180 °C	110-120
	Turchiay	1	3	5,5	180 °C	45-50
	GRILL Alette di pollo	1	4 or 5	7	Max	25-30
	Alette di pollo	0,8	3	7	Max	25-30
	Bracirole	0,5	3 or 4	7	Max	14-16
	Capesante Patate al forno	1	3	7	Max	25-30
	Pesce d'acqua dolce	1	3 or 4	7	Max	25-30
	Pomodori gratinati	0,4	2 or 3	7	Max	25-30
	Spiedini di anguilla	0,5	3	7	Max	25-30
Spiedini di tacchino	0,5	4	7	Max	25-30	
	TURBO GRILL COOKING Cosce di pollo	1	4 or 5	9,5	Max	25-30
	Costolette	0,5	4	14	Max	40-45
	Faraona (pezzi)	1,2	4	14	Max	30-35
	Orata al cartoccio	1	3	8	Max	20-25
	Pollo a pezzi	1,5	3	14	Max	35-40
	Quaglie	0,8	4	14	Max	30-35
	Salsicce	1	4	14	Max	20-25
Verdure	1	4 or 5	14	Max	10-15	

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

## PULIZIA E MANUTENZIONE

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

### Importante

Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni su di esso.

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

- Le parti del forno in acciaio inossidabile smaltate rimarranno come nuove se pulite regolarmente con acqua odetergenti speciali. Dopo la pulizia, asciugarle sempre accuratamente.
- Non usare mai spugnette abrasive, lana di acciaio, acido muriatico o altri prodotti che potrebbero graffiare o lasciare segni sulla

superficie. Non utilizzare pulitrici a vapore o getti diretti di acqua.

- Le macchie sulla base del forno dovute a vari prodotti utilizzati nelle cotture (salse, zucchero, albume d'uovo e grassi) sono sempre provocate da versamenti eschizzi.
  - Gli schizzi durante la cottura sono dovuti alla scelta di una temperatura troppo elevata, mentre i versamenti avvengono quando i contenitori di cottura sono troppo piccoli o per via di una errata valutazione degli aumenti di volume durante la cottura.
  - Questi problemi possono essere evitati utilizzando contenitori di cottura con bordi alti o la leccarda in dotazione al forno.

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

### Pulizia della porta del forno

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

### Rimozione dei vetri interni della porta del forno (solo modelli CL) (Fig. 2)

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

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

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

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



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

### Rimozione dei vetri interni della porta del forno (solo modelli CM) (Fig. 3)

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

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

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

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



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

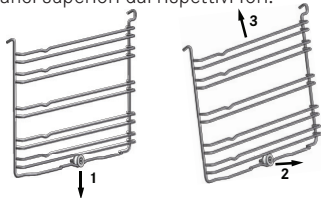
### Rimozione della porta del forno (Fig. 4)

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

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

### Smontaggio delle griglie laterali

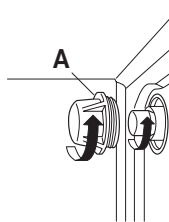
- ▶ Piegare verso il basso la traversa innestata nella bussola di fissaggio e rimuoverla dalla scanalatura.
- ▶ Inclinare la griglia in avanti di circa 60° e spingerla leggermente nella direzione dell'inclinazione.
- ▶ Con la griglia inclinata, rimuovere i due ganci superiori dai rispettivi fori.



### Inserimento delle griglie laterali

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

### Sostituzione della lampada del forno



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

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

### ATTENZIONE! Danni alla lampada a causa di manovre scorrette!

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



### AVVERTENZA! Possibilità di scossa elettrica!

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



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

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

## DATI TECNICI

Tensione e frequenza di alimentazione	220-240 V, 50/60 Hz
Potenza nominale e fusibile	2850 W ~ 16 A
<b>Elementi elettrici riscaldanti</b>	
Superiore	1000 W
Inferiore	1250 W
Grill	2250 W
Circolare	2000 W
Ventola	30 W
Ventola tangenziale	15 W
Lampada del forno	1 x 25 W

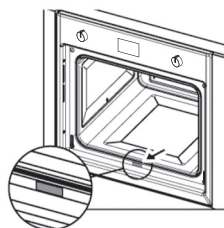
## ASSISTENZA

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

**Evitare di rivolgersi a tecnici non autorizzati.**

**Specificare:**

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



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

## SMALTIMENTO

### Informazioni per gli utenti



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

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

Maggiori informazioni sul riciclaggio del dispositivo possono essere ottenute dall'autorità competente, dal servizio di smaltimento rifiuti locale o dal fornitore del dispositivo. Smaltire il dispositivo presso un punto di raccolta rifiuti specializzato per dispositivi elettrici ed elettronici.

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

Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato presente sul dispositivo indica che al termine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai comuni rifiuti domestici.

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

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

### Informazioni per gli enti di omologazione

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

## PIETANZE SPERIMENTATE

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

### Come leggere la Tabella delle cotture

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

aumentare o ridurre il tempo di cottura. Si consiglia di utilizzare gli accessori forniti, teglie per torte e leccarde di metallo di colore scuro. Seguire la tabella di selezione che elenca gli articoli forniti e su quale ripiano devono essere posizionati.

### Cottura contemporanea di alimenti diversi

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

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Preriscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min)	Accessori/note
<b>Biscotti di pasta frolla</b>	STATICO	Si	4	160	18-25	Liv. 4: leccarda piana
	MULTI POWER	Si	3-4	160	20-27	Liv. 4: leccarda piana Liv. 3: leccarda profunday
<b>Piccole torte</b>	STATICO	Si	3	160	25	Liv. 3: leccarda piana
	MULTI POWER	Si	3-4	160	23	Liv. 4: leccarda piana



Ricetta	Funzione	Preriscal- damento	Preriscal- damento	Temp. (°C)	Tempo (min)	Accessori/note
<b>Pan di Spagna</b>	STATICO	Si	2	160	43-48	Liv. 2: tortiera su griglia
<b>senza grassi</b>	MULTI POWER	Si	2	170	28-32	Liv. 2: tortiera su griglia
<b>Torta di mele</b>	STATICO	Si	1	180	60-70	Liv. 1: tortiera su griglia
	COTTURA RAPIDA	Si	1	180	50-60	Liv. 1: tortiera su griglia
<b>Due torte di mele</b>	COTTURA RAPIDA	Si	1-3	180	80-90	Liv. 3: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
<b>Torte lievitate</b>	STATICO	Si	2	165	25-30	Liv. 2: tortiera su griglia
	MULTI POWER	Si	2	165	28-35	Liv. 2: tortiera su griglia
<b>Cottura con grill</b>	Se si cucinano gli alimenti direttamente sulla griglia, posizionare la leccarda sul ripiano sottostante per raccogliere i residui di cottura e mantenere pulito il forno. Per grigliare si consiglia di lasciare 3-4 cm liberi dal bordo frontale della griglia per facilitarne l'estrazione.					
<b>Toast * (preriscal- dare 5 min)</b>	GRILL	Si (5 min.)	4	200	3-5	Liv. 4: Griglia
<b>Hamburger ** (senza preriscal- damento)</b>	GRILL	No	4	200	30-40	Liv. 4: Griglia Liv. 3: Leccarda

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

\*\* girare dopo 10 min.

## ÍNDICE

---






Acerca de este manual	75
Uso previsto	75
Información de seguridad	75
Instalación y colocación adecuadas	77
Uso adecuado	77
Mantenimiento y limpieza	78
Reparación	78
Puesta fuera de funcionamiento	78
Información relativa al ahorro de energía	78
Información general	79
Instalación	80
Modelos CL	80
Modelos CM	80
Funcionamiento	81
Ventilador de enfriamiento	81
Descongelación	81
Conexión eléctrica	81
Programador analógico de cocción	83
Encendido inicial del aparato	84
Sugerencias	84
Tabla de cocción	85
Limpieza y mantenimiento	86
Datos técnicos	89
Asistencia técnica	89
Eliminación	90
Platos experimentados	90

## ACERCA DE ESTE MANUAL

Este manual es aplicable a varios modelos del dispositivo. De este modo, es posible que algunas de las características y funciones descritas no estén disponibles en su modelo concreto. Las imágenes y figuras explicativas descritas en las diversas secciones están disponibles al final del manual.

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

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

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

Se trata de un aparato extraordinariamente versátil, que permite una selección fácil y segura de distintos métodos de cocina.

## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- ▷ Lea detenidamente el manual del usuario y la información de seguridad antes de utilizar el horno.
  - ▷ Conserve el manual para poder consultarlo en el futuro.
- El fabricante no se hará responsable de ningún daño que pueda producirse como consecuencia de la instalación incorrecta y el uso incorrecto, inadecuado o no razonable

deldispositivo.  
La seguridad eléctrica del horno solo estará garantizada si se conecta a un sistema de toma a tierra conforme a las regulaciones vigentes en la materia.  
Para garantizar un funcionamiento seguro y eficiente de este dispositivo eléctrico:

- ▷ Acuda únicamente a centros de servicio técnico autorizados.
- ▷ No realice modificaciones al dispositivo.
- ▷ Este aparato lo pueden utilizar niños a partir de 8 años y personas con capacidad motriz, sensorial o mental reducida o que no poseen la experiencia y los conocimientos necesarios siempre que lo utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o reciban instrucciones sobre su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben llevar a cabo las tareas de limpieza y mantenimiento sin supervisión.
- ▷ Este dispositivo no es un juguete.
- ▷ No deje a los niños desatendidos cerca del dispositivo.
- ▷ No deje que los niños jueguen con el dispositivo.
- ▷ No deje que los niños toquen el dispositivo o sus controles durante su funcionamiento o inmediatamente después del mismo.

**PRECAUCIÓN:** Para evitar los riesgos derivados de un restablecimiento accidental del disyuntor térmico, este aparato no debe recibir alimentación de un dispositivo de conmutación

externo como, por ejemplo, un temporizador, ni ser conectado a un circuito que encienda y apague regularmente la empresa de suministro.

- ▷ Compruebe que el dispositivo se instale de manera que permita la desconexión de la alimentación eléctrica con una distancia de apertura de contacto que garantice una desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III. Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.
- ▷ Use solo la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- ▷ El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.



### **Riesgo de sufrir quemaduras.**

- ▷ Durante su uso, el aparato se calienta. Se debe tener precaución para evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno. Mantenga alejados a los niños menores 8 años salvo que sean supervisados continuamente.

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



### Riesgo de sufrir quemaduras

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

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

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

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

### Instalación y colocación adecuadas

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



### Riesgo de muerte!

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

### Uso adecuado

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



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

- ▷ Nunca cubra las paredes interiores del horno con papel de aluminio.

- ▷ No bloquee la ventilación del ventilador o las aberturas de enfriamiento situadas por encima de la puerta del horno.



### Riesgo de sufrir quemaduras!

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



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

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



### Riesgo de descarga eléctrica!

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

## Mantenimiento y limpieza

Antes del mantenimiento o la limpieza:

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



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

El dispositivo contiene componentes eléctricos.

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

## Reparación

- ▷ Asegúrese de que solo personal cualificado realice las tareas de instalación y reparación del aparato.
- ▷ Póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado por el fabricante o personal cualificado, en los siguientes casos:
  - Inmediatamente después de desembalar y en caso de duda acerca de la integridad del dispositivo
  - Durante la instalación (conforme a las instrucciones del fabricante) En caso de duda acerca del funcionamiento correcto del dispositivo
  - En caso de funcionamiento inadecuado o fallo de funcionamiento
  - En caso de sustitución del enchufe de la toma de alimentación si es incompatible con el enchufe de alimentación del dispositivo.

## Puesta fuera de funcionamiento

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

## INFORMACIÓN RELATIVA AL AHORRO DE ENERGÍA

El modo de operación **COCCIÓN CON VENTILADOR** consume menos energía que las otras funciones de cocción disponibles.

- ▷ Evite abrir la puerta con frecuencia.
- ▷ Precaliente lo más rápido posible.
- ▷ Precaliente la cámara del horno solo si los resultados del horneado dependen de esta operación.

- ▷ En una receta para gratinado de más de 30 minutos, use el calor residual y apague el aparato 5-10 minutos antes de finalizar la cocción.

## INFORMACIÓN GENERAL

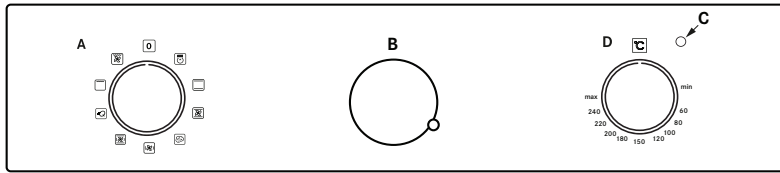


Fig. 1a

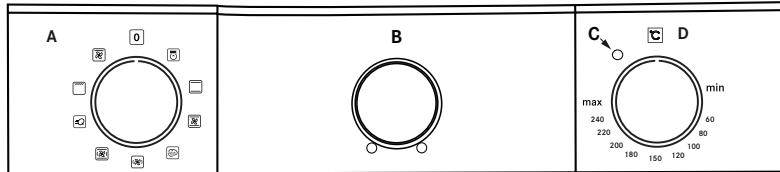


Fig. 1b Las perillas mostradas se presentan solo con fines ilustrativos. Tenga en cuenta las que tiene en su dispositivo.

### A. Mando selector del programa

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

### B. Programador

Los hornos Franke cuentan con varios sistemas de control y gestión del tiempo de cocción; consulte las instrucciones detalladas en la página 83. Solo tiene que identificar el tipo de control con el que su horno está equipado, para que le guíen en el correcto uso de la función.

### C. Indicador del termostato

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

### D. Temperature control knob (Thermostat)

Se usa para ajustar la temperatura requerida para el tipo de comida que se cocina, manteniéndola constante durante la cocción. Para ajustar la temperatura requerida, gire el mando en sentido horario hasta que el indicador muestre el número correcto. La temperatura máxima es de aproximadamente 260 °C.

### E. Guías laterales para rejillas y bandejas de goteo

Sirven para posicionar correctamente las rejillas y bandejas de goteo en 5 posiciones predeterminadas (de 1 a 5 empezando por abajo); en la tabla de cocción (página 85) se indica la mejor posición para cada tipo de cocción.

### F. Bandeja de goteo

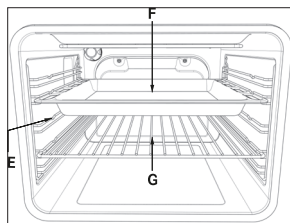
Normalmente se usa para recoger los jugos de la comida asada o para cocinar los alimentos directamente; la bandeja de goteo debe retirarse del horno cuando no se use. La bandeja de goteo está fabricada en acero esmaltado de grado alimentario „AA“.

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

### G. Rejilla

Se usa para apoyar en ella las bandejas, moldes de repostería y otros contenedores que no sean las bandejas de goteo provistas, o para cocinar carne y pescado principalmente con

las funciones Grill y Turbo Grill, tostar pan, etc. No se recomienda que la comida tenga contacto directo con la rejilla.



## INSTALACIÓN

**Importante:** la instalación (fig. 5) debe realizarse de conformidad con los estándares y regulaciones actuales. Esta solo debe llevarse a cabo por personal especializado y formado.

Requisitos para el gabinete

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

### Modelos CL

(Fig. 6d)

Coloque el aparato en el compartimento; fije el horno en el espacio de colocación usando los 4 tornillos y los 4 bujes provistos usando los orificios preparados en los paneles laterales (fig. 6d).

### Modelos CM

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

- ▶ Mida la anchura de la chapa del gabinete (S), que normalmente será de 16, 18 o 20 mm.
  - **Chapa de 16 mm:** en cada soporte de fijación (F) coloque 2 orejetas (T) marcadas con el número 16.
  - **Chapa de 18 mm:** en cada soporte de fijación (F) coloque 2 orejetas (T) marcadas con el número 18.
  - **Chapa de 20 mm:** la chapa de 20 mm no requiere el uso de orejetas.
- ▶ Sitúe los soportes (F) contra los bordes del gabinete y en la parte inferior donde se apoya el horno.
- ▶ Asegure los soportes (F) con los tornillos (V).
- ▶ Coloque el horno dentro del gabinete, abra la puerta completamente y fíjelo a los soportes (F) usando los 4 tornillos (V) y los 4 separadores de plástico (D).

**Nota: aplicable a todos los modelos (Fig. 6e)**

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



## FUNCIONAMIENTO

Este horno combina las ventajas de los hornos „estáticos“ de convección natural con las de los hornos modernos „con ventilador“. Se trata de un aparato extraordinariamente versátil, que permite una selección fácil y segura de 8 distintos métodos de cocción. Use los mandos (A) y (D) en el panel de control para seleccionar el programa y la temperatura deseados. Para un uso óptimo del horno Franke, consulte la tabla de cocción en la página “Tabla de cocción“ na stronie 85.

### Ventilador de enfriamiento

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

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



### Luz del horno

Este símbolo corresponde al encendido del horno sin la activación de ningún elemento de calentamiento. Esta opción resulta útil para limpiar el horno cuando está apagado, para ver dentro del compartimento de cocción.

### Descongelación

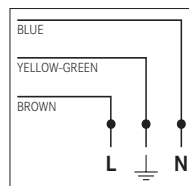
Para descongelar alimentos, se recomienda el siguiente procedimiento:

- ▶ Lleve el selector de programa (A) a la posición „TURBO GRILL COOKING“.
- ▶ Ajuste el mando del termostato (D) a 0°C.

### Conexión eléctrica

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

- ✓ El enchufe y la toma sean aptos para una corriente de 16 A.
- ✓ Ambos sean fácilmente accesibles y queden posicionados de forma que no haya ninguna parte bajo tensión accesible al insertar o retirar el enchufe.
- ✓ El enchufe se pueda insertar con facilidad.
- ✓ El horno no quede apoyado sobre o contra el enchufe al instalarlo en el espacio de colocación.
- ✓ Los terminales de dos aparatos no estén conectados en el mismo enchufe.
- ✓ Se use un cable de tipo 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> H05 VV-F al sustituir el cable de alimentación.
- ✓ Se respete la polaridad de los terminales libres.



Marrón = bajo tensión  
Azul = neutral  
Amarillo / verde = tierra

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

La frecuencia principal se establece en el encendido.

## PROGRAMAS DE COCCIÓN

**COCCIÓN CONVENCIONAL NATURAL**

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

Sitúe el mando del termostato (D) entre 50°C y máx. 260°C.

**COCCIÓN ASISTIDA POR VENTILADOR**

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

Sitúe el mando del termostato (D) entre 50°C y máx. 260°C.

**HORNEADO DE PIZZAS**

Los elementos de calentamiento circular, inferior (solera) y superior (techo) se activan parcialmente. La distribución uniforme de la temperatura y la circulación de aire forzada, hacen que esta función sea ideal para cocinar todo tipo de pizzas.

Sitúe el mando del termostato (D) entre 50°C y máx. 260°C.

**COCCIÓN CON VENTILADOR**

El elemento de calentamiento circular se enciende y el ventilador se pone en marcha. El calor constante y uniforme cocina y dora la comida de forma uniforme. Se pueden cocinar diferentes platos al mismo tiempo si sus temperaturas de cocción son similares. Esta es la forma más delicada de cocción con ventilador disponible para este horno Franke, y es ideal para preparar pasteles y repostería al permitir que se usen tres bandejas al mismo tiempo.

Sitúe el mando del termostato (D) entre 50°C y máx. 260°C.

**POTENCIA MÚLTIPLE Y COCCIÓN CON VENTILADOR**

Enciende el elemento de calentamiento circular, junto con la activación parcial de los elementos de calentamiento superior (techo) e inferior (solera) y el ventilador. En comparación con la función anterior, es una manera más potente y rápida para alcanzar la temperatura requerida; esto, y la distribución uniforme del calor, la hacen ideal para asar carnes y pescados y hornear pastas, usando hasta 3 bandejas.

Sitúe el mando del termostato (D) entre 50°C y máx. 260°C.

**COCCIÓN RÁPIDA**

El elemento de calentamiento circular se enciende en conjunto con los elementos de calentamiento superior (techo) e inferior (solera) y el ventilador. Esta es la función más poderosa disponible para su horno Franke. Su distribución de calor está diseñada para ser más intensa hacia el fondo; esto la hace ideal para preparar pizzas o para cocinar rápidamente alimentos congelados en general. Se puede usar para que el horno alcance rápidamente la temperatura requerida, y luego seleccionar cualquiera de los demás programas disponibles.

Sitúe el mando del termostato (D) entre 50°C y máx. 260°C.

**GRILL**

Se enciende el elemento de calentamiento para asar en la parte superior del horno. En este caso, la superficie de cocción infrarroja rápida mantiene la carne tierna por dentro. También puede usarse la parrilla para tostar rápidamente hasta 9 rebanadas de pan. El horno Franke está diseñado para asar los alimentos con la puerta del horno completamente cerrada. Nota: el elemento de calentamiento para asar se calienta mucho cuando está en funcionamiento; asegúrese de no tocarlo por accidente al manipular los alimentos dentro del horno. En todo caso, Franke ha diseñado la abertura del horno para proteger sus manos tanto como sea posible.

El mando de control del termostato (D) debe ajustarse normalmente a un máximo de 200 °C. Sin embargo, puede ajustarse a una temperatura menor, en cuyo caso el asado será más lento.

## PROGRAMAS DE COCCIÓN

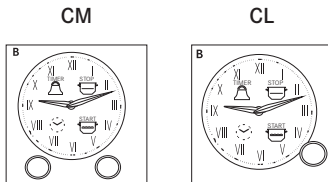
**TURBO GRILL**

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

El mando de control del termostato (D) debe ajustarse normalmente a un máximo de 200 °C. Sin embargo, puede ajustarse a una temperatura menor, en cuyo caso el asado será más lento.

**Programador analógico de cocción**

(Fig. 1a, 1b)



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

**Perilla derecha**

- ▶ Pulse el mando derecho para seleccionar las funciones que desee activar (temporizador, fin de coccinado, inicio de coccinado, ajustes de tiempo), lo que se señalará con el parpadeo del LED correspondiente.
- ▶ Pulse el mando de control brevemente para comprobar los ajustes programados (solicitud) o manténgalo pulsado durante 2 segundos para cancelar ajustes (reinicio).

**Mando izquierdo (mando derecho para CL)**

- ▶ Gire el mando izquierdo (mando derecho para CL) para ajustar las manecillas del reloj para la función activada (LED intermitente).


**LED**

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

**Temporizador **





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

**Fin de la cocción **

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

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

### Fin de la cocción con inicio retardado

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

### Ajuste de la hora del día

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

### Encendido inicial del aparato






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




### Sugerencias

- ▷ Para conseguir mejores resultados, nunca ponga los alimentos en el horno cuando aún esté frío; espere a que alcance la temperatura ajustada.
- ▷ Durante la cocción, nunca coloque ollas ni recipientes directamente en la solera del horno;
- ✓ colóquelos en las parrillas o bandejas de goteo suministradas, a una de las 5 alturas disponibles.
  - De no hacerlo así, podría dañar el esmalte del horno.
- ▷ Su horno Franke cuenta con un esmalte especial que es fácil de mantener limpio. No obstante, se recomienda limpiarlo frecuentemente para evitar cocinar sobre restos de suciedad y residuos de cocciones anteriores.
- ▷ Todos los paneles de autolimpieza (encaso de ser provistos) se pueden limpiar con agua y jabón (vea las instrucciones de limpieza).

**Nota:** antes de encender el horno, lea las instrucciones del temporizador (vea la página 83).

## TABLA DE COCCIÓN

Ajuste del selector	Tipo de alimentod	Peso (kg)	Posición de la bandeja*	Tiempo de precalen-tamiento (min.)	Ajuste de tempera-tura	Duración (min.)
<b>COCCIÓN CONVENCIONAL NATURAL</b> 	Asado de cerdo	1	3	9,5	180 °C	65-75
	Tortillas de huevo	1,5	2	10,5	200 °C	25-30
	Bacalao/pargo/rodaballo	1	3	9,5	180 °C	15
	Panecillos	1	2 o 4	9,5	175 °C	25-30
	Tartas	1	2	10,5	200 °C	40-45
	Pescado de agua dulce	1,5	3	10,5	200 °C	35-40
	Polenta con salsa	0,5	2	9,5	180 °C	25-30
	Pasteles de queso	1,5	2	9,5	180 °C	25-30
<b>COCCIÓN ASISTIDA POR VENTILADOR</b> 	Asado de cerdo	1	3	9	180 °C	60-70
	Conejo horneado	1	2	9,5	190 °C	55-65
	Crescia Marchigiana (pan plano)	1,5	2	10	200 °C	25-30
	Cangrejo al horno	0,5	3	10	200 °C	0-40
	Bacalao/pargo/rodaballo	2	2 o 4	7,5	150 °C	25-30
	Panecillos	2	2 o 4	9	180 °C	25-30
	Tartas de fruta	1,5	2	9	175 °C	30-35
	Tartas de carne y vegetales	2	3 or 5	9	180 °C	40-45
<b>HORNEADO DE PIZZAS</b> 	Panecillos	1	3	Para	170 °C	30-35
	Pan de pita	1	1	acelerar el	Max	14-18
	Tarta de verduras	0,8	3	precalen-	180 °C	45-50
	Pizza	0,4	1-3	tamiento,	Max	12-14
	Pollo (troceado)	0,8	2 o 3	use la	170 °C	55-60
	Gallina (troceada)	0,8	2	función	170 °C	70-75
	Pavo	1,5	3	„Cocción	170 °C	85-90
	Pato	1,5	2 o 3	rápida“	170 °C	80-85
	Asado de carne	1	3		185 °C	105-115
	Pargo/lobina/bacalao	0,8	3		150 °C	17-23
	Verduras rellenas	1,5	3		180 °C	40-45
	Galletas	0,5	3		160 °C	13-17
	Tartas de fruta	0,8	3		170 °C	32-38
	Merengues	0,5	3		90 °C	70-75
	<b>COCCIÓN CON VENTILADOR</b> 	Pan de calabaza	2,5	2 o 3	7	180 °C
Pan integral		1	1-4	8	190 °C	30-35
Hojaldre		1	1-4	8	190 °C	30-35
Galletas dulces		0,75	1-3	8	190 °C	25-30
Tartas de verdura		1	3	7	180 °C	55-60
Pasteles		0,5	2 o 3	7	180 °C	25-30
Pasteles de queso		1,5	3	7	180 °C	25-30
Trucha en papillote		0,3	3	8,5	200 °C	15-20
<b>POTENCIA MÚLTIPLE Y COCCIÓN</b> 	Conejo al horno	1,5	1-3	7,5	200 °C	115-125
	Tartas de carne	1,5	1-3	7,5	200 °C	50-55
	Tartas de carne y vegetales	1,5	1-3	7,5	200 °C	35-40
	Pollo	1,5	2	6	180 °C	60-65
	Lechón asado	6,5	3	7,5	200 °C	370-390
	Galletas dulces	0,3	3	6	180 °C	20
	Tartas de fruta	1,5	3	7,5	200 °C	30-35
	Patatas asadast	1	3	6	180 °C	30-35

Ajuste del selector	Tipo de alimentod	Peso (kg)	Posición de la bandeja*	Tiempo de precalen-tamiento (mín.)	Ajuste de tempera-tura	Duración (mín.)
<b>COCCIÓN RÁPIDA</b> 	Focaccia	1	3	11,5	Max	55-60
	Panecillos	1	1-4	5,5	180 °C	20-25
	Pan de centeno	1	3	5,5	180 °C	25-30
	Pizza	0,9	1-3	11,5	Max	10-11
	Asado de carne	1,5	3	5,5	180 °C	35-40
	Pierna de cerdo/ternera	1	3	5,5	180 °C	110-120
	Pavo	1	3	5,5	180 °C	45-50
<b>GRILL</b> 	Alas de pollo	1	4 o 5	7	Max	25-30
	Chuletas	0,8	3	7	Max	25-30
	Vieiras Patatas asadas	0,5	3 o 4	7	Max	14-16
	Pescado de agua dulce	1	3	7	Max	25-30
	Tomates gratinados	1	3 o 4	7	Max	25-30
	Brochetas de anguila	0,4	2 o 3	7	Max	25-30
	Brochetas de pavo	0,5	3	7	Max	25-30
<b>TURBO GRILL</b> 	Muslos de pollo	1	4 o 5	9,5	Max	25-30
	Costillas	0,5	4	14	Max	40-45
	Pintada (troceada)	1,2	4	14	Max	30-35
	Pargo en papillote	1	3	8	Max	20-25
	Pollo (troceado)	1,5	3	14	Max	35-40
	Codornices	0,8	4	14	Max	30-35
	Salchichas	1	4	14	Max	20-25
	Verduras	1	4 o 5	14	Max	10-15

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

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

### Importante

Antes de reparar el horno, desenchúfelo siempre. La operación del aparato es segura con y sin las guías para bandejas.

- Las piezas esmaltadas y de acero inoxidable del horno se mantendrán como nuevas si se limpian regularmente con agua y detergentes especiales. Tenga la precaución de secarlas a fondo tras la limpieza.
- Nunca use estropajos abrasivos, lana de acero, ácido muriático ni otros productos que pudieran arañar la superficie o dejar marcas en ella. **No use limpiadores a vapor ni chorros de agua directos.**
- Las manchas de la base del horno
- de distintos productos de cocción (salsas, azúcar, claras de huevo y grasa) siempre son causadas por derrames y salpicaduras.
  - Las salpicaduras suceden como resultado de cocinar a temperaturas demasiado altas, mientras que los derrames se deben al uso de recipientes demasiado pequeños, o por una estimación incorrecta del aumento de volumen durante la cocción.

- Estos problemas pueden resolverse usando recipientes para cocinar con bordes altos o usando la bandeja de goteo que se entrega con el horno.
- Para limpiar la parte inferior del horno, se recomienda eliminar las manchas cuando aún no se han resecado y mientras el horno está aún caliente.

### Limpieza de la puerta del horno

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

### Extracción de los cristales internos de la puerta del horno (solo modelos CL, fig. 2)

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

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

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

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



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

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

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

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

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

- ▶ Con cuidado, levante y retire los cristales internos (fig. 3c): los dos bloques evitarán que la puerta se cierre (si los bloques no están completamente girados, la puerta se cerrará inmediatamente al retirar los cristales).
- ▶ Para extraer el cristal intermedio, deslice las dos juntas laterales hacia fuera (fig. 3d) y luego levante el cristal hasta sacarlo (fig. 3e).
- ▶ Tras finalizar las operaciones de limpieza, vuelva a colocar el cristal intermedio (fig. 3f; la posición correcta está indicada por las palabras „TEMPERED GLASS“ que deben ser perfectamente legibles) insertándolo cuidadosamente en las ranuras correspondientes situadas en la parte superior de la puerta y empujándolo hasta el final de la ranura.
- ▶ Entonces vuelva a colocar ambas juntas (fig. 3g), prestando especial atención a que queden insertadas lo más dentro posible, hasta entrar en contacto con el borde superior de la puerta.
- ▶ Finalmente, vuelva a colocar los cristales internos (fig. 3h) y gire los dos bloques de retención de los cristales a su posición de aseguramiento original.



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

### Cómo retirar la puerta del horno (Fig. 4a, 4b, 4c)

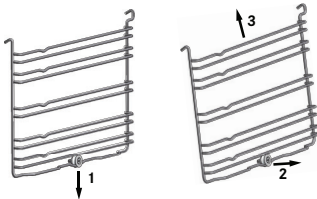
A fin de facilitar la limpieza del horno, la puerta del horno puede retirarse llevando a cabo el siguiente procedimiento en las bisagras:

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

Consulte las imágenes al final de este manual.

### Extracción de los bastidores laterales

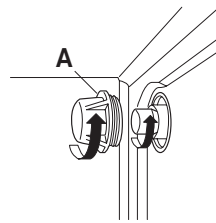
- ▶ Doble la pieza transversal encajada en el casquillo de fijación hacia abajo y sáquela de la ranura.
- ▶ Incline el bastidor hacia arriba en aproximadamente 60° y empújelo ligeramente en la dirección de la inclinación.
- ▶ Mantenga el bastidor inclinado, extraiga los dos ganchos superiores de los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



### Montaje de los bastidores laterales

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

### Sustitución de la lámpara del horno



Los hornos de Franke están equipados con una lámpara circular situada en la parte superior izquierda al fondo del compartimento. Proceda del siguiente modo para sustituir la lámpara del horno:

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

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

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





### ¡ADVERTENCIA! Posibilidad de descarga eléctrica

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



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

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

## DATOS TÉCNICOS

Voltaje y frecuencia de la alimentación eléctrica	220-240 V, 50/60 Hz
Potencia total y clasificación del fusible	2850 W ~ 16 A
<b>Potencia y elementos de calentamientos</b>	
Superior	1000 W
Inferior	1250 W
Grill	2250 W
Circular	2000 W
Ventilador	30 W
Ventilador tangencial	15 W
Lámpara del horno	1 x 25 W

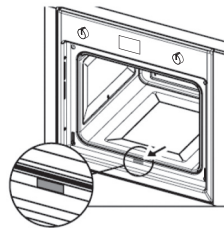
## ASISTENCIA TÉCNICA

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

**Nunca contrate a técnicos no autorizados.**

**Especifique:**

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



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

## ELIMINACIÓN

### Información para usuarios



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

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

Para más información acerca del reciclaje del dispositivo, consulte a las autoridades competentes, a la empresa encargada de la eliminación de desechos a nivel local, o bien al vendedor del dispositivo. Si va a desechar definitivamente el dispositivo, hágalo en un punto de recogida de residuos especializado en dispositivos eléctricos y electrónicos.

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

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

Por lo tanto, cuando el aparato haya alcanzado el final de su vida útil, el usuario debe llevarlo a un centro de reciclaje especializado en residuos electrónicos y electrotécnicos, o bien devolverlo al proveedor al comprar un aparato nuevo de tipo equivalente.

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

### Información para las instituciones de pruebas

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

## PLATOS EXPERIMENTADOS

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

### Cómo leer la tabla de cocción

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

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

calidad del alimento y el tipo de accesorio. En principio, use los valores recomendados, y si el resultado no es el esperado, incremente o reduzca el tiempo. Recomendamos utilizarlos accesorios suministrados, los moldes para pastel y la bandeja de metal oscuro. Siga las indicaciones de la tabla de selección donde se enumeran los elementos suministrados a colocar en las diferentes bandejas. Cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo Usando las funciones ventiladas recomendadas se puede cocinar en diferentes bandejas simultáneamente. Si se cocina en una sola bandeja, también puede utilizar la función estática.

Receta	Función	Precalen- tamientog	Nivel (de abajo hacia arriba)	Temp. (°C)	Tiempo (mín.)	Accesorios/notas
<b>Galletas de pastaflora</b>	ESTÁTICA	SÍ	4	160	20	Niv. 4: bandeja de goteo plana
	POTENCIA MÚLTIPLE	SÍ	3-4	160	23	Niv. 4: bandeja de goteo plana Niv. 3: bandeja de goteo profunda
<b>Pastelillos</b>	ESTÁTIC	SÍ	3	160	25	Niv. 3: bandeja de goteo plana
	POTENCIA MÚLTIPLE	SÍ	3-4	160	23	Niv. 4: bandeja de goteo plana
<b>Pastel esponjoso sin grasa</b>	ESTÁTICA	SÍ	2	160	45	Niv. 2: molde para tarta sobre rejilla
	POTENCIA MÚLTIPLE	SÍ	2	170	30	Niv. 2: molde para tarta sobre rejilla
<b>Tarta de manzana</b>	ESTÁTICA	SÍ	1	180	65	Niv. 1: molde para tarta sobre rejilla
	COCCIÓN RÁPIDA	SÍ	1	180	55	Niv. 1: molde para tarta sobre rejilla
<b>Dos tartas de manzana</b>	COCCIÓN RÁPIDA	SÍ	1-3	180	80	Niv. 3: molde para tarta sobre rejilla Niv. 1: molde para tarta sobre rejilla
<b>Tartas con levadura</b>	ESTÁTICA	SÍ	2	165	27	Niv. 2: molde para tarta sobre rejilla
	POTENCIA MÚLTIPLE	SÍ	2	165	35	Niv. 2: molde para tarta sobre rejilla
<b>Cocinar con parrilla</b>	Si se cocinan los alimentos directamente sobre la rejilla, coloque la bandeja de goteo profunda en la guía de abajo. Esta recogerá los residuos de la cocción y mantendrá limpio el horno. Cuando se cocina con la rejilla, es aconsejable dejar 3-4 cm libres en el borde frontal para facilitar su extracción.					
<b>Sándwich tostado (precalentar 5 min.)</b>	GRILL	SÍ	4	200	3-5	Niv. 4: rejilla
<b>Hamburguesas ** (sin precalentar)</b>	GRILL	NO	4	200	35	Niv. 4: rejilla Niv. 3: bandeja de goteo

\* mantenga la puerta cerrada durante toda la cocción.

\*\* tras 10 minutos, apáguelo.

## ÍNDICE

---

Acerca deste manual	93
Utilização prevista	93
Informação sobre segurança	93
Instalação e colocação corretas	95
Utilização adequada	95
Manutenção e limpeza	96
Reparação	96
Retirar de serviço	96
Informação para poupança de energia	96
Vista geral	97
Instalação	98
Modelos CL	98
Modelos CM	98
Operação	99
Ventoinha de arrefecimento	99
Descongelação	99
Ligação elétrica	99
Programador de cozedura analógico	101
Ligar pela primeira vez	102
Sugestões	102
Tabela de cozedura	103
Limpeza e manutenção	104
Dados técnicos	107
Suporte	107
Eliminação	108
Pratos testados	108

## 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.

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

- ▶ Leia cuidadosamente o manual do utilizador antes de utilizar o aparelho.
- ▶ Guarde o manual do utilizador.
- ▶ Utilize o aparelho descrito neste manual do utilizador apenas de acordo com a utilização pretendida.
- ▶ Franke reserva-se o direito de realizar modificações no produto sem aviso prévio. Todas as informações estão corretas no momento da emissão.

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 concebido para oferecer desempenho profissional em casa.

Trata-se de um aparelho altamente versátil que permite a seleção segura e fácil de diferentes métodos de cozedura.

## INFORMAÇÃO SOBRE SEGURANÇA

- ▷ Leia o manual do utilizador e as informações de segurança cuidadosamente antes de utilizar o forno.
  - ▷ Guarde o manual para consultar futuramente.
- O fabricante não pode ser responsabilizado por eventuais danos que possam ocorrer devido a instalação incorreta e utilização incorreta, inadequada ou não razoável do aparelho.

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

Para garantir a operação segura e eficiente deste aparelho elétrico:

- ▷ Contacte apenas centros de assistência autorizados.
- ▷ Não modifique nenhuma funcionalidade do aparelho.

- ▷ Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência ou conhecimentos desde que tenham supervisão ou tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os riscos inerentes. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
  - ▷ Este aparelho não é um brinquedo.
  - ▷ Não deixe crianças perto do aparelho sem vigilância.
  - ▷ Não deixe crianças brincarem com o aparelho.
  - ▷ Não deixe crianças tocarem no aparelho nem nos seus comandos durante e imediatamente após a sua utilização.
- ▷ Certifique-se de que o aparelho é instalado de forma a poder ser desligado da fonte de alimentação, com uma distância de abertura de contacto que garanta uma desconexão total em condições de sobretensão de categoria III. A fiação fixa deve ter um meio de desconexão incorporado de acordo com as regras de fiação.
  - ▷ Use apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.
  - ▷ O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.



### **Risco de queimaduras!**

- ▷ O aparelho fica quente durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar em elementos de aquecimento no interior do forno. Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho a menos que estejam vigiadas permanentemente.

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

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



### Risco de queimaduras!

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

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

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

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

### Instalação e colocação corretas

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

- ▷ Certifique-se de que o dispositivo não está exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol).



### Risco de morte!

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

### Utilização adequada

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



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

- ▷ Nunca cubra as paredes interiores do forno com folha de alumínio.
- ▷ Não bloqueie a ventilação da ventoinha nem as aberturas de arrefecimento por cima da porta do forno.



### Risco de queimaduras!

- ▷ Quando abrir ou fechar a porta, segure sempre na pega da porta pelo meio.



### Risco de choque elétrico devido a aparelho danificado!

- ▷ Não ligue um aparelho danificado.
- ▷ Desligue o disjuntor no quadro elétrico.
- ▷ Contacte a assistência ao cliente.



### Risco de choque elétrico!

- ▷ Não toque no aparelho com partes do seu corpo molhadas.
- ▷ Não use o aparelho se estiver descalço.
- ▷ Não puxe pelo aparelho ou cabo de alimentação para o desligar da tomada.

### Manutenção e limpeza

Antes da manutenção ou limpeza:

- ▷ Desligue o aparelho da fonte de alimentação, ou seja, desligue o disjuntor no quadro elétrico.



### Risco de choque elétrico devido a entrada de líquido!

O aparelho contém componentes elétricos.

- ▷ Certifique-se de que não entra qualquer líquido no aparelho.
- ▷ Não use vapor pressurizado para limpar o aparelho.
- ▷ Não use um pano molhado quando limpar elementos que estejam em funcionamento.

### Reparação

- ▷ A instalação ou reparação do aparelho deve ser da competência exclusiva de pessoal qualificado.
- ▷ Contacte um centro de assistência autorizado pelo fabricante ou pessoal qualificado nos seguintes casos:
  - Imediatamente após desembalar, em caso de dúvidas relativamente à integridade do aparelho
  - Durante a instalação (de acordo com as instruções do fabricante)
  - Dúvidas relativamente à operação correta do aparelho
  - Avaria ou mau funcionamento
  - Substituição da tomada se for incompatível com a ficha do aparelho
  - Se o cabo de alimentação ficar danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pela assistência técnica ou por outra pessoa qualificada para evitar perigo.

### Retirar de serviço

- ▷ Se já não for utilizar o forno, contacte o centro de assistência ou pessoal qualificado para o desligar da fonte de alimentação.

## INFORMAÇÃO PARA POUANÇA DE ENERGIA

O modo de operação **COZEDURA COM VENTONHA** consome menos energia do que as outras funções de cozedura disponíveis.

- ▷ Evite abrir a porta frequentemente.
- ▷ Pré-aqueça o mais rapidamente possível.
- ▷ Pré-aqueça o compartimento do forno apenas se os resultados do cozinhado dependerem desta operação.

- ▷ Se uma receita de um gratinado usar calor residual durante mais de 30 minutos, desligue o aparelho 5-10 minutos antes do fim da cozedura.



## VISTA GERAL

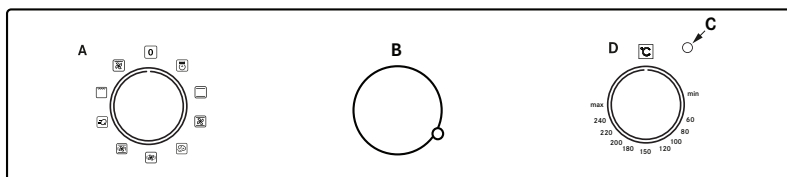


Fig. 1a

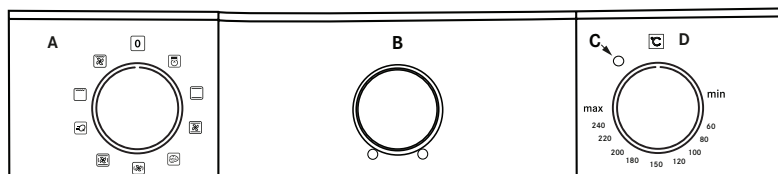


Fig. 1b

Os botões mostrados são apenas para fins ilustrativos. Considere os que estão no seu dispositivo.

### A. Botão de seleção de programa

Para selecionar o modo do forno de acordo com o tipo de cozedura pretendido. Quando este botão é definido para um programa, a luz do forno acende-se, indicando que o forno está ligado.

### B. Programador

Os fornos Franke têm vários sistemas de controlo e gestão do tempo de cozedura; consulte a página 101 para obter instruções mais pormenorizadas. Identifique o tipo de controlo com o qual o seu forno está equipado para saber como utilizar corretamente a função.

### C. Indicador do termóstato

Indicado pelo símbolo **C**, assinala que os elementos de aquecimento do forno estão ligados. Desliga-se quando for atingida a temperatura definida e liga-se novamente sempre que o aquecimento do forno for reativado. É útil para verificar se a temperatura foi atingida, antes de introduzir os alimentos.

### D. Botão de controlo da temperatura (Termóstato)

Utilizado para definir a temperatura pretendida para o tipo de alimentos a cozinhar, mantendo-a constante durante a cozedura.

Para selecionar a temperatura pretendida, rode o botão para a direita, colocando o ponteiro no número correspondente.

A temperatura máxima é de aproximadamente 260 °C.

### E. Calhas para grades e tabuleiros de forno

Utilizadas para posicionar corretamente as grades e os tabuleiros de forno em 5 posições predeterminadas (1 a 5 a começar de baixo); a tabela de cozedura (página 103) indica a melhor posição para cada tipo de cozedura.

### F. Tabuleiro de forno

Normalmente utilizado para recolher os sucos de alimentos grelhados ou para cozinhar diretamente.

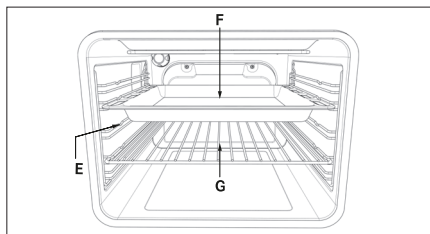
O tabuleiro de forno deve ser removido do forno se não for utilizado. Os tabuleiros de forno são feitos de aço esmaltado de qualidade alimentar „AA“.

**Nota:** para obter excelentes resultados de cozedura, é recomendável inserir o tabuleiro de forno com a parte inclinada em direção à parede posterior do compartimento do forno.

### G. Grade

Utilizado para apoiar frigideiras, formas de pastelaria e outros recipientes além dos tabuleiros de forno fornecidos ou para cozinhar carne e peixe principalmente com as funções

de grelhador e turbo grelhador, torrar pão, etc. O contacto direto da grade com os alimentos não é recomendável.



## INSTALAÇÃO

**Importante:** a instalação (Fig. 5) deve ser efetuada de acordo com as normas e os regulamentos atuais.

Esta deve ser efetuada apenas por pessoal especializado e com licença.

### Requisitos do armário

- ✓ Relativamente às unidades montadas, os componentes (materiais plásticos e madeira folheada) devem ser montados com colas resistentes ao calor (mín. 100 °C):
  - colas e materiais inadequados fazem com que as peças se deformem e se soltem.
- ✓ O armário deve permitir espaço suficiente para as ligações elétricas.
- ✓ O armário no qual o forno está encaixado deve ser resistente o suficiente para suportar o peso do equipamento.
- ▷ O forno deve ficar instalado de forma segura na reentrância.
- ▷ O forno pode ser instalado num armário de coluna ou por baixo da bancada numa unidade modular desde que se garanta uma ventilação suficiente.

### Modelos CL

#### (Fig. 6d)

Encaixe o aparelho no compartimento e fixe o forno ao armário com os 4 parafusos e as 4 buchas fornecidas, utilizando os orifícios existentes nos painéis laterais (Fig. 6d).

### Modelos CM

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

- ▶ Meça a largura do rebordo do armário (S), que normalmente pode ter 16, 18 ou 20 mm.
  - **Rebordo de 16 mm:** posicione 2 grampos (T), marcados com o número 16, em cada suporte de fixação (F).
  - **Rebordo de 18 mm:** posicione 2 grampos (T), marcados com o número 18, em cada suporte de fixação (F).
  - **Rebordo de 20 mm:** o rebordo de 20 mm não exige a utilização de grampos.
- ▶ Posicione os suportes (F) junto ao rebordo do armário e no fundo da base de apoio do forno.
- ▶ Fixe os suportes (F) com os parafusos (V).
- ▶ Coloque o forno dentro do armário, abra completamente a porta e fixe-a aos suportes (F) usando os 4 parafusos (V) e os 4 espaçadores de plástico (D).

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

Se o forno for encaixado por baixo de uma placa de fogão, rode primeiro a ligação superior (R) para a direita ou esquerda de forma a que o forno encaixe corretamente (Fig. 6e).

## OPERAÇÃO

Este forno combina as vantagens dos fornos de convecção naturais „estáticos“ com os fornos de „ventoinha“ modernos. É um aparelho muito versátil que permite a seleção segura e fácil de 8 diferentes modos de cozedura. Utilize os botões (A) e (D) no painel de controlo para selecionar a temperatura e os programas pretendidos. Para uma melhor utilização do seu forno Franke, consulte a tabela de cozedura na página 103.

### Ventoinha de arrefecimento

Para reduzir a temperatura na porta, no painel de controlo e nos lados, o forno Franke está equipado com uma ventoinha de arrefecimento que é automaticamente ativada quando o forno fica quente. Quando a ventoinha está ligada, o ar circula a partir da parte frontal do forno, entre o painel frontal e a porta do forno. Foi tido um especial cuidado para garantir que o ar de saída não perturbe o ambiente da cozinha e que o ruído seja mínimo.

**Para proteger os elementos da cozinha, a ventoinha continua a funcionar, após a cozedura, até o forno ter arrefecido suficientemente.**



### Luz do forno

Este símbolo serve para ligar a luz do forno sem ativar qualquer tipo de aquecimento. Esta opção é útil para limpar o forno quando este estiver desligado, para ver o compartimento de cozedura.

### Descongelação

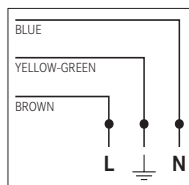
Para descongelar alimentos, recomenda-se o seguinte procedimento:

- Posicione o botão de seleção de programa (A) na posição “COZEDURA NO TURBO GRELHADOR”. Posicione o botão do termóstato (D) em 0 °C.

### Ligação elétrica

Os fornos da Franke são fornecidos com um cabo de alimentação de três polos com terminais livres. Se o forno estiver permanentemente ligado a uma fonte de alimentação, instale um disjuntor que permita desligá-lo da fonte de alimentação com uma distância de abertura de contacto (no mínimo 3 mm) que garanta uma desconexão total em condições de tensão excessiva de categoria III. Certifique-se de que:

- ✓ A ficha e a tomada são adequadas para uma corrente de 16 A.
- ✓ Ambas podem ser acedidas com facilidade e estão dispostas de forma a que nenhuma parte com corrente fique acessível quando se insere ou remove a ficha.
- ✓ A ficha pode ser facilmente inserida.
- ✓ O forno não fica encostado à ficha quando instalado no armário.
- ✓ Os terminais de dois aparelhos não estão ligados à mesma ficha.
- ✓ É utilizado um cabo de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> do tipo H05VV-F quando se substitui o cabo de alimentação.
- ✓ Certifique-se de que observa as polaridades dos terminais livres.



Castanho = Fase  
Azul = Neutro  
Amarelo/Verde = Terra

### Nota:

Certifique-se de que as características do sistema elétrico da casa (tensão, potência e corrente máximas) são compatíveis com as do forno Franke.

A frequência da rede é estabelecida ao ligar o forno.

## PROGRAMAS DE COZEDURA

**COZEDURA CONVENCIONAL NATURAL**

A fonte de calor provém de cima (elemento de aquecimento do topo) e de baixo (elemento de aquecimento da base). Esta é a função de cozedura convencional que garante a cozedura uniforme utilizando uma única prateleira.

Posicione o botão do termóstato (D) entre 50 °C e 260 °C.

**COZEDURA COM VENTONINHA**

O elemento de aquecimento superior (topo), o elemento de aquecimento inferior (base) e a ventoinha dentro do forno são ativados. O calor uniforme e constante cozinha e aloura os alimentos de forma uniforme. É possível cozinhar vários pratos ao mesmo tempo, utilizando um máximo de 2 prateleiras.

Posicione o botão do termóstato (D) entre 50 °C e 260 °C.

**COZEDURA DE PIZA**

Os elementos de aquecimento circular, inferior (base) e superior (topo) são parcialmente ativados. A distribuição de temperatura uniforme, em combinação com a circulação forçada de ar, torna esta função ideal para cozinhar todos os tipos de pizzas.

Posicione o botão do termóstato (D) entre 50 °C e 260 °C.

**COZEDURA COM VENTONINHA**

O elemento de aquecimento circular é ligado e a ventoinha arranca. O calor constante e uniforme cozinha e aloura os alimentos de forma uniforme. Também é possível cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo, desde que as temperaturas de cozedura sejam semelhantes. Este é o tipo de cozedura com ventoinha mais suave disponível neste forno Franke e é ideal para preparar bolos e doces, permitindo a utilização de três prateleiras ao mesmo tempo.

Posicione o botão do termóstato (D) entre 50 °C e 260 °C.

**COZEDURA COM VENTONINHA MULTI POWER**

Esta opção liga o elemento de aquecimento circular em conjunto com a ativação parcial dos elementos de aquecimento superior (topo) e inferior (base) e a ventoinha. Em comparação com a função anterior, esta é uma forma mais potente e rápida de atingir a temperatura pretendida. Em combinação com a distribuição uniforme do calor, é ideal para assar carne e peixe e cozer massa, utilizando até 3 prateleiras.

Posicione o botão do termóstato (D) entre 50 °C e 260 °C.

**COZEDURA RÁPIDA**

O elemento de aquecimento circular é ligado em conjunto com os elementos de aquecimento superior (topo) e inferior (base) e a ventoinha. Esta é a função mais potente disponível no seu forno Franke e a distribuição do calor foi concebida para ser mais concentrada na parte inferior. É ideal para preparar pizzas ou cozinhar rapidamente alimentos congelados em geral. Esta função pode ser utilizada para colocar rapidamente o forno na temperatura pretendida e, em seguida, selecionar qualquer um dos outros programas disponíveis.

Posicione o botão do termóstato (D) entre 50 °C e 260 °C.

**GRELHAR**

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

Nota: quando está em utilização, o elemento de aquecimento do grelhador fica muito quente; tenha cuidado para não tocar nele acidentalmente quando estiver a mexer nos alimentos dentro do forno. De qualquer forma, a Franke concebeu a abertura do forno para proteger ao máximo as mãos.

Normalmente, o botão do termóstato (D) deve estar definido para a temperatura máxima de 200 °C. No entanto, é possível definir uma temperatura inferior, embora os alimentos demorem mais a grelhar.

## PROGRAMAS DE COZEDURA



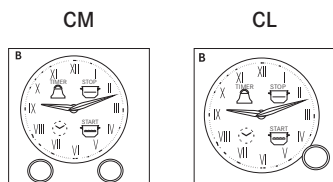
## COZEDURA NO TURBO GRELHADOR

O elemento de aquecimento do grelhador na parte superior do forno e a ventoinha são ativados. Esta função combina a radiação de calor de uma direção com a circulação forçada de ar dentro do forno. Isto evita que a superfície dos alimentos queime e permite a maior penetração do calor. Os resultados da utilização do grelhador turbo são excelentes para kebabs de carne mista e legumes, salsichas, costelas e costeletas de borrego, frango grelhado, codorniz com salva, lombinhos de porco, etc.

Normalmente, o botão do termóstato (D) deve estar definido para a temperatura máxima de 200 °C. No entanto, é possível definir uma temperatura inferior, embora os alimentos demorem mais a grelhar.

## Programador de cozedura analógico

(Fig. 1a, 1b)



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

## Botão direito

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

## Botão esquerdo (botão direito para CL)

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


## LED

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

Temporizador 





- ▶ Para configurar o temporizador, carregue no botão à direita uma vez (o LED correspondente começa a piscar); gire então o botão esquerdo (botão direito para CL) para mover os ponteiros para configurar a duração do tempo de cozimento.
- ▶ Carregue no botão direito novamente para confirmar a configuração; o LED correspondente muda de intermitente para fixo.
  - Os ponteiros regressarão à sua posição original para indicar a hora atual: quando a hora definida for alcançada, a campainha toca. Este som pode ser interrompido carregando no botão direito.
  - O temporizador não controla o aquecimento do forno.

Fim de cozedura 

- ▶ Para configurar o fim do tempo de cozimento, carregue no botão duas vezes (o LED para o símbolo  começa a piscar); gire então o botão esquerdo (botão direito para CL) para mover os ponteiros para configurar o fim do tempo de cozimento.
  - O LED irá piscar durante os próximos 10 segundos (para possíveis ajustes), após os quais a definição será assumida e o LED permanecerá aceso.
  - O mesmo efeito é obtido carregando duas vezes no botão direito durante as piscadas. Ao fim do cozimento, o aquecimento do forno será desativado e a campainha soar por 1 minuto; este som pode ser interrompido carregando no botão direito.

**Nota:** no fim de cozedura, o forno permanece a uma temperatura próxima do valor anteriormente definido durante vários minutos; é recomendável retirar os alimentos do interior para evitar a cozedura excessiva.

### Fim de cozedura com início atrasado

- ▶ O início retardado do cozimento só pode ser ativado após o fim do processo de cozimento; quando configurado, carregar no botão direito confirma a „interrupção“ e ativa o LED intermitente para o símbolo .
- ▶ Gire o botão esquerdo (botão direito para CL) para configurar também a hora de início do cozimento (naturalmente, isso será antes do fim; portanto, os ponteiros só poderão ser movidos para trás).
- ▶ Confirme carregando novamente no botão direito.
- ▶ Os dados também podem ser adquiridos automaticamente permitindo que a intermitência continue por 10 segundos.
  - Os LED para os símbolos  e  permanecerão acesos e o forno será ligado na hora definida, quando apenas o LED para o símbolo  permanecer aceso.
  - Ao fim do cozimento, a campainha soará por 1 minuto; este som pode ser interrompido carregando no botão direito.

### Definir a hora do dia

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

### Ligar pela primeira vez





- ▶ Quando utilizar o forno pela primeira vez, coloque-o a funcionar vazio à temperatura máxima durante, pelo menos, 40 minutos e com a divisão bem ventilada.
  - O cheiro que se sente durante esta operação deve-se à evaporação de substâncias que são utilizadas para proteger o forno durante o período de tempo entre o fabrico e a instalação.
  - Passados 40 minutos, o forno fica pronto a utilizar depois de arrefecer.






### Sugestões

- ▷ Para uma cozedura bem-sucedida, nunca coloque pratos no forno com este ainda frio; aguarde até que o forno atinja a temperatura definida.
- ▷ Durante a cozedura, nunca coloque tachos nem recipientes diretamente na base do forno;
  - ✓ coloque-os por cima das grelhas ou dos tabuleiros fornecidos, numa das 5 prateleiras disponíveis;
    - o não cumprimento desta ação pode danificar o esmalte do forno.
- ▷ O seu forno Franke utiliza um esmalte especial que é fácil de manter limpo. Contudo, é recomendável limpá-lo frequentemente de forma a evitar cozinhar sobre sujidade e resíduos de cozinhados anteriores.
- ▷ Quaisquer painéis de limpeza automática (se fornecidos) podem ser limpos com água e sabão (consulte as instruções de limpeza).

**Nota:** antes de ligar o forno, leia as instruções do temporizador (consulte a página 101).

## TABELA DE COZEDURA

Definição do botão de seleção	Tipo de alimento	Peso (kg)	Posição da prateleira*	Tempo de préaquecimento (min.)	Definição do botão do termóstato	Duração (min.)	
	<b>COZEDURA CONVENCIONAL NATURAL</b>	Carne de porco assada	1	3	9,5	180 °C	65-75
	Omeletas	1,5	2	10,5	200 °C	25-30	
	Bacalhau/dourada/rodovalho	1	3	9,5	180 °C	15	
	Pãezinhos	1	2 ou 4	9,5	175 °C	25-30	
	Tartes	1	2	10,5	200 °C	40-45	
	Peixe de água doce	1,5	3	10,5	200 °C	35-40	
	Polenta com molho	0,5	2	9,5	180 °C	25-30	
	Cheesecakes	1,5	2	9,5	180 °C	25-30	
	<b>COZEDURA COM VENTONHA</b>	Carne de porco assada	1	3	9	180 °C	60-70
	Coelho assado	1	2	9,5	190 °C	55-65	
	Crescia Marchigiana (pão achatado rápido)	1,5	2	10	200 °C	25-30	
	Lagosta assada	0,5	3	10	200 °C	30-40	
	Bacalhau/dourada/rodovalho	2	2 ou 4	7,5	150 °C	25-30	
	Pãezinhos	2	2 ou 4	9	180 °C	25-30	
	Tartes de fruta	1,5	2	9	175 °C	30-35	
	Tartes de carne e de legumes	2	3 ou 5	9	180 °C	40-45	
	<b>COZEDURA DE PIZA</b>	Pãezinhos	1	3	Para	170 °C	30-35
	Pão pita	1	1	acelerar o	Máx.	14-18	
	Tarte de legumes	0,8	3	tempo de	180 °C	45-50	
	Piza	0,4	1-3	préaquecimento,	Máx.	12-14	
	Frango (pedaços)	0,8	2 ou 3	utilize a	170 °C	55-60	
	Galinha/coelho (pedaços)	0,8	2	função	170 °C	70-75	
	Peru	1,5	3	„Cozedura	170 °C	85-90	
	Pato	1,5	2 ou 3	rápida*	170 °C	80-85	
	Carne de vaca assada	1	3		185 °C	105-115	
	Rodvalho/robalo/bacalhau	0,8	3		150 °C	17-23	
	Legumes recheados	1,5	3		180 °C	40-45	
	Biscoitos	0,5	3		160 °C	13-17	
	Tartes de fruta	0,8	3		170 °C	32-38	
	Merengues	0,5	3		90 °C	70-75	
	<b>COZEDURA COM VENTONHA</b>	Pão de abóbora	2,5	2 ou 3	7	180 °C	25-30
	Pão integral	1	1-4	8	190 °C	30-35	
	Massa folhada	1	1-4	8	190 °C	30-35	
	Biscoitos aromatizados	0,75	1-3	8	190 °C	25-30	
	Tartes de legumes	1	3	7	180 °C	55-60	
	Bolos	0,5	2 ou 3	7	180 °C	25-30	
	Tartes de queijo	1,5	3	7	180 °C	25-30	
	Truta em papelote	0,3	3	8,5	200 °C	15-20	

Definição do botão de seleção	Tipo de alimento	Peso (kg)	Posição da prateleira*	Tempo de pré-aquecimento (min.)	Definição do botão do termostato	Duração (min.)
<b>COZEDURA COM VENTONHA MULTI POWER</b> 	Coelho assado	1,5	1-3	7,5	200 °C	115-125
	Tartes de carne	1,5	1-3	7,5	200 °C	50-55
	Tartes de carne e de legumes	1,5	1-3	7,5	200 °C	35-40
	Frango	1,5	2	6	180 °C	60-65
	Leitão assado	6,5	3	7,5	200 °C	370-390
	Biscoitos aromatizados	0,3	3	6	180 °C	20
<b>COZEDURA RÁPIDA</b> 	Tartes de fruta	1,5	3	7,5	200 °C	30-35
	Batatas assadas	1	3	6	180 °C	30-35
	Focaccia	1	3	11,5	Máx.	55-60
	Pãezinhos	1	1-4	5,5	180 °C	20-25
	Pão de centeio	1	3	5,5	180 °C	25-30
	Piza	0,9	1-3	11,5	Máx.	10-11
<b>GRELHAR</b> 	Carne de vaca assada	1,5	3	5,5	180 °C	35-40
	Perna de porco/vitela	1	3	5,5	180 °C	110-120
	Peru	1	3	5,5	180 °C	45-50
	Asas de frango	1	4 ou 5	7	Máx.	25-30
	Costeletas	0,8	3	7	Máx.	25-30
	Vieiras	0,5	3 ou 4	7	Máx.	14-16
<b>COZEDURA NO TURBO GRELHADOR</b> 	Batatas assadas	1	3	7	Máx.	25-30
	Peixe de água doce	1	3 ou 4	7	Máx.	25-30
	Tomates gratinados	0,4	2 ou 3	7	Máx.	25-30
	Kebabs de enguia	0,5	3	7	Máx.	25-30
	Kebabs de peru	0,5	4	7	Máx.	25-30
	Pernas de frango	1	4 ou 5	9,5	Máx.	25-30
<b>COZEDURA NO TURBO GRELHADOR</b> 	Costelas	0,5	4	14	Máx.	40-45
	Galinha (pedaços)	1,2	4	14	Máx.	30-35
	Dourada em papelote	1	3	8	Máx.	20-25
	Frango (pedaços)	1,5	3	14	Máx.	35-40
	Codornizes	0,8	4	14	Máx.	30-35
	Salsichas	1	4	14	Máx.	20-25
	Legumes	1	4 ou 5	14	Máx.	10-15

**Nota:** as indicações fornecidas na tabela de cozedura são o resultado dos testes de cozedura efetuados por uma equipa de chefes profissionais. Servem apenas de guia e podem ser alteradas de acordo com os gostos pessoais.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

O forno pode ser limpo de forma convencional (com detergentes, sprays para fornos), mas apenas quando estiver muito sujo e quando as manchas estejam particularmente entranhadas.

### Importante

Antes de fazer algum reparo ou manutenção no forno, sempre o desconecte. A operação do aparelho é segura com ou sem guias de tabuleiros.

- As partes do forno em aço inoxidável e esmaltadas permanecerão como novas se limpas regularmente com água ou detergentes especiais. Tenha o cuidado de secá-las bem depois de limpar.
- Nunca use esfregões, palha de aço, ácido muriático ou outros produtos que possam riscar ou marcar a superfície.

**Não use aparelhos de limpeza a vapor nem jatos de água diretos.**



- As manchas na base do forno provenientes de diversos produtos de cozinhados (molhos, açúcar, claras de ovos e gorduras) são sempre causadas por salpicos ou derrames.
  - Os salpicos ocorrem durante a cozedura e são o resultado da cozedura a uma temperatura demasiado elevada, enquanto os derrames são provocados pela utilização de pratos demasiado pequenos ou devido a um cálculo incorreto do aumento de volume durante a cozedura.
  - Estes problemas podem ser resolvidos usando recipientes de cozedura fundos ou usando o tabuleiro fornecido com o forno.
- Para limpar a parte inferior do forno, é recomendável retirar quaisquer manchas enquanto o forno ainda está morno. As manchas são fáceis de remover enquanto ainda são recentes.

### Limpar a porta do forno

- ▶ A porta do forno deve ser limpa (interna e externamente) quando o forno estiver completamente frio, utilizando água quente. Não utilize panos abrasivos. Limpe o vidro com detergentes especiais.
- ▶ Limpe as superfícies esmaltadas com água quente e detergentes não abrasivos, tal como para o interior do forno.

### Remover os vidros internos da porta do forno (apenas modelos CL) (Fig. 2)

Os vidros da porta do forno podem ser removidos para permitir uma boa limpeza dos vidros internos, procedendo como se segue:

- ▶ Com a porta completamente aberta, rode os dois blocos pretos (com a palavra „CLEAN“) na parte de baixo da porta 180° de forma a assentarem nas reentrâncias na estrutura do forno.

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

- ▶ Levante cuidadosamente os vidros internos: os dois blocos impedirão que a porta feche (se os blocos não forem totalmente rodados, a remoção dos vidros fará com que a porta seja imediatamente fechada).
- ▶ Após realizar as operações de limpeza, coloque novamente os vidros internos (a posição correta é indicada pelas palavras „TEMPERED GLASS“, que devem estar perfeitamente legíveis) e rode os dois blocos de retenção dos vidros para a sua posição original.



Nunca tente fechar a porta quando apenas um ou ambos os blocos saíram parcial ou completamente dos painéis de vidro. Após a limpeza, lembre-se sempre de rodar ambos os blocos antes de fechar a porta.

### Remover os vidros internos da porta do forno (apenas modelos CM) (Fig. 3)

Os vidros da porta do forno podem ser removidos para permitir uma boa limpeza dos vidros internos, procedendo como se segue:

- ▶ Com a porta completamente aberta, rode os dois blocos pretos na parte de baixo da porta 180° (Figs. 3a e 3b).

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

- ▶ Levante cuidadosamente os vidros internos (Fig. 3c): os dois blocos impedirão que a porta feche (se os blocos não forem totalmente rodados, a remoção dos vidros fará com que a porta seja imediatamente fechada).
- ▶ Para remover o vidro intermédio, retire as duas juntas laterais (Fig. 3d) e depois remova o vidro (Fig. 3e).
- ▶ Após realizar as operações de limpeza, coloque novamente o vidro intermédio (Fig. 3f) (a posição correta é indicada pelas palavras „TEMPERED GLASS“, que devem estar perfeitamente legíveis) introduzindo-o cuidadosamente nas respetivas ranhuras localizadas na parte superior da porta e empurrando-o totalmente até ao fim das mesmas.

- ▶ Depois volte a colocar as duas juntas (Fig. 3g), tendo especial cuidado para garantir que são inseridas o máximo possível, até entrarem em contacto com a extremidade superior da porta.
- ▶ Por fim, volte a colocar os vidro internos (Fig. 3h) e rode os dois blocos de retenção dos vidros para a sua posição de fixação original.



Nunca tente fechar a porta quando apenas um ou ambos os blocos saíram parcial ou completamente dos painéis de vidro. Após a limpeza, lembre-se sempre de rodar ambos os blocos antes de fechar a porta.

### Remover a porta do forno (Fig. 4a, 4b, 4c)

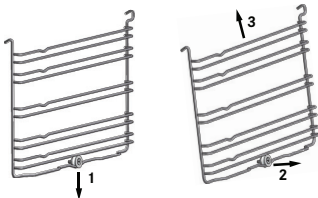
Para facilitar a limpeza do forno, a porta do forno pode ser removida manuseando as dobradiças da seguinte forma:

- ▶ As dobradiças estão equipadas com dois trincos amovíveis (A). Levante o trinco (A) para soltar a dobradiça.
- ▶ Em seguida, levante a porta e puxe-a para fora; para isso, segure na porta, pelos lados, perto das dobradiças.
- ▶ Para colocar novamente a porta, faça deslizar as dobradiças para as suas ranhuras.
- ▶ Antes de fechar a porta, lembre-se de rodar os dois trincos (A) utilizados como fixações das dobradiças.

Consulte as imagens no final deste manual.

### Remover as armações laterais

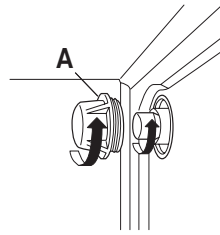
- ▶ Dobre a peça cruzada presa no casquilho de fixação para baixo e retire da ranhura.
- ▶ Incline a armação para cima aproximadamente 60° e empurre-a ligeiramente na direção da inclinação.
- ▶ Com a armação inclinada, retire os dois ganchos superiores dos respectivos orifícios.



### Encaixar as armações laterais

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

### Substituir a luz do forno



Os fornos Franke estão equipados com uma luz circular posicionada na área superior esquerda, no fundo do compartimento.

Para substituir a luz do forno, proceda como se segue:

- ▶ Desligue o aparelho da corrente através do interruptor onipolar utilizado para o ligar ao sistema elétrico, ou desligue a ficha se estiver acessível.
- ▶ Desaparafuse a tampa de vidro (A).
- ▶ Desenrosque a lâmpada e substitua-a por uma que seja resistente a altas temperaturas (300 °C), com as seguintes características:
  - ▶ Tensão: 220/240 V ~ 50-60 Hz
  - ▶ Energia: 25 W
  - ▶ Ligação: G9
- ▶ Volte a instalar a tampa de vidro (A) e ligue novamente a fonte de alimentação.

### Cuidado! danos na lâmpada devido a manuseamento incorreto!

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



### AVISO! Possibilidade de choque elétrico!

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



### AVISO! Choque elétrico devido a manuseamento incorreto!

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

## DADOS TÉCNICOS

Tensão e frequência da fonte de alimentação 220-240 V, 50/60 Hz

Potência total e classificação dos fusíveis 2850 W ~ 16 A

### Elementos de potência e de aquecimento

Superior 1000 W

Inferior 1250 W

Grelhador 2250 W

Circular 2000 W

Ventilação 30 W

Ventoinha tangencial 15 W

Luz do forno 1 x 25 W

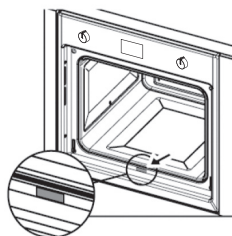
## SUPORTE

Caso surja algum problema de funcionamento, contacte o Centro de Assistência Técnica da Franke (consulte a lista em anexo).

**Nunca recorra aos serviços de técnicos não autorizados.**

**Especifique:**

- o tipo de avaria;
- o modelo do aparelho (Art./Cod.);
- o número de série (N.S.).



Estas informações são fornecidas na placa de identificação do aparelho, no certificado de garantia.

## ELIMINAÇÃO

---

### Informação para os utilizadores



O símbolo no produto ou na embalagem indica que o aparelho não deve ser eliminado no lixo doméstico.

Ao eliminar o aparelho de forma adequada está a ajudar a evitar consequências nocivas para o ambiente e para a saúde.

Mais informações sobre como reciclar o aparelho estão disponíveis junto da autoridade competente, do serviço de eliminação de resíduos local ou do fornecedor do aparelho. Elimine o aparelho recorrendo a um ponto de recolha de resíduos especializado em dispositivos eletrônicos e elétricos. Em conformidade com a Diretiva 2012/19/UE relativa à redução de substâncias perigosas utilizadas em aparelhos elétricos e eletrônicos e à eliminação de resíduos.

O símbolo do caixote do lixo cortado no aparelho indica que no fim da sua vida útil o produto não deve ser eliminado como lixo doméstico. Consequentemente, quando o aparelho chegar ao fim da sua vida útil, o utilizador deve levá-lo a um centro de reciclagem adequado para eliminação de resíduos eletrônicos e eletrotécnicos ou devolvê-lo ao revendedor quando comprar um novo aparelho de tipo equivalente.

Uma recolha de resíduos separada adequada do aparelho eliminado para posterior reciclagem, tratamento e eliminação amiga do ambiente ajuda a evitar um impacto potencialmente negativo no ambiente e na saúde e facilita a reciclagem dos materiais utilizados na construção de aparelhos.

### Informação para os centros de testes

Para calcular o volume, retire as correições internas do lado do fio, se presentes (de acordo com as normas 2009/60350-50304/EN).

## PRATOS TESTADOS

---

De acordo com a norma EN/IEC 60350 Estas tabelas foram criadas para as autoridades controladoras de forma a facilitar o exame e teste de diversos aparelhos.

### Como ler a tabela de cozedura

A tabela sugere a função ideal a usar para um alimento específico cozinhado em uma ou mais prateleiras ao mesmo tempo. Os tempos de cozedura referem-se à introdução dos alimentos no forno, excluindo o pré-aquecimento (caso necessário).

As temperaturas e os tempos de cozedura são valores aproximados e dependem da qualidade dos alimentos e do tipo de acessório. Use inicialmente os valores recomendados e, se o resultado não for o esperado, aumente ou

diminua o tempo. Recomendamos usar os acessórios fornecidos, formas de bolos e tabuleiros feitos de metal escuro. Siga a tabela de seleção que apresenta os itens fornecidos a colocar em prateleiras diferentes.

### Cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo

Utilizando as funções de ventilação recomendadas, é possível cozinhar em prateleiras diferentes simultaneamente. Quando cozinhar numa prateleira única, pode também usar a função estática.

Receita	Função	Préaquecimento	Nível (de baixo para cima)	Temp. (°C)	Relógio (min)	Acessórios/Notas
<b>Biscoitos amanteigados</b>	ESTÁTICO	SIM	4	160	20	Nív. 4: tabuleiro de forno liso
	MULTI POWER	SIM	3-4	160	23	Nív. 4: tabuleiro de forno liso Nív. 3: tabuleiro de forno fundo
<b>Bolinhos</b>	ESTÁTICO	SIM	3	160	25	Nív. 3: tabuleiro de forno liso
	MULTI POWER	SIM	3-4	160	23	Nív. 4: tabuleiro de forno liso
<b>Pão-de-ló sem gordura</b>	ESTÁTICO	SIM	2	160	45	Nív. 2: forma de bolo sobre a grade
	MULTI POWER	SIM	2	170	30	Nív. 2: forma de bolo sobre a grade
<b>Tarte de maçã</b>	ESTÁTICO	SIM	1	180	65	Nív. 1: forma de bolo sobre a grade
	COZEDURA RÁPIDA	SIM	1	180	55	Nív. 1: forma de bolo sobre a grade
<b>Duas tartes de maçã</b>	COZEDURA RÁPIDA	SIM	1-3	180	80	Nív. 3: forma de bolo sobre a grade Nív. 1: forma de bolo sobre a grade
<b>Bolos levedados</b>	ESTÁTICO	SIM	2	165	27	Nív. 2: forma de bolo sobre a grade
	MULTI POWER	SIM	2	165	35	Nív. 2: forma de bolo sobre a grade
<b>Cozinhar no grelhador</b>	Se estiver a cozinhar diretamente na grade ponha o tabuleiro de forno na prateleira por baixo. Assim, recolhe os resíduos dos cozinhados e mantém o forno limpo. Quando grelhar, é recomendável deixar um espaço livre de 3 a 4 cm na borda frontal da grade para facilitar a sua extração.					
<b>Tosta * (pré-aquecer 5 min)</b>	GRELHADOR	SIM	4	200	3-5	Nív. 4: grade
<b>Hambúrgueres ** (sem pré-aquecimento)</b>	GRELHADOR	NÃO	4	200	35	Nív. 4: grade Nív. 3: tabuleiro de forno

\* mantenha a porta fechada durante o tempo de cozedura.

\*\* após 10 min, vire-o.

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

---

Πληροφορίες για το παρόν εγχειρίδιο	111
Προοριζόμενη χρήση	111
Πληροφορίες ασφάλειας	111
Ενδεδειγμένη εγκατάσταση και τοποθέτηση	113
Ενδεδειγμένη χρήση	113
Συντήρηση και καθαρισμός	114
Επισκευή	114
Απόσυρση	114
Πληροφορίες για την εξοικονόμηση ενέργειας	115
Περίληψη	115
Εγκατάσταση	116
Μοντέλα CL	116
Μοντέλα CM	117
Λειτουργία	117
Ανεμιστήρας ψύξης	117
Απόψυξη	117
Ηλεκτρική σύνδεση	118
Αναλογικό σύστημα προγραμματισμού μαγειρέματος	119
Ενεργοποίηση για πρώτη φορά	121
Πρακτικές συμβουλές	121
Πίνακας μαγειρέματος	121
Καθαρισμός και συντήρηση	123
Τεχνικά δεδομένα	126
Υποστήριξη	126
Απόρριψη	127
Δοκιμασμένα φαγητά	127






## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ

Το παρόν εγχειρίδιο χρήστη ισχύει για διαφορετικά μοντέλα της συσκευής. Επομένως, κάποια από τα χαρακτηριστικά και τις λειτουργίες που περιγράφονται πιθανώς να μην είναι διαθέσιμα στο δικό σας μοντέλο. Οι επεξηγηματικές εικόνες και οι αριθμοί που αναφέρονται στις διάφορες ενότητες βρίσκονται στο τέλος του εγχειριδίου χρήστη.

- ▶ Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- ▶ Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήστη.
- ▶ Χρησιμοποιήστε τη συσκευή που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης μόνο σύμφωνα με την προοριζόμενη χρήση.

H Franke διατηρεί το δικαίωμα να πραγματοποιεί τροποποιήσεις στο προϊόν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. Όλες οι

πληροφορίες είναι σωστές τη στιγμή της έκδοσης.

Σύμβολο	Σημασία
	Σύμβολο προειδοποίησης. Προειδοποίηση για κινδύνους τραυματισμού.
	Μέτρα ασφαλείας και σημειώσεις προειδοποίησης προς αποφυγή τραυματισμού ή ζημιάς.
	Βήμα ενέργειας. Καθορίζει ποιες ενέργειες πρέπει να γίνουν.
	Αποτέλεσμα. Αποτέλεσμα ενός ή περισσότερων βημάτων ενέργειας.
	Απαραίτητη προϋπόθεση πριν από την εκτέλεση της παρακάτω ενέργειας.

## ΠΡΟΟΡΙΖΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

Ο φούρνος σχεδιάστηκε αποκλειστικά για μη επαγγελματική, οικιακή χρήση σε ένα νοικοκυριό. Ο φούρνος έχει σχεδιαστεί για να προσφέρει επαγγελματική απόδοση στο σπίτι.

Είναι μια συσκευή πολλαπλών εφαρμογών που εξασφαλίζει ασφαλή και εύκολη επιλογή διαφορετικών μεθόδων μαγειρέματος.

## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- ▷ διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήστη και τις πληροφορίες ασφάλειας πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο.
- ▷ Φυλάξτε το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για πιθανές ζημιές που μπορεί να προκύψουν εξαιτίας λανθασμένης εγκατάστασης και λανθασμένης,

ακατάλληλης ή αλόγιστης χρήσης της συσκευής. Η ασφάλεια του ηλεκτρικού φούρνου εξασφαλίζεται μόνο όταν συνδέεται σε γειωμένο σύστημα, που συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς. Για να διασφαλίσετε την ασφαλή και αποτελεσματική λειτουργία της παρούσας ηλεκτρικής συσκευής:

- ▷ Επικοινωνείτε μόνο με εξουσιοδοτημένα κέντρα τεχνικής εξυπηρέτησης.
- ▷ Μην τροποποιείτε οποιαδήποτε χαρακτηριστικά της συσκευής.
- ▷ Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση, έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από ανεπίβλεπτα παιδιά.
- ▷ Αυτή η συσκευή δεν είναι παιχνίδι.
- ▷ Μην αφήνετε παιδιά κοντά στη συσκευή χωρίς επιτήρηση.
- ▷ Μην αφήνετε παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- ▷ Μην επιτρέπετε σε παιδιά να αγγίζουν τη συσκευή ή τα πλήκτρα λειτουργίας της κατά τη διάρκεια και αμέσως μετά τη χρήση της.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Για την αποφυγή κινδύνου λόγω ακούσιου μηδενισμού της θερμικής αποκοπής, αυτή η συσκευή δεν

πρέπει να τροφοδοτείται μέσω μίας εξωτερικής συσκευής αλλαγής κατάστασης, όπως ένας χρονοδιακόπτης, ή να συνδέεται σε ένα κύκλωμα στο οποίο η τροφοδοσία διακόπτεται και επανέρχεται σε τακτά χρονικά διαστήματα από την παροχή.

- ▷ Διασφαλίστε ότι η συσκευή είναι εγκατεστημένη με τέτοιο τρόπο, ώστε να μπορεί να αποσυνδεθεί από την παροχή ισχύος με μια απόσταση ανοίγματος επαφής που διασφαλίζει πλήρη αποσύνδεση στην κατηγορία III καταστάσεων υπέρτασης. Τα μέσα αποσύνδεσης πρέπει να ενσωματωθούν στις σταθερές καλωδιώσεις σύμφωνα με τους κανόνες σύνδεσης.
- ▷ Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας που ενδείκνυται για τον συγκεκριμένο φούρνο.
- ▷ Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.



### **Κίνδυνος εγκαύματος!**

Η συσκευή θερμαίνεται κατά τη χρήση της. Θα πρέπει να προσέχετε και να αποφεύγετε να αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου. Τα παιδιά κάτω



των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα προσβάσιμα σημεία μπορεί να ζεσταθούν πολύ κατά τη χρήση. Κρατήστε σε απόσταση τα μικρά παιδιά.



### **Κίνδυνος εγκαύματος!**

Το άκρο της θυρολαβής μπορεί να καίει πολύ εξαιτίας της εξαέρωσης ζεστού αέρα.

- ▷ Βεβαιωθείτε ότι οι επιλογείς ελέγχου είναι απενεργοποιημένοι, όταν ο φούρνος δεν είναι σε λειτουργία.

### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:**

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε το λαμπτήρα ώστε να αποκλειστεί η πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

- ▷ Μην χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας του φούρνου/ το τζάμι των καπακιών της εστίας που συγκρατείται με μεντεσέδες (κατά περίπτωση), καθώς ενδέχεται να προκληθεί θρυμματισμός του τζαμιού.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε ατμοσυστήματα ή πλυστικά μηχανήματα υψηλής πίεσης.

### **Ενδεξιγμένη εγκατάσταση και τοποθέτηση**

- ▷ Απομακρύνετε τα παιδιά από τη συσκευή και τα υλικά συσκευασίας.

Αν θέλετε ο φούρνος να είναι μόνιμα συνδεδεμένος στην παροχή ισχύος:

- ▷ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή εγκαθίσταται μόνο από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, έναν ηλεκτρολόγο ή τεχνικά καταρτισμένο προσωπικό με επαρκείς γνώσεις/κατάρτιση.
- ▷ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή συνδέεται άμεσα στην κεντρική πρίζα. Βεβαιωθείτε ότι δεν χρησιμοποιούνται προσαρμογείς, πολύπριζα και καλώδια προέκτασης για τη σύνδεση της συσκευής.
- ▷ Διασφαλίστε ότι η συσκευή δεν εκτίθεται σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιος).



### **Κίνδυνος θανάτου!**

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

### **Ενδεξιγμένη χρήση**

- ▷ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για προετοιμασία και μαγείρεμα φαγητού.
- ▷ Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε σκεύη μέσα στον φούρνο ή όταν βγάξετε σκεύη από τον φούρνο.
- ▷ Ελέγχετε τα εγχειρίδια λοιπών συσκευών μαγειρέματος που λειτουργούν ταυτόχρονα με το φούρνο όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- ▷ Μην τοποθετείτε καλώδια τροφοδοσίας ρεύματος άλλων ηλεκτρικών συσκευών σε ζεστά σημεία του φούρνου.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά κοντά στον φούρνο.



### **Κίνδυνος υπερθέρμανσης και δυσλειτουργίας του φούρνου εξαιτίας φραγμένου εξαερισμού!**

- ▷ Ποτέ μην καλύπτετε τα εσωτερικά τοιχώματα του φούρνου με αλουμινοχαρτο.

- ▷ Μην φράσετε τον εξαερισμό του ανεμιστήρα ή τις θυρίδες ψύξης επάνω από την πόρτα του φούρνου



### Κίνδυνος εγκαύματος

- ▷ Όταν ανοίγετε ή κλείνετε την πόρτα, να κρατάτε πάντα τη θυρολαβή από το κέντρο της.



### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας εξαιτίας συσκευής που έχει υποστεί βλάβη!

- ▷ Μην ενεργοποιήσετε μια συσκευή που έχει υποστεί βλάβη.
- ▷ Κατεβάστε την ασφάλεια του ηλεκτρικού πίνακα.
- ▷ Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.



### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- ▷ Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα μέλη του σώματός σας.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ξυπόλυτοι.
- ▷ Μην τραβάτε τη συσκευή ή το καλώδιο παροχής για να το αφαιρέσετε από την πρίζα.

## Συντήρηση και καθαρισμός

Πριν από τη συντήρηση ή τον καθαρισμό:

- ▷ Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ισχύος, π.χ. κατεβάστε την ασφάλεια του ηλεκτρικού πίνακα.



### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας εξαιτίας της εισαγωγής υγρού!

Η συσκευή περιλαμβάνει ηλεκτρικά εξαρτήματα.

- ▷ Βεβαιωθείτε ότι δεν εισέρχεται υγρό στο εσωτερικό της συσκευής.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε ατμό υπό πίεση για να καθαρίσετε τη συσκευή.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε βρεγμένο πανί για να καθαρίσετε τα λειτουργικά στοιχεία.

## Επισκευή

- ▷ Μην επιτρέπετε σε κανέναν εκτός από εξουσιοδοτημένο προσωπικό να εγκαθιστά ή να επισκευάζει τη συσκευή.
- ▷ Επικοινωνήστε με ένα εγκεκριμένο από τον κατασκευαστή κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης ή εξουσιοδοτημένο προσωπικό στις παρακάτω περιπτώσεις:
  - Αμέσως μετά την αποσυσκευασία, στην περίπτωση αμφιβολιών σχετικά με την ακεραιότητα της συσκευής
  - Κατά την εγκατάσταση (σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή)
  - Αμφιβολιών σχετικά με τη σωστή λειτουργία της συσκευής
  - Δυσλειτουργίας ή κακής λειτουργίας
  - Αντικατάστασης της πρίζας αν δεν είναι συμβατή με το βύσμα της συσκευής
  - Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από τον τεχνικό σέρβις του ή από άλλα παρόμοια καταρτισμένα άτομα, προς αποφυγή οποιοσδήποτε κινδύνου.

## Απόσυρση

- ▷ Αν ο φούρνος δεν χρησιμοποιείται πια, επικοινωνήστε με το κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης ή εξουσιοδοτημένο προσωπικό για να τον αποσυνδέσουν από την παροχή ισχύος.

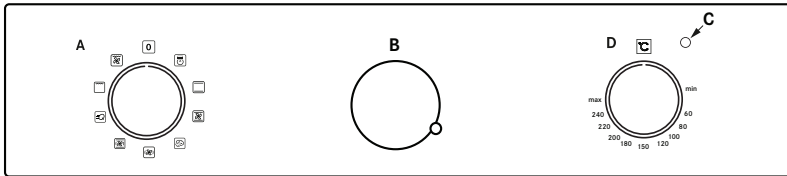
## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Η λειτουργία **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ** καταναλώνει λιγότερη ενέργεια από τις υπόλοιπες διαθέσιμες λειτουργίες μαγειρέματος

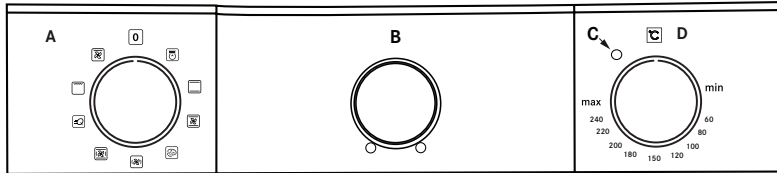
- ▷ Αποφεύγετε το συχνό άνοιγμα της πόρτας.
- ▷ Προθερμάνετε όσο το δυνατό μικρότερο χρονικό διάστημα.

- ▷ Προθερμάνετε το θάλαμο του φούρνου μόνο αν το αποτέλεσμα ψησίματος εξαρτάται από αυτή τη λειτουργία. Αν μια συνταγή για ογκρατέν εκμεταλλεύεται την υπολειπόμενη θερμότητα για πάνω από 30 λεπτά, απενεργοποιήστε τη συσκευή 5-10 λεπτά πριν από το τέλος του μαγειρέματος.

## ΠΕΡΙΛΗΨΗ



Εικ. 1a



Εικ. 1b Τα κουμπιά εμφανίζονται εδώ μόνο για σκοπούς παρουσίασης. Ελέγξτε αυτά που υπάρχουν στη συσκευή σας.

### Α. Κουμπί επιλογέα προγραμμάτων

Για την επιλογή της λειτουργίας φούρνου ανάλογα με το είδος μαγειρέματος που απαιτείται. Όταν το κουμπί τεθεί σε κάποιο πρόγραμμα, η λυχνία φούρνου ανάβει υποδεικνύοντας ότι ο φούρνος είναι ενεργοποιημένος.

### Β. Σύστημα προγραμματισμού

Οι φούρνοι Franke διαθέτουν διάφορα συστήματα διαχείρισης και ελέγχου του χρόνου μαγειρέματος, ανατρέξτε στη σελίδα 119 για ειδικές λεπτομερείς οδηγίες. Απλά προσδιορίστε το είδος ελέγχου με το οποίο είναι εξοπλισμένος ο φούρνος σας, ώστε να καθοδηγηθείτε στη σωστή χρήση της λειτουργίας.

### Γ. Ενδείκτης θερμοστάτη

Υποδεικνύεται με το σύμβολο **C**, επισημαίνει ότι τα θερμογαντικά στοιχεία του φούρνου είναι ενεργοποιημένα. Απενεργοποιείται, μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία και ενεργοποιείται ξανά, όταν ενεργοποιηθεί πάλι η θέρμανση φούρνου. Είναι χρήσιμο για να ελέγχετε αν έχει επιτευχθεί

### Δ. Κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας (θερμοστάτης)

Χρησιμοποιείται για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας που απαιτείται για το είδος φαγητού που πρόκειται να μαγειρευτεί, διατηρώντας την σταθερή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να επιλέξετε την απαιτούμενη θερμοκρασία, στρέψτε το κουμπί

δεξιόστροφα φέρνοντας το δείκτη στον αντίστοιχο αριθμό. Μέγ. θερμοκρασία περίπου 260 °C.

### Ε. Κανάλια για σχάρες και ταψιά συλλογής λίπους

Χρησιμοποιούνται για την ορθή τοποθέτηση των σχαρών και των ταψιών συλλογής λίπους σε 5 προκαθορισμένες θέσεις (1 έως 5 ξεκινώντας από κάτω). Ο πίνακας μαγειρέματος (σελίδα 121) υποδεικνύει την καλύτερη θέση για κάθε είδος μαγειρέματος.

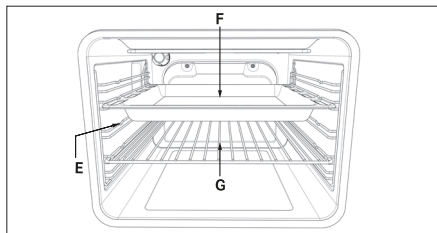
### ΣΤ. Ταψί συλλογής λίπους

Συνήθως χρησιμοποιείται για τη συλλογή υγρών από φαγητά που ψήνονται στη σχάρα ή για το μαγειρέμα φαγητού απευθείας μέσα σε αυτό. Το ταψί συλλογής λίπους πρέπει να αφαιρείται από το φούρνο αν δεν χρησιμοποιείται. Το ταψί συλλογής λίπους είναι κατασκευασμένο από εμαγιέ ατσάλι για φαγητό βαθμού «ΑΑ».

**Σημείωση:** Για να έχετε βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος, συνιστάται να τοποθετείτε το ταψί συλλογής λίπους με το κεκλιμένο τμήμα προς το πίσω τοίχωμα του θαλάμου φούρνου.

### Ζ. Σχάρα

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



## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

**Σημαντικό:** Η εγκατάσταση (εικ. 5) πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τα τρέχοντα πρότυπα και τους κανονισμούς. Πρέπει να πραγματοποιείται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό και εγκεκριμένο τεχνικό.

### Προϋποθέσεις επίπλου εντοιχισμού

- ✓ Για εντοιχισμένες μονάδες, τα εξαρτήματα (πλαστικά υλικά και ξύλα πρόσοψης) πρέπει να συναρμολογούνται με θερμοανθεκτικά συγκολλητικά υλικά (ελάχ. 100 °C)
  - ακατάλληλα υλικά και κόλλες μπορεί να οδηγήσουν σε σκέβρωμα και αποκόλληση.
- ✓ Το ντουλάπι εντοιχισμού πρέπει να εξασφαλίζει επαρκή χώρο για τις ηλεκτρικές συνδέσεις.
- ✓ Το ντουλάπι εντοιχισμού μέσα στο οποίο είναι τοποθετημένος ο φούρνος, πρέπει να

είναι αρκετά γερό για να αντέξει το βάρος του εξοπλισμού.

- ▷ Ο φούρνος πρέπει να τοποθετηθεί με ασφάλεια στην εσοχή του ντουλαπιού.
- ▷ Ο φούρνος μπορεί να εγκατασταθεί σε κατακόρυφο ντουλάπι εντοιχισμού ή κάτω από τον πάγκο της κουζίνας με την προϋπόθεση ότι υπάρχει επαρκής εξεαερισμός.

### Μοντέλα CL

#### (Εικ. 6d)

Τοποθετήστε τη συσκευή στο θάλαμο. Στερεώστε το φούρνο στο ντουλάπι εντοιχισμού με τις 4 βίδες και τους 4 δακτυλίους που παρέχονται, χρησιμοποιώντας τις οπές που υπάρχουν στα πλευρικά τοιχώματα (εικ. 6d).

## Μοντέλα CM

### (Εικ. 6a/6b/6c)

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

- ▶ Ακουμπήστε τα άγκιστρα (F) στον οδηγό στήριξης για το ντουλάπι εντοιχισμού και στο κάτω μέρος της επιφάνειας στήριξης του φούρνου.
- ▶ Ασφαλίστε τα άγκιστρα (F) με τις βίδες (V).
- ▶ Τοποθετήστε το φούρνο μέσα στο ντουλάπι εντοιχισμού, ανοίξτε την πόρτα εντελώς και στερεώστε τον στα άγκιστρα (F) χρησιμοποιώντας τις 4 βίδες (V) και τους 4 πλαστικούς αποστάτες (D).

### Σημείωση: (ισχύει για όλα τα μοντέλα) (εικ. 6ε)

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

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Αυτός ο φούρνος συνδυάζει τα πλεονεκτήματα των «στατικών» φούρνων με φυσική μεταφορά θερμότητας με εκείνα των μοντέρνων φούρνων με «ανεμιστήρα». Είναι μια συσκευή πολλαπλών εφαρμογών που επιτρέπει την ασφαλή και εύκολη επιλογή 8 διαφορετικών μεθόδων μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε τα κουμπιά (A) και (D) στον πίνακα ελέγχου για την επιλογή των απαιτούμενων προγραμμάτων και της θερμοκρασίας. Για την καλύτερη δυνατή χρήση του δικού σας φούρνου Franke, συμβουλευτείτε τον πίνακα μαγειρέματος στη σελίδα 121.

### Ανεμιστήρας ψύξης

Για να μην ζεσταίνεται η πόρτα, ο πίνακας ελέγχου και τα πλαϊνά μέρη, ο φούρνος Franke είναι εξοπλισμένος με έναν ανεμιστήρα ψύξης που ενεργοποιείται αυτόματα όταν ο φούρνος ανεβάζει θερμοκρασία. Όταν είναι ενεργοποιημένος ο ανεμιστήρας, εκφυσάται αέρας από το μπροστινό μέρος του φούρνου ανάμεσα στο μπροστινό τοίχωμα και την πόρτα του φούρνου. Προσέχετε ιδιαίτερα ώστε ο αέρας να μην διαταράσσει το περιβάλλον της

κουζίνας και ο θόρυβος να διατηρείται σε ελάχιστο επίπεδο.

**Για την προστασία των ντουλαπιών σας, ο ανεμιστήρας συνεχίζει να λειτουργεί μετά το μαγείρεμα, μέχρι ο φούρνος να κρυώσει επαρκώς.**



### Λυχνία φούρνου

Το σύμβολο αντιστοιχεί στην ενεργοποίηση της λυχνίας φούρνου χωρίς την ενεργοποίηση κάποιου είδους θέρμανσης. Αυτή η επιλογή χρησιμοποιείται στον καθαρισμό του φούρνου, όταν είναι απενεργοποιημένος, για να βλέπετε μέσα στο θάλαμο μαγειρέματος.

### Απόψυξη

Για την απόψυξη του φαγητού, συνιστάται η εξής διαδικασία:

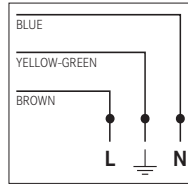
- ▶ Ρυθμίστε το κουμπί επιλογή προγραμμάτων (A) στη θέση «ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ».
- ▶ Ρυθμίστε το κουμπί θερμοστάτη (D) στους 0 °C.

## Ηλεκτρική σύνδεση

Οι φούρνοι της Franke παρέχονται με τριπολικό καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος με ελεύθερους ακροδέκτες. Αν ο φούρνος είναι μόνιμα συνδεδεμένος στην παροχή ισχύος, εγκαταστήστε μια συσκευή που διασφαλίζει την αποσύνδεση από την παροχή ισχύος, με μια απόσταση ανοίγματος επαφής (τουλάχιστον 3 mm) που επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση στην κατηγορία III καταστάσεων υπέρτασης. Βεβαιωθείτε ότι:

- ✓ Το βύσμα και η πρίζα είναι κατάλληλα για ρεύμα 16 A.
- ✓ Και τα δύο είναι εύκολα προσβάσιμα και τοποθετημένα με τέτοιο τρόπο, ώστε κανένα επικίνδυνο τμήμα τους να μην είναι προσβάσιμο κατά την εισαγωγή ή αφαίρεση του βύσματος.
- ✓ Το βύσμα μπορεί να εισαχθεί με ευκολία.
- ✓ Ο φούρνος δεν ακουμπάει στο βύσμα μετά την εγκατάστασή του στο ντουλάπι.

- ✓ Δεν έχουν συνδεθεί στην ίδια πρίζα οι ακροδέκτες δύο συσκευών.
- ✓ Χρησιμοποιείτε ένα καλώδιο τύπου A 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> H05VV-F, όταν αντικαθιστάτε το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος.
- ✓ Βεβαιωθείτε ότι ελέγχετε τις πολικότητες των ελεύθερων ακροδεκτών.



Καφέ = Αγώγιμο  
Μπλε = Ουδέτερο  
Κίτρινο/πράσινο =  
Γείωση

**Σημείωση:** Βεβαιωθείτε ότι τα χαρακτηριστικά της ηλεκτρικής εγκατάστασης του σπιτιού σας (τάση, μέγιστη τιμή ισχύος και ρεύματος) είναι συμβατά με εκείνα του δικού σας φούρνου Franke.

Η συχνότητα δικτύου καθορίζεται κατά την ενεργοποίηση.

### ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



#### ΦΥΣΙΚΟ ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Η πηγή θερμότητας προέρχεται από πάνω (θερμαντικό στοιχείο οροφής) και από κάτω (θερμαντικό στοιχείο βάσης). Αυτή είναι η συμβατική λειτουργία μαγειρέματος, η οποία διασφαλίζει ομοιόμορφο μαγείρεμα με τη χρήση μίας σχάρας.

Ρυθμίστε το κουμπι θερμοστάτη (D) από 50 °C μέχρι μέγ. 260 °C.



#### ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ

θερμαντικό στοιχείο (βάση) και ο ανεμιστήρας μέσα στο φούρνο. Η συνεχής και ομοιόμορφη θερμότητα μαγειρεύει και ροδίζει το φαγητό ομοιόμορφα. Μπορούν να μαγειρευτούν ταυτόχρονα διάφορα φαγητά, με τη χρήση το πολύ 2 επιπέδων.

Ρυθμίστε το κουμπι θερμοστάτη (D) από 50 °C μέχρι μέγ. 260 °C.



#### ΨΗΣΙΜΟ ΠΙΤΣΑΣ

Ενεργοποιούνται μερικώς το κυκλικό, το κάτω (βάση) και το άνω (οροφή) θερμαντικό στοιχείο. Η ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας σε συνδυασμό με την υποχρεωτική κυκλοφορία αέρα καθιστά αυτή τη λειτουργία ιδανική για το ψήσιμο όλων των ειδών πίτσας.

Ρυθμίστε το κουμπι θερμοστάτη (D) από 50 °C μέχρι μέγ. 260 °C..



#### ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡ

Το κυκλικό θερμαντικό στοιχείο ενεργοποιείται και ο ανεμιστήρας εκκινείται. Η συνεχής και ομοιόμορφη θερμότητα μαγειρεύει και ροδίζει το φαγητό ομοιόμορφα. Μπορούν να μαγειρευτούν ταυτόχρονα διάφορα φαγητά, με την προϋπόθεση να έχουν τις ίδιες θερμοκρασίες μαγειρέματος. Αυτός είναι ο ηπιότερος τρόπος μαγειρέματος με ανεμιστήρα που διατίθεται σε αυτόν το φούρνο Franke και είναι ιδανικός για την προετοιμασία κέικ και γλυκισμάτων, καθώς επιτρέπει την ταυτόχρονη χρήση τριών επιπέδων.

Ρυθμίστε το κουμπι θερμοστάτη (D) από 50 °C μέχρι μέγ. 260 °C.

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

**ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ ΠΟΛΛΑΠΛΗΣ ΙΣΧΥΟΣ**

Ενεργοποιεί το κυκλικό θερμαντικό στοιχείο σε συνδυασμό με τη μερική ενεργοποίηση των άνω (οροφή) και κάτω (βάση) θερμαντικών στοιχείων και του ανεμιστήρα. Σε σύγκριση με την προηγούμενη λειτουργία, αυτή η λειτουργία είναι ένας ισχυρότερος και γρηγορότερος τρόπος για την επίτευξη της απαιτούμενης θερμοκρασίας. Σε συνδυασμό με την ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας, η λειτουργία αυτή είναι ιδανική για το ψήσιμο κρέατος, ψαριού και ζυμαρικών στο φούρνο, χρησιμοποιώντας μέχρι και 3 επίπεδα.

Ρυθμίστε το κουμπι θερμοστάτη (D) από 50 °C μέχρι μέγ. 260 °C.

**ΓΡΗΓΟΡΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ**

Το κυκλικό θερμαντικό στοιχείο ενεργοποιείται μαζί με τα άνω (οροφή) και κάτω (βάση) θερμαντικά στοιχεία και τον ανεμιστήρα. Αυτή αποτελεί την πιο ισχυρή λειτουργία που διατίθεται στο δικό σας φούρνο Franke και η κατανομή θερμότητας είναι σχεδιασμένη για να είναι περισσότερο έντονη προς τη βάση. Αυτό την κάνει ιδανική για την προετοιμασία πίτσας ή γρήγορου μαγειρέματος κατεψυγμένων τροφίμων γενικά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την γρήγορη θέρμανση του φούρνου στην απαιτούμενη θερμοκρασία και έπειτα για την επιλογή ενός από τα άλλα διαθέσιμα προγράμματα.

Ρυθμίστε το κουμπι θερμοστάτη (D) από 50 °C μέχρι μέγ. 260 °C.

**ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ**

Ενεργοποιείται το θερμαντικό στοιχείο γκριλ στην οροφή του φούρνου. Σε αυτήν την περίπτωση το γρήγορο μαγείρεμα σε επιφάνεια ακτινοβολίας διατηρεί εσωτερικά μαλακό το κρέας. Επίσης, το γκριλ μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να φρυγανίσει γρήγορα έως και 9 φέτες ψωμί. Ο φούρνος Franke είναι σχεδιασμένος για το μαγείρεμα φαγητού στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου τελείως κλειστή.  
Σημείωση: Το θερμαντικό στοιχείο γκριλ είναι πολύ ζεστό όταν βρίσκεται σε λειτουργία. Προσέξτε να μην το ακουμπήσετε κατά λάθος, καθώς μεταχειρίζεστε φαγητό που βρίσκεται μέσα στο φούρνο. Σε κάθε περίπτωση, η Franke έχει σχεδιάσει το άνοιγμα του φούρνου με τρόπο που τα χέρια να προστατεύονται όσο το δυνατόν περισσότερο.

Το κουμπι θερμοστάτη (D) θα πρέπει κανονικά να είναι ρυθμισμένο σε μέγιστη θερμοκρασία 200 °C. Ωστόσο, μπορεί να ρυθμιστεί σε χαμηλότερη θερμοκρασία, η οποία θα κάνει σε αυτή την περίπτωση το μαγείρεμα στο γκριλ πιο αργό.

**ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ**

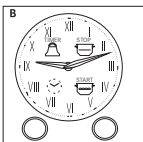
Ενεργοποιούνται το θερμαντικό στοιχείο γκριλ στην οροφή του φούρνου και ο ανεμιστήρας. Συνδυάζει τη μονόδρομη ακτινοβολία θερμότητας με την υποχρεωτική κυκλοφορία αέρα μέσα στο φούρνο. Αυτό αποτρέπει το κάψιμο του φαγητού στην επιφάνεια και επιτρέπει στη θερμότητα να εισχωρήσει βαθύτερα. Για εξαιρετικά αποτελέσματα χρησιμοποιήστε το γκριλ τούρμπο για ανάμεικτα σουβλάκια κρεατικών και λαχανικών, λουκάνικα, χοιρινά και αρνίσια παϊδάκια, κοτόπουλο στη σχάρα, ορτύκι με φασκόμηλο, χοιρινά φιλέτα, κ.λπ.

Το κουμπι θερμοστάτη (D) θα πρέπει κανονικά να ρυθμίζεται στους 200 °C το πολύ. Ωστόσο, μπορεί να ρυθμιστεί σε χαμηλότερη θερμοκρασία, η οποία θα κάνει σε αυτή την περίπτωση το μαγείρεμα στο γκριλ πιο αργό.

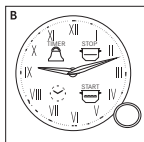
## Αναλογικό σύστημα προγραμματισμού μαγειρέματος

(εικ. 1a, 1b)

CM



CL



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

**Δεξιό κουμπι**

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

- ▶ Πιέστε αυτό το κουμπί στιγμιαία για να ελέγξετε τις ρυθμίσεις που έχουν ήδη προγραμματιστεί (ερώτημα), ή πιέστε το για περίπου 2 δευτερόλεπτα για να ακυρώσετε τις ρυθμίσεις (επαναφορά).

### Αριστερό κουμπί (δεξιό κουμπί για CL)

- ▶ Γυρίστε το αριστερό κουμπί (δεξιό κουμπί για CL) για να ρυθμίσετε τα χέρια του ρολογιού για την ενεργοποιημένη λειτουργία (το LED αναβοσβήνει).


### Λυχνίες LED

- ▶ Αναβοσβήνει: έτοιμη προς ρύθμιση ή υποδεικνύει το τέλος της λειτουργίας (μαζί με το κουδούνι).
- ▶ Αναμμένη: εκτελείται λειτουργία.

### Χρονοδιακόπτης

- ▶ Για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη, πατήστε το κουμπί δεξιά μία φορά (η αντίστοιχη λυχνία LED αρχίζει να αναβοσβήνει), στη συνέχεια γυρίστε το αριστερό κουμπί (δεξιό κουμπί για CL) για να μετακινήσετε τα χέρια ώστε να ρυθμίσετε τη διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος.
- ▶ Πατήστε ξανά το δεξιό κουμπί για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση, η αντίστοιχη λυχνία LED αλλάζει, σταματάει ν.
  - Οι δείκτες θα επιστρέψουν τότε στην αρχική τους θέση για να υποδείξουν την τρέχουσα ώρα: όταν φτάσει η ώρα που έχει ρυθμιστεί, χτυπάει το κουδούνι. Αυτός ο ήχος μπορεί να σταματήσει πατώντας το δεξί κουμπί.
  - Ο χρονοδιακόπτης δεν ελέγχει τη θέρμανση του φούρνου.

### Λήξη μαγειρέματος


- ▶ Για να ρυθμίσετε το τέλος του χρόνου μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί δύο φορές (η ενδεικτική λυχνία LED για το σύμβολο  αρχίζει να αναβοσβήνει), στη συνέχεια γυρίστε το αριστερό κουμπί (δεξιό κουμπί για CL) για να μετακινήσετε τα χέρια ώστε να ρυθμίσετε το τέλος του χρόνου μαγειρέματος.
  - Η λυχνία LED θα αναβοσβήνει για τα επόμενα 10 δευτερόλεπτα (για ενδεχόμενες προσαρμογές), στη




συνέχεια η ρύθμιση θα καταχωρηθεί και η λυχνία LED θα ανάβει σταθερά.

- Το ίδιο αποτέλεσμα επιτυγχάνεται με το πάτημα του δεξιού κουμπιού δύο φορές κατά τη διάρκεια της αναλαμπής. Στο τέλος του μαγειρέματος, η θέρμανση του φούρνου θα απενεργοποιηθεί και ο ήχος του κουδουνιού θα ακουστεί για 1 λεπτό, αυτός ο ήχος μπορεί να σταματήσει πατώντας το δεξί κουμπί.

**Σημείωση:** Στη λήξη του μαγειρέματος, ο φούρνος παραμένει για αρκετά λεπτά σε θερμοκρασία κοντά σε αυτήν που είχατε ρυθμίσει προηγουμένως. Θα ήταν καλό, λοιπόν, να αφαιρέσετε το φαγητό από μέσα για να μην παραψηθεί.

### Λήξη μαγειρέματος με καθυστερημένη έναρξη

Η καθυστερημένη έναρξη μαγειρέματος μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο μετά το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος, όταν οριστεί, πατώντας το δεξιό κουμπί επιβεβαιώνεται η λειτουργία „stop“ και ανάβει η λυχνία LED που αναβοσβήνει για το σύμβολο .

- ▶ Περιστρέψτε το αριστερό κουμπί (δεξί κουμπί για CL) για να ρυθμίσετε και την έναρξη του χρόνου μαγειρέματος (φυσικά αυτό θα γίνει πριν το τέλος, επομένως τα χέρια μπορούν να μετακινηθούν μόνο πίσω).
- ▶ Επιβεβαιώστε πατώντας ξανά το δεξί κουμπί.
- ▶ Τα δεδομένα μπορούν επίσης να αποκτηθούν αυτόματα επιτρέποντας το αναβόσβημα να συνεχιστεί για 10 δευτερόλεπτα.
  - Οι λυχνίες LED για τα σύμβολα  και  θα παραμείνουν αναμμένες και ο φούρνος θα ενεργοποιηθεί την ώρα που έχει ρυθμιστεί, οπότε και θα παραμείνει αναμμένη μόνο η λυχνία LED για το σύμβολο .
  - Στο τέλος του μαγειρέματος, το κουδούνισμα θα ακούγεται για 1 λεπτό, αυτός ο ήχος μπορεί να σταματήσει πατώντας το δεξί κουμπί.



## Ρύθμιση τρέχουσας ώρας

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

## Ενεργοποίηση για πρώτη φορά


- ▶ Όταν χρησιμοποιείτε το φούρνο για πρώτη φορά, θέστε τον σε λειτουργία άδειο με το διακόπτη θερμοκρασίας ρυθμισμένο στη μέγιστη θερμοκρασία για τουλάχιστον 40 λεπτά και αερίζοντας το χώρο.
  - The odour noticed during this operation is H οσμή που παρατηρείται στη διάρκεια αυτής της εργασίας οφείλεται στην εξάτμιση ουσιών που χρησιμοποιούνται για την προστασία του φούρνου στο χρονικό διάστημα μεταξύ της κατασκευής και της εγκατάστασης.
  - Μετά τα 40 λεπτά, ο φούρνος θα είναι έτοιμος για χρήση αφού πρώτα κρυώσει.




## Πρακτικές συμβουλές



- ▷ Για επιτυχία στο μαγείρεμα μην τοποθετείτε ποτέ τα φαγητά σας μέσα σε κρύο φούρνο. Περιμένετε μέχρι να επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.
- ▷ Κατά το μαγείρεμα, μην τοποθετείτε ποτέ κατασάρκες ή σκεύη απευθείας στο δάπεδο του φούρνου.
- ✓ Να τα τοποθετείτε πάνω στις παρεχόμενες σχάρες ή στα ταψιά συλλογής λίπους, σε μία από τις 5 διαθέσιμες θέσεις.
  - Διαφορετικά, μπορεί να προκληθεί ζημιά στο σμάλτο του φούρνου.
- ▷ Ο δικός σας φούρνος Franke χρησιμοποιεί μια ειδική επίστρωση σμάλτου που είναι πολύ εύκολη στο καθαρίσμα. Ωστόσο, συνιστάται να την καθαρίζετε τακτικά για να αποφεύγετε το μαγείρεμα πάνω σε βρωμιές και προηγούμενα υπολείμματα φαγητών.
- ▷ Τυχόν αυτοκαθαριζόμενα τοιχώματα (αν παρέχονται) μπορούν να καθαριστούν με σαπούνι και νερό (βλέπε οδηγίες καθαρισμού).

**Σημείωση:** Πριν από την ενεργοποίηση του φούρνου, διαβάστε τις οδηγίες χρονοδιακόπτη (βλέπε σελίδα 120).

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ρύθμιση κουμπιού επιλογής	Είδος φαγητού	Βάρος (kg)	Θέση σχάρας*	Χρόνος προθέρμανσης (ελάχ.)	Ρύθμιση κουμπιού θερμοστάτη	Διάρκεια (λεπ.)
ΦΥΣΙΚΟ ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ	Ψητό χοιρινό	1	3	9,5	180 °C	65-75
	Ομελέτες	1,5	2	10,5	200 °C	25-30
	Μπακαλιάρος - τσιπούρα - καλκάνι	1	3	9,5	180 °C	15
	Ψωμάκια	1	2 ή 4	9,5	175 °C	25-30
	Πίτες	1	2	10,5	200 °C	40-45
	Ψάρι γλυκού νερού	1,5	3	10,5	200 °C	35-40
	Πολέντα με σάλτσα	0,5	2	9,5	180 °C	25-30
	Τσιζκέικ	1,5	2	9,5	180 °C	25-30

Ρύθμιση κουμπιού επιλογής	Είδος φαγητού	Βάρος (kg)	Θέση σχάρας*	Χρόνος προθέρμανσης (ελάχ.)	Ρύθμιση κουμπιού θερμοστάτη	Διάρκεια (λεπ.)
<b>ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ</b>	Ψητό χοιρινό	1	3	9	180 °C	60-70
	Κουνέλι στο φούρνο	1	2	9,5	190 °C	55-65
<b>ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ</b>	Crescia Marchigiana (γρήγορο επίπεδο ψωμί)	1,5	2	10	200 °C	25-30
	Καραβίδες στο φούρνο	0,5	3	10	200 °C	30-40
	Μπακαλιάρος - τσιπούρα	2	2 ή 4	7,5	150 °C	25-30
	- καλκάνι	2	2 ή 4	9	180 °C	25-30
	Ψωμάκια	1,5	2	9	175 °C	30-35
	Πίτες με κρέας και λαχανικά	2	3 ή 5	9	180 °C	40-45
<b>ΨΗΣΙΜΟ ΠΙΤΣΑΣ</b>	Ψωμάκια	1	3	Για να επιταχύνετε	170 °C	30-35
	Ψωμί πίτας	1	1	Max	Max	14-18
	Χορτόπιτα	0,8	3	το χρόνο προθέρμανσης,	180 °C	45-50
	Πίτσα	0,4	1-3	χρησιμοποιήστε τη λειτουργία „Γρήγορο μαγείρεμα“	Max	12-14
	Κοτόπουλο σε κομμάτια	0,8	2 ή 3		170 °C	55-60
	Φραγκόκοτα - κουνέλι σε κομμάτια	0,8	2		170 °C	70-75
	Γαλοπούλα	1,5	3		170 °C	85-90
	Πάπια	1,5	2 ή 3		170 °C	80-85
	Ροστ μπιφ	1	3		185 °C	105-115
	Τσιπούρα - πέρκα - μπακαλιάρος	0,8	3		150 °C	17-23
	Γεμιστά λαχανικά	1,5	3		180 °C	40-45
	Μπισκότα	0,5	3		160 °C	13-17
	Τάρτες φρούτων	0,8	3		170 °C	32-38
	Μαρέγκες	0,5	3		90 °C	70-75
<b>ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ</b>	Κολοκυθόψωμο	2,5	2 ή 3	7	180 °C	25-30
	Ψωμί ολικής αλέσεως	1	1-4	8	190 °C	30-35
	Φύλλο σφολιάτας	1	1-4	8	190 °C	30-35
	Αλμυρά μπισκότα	0,75	1-3	8	190 °C	25-30
	Χορτόπιτες	1	3	7	180 °C	55-60
	Κέικ	0,5	2 ή 3	7	180 °C	25-30
	Τυρόπιτες	1,5	3	7	180 °C	25-30
Πέστροφα στη λαδόκολλ	0,3	3	8,5	200 °C	15-20	
<b>ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ ΠΟΛΛΑΠΛΗΣ ΙΣΧΥΟΣ</b>	Κουνέλι στο φούρνο	1,5	1-3	7,5	200 °C	115-125
	Πίτες με κρέας	1,5	1-3	7,5	200 °C	50-55
	Πίτες με κρέας και λαχανικά	1,5	1-3	7,5	200 °C	35-40
	Κοτόπουλο	1,5	2	6	180 °C	60-65
	Γουρουνάκι γάλακτος στο φούρνο	6,5	3	7,5	200 °C	370-390
	Αλμυρά μπισκότα	0,3	3	6	180 °C	20
	Τάρτες φρούτων	1,5	3	7,5	200 °C	30-35
	Πατάτες στο φούρνο	1	3	6	180 °C	30-35
	<b>ΓΡΗΓΟΡΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ</b>	Φοκάτσια	1	3	11,5	Max
Ψωμάκια		1	1-4	5,5	180 °C	20-25
Ψωμί σίκαλης		1	3	5,5	180 °C	25-30
Πίτσα		0,9	1-3	11,5	Max	10-11
Ροστ μπιφ		1,5	3	5,5	180 °C	35-40
Χοιρινό/βοδινό μπούτι		1	3	5,5	180 °C	110-120
	Γαλοπούλα	1	3	5,5	180 °C	45-50

Ρύθμιση κουμπιού επιλογής	Είδος φαγητού	Βάρος (kg)	Θέση σχάρας*	Χρόνος προθέρμανσης (ελάχ.)	Ρύθμιση κουμπιού θερμοστάτη	Διάρκεια (λεπ.)
	ΣΤΟ ΓΚΡΙΑ Φτερούγες κοτόπουλου	1	4 ή 5	7	Max	25-30
	Παϊδάκια	0,8	3	7	Max	25-30
	Χτένια	0,5	3 ή 4	7	Max	14-16
	Πατάτες στο φούρνο	1	3	7	Max	25-30
	Ψάρι γλυκού νερού	1	3 ή 4	7	Max	25-30
	Τομάτες ογκρατέν	0,4	2 ή 3	7	Max	25-30
	Σουβλάκια χελιού	0,5	3	7	Max	25-30
Σουβλάκια γαλοπούλας	0,5	4	7	Max	25-30	
	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟ ΓΚΡΙΑ Πόδια κοτόπουλου	1	4 ή 5	9,5	Max	25-30
	ΤΟΥΡΜΠ Χοιρινά παϊδάκια	0,5	4	14	Max	40-45
	Φραγκόκοτα σε κομμάτια	1,2	4	14	Max	30-35
	Πέστροφα στη λαδόκολλα	1,5	3	14	Max	35-40
	Κοτόπουλο σε κομμάτια	0,8	4	14	Max	30-35
	Ορτύκια	1	4	14	Max	20-25
	Λουκάνικα	1	4 ή 5	14	Max	10-15
	Λαχανικά					

**Σημείωση:** Οι ενδείξεις που παρέχονται στον πίνακα προέρχονται από δοκιμές που πραγματοποιήθηκαν από μια ομάδα από επαγγελματίες μάγειρες. Παρέχονται μόνο ως καθοδήγηση και μπορούν να τροποποιηθούν σύμφωνα με τα προσωπικά σας γούστα.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Μπορείτε να καθαρίσετε το φούρνο με τον συνήθη τρόπο (με απορρυπαντικά, σπρέι καθαρισμού φούρνου) αλλά μόνο όταν είναι πολύ βρόμκος και οι λεκέδες είναι ιδιαίτερα επίμονοι.

### Σημαντικό

Πριν την επισκευή του φούρνου, να τον αποσυνδέετε πάντα. Η λειτουργία της συσκευής είναι ασφαλής με και χωρίς οδηγούς ταπιών.

- Τα μέρη του φούρνου από ανοξείδωτο χάλυβα και σμάλτο θα παραμείνουν σαν καινούργια αν καθαρίζονται τακτικά με νερό ή ειδικά απορρυπαντικά. Προσέχετε να σκουπίζετε καλά τα μέρη μετά το καθάρισμα.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε σφουγγαράκια για τρίψιμο, ατσαλόσυρμα, υδροχλωρικό οξύ ή άλλα προϊόντα που θα μπορούσαν να γρατζουνίσουν ή να σημαδέψουν την επιφάνεια.

**Μην χρησιμοποιείτε ατμοσυστήματα ή πλυστικά μηχανήματα υψηλής πίεσης.**

- Στη βάση του φούρνου δημιουργούνται πάντα στίγματα από πιτσιλιές και υπερχειλίσεις από διάφορα προϊόντα μαγειρέματος (σάλτσες, ζάχαρη, ασπράδια αυγών και λίπη).
  - Οι πιτσιλιές προκύπτουν κατά το μαγείρεμα και οφείλονται στις πολύ υψηλές θερμοκρασίες, ενώ οι υπερχειλίσεις στη χρήση πολύ μικρών μαγειρικών σκευών ή εξαιτίας λανθασμένης εκτίμησης αύξησης του όγκου του φαγητού κατά το μαγείρεμα.
  - Αυτά τα δύο ζητήματα επιλύονται με τη χρήση μαγειρικών σκευών με ψηλά τοιχώματα ή με τη χρήση των ταπιών συλλογής λίπους που παρέχονται με το φούρνο.
- Για τον καθαρισμό του κάτω μέρους του φούρνου, συνιστάται η αφαίρεση των κηλίδων όταν ο φούρνος είναι λίγο ζεστός. Οι κηλίδες καθαρίζονται πιο εύκολα όταν είναι ακόμα φρέσκες.

## Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου

- ▶ Η πόρτα του φούρνου πρέπει να καθαρίζεται (εσωτερικά και εξωτερικά) με ζεστό νερό, όταν ο φούρνος είναι κρύος. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά πανιά. Καθαρίζετε το τζάμι χρησιμοποιώντας ειδικά απορρυπαντικά.
- ▶ Καθαρίζετε τις επιφάνειες από σμάλτο καθώς και το εσωτερικό του φούρνου με ζεστό νερό και μη διαβρωτικό απορρυπαντικό.

## Αφαίρεση των εσωτερικών κρυστάλλων της πόρτας του φούρνου (μόνο για τα μοντέλα CL) (Εικ. 2)

Τα κρύσταλλα της πόρτας του φούρνου μπορούν να αφαιρεθούν, ώστε να είναι δυνατός ο επιμελής καθαρισμός των εσωτερικών κρυστάλλων, σύμφωνα με τις παρακάτω οδηγίες:

- ▶ Με την πόρτα τελείως ανοιχτή, περιστρέψτε τους δύο μαύρους αναστολείς (με τη λέξη «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ») στο κάτω μέρος της πόρτας κατά 180°, έτσι ώστε να χωράνε στις υποδοχές στο φούρνο.

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

- ▶ Ανασηκώστε προσεκτικά τα εσωτερικά κρύσταλλα: Οι δύο αναστολείς θα αποτρέψουν το κλείσιμο της πόρτας (αν οι αναστολείς δεν έχουν περιστραφεί πλήρως, η αφαίρεση των κρυστάλλων θα προκαλέσει το άμεσο κλείσιμο της πόρτας).
- ▶ Μετά την ολοκλήρωση των λειτουργιών καθαρισμού, επανατοποθετήστε τα εσωτερικά κρύσταλλα (η σωστή θέση υποδεικνύεται από τη φράση «ΨΗΜΕΝΟ ΓΥΑΛΙ», η οποία πρέπει να διαβάζεται καθαρά) και περιστρέψτε τους δύο αναστολείς συγκράτησης κρυστάλλου πίσω στην αρχική τους θέση.



Ποτέ μην προσπαθείτε να κλείσετε την πόρτα όταν ο ένας ή και οι δύο αναστολείς έχουν μερικώς ή πλήρως απελευθερώσει τα εσωτερικά κρύσταλλα. Μετά τον καθαρισμό, να θυμάστε να περιστρέψετε πάντα τους δύο αναστολείς πριν από το κλείσιμο της πόρτας.

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

Το κρύσταλλο της πόρτας του φούρνου μπορεί να αφαιρεθεί, ώστε να είναι δυνατός ο επιμελής καθαρισμός των εσωτερικών κρυστάλλων, σύμφωνα με τις παρακάτω οδηγίες:

- ▶ Με την πόρτα τελείως ανοιχτή, περιστρέψτε τους δύο μαύρους αναστολείς στο κάτω μέρος της πόρτας κατά 180°, (εικ. 3a και 3b).

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

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



Ποτέ μην προσπαθείτε να κλείσετε την πόρτα όταν ο ένας ή και οι δύο αναστολείς έχουν μερικώς ή πλήρως απελευθερώσει τα εσωτερικά κρύσταλλα. Μετά τον καθαρισμό, να θυμάστε να περιστρέψετε πάντα τους δύο αναστολείς πριν από το κλείσιμο της πόρτας.

### Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου (Εικ. 4a, 4b, 4c)

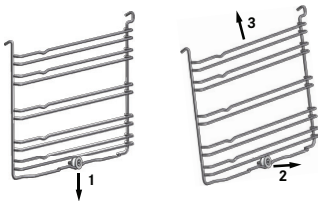
Προς διευκόλυνση του καθαρισμού του φούρνου, η πόρτα του φούρνου μπορεί να αφαιρεθεί εκτελώντας τις εξής ενέργειες στους μεντεσέδες:

- ▶ Οι μεντεσέδες είναι εξοπλισμένοι με δύο κινητούς μοχλούς ασφάλισης (A). Ανασηκώστε το μοχλό ασφάλισης (A) για να απελευθερώσετε το μεντεσέ.
- ▶ Στη συνέχεια, ανασηκώστε την πόρτα και τραβήξτε την προς τα έξω. Για να το κάνετε αυτό, κρατήστε την πόρτα από τις πλαϊνές πλευρές κοντά στους μεντεσέδες.
- ▶ Για την επανατοποθέτηση της πόρτας, εισαγάγετε πρώτα τους μεντεσέδες στις υποδοχές τους.
- ▶ Πριν κλείσετε την πόρτα, θυμηθείτε να περιστρέψετε τους δύο μοχλούς ασφάλισης (A) που χρησιμοποιούνται ως προσαρτήματα μεντεσέδων..

Ανατρέξτε στις εικόνες στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου.

### Αφαίρεση των πλαισίων στήριξης

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

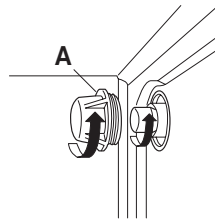


### Τοποθέτηση των πλαισίων στήριξης

- ▶ Κρατώντας το πλαίσιο γεμμένο, εισαγάγετε τα επάνω άγκιστρα στις αντίστοιχες οπές, σπρώχνοντας ελαφρώς στην κατεύθυνση της κλίσης.

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

### Αντικατάσταση της λάμπας του φούρνου



Οι φούρνοι Franke διαθέτουν μια κυκλική λάμπα που βρίσκεται επάνω αριστερά στο πίσω μέρος του θαλάμου. Για να αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

- ▶ Απενεργοποιήστε την παροχή της συσκευής μέσω του πολυπολικού διακόπτη που χρησιμοποιείται για τη σύνδεσή της στην ηλεκτρική εγκατάσταση ή αποσυνδέστε το βύσμα, αν είναι προσβάσιμο.
- ▶ Ξεβιδώστε το γυάλινο κάλυμμα (A).
- ▶ Ξεβιδώστε τη λάμπα και αντικαταστήστε την με μια λάμπα με αντοχή σε υψηλές θερμοκρασίες (300 °C) με τα εξής χαρακτηριστικά:
  - Τάση: 220/240 V ~ 50-60 Hz
  - Ισχύς: 25 W
  - Σύνδεση: G9
- ▶ Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα (A) και επανασυνδέστε την παροχή ισχύος.

### 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 τον φούρνο από το ρεύμα από τον διακόπτη της κεντρικής παροχής ισχύος, π.χ. κατεβάστε την ασφάλεια του φούρνου στον ηλεκτρικό πίνακα.

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ

Τάση παροχής ισχύος και συχνότητα	220-240 V, 50/60 Hz
Συνολική ονομαστική ισχύς και ονομαστική τιμή πτώσης ασφάλειας	2850 W ~ 16 A
<b>Ισχύς και θερμοαντικά στοιχεία</b>	
Άνω	1000 W
Κάτω	1250 W
Γκριλ	2250 W
Κυκλικό	2000 W
Αέρας	30 W
Ανεμιστήρας εφαπτόμενης ροής	15 W
Λάμπα φούρνου	1 x 25 W

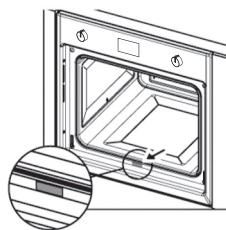
## ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

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

**Πότε μην αποδέχεστε τις υπηρεσίες μη εξουσιοδοτημένων τεχνικών.**

**Προσδιορίστε:**

- το είδος της βλάβης,
- το μοντέλο της συσκευής (Art./Cod.),
- το σειριακό αριθμό (S.N.).



Αυτές οι πληροφορίες παρέχονται στην πινακίδα στοιχείων της συσκευής στο πιστοποιητικό εγγύησης.

## ΑΠΟΡΡΙΨΗ

### Πληροφορίες για τους χρήστες



Το σύμβολο στο προϊόν ή τη συσκευασία υποδεικνύει ότι η συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται στα οικιακά απόβλητα.

Με τη σωστή απόρριψη της συσκευής συμβάλλετε στην αποφυγή επικίνδυνων επιπτώσεων στο περιβάλλον και την υγεία.

Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση της συσκευής διατίθενται από την αρμόδια αρχή, την τοπική υπηρεσία διαχείρισης απορριμμάτων ή τον προμηθευτή της συσκευής.

Απορρίψτε τη συσκευή, η οποία πρέπει να απορριφθεί, σε ειδικό σημείο συλλογής απορριμμάτων για ηλεκτρονικές και ηλεκτρικές συσκευές.

Σε συμμόρφωση με την Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τη μείωση των επικίνδυνων ουσιών που χρησιμοποιούνται σε ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό, και την απόρριψη αποβλήτων.

Το σύμβολο διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων με ρόδες στη συσκευή υποδεικνύει ότι στο τέλος της διάρκειας ζωής του το προϊόν δεν πρέπει να απορριφθεί ως οικιακό απόβλητο.

Συνεπώς, όταν η συσκευή φθάσει στο τέλος της διάρκειας ζωής της, ο χρήστης οφείλει να τη μεταφέρει σε κέντρο ανακύκλωσης κατάλληλο για ηλεκτρονικά και ηλεκτροτεχνικά απόβλητα, ή να την επιστρέψει στον προμηθευτή όταν αγοράσει μια παρόμοια νέα συσκευή.

Η ενδεδειγμένη χωριστή συλλογή άχρηστων συσκευών για επακόλουθη ανακύκλωση, επεξεργασία και φιλική προς το περιβάλλον απόρριψη συμβάλλει στην αποφυγή ενός δυνητικά αρνητικού αντίκτυπου στο περιβάλλον και την υγεία, ενώ διευκολύνει την ανακύκλωση υλικών που χρησιμοποιούνται στην κατασκευή συσκευών.

### Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Για να υπολογίσετε τον όγκο, αφαιρέστε τα εσωτερικά πλευρικά συρμάτινα κανάλια, αν υπάρχουν (σύμφωνα με τα πρότυπα 2009/60350-50304/EN).

## ΔΟΚΙΜΑΣΜΕΝΑ ΦΑΓΗΤΑ

Σε συμμόρφωση με το πρότυπο EN 60350 της Διεθνούς Ηλεκτροτεχνικής Επιτροπής (ΔΗΕ) Οι παρόντες πίνακες έχουν δημιουργηθεί για τις ελεγκτικές αρχές με σκοπό να διευκολυνθεί η ανάλυση και η δοκιμή διαφόρων συσκευών.

### Πώς να ερμηνεύετε τον πίνακα μαγειρέματος

ΤΟ πίνακας προτείνει ποια είναι η ιδανική λειτουργία για ένα συγκεκριμένο φαγητό που μαγειρεύεται σε ένα ή περισσότερα επίπεδα ταυτόχρονα.

Οι χρόνοι μαγειρέματος αναφέρονται στην εισαγωγή του φαγητού στο φούρνο, εξαιρουμένης της προθέρμανσης (αν απαιτείται).

Η θερμοκρασία και οι χρόνοι μαγειρέματος είναι κατά προσέγγιση και εξαρτώνται από την ποιότητα της τροφής και τον τύπο του αξεσουάρ.

Χρησιμοποιήστε αρχικά τις προτεινόμενες τιμές και αν το αποτέλεσμα δεν είναι όπως αναμένεται, αυξήστε ή μειώστε το χρόνο. Συστήνουμε να χρησιμοποιείτε τα παρεχόμενα αξεσουάρ, τις φόρμες για τα κέικ και τα ταψιά

από σκούρο μέταλλο. Ακολουθήστε τον πίνακα επιλογών που απαριθμεί τα παρεχόμενα αντικείμενα και την τοποθέτησή τους στα διάφορα επίπεδα.

### Ταυτόχρονο μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών

Χρησιμοποιώντας τις προτεινόμενες λειτουργίες εξαερισμού, είναι δυνατό να μαγειρεύετε ταυτόχρονα σε διαφορετικά επίπεδα. Όταν μαγειρεύετε σε ένα μόνο επίπεδο, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιείτε τη στατική λειτουργία.

Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Επίπεδο (από κάτω προς τα πάνω)	θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Αξεσουάρ/Σημειώσεις
<b>Μπισκότα shortbread</b>	ΣΤΑΤΙΚΗ	ΝΑΙ	4	160	20	Επιπ. 4: επίπεδο ταψί συλλογής λίπους
	ΠΟΛΛΑΠΛΗ ΙΣΧΥΣ	ΝΑΙ	3-4	160	23	Επιπ. 4: επίπεδο ταψί συλλογής λίπους Επιπ.3: βαθύ ταψί συλλογής λίπους
<b>Μικρά κέικ</b>	ΣΤΑΤΙΚΗ	ΝΑΙ	3	160	25	Επιπ. 3: επίπεδο ταψί συλλογής λίπους
	ΠΟΛΛΑΠΛΗ ΙΣΧΥΣ	ΝΑΙ	3-4	160	23	Επιπ. 4: επίπεδο ταψί συλλογής λίπους
<b>Παντεσπάνι χωρίς λιπαρά</b>	ΣΤΑΤΙΚΗ	ΝΑΙ	2	160	45	Επιπ. 2: φόρμα για κέικ σε σχάρα
	ΠΟΛΛΑΠΛΗ ΙΣΧΥΣ	ΝΑΙ	2	170	30	Επιπ. 2: φόρμα για κέικ σε σχάρα
<b>Μηλοπιτα</b>	ΣΤΑΤΙΚΗ	ΝΑΙ	1	180	65	Επιπ. 1: φόρμα για κέικ σε σχάρα
	ΓΡΗΓΟΡΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ	ΝΑΙ	1	180	55	Επιπ. 1: φόρμα για κέικ σε σχάρα
<b>Δύο μηλόπιτες</b>	ΓΡΗΓΟΡΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ	ΝΑΙ	1-3	180	80	Επιπ. 3: φόρμα για κέικ σε σχάρα Επιπ. 1: φόρμα για κέικ σε σχάρα
<b>Κέικ με μαγιά</b>	ΣΤΑΤΙΚΗ	ΝΑΙ	2	165	27	Επιπ. 2: φόρμα για κέικ σε σχάρα
	ΠΟΛΛΑΠΛΗ ΙΣΧΥΣ	ΝΑΙ	2	165	35	Επιπ. 2: φόρμα για κέικ σε σχάρα
<b>Μαγείρεμα στο γκριλ</b>						Αν μαγειρεύετε φαγητά απευθείας στη σχάρα, τοποθετήστε ένα ταψί συλλογής λίπους στο επίπεδο από κάτω. Αυτό συλλέγει τα υπολείμματα μαγειρέματος και διατηρεί τον φούρνο καθαρό. Κατά το ψήσιμο, συνιστούμε να αφήσετε 3-4 cm ελεύθερο χώρο στην μπροστινή άκρη της σχάρας για να διευκολύνετε την αφαίρεσή της.
<b>Φρυγανισμένο σάντουιτς * (προθέρμανση 5 λεπτά)</b>	ΓΚΡΙΛ	ΝΑΙ	4	200	3-5	Επιπ. 4: σχάρα
<b>Χάμπουργκερ ** (χωρίς προθέρμανση)</b>	ΓΚΡΙΛ	ΟΧΙ	4	200	35	Επιπ. 4: σχάρα Επιπ. 3: ταψί συλλογής λίπους

\* διατηρείτε την πόρτα κλειστή σε όλη τη διάρκεια μαγειρέματος.

\*\* μόλις περάσουν 10 λεπτά, γυρίστε το.



Fig. 2  
CL 85 M

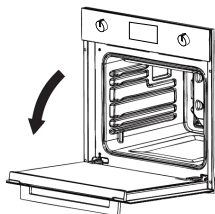


Fig. 2a

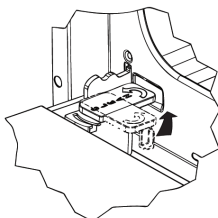


Fig. 2b

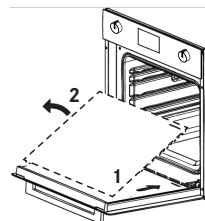


Fig. 2c

Fig. 3  
CM 85 M

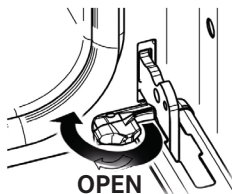


Fig. 3a

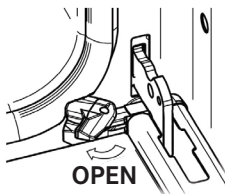


Fig. 3b

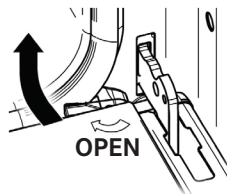


Fig. 3c

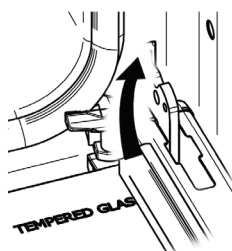


Fig. 3d

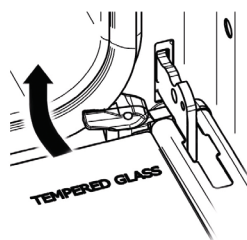


Fig. 3e

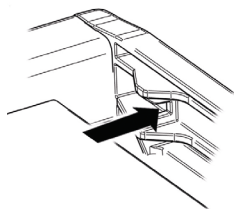


Fig. 3f



Fig. 3g

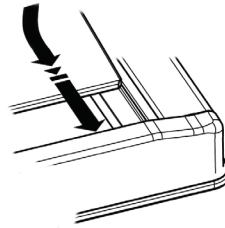


Fig. 3h

Fig. 4

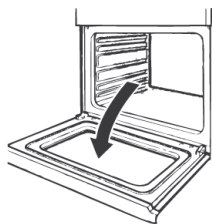


Fig. 4a

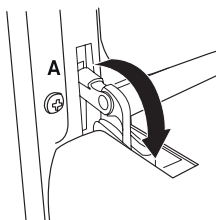


Fig. 4b

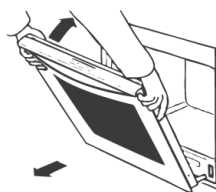


Fig. 4c

Fig. 5

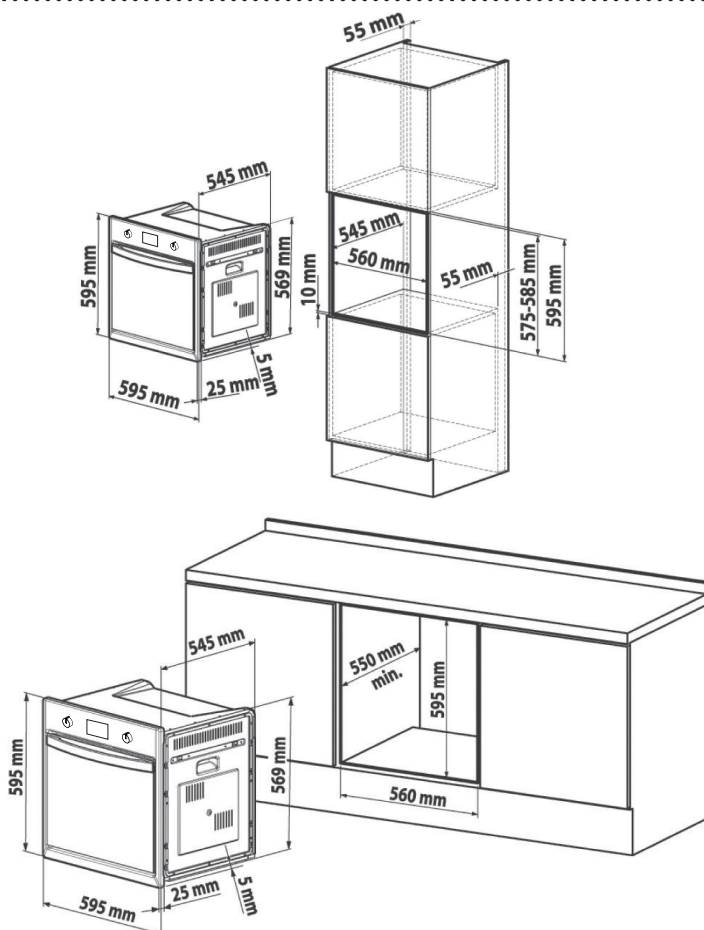


Fig. 6

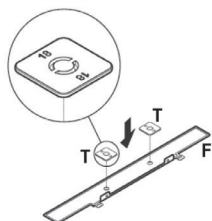


Fig. 6a

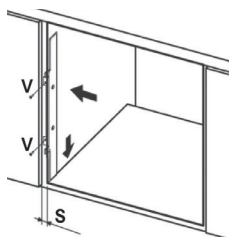


Fig. 6b

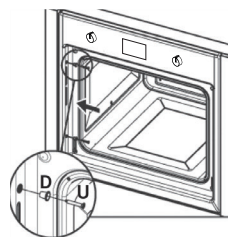


Fig. 6c

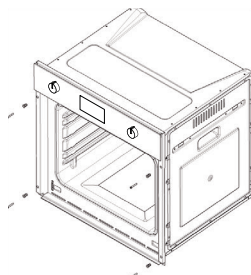


Fig. 6d

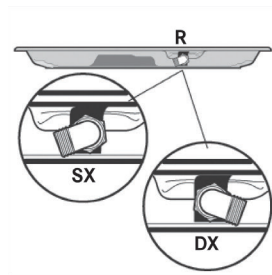


Fig. 6e











Make  
it  
Wonderful

[www.franke.com](http://www.franke.com)

