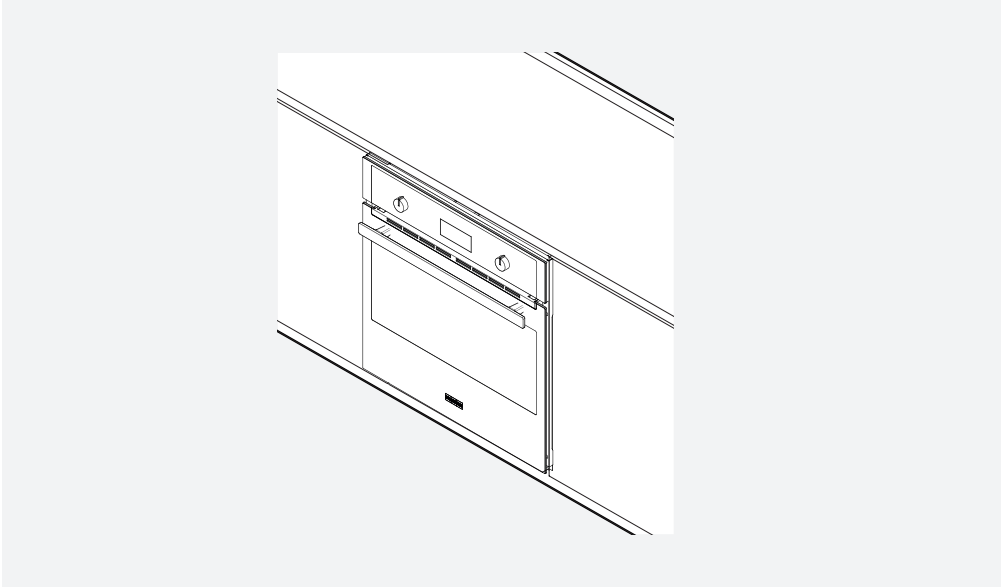


# COUNTRY | CRYSTAL | SMART



CL 85 M  
CM 85 M

CR 86 M\_/F  
SM 86 M\_/F

SMP 86 M\_/F

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

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

*Make  
it  
Wonderful*

**FRANKE**



## TABLE OF CONTENTS

|                                   |   |                               |    |
|-----------------------------------|---|-------------------------------|----|
| About this manual                 | 3 | Operation                     | 9  |
| Intended use                      | 4 | Electrical connection         | 9  |
| Safety Information                | 4 | Cooking programmes            | 10 |
| Proper installation and placement | 5 | Analog cooking programmer     | 11 |
| Proper use                        | 6 | Digital cooking programmer    | 12 |
| Maintenance and cleaning          | 6 | Switching on the first time   | 13 |
| Repair                            | 6 | Suggestions                   | 13 |
| Taking out of service             | 6 | Cooking table                 | 14 |
| Information for energy saving     | 7 | Cleaning and maintenance      | 15 |
| Overview                          | 7 | Technical data                | 18 |
| Installation                      | 8 | Support                       | 18 |
| Models CL, CR, SM, SMP            | 8 | Disposal                      | 19 |
| Models CM                         | 8 | Dishes tested                 | 19 |
|                                   |   | How to read the cooking table | 19 |





## 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.                    |

## 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.

- ▷ Children under 8 years may not use or clean the device even if supervised.
- ▷ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ▷ This device is not a toy.
- ▷ Do not leave children near the device unattended.
- ▷ Do not let children play with the device.
- ▷ Do not allow children to touch the device or its controls during and immediately after using it.
- ▷ Ensure that the device is installed in a way that allows to disconnect it from the power supply, with a contact opening distance

that ensures complete disconnection in category III overvoltage conditions. 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.



### **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.
- ▷ 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.

**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.

### **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.

**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

---


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

### D. Temperature control knob (Thermostat)

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

To select the required temperature, turn the knob clockwise, bringing the pointer to the corresponding number.

Max. temperature is approx. 275 °C.

### E. Rack and drip-tray runners

Used for correctly positioning the racks and drip-trays in 5 predetermined positions (1 to 5 starting from the bottom); the cooking table (page 14) indicates the best position for each type of cooking.

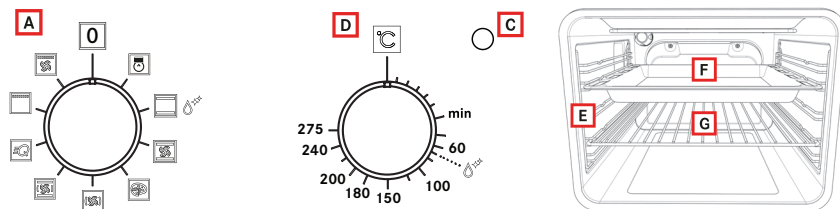
### F. Drip-tray

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

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

### G. Rack

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



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

## INSTALLATION

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

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, CR, SM, SMP

(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 6 different cooking methods. Use knobs (A) and (D) on the control panel to select the required programmes and temperature. For best use of your Franke oven, consult the cooking table on page 14.

### Cooling fan

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

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



Oven light

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

### Defrosting

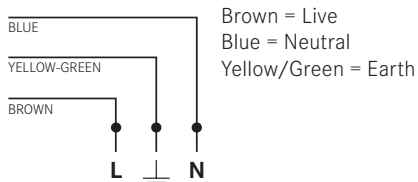
To defrost the food, the following procedure is recommended:

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

### 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.



#### 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. 275°C.



### FAN-ASSISTED COOKING

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

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



### 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. 275°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. 275°C.



### MULTI POWER 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. 275°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. 275°C.



### GRILLING

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

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

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



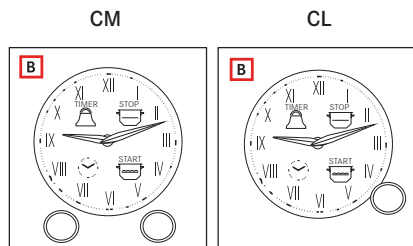
### TURBO GRILL COOKING

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

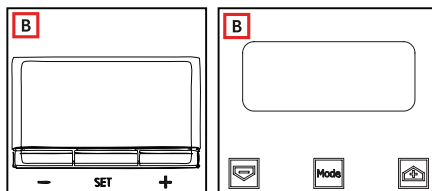
- ▶ Delayed start of cooking can only be activated following the end of a cooking process; when set, pressing the right knob confirms the „stop“, and activates the blinking LED for the symbol .
- ▶ Turn the left knob (right knob for CL) to also set the start of cooking time (naturally this will be before 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.

## Digital cooking programmer

(Fig. 1c, 1d, 1e)



It enables oven programming in the following modes:

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

### Setting the digital clock

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

- ▶ Press the + and - buttons together for a few seconds. The time of day can be adjusted with the + and - buttons, while the dot between the hours and minutes flashes.
  - If the time setting mode is selected when an automatic programme is active, the automatic programme is cancelled.

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

### Acoustic signal frequency modification



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

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

### Manual oven operation

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

## Starting delayed cooking with set duration

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


## Semiautomatic programme with duration or end time

### Programme time setting


- ▶ To select the programme duration or end time press the Mode or Set button twice and set the required time with the + and - buttons.

- During duration or end time adjustment mode selection, the corresponding **Auto** symbol flashes.
- Once a programme duration is set, the end time cannot be decreased. Likewise, the duration of a programme cannot be prolonged once the end time is set.

### Programme run

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

### Automatic programme end

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

### Timer function

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

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



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

### Modifying/deleting data

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

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

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

### Switching on the first time






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




### Suggestions

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

**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><br> | 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><br>         | 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><br>                 | Bread rolls                            | 1           | 3               | To speed up the        | 170 °C                  | 30-35           |
|  | Pitta bread                            | 1           | 1               | Max                    | Max                     | 14-18           |
|  | Vegetable pie                          | 0.8         | 3               | preheating time, use   | 180 °C                  | 45-50           |
|  | Pizza                                  | 0.4         | 1-3             | the „Quick             | Max                     | 12-14           |
|  | Chicken (pieces)                       | 0.8         | 2 or 3          | „Cooking“              | 170 °C                  | 55-60           |
|  | Guinea fowl-rabbit (pieces)            | 0.8         | 2               | function               | 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><br>                | 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>„MULTI POWER“ FAN COOKING</b><br>  | 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           |

|   |                     |                       |     |        |      |        |         |
|---|---------------------|-----------------------|-----|--------|------|--------|---------|
|  | „QUICK COOKING“     | 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   |
|  | GRILLING            | Chicken wings         | 1   | 4 or 5 | 7    | Max    | 25-30   |
|   |                     | Chops                 | 0.8 | 3      | 7    | Max    | 25-30   |
|   |                     | Scallops              | 0.5 | 3 or 4 | 7    | Max    | 14-16   |
|   |                     | Roast potatoes        | 1   | 3      | 7    | Max    | 25-30   |
|   |                     | Freshwater fish       | 1   | 3 or 4 | 7    | Max    | 25-30   |
|   |                     | Tomatoes au gratin    | 0.4 | 2 or 3 | 7    | Max    | 25-30   |
|   |                     | Eel kebabs            | 0.5 | 3      | 7    | Max    | 25-30   |
|   |                     | Turkey kebabs         | 0.5 | 4      | 7    | Max    | 25-30   |
|  | TURBO GRILL COOKING | Chicken legs          | 1   | 4 or 5 | 9.5  | Max    | 25-30   |
|   |                     | Spare-ribs            | 0.5 | 4      | 14   | Max    | 40-45   |
|   |                     | Guinea fowl (pieces)  | 1.2 | 4      | 14   | Max    | 30-35   |
|   |                     | Gilthead en papillote | 1   | 3      | 8    | Max    | 20-25   |
|   |                     | Chicken (pieces)      | 1.5 | 3      | 14   | Max    | 35-40   |
|   |                     | Quails                | 0.8 | 4      | 14   | Max    | 30-35   |
|   |                     | Sausages              | 1   | 4      | 14   | Max    | 20-25   |
|   |                     | Vegetables            | 1   | 4 or 5 | 14   | Max    | 10-15   |

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


## CLEANING AND MAINTENANCE

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

### Models SM / SMP only

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

- ▶ Rotate the operation mode selection knob to the position „Natural Conventional

Cooking“ .

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

### Important

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

- The stainless steel and enamelled parts of the oven will stay as good as new if regularly cleaned with water or special detergents. Take care to dry them thoroughly after cleaning.
- Never use scouring pads, steel wool, muriatic acid or other products which could scratch or mark the surface.
 

**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.

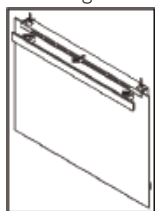
### Cleaning the oven door

- ▶ 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.

### Models CR 86 only

The oven door decorative plastic panel can be removed for more thorough cleaning.

- ▶ With the door open, press at the sides and remove the panel, as shown in the figure.
- ▶ To refit the panel in the oven door, just slide it in place and press lightly to engage the side fastenings.



### Removing the oven door internal glass (models CL, CR, SM, SMP 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. 4)

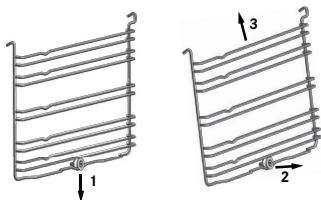
To facilitate oven cleaning, the oven door can be removed by operating on the hinges as follows:

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

Refer to the pictures at the end of this manual.

### Removing the side frames

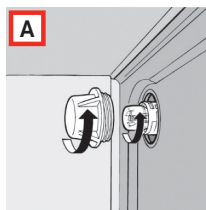
- ▶ Bend the crosspiece engaged in the fixing bush downwards and remove it from the groove.
- ▶ Tilt the frame upwards by approx. 60° and push it slightly in the direction of inclination.
- ▶ Keeping the frame tilted, remove the two top hooks from the respective holes.



### Fitting the side frames

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

### Replacing the oven lamp



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

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

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

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



**WARNING! Possibility of electric shock!**

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



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

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

## TECHNICAL DATA

|                                    |                     |
|------------------------------------|---------------------|
| Power supply voltage and frequency | 220-240 V, 50/60 Hz |
| Total power and fuse rating        | 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            |

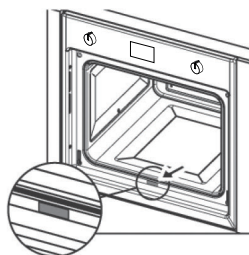
## SUPPORT

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                               |
|                                    | MULTI POWER  | YES         | 3-4                        | 160        | 23         | Lev. 4: flat drip-tray<br>Lev.3: deep drip-tray      |
| Small cakes                        | STATIC   | YES         | 3                          | 160        | 25         | Lev. 3: flat drip-tray                               |
|                                    | MULTI POWER  | 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                             |
|                                    | MULTI POWER  | 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<br>Lev. 1: cake tin on rack |
| Leavened cakes                     | STATIC   | YES         | 2                          | 165        | 27         | Lev. 2: cake tin on rack                             |
|                                    | MULTI POWER  | 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.<br>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<br>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 | Bedienung                | 27 |
| Bestimmungsgemäße Verwendung          | 22 | Elektrischer Anschluss   | 27 |
| Sicherheitshinweise                   | 22 | Garprogramme             | 28 |
| Korrekte Installation und Aufstellung | 24 | Analoger Gar-Programmer  | 29 |
| Richtige Verwendung                   | 24 | Digitaler Gar-Programmer | 30 |
| Pflege und Reinigung                  | 24 | Erstmaliges Einschalten  | 32 |
| Reparatur                             | 25 | Empfehlungen             | 33 |
| Außerbetriebsetzung                   | 25 | Gartabelle               | 33 |
| Informationen zum Energiesparen       | 25 | Pflege und Reinigung     | 34 |
| Überblick                             | 25 | Technische Daten         | 37 |
| Installation                          | 26 | Support                  | 38 |
| Modelle CL, CR, SM, SMP               | 26 | Entsorgung               | 38 |
| Modelle CM                            | 26 | Geprüftes Geschirr       | 39 |
|                                       |    | Hinweise zur Gartabelle  | 39 |





## 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  |
|---|--|
|  | Warnzeichen. Warnung vor Verletzungsgefahren.  |
|  | Maßnahmen in Sicherheits- und Warnhinweisen zur Vermeidung von Schäden und Verletzungen. |
|  | Handlung. Hier müssen Sie etwas tun.   |
|  | Resultat. Ergebnis einer oder mehrerer Handlungen.                                       |

## BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

---

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

Der Ofen sorgt für Profileistungen im Haushalt.

Mit diesem äußerst vielseitigen Gerät lassen sich verschiedene Garmethoden sicher und einfach auswählen.

## SICHERHEITSHINWEISE

---

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

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

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

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

Für den sicheren und effizienten Betrieb dieses Elektrogeräts:

▷ 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.

- ▷ 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!**

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



### **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. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienstvertreter oder Personen mit ähnlicher Qualifikation ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

**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.

### 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.

## 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.

## ÜBERBLICK

---


### A. Programmauswahlknopf

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

### B. Programmierung

Franke Öfen verfügen über verschiedene Zeitmanagement- und Steuersysteme. Auf Seite 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  weist darauf hin, dass die Heizelemente des Ofens eingeschaltet sind. Die Anzeige geht aus, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde.

Sobald die Heizung des Ofens reaktiviert wird, leuchtet auch die Anzeige wieder auf. Mit der Anzeige kann überprüft werden, ob die Temperatur erreicht wurde, bevor die Speisen in den Ofen gegeben werden.

### D. Temperaturregler (Thermostat)

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

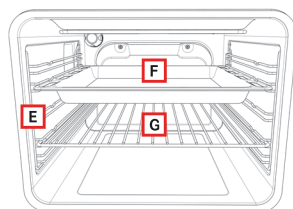
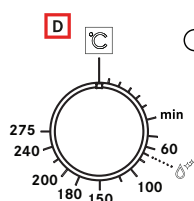
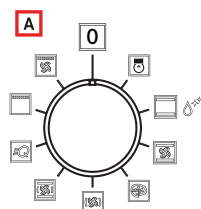
### E. Rost- und Backblechszüge

Zur korrekten Positionierung von Rost und Backblechen in 5 vorgegebenen Positionen (1 bis 5 von unten nach oben). Die Gartabelle (Seite 33) 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 geneigten Teil in Richtung der Rückwand des Ofenraums einzusetzen.



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

## INSTALLATION

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

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, CR, SM, SMP

#### (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 Schranks (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 Schrankes und unten auf der Oberseite der Ofenlagerplatte.
- ▶ Befestigen Sie die Haltewinkel (F) mit den Schrauben (V).
- ▶ Positionieren Sie den Ofen innerhalb des Schrankes, 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 6 verschiedene Garmethoden sicher und einfach auswählen. Verwenden Sie die Knöpfe (A) und (D) auf dem Bedienfeld, um die erforderlichen Programme und Temperaturen auszuwählen. Nähere Informationen zum optimalen Gebrauch Ihres Franke Ofens finden Sie in der Gartabelle auf Seite 33.

### 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.

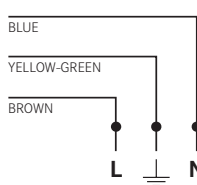
### Elektrischer Anschluss

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. 275 °C stehen.



#### OBER-/UNTERHITZE + UMLUFT

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

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



#### 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. 275 °C stehen.



#### HEISSLUFT

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 Umluftgarens, 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. 275 °C stehen.



#### MULTI POWER-HEISSLUFT

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 Nudelaufäufe, wobei bis zu 3 Einschübe verwendet werden.

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



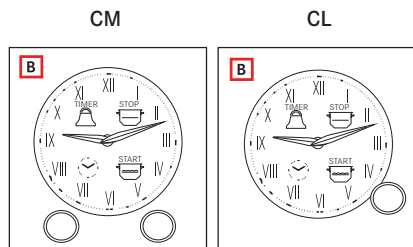
### UMLUFTGRILL

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

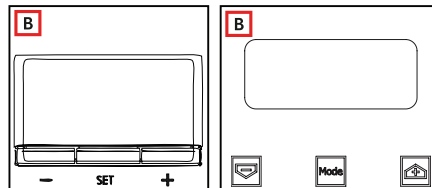
- ▶ Der verzögerte Garbeginn kann nur nach dem Ende eines Garvorgangs aktiviert werden; wenn er eingestellt ist, bestätigt das Drücken des rechten Knopfes den „Halt“ und aktiviert die blinkende LED für das Symbol .
- ▶ Drehen Sie ebenso den linken Knopf (rechter Knopf bei CL) zum Einstellen des Garzeitbeginns (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.

## Digitaler Gar-Programmer

(Abb. 1c, 1d, 1e)



Dies ermöglicht die Programmierung des Ofens in den folgenden Modi:

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

### Einstellen der digitalen Uhr

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

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

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

### Änderung der akustischen Signalfrequenz



Die Frequenz des akustischen Signals kann geändert werden, wenn kein Garzyklus programmiert ist (daher zeigt das Display die Uhrzeit an).

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

### Manuelle Ofenbedienung


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

### Starten des verzögerten Garens mit festgelegter Dauer


- ▶ Wenn die Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie die Taste Mode oder Set zweimal, um eine Dauer einzustellen.
- ▶ Drücken Sie sie danach erneut, um das Ende der Garzeit einzustellen.
- ▶ Stellen Sie die erforderliche Zeit mit den Tasten + und - ein.
  - Während der Auswahl des Modus für Dauer oder Endzeit leuchtet das Symbol **Auto** weiterhin auf.
  - Sobald eine Programmdauer eingestellt wurde, kann die Endzeit nicht verringert werden.
  - Entsprechend kann die Dauer eines Programms nicht verlängert werden, sobald die Endzeit eingestellt wurde.
  - Die Einstellungen für Endzeit und Dauer definieren die Startzeit des Programms wie folgt: **Startzeit = Endzeit - Dauer.**
  - Nach dem Einstellen der Dauer und der Endzeit zeigt das Display weiterhin die Endzeit an.
  - Das Programm beginnt, wenn Uhrzeit und Startzeit übereinstimmen: Das Symbol **Auto** leuchtet ständig und das Symbol  beginnt zu blinken.
  - Nach dem Beginn des Garens zeigt das Display den Countdown an. Wenn nur das Ende der Garzeit ausgewählt wird (Dauer = 0), beginnt das Garen und das Display zeigt den Countdown an.
  - Das Symbol **Auto** leuchtet während des Wartens auf den verzögerten Start und während der Gesamtdauer des Garens auf.
  - Das Symbol  blinkt während der Wartezeit auf den verzögerten Start und leuchtet kontinuierlich, wenn das Garen beginnt.
  - Ein akustisches Signal ertönt am Ende des Garens; um dieses Signal stummzuschalten, drücken Sie "Set", oder lassen Sie das Signal während der gesamten Dauer aktiviert.

## Halbautomatisches Programm mit Dauer oder Endzeit


### Programmzeiteinstellung

- ▶ Zum Auswählen der Programmdauer oder Endzeit drücken Sie die Taste Mode oder Set zweimal und legen Sie danach die erforderliche Zeit mit den Tasten + und – fest.
  - Während der Auswahl des Modus für Dauer oder Endzeit blinkt das entsprechende Symbol .
  - Sobald eine Programmdauer eingestellt wurde, kann die Endzeit nicht verringert werden. Entsprechend kann die Dauer eines Programms nicht verlängert werden, sobald die Endzeit eingestellt wurde.

### Programmablauf

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

### Ende des automatischen Programms

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

### Timer-Funktion

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

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



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

### Ändern/Löschen von Daten

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

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

### 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 stoppt der Ofen automatisch und ist 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 30).

## GARTABELLE

| Einstellung des Auswahlknopfs   | Art der Speise                             | Gewicht (kg) | Einschubposition* | Vorheizdauer (Min.)      | Einstellung des Temperaturreglers | Dauer (min.) |
|---|--|--------------|-------------------|--------------------------|-----------------------------------|--------------|
| <b>NORMALE OBER-/UNTERHITZE</b><br>    | 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                             |              |
| <b>OBER-/UNTERHITZE + UMLUFT</b><br> | 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                             |              |
| <b>PIZZA-BACK-PROGRAMM</b><br>       | 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 Cooking“-Funktion | 170 °C                            | 70-75        |
|   | Truthahn                                   | 1,5          | 3                 | 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                    |                                   |              |

|  |   |  |          |      |        |         |
|--|---|--|----------|------|--------|---------|
| <b>HEISSLUFT</b><br>              | 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   |
|  | <b>MULTI POWER-HEISSLUFT</b><br> | Gebackenes Kaninchen + Fleischpasteten + | 1,5      | 1-3  | 7,5    | 200 °C  |
| Fleisch- & Gemüsepasteten  |   | 1,5                                      | 1-3      | 7,5  | 200 °C | 50-55   |
| Hähnchen/Hühnchen  |   | 1,5                                      | 1-3      | 7,5  | 200 °C | 35-40   |
| Spanferkel   |   | 1,5                                      | 2        | 6    | 180 °C | 60-65   |
| Cracker  |   | 6,5                                      | 3        | 7,5  | 200 °C | 370-390 |
| Obsttörtchen   |   | 0,3                                      | 3        | 6    | 180 °C | 20      |
| Bratkartoffeln   |   | 1,5                                      | 3        | 7,5  | 200 °C | 30-35   |
| Bratkartoffeln   |   | 1  | 3        | 6    | 180 °C | 30-35   |
| <b>QUICK COOKING-PROGRAMM</b><br> | 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   |
|  | Schweinschaxe/Kalbschaxe  | 1  | 3        | 5,5  | 180 °C | 110-120 |
|  | Truthahn  | 1  | 3        | 5,5  | 180 °C | 45-50   |
| <b>GRILLEN</b><br>                | 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><br>         | 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.

### Nur Modelle SM / SMP

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

- ▶ Drehen Sie den Programmwahlschalter auf „Normale Ober-/Unterhitze“ .
- ▶ Stellen Sie den Temperatúrauswahlknopf/-drehschalter auf 70 °C ein.
- ▶ Gießen Sie 0,6 Liter Wasser in ein Backblech und setzen Sie dieses in die unterste Führung ein.

- Nach rund zwanzig Minuten sind die Speisereste auf der Emaille weich und können somit mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

### Wichtig

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

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

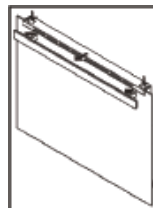
- ▶ Die Ofentür muss mit warmem Wasser gereinigt werden (innen und außen), wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist. Verwenden Sie keine Scheuertücher. Reinigen Sie das Glas mithilfe von speziellen Reinigungsmitteln.

- ▶ Reinigen Sie die emaillierten Oberflächen mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel genauso wie beim Ofeninneren selbst.

### Nur Modelle CR 86

Für eine gründlichere Reinigung lässt sich die dekorative Kunststoffabdeckung an der Ofentür ausbauen.

- ▶ Drücken Sie bei geöffneter Tür auf die Seiten und bauen Sie die Abdeckung aus, wie in der Abbildung gezeigt.
- ▶ Um die Abdeckung wieder an der Ofentür anzubringen, schieben Sie sie einfach an ihren Ort und drücken sie leicht an, um die seitlichen Befestigungen einrasten zu lassen.



### Innere Glasscheiben der Ofentür ausbauen (nur Modelle CL, CR, SM, SMP) (Abb. 2)

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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



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

### Ofentür ausbauen (Abb. 4)

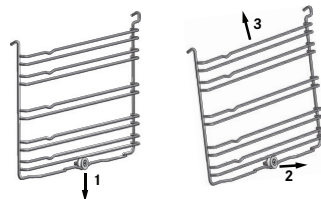
Für eine leichtere Ofenreinigung kann die Ofentür durch Ausführen der folgenden Arbeitsschritte an den Scharnieren herausgenommen werden:

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

Ziehen Sie die Bilder am Ende dieser Anleitung heran.

### Aufnahmegitter ausbauen

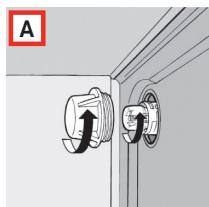
- ▶ Biegen Sie den Querträger in der Befestigungsbuchse nach unten und nehmen Sie ihn aus der Aussparung heraus.
- ▶ Kippen Sie das Gitter um ca. 60° nach oben und drücken Sie es leicht in Richtung der Neigung.
- ▶ Halten Sie das Gitter weiter schräg und entfernen Sie die beiden oberen Haken aus den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



### Aufnahmegitter einbauen

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

### Ofenlampe auswechseln



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

- ▶ Trennen Sie das Gerät mit Hilfe des allpoligen 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              |
| Rundscheiben                            | 2000 W              |
| Gebälse                                 | 30 W                |
| Querstromventilator                     | 15 W                |
| Ofenlampe                               | 1 x 25 W            |

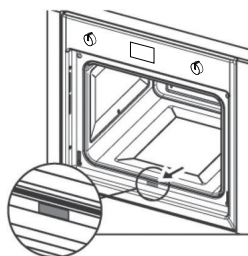
## SUPPORT

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-/<br>UNTERHITZE   | JA        | 4                           | 160        | 20          | Ebene 4: flaches Backblech                                   |
|                         | MULTI POWER            | JA        | 3-4                         | 160        | 23          | Ebene 4: flaches Backblech<br>Ebene 3: tiefes Backblech      |
| Kleine Kuchen           | OBER-/<br>UNTERHITZE   | JA        | 3                           | 160        | 25          | Ebene 3: flaches Backblech                                   |
|                         | MULTI POWER            | JA        | 3-4                         | 160        | 23          | Ebene 4: flaches Backblech                                   |
| Biskuitgebäck ohne Fett | OBER-/<br>UNTERHITZE   | JA        | 2                           | 160        | 45          | Ebene 2: Kuchenform auf Rost                                 |
|                         | MULTI POWER            | JA        | 2                           | 170        | 30          | Ebene 2: Kuchenform auf Rost                                 |
| Apfelkuchen             | OBER-/<br>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<br>Ebene 1: Kuchenform auf Rost |

| Rezept  | Funktion                            | Vor-<br>heizen | Ebene<br>(von unten<br>nach oben) | Temp.<br>(°C) | Zeit<br>(min.) | Zubehörteile / Hinweise   |
|---|-------------------------------------|----------------|-----------------------------------|---------------|----------------|---|
| Hefekuchen  | OBER-/<br>UNTERHITZE<br>MULTI POWER | JA<br>JA       | 2<br>2                            | 165<br>165    | 27<br>35       | Ebene 2: Kuchenform auf Rost<br>Ebene 2: Kuchenform auf Rost  |
| Grillen   |                                     |                |                                   |               |                | Wenn Speisen direkt auf dem Rost zubereitet werden, Backblech (Fettpfanne) auf der Ebene darunter einschieben.<br>So werden Back-/Bratreste aufgefangen und der Ofen bleibt sauber.<br>Beim Grillen ist es ratsam, an der Vorderkante des Rosts 3-4 cm frei zu lassen, um das Herausziehen zu vereinfachen. |
| Getoastetes<br>Sandwich *<br>(Vorheizen 5<br>Min) | GRILL                               | JA             | 4                                 | 200           | 3-5            | Ebene 4: Rost   |
| Burger ** (kein<br>Vorheizen)                     | GRILL                               | NEIN           | 4                                 | 200           | 35             | Ebene 4: Rost<br>Ebene 3: Backblech<br>(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              | 41 | Fonctionnement                     | 47 |
| Usage prévu                        | 42 | Branchement électrique             | 47 |
| Informations sur la sécurité       | 42 | Programmes de cuisson              | 48 |
| Installation et placement corrects | 44 | Programmeur de cuisson analogique  | 49 |
| Utilisation conforme               | 44 | Programmeur de cuisson numérique   | 50 |
| Maintenance et nettoyage           | 44 | Première mise sous tension         | 52 |
| Réparation                         | 44 | Suggestions                        | 52 |
| Mise hors service                  | 45 |                                    |    |
| Pour économiser de l'énergie       | 45 | Tableau de cuisson                 | 52 |
| Vue d'ensemble                     | 45 | Maintenance et nettoyage           | 54 |
| Installation                       | 46 | Caractéristiques techniques        | 57 |
| Modèles CL, CR, SM, SMP            | 46 | Assistance                         | 57 |
| Modèles CM                         | 46 | Mise au rebut                      | 58 |
|                                    |    | Plats testés                       | 58 |
|                                    |    | Comment lire le tableau de cuisson | 58 |





## 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.   |



## 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 autoriser les enfants à toucher à l'appareil ou à ses commandes pendant l'utilisation et immédiatement après.

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



### **Risque de brûlures !**

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



### **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 ou de jets d'eau directs. 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.

### **ATTENTION :**

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

## Installation et placement corrects

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



### **Danger de mort !**

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

## Utilisation conforme

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



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

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



### **Risque de brûlures !**

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



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

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



### **Risque d'électrocution !**

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

## Maintenance et nettoyage

Avant toute opération de maintenance ou de nettoyage :

- ▷ Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, 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.

### 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 hors tension 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson.

## VUE D'ENSEMBLE

### A. Bouton de sélection des programmes

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

### B. Programmateur

Les fours Franke disposent de différents systèmes de gestion et de contrôle du temps de cuisson ; reportez-vous à la page 49 pour des instructions détaillées. Il suffit d'identifier le système de contrôle dont votre four est équipé pour être guidé dans l'utilisation correcte de la fonction.

### C. Indicateur du thermostat

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

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

Il est utilisé pour régler la température pour le type de nourriture cuisiné, en gardant la température constante pendant la cuisson. Pour sélectionner la température requise, tourner le bouton dans le sens horaire, en alignant la marque au nombre correspondant. La température maximale est d'environ 275 °C.

### E. Supports de grilles et de plaques

Utilisés pour positionner correctement les grilles et les plaques en 5 positions prédéterminées (de 1 à 5 en partant du bas) ; le tableau de cuisson (page 52) indique la meilleure position pour chaque mode de cuisson.

### F. Plaque égouttoir

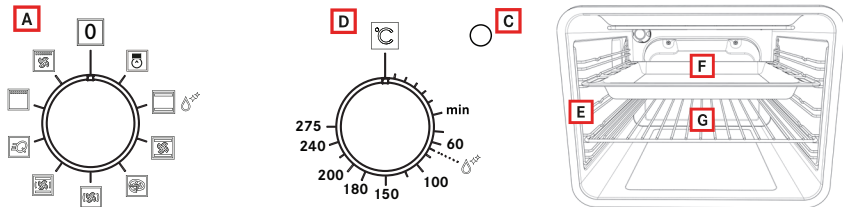
Normalement utilisée pour recueillir les jus des aliments grillés ou pour cuire des aliments directement ; la plaque égouttoir doit être retirée si le four n'est pas utilisé. La plaque égouttoir est fabriquée en acier émaillé de qualité alimentaire « AA ».

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

## G. Grille

Utilisée pour supporter des casseroles, des moules à pâtisserie et tous types de récipients hormis les plaques-égouttoir fournies,

ou pour la cuisson des viandes et du poisson principalement sur fonction gril et turbo gril, le pain grillé, etc. Un contact direct entre la grille et les aliments n'est pas recommandé.



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

## INSTALLATION

**Important :** l'installation (Fig. 5) doit être effectuée en conformité avec les normes et réglementations en vigueur.

Elle est réservée au personnel spécialisé et autorisé.

### 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, CR, SM, SMP

#### (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 porte et le fixer aux supports (F) à l'aide des 4 vis (V) et des 4 écarteurs en plastique (D).

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

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

## FONCTIONNEMENT

Ce four combine les avantages de la convection naturelle « statique » et ceux des fours « ventilés » modernes. C'est un appareil très polyvalent qui permet une sélection facile et sécurisée de 6 modes de cuisson différents. Utilisez les boutons (A) et (D) sur le panneau de commande pour sélectionner le programme et la température requis. Pour une utilisation optimale de votre four Franke, consultez le tableau de cuisson à la page 52.

### Ventilateur de refroidissement

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

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



### Éclairage du four

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

### Décongélation

La procédure suivante est recommandée pour la décongélation des aliments :

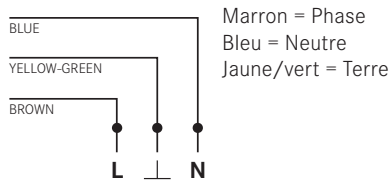
- ▶ Positionner le bouton de sélection des programmes (A) sur la position « CUISSON GRIL TURBO ».
- ▶ Positionner le bouton du thermostat (D) sur 0 °C.

### 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 l'adéconnexion de l'alimentation avec une distance d'ouverture des contacts (au moins 3 mm) permettant le débranchement complet dans les conditions de surtension de catégorie III.

Assurez-vous que :

- ✓ La fiche et la prise sont compatibles avec un courant d'une intensité de 16 A.
- ✓ Les deux sont accessibles facilement et placées de façon qu'aucune partie sous tension ne soit accessible lors de l'insertion et du retrait de la fiche.
- ✓ La fiche se branche facilement.
- ✓ Le four ne repose pas contre la fiche une fois installé dans le meuble.
- ✓ Les bornes de deux appareils ne sont pas reliées à la même fiche.
- ✓ Un câble 3 x 1,5 mm<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.



### Remarque :

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

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

## 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 275 °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 275 °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, font 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 275 °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 275 °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 275 °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 de sélectionner n'importe quel autre programme disponible.

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



### 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 porte du four complètement fermée.

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.

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.





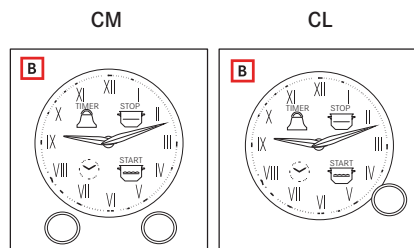
### CUISSON GRIL TURBO

La résistance du grill 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 grill qui permet à la chaleur de pénétrer davantage en profondeur. D'excellents résultats sont obtenus en utilisant le grill 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.

## Programmeur 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.

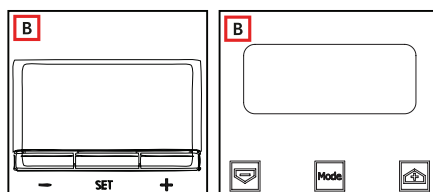
### Fin de cuisson avec démarrage différé

- ▶ 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'horloge 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.

### Programmeur de cuisson numérique (Fig. 1c, 1d, 1e)



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

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

### Réglage de l'horloge

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

- ▶ Appuyez sur les boutons + et - simultanément pendant quelques secondes. L'heure peut être réglée avec les boutons + et -, lorsque le point entre les heures et les minutes clignote.
  - Si l'heure est changée alors qu'un programme automatique est en marche, le programme concerné est annulé.

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

### Modification de la fréquence du signal sonore

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



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

### Fonctionnement manuel du four

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

### Démarrage différé avec durée définie

- ▶ Lorsque l'heure est affichée, appuyer sur le bouton Mode ou Set deux fois pour définir une durée.
- ▶ Puis appuyer une nouvelle fois pour régler l'heure de fin de cuisson.
- ▶ Régler le temps désiré avec les boutons + et -.
  - Pendant le mode de réglage de durée ou d'heure de fin, le symbole **Auto** reste allumé.


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

### Programme semi-automatique avec durée ou heure de fin


#### Réglage du temps du programme

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

### Exécution du programme

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

### Fin du programme automatique

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

### Minuterie

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

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



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

### Modification / Suppression de données

- ▶ Les données paramétrées peuvent être modifiées à tout moment en appuyant simultanément sur les boutons + et - .
  - L'annulation de la durée de cuisson termine automatiquement la fonction, et vice-versa.

- En cas de fonctionnement programmé, l'appareil n'accepte pas les fins de temps de cuisson antérieures à au début de cuisson proposé par l'appareil.

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

### Première mise sous tension



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







### Suggestions

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

**Remarque :** avant d'allumer le four, lire les instructions relatives à la minuterie (voir page 49).

## 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><br> | 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><br>                  | 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      |      |                     | Max    | 14-18   |
|   |                                     | Tourte aux légumes                | 0,8    | 3      |      | le pré-             | 180 °C | 45-50   |
|   |                                     | Pizza                             | 0,4    | 1-3    |      | chauffage,          | Max    | 12-14   |
|   |                                     | Poulet (en morceaux)              | 0,8    | 2 ou 3 |      | utiliser la         | 170 °C | 55-60   |
|   |                                     | Pintade, lapin (en morceaux)      | 0,8    | 2      |      | fonction            | 170 C  | 70-75   |
|   |                                     | Dinde                             | 1,5    | 3      |      | « cuisson rapide ». | 170 C  | 85-90   |
|   |                                     | Canard                            | 1,5    | 2 ou 3 |      |                     | 170 C  | 80-85   |
|   |                                     | Rôti de bœuf                      | 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                          | 0,5    | 3      |      |                     | 160 C  | 13-17   |
|   |                                     | Tartes aux fruits                 | 0,8    | 3      |      |                     | 170 C  | 32-38   |
|   |                                     | Meringues                         | 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                            | 1,5    | 2      | 6    |                     | 180 °C | 60-65   |
|   |                                     | Cochon de lait rôti               | 6,5    | 3      | 7,5  |                     | 200 C  | 370-390 |
|   |                                     | Biscuits salés                    | 0,3    | 3      | 6    |                     | 180 °C | 20      |
|   |                                     | Tartes aux fruits                 | 1,5    | 3      | 7,5  |                     | 200 C  | 30-35   |
|   |                                     | Pommes de terre rôties            | 1      | 3      | 6    |                     | 180 °C | 30-35   |
|    | <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.

### Modèles SM / SMP seulement

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

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

### Important

Avant 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 se déverser et tacher le fond du four.
  - Des éclaboussures se produisent pendant la cuisson et sont le résultat d'une cuisson à une température trop élevée, alors que les déversements

sont dus à une utilisation de plats trop petits ou d'une mauvaise estimation de l'augmentation du volume pendant la cuisson.

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

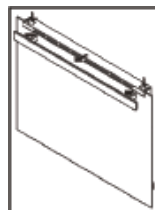
### Nettoyage de la porte du four

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

### Modèles CR 86 seulement

Le panneau en plastique décoratif de la porte du four peut être retiré pour un nettoyage plus en profondeur.

- ▶ Lorsque la porte est ouverte, appuyer sur les côtés et retirer le panneau, comme présenté sur la figure.
- ▶ Pour replacer le panneau dans la porte du four, le remettre en place en le faisant glisser et appuyer légèrement pour engager les fixations latérales.



### Retrait des panneaux de verre internes de la porte du four (modèles CL, CR, SM, SMP 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 se rappeler de bien tourner les deux blocs avant de refermer la porte.

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

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

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

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

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



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

### Retrait de la porte du four (Fig. 4)

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

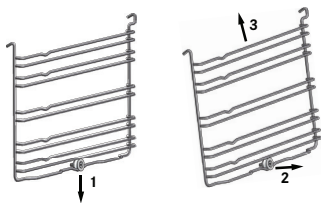
- Les charnières sont équipées de deux verrous mobiles (A). Soulever le verrou (A) pour libérer la charnière.
- Puis soulever la porte vers le haut et la tirer vers l'extérieur ; pour ce faire, tenir la porte par les côtés, au niveau des charnières.
- Pour réinstaller la porte, d'abord faire coulisser 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

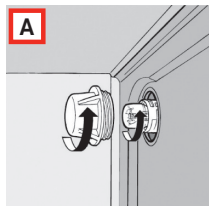
- ▶ Courber la traverse engagée dans le manchon de fixation vers le bas et la retirer de la rainure.
- ▶ Incliner le cadre d'environ 60° vers le haut et le pousser doucement dans le sens de la pente.
- ▶ Tout en maintenant le cadre en position inclinée, enlever les deux crochets du haut des trous correspondants.



### Mise en place des cadres latéraux

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

### Remplacement de l'ampoule du four



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

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

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

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



### AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !

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



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

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



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

|  |                     |
|--|---------------------|
| Tension d'alimentation et fréquence        | 220-240 V, 50/60 Hz |
| Puissance totale et ampérage des fusibles  | 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            |

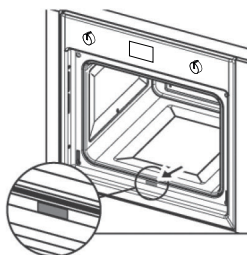
## ASSISTANCE

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 dext'l'appareil, sur le certificat de garantie.

## MISE AU REBUT

### Informations pour les utilisateurs



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

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

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

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

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

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

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

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

### Informations destinées aux instituts de contrôle

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

## PLATS TESTÉS

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

### Comment lire le tableau de cuisson

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

Le temps de cuisson commence au moment de la mise en place des aliments dans le four, hors préchauffage (le cas échéant).

Les températures et les temps de cuisson sont des valeurs approximatives qui dépendent de la qualité des aliments et du type d'accessoire.

Pour commencer, utiliser les valeurs recommandées et, si la cuisson ne produit pas le résultat escompté, augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires fournis, des moules à gâteau et des plaques en métal foncé.

Suivez le tableau de sélection qui répertorie les éléments fournis à placer sur les différentes grilles.

### Cuisson simultanée d'aliments différents

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

| Recette                                   | Fonction       | Pré-chauffage | Niveau (de bas en haut) | Temp. (°C) | Temps (min) | Accessoires / Notes   |
|---|----------------|---------------|-------------------------|------------|-------------|---|
| Biscuits en pâte sablée                   | STATIQUE       | OUI           | 4                       | 160        | 20          | Niv. 4 : plaque égouttoir plate   |
|   | MULTI POWER    | OUI           | 3-4                     | 160        | 23          | Niv. 4 : plaque égouttoir plate<br>Niv. 3 : plaque égouttoir profonde   |
| Petits gâteaux                            | STATIQUE       | OUI           | 3                       | 160        | 25          | Niv. 3 : plaque égouttoir plate   |
|   | MULTI POWER    | OUI           | 3-4                     | 160        | 23          | Niv. 4 : plaque égouttoir plate   |
| Génoise sans matière grasse               | STATIQUE       | OUI           | 2                       | 160        | 45          | Niv. 2 : plat à tarte sur grille  |
|   | MULTI POWER    | OUI           | 2                       | 170        | 30          | Niv. 2 : plat à tarte sur grille  |
| Tarte aux pommes                          | STATIQUE       | OUI           | 1                       | 180        | 65          | Niv. 1 : plat à tarte sur grille  |
|   | CUISSON RAPIDE | OUI           | 1                       | 180        | 55          | Niv. 1 : plat à tarte sur grille  |
| Deux tartes aux pommes                    | CUISSON RAPIDE | OUI           | 1-3                     | 180        | 80          | Niv. 3 : plat à tarte sur grille<br>Niv. 1 : plat à tarte sur grille  |
| Gâteaux levés                             | STATIQUE       | OUI           | 2                       | 165        | 27          | Niv. 2 : plat à tarte sur grille  |
|   | MULTI POWER    | OUI           | 2                       | 165        | 35          | Niv. 2 : plat à tarte sur grille  |
| Cuisson gril                              |                |               |                         |            |             | Si vous cuisez des aliments directement sur la grille, placer la plaque égouttoir sur le niveau en-dessous.<br>Cela permettra de recueillir les résidus de cuisson pour garder votre four propre.<br>Pour griller, il est conseillé de laisser 3-4 cm libres sur le bord avant de la grille pour en faciliter l'extraction. |
| Sandwich grillé * (5 min de préchauffage) | GRIL           | OUI           | 4                       | 200        | 3-5         | Niv. 4 : grille   |
| Hamburgers ** (sans préchauffage)         | GRIL           | NON           | 4                       | 200        | 35          | Niv. 4 : grille<br>Niv. 3 : plaque égouttoir  |

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

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

## INDICE





|  |    |                                       |    |
|--|----|---------------------------------------|----|
| Informazioni sul manuale                 | 60 | Funzionamento                         | 66 |
| Utilizzo previsto                        | 61 | Collegamento elettrico                | 66 |
| Informazioni per la sicurezza            | 61 | Programmi di cottura                  | 67 |
| Corretta collocazione e installazione    | 63 | Programmatore analogico di cottura    | 68 |
| Uso corretto                             | 63 | Programmatore digitale di cottura     | 69 |
| Manutenzione e pulizia                   | 63 | Prima accensione                      | 71 |
| Riparazione                              | 64 | Suggerimenti                          | 71 |
| Messa fuori servizio                     | 64 | Tabella delle cotture                 | 72 |
| Informazioni per il risparmio energetico | 64 | Pulizia e manutenzione                | 73 |
| Vista d'insieme                          | 64 | Dati tecnici                          | 76 |
| Installazione                            | 65 | Assistenza                            | 76 |
| Modelli CL, CR, SM, SMP                  | 65 | Smaltimento                           | 77 |
| Modelli CM                               | 66 | Pietanze sperimentate                 | 77 |
|  |    | Come leggere la Tabella delle cotture | 77 |

## 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.                     |

## 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'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i rischi.

- ▷ Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- ▷ La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza la supervisione di un adulto.
- ▷ Questo dispositivo non è un giocattolo.
- ▷ Non lasciare bambini incustoditi nelle vicinanze del dispositivo.
- ▷ Non consentire ai bambini di giocare con il dispositivo.
- ▷ Non consentire ai bambini di toccare il dispositivo o i suoi comandi durante o immediatamente dopo l'uso.

- ▷ 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.



### **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. Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore, da un suo tecnico del servizio di assistenza o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

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

### Corretta collocazione e installazione

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

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

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



### Pericolo di morte!

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

### Uso corretto

- ▷ Utilizzare il dispositivo solo per preparare e cuocere alimenti.
- ▷ Quando si introducono contenitori all'interno del forno o li si estrae da esso, utilizzare guanti da forno.
- ▷ Se si utilizzano altri dispositivi per la cottura insieme al forno, rispettare le indicazioni contenute nei rispettivi libretti di uso dei dispositivi.

- ▷ Non posizionare cavi elettrici o altri elettrodomestici sulle parti calde del forno.
- ▷ Non utilizzare liquidi infiammabili nelle vicinanze del forno.



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

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



### Pericolo di ustioni!

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



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

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



### Rischio di scossa elettrica!

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

### Manutenzione e pulizia

Prima di effettuare operazioni di manutenzione o pulizia:

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



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

Il dispositivo contiene componenti elettrici.

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

## Riparazione

- ▷ Consentire solo a personale qualificato di installare o riparare il dispositivo.
- ▷ Contattare un centro di assistenza autorizzato dal produttore o personale qualificato nei casi seguenti:
  - Subito dopo il disimballaggio, nel caso in cui vi siano dubbi in merito all'integrità del dispositivo
  - Durante l'installazione (come da istruzioni del produttore)
  - Dubbi in merito al corretto funzionamento del dispositivo

- Malfunzionamento o funzionamento non ottimale
- Sostituzione della presa di corrente se incompatibile con il connettore del dispositivo

## 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

---

### 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 68. Identificare il tipo di comando presente sul forno per essere guidati nell'utilizzo corretto delle funzionalità.

### C. Indicatore del termostato

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

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

Utilizzato per impostare la temperatura richiesta, mantenendola costante in base al tipo di pietanza da cuocere. Per selezionare la temperatura richiesta, ruotare la manopola in senso orario, facendo coincidere il puntatore con il numero corrispondente. La temperatura massima è di ca. 275 °C.

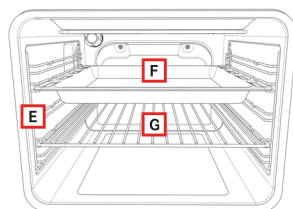
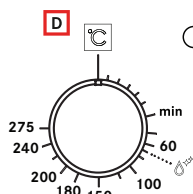
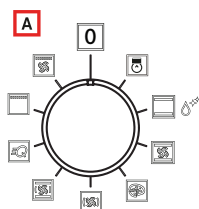


## E. Guide per griglie e leccarde

Usate per posizionare correttamente le griglie e le leccarde in 5 posizioni predeterminate (da 1 a 5 partendo dal basso); la tabella delle cotture (pagina 72) indica la posizione migliore per ogni tipo di cottura.

## F. Leccarda

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



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

## G. Griglia

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

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

## INSTALLAZIONE

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

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, CR, SM, SMP

(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 6 diversi metodi di cottura. Utilizzare le manopole (A) e (D) sul pannello di comando per selezionare i programmi e le temperature idonei. Per utilizzare il forno Franke al meglio, consultare la Tabella delle cotture a pagina 72.

### 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:

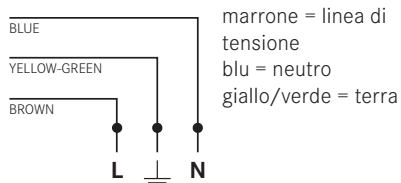
- ▶ Impostare la manopola per la selezione dei programmi (A) sulla posizione "COTTURA TURBO GRILL".
- ▶ Impostare la manopola del termostato (D) a 0 °C.

### 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.



**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 275 °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 275 °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 275 °C.



**COTTURA VENTILATA**

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 275 °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 275 °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 275 °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.

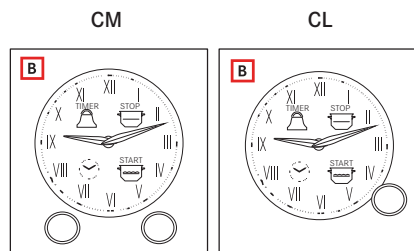
**COTTURA TURBO GRILL**

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 le lancette impostando la durata del timer.
- ▶ Premere nuovamente la manopola destra per confermare l'impostazione; il LED corrispondente passa dal lampeggio alla luce fissa.


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




### Fine cottura

- ▶ Per impostare la fine della cottura premere la manopola destra per due volte (il led del simbolo  inizia a lampeggiare); quindi, ruotando la manopola sinistra (manopola destra per 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

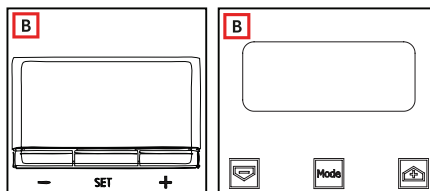
- ▶ La partenza ritardata della cottura può essere attivata solamente dopo la fine di un processo di cottura; una volta impostata, la pressione della manopola destra conferma l'"arresto" e attiva il LED lampeggiante del simbolo .
- ▶ Ruotare la manopola sinistra (manopola destra per CL) anche per impostare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

### Programmatore digitale di cottura (Fig. 1c, 1d, 1e)



Consente la programmazione del forno con le seguenti modalità:

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

### Impostazione dell'orologio digitale

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

- ▶ Premere contemporaneamente per alcuni secondi i pulsanti + e -. Mentre il punto tra le ore e i minuti lampeggia, è possibile impostare l'orario con i pulsanti + o -.
  - Se la modalità di regolazione dell'orario viene attivata durante l'esecuzione di un programma automatico, quest'ultimo viene cancellato.

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

## Modifica della frequenza del segnale acustico


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


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

## Funzionamento manuale del forno

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

## Inizio ritardato della cottura con impostazione della durata

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


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

## Programma semiautomatico con durata o orario finale


### Impostazione del tempo del programma

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

### Svolgimento del programma

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

### Fine automatica del programma

- Alla fine della durata del programma o una volta raggiunto l'orario finale, il relativo simbolo  si spegne.

- Alla fine del programma automatico, il simbolo **Auto** lampeggia, viene visualizzata l'indicazione ottica "End" e viene emesso un segnale acustico intermittente (che può essere arrestato premendo Set).

### Funzione timer

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

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



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

### Modifica/cancellazione dei dati

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

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

### Prima accensione






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

### Suggerimenti




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

**Nota:** prima di accendere il forno, leggere le istruzioni relative al timer (consultare pagina 68).

## 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><br>   | 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><br> | 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><br>                   | 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         |
|   | Sfornato 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><br>             | 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><br> | Coniglio al forno +            | 1,5         | 1-3                | 7,5  | 200 °C                                     | 115-125       |
|   | Tortini di carne +             | 1,5         | 1-3                | 7,5  | 200 °C                                     | 50-55         |
|   | Pasticci di carne o di verdure | 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            |
|   | Crostate alla frutta           | 1,5         | 3                  | 7,5  | 200 °C                                     | 30-35         |
|   | Patate al forno                | 1           | 3                  | 6  | 180 °C                                     | 30-35         |



|   |                          |       |       |      |        |         |
|---|--------------------------|-------|-------|------|--------|---------|
| <b>COTTURA RAPIDA</b><br>      | 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 |
|   | Turchia                  | 1     | 3     | 5,5  | 180 °C | 45-50   |
| <b>GRILL</b><br>               | Alette di pollo          | 1     | 4 o 5 | 7    | Max    | 25-30   |
|   | Bracirole                | 0,8   | 3     | 7    | Max    | 25-30   |
|   | Capesante                | 0,5   | 3 o 4 | 7    | Max    | 14-16   |
|   | Patate al forno          | 1     | 3     | 7    | Max    | 25-30   |
|   | Pesce d'acqua dolce      | 1     | 3 o 4 | 7    | Max    | 25-30   |
|   | Pomodori gratinati       | 0,4   | 2 o 3 | 7    | Max    | 25-30   |
|   | Spiedini di anguilla     | 0,5   | 3     | 7    | Max    | 25-30   |
|   | Spiedini di tacchino     | 0,5   | 4     | 7    | Max    | 25-30   |
| <b>COTTURA TURBO GRILL</b><br> | Cosce di pollo           | 1     | 4 o 5 | 9,5  | Max    | 25-30   |
|   | Costolette               | 0,5   | 4     | 14   | Max    | 40-45   |
|   | Faraona (pezzi)          | 1,2   | 4     | 14   | Max    | 30-35   |
|   | Orata al cartoccio       | 1     | 3     | 8    | Max    | 20-25   |
|   | Pollo a pezzi            | 1,5   | 3     | 14   | Max    | 35-40   |
|   | Quaglie                  | 0,8   | 4     | 14   | Max    | 30-35   |
|   | Salsicce                 | 1     | 4     | 14   | Max    | 20-25   |
| Verdure   | 1                        | 4 o 5 | 14    | Max  | 10-15  |         |


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

## PULIZIA E MANUTENZIONE

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

### Solo modelli SM / SMP

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

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

### Importante

Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni su di esso. Il funzionamento del prodotto è sicuro con e senza le guide dei vassoi.

- Le parti del forno in acciaio inossidabile e smaltate rimarranno come nuove se pulite regolarmente con acqua o detersivi speciali. Dopo la pulizia, asciugarle sempre accuratamente.
- Non usare mai spugnette abrasive, lana di acciaio, acido muriatico o altri prodotti che potrebbero graffiare o lasciare segni sulla superficie. **Non utilizzare pulitrici a vapore o getti diretti di acqua.**
- Le macchie sulla base del forno dovute ai vari prodotti utilizzati nelle cotture (salse, zucchero, albume d'uovo e grassi) sono sempre provocate da versamenti e schizzi.

- Gli schizzi durante la cottura sono dovuti alla scelta di una temperatura troppo elevata, mentre i versamenti avvengono quando i contenitori di cottura sono troppo piccoli o per via di una errata valutazione degli aumenti di volume durante la cottura.
  - Questi problemi possono essere evitati utilizzando contenitori di cottura con bordi alti o la leccarda in dotazione al forno.
- Per pulire la parte inferiore del forno, è consigliabile eliminare le macchie quando il forno è ancora caldo e le macchie si sono appena formate.

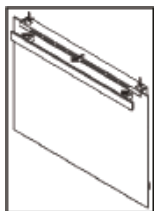
### Pulizia della porta del forno

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

### Solo modelli CR 86

Il pannello in plastica decorativo della porta del forno può essere rimosso per una pulizia più accurata.

- ▶ Con la porta aperta, premere sui lati e rimuovere il pannello, come mostrato in figura.
- ▶ Per riposizionare il pannello nella porta del forno, farlo scorrere in posizione, quindi premere leggermente per inserire i fermi laterali.



### Rimozione dei vetri interni della porta del forno (solo modelli CL, CR, SM) (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 gio dei vetri nella posizione originaria.



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

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

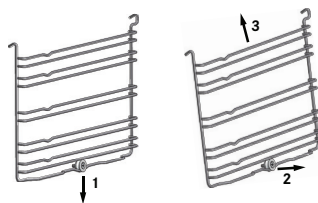
La porta del forno può essere smontata per facilitare la pulizia del forno, agendo sui cardini nel modo seguente:

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

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

#### Smontaggio delle griglie laterali

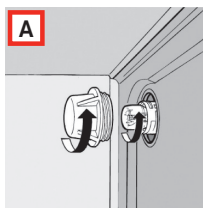
- ▶ Piegare verso il basso la traversa innestata nella bussola di fissaggio e rimuoverla dalla scanalatura.
- ▶ Inclinare la griglia in avanti di circa 60° e spingerla leggermente nella direzione dell'inclinazione.
- ▶ Con la griglia inclinata, rimuovere i due ganci superiori dai rispettivi fori.



#### Inserimento delle griglie laterali

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

#### Sostituzione della lampada del forno



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

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

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

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

**AVVERTENZA! Possibilità di scossa elettrica!**

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

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

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

**DATI TECNICI**

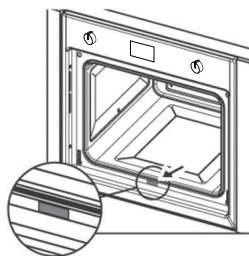
|                                       |                     |
|---------------------------------------|---------------------|
| Tensione e frequenza di alimentazione | 220-240 V, 50/60 Hz |
| Potenza nominale e fusibile           | 2850 W ~ 16 A       |
| <b>Elementi elettrici riscaldanti</b> |                     |
| 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, e se il risultato di cottura non è come previsto, aumentare o ridurre il tempo di cottura. Si consiglia di utilizzare gli accessori forniti, teglie per torte e leccarde di metallo di colore scuro. Seguire la tabella di selezione che elenca gli articoli forniti e su quale ripiano devono essere posizionati.

### Cottura contemporanea di alimenti diversi

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

| Ricetta                                  | Funzione          | Preriscaldamento | Livello<br>(dal basso<br>verso l'alto) | Temp.<br>(°C) | Tempo<br>(min) | Accessori/note   |
|--|-------------------|------------------|--|---------------|----------------|--|
| Biscotti di<br>pasta frolla              | STATICO           | Si               | 4                                      | 160           | 20             | Liv. 4: leccarda piana                                     |
|  | MULTI POWER       | Si               | 3-4                                    | 160           | 23             | Liv. 4: leccarda piana<br>Liv. 3: leccarda profonda        |
| Piccole torte                            | STATICO           | Si               | 3                                      | 160           | 25             | Liv. 3: leccarda piana                                     |
|  | MULTI POWER       | Si               | 3-4                                    | 160           | 23             | Liv. 4: leccarda piana                                     |
| Pan di Spagna<br>senza grassi            | STATICO           | Si               | 2                                      | 160           | 45             | Liv. 2: tortiera su griglia                                |
|  | MULTI POWER       | Si               | 2                                      | 170           | 30             | Liv. 2: tortiera su griglia                                |
| Torta di mele                            | STATICO           | Si               | 1                                      | 180           | 65             | Liv. 1: tortiera su griglia                                |
|  | COTTURA<br>RAPIDA | Si               | 1                                      | 180           | 55             | Liv. 1: tortiera su griglia                                |
| Due torte di<br>mele                     | COTTURA<br>RAPIDA | Si               | 1-3                                    | 180           | 80             | Liv. 3: tortiera su griglia<br>Liv. 1: tortiera su griglia |
|  | STATICO           | Si               | 2                                      | 165           | 27             | Liv. 2: tortiera su griglia                                |
| Torte lievitate                          | MULTI POWER       | Si               | 2                                      | 165           | 35             | Liv. 2: tortiera su griglia                                |
|  | Cottura con grill |                  |  |               |                |  |
| Toast *<br>(preriscaldare<br>5 min)      | GRILL             | Si               | 4                                      | 200           | 3-5            | Liv. 4: Griglia  |
| Hamburger **<br>(senza preriscaldamento) | GRILL             | no               | 4                                      | 200           | 35             | Liv. 4: Griglia<br>Liv. 3: Leccarda                        |

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

\*\* girare dopo 10 min.

## ÍNDICE

|   |    |                                  |    |
|---|----|----------------------------------|----|
| Acerca de este manual                     | 79 | Funcionamiento                   | 85 |
| Uso previsto                              | 80 | Conexión eléctrica               | 85 |
| Información de seguridad                  | 80 | Programas de cocción             | 86 |
| Instalación y colocación adecuadas        | 82 | Programador analógico de cocción | 87 |
| Uso adecuado                              | 82 | Programador digital de cocción   | 88 |
| Mantenimiento y limpieza                  | 82 | Encendido inicial del aparato    | 90 |
| Reparación                                | 83 | Sugerencias                      | 90 |
| Puesta fuera de funcionamiento            | 83 | Tabla de cocción                 | 91 |
| Información relativa al ahorro de energía | 83 | Limpieza y mantenimiento         | 92 |
| Información general                       | 83 | Datos técnicos                   | 95 |
| Instalación                               | 84 | Asistencia técnica               | 95 |
| Modelos CL, CR, SM, SMP                   | 85 | Eliminación                      | 96 |
| Modelos CM                                | 85 | Platos experimentados            | 96 |
|   |    | Cómo leer la tabla de cocción    | 96 |





## 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.                               |

## USO PREVISTO

---

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

El horno está diseñado para ofrecer en casa un rendimiento de nivel profesional.

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

## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

---

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

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

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

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

- ▷ Acuda únicamente a centros de servicio técnico autorizados.
- ▷ No realice modificaciones en el dispositivo.
- ▷ 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.



- ▷ 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. Con el objetivo de evitar el sobrecalentamiento, el aparato no deberá instalarse tras una puerta decorativa.



### **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.



### **Riesgo de sufrir quemaduras!**

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

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

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

- ▷ No use limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno/ el cristal de la tapa con bisagras de la placa (según proceda), ya que puede rayar la superficie, lo cual podría dar lugar a la rotura del cristal.
- ▷ No use limpiadores a vapor ni chorros de agua directos.
- ▷ Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente cualificadas, para evitar cualquier tipo de riesgo.

**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.

### Instalación y colocación adecuadas

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



### Riesgo de muerte!

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

### Uso adecuado

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



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

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



### Riesgo de sufrir quemaduras!

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



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

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



### Riesgo de descarga eléctrica!

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

### Mantenimiento y limpieza

Antes del mantenimiento o la limpieza:

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



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

El dispositivo contiene componentes eléctricos.

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

### Reparación

- ▷ Asegúrese de que solo personal cualificado realice las tareas de instalación y reparación del aparato.
- ▷ Póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado por el fabricante o personal cualificado, en los siguientes casos:

- Inmediatamente después de desembalar y en caso de duda acerca de la integridad del dispositivo
- Durante la instalación (conforme a las instrucciones del fabricante)
- En caso de duda acerca del funcionamiento correcto del dispositivo
- En caso de funcionamiento inadecuado o fallo de funcionamiento
- En caso de sustitución del enchufe de la toma de alimentación si es incompatible con el enchufe de alimentación del dispositivo.

### 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

### 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 87.

Solo tiene que identificar el tipo de control con el que su horno está equipado, para que le guíen en el correcto uso de la función.

### C. Indicador del termostato

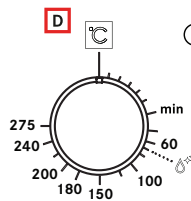
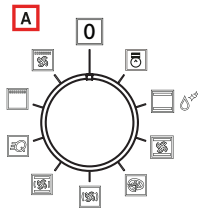
Representado por el símbolo **C**, indica que los elementos calefactores del horno están encendidos. Se apaga cuando se ha alcanzado la temperatura ajustada, y se vuelve a encender cuando se reactivan los elementos calefactores. Resulta útil para comprobar si ya se ha alcanzado la temperatura antes de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

## D. Mando de control de temperatura (termostato)

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

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

Sirven para posicionar correctamente las rejillas y bandejas de goteo en 5 posiciones predeterminadas (de 1 a 5 empezando por abajo); en la tabla de cocción (página 91) se indica la mejor posición para cada tipo de cocción.



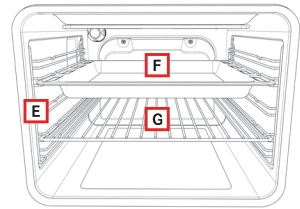
## F. Bandeja de goteo

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

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

## G. Rejilla

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



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

## INSTALACIÓN

**Importante:** la instalación (fig. 5) debe realizarse de conformidad con los estándares y regulaciones actuales. 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 de columna o debajo de la encimera de una unidad modular, siempre que se garantice una ventilación suficiente.

## Modelos CL, CR, SM, SMP

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

**Nota: aplicable a todos los modelos (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 6 distintos métodos de cocción. Use los mandos (A) y (D) en el panel de control para seleccionar el programa y la temperatura deseados. Para un uso óptimo del horno Franke, consulte la tabla de cocción en la página 91.

### Ventilador de enfriamiento

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

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



### Luz del horno

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

### Descongelación

Para descongelar alimentos, se recomienda el siguiente procedimiento:

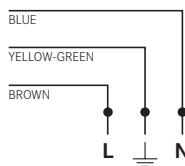
- ▶ Lleve el selector de programa (A) a la posición "TURBO GRILL COOKING".
- ▶ Ajuste el mando del termostato (D) a 0 °C.

### 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.

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

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

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

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

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



### GRILL

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

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

El mando de control 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.



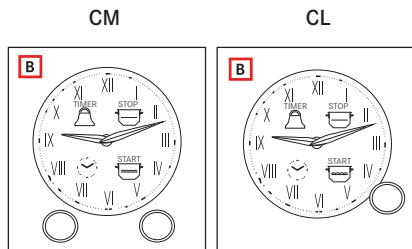
### TURBO GRILL

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 cocinado, inicio de cocinado, ajustes de tiempo), lo que se señalará con el parpadeo del LED correspondiente.

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

### Mando izquierdo (mando derecho para 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).
- ✓ 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

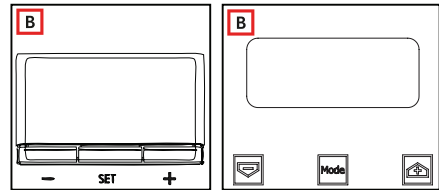
- ▶ El inicio retardado de la cocción solo puede activarse tras finalizar un proceso de cocción. Una vez ajustado, pulse el mando derecho para confirmar la "parada" y activar el LED intermitente para el símbolo .
- ▶ Gire el mando izquierdo (mando derecho para CL) para ajustar el inicio del tiempo de 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.

### Programador digital de cocción (Fig. 1c, 1d, 1e)



Permite programar el horno en los siguientes modos:

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

### Ajuste del reloj digital

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

- ▶ Pulse las teclas + y - al mismo tiempo durante unos segundos. La hora se puede ajustar con las teclas + y - mientras se encuentre parpadeando el punto entre las horas y los minutos.



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

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

### Modificación de la frecuencia de la señal acústica

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



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

### Operación manual del horno

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

### Inicio de la cocción retardada con duración definida

- ▶ Cuando se muestra la hora del día, pulse el botón Mode o Set dos veces para ajustar la duración.
- ▶ Luego, vuelva a pulsarlo para ajustar el fin del tiempo de cocción.
- ▶ Ajuste el tiempo necesario pulsando las teclas + y -.
  - Durante la selección del modo de duración u hora de finalización, permanecerá iluminado el símbolo Auto.
  - Una vez que la duración de un programa queda ajustada, la hora de finalización no se puede disminuir.
  - De la misma manera, la duración de un programa no se puede prolongar una vez ajustada la hora de finalización.
  - Los ajustes de hora de finalización y duración definen el inicio del programa de la siguiente manera:  
**hora de inicio = hora de finalización - duración.**


- Luego de ajustar la duración y la hora de finalización, la pantalla aún muestra la hora de finalización.
- El programa inicia cuando la hora coincide con la hora de inicio: el símbolo Auto se ilumina constantemente y el símbolo  comienza a parpadear.
- Tras el inicio de la cocción, en la pantalla se muestra la cuenta atrás. Si solo se selecciona la finalización de la cocción (la duración es = 0), la cocción inicia y en la pantalla se muestra la cuenta atrás.
- El símbolo Auto permanece iluminado mientras se espera el inicio retardado y durante la cocción.
- El símbolo  parpadea mientras se espera el inicio retardado y permanece iluminado cuando se inicia la cocción.
- Se activa una señal acústica al final de la cocción. Para silenciarla, pulse Set o deje que la señal continúe hasta terminar.

### Programa semiautomático con duración u hora de finalización


#### Ajustar el tiempo del programa

- ▶ Para seleccionar la duración del programa o la hora de finalización, pulse dos veces las teclas Mode o Set y fije la hora deseada con las teclas + y -.
  - Durante la selección del modo de ajuste de duración u hora de finalización, el símbolo Auto correspondiente destella.
  - Una vez que la duración de un programa queda ajustada, la hora de finalización no se puede disminuir. De la misma manera, la duración de un programa no se puede prolongar una vez ajustada la hora de finalización.

#### Ejecución del programa

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

### Fin del programa automático

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

### Función de temporizador

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

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



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

### Modificar/borrar datos

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

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

### Encendido inicial del aparato






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

### Sugerencias

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

**Nota:** antes de encender el horno, lea las instrucciones del temporizador (vea la página 87).

## TABLA DE COCCIÓN

| Ajuste del selector  | Tipo de alimento                | Peso (kg) | Posición de la bandeja* | Tiempo de precalentamiento (mín.)                                  | Ajuste de temperatura | Duración (mín.) |
|--|---------------------------------|-----------|-------------------------|--|-----------------------|-----------------|
| <b>COCCIÓN CONVENCIONAL NATURAL</b><br>                 | 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><br>              | Asado de cerdo                  | 1         | 3                       | 9  | 180° C                | 60-70           |
|  | Conejo horneado                 | 1         | 2                       | 9,5  | 190° C                | 55-65           |
|  | Crescia Marchigiana (pan plano) | 1,5       | 2                       | 10   | 200° C                | 25-30           |
|  | Cangrejo al horno               | 0,5       | 3                       | 10   | 200° C                | 30-40           |
|  | Bacalao/pargo/rodaballo         | 2         | 2 o 4                   | 7,5  | 150° C                | 25-30           |
|  | Panecillos                      | 2         | 2 o 4                   | 9  | 180° C                | 25-30           |
|  | Tartas de fruta                 | 1,5       | 2                       | 9  | 175° C                | 30-35           |
| Tartas de carne y vegetales  | 2                               | 3 o 5     | 9                       | 180° C   | 40-45                 |                 |
| <b>HORNEADO DE PIZZAS</b><br>                           | Panecillos                      | 1         | 3                       | Para acelerar el precalentamiento, use la función "Cocción rápida" | 170° C                | 30-35           |
|  | Pan de pita                     | 1         | 1                       |  | Máx.                  | 14-18           |
|  | Tarta de verduras               | 0,8       | 3                       | 180° C   | 45-50                 |                 |
|  | Pizza                           | 0,4       | 1-3                     | Máx.   | 12-14                 |                 |
|  | Pollo (troceado)                | 0,8       | 2 o 3                   | 170° C   | 55-60                 |                 |
|  | Gallina (troceada)              | 0,8       | 2                       | 170° C   | 70-75                 |                 |
|  | Pavo                            | 1,5       | 3                       | 170° C   | 85-90                 |                 |
|  | Pato                            | 1,5       | 2 o 3                   | 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><br>                     | Pan de calabaza                 | 2,5       | 2 o 3                   | 7  | 180° C                | 25-30           |
|  | 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 CON VENTILADOR</b><br> | 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 asadas                  | 1         | 3                       | 6  | 180° C                | 30-35           |

|                       |                         |     |       |      |        |         |
|-----------------------|-------------------------|-----|-------|------|--------|---------|
| <b>COCCIÓN RÁPIDA</b> | Focaccia                | 1   | 3     | 11,5 | Máx.   | 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 | Máx.   | 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    | Máx.   | 25-30   |
|                       | Chuletas                | 0,8 | 3     | 7    | Máx.   | 25-30   |
|                       | Vieiras                 | 0,5 | 3 o 4 | 7    | Máx.   | 14-16   |
|                       | Patatas asadas          | 1   | 3     | 7    | Máx.   | 25-30   |
|                       | Pescado de agua dulce   | 1   | 3 o 4 | 7    | Máx.   | 25-30   |
|                       | Tomates gratinados      | 0,4 | 2 o 3 | 7    | Máx.   | 25-30   |
|                       | Brochetas de anguila    | 0,5 | 3     | 7    | Máx.   | 25-30   |
|                       | Brochetas de pavo       | 0,5 | 4     | 7    | Máx.   | 25-30   |
|                       |                         |     |       |      |        |         |
| <b>TURBO GRILL</b>    | Muslos de pollo         | 1   | 4 o 5 | 9,5  | Máx.   | 25-30   |
|                       | Costillas               | 0,5 | 4     | 14   | Máx.   | 40-45   |
|                       | Pintada (troceada)      | 1,2 | 4     | 14   | Máx.   | 30-35   |
|                       | Pargo en papillote      | 1   | 3     | 8    | Máx.   | 20-25   |
|                       | Pollo (troceado)        | 1,5 | 3     | 14   | Máx.   | 35-40   |
|                       | Codornices              | 0,8 | 4     | 14   | Máx.   | 30-35   |
|                       | Salchichas              | 1   | 4     | 14   | Máx.   | 20-25   |
|                       | Verduras                | 1   | 4 o 5 | 14   | Máx.   | 10-15   |


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

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

### Solo modelos SM / SMP

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

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

### Importante

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

- Las piezas esmaltadas y de acero inoxidable del horno se mantendrán como nuevas si se limpian regularmente con agua o detergentes especiales. Tenga la precaución de secarlas a fondo tras la limpieza.
  - Nunca use estropajos abrasivos, lana de acero, ácido muriático ni otros productos que pudieran arañar la superficie o dejar marcas en ella.
- 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.

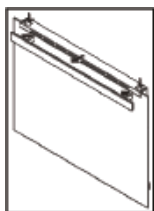
### Limpeza de la puerta del horno

- ▶ 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.

### Solo modelos CR 86

Para una limpieza más profunda, también puede extraerse el panel decorativo de plástico de la puerta del horno.

- ▶ Con la puerta del horno abierta, presione a los lados y extraiga el panel, como se indica en la ilustración.
- ▶ Para volver a colocar el panel en la puerta del horno, solo deslícelo hasta dejarlo en su sitio y presiónelo ligeramente para asegurar los sujetadores laterales.



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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

- ▶ Con cuidado, levante y retire los cristales internos (fig. 3c): los dos bloques evitarán que la puerta se cierre (si los bloques no están completamente girados, la puerta se cerrará inmediatamente al retirar los cristales).
- ▶ Para extraer el cristal intermedio, deslice las dos juntas laterales hacia fuera (fig. 3d) y luego levante el cristal hasta sacarlo (fig. 3e).

- ▶ Tras finalizar las operaciones de limpieza, vuelva a colocar el cristal intermedio (fig. 3f; la posición correcta está indicada por las palabras "TEMPERED GLASS" que deben ser perfectamente legibles) insertándolo cuidadosamente en las ranuras correspondientes situadas en la parte superior de la puerta y empujándolo hasta el final de la ranura.
- ▶ Entonces vuelva a colocar ambas juntas (fig. 3g), prestando especial atención a que queden insertadas lo más dentro posible, hasta entrar en contacto con el borde superior de la puerta.
- ▶ Finalmente, vuelva a colocar los cristales internos (fig. 3h) y gire los dos bloques de retención de los cristales a su posición de aseguramiento original.



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

#### Cómo retirar la puerta del horno (fig. 4)

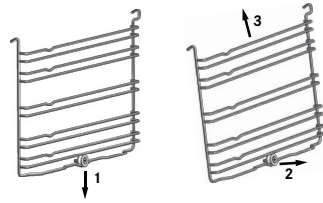
A fin de facilitar la limpieza del horno, la puerta del horno puede retirarse llevando a cabo el siguiente procedimiento en las bisagras:

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

Consulte las imágenes al final de este manual.

#### Extracción de los bastidores laterales

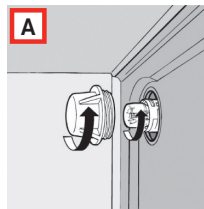
- ▶ Doble la pieza transversal encajada en el casquillo de fijación hacia abajo y sáquela de la ranura.
- ▶ Inclíne el bastidor hacia arriba en aproximadamente 60° y empujelo ligeramente en la dirección de la inclinación.
- ▶ Mantenga el bastidor inclinado, extraiga los dos ganchos superiores de los 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 calentamiento</b>      |                     |
| Superior  | 1000 W              |
| Inferior  | 1250 W              |
| Grill   | 2250 W              |
| Circular  | 2000 W              |
| Ventilador  | 30 W                |
| Ventilador tangencial                             | 15 W                |
| Lámpara del horno                                 | 1x 25 W             |

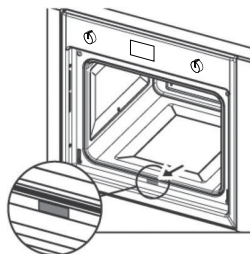
## ASISTENCIA TÉCNICA

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

**Nunca contrate a técnicos no autorizados.**

**Especifique:**

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



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

## ELIMINACIÓN

### Información para usuarios



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

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

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

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

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

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

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

### Información para las instituciones de pruebas

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

## PLATOS EXPERIMENTADOS

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

### Cómo leer la tabla de cocción

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

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

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

### Cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo

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



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

\* mantenga la puerta cerrada durante toda la cocción.

\*\* tras 10 minutos, apáguelo.

## ÍNDICE

|                                     |     |                                   |     |
|-------------------------------------|-----|-----------------------------------|-----|
| Acerca deste manual                 | 98  | Operação                          | 104 |
| Utilização prevista                 | 99  | Ligação elétrica                  | 104 |
| Informação sobre segurança          | 99  | Programas de cozedura             | 105 |
| Instalação e colocação corretas     | 101 | Programador de cozedura analógico | 106 |
| Utilização adequada                 | 101 | Programador de cozedura digital   | 107 |
| Manutenção e limpeza                | 101 | Ligar pela primeira vez           | 109 |
| Reparação                           | 101 | Sugestões                         | 109 |
| Retirar de serviço                  | 102 | Tabela de cozedura                | 110 |
| Informação para poupança de energia | 102 | Limpeza e manutenção              | 111 |
| Vista geral                         | 102 | Dados técnicos                    | 114 |
| Instalação                          | 103 | Suporte                           | 114 |
| Modelos CL, CR, SM, SMP             | 103 | Eliminação                        | 115 |
| Modelos CM                          | 103 | Pratos testados                   | 115 |
|                                     |     | Como ler a tabela de cozedura     | 115 |





## 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.

A 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.                       |

## 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.



### **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. Se o cabo de alimentação ficar danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pela assistência técnica ou por outra pessoa qualificada para evitar perigo

**CUIDADO:** Para evitar o risco de reiniciar o corte térmico acidentalmente, este aparelho não deve ser conectado a um interruptor externo como um temporizador, por exemplo, nem a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pela rede elétrica.

## Instalação e colocação corretas

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



### Risco de morte!

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

## Utilização adequada

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



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

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



### Risco de queimaduras!

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



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

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



### Risco de choque elétrico!

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

## Manutenção e limpeza

Antes da manutenção ou limpeza:

- ▷ Desligue o aparelho da fonte de alimentação, por ex., desligando 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.

### 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

---


### 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 106 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 , 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 275 °C.

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

Utilizadas para posicionar corretamente as grades e os tabuleiros de forno em 5 posições predeterminadas (1 a 5 a começar de baixo); a tabela de cozedura (página na stronie 110) indica a melhor posição para cada tipo de cozedura.

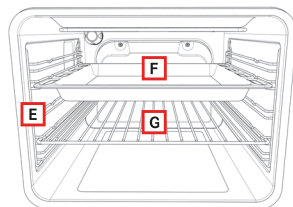
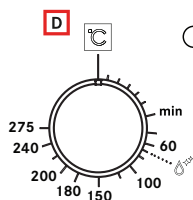
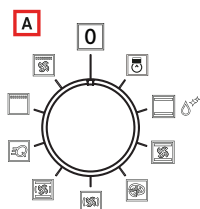
### F. Tabuleiro de forno

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.



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

## INSTALAÇÃO

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

(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 6 diferentes modos de cozedura. Utilize os botões (A) e (D) no painel de controlo para selecionar a temperatura e os programas pretendidos. Para uma melhor utilização do seu forno Franke, consulte a tabela de cozedura na página na stronie 110.

### 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.

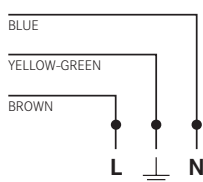
### Ligação elétrica

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 275 °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 275 °C.

**COZEDURA DE PIZZA**

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 275 °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 275 °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 275 °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 275 °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.

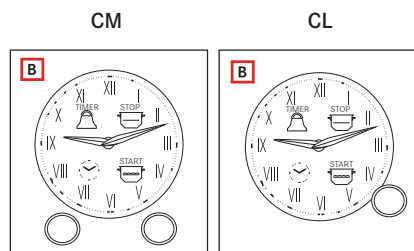
**COZEDURA NO TURBO GRELHADOR**

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 soará por 1 minuto; este som pode ser interrompido carregando no botão direito.

**Nota:** no fim de cozedura, o forno permanece a uma temperatura próxima do valor anteriormente definido durante vários minutos; é recomendável retirar os alimentos do interior para evitar a cozedura excessiva.

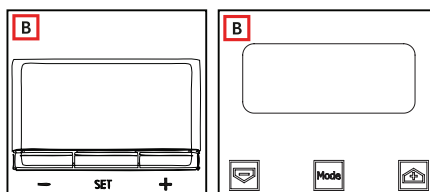
### Fim de cozedura com início atrasado

- ▶ O início retardado do cozimento só pode ser ativado após o fim do processo de cozimento; quando configurado, carregar no botão direito confirma a "interrupção" e ativa o LED intermitente para o símbolo .
- ▶ Gire o botão esquerdo (botão direito para 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.

### Programador de cozedura digital (Fig. 1c, 1d, 1e)



Permite a programação do forno nos seguintes modos:

- início de cozedura agendado com duração definida,
- início imediato da cozedura com duração definida;
- temporizador.

### Ajustar o relógio digital

Quando o aparelho for conectado à rede elétrica ou após uma falha de energia, o ecrã irá apresentar "0.00" a piscar.

- ▶ Prima os botões + e - ao mesmo tempo durante alguns segundos. É possível ajustar a hora do dia com os botões + e -, enquanto o ponto entre as horas e os minutos estiver a piscar.
  - Se o modo de definição da hora estiver selecionado quando um programa automático estiver ativo, o programa automático é cancelado.

É possível efetuar ajustes da hora repetindo os passos acima descritos.

### Alteração da frequência do sinal acústico

É possível alterar a frequência do sinal acústico se um ciclo de cozedura não estiver programado (neste caso, o ecrã apresenta a hora do dia).


- ▶ Prima os botões + e - (a partir do menu de alteração da hora) ao mesmo tempo.
- ▶ Prima Modo ou Definir para seleccionar o menu e alterar a frequência do sinal acústico.
- ▶ É possível alterar a frequência do sinal acústico premindo o botão Modo ou Definir repetidamente; o ecrã apresentará "ton1", "ton2", "ton3".


### Operação manual do forno

Assim que a hora estiver definida, o programador alterna automaticamente para o modo manual.

### Iniciar a cozedura agendada com duração definida

- ▶ Quando a hora do dia for apresentada, prima o botão Modo ou Definir duas vezes para definir uma duração.
- ▶ Em seguida, prima-o novamente para definir a hora de fim de cozedura.
- ▶ Defina o tempo pretendido com os botões + e -.
  - Durante a seleção do modo de ajuste da duração ou da hora de fim de cozedura, o símbolo Auto permanece aceso.
  - Assim que esteja definida uma duração de programa, a hora de fim de cozedura não pode ser diminuída.
  - Da mesma forma, a duração de um programa não pode ser prolongada depois de a hora de fim de cozedura estar definida.
  - As definições da duração e da hora de fim de cozedura definem a hora de início do programa da seguinte forma:
 

**hora de início = hora de fim - duração.**
  - Após definir a duração e a hora de fim de cozedura, o ecrã ainda apresenta a hora de fim de cozedura.
  - O programa inicia quando a hora do dia coincidir com a hora de início: o símbolo Auto acende-se e o símbolo  começa a piscar.


- Após o início da cozedura, o ecrã apresenta a contagem decrescente. Se estiver selecionada apenas a hora de fim de cozedura (duração = 0), a cozedura inicia e o ecrã mostra a contagem decrescente.
- O símbolo Auto permanece ligado durante a espera do início agendado e ao longo de toda a duração da cozedura.
- O símbolo  pisca durante a espera do início agendado e permanece fixo quando a cozedura iniciar.
- No final da cozedura, é emitido um sinal acústico. Para silenciá-lo, prima Definir ou deixe que o sinal pare de tocar.

### Programa semiautomático com duração ou hora de fim de cozedura


#### Ajustar o tempo do programa

- ▶ Para seleccionar a duração do programa ou a hora de fim da cozedura, prima o botão Modo ou Definir duas vezes e defina o tempo necessário com os botões + e -.
  - Durante a seleção do modo de ajuste da duração ou da hora de fim de cozedura, o símbolo Auto correspondente pisca.
  - Assim que esteja definida uma duração de programa, a hora de fim de cozedura não pode ser diminuída.
  - Da mesma forma, a duração de um programa não pode ser prolongada depois de a hora de fim de cozedura estar definida.

#### Execução do programa

- Quando o programa automático estiver em progresso (e, portanto, a função de cozedura estiver ativa), o símbolo Auto permanece aceso e o tempo de cozedura restante aparece no ecrã na forma de contagem decrescente. O símbolo  também permanece aceso.

## Final do programa automático

- No final da duração do programa ou quando a hora de fim de cozedura for atingida, o símbolo  correspondente desliga-se.
- No final do programa automático, o símbolo **Auto** pisca, o ecrã apresenta "Fim" e o sinal acústico intermitente (que pode ser parado premindo o botão Definir) é emitido.

## Função do temporizador

O temporizador permite definir uma hora a partir da qual a contagem decrescente começa. Esta função não liga nem desliga o forno, mas apenas emite um alarme audível quando o tempo tiver terminado.

- ▶ Prima o botão Modo ou Definir uma vez. O ecrã mostra:



- O símbolo com o sino pisca e a duração do alarme pode ser definida com os botões + e -. Quando esta função está ativa, o símbolo com o sino permanece aceso e o ecrã apresenta o tempo restante (contagem decrescente).
- No final do tempo, é emitido um sinal acústico (que pode ser parado premindo Definir).

## Alterar/eliminar dados

- ▶ Os dados definidos podem ser alterados a qualquer altura premindo os botões + e - ao mesmo tempo.
  - O cancelamento da duração da cozedura termina automaticamente a função e vice-versa.
  - No caso de uma operação programada, o aparelho não aceitará horas de fim de cozedura anteriores às horas de início de cozedura propostas pelo próprio aparelho.

**Nota:** o forno permanece quente, a uma temperatura próxima da temperatura de cozedura definida, durante um longo período após este ter sido desligado. Assim, para evitar cozer demasiado os alimentos ou queimá-los, é recomendável retirá-los do forno.

## Ligar pela primeira vez






- ▶ Quando utilizar o forno pela primeira vez, coloque-o a funcionar vazio à temperatura máxima durante, pelo menos, 40 minutos e com a divisão bem ventilada.
  - O cheiro que se sente durante esta operação deve-se à evaporação de substâncias que são utilizadas para proteger o forno durante o período de tempo entre o fabrico e a instalação.
  - Passados 40 minutos, o forno para automaticamente e fica pronto a utilizar depois de arrefecer.




## Sugestões

- ▷ Para uma cozedura bem-sucedida, nunca coloque pratos no forno com este ainda frio; aguarde até que o forno atinja a temperatura definida.
- ▷ Durante a cozedura, nunca coloque tachos nem recipientes diretamente na base do forno;
- ✓ coloque-os por cima das grelhas ou dos tabuleiros fornecidos, numa das 5 prateleiras disponíveis;
  - o não cumprimento desta ação pode danificar o esmalte do forno.
- ▷ O seu forno Franke utiliza um esmalte especial que é fácil de manter limpo. Contudo, é recomendável limpá-lo frequentemente de forma a evitar cozinhar sobre sujidade e resíduos de cozinhados anteriores.
- ▷ Quaisquer painéis de limpeza automática (se fornecidos) podem ser limpos com água e sabão (consulte as instruções de limpeza).

**Nota:** antes de ligar o forno, leia as instruções do temporizador (consulte a página 106).

## 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.) |         |
|---|-----------------------------------|---|------------------------|--------------------------------|----------------------------------|----------------|---------|
|    | COZEDURA CONVENCIONAL             | Carne de porco assada                     | 1                      | 3                              | 9,5                              | 180 °C         | 65-75   |
|   |                                   | Omeletas                                  | 1,5                    | 2                              | 10,5                             | 200 °C         | 25-30   |
|   | NATURAL                           | 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          |         |
|    | COZEDURA COM VENTONHA             | Carne de porco assada                     | 1                      | 3                              | 9                                | 180 °C         | 60-70   |
|   |                                   | Coelho assado                             | 1                      | 2                              | 9,5                              | 190 °C         | 55-65   |
|   |                                   | Crescia Marchigiana (pão achatado rápido) | 1,5                    | 2                              | 10                               | 200 °C         | 25-30   |
|   |                                   | Lagosta assada                            | 0,5                    | 3                              | 10                               | 200 °C         | 30-40   |
|   |                                   | Bacalhau/dourada/rodovalho                | 2                      | 2 ou 4                         | 7,5                              | 150 °C         | 25-30   |
|   |                                   | Pãezinhos                                 | 2                      | 2 ou 4                         | 9                                | 180 °C         | 25-30   |
|   |                                   | Tartes de fruta                           | 1,5                    | 2                              | 9                                | 175 °C         | 30-35   |
|   |                                   | Tartes de carne e de legumes              | 2                      | 3 ou 5                         | 9                                | 180 °C         | 40-45   |
|    | COZEDURA DE PIZA                  | 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          |         |
|  | COZEDURA COM VENTONHA             | 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          |         |
|  | COZEDURA COM VENTONHA MULTI POWER | 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      |
|   |                                   | Tartes de fruta                           | 1,5                    | 3                              | 7,5                              | 200 °C         | 30-35   |
|   | Batatas assadas                   | 1   | 3                      | 6                              | 180 °C                           | 30-35          |         |

|   |   |                |        |        |        |         |
|---|---|----------------|--------|--------|--------|---------|
| <b>COZEDURA RÁPIDA</b><br>             | 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   |
|   | 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   |
|   | <b>GRELHAR</b><br> | Asas de frango | 1      | 4 ou 5 | 7      | Máx.    |
| Costeletas  |   | 0,8            | 3      | 7      | Máx.   | 25-30   |
| Vieiras   |   | 0,5            | 3 ou 4 | 7      | Máx.   | 14-16   |
| Batatas assadas   |   | 1              | 3      | 7      | Máx.   | 25-30   |
| Peixe de água doce  |   | 1              | 3 ou 4 | 7      | Máx.   | 25-30   |
| Tomates gratinados  |   | 0,4            | 2 ou 3 | 7      | Máx.   | 25-30   |
| Kebabs de enguia  |   | 0,5            | 3      | 7      | Máx.   | 25-30   |
| Kebabs de peru  |   | 0,5            | 4      | 7      | Máx.   | 25-30   |
| <b>COZEDURA NO TURBO GRELHADOR</b><br> | Pernas de frango  | 1              | 4 ou 5 | 9,5    | Máx.   | 25-30   |
|   | Costelas  | 0,5            | 4      | 14     | Máx.   | 40-45   |
|   | Galinha (pedaços)   | 1,2            | 4      | 14     | Máx.   | 30-35   |
|   | Dourada em papelote   | 1              | 3      | 8      | Máx.   | 20-25   |
|   | Frango (pedaços)  | 1,5            | 3      | 14     | Máx.   | 35-40   |
|   | Codornizes  | 0,8            | 4      | 14     | Máx.   | 30-35   |
|   | Salsichas   | 1              | 4      | 14     | Máx.   | 20-25   |
| Legumes   | 1   | 4 ou 5         | 14     | Máx.   | 10-15  |         |


**Nota:** as indicações fornecidas na tabela de cozedura são o resultado dos testes de cozedura efetuados por uma equipa de 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.

### Apenas modelos SM / SMP

Para a limpeza regular do seu forno (depois de cada utilização), recomenda-se o seguinte procedimento:

- ▶ Rode o botão de seleção do modo de operação para a posição "Cozedura convencional natural" .
- ▶ Defina o botão de seleção de temperatura para 70 °C.
- ▶ Deite 0,6 litros de água num tabuleiro de forno e insira-o na guia mais baixa.
  - Passados aproximadamente vinte minutos, os resíduos de comida no esmalte terão amolecido e poderá limpá-los com um pano húmido.

### Importante

Antes de 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.

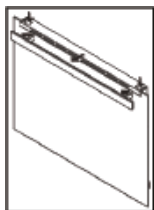
### Limpar a porta do forno

- ▶ 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.

### Apenas modelos CR 86

O painel de plástico decorativo da porta do forno pode ser removido para permitir uma limpeza mais profunda.

- ▶ Com a porta aberta, exerça pressão nas laterais e remova o painel conforme exibido na figura.
- ▶ Para voltar a colocar o painel na porta do forno, introduza-o no devido local e exerça uma ligeira pressão para encaixar as fixações laterais.



### Remover os vidros internos da porta do forno (apenas modelos CL, CR, SM e SMP) (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 vidros 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 saíam parcial ou completamente dos painéis de vidro. Após a limpeza, lembre-se sempre de rodar ambos os blocos antes de fechar a porta.

#### Remover a porta do forno (Fig. 4)

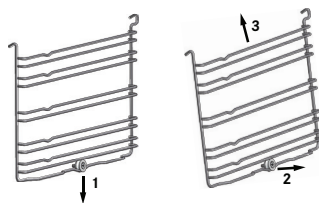
Para facilitar a limpeza do forno, a porta do forno pode ser removida manuseando as dobradiças da seguinte forma:

- ▶ As dobradiças estão equipadas com dois trincos amovíveis (A). Levante o trinco (A) para soltar a dobradiça.
- ▶ Em seguida, levante a porta e puxe-a para fora; para isso, segure na porta, pelos lados, perto das dobradiças.
- ▶ Para colocar novamente a porta, faça deslizar as dobradiças para as suas ranhuras.
- ▶ Antes de fechar a porta, lembre-se de rodar os dois trincos (A) utilizados como fixações das dobradiças.

Consulte as imagens no final deste manual.

#### Remover as armações laterais

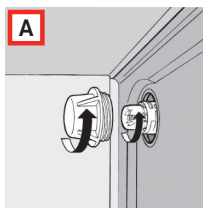
- ▶ Dobre a peça cruzada presa no casquilho de fixação para baixo e retire da ranhura.
- ▶ Incline a armação para cima aproximadamente 60° e empurre-a ligeiramente na direção da inclinação.
- ▶ Com a armação inclinada, retire os dois ganchos superiores dos respetivos orifícios.



#### Encaixar as armações laterais

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

#### Substituir a luz do forno



Os fornos Franke estão equipados com uma luz circular posicionada na área superior esquerda, no fundo do compartimento. Para substituir a luz do forno, proceda como se segue:

- ▶ Desligue o aparelho da corrente através do interruptor omnipolar utilizado para o ligar ao sistema elétrico, ou desligue a ficha se estiver acessível.
- ▶ Desaparafuse a tampa de vidro (A).
- ▶ Desenrosque a lâmpada e substitua-a por uma que seja resistente a altas temperaturas (300 °C), com as seguintes características:
  - Tensão: 220/240 V ~ 50-60 Hz
  - Energia: 25 W
  - Ligação: G9
- ▶ Volte a instalar a tampa de vidro (A) e ligue novamente a fonte de alimenta o.

**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       |
| <b>Elementos de potência e de aquecimento</b> |                     |
| Superior                                      | 1000 W              |
| Inferior                                      | 1250 W              |
| Grelhador                                     | 2250 W              |
| Circular                                      | 2000 W              |
| <b>VENTILAÇÃO</b>                             |                     |
| Ventoinha tangencial                          | 15 W                |
| Luz do forno                                  | 1 x 25 W            |

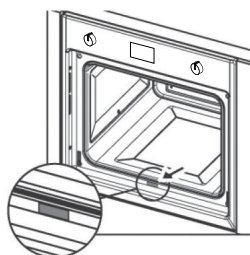
## SUPORTE

Caso surja algum problema de funcionamento, contacte o Centro de Assistência Técnica da Franke (consulte a lista em anexo).

**Nunca recorra aos serviços de técnicos não autorizados.**

**Especifique:**

- o tipo de avaria;
- o modelo do aparelho (Art./Cod.);
- o número de série (N.S.).



Estas informações são fornecidas na placa de identificação do aparelho, no certificado de garantia.

## ELIMINAÇÃO

### Informação para os utilizadores



O símbolo no produto ou na embalagem indica que o aparelho não deve ser eliminado no lixo doméstico.

Ao eliminar o aparelho de forma adequada está a ajudar a evitar consequências nocivas para o ambiente e para a saúde.

Mais informações sobre como reciclar o aparelho estão disponíveis junto da autoridade competente, do serviço de eliminação de resíduos local ou do fornecedor do aparelho.

Elimine o aparelho recorrendo a um ponto de recolha de resíduos especializado em dispositivos eletrónicos e elétricos.

Em conformidade com a Diretiva 2012/19/UE relativa à redução de substâncias perigosas utilizadas em aparelhos elétricos e eletrónicos e à eliminação de resíduos.

O símbolo do caixote do lixo cortado no aparelho indica que no fim da sua vida útil o produto não deve ser eliminado como lixo doméstico.

Consequentemente, quando o aparelho chegar ao fim da sua vida útil, o utilizador deve levá-lo a um centro de reciclagem adequado para eliminação de resíduos eletrónicos e eletrotécnicos ou devolvê-lo ao revendedor quando comprar um novo aparelho de tipo equivalente.

Uma recolha de resíduos separada adequada do aparelho eliminado para posterior reciclagem, tratamento e eliminação amiga do ambiente ajuda a evitar um impacto potencialmente negativo no ambiente e na saúde e facilita a reciclagem dos materiais utilizados na construção de aparelhos.

### Informação para os centros de testes

Para calcular o volume, retire as 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   |
|---------------------------------------|-----------------|---|----------------------------|------------|---------------|--|
| Biscoitos amanteigados                | ESTÁTICO        | SIM   | 4                          | 160        | 20            | Nív. 4: tabuleiro de forno liso  |
|                                       | MULTI POWER     | SIM   | 3-4                        | 160        | 23            | Nív. 4: tabuleiro de forno liso<br>Nív. 3: tabuleiro de forno fundo        |
| Bolinhos                              | ESTÁTICO        | SIM   | 3                          | 160        | 25            | Nív. 3: tabuleiro de forno liso  |
|                                       | MULTI POWER     | SIM   | 3-4                        | 160        | 23            | Nív. 4: tabuleiro de forno liso  |
| Pão-de-ló sem gordura                 | 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  |
| Tarte de maçã                         | 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  |
| Duas tartes de maçã                   | COZEDURA RÁPIDA | SIM   | 1-3                        | 180        | 80            | Nív. 3: forma de bolo sobre a grade<br>Nív. 1: forma de bolo sobre a grade |
|                                       | ESTÁTICO        | SIM   | 2                          | 165        | 27            | Nív. 2: forma de bolo sobre a grade  |
| Bolos levedados                       | MULTI POWER     | SIM   | 2                          | 165        | 35            | Nív. 2: forma de bolo sobre a grade  |
|                                       |                 |   |                            |            |               |  |
| Cozinhar no grelhador                 |                 | Se estiver a cozinhar diretamente na grade ponha o tabuleiro de forno na prateleira por baixo.<br>Assim, recolhe os resíduos dos cozinhados e mantém o forno limpo.<br>Quando grelhar, é recomendável deixar um espaço livre de 3 a 4 cm na borda frontal da grade para facilitar a sua extração. |                            |            |               |  |
| Tosta * (pré-aquecer 5 min)           | GRELHADOR       | SIM   | 4                          | 200        | 3-5           | Nív. 4: grade  |
| Hambúrgueses ** (sem pré-aquecimento) | GRELHADOR       | NÃO   | 4                          | 200        | 35            | Nív. 4: grade<br>Nív. 3: tabuleiro de forno                                |

\* mantenha a porta fechada durante o tempo de cozedura.

\*\* após 10 min, vire-o.

## INHOUDSOPGAVE





|                                    |     |                         |     |
|------------------------------------|-----|-------------------------|-----|
| Over dit handboek                  | 117 | Gebruik                 | 123 |
| Beoogd gebruik                     | 118 | Elektrische aansluiting | 123 |
| Veiligheidsgegevens                | 118 | Bereidingsprogramma's   | 124 |
| Correcte installatie en plaatsing  | 120 | Analoog kookprogramma   | 125 |
| Correct gebruik                    | 120 | Digitaal kookprogramma  | 126 |
| Onderhoud en reiniging             | 120 | Eerste keer inschakelen | 128 |
| Reparatie                          | 120 | Suggesties              | 128 |
| Buiten bedrijf stellen             | 121 | Kooktabel               | 128 |
| Informatie voor energiebesparing   | 121 | Reiniging en onderhoud  | 130 |
| Overzicht                          | 121 | Technische gegevens     | 132 |
| Installatie                        | 122 | Klantenservice          | 133 |
| Modellen CL, CR, SM, SMP (afb. 6d) | 122 | Verwijdering            | 133 |
| Modellen CM                        | 122 | Geteste gerechten       | 134 |
|                                    |     | Kooktabel lezen         | 134 |

## OVER DIT HANDBOEK

Deze gebruikershandleiding is van toepassing op diverse modellen van het apparaat. Het is daarom mogelijk dat sommige van de beschreven kenmerken en functies niet van toepassing zijn op uw specifieke model. De afbeeldingen en illustraties waarnaar in de verschillende hoofdstukken wordt verwezen, zijn achterin de handleiding opgenomen.

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

Franke behoudt zich het recht voor om het product aan te passen zonder aankondiging vooraf. Alle informatie is correct op het moment van publicatie.

| Symbool   | Betekenis   |
|---|---|
|  | Waarschuwingssymbool. Waarschuwing voor risico's op letsel.           |
|  | Veiligheidsacties en waarschuwingen om letsel of schade te voorkomen. |
|  | Actiestap. Een actie die moet worden ondernomen.                      |
|  | Resultaat. Resultaat van één of meer actiestappen.                    |

## BEOOGD GEBRUIK

---

De oven is exclusief ontworpen voor niet-professioneel, huishoudelijk gebruik. De oven levert professionele prestaties in de eigen keuken.

Het is een zeer veelzijdig apparaat waarmee veilig en eenvoudig verschillende bereidingsmethodes kunnen worden toegepast.

## VEILIGHEIDSGEGEVENS

---

- ▷ Leest u de handleiding en de veiligheidsinformatie zorgvuldig door, voordat u de oven gebruikt.
- ▷ Bewaar de handleiding voor latere naslag.

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

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

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

- ▷ Neem uitsluitend contact op met erkende servicecentra.
- ▷ Wijzig geen functies van het apparaat.
- ▷ Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en door

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

- ▷ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▷ Het reinigen en onderhouden van het apparaat mag door kinderen alleen onder toezicht worden uitgevoerd.
- ▷ Dit apparaat is geen speelgoed.
- ▷ Laat geen kinderen bij het apparaat zonder toezicht.
- ▷ Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- ▷ Laat kinderen het apparaat of functies tijdens en onmiddellijk na gebruik niet aanraken.
- ▷ Zorg ervoor dat het apparaat op zo'n manier

is geïnstalleerd dat het kan worden afgekoppeld van het elektriciteitsnet, met een afstand die voldoet aan volledige ont koppeling bij overspanning in categorie III. Middelen voor het verbreken van verbindingen moeten geïntegreerd zijn in de vaste bedrading volgens de bedravingsregels.

- ▷ Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.
- ▷ Het apparaat mag niet geïnstalleerd worden achter een decoratieve deur om oververhitting te voorkomen.



### **Risico op brandwonden!**

- ▷ Tijdens gebruik wordt het apparaat heet. Let erop dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.



### **Risico op brandwonden!**

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

- ▷ Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen altijd

in de uit-stand staan als de oven niet wordt gebruikt.  
**WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit voordat u de lamp vervangt om een elektrische schok te voorkomen.

- ▷ Gebruik geen schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur/het glas van de scharnierende delen van de kookplaat (indien aanwezig) te reinigen, omdat deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken, waardoor het glas uiteen zou kunnen spatten.
- ▷ Gebruik geen stoomreinigers of rechtstreekse waterstralen. Bij beschadiging moet het netsnoer worden vervangen door de fabrikant, een agentschap of een erkende servicemonteur. Zo kunnen gevaarlijke situaties worden voorkomen.

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

## Correcte installatie en plaatsing

- ▷ Houd kinderen weg van het apparaat en het verpakkingsmateriaal.
- Indien de oven permanent op het elektriciteitsnet wordt aangesloten:
  - ▷ Zorg ervoor dat het apparaat uitsluitend wordt geïnstalleerd door de klantenservice, een electricien of getraind personeel met de juiste kennis/opleiding.
  - ▷ Zorg ervoor dat het apparaat rechtstreeks op het stopcontact is aangesloten. Zorg ervoor dat er geen adapters, meervoudige stopcontacten en verlengkabels worden gebruikt om het apparaat aan te sluiten.
  - ▷ Zorg ervoor dat het apparaat niet wordt blootgesteld aan weersinvloeden (regen, zon).



### Risico op dodelijk letsel!

- ▷ Houd huisdieren op afstand van het apparaat.
- ▷ Verpakkingsmaterialen, bijv. kunststoffolie en polystyreen, kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen.
- ▷ Houd verpakkingsmateriaal weg van kinderen.

## Correct gebruik

- ▷ Gebruik het apparaat uitsluitend om eten te bereiden en koken.
- ▷ Gebruik ovenwanten bij het plaatsen van kookgerei in de oven of wanneer u dat eruit haalt.
- ▷ Lees de handleidingen van de kookapparaten die bij de oven worden gebruikt.
- ▷ Plaats geen stroomkabels van andere elektrische apparaten op hete delen van de oven.
- ▷ Gebruik geen brandbare vloeistoffen in de buurt van de oven.



### Risico op oververhitting en storingen van de oven door geblokkeerde ventilatie!

- ▷ Bedek de binnenwanden van de oven nooit met aluminiumfolie.
- ▷ Zorg ervoor dat de ventilatie van de ventilator of de openingen boven de ovendeur niet zijn geblokkeerd.



### Risico op brandwonden!

- ▷ Houd bij het openen en sluiten van de deur altijd het handvat in het midden vast.



### Risico op elektrische schokken door beschadigd apparaat!

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



### Risico op elektrische schok!

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

## Onderhoud en reiniging

Voorafgaand aan onderhoud of reiniging:

- ▷ Koppel het apparaat los van de stroomtoevoer door bijvoorbeeld de zekering in de zekeringkast uit te schakelen.



### Risico op elektrische schok door indringende vloeistof!

Het apparaat bevat elektronische componenten.

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

## Reparatie

- ▷ Installatie en reparatie mogen uitsluitend door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd.
- ▷ Neem in de volgende gevallen contact op met een door de fabrikant erkend servicecentrum of gekwalificeerd personeel:
  - Bij twijfel over de intactheid van het product onmiddellijk na het uitpakken



- Tijdens installatie (volgens de fabrieksinstructies)
- Twijfels over de juiste werking van het apparaat
- Storing of slechte werking
- Vervangen van het stopcontact indien deze niet compatibel is met de stekker van het apparaat.

### Buiten bedrijf stellen

- ▷ Indien de oven niet langer wordt gebruikt, bel het servicecentrum of gekwalificeerd personeel om hem van het elektriciteitsnet af te koppelen.

## INFORMATIE VOOR ENERGIEBESPARING

De bedrijfsmodus **BEREIDEN MET VENTILATOR** verbruikt minder stroom dan de andere beschikbare bereidingsfuncties.

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

- ▷ Verwarm de oven alleen voor als dit noodzakelijk is voor een goed resultaat.
- ▷ Als een recept met gratin langer dan 30 minuten wordt opgewarmd met restwarmte, moet u 5-10 minuten vóór het einde het apparaat uitschakelen.

## OVERZICHT

### A. Programmakeuzeknop

Voor het selecteren van de ovenmodus aan de hand van de gewenste bereidingsmethode. Wanneer de knop naar een programma wordt gedraaid, gaat de ovenlamp aan. Dit geeft dat de oven is ingeschakeld.

### B. Programma's

De ovens van Franke beschikken over verschillende bereidingstijdbeheer- en regelsystemen; zie pagina 125 voor gedetailleerde instructies. U hoeft alleen na te gaan over welk type regeling uw oven beschikt voor het juiste gebruik van de functie.

### C. Thermostaatlampje

Het thermostaatlampje wordt aangeduid met het symbool **C**. Dit geeft aan dat de verwarmingselementen van de oven zijn ingeschakeld. Het lampje gaat uit wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt en licht weer op wanneer de ovenverwarming opnieuw wordt ingeschakeld. Dit is een handige functie om te controleren of de temperatuur is bereikt, voordat u het gerecht in de oven plaatst.

### D. Thermostaatknop

Met deze knop wordt de benodigde temperatuur voor de bereiding van het eten geselecteerd. Deze temperatuur wordt tijdens de bereiding aangehouden. U stelt de gewenste temperatuur in door de knop met de klok mee te draaien tot de wijzer naar het juiste cijfer wijst. De maximumtemperatuur bedraagt circa 275 °C.

### E. Sleuven voor rekken en lekbakken

U kunt de rekken en lekbakken op 5 verschillende niveaus (1 t/m 5 van onder naar boven) in de sleuven schuiven. In de kooktabel (pag. na stronie 128) wordt de beste positie voor elke type bereiding aangegeven.

### F. Lebkak

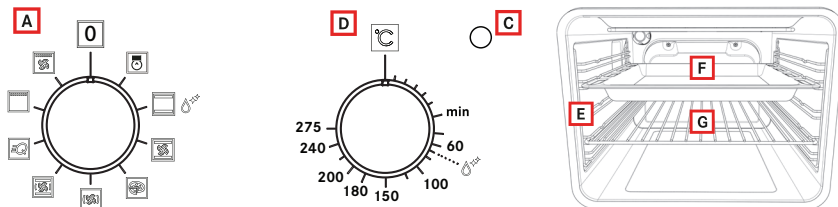
De lebkak wordt gewoonlijk gebruikt voor het opvangen van de sappen van gegrilde etenswaren of om voedsel rechtstreeks op te bereiden. Deze lebkak moet uit de oven worden gehaald wanneer hij niet wordt gebruikt. De lebkak is gemaakt van geëmailleerd staal geschikt voor de "AA"-voedselklasse.

**Aanwijzing:** Voor optimale bereidingsresultaten wordt aangeraden de lebkak met de schuine kant naar de achterkant van de oven te plaatsen.

## G. Rek

Het rek wordt gebruikt om pannen, bakblikken en alle andere schalen (behalve de meegeleverde geëmailleerde lekbakken) op te zetten.

Ook wordt het rek gebruikt voor het bereiden van vlees en vis, met name bij de grill- en turbogrillfuncties, en het roosteren van brood, etc. Direct contact tussen het rek en het voedsel wordt niet aangeraden.



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

## INSTALLATIE

**Belangrijk:** De installatie (afb. 5) moet worden uitgevoerd volgens de huidige normen en regelgevingen.

De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel dat over de juiste certificaties beschikt.

### Vereisten aan de kast

- ✓ Bij inbouwkastjes moeten de onderdelen (kunststoffen en fineerhout) worden gemontereerd met hittebestendige lijm (min. 100 °C):
  - ongeschikte materialen en lijmen kunnen leiden tot kromtrekken en loslaten.
- ✓ De kast moet groot genoeg zijn voor de elektrische aansluitingen.
- ✓ De kast waarin de oven wordt geplaatst, moet stevig genoeg zijn om het gewicht van de oven te kunnen dragen.
- ▷ De oven moet stevig in de opening worden vastgezet.
- ▷ De oven kan in een kast of onder het keukenblad van een modulaire eenheid worden geplaatst, mits de ventilatie voldoende is.

### Modellen CL, CR, SM, SMP (afb. 6d)

Schuif de oven in de kast en zet deze met de 4 schroeven en de 4 bussen in de gaten in de zijpanelen (afb. 6d) aan de kast vast.

### Modellen CM

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

- ▶ Meet de breedte van het zijpaneel (S). Deze is gewoonlijk 16, 18 of 20 mm.
  - **16 mm:** leg op elke bevestigingssteun (F) 2 pasplaatjes (T) met het cijfer 16.
  - **18 mm:** leg op elke bevestigingssteun (F) 2 pasplaatjes (T) met het cijfer 18.
  - **20 mm:** bij deze breedte hoeven er geen pasplaatjes te worden gebruikt.
- ▶ Plaats de steunen (F) tegen de zijwand van de kast en onderin op de bovenkant van de ovensteun.
- ▶ Zet de steunen (F) met de schroeven (V) vast.
- ▶ Schuif de oven in de kast, open de deur helemaal en zet deze vast aan de steunen (F). Gebruik hiervoor de 4 schroeven (U) en de 4 plastic afstandstukken (D).

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

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

## GEBRUIK

Deze oven combineert de voordelen van elektrische ovens (met natuurlijke convectie) met die van moderne heteluchtovens (met een ventilator). Het is een zeer veelzijdig apparaat waarmee veilig en eenvoudig 6 verschillende bereidingsmethodes kunnen worden toegepast. Met knoppen (A) en (D) op het bedieningspaneel kunt u het gewenste programma en de temperatuur instellen. Raadpleeg de kooktabel op pagina 128, zodat u uw Franke-oven optimaal kunt gebruiken.

### Koelventilator

Om de temperatuur bij de deur, het bedieningspaneel en de zijkanten te verlagen, is uw Franke-oven uitgerust met een ventilator die automatisch wordt ingeschakeld wanneer de oven warm is. Als de ventilator is ingeschakeld, wordt er lucht vanaf de voorkant van de oven tussen het voorpaneel en de ovendeur geblazen. Hierbij is met name op gelet dat de lucht die wordt uitgeblazen geen invloed heeft op de rest van de keuken en dat het geluid tot een minimum wordt beperkt.

**De ventilator blijft na de bereiding ingeschakeld tot de oven voldoende is afgekoeld. Zo worden de keukenkastjes beschermd.**



Ovenlamp

Dit symbool geeft aan dat de ovenlamp wordt ingeschakeld. De oven wordt niet verwarmd. Deze optie komt van pas bij het schoonmaken van een uitgeschakelde oven.

### Ontdooien

Onderstaande procedure wordt aangeraden om het voedsel te ontdooien:

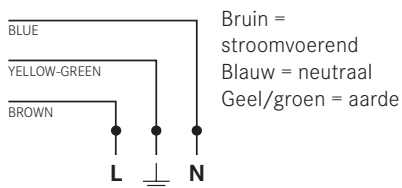
- ▶ Zet de programmakeuzeknop (A) in de stand "TURBOGRILLEN".
- ▶ Zet de thermostaatknop (D) op 0 °C.

### Elektrische aansluiting

Franke-ovens worden geleverd met een driepolige stroomkabel met vrije aansluitklemmen. Als de oven permanent op de voeding wordt aangesloten, monteer dan een mechanisme dat het mogelijk maakt de oven van de voeding los te koppelen. De contactopeningafstand (ten minste 3 mm) moet een volledige ont koppeling volgens overspanningsomstandigheden van de categorie III mogelijk maken.

Let op het volgende:

- ✓ De stekker en het stopcontact zijn geschikt voor een 16 A-netspanning.
- ✓ Beide moeten gemakkelijk bereikbaar zijn en zo zijn geplaatst dat bij het aansluiten of lostrekken van de stekker geen stroomvoerende onderdelen kunnen worden aangeraakt.
- ✓ De stekker moet eenvoudig aan te sluiten zijn.
- ✓ De oven leunt na de montage in de kast niet tegen de stekker.
- ✓ De klemmen van de twee apparaten zijn niet aangesloten op dezelfde stekker.
- ✓ Er wordt een A 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> kabel van het type H05VV-F gebruikt wanneer de stroomkabel wordt vervangen.
- ✓ Let op de polariteit van de vrije klemmen.



### Opmerking:

Controleer of het elektrische systeem van het huishouden (spanning, maximaal vermogen en stroomsterkte) geschikt is voor de Franke-oven.

De frequentie van het net wordt bepaald bij inschakeling.

## Bereidingsprogramma's



### STANDAARDBEREIDING

De warmte komt van het verwarmingselement bovenin en van het verwarmingselement onderin. Dit is de conventionele verwarmingsfunctie, waarmee één kookniveau gelijkmatig wordt verwarmd.

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



### HETELUCHTVERDELING

Het bovenste en het onderste verwarmingselement en de ventilator in de oven worden ingeschakeld. Door de constante warmte wordt het gerecht gelijkmatig bereid en gebruid. Er kunnen verschillende gerechten tegelijkertijd worden bereid op maximaal 2 niveaus.

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



### PIZZA BEREIDEN

De ronde onderste en bovenste verwarmingselementen worden gedeeltelijk ingeschakeld. Door de gelijkmatige temperatuurverdeling in combinatie met een geforceerde luchtcirculatie is deze functie ideaal voor de bereiding van alle soorten pizza.

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



### BEREIDING MET VENTILATOR

Het ronde verwarmingselement wordt ingeschakeld en de ventilator start. Door de constante warmte wordt het gerecht gelijkmatig bereid en gebruid. Er kunnen tegelijkertijd verschillende gerechten worden bereid, mits hun bereidingstemperaturen vergelijkbaar zijn. Dit is de rustigste bereidingsmanier met een ventilator van deze Franke-oven en hij is ideaal voor het bakken van cakes en hartige taarten. Er kunnen drie niveaus tegelijkertijd worden gebruikt.

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



### MULTIVERWARMING-BEREIDING MET VENTILATOR

Het ronde verwarmingselement wordt ingeschakeld, met daarbij een gedeeltelijke inschakeling van de bovenste en onderste verwarmingselement en de ventilator. In vergelijking met de vorige functie, is deze krachtiger. De gewenste temperatuur wordt sneller bereikt en in combinatie met een gelijkmatige warmteverdeling, is deze functie ideaal voor het langzaam laten garen van vlees en vis en het bereiden van pastagerechten. Er kunnen 3 niveaus worden gebruikt.

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



### SNELLE BEREIDING

Het ronde verwarmingselement wordt ingeschakeld, samen met het onderste en het bovenste verwarmingselement en de ventilator. Dit is de krachtigste functie van uw Franke-oven. De warmte wordt sterker naar het onderste deel van de oven gericht, waardoor deze functie ideaal is voor het bakken van pizza's en het snel bereiden van bevroren gerechten. Met deze functie kan de oven snel op temperatuur worden gebracht, waarna u een van de andere beschikbare programma's kunt kiezen.

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



### GRILLEN

Het grillverwarmingselement boven in de oven wordt ingeschakeld. Door het hitte uitstralende oppervlak blijft het vlees aan de binnenkant mals; de grill kan ook worden gebruikt om maximaal 9 sneetjes brood te roosteren. Bij de Franke-oven wordt de grillfunctie bij een gesloten ovendeur gebruikt.

Aanwijzing: Het grillelement wordt heel heet. Raak het niet per ongeluk aan wanneer u etenswaren in de oven plaatst of eruit haalt. Franke heeft de oven zo ontworpen dat uw handen zo goed mogelijk worden beschermd.

De thermostaatknop (D) wordt gewoonlijk op max. 200 °C gezet. Er kan echter een lagere temperatuur worden geselecteerd, maar het grillen verloopt dan langzamer.



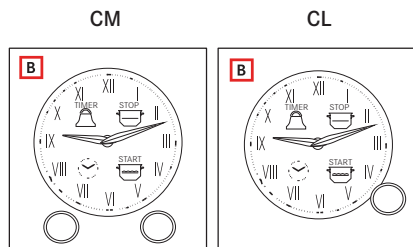
### TURBOGRILLEN

Het grillelement boven in de oven en de ventilator worden ingeschakeld. Verhitting uit één richting wordt in dit geval met luchtcirculatie in de oven gecombineerd. Deze voorkomt dat het voedsel verbrandt en tegelijkertijd wordt het eten warmer. U behaalt uitstekende resultaten met de turbogrill als u tegelijkertijd verschillende soorten vlees en groente bereidt, of kebabs, worstjes, spareribs en lamskoteletten, kip, kwartel met salie, varkensvlees, etc.

De thermostaatknop (D) wordt gewoonlijk op max. 200 °C gezet. Een lagere temperatuur is ook mogelijk, maar de bereiding duurt dan langer.

## Analoog kookprogramma

(afb. 1a, 1b)



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

### Rechterknop

- ▶ Druk op de rechterknop om de functies in de aangegeven volgorde in te schakelen (kookwekker, einde bereidingstijd, start bereidingstijd, tijdstelling). Een knipperende led geeft aan welke functie is geselecteerd.
- ▶ Druk deze knop kort in om eerder geprogrammeerde instellingen te controleren (navragen) of druk hem ongeveer 2 seconden in om instellingen te annuleren (resetten).

### Linkerknop (rechterknop voor CL)

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

### Leds

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

## Kookwekker





- ▶ Om de timer in te stellen, druk één keer op de knop rechts (het corresponderende Led-lampje begint te knipperen); draai dan aan de linkerknop (rechterknop voor CL) om de wijzers te bewegen om de duur van de kooktijd in te stellen.
- ▶ Druk de rechterknop nogmaals in om de instelling te bevestigen. De bijbehorende led knippert niet meer, maar brandt continu.
  - De wijzers gaan naar de oorspronkelijke stand terug en geven de huidige tijd weer aan. Wanneer de ingestelde tijd wordt bereikt, gaat het alarm af. U kunt het alarm uitzetten door op de rechterknop te drukken.
  - U stelt met de kookwekker niet het verwarmen van de oven in.

## Eind van bereiding

- ▶ Om het einde van de kooktijd in te stellen, druk twee keer op de knop (het Led-lampje voor het symbool begint te knipperen); draai dan aan de linkerknop (rechterknop voor CL) om de wijzers te bewegen om het einde van de kooktijd in te stellen.
  - De led knippert vervolgens 10 seconden (zodat u de wijzers nog kunt verstellen), waarna de tijd wordt ingesteld en de led continu gaat branden.
  - U kunt hetzelfde doen door de rechterknop tijdens het knipperen van de led twee keer in te drukken. Aan het einde van de bereidingstijd wordt de oven uitgeschakeld en gaat het alarm 1 minuut af. U schakelt het alarm uit door de rechterknop in te drukken.

**Opmerking:** De oven blijft nog enkele minuten nadat hij is uitgeschakeld op bijna dezelfde ingestelde temperatuur. Om te voorkomen dat gerechten hierdoor uitdrogen of aanbranden, wordt aangeraden ze uit de oven te nemen.

## Eind van bereiding met vertraagde start start

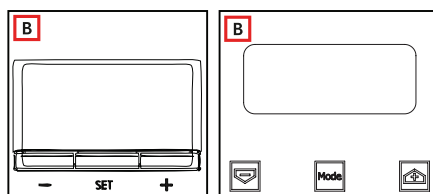
- ▶ De vertraagde start van het koken kan enkel geactiveerd worden na het einde van een kookproces; wanneer dit ingesteld is, bevestigt het drukken op de rechterknop de „stop“, en activeert dit het knipperende Led-lampje voor het symbool .
- ▶ Draai aan de linkerknop (rechterknop voor CL) om ook de start van de kooktijd in te stellen (natuurlijk zal dit voor het einde zijn, dus de wijzers kunnen enkel naar achteren bewogen worden).
- ▶ Bevestig door de rechterknop nog een keer in te drukken.
- ▶ De gegevens kunnen ook automatisch verworven worden door het knipperen 10 seconden te laten duren.
  - De leds voor de symbolen  en  blijven branden en de oven wordt op de ingestelde tijd ingeschakeld. Op dat moment blijft alleen nog de led voor het symbool  branden.
  - Aan het einde van de bereidingstijd gaat het alarm 1 minuut af. U kunt dit stoppen door de rechterknop in te drukken.

## De tijd instellen

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

## Digitaal kookprogramma

(afb. 1c, 1d, 1e)



Hiermee kan de oven in de volgende modi worden geprogrammeerd:

- vertraagd bereidingsbegin met ingestelde duur,
- onmiddellijk bereidingsbegin met ingestelde bereidingsduur,
- kookwekker.

## Digitale klok instellen

Wanneer het apparaat op het net is aangesloten of na een stroomstoring, knippert "0.00" op het scherm.

- ▶ Druk de toetsen + en - enkele seconden tegelijkertijd in. Zolang de punt tussen de uren en minuten knippert, kunt u de tijd met de toetsen + en - instellen.
  - Als de tijdstellingsmodus wordt geselecteerd terwijl een automatisch programma is ingeschakeld, wordt het automatische programma geannuleerd.

U kunt de tijd wijzigen door bovenstaande stappen opnieuw uit te voeren.

## Instellen van frequentie geluidssignaal

U kunt de frequentie van het geluidssignaal veranderen zolang er geen bereidingscyclus is geprogrammeerd (wat betekent dat de tijd op het scherm wordt aangegeven).



- ▶ Druk de toetsen + en - (in het tijdwijzigingsmenu) tegelijkertijd in.
- ▶ Druk op Mode of Set om het menu te selecteren, waarin de frequentie van het geluidssignaal kan worden gewijzigd.
- ▶ U wijzigt de frequentie van het geluidssignaal door de toets Mode of Set herhaaldelijk in te drukken. Op het scherm verschijnt: "ton1", "ton2", "ton3".

## Handmatige bediening van de oven

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

## Uitgestelde bereiding met ingestelde duur starten

- ▶ Wanneer de tijd wordt weergegeven, drukt u de toets Mode of Set twee keer in om een duur in te stellen.
- ▶ Druk er nogmaals op om het einde van de bereidingstijd in te stellen.
- ▶ Stel de gewenste tijd met de toetsen + en - in.

- Wanneer de duur of de eindtijd wordt gewijzigd, brandt het symbool Auto.
- Zodra een programmaduur is ingesteld, kan de eindtijd niet worden verkort.
- De duur van een programma kan ook niet worden verlengd zodra de eindtijd is ingesteld.
- De instellingen voor de eindtijd en de duur definiëren de begintijd als volgt: begintijd = eindtijd - duur.
- Nadat de duur en de eindtijd zijn ingesteld, wordt de eindtijd in het scherm aangegeven.
- Het programma start wanneer de tijd overeenkomt met de begintijd: het symbool Auto licht op en het symbool  begint te knippen.
- Wanneer de bereidingstijd begint, beginnen de cijfers in het scherm terug te tellen. Als alleen het einde van de bereidingsduur is geselecteerd (duur = 0), wordt er met de bereiding begonnen en lopen de cijfers in het scherm terug.
- Het symbool Auto brandt zolang er op de vertraagde begintijd wordt gewacht en tijdens de hele bereidingsduur.
- Het symbool  knippert zolang er op de vertraagde start wordt gewacht en brandt continu zodra er met de bereiding wordt begonnen.
- Aan het begin van de bereidingstijd is er een geluidssignaal te horen. U kunt dit uitschakelen door op Set te drukken of u wacht tot het signaal vanzelf ophoudt.


### Semi-automatisch programma met duur of eindtijd

#### Tijdsinstelling programma


- ▶ U kunt de programmaduur of de eindtijd selecteren door de toets Mode of Set twee keer in te drukken en de gewenste tijd met de toetsen + en - in te stellen.
  - Het betreffende symbool Auto knippert zolang de duur of de eindtijd wordt ingesteld.
  - Zodra een programmaduur is ingesteld, kan de eindtijd niet worden verkort.

- De duur van een programma kan ook niet worden verlengd zodra de eindtijd is ingesteld.

#### Actief programma

- Wanneer een automatisch programma draait (en de bereidingsfunctie dus actief is), blijft het symbool Auto branden en de resterende bereidingstijd wordt in het scherm aangegeven. Het symbool  blijft ook branden.

#### Einde automatisch programma

- Wanneer een programma is afgelopen of wanneer de eindtijd is bereikt, gaat het betreffende symbool  uit.
- Aan het einde van het automatische programma knippert het symbool Auto, op het scherm staat "End" (einde) en er is met tussenpozen een geluidssignaal te horen (dat kan worden gestopt door op Set te drukken).

#### Kookwekker

U kunt de kookwekker gebruiken om een tijdsduur in te stellen die vervolgens terug wordt geteld. Met deze functie schakelt u de oven niet in of uit. Er gaat alleen een alarm af wanneer de tijd is verlopen.

- ▶ Druk de toets Mode of Set één keer in. Op het scherm verschijnt:



- Het kloksymbool knippert en de duur van het alarm kan met de toetsen + en - worden ingesteld. Zolang deze functie actief is, brandt het kloksymbool en op het scherm wordt de resterende tijd (aftellen) aangegeven.
- Aan het einde gaat er een geluidssignaal af (dat kan worden gestopt door op Set te drukken).

#### Gegevens wijzigen/verwijderen

- ▶ De ingestelde gegevens kunnen op elk gewenst moment worden gewijzigd door de toetsen + en - tegelijkertijd in te drukken.
  - Wanneer de bereidingsduur wordt geannuleerd, wordt de functie automatisch beëindigd en vice versa.

- Wanneer er een geprogrammeerde functie wordt gebruikt, accepteert het apparaat geen bereidingseindtijden die vroeger liggen dan het begin van de bereidingstijd die door het apparaat zelf wordt aangegeven.

**Opmerking:** De oven blijft nog lang nadat hij is uitgeschakeld op dezelfde hoge ingestelde temperatuur. Om te voorkomen dat gerechten hierdoor uitdrogen of aanbranden, wordt aangeraden ze uit de oven te nemen.

## Eerste keer inschakelen



- ▶ Wanneer de oven voor de eerste keer wordt ingeschakeld, laat deze dan leeg met de temperatuurknop op maximum. Laat de oven ten minste 40 minuten aan staan en zorg voor ventilatie van de ruimte.
  - De geur die vrijkomt is het gevolg van de verdamping van stoffen die worden gebruikt om de oven te beschermen in de periode tussen productie en installatie.
  - Na 40 minuten stopt de oven automatisch en is die gebruiksklaar, nadat de oven is afgekoeld.

## Suggesties







- ▷ Zet uw gerechten nooit in de oven wanneer deze koud is. Wacht tot deze op temperatuur is, zodat de gerechten ook slagen.
- ▷ Plaats pannen en schalen tijdens de bereiding nooit op de bodem van de oven.
- ✓ Plaats ze op de meegeleverde rekken of lekbakken op een van de 5 niveaus.
  - Doet u dit niet, dan kan het emaille van de oven beschadigd raken.
- ▷ In uw Franke-oven wordt een speciaal emaille gebruikt dat eenvoudig schoon te houden is. Er wordt echter aangeraden het vaak te reinigen, zodat er geen vet of etensresten achterblijven.
- ▷ Zelfreinigende panelen (indien aanwezig) kunnen met een sopje worden schoongemaakt (zie de reinigingsinstructies).

**Opmerking:** Lees de kookwrekerinstructies (zie pag. 125) alvorens de oven in te schakelen.

## KOOKTABEL

| Instelling<br>keuzeknop  | Gerecht                                  | Gewicht<br>(kg) | Niveau* | Voorverwar-<br>mingstijd<br>(min.) | Instelling<br>thermostaat-<br>knop | Duur<br>(min) |
|--|--|-----------------|---------|------------------------------------|------------------------------------|---------------|
| <b>STANDAARD-<br/>BEREIDING</b><br><br> | Gebraden varkensvlees                    | 1               | 3       | 9,5                                | 180 °C                             | 65-75         |
|  | Omelet                                   | 1,5             | 2       | 10,5                               | 200 °C                             | 25-30         |
|  | Kabeljauw/brasem/tarbot                  | 1               | 3       | 9,5                                | 180 °C                             | 15            |
|  | Broodjes                                 | 1               | 2 of 4  | 9,5                                | 175 °C                             | 25-30         |
|  | Pastei                                   | 1               | 2       | 10,5                               | 200 °C                             | 40-45         |
|  | Zoetwatervis                             | 1,5             | 3       | 10,5                               | 200 °C                             | 35-40         |
|  | Polenta met saus                         | 0,5             | 2       | 9,5                                | 180 °C                             | 25-30         |
|  | Kwarktaart                               | 1,5             | 2       | 9,5                                | 180 °C                             | 25-30         |
| <b>HETELUCHT-<br/>VERDELING</b><br><br> | Gebraden varkensvlees                    | 1               | 3       | 9                                  | 180 °C                             | 60-70         |
|  | Konijn                                   | 1               | 2       | 9,5                                | 190 °C                             | 55-65         |
|  | Crescia Marchigiana<br>(snel plat brood) | 1,5             | 2       | 10                                 | 200 °C                             | 25-30         |
|  | Rivierkreeft                             | 0,5             | 3       | 10                                 | 200 °C                             | 30-40         |
|  | Kabeljauw/brasem/tarbot                  | 2               | 2 of 4  | 7,5                                | 150 °C                             | 25-30         |
|  | Broodjes                                 | 2               | 2 of 4  | 9                                  | 180 °C                             | 25-30         |
|  | Fruitgebak                               | 1,5             | 2       | 9                                  | 175 °C                             | 30-35         |
|  | Vlees- en groentetaart                   | 2               | 3 of 5  | 9                                  | 180 °C                             | 40-45         |



|   |   |                               |        |        |               |        |         |
|---|---|-------------------------------|--------|--------|---------------|--------|---------|
|    | <b>PIZZA</b>  | Broodjes                      | 1      | 3      | Met de        | 170 °C | 30-35   |
|   |   | Pittabrood                    | 1      | 1      | functie "snel | Max.   | 14-18   |
|   |   | Groentetaart                  | 0,8    | 3      | bereiden"     | 180 °C | 45-50   |
|   |   | Pizza                         | 0,4    | 1-3    | kunt u de     | Max.   | 12-14   |
|   |   | Kip (delen)                   | 0,8    | 2 of 3 | voorverwar-   | 170 °C | 55-60   |
|   |   | Parelhoen/konijn (delen)      | 0,8    | 2      | mingstijd     | 170 °C | 70-75   |
|   |   | Kalkoen                       | 1,5    | 3      | verkorten.    | 170 °C | 85-90   |
|   |   | Eend                          | 1,5    | 2 of 3 |               | 170 °C | 80-85   |
|   |   | Rosbief                       | 1      | 3      |               | 185 °C | 105-115 |
|   |   | Brasem/zeebaars/<br>kabeljauw | 0,8    | 3      |               | 150 °C | 17-23   |
|   |   | Gevulde groente               | 1,5    | 3      |               | 180 °C | 40-45   |
|   |   | Koekjes                       | 0,5    | 3      |               | 160 °C | 13-17   |
|   |   | Fruitgebak                    | 0,8    | 3      |               | 170 °C | 32-38   |
|   |   | Meringue                      | 0,5    | 3      |               | 90 °C  | 70-75   |
|    | <b>HETELUCHT-<br/>VERDELING</b>                           | Pompeibrood                   | 2,5    | 2 of 3 | 7             | 180 °C | 25-30   |
|   |   | Volkorenbrood                 | 1      | 1-4    | 8             | 190 °C | 30-35   |
|   |   | Bladerdeeg                    | 1      | 1-4    | 8             | 190 °C | 30-35   |
|   |   | Hartige koekjes               | 0,75   | 1-3    | 8             | 190 °C | 25-30   |
|   |   | Groentetaart                  | 1      | 3      | 7             | 180 °C | 55-60   |
|   |   | Cake                          | 0,5    | 2 of 3 | 7             | 180 °C | 25-30   |
|   |   | Kaastaart                     | 1,5    | 3      | 7             | 180 °C | 25-30   |
|   |   | Forel in papillot             | 0,3    | 3      | 8,5           | 200 °C | 15-20   |
|    | <b>MULTIVERWAR-<br/>MING-BEREIDING<br/>MET VENTILATOR</b> | Konijn +                      | 1,5    | 1-3    | 7,5           | 200 °C | 115-125 |
|   |   | Vleespastei +                 | 1,5    | 1-3    | 7,5           | 200 °C | 50-55   |
|   |   | Vlees- en groentetaart        | 1,5    | 1-3    | 7,5           | 200 °C | 35-40   |
|   |   | Kip                           | 1,5    | 2      | 6             | 180 °C | 60-65   |
|   |   | Gebraden speenvarken          | 6,5    | 3      | 7,5           | 200 °C | 370-390 |
|   |   | Hartige koekjes               | 0,3    | 3      | 6             | 180 °C | 20      |
|   |   | Fruitgebak                    | 1,5    | 3      | 7,5           | 200 °C | 30-35   |
|   | Aardappelen   | 1                             | 3      | 6      | 180 °C        | 30-35  |         |
|    | <b>SNELLE<br/>BEREIDING</b>                               | Focaccia                      | 1      | 3      | 11,5          | Max.   | 55-60   |
|   |   | Broodjes                      | 1      | 1-4    | 5,5           | 180 °C | 20-25   |
|   |   | Roggebrood                    | 1      | 3      | 5,5           | 180 °C | 25-30   |
|   |   | Pizza                         | 0,9    | 1-3    | 11,5          | Max.   | 10-11   |
|   |   | Rosbief                       | 1,5    | 3      | 5,5           | 180 °C | 35-40   |
|   |   | Been varkens-/kalfsvlees      | 1      | 3      | 5,5           | 180 °C | 110-120 |
|   |   | Turkije                       | 1      | 3      | 5,5           | 180 °C | 45-50   |
|  | <b>GRILLEN</b>  | Kippenvleugels                | 1      | 4 of 5 | 7             | Max.   | 25-30   |
|   |   | Karbonade                     | 0,8    | 3      | 7             | Max.   | 25-30   |
|   |   | Sint-Jakobsschelpen           | 0,5    | 3 of 4 | 7             | Max.   | 14-16   |
|   |   | Aardappelen                   | 1      | 3      | 7             | Max.   | 25-30   |
|   |   | Zoetwatervis                  | 1      | 3 of 4 | 7             | Max.   | 25-30   |
|   |   | Gegratineerde tomaten         | 0,4    | 2 of 3 | 7             | Max.   | 25-30   |
|   |   | Palingkebab                   | 0,5    | 3      | 7             | Max.   | 25-30   |
|   |   | Kalkoenkebab                  | 0,5    | 4      | 7             | Max.   | 25-30   |
|  | <b>BEREIDING MET<br/>TURBOGRILL</b>                       | Kippenpoten                   | 1      | 4 of 5 | 9,5           | Max.   | 25-30   |
|   |   | Spareribs                     | 0,5    | 4      | 14            | Max.   | 40-45   |
|   |   | Parelhoen (delen)             | 1,2    | 4      | 14            | Max.   | 30-35   |
|   |   | Brasem in papillot            | 1      | 3      | 8             | Max.   | 20-25   |
|   |   | Kip (delen)                   | 1,5    | 3      | 14            | Max.   | 35-40   |
|   |   | Kwartel                       | 0,8    | 4      | 14            | Max.   | 30-35   |
|   |   | Worstjes                      | 1      | 4      | 14            | Max.   | 20-25   |
|   | Groenten  | 1                             | 4 of 5 | 14     | Max.          | 10-15  |         |

**Opmerking:** De aanwijzingen in de tabel zijn gebaseerd op bereidingstests die door een team van professionele koks zijn uitgevoerd. Zij dienen alleen als richtlijn en kunnen naar persoonlijke smaak worden aangepast.

## REINIGING EN ONDERHOUD

U kunt de oven op de conventionele manier reinigen (met schoonmaakmiddelen, ovenspray), maar alleen wanneer deze erg vuil is en de vlekken moeilijk te verwijderen zijn.

### Alleen model SM / SMP

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

- ▶ Draai de keuzeknop voor de bedrijfsmodus naar de stand "standaardbereiding" .
- ▶ Stel de temperatuurknop in op 70 °C.
- ▶ Giet 0,6 liter water in een lekbak en plaats deze op het onderste niveau.
  - Na ongeveer 20 minuten zijn de voedselresten op het emaille zacht geworden, zodat u ze met een zachte doek kunt wegvegen.

### Belangrijk

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

De bediening van het apparaat is veilig met en zonder bakgeleiders.

- De roestvrij stalen en geëmailleerde delen van de oven blijven zo goed als nieuw wanneer ze regelmatig met water of speciale reinigingsmiddelen worden schoongemaakt. Laat ze na reiniging grondig drogen.
- Gebruik geen schuurponsjes, staalwol, zoutzuur of andere producten die krassen of beschadigen op het oppervlak kunnen veroorzaken. **Gebruik geen stoomreinigers of rechtstreekse waterstralen.**
- Vlekken op de bodem van de oven worden altijd veroorzaakt door het morsen en spatten van voedsel (saus, suiker, eiwit en vet).
  - Tijdens de bereiding van voedsel wordt er gespat wanneer de bereidingstemperatuur te hoog is. Morsen komt voor wanneer de gebruikte schalen te klein zijn of wanneer het volume tijdens de bereiding sterker toeneemt dan ingeschat.

- Deze twee problemen kunnen worden voorkomen door diepe schalen te gebruiken of de lekbak die bij de oven is meegeleverd.

- Wat betreft het onderste deel van de oven, wordt aangeraden vlekken te verwijderen wanneer de oven nog warm is. Vlekken zijn het gemakkelijkst te verwijderen wanneer ze nieuw zijn.

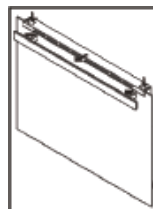
### Ovendeur reinigen

- ▶ De binnen- en buitenzijde van de ovendeur moet met heet water worden gereinigd wanneer de oven helemaal koud is. Gebruik geen schuurponsjes. Reinig het glas met speciale reinigingsmiddelen.
- ▶ Reinig de geëmailleerde oppervlakken en de binnenzijde van de oven met heet water en een niet-schurend reinigingsmiddel.

### Alleen model CR 86

Voor een grondigere reiniging kan het plastic decoratiepaneel van de ovendeur worden verwijderd.

- ▶ Open de ovendeur, druk tegen de zijkanten en verwijder het paneel; zie de afbeelding.
- ▶ U plaatst het paneel terug in de ovendeur door het op zijn plaats te schuiven en er licht op te drukken, zodat de bevestigingen aan de zijkant ingrijpen.



### Glazen binnenpaneel verwijderen (alleen modellen CL, CR, SM, SMP) (afb. 2)

U kunt de glaspanelen uit de ovendeur verwijderen, zodat die goed kunnen worden gereinigd. U doet dit als volgt:

- ▶ Open de ovendeur helemaal en verdraai de twee zwarte blokjes (met het woord "CLEAN") aan de onderkant van de deur 180°, zodat ze in de uitsparingen in de oven vallen.

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

- ▶ Til de glazen binnenpanelen voorzichtig op. De twee blokjes voorkomen dat de deur sluit (als de blokjes niet volledig zijn gedraaid, gaat de deur dicht zodra de glaspanelen worden verwijderd).
- ▶ Reinig de glaspanelen, plaats die terug (de woorden "TEMPERED GLAS" moeten duidelijk leesbaar zijn) en draai de twee blokjes terug naar de oorspronkelijke stand.



Probeer nooit de deur te sluiten wanneer een of beide blokjes het glazen binnenpaneel gedeeltelijk of helemaal hebben vrij gezet. Vergeet na het reinigen niet de beide blokjes terug te draaien alvorens de deur te sluiten.

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

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

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

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

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



Probeer nooit de deur te sluiten als één of twee blokken gedeeltelijk of volledig open zijn. Vergeet na het reinigen niet de beide blokjes terug te draaien alvorens de deur te sluiten.

### Ovendeur verwijderen (afb. 4)

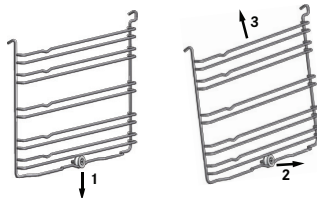
Om het reinigen van de oven gemakkelijker te maken, kunt u de ovendeur als volgt verwijderen:

- ▶ De scharnieren hebben twee verplaatsbare vergrendelingen (A). Til vergrendeling (A) op om de scharnier los te zetten.
- ▶ Pak de deur aan de zijkanten in de buurt van de scharnieren vast. Til de deur op en trek hem naar buiten.
- ▶ Plaats de deur terug door de scharnieren in de groeven te schuiven.
- ▶ Vergeet niet de twee vergrendelingen (A) die als scharnier dienst doen, terug te draaien alvorens de deur te sluiten.

Raadpleeg de afbeeldingen achter in deze handleiding.

### Zijframes verwijderen

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



### Zijframes aanbrengen

- ▶ Houd het frame gekanteld en duw de bovenste haken in hun gaten. Duw daarbij licht in de richting van de hellingshoek.
- ▶ Houd het frame nog steeds gekanteld en trek het in de richting van de buitenkant van de wand raken.

- ▶ Draai het frame naar de wand. Buig het dwarsstuk dat gekoppeld is aan de geleidingsbus naar beneden en verwijder het uit de sleuf.

### Ovenlamp vervangen



Franke-ovens hebben een ronde lamp linksboven achter in de oven. U kunt de ovenlamp als volgt vervangen:

- ▶ Ontkoppel de voeding naar het apparaat door de hoofdschakelaar uit te zetten of de stekker los te trekken (indien bereikbaar).
- ▶ Schroef de lens (A) los.
- ▶ Schroef de lamp los en vervang hem door een lamp die bestand is tegen hoge temperaturen (300 °C) en over de volgende kenmerken beschikt:
  - Spanning: 220/240 V ~ 50-60 Hz
  - Vermogen: 25 W
  - Aansluiting: G9
- ▶ Plaats de lens (A) terug en sluit de voeding weer aan.

### WAARSCHUWING! Schade aan de lamp door verkeerde behandeling!

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



### WAARSCHUWING! Risico op elektrische schok!

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



### WAARSCHUWING! Elektrische schok door verkeerde behandeling!

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

## TECHNISCHE GEGEVENS

|  |                     |
|--|---------------------|
| Netspanning en frequentie              | 220-240 V, 50/60 Hz |
| Totale vermogen en zekeringgrootte     | 2850 W ~ 16 A       |
| <b>Voeding en verwarmingselementen</b> |                     |
| Bovenin                                | 1000 W              |
| Onderin                                | 1250 W              |
| Grill                                  | 2250 W              |
| Rond                                   | 2000 W              |
| Ventilator                             | 30 W                |
| Tangentiële ventilator                 | 15 W                |
| Ovenlamp                               | 1x 25 W             |

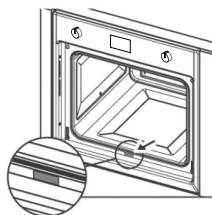
## KLANTENSERVICE

Bij problemen met de oven kunt u contact opnemen met het technische servicecentrum van Franke (zie de bijgevoegde lijst).

**Schakel nooit een niet-erkende monteur in.**

**Geef het volgende aan:**

- het soort storing
- het model (Art./Cod.);
- het serienummer (S.N.)



Deze informatie staat op het gegevensplaatje op het garantiecertificaat aangegeven.

## VERWIJDERING

### Informatie voor gebruikers



Het symbool op het product of de verpakking geeft aan dat het apparaat niet als huishoudelijk afval mag worden verwijderd.

Door het zorgvuldig afvoeren van het apparaat helpt u schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.

Meer gegevens over de recycling van het apparaat zijn beschikbaar bij de bevoegde instantie, plaatselijke afvalverwerkingsdienst of de verkoper van het apparaat.

Verwijder het apparaat dat moet worden afgevoerd via een speciaal afvalverzamelpunt voor elektronische en elektrische apparaten.

Dit is in overeenstemming met de richtlijnen 2012/19/EU in verband met het verminderen van gevaarlijke stoffen die worden gebruikt in elektrische en elektronische apparaten en bij afvalverwijdering.

Het doorgekruiste afvalbaksymbool op het apparaat geeft aan dat het aan het einde van de levensduur niet mag worden verwijderd als huisvuil.

Daarom moet de gebruiker het apparaat aan het einde van zijn levensduur naar een geschikt recyclingcentrum voor elektronisch en lektrotechnisch afval brengen, of retourneren aan de dealer bij de aankoop van een nieuw, soortgelijk apparaat.

Een goed gescheiden afvalinzameling van afgedankte apparaten voor verdere recycling, behandeling en milieuvriendelijke verwijdering helpt een potentieel negatieve uitwerking op het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert de recycling van de gebruikte materialen.

### Informatie voor testinstituten

Voor het berekenen van het volume moeten de geleiders voor de interne bedrading, indien aanwezig, worden verwijderd (volgens normen 2009/60350 - 50304/EN).

## GETESTE GERECHTEN

In overeenstemming met de norm EN / IEC 60350 Deze tabellen zijn samengesteld voor de controle-instanties om het beoordelen en testen van diverse apparaten mogelijk te maken.

### Kooktabel lezen

De tabel geeft aan welke functie het beste kan worden gebruikt om voedsel tegelijkertijd op één of meerdere niveaus op te warmen. De kooktijden verwijzen naar het plaatsen van het voedsel in de oven zonder voorverwarmen (indien vereist). Temperaturen en kooktijden zijn geschatte waarden en afhankelijk van de kwaliteit van het voedsel en het gebruikte kookgerei.

Gebruik in eerste instantie de aanbevolen waarden en als het eindresultaat niet is zoals verwacht, kunt u de duur verlengen of verkorten. We raden aan om de bijgeleverde accessoires te gebruiken, zoals cakevormen en een donkere metalen bakplaat. Volg de voorkeurstabel waarin de geleverde items worden vermeld die op diverse niveaus kunnen worden geplaatst.

### Tegelijkertijd diverse menu's opwarmen

De aanbevolen ventilatiefuncties zorgen ervoor dat u op meerdere niveaus tegelijkertijd kunt koken. Bij het koken op één niveau kunt u ook de statische functie gebruiken.

| Recept                             | Functie          | Voorverwarmen | Niveau (van laag naar hoog)   | Temp. (°C) | Tijd (min) | Accessoires / Opmerkingen                              |
|------------------------------------|------------------|---------------|---|------------|------------|--|
| Zandgebak                          | STATISCH         | JA            | 4   | 160        | 20         | Niveau 4: platte lekbak                                |
|                                    | MULTI-VERWARMING | JA            | 3-4   | 160        | 23         | Niveau 4: platte lekbak<br>Niveau 3: diepe lekbak      |
| Kleine taarten                     | STATISCH         | JA            | 3   | 160        | 25         | Niveau 3: platte lekbak                                |
|                                    | MULTI-VERWARMING | JA            | 3-4   | 160        | 23         | Niveau 4: platte lekbak                                |
| Sponscake zonder vet               | STATISCH         | JA            | 2   | 160        | 45         | Niveau 2: cakeblik op rek                              |
|                                    | MULTI-VERWARMING | JA            | 2   | 170        | 30         | Niveau 2: cakeblik op rek                              |
| Appeltaart                         | STATISCH         | JA            | 1   | 180        | 65         | Niveau 1: cakeblik op rek                              |
|                                    | SNELLE BEREIDING | JA            | 1   | 180        | 55         | Niveau 1: cakeblik op rek                              |
| Twee appeltaarten                  | SNELLE BEREIDING | JA            | 1-3   | 180        | 80         | Niveau 3: cakeblik op rek<br>Niveau 1: cakeblik op rek |
| Hartige taarten                    | STATISCH         | JA            | 2   | 165        | 27         | Niveau 2: cakeblik op rek                              |
|                                    | MULTI-VERWARMING | JA            | 2   | 165        | 35         | Niveau 2: cakeblik op rek                              |
| Grillen                            |                  |               | Bij het bereiden van voedsel rechtstreeks op het rek moet u de lekbak op het niveau eronder plaatsen. Hierin worden de etensresten opgevangen en de oven blijft schoon. Houd bij het grillen 3-4 cm vrij aan de voorkant van het rek, zodat u het rek gemakkelijk uit de oven kunt trekken. |            |            |  |
| Tosti* (5 minuten voorverwarmen)   | GRILL            | JA            | 4   | 200        | 3-5        | Niveau 4: rek  |
| Hamburgers** (geen voorverwarming) | GRILL            | NEE           | 4   | 200        | 35         | Niveau 4: rek<br>Niveau 3: lekbak                      |

\* Houd de deur tijdens de hele bereidingstijd gesloten.

\*\* Draaien na 10 minuten.





## ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

|  |     |  |     |
|--|-----|--|-----|
| Πληροφορίες για το παρόν εγχειρίδιο        | 135 | Λειτουργία                                     | 141 |
| Προοριζόμενη χρήση                         | 136 | Ηλεκτρική σύνδεση                              | 142 |
| Πληροφορίες ασφάλειας                      | 136 | Προγράμματα μαγειρέματος                       | 142 |
| Ενδεδαιγμένη εγκατάσταση και τοποθέτηση    | 138 | Αναλογικό σύστημα προγραμματισμού μαγειρέματος | 143 |
| Ενδεδαιγμένη χρήση                         | 138 | Ψηφιακό σύστημα προγραμματισμού μαγειρέματος   | 145 |
| Συντήρηση και καθαρισμός                   | 138 | Ενεργοποίηση για πρώτη φορά                    | 146 |
| Επισκευή                                   | 139 | Πρακτικές συμβουλές                            | 147 |
| Απόσυρση                                   | 139 | Πίνακας μαγειρέματος                           | 147 |
| Πληροφορίες για την εξοικονόμηση ενέργειας | 139 | Καθαρισμός και συντήρηση                       | 149 |
| Περίληψη                                   | 139 | Τεχνικά δεδομένα                               | 152 |
| Εγκατάσταση                                | 140 | Υποστήριξη                                     | 152 |
| Μοντέλα CL, CR, SM, SMP                    | 140 | Απόρριψη                                       | 153 |
| Μοντέλα CM                                 | 141 | Δοκιμασμένα φαγητά                             | 154 |
|  |     | Πώς να ερμηνεύετε τον πίνακα μαγειρέματος      | 154 |

## 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. Η 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.                     |

## ΠΡΟΟΡΙΖΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

---

Ο φούρνος σχεδιάστηκε αποκλειστικά για μη επαγγελματική, οικιακή χρήση σε ένα νοικοκυριό.

Ο φούρνος έχει σχεδιαστεί για να προσφέρει επαγγελματική απόδοση στο σπίτι.

Είναι μια συσκευή πολλαπλών εφαρμογών που εξασφαλίζει ασφαλή και εύκολη επιλογή διαφορετικών μεθόδων μαγειρέματος.

## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

---

▷ Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήστη και τις πληροφορίες ασφαλείας πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο.

▷ Φυλάξτε το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για πιθανές ζημιές που μπορεί να προκύψουν εξαιτίας λανθασμένης εγκατάστασης και λανθασμένης, ακατάλληλης ή αλόγιστης χρήσης της συσκευής.

Η ασφάλεια του ηλεκτρικού φούρνου εξασφαλίζεται μόνο όταν συνδέεται σε γειωμένο σύστημα, που συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς. Για να διασφαλίσετε την ασφαλή και αποτελεσματική λειτουργία της παρούσας ηλεκτρικής συσκευής:

▷ Επικοινωνείτε μόνο με εξουσιοδοτημένα κέντρα τεχνικής εξυπηρέτησης.

▷ Μην τροποποιείτε οποιαδήποτε χαρακτηριστικά της συσκευής.

▷ 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 επίτηρηση, 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 επίτηρηση.



- ▷ Μην αφήνετε παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- ▷ Μην επιτρέπετε σε παιδιά να αγγίζουν τη συσκευή ή τα πλήκτρα λειτουργίας της κατά τη διάρκεια και αμέσως μετά τη χρήση της.
- ▷ Διασφαλίστε ότι η συσκευή είναι εγκατεστημένη με τέτοιο τρόπο, ώστε να μπορεί να αποσυνδεθεί από την παροχή ισχύος με μια απόσταση ανοίγματος επαφής που διασφαλίζει πλήρη αποσύνδεση στην κατηγορία III καταστάσεων υπέρτασης. 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.



#### **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. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από τον τεχνικό σέρβις του ή από άλλα παρόμοια καταρτισμένα άτομα, προς αποφυγή οποιουδήποτε κινδύνου.

**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.

## Ενδεδειγμένη εγκατάσταση και τοποθέτηση

- ▷ Απομακρύνετε τα παιδιά από τη συσκευή και τα υλικά συσκευασίας.
- Αν θέλετε ο φούρνος να είναι μόνιμα συνδεδεμένος στην παροχή ισχύος:
- ▷ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή εγκαθίσταται μόνο από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, έναν ηλεκτρολόγο ή τεχνικά καταρτισμένο προσωπικό με επαρκείς γνώσεις/κατάρτιση.
  - ▷ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή συνδέεται άμεσα στην κεντρική πρίζα. Βεβαιωθείτε ότι δεν χρησιμοποιούνται προσαρμογείς, πολύπριζα και καλώδια προέκτασης για τη σύνδεση της συσκευής.
  - ▷ Διασφαλίστε ότι η συσκευή δεν εκτίθεται σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιος). Διασφαλίστε ότι η συσκευή δεν εκτίθεται σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιος).



### Κίνδυνος θανάτου!

- ▷ Απομακρύνετε τα κατοικίδια ζώα από τη συσκευή.
- ▷ Υλικά συσκευασίας, π.χ. πλαστική μεμβράνη και πολυστερένιο, μπορεί να είναι επικίνδυνα για παιδιά.
- ▷ Απομακρύνετε τα παιδιά από τα υλικά συσκευασίας.

## Ενδεδειγμένη χρήση

- ▷ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για προετοιμασία και μαγείρεμα φαγητού.
- ▷ Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε σκεύη μέσα στον φούρνο ή όταν 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 αλουμινοχαρτό.
- ▷ Μην φράσσετε τον εξαερισμό του ανεμιστήρα ή τις θυρίδες ψύξης επάνω από την πόρτα του φούρνου.



### Κίνδυνος εγκαύματος!

- ▷ Όταν ανοίγετε ή κλείνετε την πόρτα, να κρατάτε πάντα τη θυρολαβή από το κέντρο της.



### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας εξαιτίας συσκευής που έχει υποστεί βλάβη!

- ▷ Μην ενεργοποιήσετε μια συσκευή που έχει υποστεί βλάβη.
- ▷ Κατεβάστε την ασφάλεια του ηλεκτρικού πίνακα.
- ▷ Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.



### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- ▷ Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα μέλη του σώματός σας.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ξυπόλυτοι.
- ▷ Μην τραβάτε τη συσκευή ή το καλώδιο παροχής για να το αφαιρέσετε από την πρίζα.

## Συντήρηση και καθαρισμός

Πριν από τη συντήρηση ή τον καθαρισμό:

- ▷ Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ισχύος, π.χ. κατεβάστε την ασφάλεια του ηλεκτρικού πίνακα.



### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας εξαιτίας της εισαγωγής υγρού!

Η συσκευή περιλαμβάνει ηλεκτρικά εξαρτήματα.

- ▷ Βεβαιωθείτε ότι δεν εισέρχεται υγρό στο εσωτερικό της συσκευής.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε ατμό υπό πίεση για να καθαρίσετε τη συσκευή.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε βρεγμένο πανί για να καθαρίσετε τα λειτουργικά στοιχεία.

## Επισκευή

- ▷ Μην επιτρέπετε σε κανέναν εκτός από εξουσιοδοτημένο προσωπικό να εγκαθιστά ή να επισκευάζει τη συσκευή.
- ▷ Επικοινωνήστε με ένα εγκεκριμένο από τον κατασκευαστή κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης ή εξουσιοδοτημένο προσωπικό στις παρακάτω περιπτώσεις:
  - Αμέσως μετά την αποσυσκευασία, στην περίπτωση αμφιβολιών σχετικά με την ακεραιότητα της συσκευής
  - Κατά την εγκατάσταση (σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή)

- Αμφιβολιών σχετικά με τη σωστή λειτουργία της συσκευής
- Δυσλειτουργίας ή κακής λειτουργίας
- Αντικατάστασης της πρίζας αν δεν είναι συμβατή με το βύσμα της συσκευής.

## 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

### Α. Κουμπί επιλογή προγραμμάτων

Για την επιλογή της λειτουργίας φούρνου ανάλογα με το είδος μαγειρέματος που απαιτείται. Όταν το κουμπί τεθεί σε κάποιο πρόγραμμα, η λυχνία φούρνου ανάβει υποδεικνύοντας ότι ο φούρνος είναι ενεργοποιημένος.

### Β. Σύστημα προγραμματισμού

Οι φούρνοι Franke διαθέτουν διάφορα συστήματα διαχείρισης και ελέγχου του χρόνου μαγειρέματος, ανατρέξτε στη σελίδα 143 για ειδικές λεπτομερείς οδηγίες. Απλά προσδιορίστε το είδος ελέγχου με το οποίο είναι εξοπλισμένος ο φούρνος σας, ώστε να καθοδηγηθείτε στη σωστή χρήση της λειτουργίας.

### Γ. Ενδεικτής θερμοστάτη

Υποδεικνύεται με το σύμβολο **C**, επισημαίνει ότι τα θερμοκρασιακά στοιχεία του φούρνου είναι ενεργοποιημένα. Απενεργοποιείται, μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία και ενεργοποιείται ξανά, όταν ενεργοποιηθεί πάλι η θέρμανση φούρνου. Είναι χρήσιμο για να ελέγχετε αν έχει επιτευχθεί η θερμοκρασία, προτού εισάγετε το φαγητό.

### Δ. Κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας (θερμοστάτης)

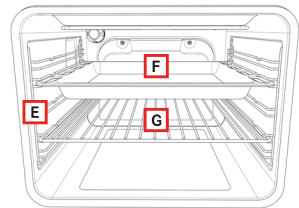
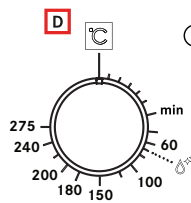
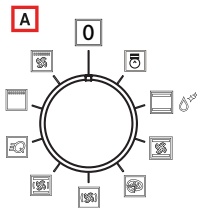
Χρησιμοποιείται για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας που απαιτείται για το είδος φαγητού που πρόκειται να μαγειρευτεί, διατηρώντας την σταθερή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να επιλέξετε την απαιτούμενη θερμοκρασία, στρέψτε το κουμπί δεξιόστροφα φέρνοντας το δείκτη στον αντίστοιχο αριθμό. Μέγ. θερμοκρασία περίπου 275 °C.

## 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 147) υποδεικνύει την καλύτερη θέση για κάθε είδος μαγειρέματος.

## ΣΤ. Ταψί συλλογής λίπους

Συνήθως χρησιμοποιείται για τη συλλογή υγρών από φαγητά που ψήνονται στη σχάρα ή για το μαγείρεμα φαγητού απευθείας μέσα σε αυτό. Το ταψί συλλογής λίπους πρέπει να αφαιρείται από το φούρνο αν δεν χρησιμοποιείται. Το ταψί συλλογής λίπους είναι κατασκευασμένο από εμαγιέ ατσάλι για φαγητό βαθμού «ΑΑ».



Τα κουμπιά εμφανίζονται εδώ μόνο για σκοπούς παρουσίασης. Ελέγξτε αυτά που υπάρχουν στη συσκευή σας.

## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

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

Πρέπει να πραγματοποιείται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό και εγκεκριμένο τεχνικό.

### Προϋποθέσεις επίπλου εντοιχισμού

- ✓ Για εντοιχισμένες μονάδες, τα εξαρτήματα (πλαστικά υλικά και ξύλα πρόσωσης) πρέπει να συναρμολογούνται με θερμοανθεκτικά συγκολλητικά υλικά (ελάχ. 100 °C):
  - ακατάλληλα υλικά και κόλλες μπορεί να οδηγήσουν σε σκέβρωμα και αποκόλληση.
- ✓ Το ντουλάπι εντοιχισμού πρέπει να εξασφαλίζει επαρκή χώρο για τις ηλεκτρικές συνδέσεις.

- ✓ Το ντουλάπι εντοιχισμού μέσα στο οποίο είναι τοποθετημένος ο φούρνος, πρέπει να είναι αρκετά γερό για να αντέξει το βάρος του εξοπλισμού.

- ▷ Ο φούρνος πρέπει να τοποθετηθεί με ασφάλεια στην εσοχή του ντουλαπιού.
- ▷ Ο φούρνος μπορεί να εγκατασταθεί σε κατακόρυφο ντουλάπι εντοιχισμού ή κάτω από τον πάγκο της κουζίνας με την προϋπόθεση ότι υπάρχει επαρκής εξαερισμός.

### Μοντέλα CL, CR, SM, SMP

(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 6 διαφορετικών μεθόδων μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε τα κουμπιά (A) και (D) στον πίνακα ελέγχου για την επιλογή των απαιτούμενων προγραμμάτων και της θερμοκρασίας. Για την καλύτερη δυνατή χρήση του δικού σας φούρνου Franke, συμβουλευτείτε τον πίνακα μαγειρέματος στη σελίδα 147.

### Ανεμιστήρας ψύξης

Για να μην ζεσταίνεται η πόρτα, ο πίνακας ελέγχου και τα παλιά μέρη, ο φούρνος Franke είναι εξοπλισμένος με έναν ανεμιστήρα ψύξης που ενεργοποιείται αυτόματα όταν ο φούρνος ανεβάζει θερμοκρασία. Όταν είναι ενεργοποιημένος ο ανεμιστήρας, εκφυσάται αέρας από το μπροστινό μέρος του φούρνου ανάμεσα στο μπροστινό τοίχωμα και την πόρτα του φούρνου. Προσέχετε ιδιαίτερα ώστε ο αέρας να μην διαταράσσει το περιβάλλον της κουζίνας και ο θόρυβος να διατηρείται σε ελάχιστο επίπεδο.

**Για την προστασία των ντουλαπιών σας, ο ανεμιστήρας συνεχίζει να λειτουργεί μετά το μαγείρεμα, μέχρι ο φούρνος να κρυώσει επαρκώς.**



### Λυχνία φούρνου

Το σύμβολο αντιστοιχεί στην ενεργοποίηση της λυχνίας φούρνου χωρίς την ενεργοποίηση κάποιου είδους θέρμανσης. Αυτή η επιλογή χρησιμεύει στον καθαρισμό του φούρνου, όταν είναι απενεργοποιημένος, για να βλέπετε μέσα στο θάλαμο μαγειρέματος.

### Απόψυξη

Για την απόψυξη του φαγητού, συνιστάται η εξής διαδικασία:

- ▶ Ρυθμίστε το κουμπί επιλογής προγραμμάτων (A) στη θέση «ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟ ΓΚΡΙΑ ΤΟΥΡΜΠΟ».
- ▶ Ρυθμίστε το κουμπί θερμοστάτη (D) στους 0 °C.

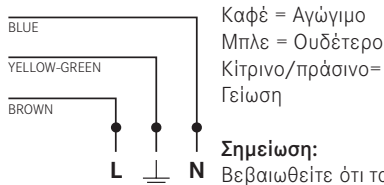
## Ηλεκτρική σύνδεση

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.



Η συχνότητα δικτύου καθορίζεται κατά την ενεργοποίησή.

## Προγράμματα μαγειρέματος



### ΦΥΣΙΚΟ ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Η πηγή θερμότητας προέρχεται από πάνω (θερμαντικό στοιχείο οροφής) και από κάτω (θερμαντικό στοιχείο βάσης). Αυτή είναι η συμβατική λειτουργία μαγειρέματος, η οποία διασφαλίζει ομοιόμορφο μαγείρεμα με τη χρήση μίας σφάρας.

Ρυθμίστε το κουμπί θερμοστάτη (D) από 50 °C μέχρι μέγ. 275 °C.



### ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ

Ενεργοποιούνται το πάνω θερμαντικό στοιχείο (οροφή), το κάτω θερμαντικό στοιχείο (βάση) και ο ανεμιστήρας μέσα στο φούρνο. Η συνεχής και ομοιόμορφη θερμότητα μαγειρεύει και ροδίζει το φαγητό ομοιόμορφα. Μπορούν να μαγειρευτούν ταυτόχρονα διάφορα φαγητά, με τη χρήση του πολύ 2 επιπέδων.

Ρυθμίστε το κουμπί θερμοστάτη (D) από 50 °C μέχρι μέγ. 275 °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 κουμπί θερμοστάτη (D) από 50 °C μέχρι μέγ. 275 °C.



### ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ

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 κουμπί θερμοστάτη (D) από 50 °C μέχρι μέγ. 275 °C.



### 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 κουμπί θερμοστάτη (D) από 50 °C μέχρι μέγ. 275 °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 κουμπί θερμοστάτη (D) από 50 °C μέχρι μέγ. 275 °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 κουμπί 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.



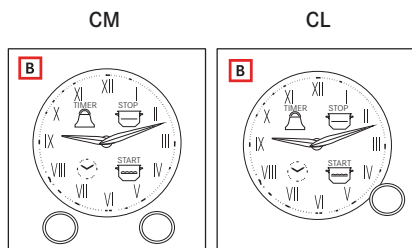
### ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ

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 κουμπί 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)



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

### Δεξιό κουμπί

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

- ▶ Πιέστε αυτό το κουμπί στιγμιαία για να ελέγξετε τις ρυθμίσεις που έχουν ήδη προγραμματιστεί (ερώτημα), ή πιέστε το για περίπου 2 δευτερόλεπτα για να ακυρώσετε τις ρυθμίσεις (επαναφορά).

### Αριστερό κουμπί (δεξιό κουμπί για 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 να αναβοσβήνει και ανάβει σταθερά.
  - Οι δείκτες θα επιστρέψουν τότε στην αρχική τους θέση για να υποδείξουν την τρέχουσα ώρα: όταν φτάσει η ώρα που έχει ρυθμιστεί, χτυπάει το κουδούνι. Αυτός ο ήχος μπορεί να σταματήσει πατώντας το δεξιό κουμπί.
  - Ο χρονοδιακόπτης δεν ελέγχει τη θέρμανση του φούρνου.





### Λήξη μαγειρέματος

- ▶ Για να ρυθμίσετε το τέλος του χρόνου μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί δύο φορές (η ενδεικτική λυχνία LED για το σύμβολο  αρχίζει να αναβοσβήνει), στη συνέχεια γυρίστε το αριστερό κουμπί (δεξιό κουμπί για 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 δεξιό 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 (δεξιό 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 δεξιό 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 δεξιό 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).

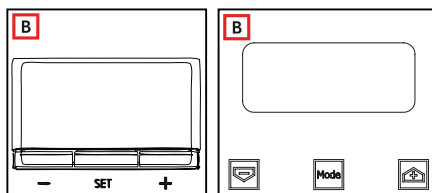


- ▶ Μετά τη ρύθμιση της σωστής ώρας, πατήστε το δεξί κουμπί για επιβεβαίωση.

πάτημα του κουμπιού Mode ή Set.  
Τα "ton1", "ton2", "ton3" θα εμφανιστούν στην οθόνη.

## Ψηφιακό σύστημα προγραμματισμού μαγειρέματος

(Εικ. 1c, 1d, 1e)



Ενεργοποιεί τον προγραμματισμό του φούρνου στις παρακάτω λειτουργίες:

- καθυστερημένη εκκίνηση μαγειρέματος με ρυθμισμένη διάρκεια,
- άμεση εκκίνηση μαγειρέματος με ρυθμισμένη διάρκεια,
- χρονοδιακόπτης.

## Ρύθμιση ψηφιακού ρολογιού

Όταν η συσκευή έχει συνδεθεί στο δίκτυο ή μετά από διακοπή ρεύματος, η οθόνη θα αναβοσβήσει στο: "0.00".

- ▶ Πιέστε μαζί τα κουμπιά + και - για μερικά δευτερόλεπτα. Η ώρα της ημέρας μπορεί να προσαρμοστεί με τα κουμπιά + και -, ενώ η κουκκίδα ανάμεσα στις ώρες και τα λεπτά αναβοσβήνει.
  - Αν η λειτουργία ρύθμισης ώρας επιλεγεί όταν είναι ενεργό κάποιο αυτόματο πρόγραμμα, τότε το αυτόματο πρόγραμμα ακυρώνεται.

Μπορούν να πραγματοποιηθούν πιθανές προσαρμογές στην ώρα επαναλαμβάνοντας τα βήματα που περιγράφονται παραπάνω.

## Αλλαγή συχνότητας του ακουστικού σήματος


Η συχνότητα του ηχητικού σήματος μπορεί να αλλάξει αν δεν είναι προγραμματισμένος κάποιος κύκλος μαγειρέματος (επομένως η οθόνη δείχνει την ώρα της ημέρας).


- ▶ Πιέστε μαζί τα κουμπιά + και - (από το μενού αλλαγής ώρας).
- ▶ Πιέστε Mode ή Set για να επιλέξετε το μενού για την αλλαγή της συχνότητας του ηχητικού σήματος.
- ▶ Η συχνότητα του ηχητικού σήματος μπορεί να αλλάξει με το επαναλαμβανόμενο

## Χειροκίνητη λειτουργία φούρνου

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

## Εκκίνηση μαγειρέματος με καθυστέρηση με ρυθμισμένη διάρκεια

- ▶ Μόλις εμφανιστεί η ώρα της ημέρας, πιέστε το κουμπί Mode ή Set δύο φορές για να ρυθμίσετε τη διάρκεια.
- ▶ Έπειτα πιέστε το ξανά για να ρυθμίσετε τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος.
- ▶ Ρυθμίστε τον απαιτούμενο χρόνο με τα κουμπιά + και -.
  - Κατά τη διάρκεια της επιλογής λειτουργίας προσαρμογής της διάρκειας ή του χρόνου λήξης, το σύμβολο Auto παραμένει αναμμένο.
  - Μόλις ρυθμιστεί η διάρκεια προγράμματος, ο χρόνος λήξης δεν μπορεί να μειωθεί.
  - Παρομοίως, η διάρκεια ενός προγράμματος δεν μπορεί να επεκταθεί, μόλις ρυθμιστεί ο χρόνος λήξης.
  - Οι ρυθμίσεις χρόνου λήξης και διάρκειας καθορίζουν το χρόνο εκκίνησης προγράμματος ως εξής: **χρόνος εκκίνησης = χρόνος λήξης - διάρκεια.**
  - Μετά τη ρύθμιση της διάρκειας και του χρόνου λήξης, εμφανίζεται στην οθόνη ο χρόνος λήξης.
  - Το πρόγραμμα εκκινείται όταν η ώρα ημέρας ταυτίζεται με το χρόνο εκκίνησης: Το σύμβολο Auto παραμένει αναμμένο και το σύμβολο  αρχίζει να αναβοσβήνει.
  - Μετά την εκκίνηση του μαγειρέματος, εμφανίζεται στην οθόνη η αντίστροφη μέτρηση. Αν είναι επιλεγμένη μόνο η λήξη του χρόνου μαγειρέματος (η διάρκεια είναι = 0), το μαγείρεμα ξεκινάει και εμφανίζεται στην οθόνη η αντίστροφη μέτρηση.
  - Το σύμβολο Auto παραμένει αναμμένο κατά το χρόνο αναμονής για την καθυστερημένη εκκίνηση και καθ' όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος.


- Το σύμβολο  αναβοσβήνει κατά το χρόνο αναμονής για την καθυστερημένη εκκίνηση και παραμένει αμετάβλητο, όταν ξεκινήσει το μαγείρεμα.
- Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα στη λήξη μαγειρέματος. Για τη σίγασή του, πιέστε το κουμπί Set ή αφήστε το σήμα να ηχεί, μέχρι να ολοκληρώσει τη διάρκεια του.

## Ημιαυτόματο πρόγραμμα με διάρκεια ή χρόνο λήξης


### Ρύθμιση του χρόνου προγραμμάτων

- ▶ Για να επιλέξετε τη διάρκεια του προγράμματος ή το χρόνο λήξης του, πατήστε το κουμπί Mode ή Set δύο φορές και ορίστε τον απαιτούμενο χρόνο με τα κουμπιά + και -.
- Κατά τη διάρκεια της επιλογής λειτουργίας προσαρμογής της διάρκειας ή του χρόνου λήξης, το αντίστοιχο σύμβολο Auto αναβοσβήνει.
- Μόλις ρυθμιστεί η διάρκεια προγράμματος, ο χρόνος λήξης δεν μπορεί να μειωθεί. Παρομοίως, η διάρκεια ενός προγράμματος δεν μπορεί να επεκταθεί, μόλις ρυθμιστεί ο χρόνος λήξης.

### Λειτουργία προγράμματος

- Όταν το αυτόματο πρόγραμμα βρίσκεται σε εξέλιξη (και επομένως η λειτουργία μαγειρέματος είναι ενεργή), το σύμβολο Auto παραμένει αναμμένο και ο εναπομείναντας χρόνος μαγειρέματος εμφανίζεται στην οθόνη σε αντίστροφη μέτρηση. Το σύμβολο  παραμένει και αυτό αναμμένο.

### Τέλος αυτόματου προγράμματος

- Κατά τη λήξη της διάρκειας του προγράμματος ή όταν επιτευχθεί ο χρόνος λήξης, το αντίστοιχο σύμβολο  απενεργοποιείται.
- Κατά τη λήξη του αυτόματου προγράμματος, το σύμβολο Auto αναβοσβήνει, η οθόνη δείχνει "End" (Λήξη) και ακούγεται ένα διακοπτόμενο ηχητικό σήμα (το οποίο μπορεί να τερματιστεί πατώντας το κουμπί Set).

### Λειτουργία χρονοδιακόπτη

Ο χρονοδιακόπτης επιτρέπει τη ρύθμιση του χρόνου, από τον οποίο ξεκινάει η αντίστροφη μέτρηση. Η λειτουργία αυτή δεν ενεργοποιεί ή απενεργοποιεί το φούρνο, αλλά παράγει μια ηχητική ειδοποίηση μόλις ολοκληρωθεί ο χρόνος.

- ▶ Πιέστε το κουμπί Mode ή Set μία φορά. Στην οθόνη εμφανίζεται:



- Το σύμβολο με το καμπανάκι αναβοσβήνει. Έπειτα η διάρκεια ειδοποίησης μπορεί να ρυθμιστεί με τα κουμπιά + και -. Όταν είναι ενεργή αυτή η λειτουργία, το σύμβολο με το καμπανάκι παραμένει αναμμένο και εμφανίζεται στην οθόνη ο εναπομείναντας χρόνος (αντίστροφη μέτρηση).
- Κατά τη λήξη του χρόνου ακούγεται ένα ηχητικό σήμα (το οποίο μπορεί να τερματιστεί πατώντας το κουμπί Set).

### Αλλαγή/διαγραφή δεδομένων

- ▶ Μπορείτε να αλλάξετε τα ρυθμισμένα δεδομένα οποιαδήποτε στιγμή πατώντας μαζί τα κουμπιά + και -.
- Η ακύρωση της διάρκειας μαγειρέματος τερματίζει αυτόματα τη λειτουργία, και αντίστροφα.
- Στην περίπτωση προγραμματισμένης λειτουργίας, η συσκευή δεν θα δεχτεί να τερματίσει τους χρόνους μαγειρέματος πριν από εκείνους τους χρόνους εκκίνησης που προτείνονται από την ίδια τη συσκευή.

**Σημείωση:** Ο φούρνος παραμένει ζεστός για αρκετό χρόνο περίπου στη ρυθμισμένη θερμοκρασία μαγειρέματος μετά την απενεργοποίησή του, επομένως αποφεύγετε να παραμύνητε ή να καίτε το φαγητό. Συνιστάτε να αφαιρείτε το φαγητό από τον φούρνο.

### Ενεργοποίηση για πρώτη φορά

- ▶ Όταν χρησιμοποιείτε το φούρνο για πρώτη φορά, θέστε τον σε λειτουργία άδειο με το διακόπτη θερμοκρασίας ρυθμισμένο στη μέγιστη θερμοκρασία για τουλάχιστον 40 λεπτά και αερίζοντας το χώρο.

- Η οσμή που παρατηρείται στη διάρκεια αυτής της εργασίας οφείλεται στην εξάτμιση ουσιών που χρησιμοποιούνται για την προστασία του φούρνου στο χρονικό διάστημα μεταξύ της κατασκευής και της εγκατάστασης.
- Μετά από 40 λεπτά, ο φούρνος σταματά αυτόματα και θα είναι έτοιμος για χρήση αφότου κρυώσει.

### Πρακτικές συμβουλές







- ▷ Για επιτυχία στο μαγείρεμα μην τοποθετείτε ποτέ τα φαγητά σας μέσα σε κρύο φούρνο. Περιμένετε μέχρι να επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.
- ▷ Κατά το μαγείρεμα, μην τοποθετείτε ποτέ κατασάρλες ή σκεύη απευθείας στο δάπεδο του φούρνου.
- ✓ Να τα τοποθετείτε πάνω στις παρεχόμενες σχάρες ή στα ταψιά συλλογής λίπους, σε μία από τις 5 διαθέσιμες θέσεις.

- Διαφορετικά, μπορεί να προκληθεί ζημιά στο σμάλτο του φούρνου.
- ▷ Ο δικός σας φούρνος Franke χρησιμοποιεί μια ειδική επίστρωση σμάλτου που είναι πολύ εύκολη στο καθάρισμα. Ωστόσο, συνιστάται να την καθαρίζετε τακτικά για να αποφεύγετε το μαγείρεμα πάνω σε βρωμιές και προηγούμενα υπολείμματα φαγητών.
- ▷ Τυχόν αυτοκαθαριζόμενα τοιχώματα (αν παρέχονται) μπορούν να καθαριστούν με σαπούνι και νερό (βλέπε οδηγίες καθαρισμού).

**Σημείωση:** Πριν από την ενεργοποίηση του φούρνου, διαβάστε τις οδηγίες χρονοδιακόπτη (βλέπε σελίδα 144).

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

| Ρύθμιση κουμπιού επιλογής   | Είδος φαγητού                                | Βάρος (kg) | Θέση σχάρας* | Χρόνος προθε-ρμανσης (ελάχ.) | Ρύθμιση κουμπιού θερμοστάτη | Διάρκεια (λεπ.) |
|---|--|------------|--------------|------------------------------|-----------------------------|-----------------|
|  | ΦΥΣΙΚΟ Ψητό χοιρινό                          | 1          | 3            | 9,5                          | 180 °C                      | 65-75           |
|   | ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ Ομελέτες                           | 1,5        | 2            | 10,5                         | 200 °C                      | 25-30           |
|   | ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ 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 Τσιζκέικ                   | 0,5        | 2            | 9,5                          | 180 °C                      | 25-30           |
|  | ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ Ψητό χοιρινό                       | 1          | 3            | 9                            | 180 °C                      | 60-70           |
|   | ΜΕ Κουνέλι στο φούρνο + Crescia Marchigiana  | 1          | 2            | 9,5                          | 190 °C                      | 55-65           |
|   | ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ANEMISΤΗΡΑ (γρήγορο επίπεδο ψωμί) | 1,5        | 2            | 10                           | 200 °C                      | 25-30           |
|   | Καραβίδες στο φούρνο                         | 0,5        | 3            | 10                           | 200 °C                      | 30-40           |
|   | Μπακαλιάρος - τσιπούρα - καλκάνι             | 2          | 2 ή 4        | 7,5                          | 150 °C                      | 25-30           |
|   | Ψωμάκια                                      | 2          | 2 ή 4        | 9                            | 180 °C                      | 25-30           |
|   | Τάρτες φρούτων                               | 1,5        | 2            | 9                            | 175 °C                      | 30-35           |
| Πίτες με κρέας και λαχανικά   | 2  | 3 ή 5      | 9            | 180 °C                       | 40-45                       |                 |

|  |   |       |       |  |        |         |
|--|---|-------|-------|--|--------|---------|
| <b>ΨΗΣΙΜΟ ΠΙΤΣΑΣ</b><br>                            | Ψωμάκια   | 1     | 3     | Για να επιταχύνετε το χρόνο προθέρμανσης, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία "Γρήγορο μαγείρεμα" | 170 °C | 30-35   |
|  | Ψωμί πίτας  | 1     | 1     |  | Μέγ.   | 14-18   |
|  | Χορτόπιτα   | 0,8   | 3     |  | 180 °C | 45-50   |
|  | Πίτσα   | 0,4   | 1-3   |  | Μέγ.   | 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><br>                  | 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 λαδόκολλα   | 0,3   | 3     | 8,5   | 200 °C   | 15-20  |         |
| <b>ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ ΠΟΛΛΑΠΛΗΣ ΙΣΧΥΟΣ</b><br> | Κουνέλι στο φούρνο + Πίτες με κρέας + Πίτες με κρέας και λαχανικά | 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   |
|  | 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      |
| <b>ΓΡΗΓΟΡΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ</b><br>                       | Τάρτες φρούτων  | 1,5   | 3     | 7,5  | 200 °C | 30-35   |
|  | Πατάτες στο φούρνο  | 1     | 3     | 6  | 180 °C | 30-35   |
|  | Φοκάτσια  | 1     | 3     | 11,5   | Μέγ.   | 55-60   |
|  | Ψωμάκια   | 1     | 1-4   | 5,5  | 180 °C | 20-25   |
|  | Ψωμί σίκαλης  | 1     | 3     | 5,5  | 180 °C | 25-30   |
| <b>ΣΤΟ ΓΚΡΙΑ</b><br>                              | Πίτσα   | 0,9   | 1-3   | 11,5   | Μέγ.   | 10-11   |
|  | Ροστ μπιφ   | 1,5   | 3     | 5,5  | 180 °C | 35-40   |
|  | Χοιρινό/βοδινό μπουτί   | 1     | 3     | 5,5  | 180 °C | 110-120 |
|  | Γαλοπούλα   | 1     | 3     | 5,5  | 180 °C | 45-50   |
|  | Φτερούγες κοτόπουλου  | 1     | 4 ή 5 | 7  | Μέγ.   | 25-30   |
|  | Παιδάκια  | 0,8   | 3     | 7  | Μέγ.   | 25-30   |
| <b>ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟ ΓΚΡΙΑ ΤΟΥΡΜΠΟ</b><br>            | Χτένια  | 0,5   | 3 ή 4 | 7  | Μέγ.   | 14-16   |
|  | Πατάτες στο φούρνο  | 1     | 3     | 7  | Μέγ.   | 25-30   |
|  | Ψάρι γλυκού νερού   | 1     | 3 ή 4 | 7  | Μέγ.   | 25-30   |
|  | Τομάτες ογκρατέν  | 0,4   | 2 ή 3 | 7  | Μέγ.   | 25-30   |
|  | Σουβλάκια χελιού  | 0,5   | 3     | 7  | Μέγ.   | 25-30   |
|  | Σουβλάκια γαλοπούλας  | 0,5   | 4     | 7  | Μέγ.   | 25-30   |
|  | Πόδια κοτόπουλου  | 1     | 4 ή 5 | 9,5  | Μέγ.   | 25-30   |
|  | Χοιρινά παιδάκια  | 0,5   | 4     | 14   | Μέγ.   | 40-45   |
| Φραγκόκοτα σε κομμάτια   | 1,2   | 4     | 14    | Μέγ.   | 30-35  |         |
| Πέστροφα στη λαδόκολλα   | 1   | 3     | 8     | Μέγ.   | 20-25  |         |
| Κοτόπουλο σε κομμάτια  | 1,5   | 3     | 14    | Μέγ.   | 35-40  |         |
| Ορτύκια  | 0,8   | 4     | 14    | Μέγ.   | 30-35  |         |
| Λουκάνικα  | 1   | 4     | 14    | Μέγ.   | 20-25  |         |
| Λαχανικά   | 1   | 4 ή 5 | 14    | Μέγ.   | 10-15  |         |


**Σημείωση:** Οι ενδείξεις που παρέχονται στον πίνακα 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 βρόμικος και οι λεκέδες είναι ιδιαίτερα επίμονοι.

### Μόνο για τα μοντέλα SM / SMP

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

- ▶ Περιστρέψτε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση "Natural Conventional Cooking" .
- ▶ Ορίστε το κουμπί/πλήκτρο επιλογής θερμοκρασίας στους 70 °C.
- ▶ Βάλτε σε ένα ταψί 0,6 λίτρα νερού και τοποθετήστε το στο χαμηλότερο οδηγό.
  - Μετά από περίπου είκοσι λεπτά, τα υπολείμματα των τροφίμων στο σμάλτο θα έχουν μαλακώσει, επιτρέποντάς σας να τα σκουπίσετε με ένα νωπό πανί.

### Σημαντικό

Πριν την επισκευή του φούρνου, να τον αποσυνδέετε πάντα. Η λειτουργία της συσκευής είναι ασφαλής με και χωρίς οδηγούς ταψιών.

- Τα μέρη του φούρνου από ανοξείδωτο χάλυβα και σμάλτο θα παραμείνουν σαν καινούργια αν καθαρίζονται τακτικά με νερό ή ειδικά απορρυπαντικά. Προσέχετε να σκουπίζετε καλά τα μέρη μετά το καθάρισμα.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε σφουγγαράκια για τρίψιμο, ατσαλόδουρμα, 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 υπερχειλίσσεις από διάφορα προϊόντα μαγειρέματος (σάλτσες, ζάχαρη, ασπράδια αυγών και λίπη).
  - Οι πιτσιλιές προκύπτουν κατά το μαγείρεμα και οφείλονται στις πολύ υψηλές θερμοκρασίες, ενώ οι υπερχειλίσσεις στη χρήση πολύ μικρών μαγειρικών σκευών ή εξαιτίας

λανθασμένης εκτίμησης αύξησης του όγκου του φαγητού κατά το μαγείρεμα.

- Αυτά τα δύο ζητήματα επιλύονται με τη χρήση μαγειρικών σκευών με ψηλά τοιχώματα ή με τη χρήση των ταψιών συλλογής λίπους που παρέχονται με το φούρνο.

- Για τον καθαρισμό του κάτω μέρους του φούρνου, συνιστάται η αφαίρεση των κηλίδων όταν ο φούρνος είναι λίγο ζεστός. Οι κηλίδες καθαρίζονται πιο εύκολα όταν είναι ακόμα φρέσκες.

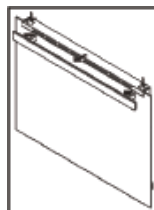
### Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου

- ▶ Η πόρτα του φούρνου πρέπει να καθαρίζεται (εσωτερικά και εξωτερικά) με ζεστό νερό, όταν ο φούρνος είναι κρύος. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά πανιά. Καθαρίζετε το τζάμι χρησιμοποιώντας ειδικά απορρυπαντικά.
- ▶ Καθαρίζετε τις επιφάνειες από σμάλτο καθώς και το εσωτερικό του φούρνου με ζεστό νερό και μη διαβρωτικό απορρυπαντικό.

### Μόνο για τα μοντέλα CR 86

Μπορείτε να αφαιρέσετε το διακοσμητικό πλαστικό πάνελ από την πόρτα του φούρνου, για ακόμα πιο σχολαστικό καθάρισμα.

- ▶ Με την πόρτα ανοιχτή, πιάστε τα πλαϊνά και αφαιρέστε το πάνελ, όπως φαίνεται στην εικόνα.
- ▶ Για να επανατοποθετήσετε το πάνελ στην πόρτα του φούρνου, σύρετέ το στη θέση του και πιάστε ελαφρώς για να το ασφαλίσετε στους πλαϊνούς συνδέσμους.



### Αφαίρεση των εσωτερικών κρυστάλλων της πόρτας του φούρνου (μόνο για τα μοντέλα CL, CR, SM, SMP) (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 CM) (Εικ. 3)

Το κρύσταλλο της πόρτας του φούρνου μπορεί να αφαιρεθεί, ώστε να είναι δυνατός ο επιμελής καθαρισμός των εσωτερικών κρυστάλλων, σύμφωνα με τις παρακάτω οδηγίες:

- ▶ Με την πόρτα τελείως ανοιχτή, περιστρέψτε τους δύο μαύρους αναστολείς στο κάτω μέρος της πόρτας κατά 180°, (εικ. 3α και 3β).

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

- ▶ Ανασηκώστε προσεκτικά τα εσωτερικά κρύσταλλα (Εικ. 3c): Οι δύο αναστολείς θα αποτρέψουν το κλείσιμο της πόρτας (αν οι αναστολείς δεν έχουν περιστραφεί πλήρως, η αφαίρεση του κρυστάλλου θα προκαλέσει το άμεσο κλείσιμο της πόρτας).
- ▶ Για να αφαιρέσετε το κρύσταλλο που βρίσκεται ανάμεσα, σύρετε προς τα έξω τα δύο πλαϊνά μονωτικά (Εικ. 3d) και στη συνέχεια τραβήξτε προς τα έξω το κρύσταλλο (Εικ. 3e).
- ▶ Μετά την ολοκλήρωση των λειτουργιών καθαρισμού, 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. 4)

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

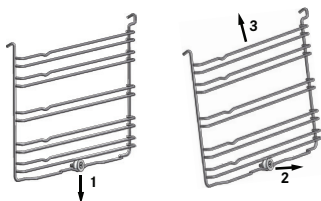
- ▶ Οι μεντεσέδες είναι εξοπλισμένοι με δύο κινητούς μοχλούς ασφάλισης (Α). Ανασηκώστε το μοχλό ασφάλισης (Α) για να απελευθερώσετε το μεντεσέ.

- ▶ Στη συνέχεια, ανασηκώστε την πόρτα και τραβήξτε την προς τα έξω. Για να το κάνετε αυτό, κρατήστε την πόρτα από τις πλαϊνές πλευρές κοντά στους μεντεσέδες.
- ▶ Για την επανατοποθέτηση της πόρτας, εισαγάγετε πρώτα τους μεντεσέδες στις υποδοχές τους.
- ▶ Πριν κλείσετε την πόρτα, θυμηθείτε να περιστρέψετε τους δύο μοχλούς ασφάλισης (A) που χρησιμοποιούνται ως προσαρτήματα μεντεσέδων.

Ανατρέξτε στις εικόνες στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου.

### Αφαίρεση των πλαισίων στήριξης

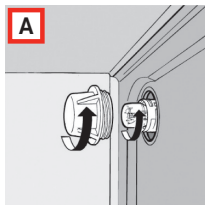
- ▶ Λυγίστε προς τα κάτω το εξάρτημα που συνδέεται στην αύλακα και αφαιρέστε το από την εσοχή.
- ▶ Γείρετε το πλαίσιο προς τα επάνω κατά περ. 60° και σπρώξτε το ελαφρώς στην κατεύθυνση της κλίσης.
- ▶ Κρατώντας το πλαίσιο γερμένο, αφαιρέστε τα δύο επάνω άγκιστρα από τις αντίστοιχες οπές.



### Τοποθέτηση των πλαισίων στήριξης

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

### Αντικατάσταση της λάμπας του φούρνου



Οι φούρνοι Franke διαθέτουν μια κυκλική λάμπα που βρίσκεται επάνω αριστερά στο πίσω μέρος του θαλάμου. Για να αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

- ▶ Απενεργοποιήστε την παροχή της συσκευής μέσω του πολυπολικού διακόπτη που χρησιμοποιείται για τη σύνδεσή της στην ηλεκτρική εγκατάσταση ή αποσυνδέστε το βύσμα, αν είναι προσβάσιμο.
- ▶ Ξεβιδώστε το γυάλινο κάλυμμα (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.

#### ΠΡΟΣΟΧΗ! Ζημιά στη λάμπα εξαιτίας εσφαλμένου χειρισμού!

- ▷ Αποφύγετε 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 θερμαντικά 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            |

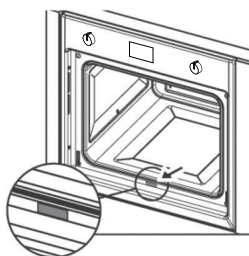
## ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

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

Ο πίνακας προτείνει ποια είναι η ιδανική λειτουργία για ένα συγκεκριμένο φαγητό που μαγειρεύεται σε ένα ή περισσότερα επίπεδα ταυτόχρονα.

Οι χρόνοι μαγειρέματος αναφέρονται στην εισαγωγή του φαγητού στο φούρνο, εξαιρουμένης της προθέρμανσης (αν απαιτείται).

Η θερμοκρασία και οι χρόνοι μαγειρέματος είναι κατά προσέγγιση και εξαρτώνται από την ποιότητα της τροφής και τον τύπο του αξεσουάρ.

Χρησιμοποιήστε αρχικά τις προτεινόμενες τιμές και αν το αποτέλεσμα δεν είναι όπως αναμένεται, αυξήστε ή μειώστε το χρόνο. Συστήνουμε να χρησιμοποιείτε τα παρεχόμενα αξεσουάρ, τις φόρμες για τα κέικ και τα ταψιά από σκούρο μέταλλο. Ακολουθήστε τον πίνακα επιλογών που απαριθμεί τα παρεχόμενα αντικείμενα και την τοποθέτησή τους στα διάφορα επίπεδα.

## Ταυτόχρονο μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών

Χρησιμοποιώντας τις προτεινόμενες λειτουργίες εξαιρερισμού, 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) | Αξιοσημείωσις  |
|--|-------------------|-------------|---------------------------------|------------|----------------|--|
| Μπισκότα shortbread                            | ΣΤΑΤΙΚΗ           | ΝΑΙ         | 4                               | 160        | 20             | Επιπ. 4: επίπεδο ταψί συλλογής λίπους  |
|  | ΠΟΛΛΑΠΛΗ ΙΣΧΥΣ    | ΝΑΙ         | 3-4                             | 160        | 23             | Επιπ. 4: επίπεδο ταψί συλλογής λίπους<br>Επιπ.3: βαθύ ταψί συλλογής λίπους   |
| Μικρά κέικ                                     | ΣΤΑΤΙΚΗ           | ΝΑΙ         | 3                               | 160        | 25             | Επιπ. 3: επίπεδο ταψί συλλογής λίπους  |
|  | ΠΟΛΛΑΠΛΗ ΙΣΧΥΣ    | ΝΑΙ         | 3-4                             | 160        | 23             | Επιπ. 4: επίπεδο ταψί συλλογής λίπους  |
| Παντεσπάνι χωρίς λιπαρά                        | 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   |
| ΜΗΛΟΠΙΤΑ                                       | 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   |
| Δύο μηλόπιτες                                  | ΓΡΗΓΟΡΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ | ΝΑΙ         | 1-3                             | 180        | 80             | Επιπ. 3: φόρμα για κέικ σε σχάρα<br>Επιπ. 1: φόρμα για κέικ σε σχάρα   |
| Κέικ με μαγιά                                  | 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   |
| Μαγείρεμα στο γκριλ                            |                   |             |                                 |            |                | Αν μαγειρεύετε φαγητά απευθείας στη σχάρα, τοποθετήστε ένα ταψί συλλογής λίπους στο επίπεδο από κάτω.<br>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. |
| Φρυγανισμένο σάντουιτς * (προθέρμανση 5 λεπτά) | ΓΚΡΙΛ             | ΝΑΙ         | 4                               | 200        | 3-5            | Επιπ. 4: σχάρα   |
| Χάμπουργκερ ** (χωρίς προθέρμανση)             | ΓΚΡΙΛ             | ΟΧΙ         | 4                               | 200        | 35             | Επιπ. 4: σχάρα<br>Επιπ. 3: ταψί συλλογής λίπους  |

\* διατηρείτε την πόρτα κλειστή σε όλη τη διάρκεια μαγειρέματος.

\*\* μόλις περάσουν 10 λεπτά, γυρίστε το.

Fig. 1

Fig. 1a CL 85 M

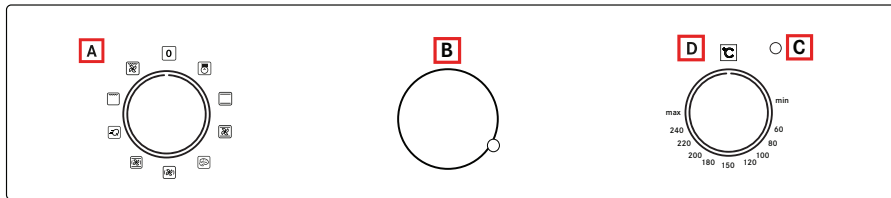


Fig. 1b CM 85 M

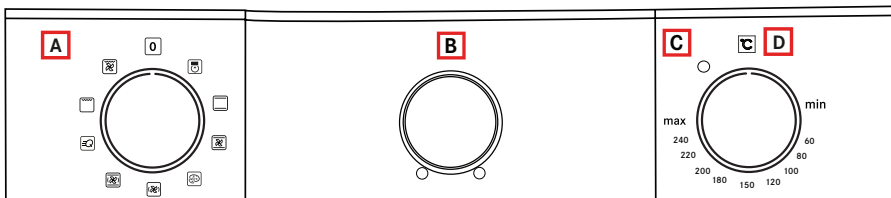


Fig. 1c CR 86 M \_/F

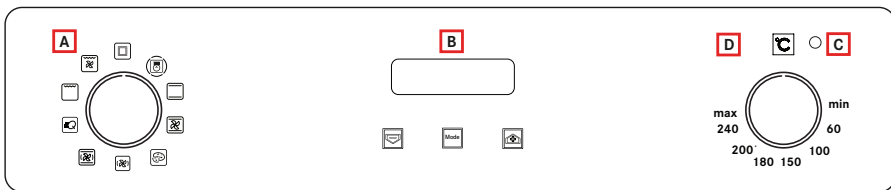


Fig. 1d SM 86 M \_/F

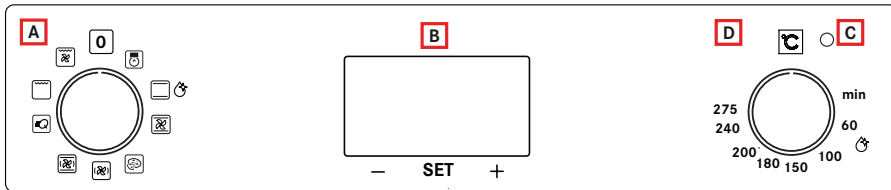


Fig. 1e SMP 86 M \_/F

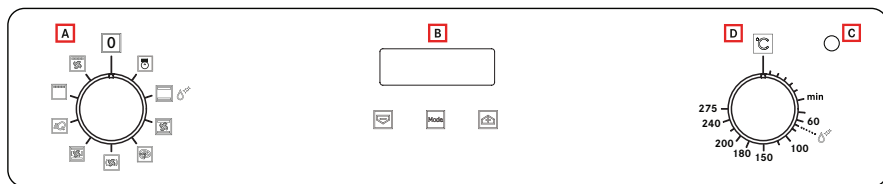


Fig. 2

CL 85 M / CR 86 M \_/F / SM 86 M \_/F / SMP 86 M \_/F

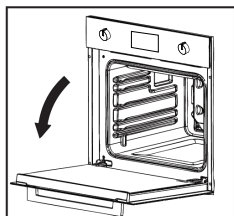


Fig. 2a

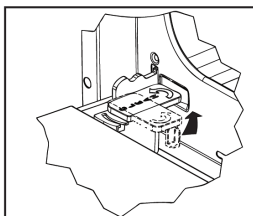


Fig. 2b

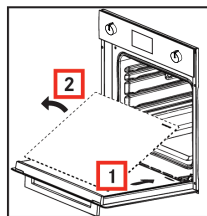


Fig. 2c

Fig. 3

CM 85 M

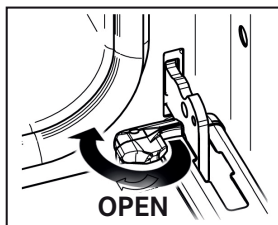


Fig. 3a

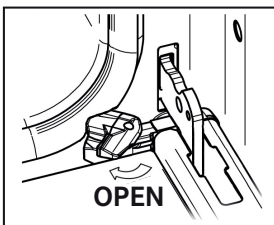


Fig. 3b

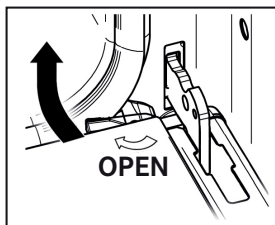


Fig. 3c

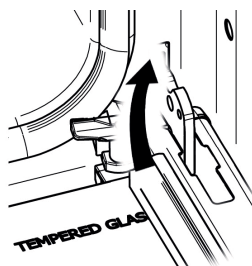


Fig. 3d

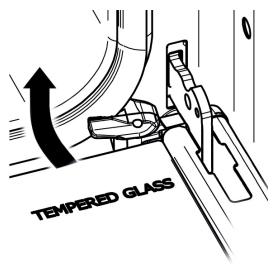


Fig. 3e

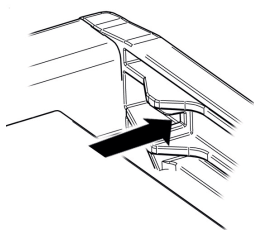


Fig. 3f



Fig. 3g

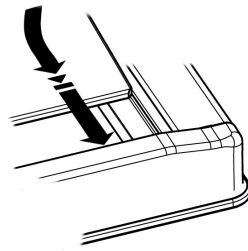


Fig. 3h

Fig. 4

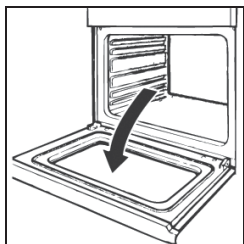


Fig. 4a

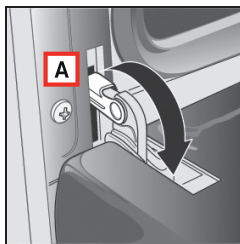


Fig. 4b

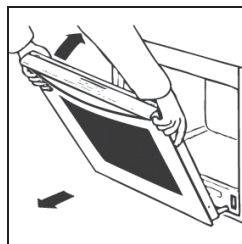


Fig. 4c

Fig. 5

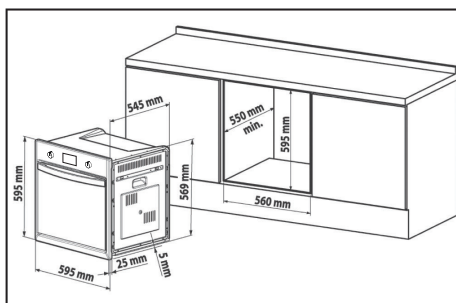
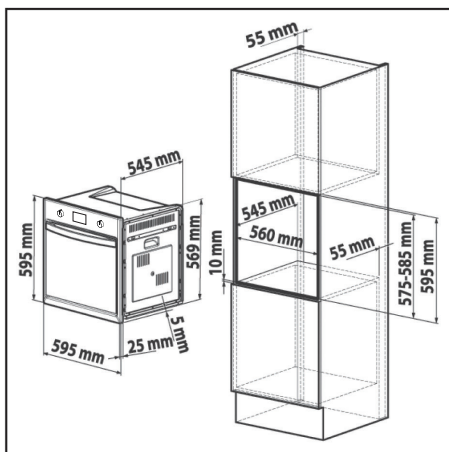


Fig. 6

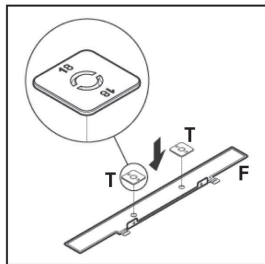


Fig. 6a

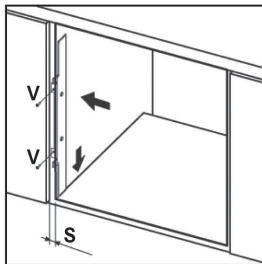


Fig. 6b

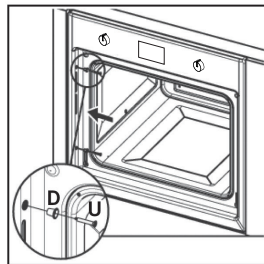


Fig. 6c

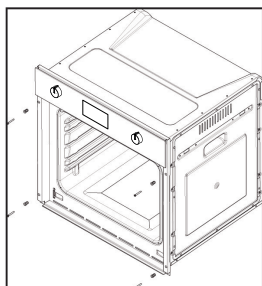


Fig. 6d

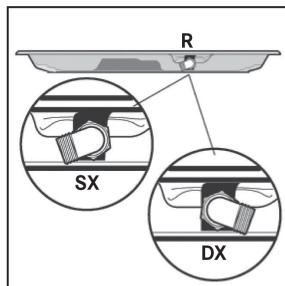


Fig. 6e





**Argentina**

Industrias Spar San Luis S.A.  
Buenos Aires 1008  
Phone +54 11 4311 7655

**Belgium**

Franke N.V.  
9400 Ninove  
Phone +32 54 310 111

**Brazil**

Franke Sistemas de  
Cozinhas do Brasil Ltda.  
89219-512 Joinville, SC  
Phone +55 47 3431 0501

**Canada**

Franke Kindred Canada Ltd.  
Midland, ON L4R 4K9  
Phone +1 866 687 7465

**China**

Franke (China) Kitchen  
Systems Co., Ltd.  
Heshan, Guangdong,  
529700  
Hotline 400 882 9898

**Czech Republic**

Franke s.r.o.  
190 00 Praha 9  
Phone +420 281 090 411

**Denmark**

Franke KS Denmark  
8520 Lystrup  
Phone +45 8624 9024

**Egypt**

Franke Kitchen Systems  
Egypt S.A.E.  
6th of October City  
Hotline 16828

**Finland**

Franke Finland Oy  
76850 Naarajärvi  
Phone +358 15 341 11

**France**

Franke France S.A.S.  
60230 Chambly  
Phone +33 130 289 400

**Germany**

Franke GmbH  
79713 Bad Säckingen  
Phone +49 7761 52 0

**Greece**

Franke Hellas S.A.  
19003 Markopoulo Attikis  
(Athens)  
Phone +30 22991 500 00

**Hong Kong SAR**

Franke Asia Hong Kong  
Causeway Bay  
Phone +852 3184 1900

**India**

Franke Faber India Pvt Ltd.  
Aurangabad - 431 136  
Phone 1800 209 3484

**Italy**

Franke S.p.A.  
37019 Peschiera del Garda  
Numero Verde 800 359 359

**Kazakhstan**

Franke Kazakhstan Ltd.  
040918 Almaty City  
Phone +7 727 297 3812

**Morocco**

Franke Kitchen System SARL  
21 000 Casablanca  
Phone +212 522 674 200

**Norway**

Franke KS Norway  
8520 Lystrup, Denmark  
Phone +47 35 566 450

**Poland**

Franke Polska Sp. z o.o.  
05-090 Raszyn  
Phone +48 22 711 6700

**Portugal**

Franke Portugal S.A.  
2735-531 Cacém  
Phone +351 21 426 9670

**Romania**

Franke Romania SRL  
Pantelimon 077145  
Phone +40 21 350 1550

**Russia**

Franke Russia GmbH  
199106 St. Petersburg  
Phone +7 812 703 1540

**Slovak Republic**

Franke Slovakia s.r.o.  
010 01 Žilina  
Phone +421 41 733 6200

**South Africa**

Franke South Africa  
Durban 4052  
Phone +27 31 450 6300

**Spain**

Franke España S.A.U.  
08174 Sant Cugat del Vallès  
Phone +34 93 565 3535

**Sweden**

Franke Futurum AB  
930 47 Byske  
Phone +46 912 405 00

**Switzerland**

Franke Küchentechnik AG  
4663 Aarburg  
Phone +41 800 583 243

**Thailand**

Franke (Thailand) Co., Ltd.  
Bangkok 10110  
Phone +66 2 013 7900

**The Netherlands**

Franke Nederland B.V.  
5700 AD Helmond  
Phone +31 492 585 111

**Turkey**

Franke Mutfak ve Banyo  
Sistemleri Sanayi ve  
Ticaret A.S.  
41400 Gebze Kocaeli  
Phone +90 262 644 6595

**Ukraine**

Franke Ukraina LLC  
02081 Kyiv  
Phone +38 044 492 0015

**United Arab Emirates**

Franke LLC  
Ras Al Khaimah  
Phone +971 7 203 4700

**United Kingdom**

Franke UK Ltd.  
Manchester M22 5WB  
Phone +44 161 436 6280

**USA**

Franke Kitchen Systems LLC  
Smyrna, TN 37167  
Phone 800 626 5771

