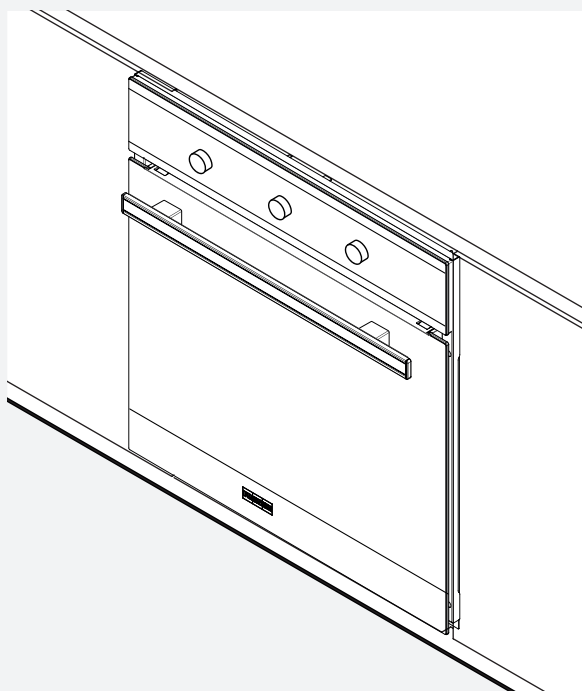


SMART PLUS



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

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

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

*Make
it
Wonderful*

FRANKE

TABLE OF CONTENTS

About this manual	4
Intended use	4
Safety Information	4
Proper installation and placement	5
Proper use	5
Maintenance and cleaning	6
Repair	6
Taking out of service	6
Information for energy saving	6
Overview	6
Installation	7
Models SGP, SMP	7
Electrical connection	7
Operation	8
Cooking programmes	9
Mechanical cooking programmer	10
Digital cooking programmer	10
Switching on the first time	11
Suggestions	11
Cooking table	12
Cleaning and maintenance	13
Technical data	14
Support	14
Disposal	14
Dishes tested	16
How to read the cooking table	16

ABOUT THIS MANUAL


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

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

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

- ▶ Carefully read the user manual before using the device.
- ▶ Keep the user manual.

- ▶ Use the device described in this user manual only according to the intended use.

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

INTENDED USE

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

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

SAFETY INFORMATION

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

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

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

To ensure safe and efficient operation of this electrical device:

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



This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

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

This device is not a toy.

- ▷ Keep children away from the device and the packaging material.
- ▷ Do not leave children near the device unattended.
- ▷ Do not let children play with the device.
- ▷ Do not allow children to touch the device or its controls during and immediately after using it.

Proper installation and placement

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

- ▷ Ensure that the device is installed only by the customer service, an electrician or trained personnel with the appropriate knowledge/education.
- ▷ Ensure that the device is installed in a way that allows to disconnect it from the power supply, with a contact opening distance that ensures complete disconnection in category III overvoltage conditions.
- ▷ Ensure that the device is connected directly to the 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).

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 the oven chamber to store any objects.
- ▷ Do not use flammable liquids near the oven.
- ▷ Only use the temperature probe recommended for this oven.

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

- ▷ Never cover the inside walls of the oven with aluminium foil, especially the lower part of the oven chamber.
- ▷ Do not block the ventilation of the fan or the cooling openings above the oven door.
- ▷ The appliance shall not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

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

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



Risk of burns!

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

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



Risk of burns!

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

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



Risk of electric shock due to damaged device!

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



Risk of electric shock!

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

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

Maintenance and cleaning

Before maintenance or cleaning:

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

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

- ▷ Do not use 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.



Risk of electric shock due to entering liquid!

The device contains electrical components.

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

Repair

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

Taking out of service

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

INFORMATION FOR ENERGY SAVING

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

- ▷ Avoid frequent door opening.
- ▷ Preheat as rapidly as possible.
- ▷ Preheat the oven chamber only if the baking results depend on this operation.

- ▷ If a recipe for a gratin uses residual heat for longer than 30 minutes, turn the appliance off 5–10 minutes before the end of cooking.

OVERVIEW

A. Programme selector knob

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

B. Programmer

Franke ovens have various cooking time management and control systems; refer to page 10 for specific detailed instructions. Just identify the type of control your oven is equipped with, to be guided in correct use of the function.

C. Thermostat indicator

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

D. Temperature control knob (Thermostat)

Used to set the temperature required for the type of food being cooked, keeping it constant during cooking. To select the required temperature, turn the knob clockwise, bringing the pointer to the corresponding number. Max. temperature is approx. 275 °C.

E. Rack and drip-tray runners

Used for correctly positioning the racks and drip-trays in 5 predetermined positions (1 to 5 starting from the bottom); the cooking table (page 12) indicates the best position for each type of cooking.

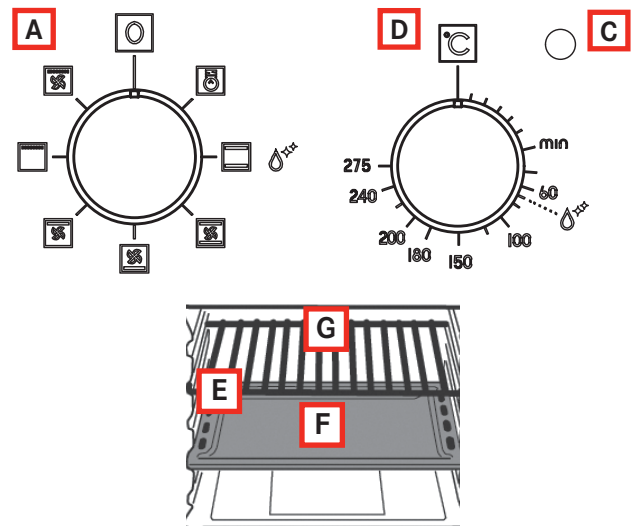
F. Drip-tray

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

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

G. Rack

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



INSTALLATION

Important: Installation (Fig. 4) must be carried out in compliance with current standards and regulations. It must be only 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 SGP, SMP

(Fig. 5a)

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

Note: (Fig. 5b)

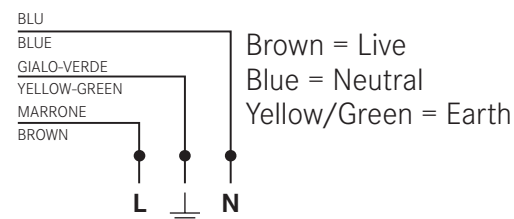
If the oven is to be fitted under a cooktop, firstly turn the top connection (R) to the right or left so that the oven fits properly (Fig. 5b).

Electrical connection

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

Make sure:

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



Note:

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

The mains frequency is established at switching on.

OPERATION

This oven combines the advantages of “static” natural convection ovens with those of modern “fan” ovens. It is a very versatile appliance which enables safe and easy selection of 6 different cooking methods. Use knobs (A) and (D) on the control panel to select the required programmes and temperature. For best use of your Franke oven, consult the cooking table on page 12.

Cooling fan

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

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



Oven light

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

Defrosting

To defrost the food, the following procedure is recommended:

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

Cooking programmes



NATURAL CONVENTIONAL COOKING

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

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



FAN-ASSISTED COOKING

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

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



BOTTOM FAN-ASSISTED COOKING

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

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



TOP FAN-ASSISTED COOKING

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

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



GRILLING

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

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

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.



TURBO GRILL COOKING

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

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

Mechanical cooking programmer

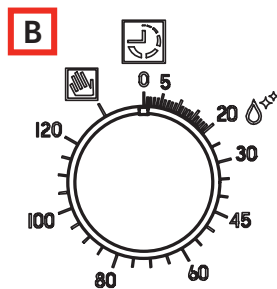
(Fig. 1b)


End of cooking timer knob (B)

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

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

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



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

Digital cooking programmer

(Fig. 1a)

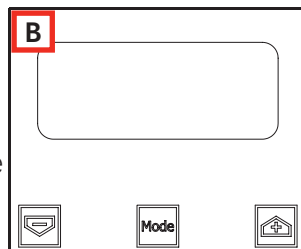
It enables oven programming in the following modes:

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

Setting the digital clock

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

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



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

Acoustic signal frequency modification



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

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

Manual oven operation

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

Starting delayed cooking with set duration


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

Semiautomatic programme with duration or end time


Programme time setting

- ▶ To select the programme duration or end time press the Mode or Set button twice and set the required time with the + and – buttons.
 - During duration or end time adjustment mode selection, the corresponding **Auto** symbol flashes.
 - Once a programme duration is set, the end time cannot be decreased. Likewise, the duration of a programme cannot be prolonged once the end time is set.

Programme run

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

Automatic programme end

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

Timer function

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

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



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

Modifying/deleting data

- ▶ The set data can be changed at any time by pressing the + and - buttons together.
 - Cancelling the cooking duration automatically ends the function, and vice versa.

- In case of programmed operation, the appliance will not accept end of cooking times prior to those of start of cooking proposed by the appliance itself.

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

Switching on the first time







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

Suggestions

- ▷ For successful cooking, never place your dishes in the oven when it is cold; wait until it has reached the set temperature.
- ▷ During cooking, never place pots or containers directly on the oven floor;
 - ✓ place them above the grills or drip-trays provided, on one of the 5 shelves available;
 - failure to do so could damage the oven enamel.
- ▷ Never cover the walls of the oven with aluminium foil, especially in the lower part of the cooking compartment.
- ▷ Any repairs must be carried out by specialised, licensed personnel. Contact our nearest service centre and demand only original spare parts.
- ▷ 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 10).

COOKING TABLE


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

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 or disconnect the power at the main electrical system switch. Appliance operation is safe with and without tray guides.

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

Cleaning the oven door

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

Removing the oven door internal glass (models SMP and SGP 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.

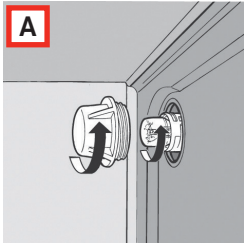
Removing the oven door (Fig. 3)

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

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

Refer to the pictures at the end of this manual.

Replacing the oven lamp



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

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

TECHNICAL DATA

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

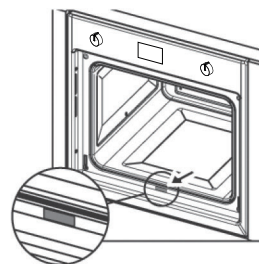
SUPPORT

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

Never use the services of unauthorised technicians.

Specify:

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



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

DISPOSAL

Information for users



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

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

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

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

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

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

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

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

Information for test institutes

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

DISHES TESTED

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

How to read the cooking table

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

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

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

Cooking different foods at the same time

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

Recipe	Function	Pre-heating	Level (from bottom to top)	Temperature (°C)	Time (minutes)	Accessories / Notes
Shortbread	CONVENTIONAL	✓	4	160	18-25	Level 4: flat drip tray
	FAN-ASSISTED	✓	3-4	160	20-27	Level 4: flat drip tray Level 3: deep drip tray
Small Cakes	CONVENTIONAL	✓	3	160	20-30	Level 3: flat drip tray
	FAN-ASSISTED	✓	3	160	20-30	Level 4: flat drip tray
	FAN-ASSISTED	✓	3-4	160	20-30	Level 4: flat drip tray Level 3: deep drip tray
Fatless Sponge Cake	CONVENTIONAL	✓	2	160	43-48	Level 2: cake tin on rack
	FAN-ASSISTED	✓	2	170	28-32	Level 2: cake tin on rack
Apple Pie	CONVENTIONAL	✓	1	180	60-70	Level 1: cake tin on rack
	FAN-ASSISTED	✓	1	180	50-60	Level 1: cake tin on rack
Two Apple Pies	FAN-ASSISTED	✓	1-3	180	80-90	Level 1: 2 cake tins on rack Level 1: cake tins Level 3: cake tins
Leavened Cakes	CONVENTIONAL	✓	2	165	25-30	Level 2: cake tin on rack
	FAN-ASSISTED	✓	2	165	28-35	Level 2: cake tin on rack
Grill cooking		If you cook the food directly on the grill, also introduce the drip pan on the bottom shelf. In this way you can collect cooking residues and keep the oven clean. When grilling, it is advisable to leave 3-4 cm free at the front edge of the rack to facilitate pulling it out.				
Toast*	GRILL	✓ (5 min.)	4	200	3-5	Level 5: rack
Burger**	TURBO GRILL	NO	4	200	30-40	Level 4: rack
						Level 3: drip tray

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

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

INHALTSVERZEICHNIS

Zu dieser bedienungsanleitung	19
Bestimmungsgemäße Verwendung	19
Sicherheitshinweise	19
Korrekte Installation und Aufstellung	20
Richtige Verwendung	20
Pflege und Reinigung	21
Reparatur	21
Außerbetriebsetzung	21
Informationen zum Energiesparen	21
Aus der Nähe betrachtet	22
Installation	23
Modelle SGP, SMP	23
Elektrischer Anschluss	23
Wie benutze ich meinen Ofen	24
Garprogramme	25
Mechanischer Gar-Programmer	26
Digitaler Gar-Programmer	26
Erste Inbetriebnahme	28
Tipps	28
Gartabelle	29
Reinigung und Pflege des Backofens	30
Technische Daten	31
Kundendienst	32
Entsorgung	32
Geprüftes Geschirr	33
So lesen Sie die Gartabelle	33


ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Diese Bedienungsanleitung gilt für verschiedene Modelle des Geräts. Auf diese Weise ist es möglich, dass einige der beschriebenen Merkmale und Funktionen an Ihrem spezifischen Modell nicht verfügbar sind.

Die erklärenden Abbildungen, die in den verschiedenen Abschnitten beschrieben werden, stehen am Ende der Anleitung zur Verfügung. FRANKE behält sich das Recht vor, Änderungen am Produkt ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen. Alle Informationen waren zum Zeitpunkt der Veröffentlichung korrekt.

- ▶ Lesen Sie die Bedienungsanleitung durch, bevor Sie das Gerät benutzen.
- ▶ Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf.

- ▶ Benutzen Sie das in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Gerät nur gemäß der bestimmungsgemäßen Verwendung.

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

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

Für den sicheren und effizienten Betrieb dieses Elektrogeräts:

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



Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Kenntnissen vorgesehen, sofern sie nicht beaufsichtigt werden oder im Gebrauch des Geräts durch eine Person unterwiesen wurden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzugehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Das Gerät ist kein Spielzeug.

- ▷ Kinder vom Gerät und vom Verpackungsmaterial fernhalten.
- ▷ Kinder in der Nähe des Geräts nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▷ Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- ▷ Kinder dürfen das Gerät oder die Bedienelemente während des Betriebs oder unmittelbar danach nicht berühren.

Korrekte Installation und Aufstellung

Falls der Ofen permanent mit der Stromquelle verbunden sein soll:

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

Richtige Verwendung

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

Überhitzungsgefahr und Funktionsausfall des Ofens bei blockierter Lüftung!

- ▷ Innenwände des Ofens nie mit Alufolie auskleiden, insbesondere nicht den unteren Teil des Garraums.
- ▷ Nicht die Ventilations- oder Lüftungsschlitze über der Ofentür blockieren.
- ▷ Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür installiert werden, um Überhitzung zu vermeiden.

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

- ▷ Töpfe oder Formen während des Garvorgangs nie direkt auf dem Boden des Garraums abstellen.
- ▷ Töpfe und Formen stets auf dem Rost oder den Backblechen (Fettpfannen) auf einem der fünf verschiedenen Einschübe im Garraum abstellen.



Verbrennungsgefahr!

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

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



Verbrennungsgefahr!

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

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



Stromschlaggefahr durch defektes Gerät!

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



Stromschlaggefahr!

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

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

Pflege und Reinigung

Vor Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten:

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

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

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



Stromschlaggefahr durch eindringende Flüssigkeit!

- Das Gerät enthält elektrische Teile.
- ▷ Sicherstellen, dass keine Flüssigkeit ins Geräteinnere gelangt.
 - ▷ Nicht mit Dampfdruck reinigen.
 - ▷ Bedienelemente nicht mit nassem Tuch reinigen.

Reparatur

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

Außerbetriebsetzung

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

INFORMATIONEN ZUM ENERGIESPAREN

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

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

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

AUS DER NÄHE BETRACHTET

A. Programmwahlschalter

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

B. Programmschalter

FRANKE-Backöfen sind mit unterschiedlichen Systemen für die Garzeitkontrolle und -verwaltung ausgestattet. Auf Seite 26 finden Sie ausführliche Informationen zu jedem einzelnen System. Stellen Sie fest, über welches System Ihr Ofen verfügt und lesen Sie die entsprechenden Anleitungen zum korrekten Gebrauch aufmerksam durch.

C. Thermostat-Kontrollleuchte

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

D. Knopf des Temperaturreglers (Thermostat)

Mit diesem Drehknopf lässt sich die für das Rezept geeignete Temperatur wählen. Diese bleibt während des gesamten Garvorgangs konstant. Um die gewünschte Temperatur einzustellen, drehen Sie den Drehknopf nach rechts, bis er auf die entsprechende Zahl zeigt. Die Höchsttemperatur beträgt ca. 275 °C.

E. Einschubschienen für Fettpfannen und Roste

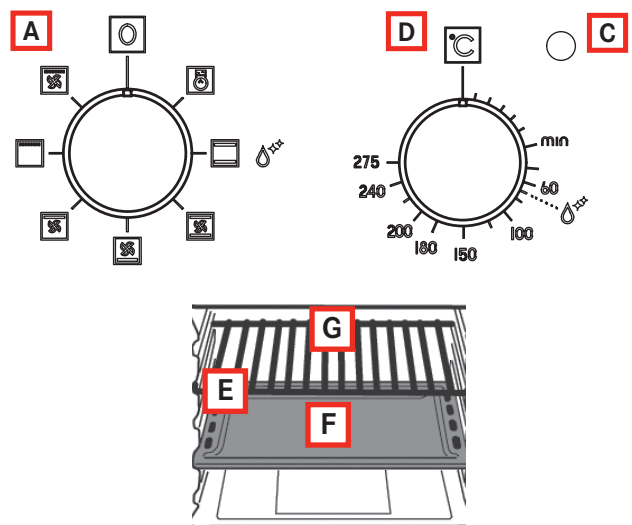
Mit Hilfe der Einschubebenen können Sie die Roste und Fettpfannen in 5 vorgegebenen Höhen (von 1 bis 5, von unten nach oben) korrekt positionieren. In der Garzeitabelle mit Richtwerten (Seite 29) finden Sie Angaben zur idealen Einschubhöhe für die diversen Speisen.

F. Fettpfanne

Die Fettpfanne dient normalerweise zum Auffangen von Bratensaft oder direkt zum Garen von Speisen. Falls Sie die Fettpfanne nicht benötigen, sollten Sie sie aus dem Backofen nehmen. Sie besteht aus emailliertem Stahl vom Typ „AA“ und ist für Lebensmittelzwecke geeignet. Hinweis: Für optimale Gargergebnisse sollten Sie die Fettpfanne mit dem schrägen Rand zur hinteren Backofenwand hin einschieben.

G. Grill

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



INSTALLATION

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

Voraussetzungen für den Einbau des Backofens

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

Modelle SGP, SMP

(Abb. 5a)

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

Hinweis: (Abb. 5b)

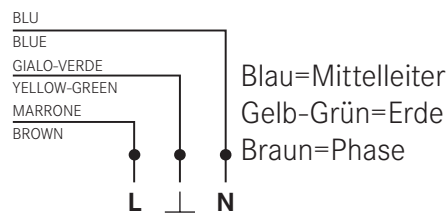
Falls das Gerät unter einer Kochfläche installiert werden soll, drehen Sie den Gasanschluss des Kochfeldes (R) vorsorglich nach rechts oder links, damit der Backofen sich korrekt einpassen lässt (Abb. 5b).

Elektrischer Anschluss

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

Vergewissern Sie sich, dass:

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



Hinweis:

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

WIE BENUTZE ICH MEINEN OFEN

Dieser Backofen vereint alle Vorzüge der konventionellen Heißluftöfen mit „statischer“ Hitze mit denen der modernen „gebläseunterstützten“ Umluftöfen. Es handelt sich um ein extrem vielseitiges, sicheres und einfach zu bedienendes Gerät mit 6 verschiedenen Garmethoden. Die Garprogramme und die gewünschte Temperatur werden mit den Drehknöpfen (A) und (D) auf dem Bedienfeld eingestellt. Damit Sie Ihren FRANKE-Backofen auch optimal nutzen können, lesen Sie bitte unbedingt die Tabelle mit den Garzeit-Richtwerten auf Seite 29.

Luftkühlung

Zum Senken der Temperatur von Tür, Bedienfeld und Gerätewänden ist der Backofen mit einem Gebläse ausgestattet, das sich automatisch einschaltet, wenn der Ofen heiß wird. Bei eingeschaltetem Gebläse können Sie die zwischen Bedienblende und Backofentür austretende Luft deutlich spüren. Selbstverständlich wurde bei der Planung darauf geachtet, dass sich das Betriebsgeräusch und der Luftstrom des Gebläses nicht störend auf die die Küchenumgebung auswirken.

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




Backofeninnenbeleuchtung

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

Auftauen

Um Speisen aufzutauen, wird folgendes Verfahren empfohlen:

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

Garprogramme



NORMALE OBER-/UNTERHITZE

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

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



GAREN MIT GEBLÄSE

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

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



UNTERHITZE UND GAREN MIT GEBLÄSE

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

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



OBERHITZE UND GAREN MIT GEBLÄSE

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

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



GRILLEN

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

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

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



UMLUFTGRILL

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

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

Mechanischer Gar-Programmer


(Abb. 1b)

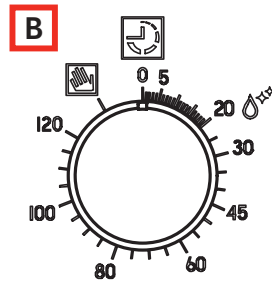
Drehknopf des Kurzzeitweckers mit Abschaltautomatik (B)

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

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

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

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



Digitaler Gar-Programmer

(Abb. 1a)

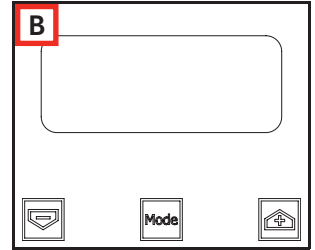
Er erlaubt die folgenden Programmierungen:

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

Einstellen der Digitaluhr

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

- ▶ Halten Sie die Tasten + und - gleichzeitig einige Sekunden lang gedrückt. Die Uhrzeit lässt sich anhand der Tasten + und - einstellen, während der Punkt zwischen der Stunden- und der Minutenanzeige blinkt.
 - Wählt man den Modus Einstellung der Uhrzeit bei laufendem automatischem Programm, so wird das automatische Programm gelöscht.



Für eventuelle Neueinstellungen der Uhrzeit gehen Sie ebenso vor.

Ändern der Signaltonfrequenz

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



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

Manueller Betrieb

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

Zeitversetzter Beginn des Garvorgangs mit vorgegebener Garzeitdauer

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


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

Halbautomatisches Programm mit Garzeitdauer oder Garzeitende


Zeiteinstellung des Programms

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

Ausführung des Garprogramms

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

Ende des automatischen Programms

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

Kurzzeitwecker

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

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



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

Ändern oder Löschen von Daten

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

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

Erste Inbetriebnahme







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

Tipps

- ▷ Damit Ihre Rezepte optimal gelingen, sollten Sie die Speisen nie in den kalten Ofen stellen, sondern warten, bis dieser die eingestellte Temperatur erreicht hat.
- ▷ Stellen Sie Auflauf- oder Backformen nie direkt auf den Boden des Ofens,
 - ✓ sondern immer auf einen/s der mitgelieferten Roste bzw. Backbleche (Fettpfannen), die in eine der fünf verfügbaren Einschubleisten eingesetzt werden müssen,
 - damit die Emaillebeschichtung des Ofeninneren nicht zerkratzt wird.
- ▷ Kleiden Sie die Ofenwände nie mit Alufolie aus und decken Sie vor allem den Boden nicht mit Alufolie ab.
- ▷ Lassen Sie eventuell erforderliche Reparaturen ausschließlich von einem Fachmann ausführen. Wenden Sie sich an die nächste FRANKE-Kundendienststelle. Verlangen Sie immer die Verwendung von Original-Ersatzteilen.
- ▷ Obwohl Ihr FRANKE-Backofen mit einer leicht zu reinigenden Spezial-Emaillebeschichtung ausgekleidet ist, sollten Sie ihn stets sauber halten und vermeiden, dass Rückstände bzw. Verschmutzungen anbacken und sich einbrennen.
- ▷ Sollte der Backofen mit selbstreinigenden Paneelen ausgestattet sein, so müssen diese mit Wasser und Seife gereinigt werden (siehe Reinigungsanleitung).

Hinweis: Lesen Sie vor dem Einschalten des Backofens die Hinweise zur Benutzung der Zeitschaltuhr durch (siehe Seite 26).

GARTABELLE


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

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

REINIGUNG UND PFLEGE DES BACKOFENS

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

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

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

Wichtig

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

- Die emaillierten Teile und die Edelstahlflächen bleiben wie neu, wenn Sie dieselben sorgfältig mit Wasser oder Spezialreinigungsmitteln säubern und sorgfältig abtrocknen.
- Vermeiden Sie unbedingt Metallschwämme oder Stahlwolle, Chlorwasserstoffsäure oder andere Produkte/Utensilien, die Kratzer oder matte Stellen hinterlassen können. **Verwenden Sie keine Dampfreiniger und keinen direkten Wasserstrahl.**
- Flecken unterschiedlicher Zusammensetzung (Soßen, Zucker, Eiweiß und Fett), die sich am Backofenboden bilden können, stammen immer von spritzenden oder überlaufenden Speisen.
 - Spritzer bilden sich während des Garvorgangs aufgrund zu hoher Temperaturen, während die Speisen überlaufen, wenn zu kleine Formen gewählt oder das Aufgehen der Speisen während des Garens falsch berechnet wurde.
 - Beide Unannehmlichkeiten lassen sich durch den Gebrauch von hochwandigem Geschirr oder den Einsatz der mitgelieferten Fettpfanne vermeiden.

- Für die Reinigung des Backofenbodens empfehlen wir Ihnen, eventuelle Flecken bei lauwarmer Backofentemperatur zu entfernen. Je länger Sie mit dem Reinigen warten, desto schwieriger gestaltet sich das Entfernen der Flecken.

Reinigung der Backofentür

- ▶ Reinigen Sie die Backofentür von innen und außen, wenn der Backofen vollständig abgekühlt ist. Verwenden Sie dazu warmes Wasser und weiche Reinigungstücher. Säubern Sie die Glasscheiben mit Spezialreinigern.
- ▶ Verwenden Sie für die emaillierten Teile und den Garraum nur warmes Wasser und meiden Sie Scheuermittel.

Ausbau der inneren Glasscheibe der Backofentür (nur Modelle SMP und SGP) (Abb. 2)

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

- ▶ Drehen Sie die beiden schwarzen Verriegelungen (mit der Aufschrift „CLEAN“ am unteren Ende der Tür bei ganz geöffneter Backofentür um 180°, so dass sie in den Aussparungen im Backofenrahmen verschwinden.

Hinweis: Vergewissern Sie sich, dass die Verriegelungen vollständig gedreht sind (in dieser Position rastet die Verriegelung hörbar 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.



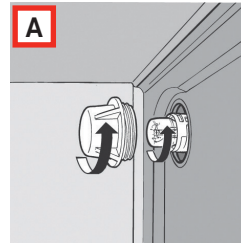
Versuchen Sie nie, die Backofentür zu schließen, wenn eine oder beide Verriegelungen der Innenscheibe teilweise oder ganz entriegelt sind. Denken Sie nach der Reinigung stets daran, beide Verriegelungen wieder zurück zu drehen, bevor Sie die Backofentür schließen.

Ausbauen der Backofentür (Abb. 3)

Um die Reinigung des Backofens zu erleichtern, können Sie die Backofentür ausbauen. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- ▶ Die Scharniere (A) verfügen über zwei bewegliche Klappen (B). Nach dem Anheben der Klappen (B) lassen sich die Scharniere aus ihrem Sitz ziehen.
 - ▶ Heben Sie jetzt die Tür nach oben an und ziehen Sie sie nach vorne heraus. Fassen Sie dazu die Backofentür seitlich neben den Scharnieren.
 - ▶ Um die Backofentür wieder einzusetzen, schieben Sie zuerst die Scharniere in die vorgesehenen Schlitze.
 - ▶ Vergessen Sie nicht, die beweglichen Klappen (B), die die beiden Scharniere blockieren, wieder anzulegen, bevor Sie die Backofentür schließen.
- Ziehen Sie die Bilder am Ende dieser Anleitung heran.

Auswechseln der Backofenlampe



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

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

TECHNISCHE DATEN

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

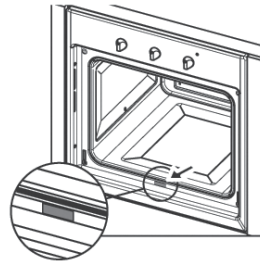
KUNDENDIENST

Sollte es einmal zu Betriebsstörungen an Ihrem Gerät kommen, wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst. Die Adressen finden Sie in der mitgelieferten Liste.

Wenden Sie sich auf keinen Fall an nicht autorisierte Techniker.

Ihre Kundendienststelle benötigt folgende Angaben:

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



Diese Angaben können Sie dem Typenschild auf dem Garatieschein entnehmen.
warranty certificate.

ENTSORGUNG

Anwenderinformationen



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

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

Weitere Informationen zum Recycling des 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.

So lesen Sie die Gartabelle

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

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

Gleichzeitiges Garen von Speisen

Bei Gebrauch der empfohlenen Umluftfunktionen ist das Garen auf mehreren Einschubebenen möglich. Bei Verwendung einer einzigen Einschubebene kann auch die Ober-/Unterhitze-Funktion gewählt werden.

Rezept	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Hinweise
Mürbeteigkekse	NORMAL	JA	4	160	18-25	Ebene 4: flaches Backblech
	GAREN MIT GEBLÄSE	JA	3-4	160	20-27 20-30	Ebene 4: flaches Backblech Ebene 3: tiefes Backblech
Kleingebäck	NORMAL	JA	3	160	20-30	Ebene 3: flaches Backblech
	GAREN MIT GEBLÄSE	JA JA	3 3-4	160 160	20-30 43-48	Ebene 4: flaches Backblech Ebene 3: tiefes Backblech
Fettfreier Biskuit	NORMAL	JA	2	160	28-32	Ebene 2: Kuchenform auf Rost
	GAREN MIT GEBLÄSE	JA	2	170	60-70	Ebene 2: Kuchenform auf Rost
Apfelkuchen	NORMAL	JA	1	180	50-60	Ebene 1: Kuchenform auf Rost
	GAREN MIT GEBLÄSE	JA	1	180	80-90	Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Zwei Apfelkuchen	GAREN MIT GEBLÄSE	JA	1-3	180	25-30	Ebene 3: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenformen Ebene 3: Kuchenformen
Hefekuchen	NORMAL	JA	2	165	28-35	Ebene 2: Kuchenform auf Rost
	GAREN MIT GEBLÄSE	JA	2	165		Ebene 2: Kuchenform auf Rost
Grillen		Wenn Sie die Speisen direkt auf dem Grill garen, können Sie auch ein Backblech in den unteren Einschub schieben. So können Sie Back-/Bratreste auffangen und der Ofen bleibt sauber. Beim Grillen ist es ratsam, an der Vorderkante des Rosts 3-4 cm frei zu lassen, um das Herausziehen zu vereinfachen.				
Toast * (5 Minuten vorheizen)	GRILL	JA	4	200	3-5	Ebene 4: Rost
Burger ** (nicht vorheizen)	GRILL	NEIN	4	200	30-40	Ebene 4: Rost Ebene 3: Backblech

* die Backofentür während der gesamten Garzeit geschlossen halten.

** Gargut nach 18 Minuten wenden.

SOMMAIRE

À propos de ce manuel	35
Usage prévu	35
Informations sur la sécurité	35
Installation correcte et placement	36
Bonne utilisation	36
Maintenance et nettoyage	37
Réparation	37
Mise hors service	37
Pour économiser de l'énergie	38
Vue d'ensemble	38
Installation	39
Modèles SGP, SMP	39
Branchement au secteur	39
Operation	40
Programmes de cuisson	41
Programmateur de cuisson mécanique	42
Programmateur de cuisson numérique	42
Première mise en service	44
Conseils	44
Tableau de cuisson	45
Nettoyage et entretien	46
Données techniques	47
Service clientèle	47
Mise au rebut	48
Plats testés	48
Comment lire le tableau de cuisson	48






À PROPOS DE CE MANUEL

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

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

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

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

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



USAGE PRÉVU

Le four a été développé exclusivement pour un usage non-professionnels et une utilisation domestique pour 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 ce manuel avant d'utiliser le four.
- ▶ Gardez le manuel pour référence future.

Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages consécutifs à une mauvaise installation ou à une utilisation incorrecte, impropre ou déraisonnable de l'appareil.

La sécurité électrique du four n'est garantie seulement lorsqu'il est connecté à un système de mise à la terre conformément à la réglementation en vigueur.

Pour assurer un fonctionnement efficace et sûr de ce dispositif électrique :

- ▶ Veuillez contacter uniquement les centres de maintenance homologués.

- ▶ Veuillez ne pas modifier les fonctionnalités de l'appareil.



Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou disposant d'une expérience ou de connaissances limitées, excepté sous la surveillance et les conseils d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être supervisés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil n'est pas un jouet.

- ▶ Tenez les enfants hors de portée de l'appareil et du matériel d'emballage.

- ▷ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil.
- ▷ Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- ▷ Ne laissez pas les enfants toucher à l'appareil ou à ses commandes pendant l'utilisation et immédiatement après.

Installation correcte et placement

Si le four doit rester branché en permanence :

- ▷ Vérifiez que le périphérique est installé uniquement par le service à la clientèle, un électricien ou du personnel qualifié ayant les connaissances et la formation appropriées.
- ▷ Assurez-vous que l'appareil est installé de manière à permettre la déconnexion de l'alimentation, avec une distance d'ouverture des contacts garantissant une déconnexion complète dans les conditions de surtension de catégorie III.
- ▷ Vérifiez que l'appareil est connecté directement à la prise secteur.
 - Assurez-vous qu'aucun adaptateur, multiprise ou autre extension de câbles ne sont utilisés pour connecter l'appareil.
- ▷ Assurez-vous que l'appareil n'est pas exposé à des agents atmosphériques (pluie, soleil).

Bonne utilisation

- ▷ Utilisez l'appareil uniquement pour préparer et cuire des aliments.
- ▷ Utilisez des gants de protection lorsque vous introduisez ou retirez des récipients du four.
- ▷ Observez les instructions du manuel de cuisson livrées avec le four lors de l'utilisation de l'appareil.
- ▷ Ne placez pas les câbles d'alimentation des autres appareils électriques sur des parties chaudes du four.
- ▷ Ne pas utiliser la chambre du four pour stocker quelconque élément.
- ▷ Ne pas utiliser de liquides inflammables à proximité du four.
- ▷ Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.

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

- ▷ Ne jamais couvrir les parois intérieures du four avec une feuille d'aluminium, en particulier la partie inférieure de la chambre du four.
- ▷ Ne pas obstruer les fentes de ventilation ni les ouvertures permettant le refroidissement au-dessus de la porte du four.
- ▷ L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe.

Une mauvaise manipulation des récipients peut endommager la céramique du four !

- ▷ Au cours de la cuisson, ne placez jamais de récipients directement sur la surface inférieure du four.
- ▷ Placez-les uniquement sur les rails ou les plateaux fournis sur l'un des cinq niveaux disponibles dans le four.



Risque de brûlures !

L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Vous devez faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants dans le four.

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



Risque de brûlures !

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

- ▷ Lorsque vous ouvrez ou fermez la porte, toujours tenir la poignée de la porte par le milieu.
- ▷ Assurez-vous toujours que les boutons de commande sont en position OFF (éteint) quand le four n'est pas en cours d'utilisation.

**Risque de choc électrique en cas d'appareil endommagé !**

- ▷ N'allumez pas l'appareil s'il est défectueux.
- ▷ Désactivez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▷ Contactez le service après-vente.

**Risque de choc électrique !**

- ▷ Ne touchez pas l'appareil avec des doigts mouillés.
- ▷ Ne touchez pas l'appareil lorsque vous êtes pieds nus.
- ▷ Ne tirez pas sur l'appareil ou le câble d'alimentation pour débrancher la prise.

AVERTISSEMENT : Mettez l'appareil hors tension avant de remplacer l'ampoule pour éviter la possibilité d'un choc électrique.

Maintenance et nettoyage

Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage :

- ▷ Débranchez l'appareil de l'alimentation, par exemple, retirez le fusible du tableau électrique.

Le four est équipé d'une céramique spéciale qui en facilite le nettoyage. Toutefois, FRANKE recommande de le nettoyer fréquemment afin d'éviter l'encrassement des éléments de cuisson et les résidus de cuissons précédentes.

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

**Risque de choc électrique en cas d'infiltration de liquides !**

L'appareil contient des composants électriques.

- ▷ Assurez-vous qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil.
- ▷ N'utilisez pas de vapeur sous pression pour nettoyer l'appareil.
- ▷ N'utilisez pas de chiffon humide pour nettoyer les éléments fonctionnels.

Réparation

- ▷ Ne laisser personne, à l'exception du personnel qualifié, installer ou réparer l'appareil.
- ▷ Contactez un centre de service 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
 - Défaillance ou mauvais fonctionnement
 - Pour le remplacement de la prise de courant si elle est incompatible avec la fiche d'alimentation de l'appareil
 - Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son technicien agréé ou toute autre personne ayant une qualification semblable afin d'éviter tout risque.

Mise hors service

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

POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

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

- ▷ Évitez d'ouvrir la porte trop souvent.
- ▷ Préchauffez le plus rapidement possible.

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

VUE D'ENSEMBLE

A. Sélecteur de programmes

Sélection du mode de fonctionnement du four en fonction du type de cuisson. Lorsque le sélecteur est placé sur un programme, l'éclairage intérieur indique que le four est allumé.

B. Programmateur

La gamme des fours FRANKE dispose de plusieurs systèmes de commande et de gestion de la durée de cuisson. Vous trouverez des conseils d'utilisation détaillés pour chacun d'entre eux page 42 ; il vous suffit de déterminer le type de contrôle correspondant à votre four et de vous laisser guider par le manuel pour utiliser correctement cette fonction.

C. Thermostat indicator

Signalé par le symbole **C**, il indique que les résistances du four sont en marche. Il s'éteint quand la température sélectionnée est atteinte et se rallume quand le four recommence à chauffer. C'est très utile pour vérifier si la température est atteinte avant d'enfourner les aliments.

D. Bouton de réglage de la température (Thermostat)

Il permet de sélectionner la température qui correspond au type de plat choisi et de la maintenir à un niveau constant pendant toute la durée de la cuisson. Pour sélectionner la température désirée, tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le repère soit en face du chiffre correspondant. La température maximum est d'environ 275 °C.

E. Rack and drip-tray runners

Elles servent à installer les grilles et les lèchefrites sur les 5 positions préétablies (de 1 à 5 en partant du bas) ; le tableau indicatif de cuisson (page 45) vous indiquera la position idéale pour chaque utilisation du four.

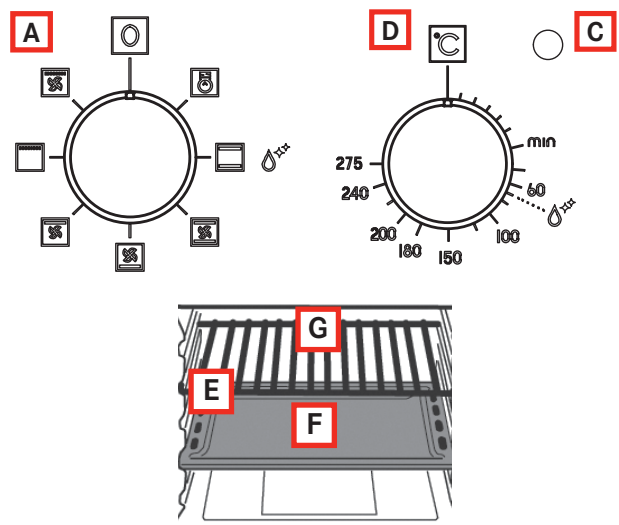
F. Lèchefrite

Elle sert habituellement à recueillir le jus des grillades mais peut-être utilisée pour cuisiner directement certains aliments ; si vous ne l'utilisez pas, sortez-la du four pendant la cuisson. La lèchefrite est en acier émaillé de type « AA » pour usage alimentaire.

Remarque : Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, nous vous conseillons d'introduire la lèchefrite avec la partie inclinée tournée vers la paroi arrière de la cavité du four.

G. Grille

Elle sert de support à vos plats, aux moules à pâtisserie et aux récipients divers autres que les lèchefrites fournies avec le four. Elle est utilisée pour cuire, surtout avec les fonctions Grill et Grill à air pulsé, la viande et le poisson, le pain grillé etc. Nous déconseillons le contact direct de la grille avec les aliments.



INSTALLATION

Important : L'installation (Fig. 4) doit être réalisée conformément aux normes et aux règlements en vigueur. Elle doit être effectuée exclusivement par un professionnel qualifié et agréé.

Remarques sur les caractéristiques du meuble

- ✓ Pour les meubles à éléments encastrés (matières plastiques et bois plaqué), les composants doivent être assemblés avec des colles résistant à la chaleur (min. 100 °C) :
 - dans le cas contraire, la chaleur risque de déformer ou de décoller les matériaux.
- ✓ Le meuble doit permettre le passage des connexions électriques.
- ✓ Le meuble dans lequel le four est placé doit pouvoir supporter le poids de l'appareil.
- ▷ Le montage du four dans l'emplacement prévu doit être sûr.
- ▷ Il peut être placé dans un meuble colonne ou sous le plan d'un meuble composable à condition que l'aération soit suffisante.

Modèles SGP, SMP

(Fig. 5a)

- ▶ Introduisez l'appareil dans le compartiment ; fixez le corps de l'appareil au meuble avec les 4 vis et les 4 bagues de fixation fournies avec le four en utilisant les trous percés sur les côtés (Fig. 5a).

Remarque : (Fig. 5b)

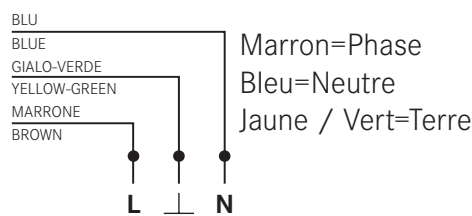
En cas d'installation de l'appareil sous un plan de cuisson, tournez d'abord vers la droite ou vers la gauche le raccord du plan (R) afin de permettre une bonne insertion du four (Fig. b).

Branchement au secteur

Le four FRANKE est équipé d'un câble d'alimentation tripolaire à terminaux libres. Si le four doit rester connecté en permanence au réseau d'alimentation, installez un dispositif de protection ayant une ouverture des contacts adéquate (minimum 3 mm), qui assure la déconnexion complète de l'appareil en cas de surtension de catégorie III.

Assurez-vous que :

- ✓ la fiche et la prise sont adaptées pour un courant de 16 A ;
- ✓ l'une et l'autre sont facilement accessibles et placées de façon à ce qu'aucune partie sous tension ne puisse être atteinte lors de l'insertion ou du retrait de la fiche ;
- ✓ la fiche peut être introduite sans difficulté ;
- ✓ une fois la fiche insérée, le four ne repose pas sur celle-ci lorsque vous l'installez dans le meuble ;
- ✓ les terminaux de deux appareils différents ne sont pas connectés à la même fiche ;
- ✓ le cordon d'alimentation est remplacé, en cas de besoin, par un modèle de 3 x 1,5 mm² de type H05VV-F ;
- ✓ les polarités de connexion des terminaux libres doivent absolument être respectées.



Remarque : Assurez-vous que les caractéristiques de votre ligne domestique (tension, intensité maximale et courant) sont compatibles avec celles de votre four FRANKE.

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

OPERATION

Ce four cumule les avantages des fours traditionnels à convection naturelle « statiques » et ceux des fours modernes à air pulsé « ventilés ». C'est un appareil très performant qui vous permet de choisir très facilement sans vous tromper entre 6 différents modes de cuisson. Vous pouvez sélectionner les programmes et la température à l'aide des sélecteurs (A) et (D) situés sur le bandeau de commande. Pour que votre four FRANKE soit le plus performant possible, consultez le tableau indicatif des cuissons page 45.

Ventilation de refroidissement

Pour réduire les températures de la façade, du panneau de commande et des côtés, le four FRANKE est équipé d'une ventilation de refroidissement qui se met en marche automatiquement lorsque le four est chaud. Pendant son fonctionnement, le ventilateur envoie de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four. On a tout particulièrement veillé à ce que la vitesse de l'air pulsé ne gêne pas et à ce que les bruits soient réduits au maximum.

Pour une meilleure protection des meubles, le ventilateur continue à tourner après l'arrêt jusqu'à que le four ait suffisamment refroidi.



Éclairage du four

Ce symbole indique que l'éclairage intérieur est allumé, mais que le four ne chauffe pas. Cette fonction facilite les opérations de nettoyage four éteint, en permettant une bonne visibilité du compartiment de cuisson.

Décongélation

La procédure suivante est recommandée pour la décongélation des aliments :

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

Programmes de cuisson



CONVECTION NATURELLE

La chaleur vient à la fois d'en haut (résistance voûte) et d'en bas (résistance sole). C'est la fonction de cuisson traditionnelle pour une cuisson uniforme de vos plats sur un seul niveau.

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



CHALEUR TOURNANTE

La résistance supérieure (voûte), la résistance inférieure (sole) et la turbine interne du four fonctionnent en même temps. La chaleur constante et uniforme permet de cuire et dorer parfaitement les aliments. Vous pouvez cuire en même temps des plats différents en enfournant simultanément sur deux niveaux maximum.

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



CUISSON VENTILÉE INFÉRIEURE

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

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



CUISSON VENTILÉE SUPÉRIEURE

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

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



CUISSON AU GRIL

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

Le sélecteur du thermostat (D) doit se trouver sur Max (220 °C). Il est possible de choisir une température inférieure : la cuisson au grill sera plus lente.

Avertissement : La résistance du grill est très chaude pendant le fonctionnement ; évitez de la toucher accidentellement en manipulant les aliments à griller. Cependant FRANKE a étudié la forme du four pour protéger vos mains au maximum.



CUISSON TURBOGRIL

La résistance grill supérieure et la turbine du four fonctionnent simultanément. L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour répartir uniformément la chaleur dans le four. Le pouvoir de pénétration de la chaleur augmente et vos aliments ne brûlent plus en surface. On obtient d'excellents résultats avec le grill ventilé pour les brochettes de viande et de légumes, les saucisses, les côtelettes de porc et d'agneau, le poulet en crapaudine, les cailles à la sauge, le filet de porc etc.

Le sélecteur du thermostat (D) doit se trouver sur Max (220 °C). Il est possible de choisir une température inférieure : la cuisson au grill sera plus lente.

Programmeur de cuisson mécanique


(Fig. 1b)

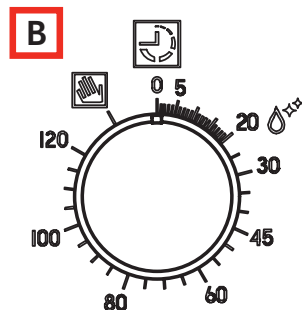
Sélecteur du programmeur de fin de cuisson (B)

La minuterie de fin de cuisson est un dispositif très utile qui éteint automatiquement le four dès que le temps de cuisson préétabli est atteint dans une plage comprise entre une et 120 minutes.

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

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

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



Programmeur de cuisson numérique

(Fig. 1a)

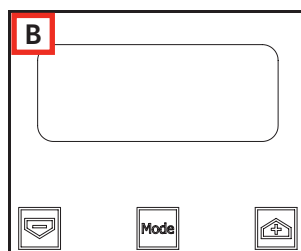
Il permet de programmer le four comme suit :

- début de cuisson différée avec durée prédéfinie ;
- début immédiat avec durée prédéfinie ;
- minuterie.

Réglage de l'horloge numérique

Après la mise sous tension ou après une coupure d'électricité, l'afficheur clignote sur « 0.00 ».

- ▶ Appuyez en même temps sur les touches + et - pendant quelques secondes. L'heure du jour se règle avec les touches + et -, pendant que le point entre les heures et les minutes clignote.



- Si vous avez sélectionné le mode de réglage de l'heure alors qu'un programme automatique était en cours, celui-ci sera annulé.

Pour les réglages ultérieurs de l'heure, répétez la phase ci-dessus.

Modification de la fréquence du signal sonore


Vous pouvez modifier la fréquence du signal sonore si vous n'avez programmé aucune cuisson (l'heure du jour est par conséquent affichée).


- ▶ Appuyez en même temps sur les touches + et - (à partir du menu de modification de l'heure).
- ▶ Appuyez ensuite sur Mode ou Set pour sélectionner le menu d'où vous pourrez modifier la fréquence du signal sonore.
- ▶ Vous pouvez modifier la fréquence du signal sonore en appuyant à plusieurs reprises sur la touche Mode ou Set ; les inscriptions « ton1 », « ton2 » et « ton3 » apparaissent alors sur l'afficheur.

Fonctionnement manuel du four

Après la sélection de l'heure, le programmeur se place automatiquement en position manuelle.

Début de cuisson différée avec durée prédéfinie

- ▶ Quand l'heure du jour apparaît sur l'afficheur, appuyez deux fois sur la touche Mode ou Set pour programmer la durée et une nouvelle fois pour programmer l'heure de fin de cuisson.
- ▶ Programmez l'heure désirée avec les touches + et -.
 - Durant la sélection du mode de réglage de l'heure de fin ou de la durée, le symbole **Auto** correspondant clignote.
 - Une fois que la durée d'un programme a été saisie, l'heure de fin ne peut plus être diminuée.
 - De la même manière, la durée d'un programme ne peut être prolongée une fois que l'heure de fin a été programmée.
 - Les valeurs de l'heure de fin et de la durée définissent l'heure de début du programme comme suit :
heure de début = heure de fin - durée.
 - Après avoir programmé la durée et l'heure de fin, cette dernière continue à apparaître sur l'afficheur.
 - Le programme démarre lorsque l'heure du jour coïncide avec l'heure de début : le symbole Auto s'allume et reste fixe tandis que le symbole  clignote.


- Après le début de la cuisson, le compte à rebours du temps restant apparaît sur l'afficheur. Si vous n'avez sélectionné que l'heure de fin de cuisson (la durée est = 0), la cuisson démarre et le comptage à rebours du temps restant apparaît sur l'afficheur.
- Le symbole **Auto** reste allumé durant l'attente pour le début de cuisson différée et pendant toute la durée de la cuisson.
- Le symbole  clignote durant l'attente pour le début de la cuisson différée et reste allumé fixement quand la cuisson commence.
- En fin de cuisson, un signal sonore retentit ; pour l'interrompre, appuyez sur une touche quelconque ou attendez la fin du signal.

Programme semi-automatique avec durée ou heure de fin


Réglage de l'heure du programme

- ▶ Pour sélectionner la durée ou l'heure de fin du programme, appuyez sur Mode ou Set deux fois et réglez l'heure désirée avec les boutons + et -.
- Durant la sélection du mode de réglage de l'heure de fin ou de la durée, le symbole **Auto** correspondant clignote.
- Une fois que la durée d'un programme a été saisie, l'heure de fin ne peut plus être diminuée. De la même manière, la durée d'un programme ne peut être prolongée une fois que l'heure de fin a été programmée.

Exécution du programme de cuisson

- Lorsqu'un programme automatique est en phase d'exécution, donc que la cuisson est en cours, le symbole **Auto** reste allumé et l'afficheur montre le temps restant (compte à rebours). Le symbole  reste également allumé.

Fin du programme automatique

- À la fin de la durée du programme ou lorsque l'heure de fin du programme s'est écoulée, le symbole correspondant  s'éteint.
- À la fin du programme automatique, le symbole **Auto** clignote, l'inscription « End » apparaît sur l'afficheur et le four émet un signal sonore intermittent que vous pouvez arrêter en appuyant sur une touche quelconque.

Fonction minuterie

La fonction minuterie permet de programmer le temps à partir duquel commence le compte à rebours. Cette fonction ne contrôle ni la mise en marche, ni l'extinction du four. Elle émet seulement un signal sonore lorsque le temps programmé est écoulé.

- ▶ N'appuyez qu'une seule fois sur la touche Mode ou Set ; l'afficheur indique :



- Le symbole de la cloche clignote ; vous pouvez alors programmer la durée de l'alarme avec les touches + et -. Quand cette fonction est activée, le symbole de la cloche reste allumé et l'afficheur indique le temps restant (compte à rebours).
- Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit. Pour l'arrêter, appuyez sur une touche quelconque.

Correction et annulation des données

- ▶ Les données programmées peuvent être modifiées à tout moment en appuyant simultanément sur les touches + e -.
- L'annulation de la durée de cuisson entraîne l'annulation automatique de la fin du fonctionnement et vice versa.
- En cas de fonctionnement programmé, l'appareil n'accepte pas les temps de cuisson antérieurs à ceux du départ de cuisson proposés par l'appareil.

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

Première mise en service







- ▶ 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 dégagée pendant cette opération est due à l'évaporation des substances utilisées pour protéger le four jusqu'au moment de son installation.
 - Après 40 minutes, le four s'arrête automatiquement et est prêt à être utilisé après avoir refroidi.

Conseils

- ▷ Nous vous conseillons, pour bien réussir vos plats, de ne pas les mettre dans le four froid mais d'attendre qu'il ait atteint la température sélectionnée.
- ▷ Pendant la cuisson, ne posez pas directement les casseroles ou les récipients sur le fond du four.
- ✓ Placez-les sur les grilles ou sur les lèche-frites fournies avec l'appareil, à l'un des 5 niveaux possibles ;
 - le non respect de ces consignes est susceptible de provoquer des dommages à l'émail du four.
- ▷ Ne recouvrez jamais les parois du four avec des feuilles d'aluminium, surtout la partie inférieure du compartiment interne.
- ▷ Les réparations éventuelles doivent être effectuées par un professionnel qualifié et habilité à réaliser ces interventions. Contactez notre service après-vente le plus proche et exigez des pièces détachées d'origine.
- ▷ Votre four FRANKE est revêtu d'un émail spécial, facile à entretenir. Toutefois, nous vous conseillons de le nettoyer régulièrement de façon à éviter de brûler les traces et les résidus des cuissons précédentes.
- ▷ Les parois autonettoyantes (s'il y en a) doivent être lavées avec de l'eau et du savon (suivre les conseils pour le nettoyage).

Remarque : Avant d'allumer le four, lisez les conseils d'utilisation du minuteur (voir page 42).

TABLEAU DE CUISSON


Fonction sélectionnée	Type d'aliment ou recette	Poids (kg)	Position des niveaux*	Temps de préchauffage (min.)	Température	Durée (min.)
CONVECTION NATURELLE 	Rôti de porc	1	3	9,5	180 °C	65-75
	Omelette	1,5	2	10,5	200 °C	25-30
	Colin-Dorade-Turbot	1	3	9,5	180 °C	15
	Pain	1	2 ou 4	9,5	175 °C	25-30
	Tourte	1	2	10,5	200 °C	40-45
	Poisson d'eau douce	1,5	3	10,5	200 °C	35-40
	Polenta	0,5	2	9,5	180 °C	25-30
	Tarte à la ricotta	1,5	2	9,5	180 °C	25-30
CHALEUR TOURNANTE 	Rôti de Porc	1	3	9	180 °C	60-70
	Lapin au four	1	2	9,5	190 °C	55-65
	Fougasse	1,5	2	10	200 °C	25-30
	Gambas au four	0,5	3	10	200 °C	30-40
	Colin-Dorade-Turbot	2	2 ou 4	7,5	150 °C	25-30
	Pain	2	2 ou 4	9	180 °C	25-30
	Tarte aux fruits	1,5	2	9	175 °C	30-35
	Tourtes	2	3 ou 5	9	180 °C	40-45
CUISSON VENTILÉE INFÉRIEURE 	Poitrine de poulet	1	2 ou 3	Pour accélérer le préchauffage, utilisez la fonction « Chaleur Tournante ».	170 °C	20
	Tagliata de veau	1	2		180 °C	20
	Roast-beef	1	3		170 °C	60
	Tranches de thon	1	2		160 °C	20
	Médallions d'espadon	1	3		160 °C	20
	Gambas	1	2		180 °C	30
	Meringues	0,8	2		90 °C	120
	Biscuits au beurre	1	2		160 °C	30
	Gâteau à la levure	0,8	2		170 °C	40
	Tartelettes aux amandes	1	2 ou 3		160 °C	35
CUISSON VENTILÉE SUPÉRIEURE 	Tortellini gratinés	0,5	3	Pour accélérer le préchauffage, utilisez la fonction « Chaleur Tournante ».	Max	25-30
	Gnocchi de pommes de terre	0,5	3		Max	25-30
	Espadon	0,5	5		200 °C	12-15
	Moules	1	4		Max	10-12
	Coquilles Saint-Jacques	1	4		200 °C	10-12
	Pommes de terre rôties	0,5	4		200 °C	18-20
	Cannellonis	1	3		Max	25-30
CUISSON AU GRIL 	Ailes de poulet	1	4 ou 5	7	Max	25-30
	Côtelettes	0,8	3	7	Max	25-30
	Coquilles 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 gratinées	0,5	2 ou 3	7	Max	25-30
	Brochettes d'anguille	0,5	3	7	Max	25-30
Brochettes de dinde	0,5	4	7	Max	25-30	
CUISSON TURBOGRIL 	Cuisses de poulet	1	4 ou 5	9,5	Max	25-30
	Travers de porc	0,5	4	14	Max	40-45
	Pintade (en morceaux)	1,2	4	14	Max	30-35
	Dorade en paquet	0,3	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 figurant dans le tableau correspondent à des essais de cuisson effectués par une équipe de cuisiniers professionnels. Elles sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées selon vos goûts.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

- ▶ Tournez le sélecteur de programmes dans la position « Convection naturelle » .
- ▶ Réglez le bouton de réglage de la température sur 70 °C.
- ▶ Versez 0,6 litre d'eau dans une plaque de cuisson et insérez-la dans le guide le plus bas.
 - Après environ vingt minutes, les résidus d'aliments sur l'émail se seront ramollis, vous permettant de les essuyer avec un chiffon humide.

Important

Avant toute opération d'entretien du four, débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant ou coupez l'alimentation électrique en agissant sur l'interrupteur général. Le fonctionnement du produit est sans danger avec ou sans les guides du bac.

- Les pièces en inox ou émaillées conserveront leur aspect d'origine si elles sont nettoyées avec de l'eau ou des produits spéciaux et soigneusement séchées.
- Évitez absolument d'utiliser une paille de fer ou un tampon métallique, de l'acide chlorhydrique ou tout autre substance susceptible de rayer ou de ternir votre four. **Évitez d'utiliser un nettoyeur à vapeur ou un jet d'eau direct.**
- Les tâches qui apparaissent sur le fond du four, d'origines diverses (sauces, sucres, blancs d'oeufs et graisses) proviennent toujours de projections ou de débordements d'aliments.
 - Ces projections se produisent pendant la cuisson quand la température est trop élevée ; les débordements surviennent quand on utilise des récipients trop petits ou si on évalue mal les augmentations de volume que subissent les aliments en cours de cuisson.
 - Ces deux problèmes peuvent être évités grâce à l'utilisation de récipients à bords hauts et de la lèchefrite du four.
 - En ce qui concerne le nettoyage de la sole du four, nous vous conseillons de nettoyer les tâches éventuelles quand le four est encore tiède.

Nettoyage de la porte du four

- ▶ Le nettoyage interne et externe de la porte doit être effectué quand le four est complètement froid, avec de l'eau chaude et sans chiffon rugueux. Nettoyez les vitres avec des détergents spéciaux.
- ▶ Pour les parties émaillées comme pour l'enceinte du four, utilisez de l'eau chaude et des détergents non abrasifs.

Démontage de la vitre intérieure de la porte du four (modèles SGP, SMP uniquement) (Fig. 2)

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

- ▶ Lorsque la porte est complètement ouverte, tournez les deux blocs noirs (portant l'inscription « CLEAN ») à l'extrémité inférieure de la porte de 180°, de façon à ce qu'ils s'insèrent dans les logements prévus dans la structure du four.

Remarque : Veillez à ce que la rotation soit complète (dans cette position, le bloc fait un léger dé clic).

- ▶ 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.



N'essayez jamais de refermer la porte si la vitre intérieure n'est pas entièrement ou partiellement maintenue par les deux blocs ou par au moins un des deux. Quand le nettoyage est terminé, n'oubliez pas de tourner les deux blocs avant de refermer la porte.

Démontage de la porte du four (Fig. 3)

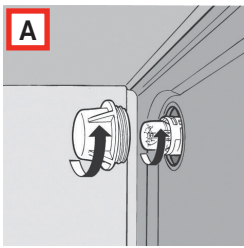
Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible de démonter la porte en agissant sur les charnières de la façon suivante :

- ▶ Les charnières (A) sont munies de deux pontets mobiles (B). Soulevez le pontet (B) pour bloquer la charnière dans son siège.

- ▶ Soulevez ensuite la porte et sortez-la en la tirant vers l'extérieur ; pour réaliser cette opération, saisissez la porte par les côtés, près des charnières.
- ▶ Pour remonter la porte, enfitez d'abord les charnières dans les rainures prévues à cet effet.
- ▶ Enfin, avant de fermer la porte, n'oubliez pas de faire tourner les deux pontets mobiles (B) qui ont servi à accrocher les deux charnières.

Reportez-vous aux photos qui se trouvent à la fin de ce manuel.

Remplacement de l'ampoule du four



Les fours FRANKE sont équipés d'une ampoule circulaire positionnée dans le coin supérieur gauche à l'arrière du compartiment. Pour remplacer l'ampoule du four, procédez comme suit :

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

DONNÉES TECHNIQUES

Tension et fréquence d'alimentation :	220/240 V, 50-60 Hz
Puissance totale et capacité des fusibles :	2300 W ~ 16 A
Puissances et résistances :	
Voûte	1000 W
Sole	1250 W
Gril	2250 W
Ventilateur électrique	30 W
Ventilateur tangentiel	15 W
Ampoule d'éclairage	1 x 25 W

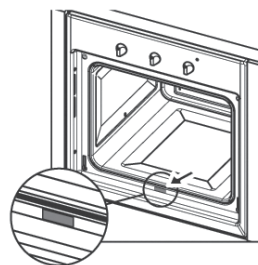
SERVICE CLIENTÈLE

En cas de problèmes de fonctionnement, contactez le service après-vente indiqué dans la liste jointe.

Ne faites jamais intervenir un technicien non agréé.

Indiquez :

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



Ces informations figurent sur la plaque signalétique reproduite sur le certificat de garantie.

MISE AU REBUT

Informations destinées aux 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 pour les autorités de contrôle en vue de faciliter l'examen et le test des divers appareils.

Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau suggère la fonction idéale à utiliser pour un aliment donné, à cuire sur un ou plusieurs niveaux en même temps. La durée de la cuisson démarre lors de l'introduction de l'aliment dans le four, exclusion faite du préchauffage (si demandé). Les températures et les temps de cuisson sont indicatifs et dépendent de la qualité de l'aliment et du type d'accessoire.

Utiliser, dans un premier temps, les valeurs conseillées et si le résultat de la cuisson n'est pas celui souhaité, augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Il est conseillé d'utiliser les accessoires fournis, plats à tarte et à rôti, si possible en métal foncé. Respecter le tableau lors du choix des accessoires fournis à placer sur les différents niveaux.

Cuisson simultanée de plusieurs aliments

Il est possible de cuire sur plusieurs niveaux en utilisant les fonctions ventilées conseillées. La fonction « statique » peut être également utilisée avec un seul niveau.

Recette	Fonction	Préchauffage	Niveau (à partir du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires et remarques
Biscuits en pâte brisée	CONVECTION	OUI	4	160	18-25	Niv. 4 : lèchefrite plate
	VENTILÉE	OUI	3-4	160	20-27	Niv. 4 : lèchefrite plate Niv. 3 : lèchefrite profonde
Petits gâteaux	CONVECTION	OUI	3	160	20-30	Niv. 3 : lèchefrite plate
	VENTILÉE	OUI	3-4	160	20-30	Niv. 4 : lèchefrite plate Niv. 3 : lèchefrite profonde
	VENTILÉE	OUI	3-4	160	20-30	Niv. 4 : plat à rôti sur grille Niv. 3 : lèchefrite plate
Génoise sans graisse	CONVECTION	OUI	2	160	43-48	Niv. 2 : plat à tarte sur grille
	VENTILÉE	OUI	2	170	28-32	Niv. 2 : plat à tarte sur grille
Tarte aux pommes	CONVECTION	OUI	1	180	60-70	Niv. 1 : plat à tarte sur grille
	VENTILÉE	OUI	1	180	50-60	Niv. 1 : plat à tarte sur grille
Deux tartes aux pommes	VENTILÉE	OUI	1-3	180	80-90	Niv. 1 : 2 plats à tarte sur grille Niv. 1 : plats à tarte Niv. 3 : plats à tarte
Gâteau à la levure	CONVECTION	OUI	2	165	25-30	Niv. 2 : plat à tarte sur grille
	VENTILÉE	OUI	2	165	28-35	Niv. 2 : plat à tarte sur grille
Cuisson au gril	Lors de la cuisson d'aliments directement sur la grille, introduire également la lèchefrite au niveau inférieur. De cette manière, elle recueillera les résidus de cuisson et permettra de maintenir le four propre. Pour griller, il est conseillé de laisser 3-4 cm libres sur le bord avant de la grille pour en faciliter l'extraction.					
Croque- monsieur* (préchauffer pendant 5 min)	GRIL	OUI	4	200	3-5	Niv. 5 : Grille
Burgers** (sans préchauffage)	GRIL	NON	4	200	30-40	Niv. 4 : Grille Niv. 3 : Lèchefrite

* la porte doit être fermée pendant toute la durée de la cuisson.

** tourner après 18 min de cuisson.

SOMMARIO

Informazioni sulle istruzioni per l'uso	51
Utilizzo	51
Informazioni per la sicurezza	51
Corretta collocazione e installazione	52
Uso corretto	52
Manutenzione e pulizia	53
Riparazione	53
Messa fuori servizio	53
Informazioni sul risparmio energetico	54
Vista d'insieme	54
Installazione	55
Modelli SGP, SMP	55
Collegamento alla rete elettrica	55
Funzionamento	56
Programmi di cottura	57
Programmatore meccanico di cottura	58
Programmatore digitale di cottura	58
Prima accensione	60
Suggerimenti	60
Tabella di cottura	61
Pulizia e manutenzione	62
Dati tecnici	63
Assistenza	64
Smaltimento	64
Cotture testate	65
Come leggere la tabella di cottura	65

INFORMAZIONI SULLE ISTRUZIONI PER L'USO

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

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

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

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

Simbolo Significato



Avviso di pericolo. Avviso di pericolo di lesioni.



Azioni in sicurezza e avvertenze per evitare lesioni o danni.



Azione. Specifica un'azione che deve essere compiuta.



Risultato. Risultato di una o più azioni.



Presupposto che deve essere soddisfatto prima di eseguire l'azione successiva.

UTILIZZO

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 non è adatto a persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o senza esperienze e conoscenza a meno che non siano sorvegliate o istruite in merito all'utilizzo sicuro del dispositivo da una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. Questo dispositivo non è un giocattolo.

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

- ▷ Non lasciare bambini incustoditi nelle vicinanze del dispositivo.
- ▷ Non consentire ai bambini di giocare con il dispositivo.
- ▷ Non consentire ai bambini di toccare il dispositivo o i suoi comandi durante o immediatamente dopo l'uso.

Corretta collocazione e installazione

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/istruzione.
- ▷ Accertarsi che il dispositivo sia installato in modo tale da consentirne lo scollegamento dall'alimentazione elettrica con una distanza di apertura dei contatti in grado di assicurare lo scollegamento completo nelle condizioni di sovratensione di categoria III.
- ▷ Accertarsi che il dispositivo sia collegato direttamente alla presa di alimentazione.
 - Non utilizzare adattatori, prese multiple o cavi di prolunga per collegare il dispositivo.
- ▷ Accertarsi che il dispositivo non sia esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole).

Uso corretto

- ▷ Utilizzare il 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 la cavità del forno per riporre oggetti.
- ▷ Non utilizzare liquidi infiammabili nelle vicinanze del forno.
- ▷ Utilizzare unicamente la sonda di temperatura consigliata per questo forno.

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

- ▷ Non coprire mai le pareti interne del forno con pellicola di alluminio, in particolare la parte inferiore della cavità del forno.
- ▷ Non ostruire la ventilazione della ventola o le aperture di raffreddamento al di sopra della porta del forno.
- ▷ Il dispositivo non deve essere installato dietro una porta decorativa per evitare che si surriscaldi.

Danni alle superfici smaltate interne del forno a causa di utilizzo non corretto di casseruole o contenitori!

- ▷ Durante la cottura, non collocare mai casseruole o contenitori direttamente sul fondo della cavità del forno.
- ▷ Posizionare casseruole e contenitori solo sulle griglie o sulle leccarde disponibili nella cavità del forno su uno dei cinque ripiani disponibili.



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.

AVVERTIMENTO: Le parti accessibili dell'apparecchio possono raggiungere temperature molto elevate durante l'uso. Non consentire ai bambini piccoli di avvicinarsi al forno.



Pericolo di ustioni!

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

- ▷ Nell'aprire o nel chiudere la porta afferrare sempre la maniglia al centro.
- ▷ Accertarsi sempre che le manopole di comando siano in posizione OFF quando il forno non è in uso.

**Rischio di scossa elettrica a causa 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.

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

Manutenzione e pulizia

Prima di effettuare operazioni di manutenzione o pulizia:

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

Il forno utilizza uno speciale smalto, facile da tenere pulito. Tuttavia, FRANKE consiglia di pulirlo frequentemente per evitare che con la cottura lo sporco e i residui delle cotture precedenti formino incrostazioni.

- ▷ 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.

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

Il dispositivo contiene componenti elettrici.

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

Riparazione

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

Messa fuori servizio

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

INFORMAZIONI SUL RISPARMIO ENERGETICO

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

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

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

VISTA D'INSIEME

A. Manopola selezione programmi

Serve a selezionare il modo di funzionamento del forno a seconda del tipo di cottura da effettuare. Posizionando la manopola su qualsiasi programma, si accende l'illuminazione interna del forno, indice che il forno è acceso.

B. Programmatore

Nella gamma dei forni FRANKE sono previsti diversi sistemi di controllo e gestione del tempo di cottura, a pag. 58 potrà trovare le istruzioni dettagliate di ciascuno; sarà sufficiente individuare il tipo di controllo di cui il suo forno dispone per essere guidata ad un corretto utilizzo della funzione.

C. Luce spia termostato

Evidenziata dal simbolo **C**, avverte che gli elementi riscaldanti del forno sono in funzione. Essa si spegne quando la temperatura impostata è stata raggiunta, riaccendendosi ogni qualvolta il forno ritorna in fase di riscaldamento. È utile per verificare il raggiungimento della temperatura prima di infornare gli alimenti.

D. Manopola regolazione temperatura (Termostato)

Permette di selezionare la temperatura idonea al tipo di pietanza prescelta, mantenendola costante per tutta la durata della cottura. Per selezionare la temperatura desiderata, si deve ruotare la manopola in senso orario, portando l'indice di riferimento al numero corrispondente. La temperatura massima è di circa 275 °C.

E. Guide di scorrimento di leccarde e griglie

Servono a posizionare correttamente le griglie e le leccarde in 5 posizioni prestabilite (da 1 a 5 partendo dal basso); nella tabella indicativa di cottura (pag. 61) troverete l'indicazione della posizione ideale per ciascun utilizzo del forno.

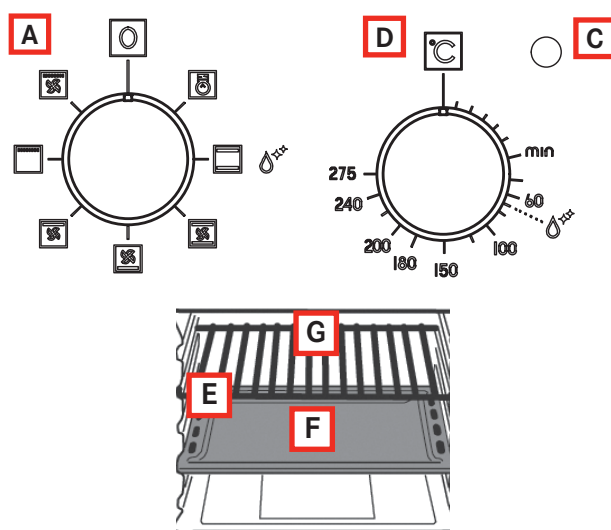
F. Leccarda

Viene normalmente usata per raccogliere i sughi delle grigliate o per cuocere direttamente i cibi; se non utilizzata, durante la cottura la leccarda deve essere tolta dal forno. La leccarda è in acciaio smaltato di tipo "AA" per uso alimentare.

Nota: Per ottenere migliori risultati di cottura si consiglia di inserire la leccarda con la parte inclinata verso la parete posteriore della cavità del forno.

G. Griglia

Viene usata come supporto alle vostre teglie, agli stampini da pasticceria, ed a tutti i contenitori diversi dalle leccarde in dotazione, o per cuocere prevalentemente nelle funzioni grill e grill ventilato carne e pesce da grigliare, pane da tostare, ecc. Non è consigliato un contatto diretto della griglia con i cibi.



INSTALLAZIONE

Importante: L'installazione (Fig. 4) deve avvenire in conformità alle norme e in accordo alle prescrizioni in vigore. Deve essere eseguita esclusivamente da personale specializzato e patentato.

Note caratteristiche del mobile

- ✓ Nei mobili da incasso i componenti (materiali plastici e legno impiallacciato) devono essere tenuti insieme da collanti resistenti al calore (min. 100 °C):
 - materiali e collanti non adatti possono causare deformazioni e scollature.
- ✓ Il mobile deve consentire il libero passaggio dei collegamenti elettrici.
- ✓ Il mobile in cui viene inserito il forno deve essere sufficientemente robusto da sopportare il peso dell'apparecchiatura.
- ▷ Il forno deve essere montato in maniera sicura nella nicchia prevista.
- ▷ Il forno può essere inserito dentro un mobile a colonna o sotto il piano di un mobile componibile, garantendo comunque una sufficiente aerazione.

Modelli SGP, SMP

(Fig. 5a)

- ▶ Inserire l'apparecchio nel vano; fissare il corpo al mobile con le 4 viti e le 4 boccole in dotazione utilizzando i fori realizzati sui fianchi laterali (Fig. 5a).

Nota: (Fig. 5b)

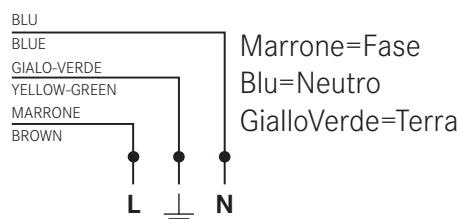
Nel caso di inserimento sotto un piano di cottura ruotare preventivamente verso Dx o verso Sx il raccordo del piano (R) per consentire il corretto inserimento del forno (Fig. 5b).

Collegamento alla rete elettrica

Il forno FRANKE è fornito di un cavo di alimentazione tripolare con terminali liberi. Se il forno viene connesso permanentemente alla rete di alimentazione, predisporre un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti (di almeno 3 mm) che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

Accertarsi che:

- ✓ la spina e la presa siano adatte per una corrente di 16 A;
- ✓ entrambe siano facilmente raggiungibili e poste in modo che nessuna parte in tensione possa essere accessibile durante l'introduzione o rimozione della spina stessa;
- ✓ la spina possa essere introdotta senza difficoltà;
- ✓ una volta introdotta la spina, il forno non si appoggi su di essa quando viene installato nel mobile;
- ✓ non siano collegati i terminali di due apparecchi alla stessa spina;
- ✓ nel caso si sostituisca il cavo di alimentazione ne venga utilizzato uno con specifiche 3 x 1,5 mm² di tipo H05VV-F;
- ✓ è fondamentale che vengano rispettate le polarità di aggancio dei terminali liberi



Nota:

Assicuratevi che le caratteristiche della vostra linea elettrica domestica (tensione, potenza massima e corrente), siano compatibili con quelle del vostro forno FRANKE.

FUNZIONAMENTO

In questo forno sono riuniti i pregi dei tradizionali forni a convezione naturale “statici” con quelli dei moderni forni a convezione forzata “ventilati”. È un apparecchio molto versatile che, in modo facile e sicuro, permette di scegliere fra 6 diversi metodi di cottura. Agendo sulle manopole (A) ed (D) presenti sul cruscotto, si ottiene la selezione dei diversi programmi e la temperatura desiderata. Per utilizzare al meglio il vostro forno FRANKE, consultare la tabella indicativa di cottura a pag. 61.

Ventilazione di raffreddamento

Al fine di ottenere una riduzione delle temperature di porta, cruscotto e fianchi, il forno FRANKE è dotato di una ventola di raffreddamento che si attiva automaticamente a forno caldo. Quando la ventola è in funzione è possibile avvertire un getto d'aria che esce tra frontalino e porta forno, una particolare attenzione è stata posta affinché la velocità dell'aria in uscita non disturbi l'ambiente cucina e i rumori siano abbattuti al massimo.

A completa salvaguardia dei mobili, a fine cottura la ventilazione rimane attiva finché il forno non sarà sufficientemente freddo.




La luce forno

A questo simbolo corrisponde l'accensione dell'illuminazione interna del forno senza inserire nessun tipo di riscaldamento. Tale funzione è utile per facilitare le operazioni di pulizia a forno spento del vano cottura.

Scongelamento

Per scongelare gli alimenti, si consiglia la procedura seguente:

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

Programmi di cottura



COTTURA STATICA NATURALE

Il riscaldamento avviene sia dall'alto (resistenza cielo) sia dal basso (resistenza suola). Questa è la funzione di cottura tradizionale che permette di cuocere uniformemente le vostre pietanze, utilizzando un solo ripiano.

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



COTTURA ASSISTITA

Si inseriscono la resistenza superiore (cielo), la resistenza inferiore (suola) e la ventola interna al forno. Il calore costante ed uniforme cuoce e rosola il cibo in tutti i punti. Si possono cuocere anche pietanze diverse tra loro utilizzando un massimo di 2 ripiani contemporaneamente.

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



COTTURA VENTILATA INFERIORE

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

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



COTTURA VENTILATA SUPERIORE

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

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



COTTURA GRILL

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

La manopola del termostato (D) deve normalmente trovarsi alla posizione Max (220 °C), è tuttavia possibile scegliere una temperatura inferiore, in questo caso la grigliatura sarà più lenta.

Avvertenza: la resistenza del grill, durante il funzionamento è molto calda; evitare di toccarla accidentalmente durante le manipolazioni degli alimenti all'interno del forno; FRANKE nella parte superiore della bocca del forno ha collocato un para calore che protegge il più possibile le mani di chi lo usa.



COTTURA GRILL VENTILATA

Si inserisce la resistenza grill posta nella parte superiore del forno e si mette in funzione la ventola. Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Risultati eccellenti si ottengono utilizzando il grill ventilato per spiedini misti di carne e verdura, salsicce, costine di maiale, costole di agnello, pollo alla diavola, quaglie alla salvia, filetto di maiale, etc.

La manopola del termostato (D) deve normalmente trovarsi alla posizione Max (220 °C), è tuttavia possibile scegliere una temperatura inferiore, in questo caso la grigliatura sarà più lenta.

Programmatore meccanico di cottura


(Fig. 1b)

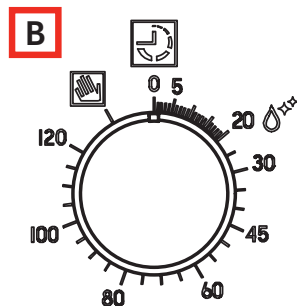
La manopola del contaminuti di fine cottura (B)

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

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

Nota: Subito dopo lo spegnimento e per lungo tempo, l'interno del forno mantiene una temperatura vicina a quella impostata per la cottura; quindi per evitare sovracotture o bruciature degli alimenti, è opportuno rimuoverli dal forno.

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



Programmatore digitale di cottura

(Fig. 1a)

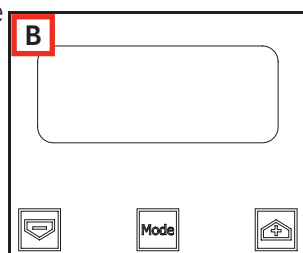
Consente di programmare il forno nei funzionamenti:

- inizio cottura ritardato con durata stabilita;
- inizio immediato con durata stabilita;
- contaminuti.

Come impostare l'orologio digitale

Dopo l'allacciamento alla rete o dopo una mancanza di corrente il display lampeggia su: "0.00".

- ▶ Premere simultaneamente i tasti + e - per alcuni secondi. L'ora del giorno è regolabile utilizzando i tasti + e -, mentre il punto tra le ore e i minuti lampeggia.



- Se si seleziona la modalità di impostazione dell'ora quando è attivo un programma automatico, il programma automatico è cancellato.

Eventuali aggiornamenti dell'ora possono essere effettuati ripetendo la fase sopra descritta.

Modifica della frequenza segnale acustico


La frequenza del segnale acustico può essere cambiata se non si è programmata una cottura (e quindi il display mostra l'ora del giorno).


- ▶ Premere simultaneamente i tasti + e - (dal menu di modifica dell'ora).
- ▶ Quindi premere Mode o Set per selezionare il menu da cui modificare la frequenza del segnale acustico.
- ▶ È possibile modificare la frequenza del segnale acustico toccando ripetutamente il tasto Mode o Set; sul display apparirà "ton1", "ton2", "ton3".

Funzionamento manuale del forno

Dopo aver impostato l'ora, il programmatore va automaticamente in posizione manuale.

Inizio cottura ritardato con durata stabilita

- ▶ Quando sul display compare l'ora del giorno, premere due volte il tasto Mode o Set per impostare la durata.
- ▶ Quindi premerlo di nuovo per impostare l'ora finale di cottura. Impostare l'ora desiderata con i tasti + e -. Impostare l'orario richiesto premendo i pulsanti + e -.
 - Durante la selezione della modalità di regolazione dell'ora finale o della durata, il simbolo **Auto** rimane acceso.
 - Una volta impostata la durata di un programma, l'ora finale non può essere ridotta. Allo stesso modo, la durata di un programma non può essere prolungata una volta impostata l'ora finale.
 - Le impostazioni di ora finale e durata definiscono l'ora di inizio programma come segue: **ora di inizio = ora finale - durata.**
 - Dopo l'impostazione della durata e dell'ora finale, il display continua a mostrare l'ora finale.
 - Il programma si avvia quando l'ora del giorno coincide con l'ora di inizio: il simbolo **Auto** si accende fisso e il simbolo  si accende lampeggiando.
 - Dopo l'inizio della cottura, il display mostra il conteggio a ritroso del tempo. Se è selezionata solo l'ora finale di cottura (la durata è = 0), la cottura si avvia e il display mostra il conteggio a ritroso del tempo.


- Il simbolo **Auto** rimane acceso durante l'attesa per l'inizio cottura ritardato e per tutta la durata della cottura.
- Il simbolo  lampeggia durante l'attesa per l'inizio cottura ritardato e rimane acceso fisso quando inizia la cottura.
- A fine cottura viene emesso un segnale acustico; per interromperlo premere un tasto qualsiasi o lasciar trascorrere il tempo di durata del segnale.

Programma semi-automatico con durata o con ora finale


Impostazione oraria 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 -.
- Durante la selezione della modalità di regolazione dell'ora finale o della durata, il simbolo **Auto** corrispondente lampeggia.
- Una volta impostata la durata di un programma, l'ora finale non può essere ridotta. Allo stesso modo, la durata di un programma non può essere prolungata una volta impostata l'ora finale.

Esecuzione del programma di cottura

- Quando è in corso il programma automatico, e quindi la cottura è attiva, il simbolo Auto rimane illuminato e sul display compare il tempo di cottura rimanente (conto alla rovescia). Anche il simbolo  rimane illuminato.

Fine del programma automatico

- Allo scadere della durata del programma o al raggiungimento dell'ora finale del programma, il corrispondente simbolo  si spegne.
- Al termine del programma automatico, il simbolo **Auto** lampeggia, il display mostra "End" e viene emesso un segnale acustico intermittente che può essere arrestato premendo un tasto qualsiasi.

Funzione contaminuti

Nel funzionamento contaminuti viene impostato un tempo dal quale comincia un conto alla rovescia. Questa funzione non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno ma emette solamente un allarme acustico a tempo scaduto.

- ▶ Premere il tasto Mode o Set una sola volta; sul display compare:



- Il simbolo della campana lampeggia, e a questo punto è possibile impostare la durata dell'allarme con i tasti + e -. Quando questa funzione è attiva il simbolo della campana rimane illuminato ed il display mostra il tempo rimanente (conto alla rovescia).
- A fine tempo viene emesso un segnale acustico che può essere arrestato premendo un tasto qualsiasi.

Correzione/cancellazione dei dati

- ▶ I dati impostati possono essere cambiati in qualsiasi momento, premendo simultaneamente i tasti + e -.
- Cancellando la durata di cottura si ha la cancellazione automatica anche della fine del funzionamento e viceversa.
- Nel caso di funzionamento programmato, l'apparecchio non accetta tempi di fine cottura antecedenti a quelli di inizio cottura proposti dall'apparecchio stesso.

Nota: Subito dopo lo spegnimento e per lungo tempo l'interno del forno mantiene una temperatura vicina a quella impostata per la cottura; quindi per evitare sovracotture o bruciature degli alimenti, è opportuno rimuoverli 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 che si avverte durante questa operazione è dovuto all'evaporazione delle sostanze utilizzate per proteggere il forno durante l'intervallo di tempo che intercorre tra la produzione e l'installazione del prodotto.
 - Al termine dei 40 minuti, il forno si spegne automaticamente ed è pronto per essere utilizzato una volta raffreddato.

Suggerimenti

- ▷ È buona norma, per la riuscita dei vostri piatti, non introdurre mai le vostre pietanze nel forno freddo, bensì attendere che esso abbia raggiunto la temperatura da voi prescelta.
- ▷ Durante la cottura, non appoggiare mai direttamente sul fondo del forno,
 - ✓ pentole o contenitori che vanno sempre posizionati sopra le griglie o le leccarde in dotazione in uno dei 5 ripiani disponibili;
 - la mancata osservanza di questa indicazione provocherebbe il danneggiamento dello smalto del forno.
- ▷ Non rivestire mai le pareti del forno con fogli di alluminio, soprattutto la parte inferiore del vano di cottura.
- ▷ Eventuali riparazioni devono essere effettuate dal personale specializzato e qualificato. Contattare il nostro centro di assistenza più vicino e richiedere solo ricambi originali.
- ▷ Il vostro forno FRANKE utilizza smalto speciale, facile da pulire, comunque è buona norma pulirlo spesso evitando di cuocere più volte lo sporco ed i residui delle cotture precedenti.
- ▷ Eventuali pannelli autopulenti (qualora il forno ne fosse provvisto) devono essere puliti con acqua e sapone (vedi istruzioni per la pulizia).

Nota: Prima di procedere all'accensione del forno, leggere le istruzioni relative l'uso del timer (vedi pag. 58).

TABELLA DI COTTURA


Impostazione manopola di selezione	Tipo di cibo	Peso (Kg)	Posizione ripiani	Tempo di preriscaldamento (min.)	Impostazione manopola del termostato	Durata della cottura (min.)
COTTURA STATICA NATURALE 	Arrosti di Maiale	1	3	9,5	180 °C	65-75
	Frittate	1,5	2	10,5	200 °C	25-30
	Merluzzo-Orata-Rombo	1	3	9,5	180 °C	15
	Pane Comune	1	2 oppure 4	9,5	175 °C	25-30
	Pasticci	1	2	10,5	200 °C	40-45
	Pesce acqua dolce	1,5	3	10,5	200 °C	35-40
	Polenta Condita	0,5	2	9,5	180 °C	25-30
	Torte alla Ricotta	1,5	2	9,5	180 °C	25-30
COTTURA ASSISTITA 	Arista di Maiale	1	3	9	180 °C	60-70
	Coniglio al forno	1	2	9,5	190 °C	55-65
	Crescia Marchigiana	1,5	2	10	200 °C	25-30
	Gamberi al Forno	0,5	3	10	200 °C	30-40
	Merluzzo-Orata-Rombo	2	2 oppure 4	7,5	150 °C	25-30
	Pane Comune	2	2 oppure 4	9	180 °C	25-30
	Torte alla Frutta	1,5	2	9	175 °C	30-35
	Torte Salate	2	3 oppure 5	9	180 °C	40-45
COTTURA VENTILATA INFERIORE 	Petto di Pollo	1	2 oppure 3	Per velocizzare	170 °C	20
	Tagliata di Vitello	1	2	il tempo di	180 °C	20
	Roast-Beef	1	3	preriscaldamento,	170 °C	60
	Tonno in tranci	1	2	utilizzare	160 °C	20
	Medaglioni Pesce Spada	1	3	la funzione	160 °C	20
	Gamberoni	1	2	Cottura	180 °C	30
	Meringhe	0,8	2	Assistita.	90 °C	120
	Biscotti al burro	1	2		160 °C	30
	Torta Lievitata	0,8	2		170 °C	40
	Tortini di Mandorle	1	2 oppure 3		160 °C	35
COTTURA VENTILATA SUPERIORE 	Tortellini Gratinati	0,5	3	Per velocizzare	Max	25-30
	Gnocchi di Patate	0,5	3	il tempo di	Max	25-30
	Pesce Spada	0,5	5	preriscaldamento,	200 °C	12-15
	Cozze	1	4	utilizzare	Max	10-12
	Capesante	1	4	la funzione	200 °C	10-12
	Patate al Forno	0,5	4	Cottura	200 °C	18-20
	Cannelloni	1	3	Assistita.	Max	25-30
COTTURA GRILL 	Alette di Pollo	1	4 oppure 5	7	Max	25-30
	Bracirole	0,8	3	7	Max	25-30
	Capesante	0,5	3 oppure 4	7	Max	14-16
	Patate al Forno	1	3	7	Max	25-30
	Pesce acqua dolce	1	3 oppure 4	7	Max	25-30
	Pomodori Gratinati	0,4	2 oppure 3	7	Max	25-30
	Spiedini di Anguilla	0,5	3	7	Max	25-30
	Spiedini di Tacchino	0,5	4	7	Max	25-30
COTTURA GRILL VENTILATA 	Coscette di Pollo	1	4 oppure 5	9,5	Max	25-30
	Costine di Maiale	0,5	4	14	Max	40-45
	Faraona (a 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
	Salamelle	1	4	14	Max	20-25
	Verdure	1	4 oppure 5	14	Max	10-15

Nota: Le indicazioni riportate in tabella sono il risultato di prove di cottura eseguite da un team di cuochi professionisti. In ogni caso esse sono indicative e possono essere modificate in base ai propri gusti personali.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Per una pulizia regolare del forno (dopo ogni utilizzo), si consiglia di seguire questa procedura:

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

Importante

Prima di procedere alla manutenzione del forno occorre staccare sempre la spina dalla presa di corrente o togliere la corrente dalla linea di alimentazione a mezzo dell'interruttore generale dell'impianto elettrico. Il funzionamento del prodotto è sicuro con e senza le guide dei vassoi.

- Le parti in acciaio inox e smaltate rimarranno sempre nuove, se si avrà cura di pulirle con acqua o usando prodotti specifici, asciugandole accuratamente.
- Bisogna evitare nel modo più assoluto l'uso della paglietta o lana d'acciaio, acido muriatico o altro che possa graffiare o smerigliare. **Evitare l'uso di pulitori a vapore e getti d'acqua diretti.**
- Macchie che possono comparire sul fondo del forno, di composizione varia (sughi, zuccheri, albumine e grassi) hanno sempre origine da schizzi o da traboccamenti di cibi.
 - Gli schizzi si determinano durante la cottura e sono dovuti all'uso di una temperatura troppo elevata, mentre i traboccamenti sono dovuti all'uso di recipienti troppo piccoli o a una valutazione errata degli aumenti di volume durante la cottura.
 - Questi due inconvenienti possono essere evitati con l'utilizzo di recipienti con bordo alto o utilizzando la leccarda in dotazione al forno.

- Per quanto riguarda la pulizia della parte inferiore del forno vi consigliamo di pulire le eventuali macchie presenti a forno tiepido; più si attende per la pulizia, più sarà difficile togliere le macchie.

Pulizia della porta forno

- ▶ La pulizia della porta, sia interna che esterna, deve essere effettuata a forno completamente raffreddato con acqua calda evitando l'uso di panni ruvidi. Pulire i vetri con appositi detersivi.
- ▶ Per le parti smaltate, così come per l'interno del forno, usate acqua calda e detersivi non abrasivi.

Smontaggio vetro interno porta forno (solo modelli SGP, SMP) (Fig. 2)

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

- ▶ A porta completamente aperta ruotare di 180° i due blocchetti neri (che riportano la dicitura "CLEAN") all'estremità inferiore della porta in modo tale che vadano ad inserirsi nelle sedi presenti nella struttura del forno.

Nota: Assicurarsi che la rotazione sia completa (in tale posizione il blocchetto effettuerà un piccolo scatto).

- ▶ Sollevare con attenzione i vetri interni: i due blocchetti impediranno alla porta di chiudersi (se i blocchetti 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 blocchetti nella posizione originaria.



Non tentare mai la chiusura della porta quando uno solo o entrambi i blocchetti hanno parzialmente o totalmente svincolato il vetro interno. A pulizia ultimata ricordarsi sempre di rigirare entrambi i blocchetti prima di richiudere la porta.

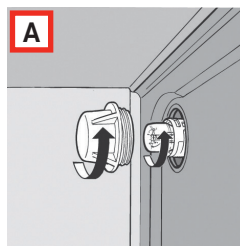
Smontaggio della porta forno (Fig. 3)

Per facilitare la pulizia del forno è possibile smontare la porta, agendo sulle cerniere come segue:

- ▶ Le cerniere (A) sono provviste di due cavallotti mobili (B). Sollevando il cavallotto (B) la cerniera si sblocca dalla sua sede.
- ▶ Fatto questo bisogna sollevare la porta verso l'alto ed estrarla verso l'esterno; per compiere queste operazioni fare presa sui fianchi della porta in prossimità delle cerniere.
- ▶ Per rimontare la porta infilare prima di tutto le cerniere nelle apposite scanalature.
- ▶ Infine, prima di chiudere la porta, non bisogna dimenticare di far ruotare i due cavallotti mobili (B) che sono serviti per agganciare le due cerniere.

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

Sostituzione della lampada forno



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

- ▶ Togliere l'alimentazione all'apparecchio tramite l'interruttore onnipolare utilizzato per il collegamento dell'apparecchio all'impianto elettrico, o scollegare la spina, se accessibile.
- ▶ Svitare la calottina di vetro (A) in senso antiorario.
- ▶ 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) ruotando in senso orario e ripristinare l'alimentazione elettrica.

DATI TECNICI

Tensione e frequenza di alimentazione:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza totale e portata fusibile:	2300 W ~ 16 A
Elementi elettrici riscaldanti:	
Superiori	1000 W
Inferiori	1250 W
Grill	2250 W
Motoventilatore	30 W
Ventola tangenziale	15 W
Lampada del forno	1 x 25 W

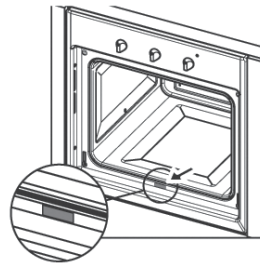
ASSISTENZA

Nel caso si verificano eventuali problemi di funzionamento, contattare il Centro di Assistenza Tecnica come da elenco allegato.

Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- il tipo di anomalia;
- il modello dell'apparecchio (Art./Cod.);
- il numero di serie (S.N.).



Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche riportata sul certificato di garanzia.

SMALTIMENTO

Informazione agli 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/EU, riguardante la riduzione delle sostanze pericolose utilizzate nei dispositivi elettrici ed elettronici e lo smaltimento dei rifiuti.

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

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

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

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).

COTTURE TESTATE

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

Come leggere la tabella di cottura

La tabella suggerisce la funzione ideale da utilizzare per un determinato alimento, da cuocere su uno o più ripiani contemporaneamente. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (ove richiesto). Le temperature ed i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla qualità di cibo e dal tipo di accessorio.

Utilizzare inizialmente i valori consigliati e se il risultato della cottura non è quello desiderato, aumentare o diminuire il tempo. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione, tortiere e teglie possibilmente in metallo scuro.

Seguire la tabella per la scelta degli accessori in dotazione da posizionare sui diversi ripiani.

Cottura di cibi di contemporaneamente

Utilizzando le funzioni ventilate consigliate è possibile cuocere in diversi ripiani.

Con un unico ripiano è possibile utilizzare anche la funzione statica.

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (Min)	Accessori e Note
Biscotti di pastafrolla	STATICO	✓	4	160	18-25	Liv. 4: leccarda piana
	VENTILATO	✓	3-4	160	20-27	Liv. 4: leccarda piana Liv. 3: leccarda profonda
Piccoli dolci	STATICO	✓	3	160	20-30	Liv. 3: leccarda piana
	VENTILATO	✓	3	160	20-30	Liv. 4: leccarda piana
	VENTILATO	✓	3-4	160	20-30	Liv. 4: leccarda piana Liv. 3: leccarda profonda
Pan di spagna senza grassi	STATICO	✓	2	160	43-48	Liv. 2: tortiera su griglia
	VENTILATO	✓	2	170	28-32	Liv. 2: tortiera su griglia
Torta di mele	STATICO	✓	1	180	60-70	Liv. 1: tortiera su griglia
	VENTILATO	✓	1	180	50-60	Liv. 1: tortiera su griglia
Due torte di mele	VENTILATO	✓	1-3	180	80-90	Liv. 1: 2 tortiere su griglia Liv. 1: tortiere Liv. 3: tortiere
Torta lievitata	STATICO	✓	2	165	25-30	Liv. 2: tortiera su griglia
	VENTILATO	✓	2	165	28-35	Liv. 2: tortiera su griglia
Cottura a Grill						Se si cuociono gli alimenti direttamente sulla griglia, introdurre anche la leccarda nel ripiano inferiore. In questo modo è possibile raccogliere i residui di cottura e mantenere il forno pulito. Per grigliare si consiglia di lasciare 3-4 cm liberi dal bordo frontale della griglia per facilitarne l'estrazione.
Toast *	GRILL	✓ (5 min.)	4	200	3-5	Liv. 5: Griglia
Burgers ** (non preriscaldare)	GRILL	NO	4	200	30-40	Liv. 4: Griglia
						Liv. 3: Leccarda

* mantenere la porta chiusa per tutta la durata della cottura.

** una volta raggiunti i 18 min, girare.

ÍNDICE

Acerca de este manual	67
Uso previsto	67
Información de seguridad	67
Instalación y colocación adecuadas	68
Uso adecuado	68
Mantenimiento y limpieza	69
Reparación	69
Puesta fuera de funcionamiento	69
Información relativa al ahorro de energía	70
Visto de cerca	70
Instalación	71
Modelos SGP, SMP	71
Conexión a la red eléctrica	71
Modo de empleo	72
Programas de cocción	73
Programador mecánico de cocción	74
Programador digital de cocción	74
Primer uso	76
Sugerencias	76
Tabla de cocción	77
Limpieza y mantenimiento	78
Datos técnicos	79
Asistencia	80
Eliminación	80
Platos experimentados	81
Cómo leer la tabla de cocción	81

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 se encuentran al final del manual.

FRANKE se reserva el derecho de hacer modificaciones en el producto sin aviso previo. Toda la información es correcta en el momento de su expedición.

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

Símbolo Significado

Símbolo	Significado
	Símbolo de advertencia. Advertencia contra riesgos de lesión.
▷	Medidas de seguridad y notas de advertencia para evitar lesiones o daños.
▶	Medida activa. Especifica una acción a realizar.
■	Resultado. Resultado de una o más acciones.
✓	Condición previa que debe cumplirse para realizar la acción siguiente.

USO PREVISTO

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

El horno está diseñado para ofrecer en casa un rendimiento 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.
- ▷ Guarde en horno para futuras referencias.

El fabricante no se hará responsable de ningún daño que pueda producirse como consecuencia de la instalación incorrecta, y el uso incorrecto, inadecuado o irrazonable 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 no está pensado para personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén bajo supervisión o reciban instrucción acerca del uso del aparato por parte de alguien responsable de la seguridad de dichas personas. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Este dispositivo no es un juguete.

- ▷ Mantenga el dispositivo y el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▷ No deje a los niños desatendidos cerca del dispositivo.
- ▷ No deje que los niños jueguen con el dispositivo.
- ▷ No deje que los niños toquen el dispositivo o sus controles durante su funcionamiento o inmediatamente después del mismo.

Instalación y colocación adecuadas

Si el horno va a estar continuamente conectado a la fuente de alimentación:

- ▷ Asegúrese de que el dispositivo lo instale únicamente el servicio de asistencia técnica, un electricista o personal especializado con los conocimientos / formación necesarios.
- ▷ Compruebe que el dispositivo se instale de manera que permita la desconexión de la fuente de alimentación con una distancia de apertura de contacto que garantice una desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III.
- ▷ Asegúrese de que el dispositivo se conecte directamente en el enchufe de la toma de alimentación.
 - Compruebe que no se utilicen alargaderas, adaptadores ni enchufes tipo ladrón para conectar el dispositivo.
- ▷ Evite la exposición del dispositivo a agentes atmosféricos como la lluvia o la radiación solar directa.

Uso adecuado

- ▷ Use el dispositivo únicamente para preparar y cocinar alimentos.
- ▷ Use guantes para horno cuando coloque bandejas en el horno o cuando las saque.
- ▷ Cuando utilice el horno, 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 utilice el interior del horno para guardar objetos.

- ▷ No use líquidos inflamables junto al horno.
- ▷ Use solo la sonda de temperatura recomendada para este horno.

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

- ▷ Nunca cubra las paredes interiores del horno con papel de aluminio, especialmente la parte inferior del interior del horno.
- ▷ No bloquee la ventilación del ventilador o las aberturas de enfriamiento situadas en la puerta del horno.
- ▷ Con el objetivo de evitar el sobrecalentamiento, el aparato no deberá instalarse tras una puerta decorativa.

¡Riesgo de deterioro del esmalte en el horno en caso de manipulación incorrecta de cacerolas, fuentes, etc.!

- ▷ Durante la cocción, nunca coloque cacerolas, fuentes, etc. directamente en la base del interior del horno.
- ▷ En lugar de eso, coloque las cacerolas, fuentes, etc. sobre las rejillas o bandejas previstas en el interior del horno, a una de las cinco alturas disponibles.



¡Riesgo de sufrir quemaduras!

Durante su uso el aparato se calienta. Se debe tener precaución para evitar tocar las resistencias dentro del horno.

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



¡Riesgo de sufrir quemaduras!

El extremo del asidero de la puerta puede estar más caliente debido al aire caliente que sale.

- ▷ Cuando abra o cierre la puerta, sujete siempre el asidero de la puerta por la parte central.

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



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

- ▷ No encienda el dispositivo si está dañado.
- ▷ Apague 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.

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

Mantenimiento y limpieza

Antes del mantenimiento o la limpieza:

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

El horno tiene un esmalte especial de fácil limpieza. No obstante, FRANKE recomienda limpiarlo frecuentemente para evitar cocinar sobre restos de suciedad y residuos de cocciones anteriores.

- ▷ No use 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.



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

Puesta fuera de funcionamiento

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

INFORMACIÓN RELATIVA AL AHORRO DE ENERGÍA

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

- ▷ Evite abrir la puerta con frecuencia.
- ▷ Precaliente lo más rápido posible.

- ▷ Precaliente el horno solo cuando sea totalmente necesario para el horneado.
- ▷ En una receta para gratinado de mas de 30 minutos, use el calor residual y, apague el aparato 5 - 10 minutos antes de finalizar la cocción.

VISTO DE CERCA

A. Selector de programas

Sirve para seleccionar el modo de funcionamiento del horno según el tipo de cocción que se va a efectuar. Al seleccionar un programa, la luz interior del horno se enciende para indicar que el horno está funcionando.

B. Programador

En la gama de hornos FRANKE se incluyen distintos sistemas de control y gestión del tiempo de cocción; en la pág. 74 se proporcionan instrucciones detalladas; para utilizar correctamente esta función sólo tiene que localizar el tipo de control de su horno.

C. Luz del termostato

Identificado con el símbolo **C**, señala que los elementos calentadores del horno están funcionando. Se apaga cuando el horno alcanza la temperatura seleccionada y se vuelve a encender al activarse la fase de calentamiento. Es útil para controlar que se haya alcanzado la temperatura deseada antes de introducir los alimentos en el horno.

D. Selector de temperatura (Termostato)

Permite seleccionar la temperatura adecuada para cada alimento y mantenerla constante durante toda la cocción. Para seleccionar la temperatura deseada, gire el selector a la derecha para situar el índice de referencia en el número correspondiente. La temperatura máxima es aproximadamente de 275 °C.

E. Guías de deslizamiento de las graseras y las parrillas

Sirven para colocar correctamente las parrillas y las graseras en las 5 posiciones preestablecidas (de 1 a 5 comenzando desde abajo); en la tabla de cocción (pág. 77) encontrará la posición ideal para cada uso del horno.

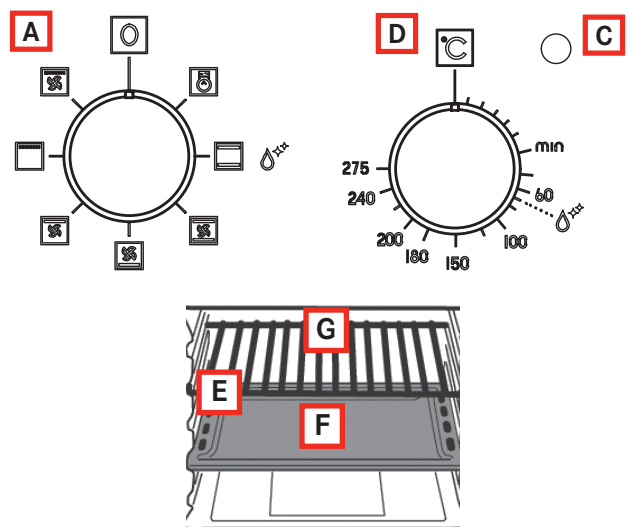
F. Graspera

Se utiliza normalmente para recoger los jugos de la carne asada y para cocinar directamente los alimentos; si no la utiliza durante la cocción, extráigala del horno. La graspera es de acero esmaltado de tipo "AA" para uso alimentario.

Nota: Para obtener mejores resultados de cocción se recomienda introducir la graspera con la parte inclinada hacia la pared posterior de la cavidad del horno.

G. Grill

Se utiliza para apoyar las bandejas para horno, los moldes de pastelería y cualquier otro recipiente diferente a la graspera suministrada con el aparato; también se usa para asar carne y pescado, tostar pan, etc., con las funciones de grill y grill ventilado. No se recomienda el contacto directo de la parrilla con los alimentos.



INSTALACIÓN

Importante: la instalación (Fig. 4) debe cumplir los requisitos impuestos por las normas en vigor. Debe ser realizada por personal especializado y autorizado.

Notas características del mueble

- ✓ En los muebles empotrables, los componentes (materiales plásticos y madera contrachapada) se deben mantener unidos con colas resistentes al calor (min. 100 °C):
 - materiales y colas no adecuados pueden producir deformaciones y descoladuras.
- ✓ El mueble debe permitir el acceso a las conexiones eléctricas.
- ✓ El mueble en el cual se introduce el horno debe ser lo suficientemente fuerte para soportar el peso del aparato.
- ▷ El horno se debe instalar de manera segura en el lugar previsto.
- ▷ El horno se puede introducir dentro de un mueble en columna o debajo de la superficie de un mueble modular, garantizando siempre una aireación suficiente.

Modelos SGP, SMP

(Fig. 5a)

- ▶ Introduzca el aparato en el compartimiento; fije el cuerpo del horno al mueble, introduciendo los 4 tornillos y los 4 casquillos que se suministran de serie en los orificios de los costados (Fig. 5a).

Nota: (Fig. 5b)

Para instalar el horno debajo de un plano de cocción, gire el empalme del plano (R) a la derecha o a la izquierda para que el horno entre en el compartimiento correctamente (Fig. 5b).

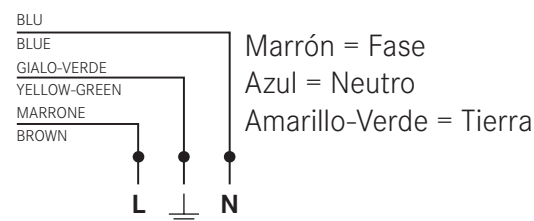
Conexión a la red eléctrica

El horno FRANKE está equipado con un cable tripolar con terminales libres.

Si el horno posee una conexión permanente a la red, coloque un dispositivo de desconexión, con una distancia de apertura entre los contactos de al menos 3 mm, que permita desconectarlo completamente en caso de sobretensión de categoría III.

Compruebe lo siguiente:

- ✓ la clavija y el enchufe deben ser adecuados para una corriente de 16 A;
- ✓ ambos deben ser accesibles y estar colocados de forma que no se pueda acceder a ninguna parte en tensión durante la conexión o desconexión de la clavija;
- ✓ la clavija se debe enchufar sin dificultad;
- ✓ una vez conectada la clavija, el horno no debe quedar apoyado sobre ella tras su instalación en el mueble;
- ✓ los terminales de dos aparatos no deben estar conectados al mismo enchufe;
- ✓ en caso de sustitución del cable de alimentación, utilice uno con las siguientes especificaciones: 3 x 1,5 mm² de tipo H05VV-F;
- ✓ es muy importante que se respeten las polaridades de los terminales libres



Nota:

Asegúrese de que las características de la instalación eléctrica de su vivienda (tensión, potencia máxima y corriente) sean compatibles con las de su horno FRANKE.

La frecuencia principal se establece en el encendido.

MODO DE EMPLEO

Este horno reúne las ventajas de los hornos tradicionales por convección natural “estáticos” con las de los hornos modernos por convección forzada “ventilados”. Se trata de un aparato sumamente versátil, que permite elegir, de modo fácil y seguro, entre 6 métodos de cocción. Pulsando los selectores (A) y (D) del cuadro, se seleccionan el programa y la temperatura deseados. Para utilizar lo mejor posible su horno FRANKE, consulte la tabla de cocción, pág. 77.

Ventilación de enfriamiento

Para lograr disminuir la temperatura de la puerta, el panel de mandos y los costados, el horno FRANKE posee un ventilador de enfriamiento que se activa automáticamente cuando el horno está caliente. Cuando el ventilador está funcionando, el horno expulsa el aire entre el frontal y la puerta sin que la velocidad del aire expulsado ni los ruidos afecten al ambiente de la cocina.

Para proteger los muebles, al final de la cocción el ventilador permanece encendido hasta que el horno se enfría.



Luz del horno

Sitúe el selector en este símbolo para encender la luz interior del horno sin poner en marcha el horno. Esta función es útil para limpiar el interior del horno sin tener que encenderlo para iluminarlo.

Descongelación

Para descongelar alimentos, se recomienda el siguiente procedimiento:

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

Programas de cocción



COCCIÓN ESTÁTICA NATURAL

El calentamiento se produce desde arriba (resistencia superior) y desde abajo (resistencia de la solera). Ésta es la función de cocción tradicional que permite cocinar uniformemente los alimentos, utilizando un sólo nivel.

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



COCCIÓN ASISTIDA

Se activan las resistencias superior (techo) e inferior (solera) y el ventilador interior. El calor constante y uniforme cocina y dora los alimentos en todos sus puntos. También se pueden cocinar alimentos diferentes sobre un máximo de 2 niveles al mismo tiempo.

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



COCCIÓN ASISTIDA INFERIOR

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

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



COCCIÓN ASISTIDA SUPERIOR

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

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



COCCIÓN AL GRILL

Se activan la resistencia del grill, ubicada en la parte superior del horno. En ese caso, la rápida cocción superficial, debida a los rayos infrarrojos, mantiene tierna la parte interna de las carnes; también es posible tostar rápidamente hasta 9 rebanadas de pan. La puerta del horno FRANKE ha de estar cerrada cuando se utiliza la función grill.

El selector de temperatura (D) normalmente ha de estar en la posición Máx. (220 °C); sin embargo, es posible elegir una temperatura inferior, en cuyo caso, el asado será más lento.

Nota: en cualquier caso, la resistencia del grill está muy caliente durante el funcionamiento; evite tocarla durante la manipulación de los alimentos que se deban cocinar. En cualquier caso, FRANKE ha estudiado una boca de horno que protege al máximo las manos de quien lo usa.



COCCIÓN AL GRILL VENTILADA

Se activa la resistencia del grill, ubicada en la parte superior del horno, y el ventilador. A la irradiación térmica unidireccional, se añade la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que los alimentos se quemen superficialmente y hace aumentar el poder de penetración del calor. Utilizando el grill ventilado se obtienen resultados excelentes en brochetas mixtas de carne y verdura, salchichas, costillas de cerdo, chuletas de cordero, pollo a la diablo, codorniz a la salvia, solomillo de cerdo, etc.

El selector de temperatura (D) normalmente ha de estar en la posición Máx. (220 °C); sin embargo, es posible elegir una temperatura inferior, en cuyo caso, el asado será más lento.

Programador mecánico de cocción

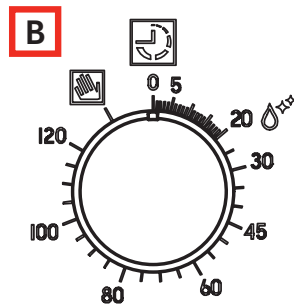
(Fig. 1b)


Selector del minutero de fin de cocción (B)

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

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

Nota: El horno se mantiene a la temperatura de cocción programada durante algún tiempo incluso después de apagarlo; extraiga los alimentos del horno para evitar que se quemen o se pasen de cocción.



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

Programador digital de cocción

(Fig. 1a)

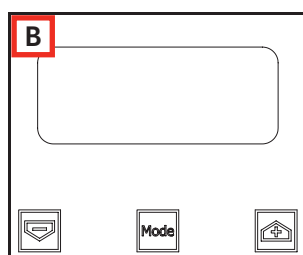
Permite programar las siguientes funciones del horno:

- inicio retardado de la cocción con duración programada;
- inicio inmediato de la cocción con duración establecida;
- minutero.

Cómo programar el reloj digital

Después de la conexión a la red o después de un corte de corriente, el visor parpadea y muestra: "0.00".

- ▶ Pulse simultáneamente las teclas + y - unos segundos. La hora del día se ajusta con las teclas + y -; el punto entre las horas y los minutos parpadea.



- Si se selecciona la modalidad de ajuste de la hora cuando hay un programa automático activo, el programa automático se borra.

Para ajustar la hora, repita la secuencia descrita arriba.

Modificación de la frecuencia de la señal acústica

La frecuencia de la señal acústica se puede cambiar si no se ha programado una cocción (el display muestra la hora del día).


- ▶ Pulsar simultáneamente las teclas + y - (desde el menú de ajuste de la hora) y pulsar Mode o Set para seleccionar el menú donde modificar la frecuencia de la señal acústica.
- ▶ Es posible modificar la frecuencia de la señal acústica pulsando varias veces la tecla Mode o Set; en el display aparece "ton1", "ton2", "ton3".


Funcionamiento manual del horno

Tras programar la hora, el programador pasará a manual de forma automática.

Inicio retardado de la cocción con duración programada

- ▶ Cuando el display muestre la hora del día, pulsar dos veces la tecla Mode o Set para programar la duración; pulsar nuevamente para programar la hora final de cocción.
- ▶ Programar la hora deseada con las teclas + y -.
 - Durante la selección de la modalidad de regulación de la hora final o de la duración, el símbolo **Auto** permanece encendido.
 - Una vez programada la duración de un programa, la hora final no se puede reducir.
 - De la misma manera, la duración de un programa no se puede prolongar una vez programada la hora final.
 - La hora final y la duración definen la hora de inicio del programa, a saber:

hora de inicio = hora final - duración.
 - Una vez programada la duración y la hora final, el display sigue mostrando la hora final.
 - El programa se inicia cuando la hora del día coincide con la hora de inicio: el símbolo **Auto** permanece encendido y el símbolo  parpadea.
 - Después del inicio de la cocción, el display muestra la cuenta regresiva del tiempo. Si está seleccionada sólo la hora final de cocción (la duración es = 0), la cocción se inicia y el display muestra la cuenta regresiva del tiempo.


- El símbolo **Auto** permanece encendido durante la espera hasta el comienzo de la cocción retardado y durante toda la cocción.
- El símbolo  parpadea durante la espera hasta el comienzo de la cocción retardado y permanece encendido cuando la cocción comienza.
- Al finalizar la cocción se emite una señal acústica; para interrumpirla pulse cualquier tecla, o bien espere que la señal termine.

Programa semiautomático con duración o con hora final


Programación horaria

- ▶ 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 de la modalidad de regulación de la hora final o de la duración, parpadea el símbolo **Auto** correspondiente.
- Una vez programada la duración de un programa, la hora final no se puede reducir. De la misma manera, la duración de un programa no se puede prolongar una vez programada la hora final.

Ejecución del programa de cocción

- Cuando está en curso el programa automático de cocción, el símbolo **Auto** permanece encendido y en el display aparece el tiempo de cocción restante (cuenta regresiva). El símbolo  permanece encendido.

Fin del programa automático

- Al terminar la duración del programa o al alcanzar la hora final del programa, el símbolo  se apaga.
- Al terminar el programa automático, el símbolo **Auto** parpadea, el display muestra "End", y se emite una señal acústica intermitente que se puede interrumpir pulsando cualquier tecla.

Función minuterero

Esta función permite programar el tiempo a partir del cual comienza la cuenta regresiva. No sirve para encender ni apagar el horno de forma automática. Al finalizar la cuenta regresiva, se activa la alarma acústica.

- ▶ Pulse la tecla Mode o Set una sola vez; en el display aparece:



- El símbolo de la campana parpadea y es posible programar la duración de la alarma con las teclas + y -. Cuando esta función está activa, el símbolo de la campana permanece encendido y el display muestra el tiempo restante (cuenta regresiva).
- Al terminar el tiempo, se emite una señal acústica que se puede detener pulsando cualquier tecla.

Corrección o eliminación de los datos

- ▶ Los datos seleccionados se pueden cambiar en cualquier momento pulsando simultáneamente las teclas + y -.
- Al cancelar el tiempo de cocción, se borra de forma automática la hora final de funcionamiento y viceversa.
- En caso de funcionamiento programado, el horno no acepta tiempos de fin de cocción anteriores a los de inicio de cocción.

Nota: El horno se mantiene a la temperatura de cocción programada durante algún tiempo incluso después de apagarlo; extraiga los alimentos del horno para evitar que se quemen o se pasen de cocción.

Primer uso







- ▶ 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 advierte durante esta operación se debe a la evaporación de las sustancias empleadas para proteger el horno desde el momento de su fabricación hasta su instalación.
 - Después de 40 minutos el horno se apagará automáticamente y estará listo para su uso tras enfriarse.

Sugerencias

- ▷ Para obtener buenos resultados es importante no introducir los alimentos en el horno cuando está frío, espere a que alcance la temperatura programada.
- ▷ Durante la cocción, no apoye ollas ni otros recipientes directamente sobre el fondo;
- ✓ colóquelos sobre las parrillas o las graseras incluidas en la dotación, eligiendo uno de los 5 niveles disponibles.
 - De lo contrario, podría dañar el esmalte del horno.
- ▷ No cubra las paredes ni el fondo del horno con papel de aluminio.
- ▷ Las reparaciones deberán ser realizadas por personal especializado y autorizado. Llame a nuestro centro de asistencia más cercano y solicite repuestos originales.
- ▷ Aunque el horno FRANKE esté pintado con un esmalte especial, fácil de limpiar, límpielo con frecuencia para que la suciedad y los residuos de cocciones anteriores no se requemen.
- ▷ Los paneles autolimpiantes (si el horno está equipado con los mismos) se deben limpiar con agua y jabón (consulte las instrucciones para la limpieza).

Nota: Antes de encender el horno, lea las instrucciones relativas al uso del temporizador (ver pág. 74).

TABLA DE COCCIÓN


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

Nota: los datos incluidos en la tabla son el resultado de pruebas de cocción realizadas por un equipo de cocineros profesionales. En cualquier caso, son sólo orientativos y pueden modificarse según los gustos personales de cada uno.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

- ▶ Gire el selector del modo de operación hasta la posición „Cocción estática natural“ .
- ▶ Sitúe el selector 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.

¡Atención!

Antes de proceder al mantenimiento del horno, desconéctelo de la toma de corriente o corte la corriente de la línea de alimentación eléctrica por medio del interruptor general de la instalación.

El funcionamiento del aparato es seguro con y sin las guías para bandejas.

- Antes de proceder al mantenimiento del horno, desconéctelo de la toma de corriente o corte la corriente de la línea de alimentación eléctrica por medio del interruptor general de la instalación.
- Las partes de acero inoxidable y esmaltadas permanecerán nuevas si las limpia con agua o productos específicos y las seca con cuidado.
- No utilice estropajos de acero, ácido muriático ni ningún otro producto que pueda rayar o dañar las superficies. **Evite el uso de limpiadores de vapor y chorros de agua directos.**
- Las manchas que pueden aparecer en el fondo del horno son de variada composición (jugos, azúcares, albúminas y grasas) y se producen por salpicaduras o derrame de los alimentos.
 - Las salpicaduras se producen durante la cocción y se deben al uso de una temperatura demasiado elevada, mientras los desbordes se deben al uso de recipientes demasiado pequeños o a una valoración incorrecta de los aumentos de volumen durante la cocción.
 - Para solucionar estos dos inconvenientes, utilice recipientes altos o la grasera suministrada con el horno.

- Con respecto a la limpieza de la parte inferior del horno, le aconsejamos limpiar las manchas con el horno tibio; cuanto más espere a limpiarlas, más difícil será eliminarlas.

Limpieza de la puerta del horno

- ▶ Limpie la superficie externa e interna de la puerta cuando el horno esté frío, con agua caliente y paños suaves. Limpie el cristal con productos especialmente indicados para este tipo de superficies.
- ▶ Limpie las partes esmaltadas y el interior del horno con agua caliente y detergentes no abrasivos.

Desmontaje del cristal interno de la puerta del horno (sólo en los modelos SGP, 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 abierta del todo, gire 180° los dos topes negros (identificados por la inscripción “CLEAN”) situados en el extremo inferior de la puerta, de modo que se introduzcan en los alojamientos de la estructura del horno.

Nota: Asegúrese de que la rotación sea completa (en esta posición, el tope se encastra).

- ▶ 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.



No intente cerrar la puerta con uno o ambos topes total o parcialmente desvinculados del cristal interno. Después de la limpieza, gire nuevamente ambos topes antes de cerrar la puerta.

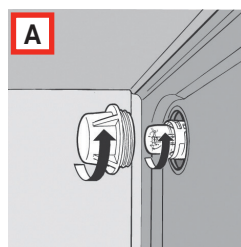
Desmontaje de la puerta del horno (Fig. 3)

Para facilitar la limpieza del horno, desmonte la puerta actuando sobre las bisagras del siguiente modo:

- ▶ Las bisagras (A) poseen dos pernos en U móviles (B). Levante el perno en U (B) para desbloquear la bisagra.
- ▶ A continuación, levante la puerta y extráigala hacia fuera; para realizar estas operaciones, sujete firmemente la puerta por los costados cerca de las bisagras.
- ▶ Para volver a colocar la puerta, introduzca las bisagras en las ranuras correspondientes.
- ▶ A continuación, antes de cerrar la puerta, no se olvide de girar los dos pernos en U móviles (B) que sirven para enganchar las dos bisagras.

Ver las figuras al final de este manual.

Sustitución de la lámpara del horno



Los hornos de FRANKE están equipados con una lámpara circular situada en la parte superior izquierda al fondo del compartimento. Proceda del siguiente modo para reemplazar 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 es accesible.
- ▶ Desenrosque la cubierta de cristal (A).
- ▶ Desenrosque la lámpara y reemplácela con 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 cubierta de cristal (A) y vuelva a conectar la fuente de alimentación.

DATOS TÉCNICOS

Tensión y frecuencia de alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
--------------------------------------	----------------------

Potencia total y capacidad del fusible	2300 W ~ 16 A
--	---------------

Potencia y elementos de calentamiento

Superior	1000 W
----------	--------

Inferior	1250 W
----------	--------

Grill	2250 W
-------	--------

Motoventilador	30 W
----------------	------

Ventilador tangencial	15 W
-----------------------	------

Lámpara del horno	1 x 25 W
-------------------	----------

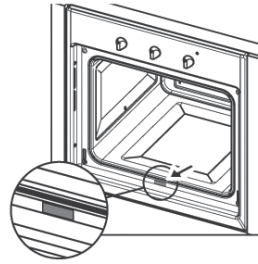
ASISTENCIA

En caso de problemas de funcionamiento, llame al Centro de Asistencia Técnica consultando la lista adjunta.

No recurra nunca a técnicos no autorizados.

Comuníquese:

- el tipo de anomalía;
- el modelo de aparato (Art./Cod.);
- el número de serie (S.N.).



Esta información se encuentra en la placa de características reproducida 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, contribuye a evitar efectos nocivos para el medioambiente y para la salud.

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

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

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

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

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

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

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 sugiere la función ideal que se ha de utilizar para cocinar un determinado alimento en uno o más niveles al mismo tiempo. Los tiempos de cocción se refieren al momento de introducción del alimento en el horno sin contar el precalentamiento (cuando requerido). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la calidad de los alimentos y del tipo de accesorio.

Aplicar inicialmente los valores recomendados y si el resultado de cocción no es el esperado, aumentar o reducir el tiempo. Se recomienda utilizar los accesorios incluidos en la dotación, moldes para tartas y bandejas de metal oscuro. Consultar la tabla para elegir los accesorios de la dotación que se deben colocar en cada nivel.

Cocción de alimentos distintos al mismo tiempo

Seleccionando las funciones ventiladas recomendadas, es posible cocinar en distintos niveles. Si se utiliza un único nivel, también es posible utilizar la función estática.

Receta	Función	Precalentamiento	Nivel (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo (Min.)	Accesorios y notas
Galletas de pastafrola	ESTÁTICA	SÍ	4	160	18-25	Niv. 4: grasera plana
	ASISTIDA	SÍ	3-4	160	20-27	Niv. 4: grasera plana Niv. 3: grasera profunda
Postres pequeños	ESTÁTICA	SÍ	3	160	20-30	Niv. 3: grasera plana
	ASISTIDA	SÍ	3	160	20-30	Niv. 4: grasera plana
	ASISTIDA	SÍ	3-4	160	20-30	Niv. 4: grasera plana Niv. 3: grasera profunda
Bizcocho sin grasa	ESTÁTICA	SÍ	2	160	43-48	Niv. 2: molde para tarta sobre grill
	ASISTIDA	SÍ	2	170	28-32	Niv. 2: molde para tarta sobre grill
Tarta de manzana	ESTÁTICA	SÍ	1	180	60-70	Niv. 1: molde para tarta sobre grill
	ASISTIDA	SÍ	1	180	50-60	Niv. 1: molde para tarta sobre grill
Dos tartas de manzana	ASISTIDA	SÍ	1-3	180	80-90	Niv. 1: 2 moldes para tarta sobre grill Niv. 1: molde para tarta Niv. 3: molde para tarta
Tarta leudada	ESTÁTICA	SÍ	2	165	25-30	Niv. 2: molde para tarta sobre grill
	ASISTIDA	SÍ	2	165	28-35	Niv. 2: molde para tarta sobre grill
Cocción al grill		Si cocina los alimentos directamente sobre la parrilla, introduzca también la grasera en el nivel inferior. Así recogerá los residuos de la cocción y mantendrá limpio el horno. Cuando se cocina con el grill es aconsejable dejar 3-4 cm libres en el borde frontal para facilitar su extracción.				
Bikini * (precalentar 5 min.)	GRILI	SÍ	4	200	3-5	Niv. 5: Grill
Hamburguesas ** (no precalentar)	GRILI	NO	4	200	30-40	Niv. 4: Grill Niv. 3: Graspera

* mantener la puerta cerrada durante toda la cocción.

** dar la vuelta a los 18 min.

ÍNDICE

Acerca de este manual	83
Utilização pretendida	83
Informação sobre segurança	83
Instalação e colocação corretas	84
Utilização adequada	84
Manutenção e limpeza	85
Reparação	85
Retirar de serviço	85
Informação para economia de energia	85
Visto de perto	86
Instalação	87
Modelos SGP, SMP	87
Ligação à rede eléctrica	87
Operação	88
Programas de cozedura	89
Programador de cozedura mecânico	90
Programador de cozedura digital	90
Primeira ligação	92
Conselhos	92
Tabela de cozedura	93
Limpeza e manutenção	94
Dados técnicos	95
Assistência técnica	95
Pratos testados	96
Como ler a tabela de cozedura	96

ACERCA DE ESTE MANUAL


Este manual do utilizador aplica-se a diversos modelos do aparelho. Assim, pode ser possível que algumas das funcionalidades e funções descritas não estejam disponíveis no seu modelo específico

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

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

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

Símbolo Significado

	Símbolo de aviso. Aviso contra riscos de ferimentos.
▷	Ações nas notas de segurança e de aviso para evitar ferimentos ou danos.
▶	Passo da ação. Especifica uma ação a ser feita.
■	Resultado. Resultado de um ou mais passos de ação.
✓	Pré-condição que tem de ser satisfeita antes de se efetuar a ação seguinte.

UTILIZAÇÃO PRETENDIDA

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

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

INFORMAÇÃO SOBRE SEGURANÇA

- ▷ Leia o manual do utilizador e as informações de segurança cuidadosamente antes de utilizar o forno.
- ▷ Guarde o manual para consultar futuramente.

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

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

Para garantir a operação segura e eficiente deste aparelho elétrico:

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



Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a não ser que recebam supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

Este aparelho não é um brinquedo.

- ▷ Mantenha as crianças afastadas do aparelho e do material de embalagem.
- ▷ Não deixe as crianças perto do aparelho sem vigilância.
- ▷ Não deixe as crianças brincarem com o aparelho.
- ▷ Não deixe crianças tocarem no aparelho ou nos seus comandos durante e imediatamente após a sua utilização.

Instalação e colocação corretas

Se o forno tiver de ser ligado de forma permanente à fonte de alimentação:

- ▷ Certifique-se de que o aparelho é instalado apenas pela assistência ao cliente, um electricista ou pessoal qualificado com os conhecimentos/formação apropriados.
- ▷ Certifique-se de que o aparelho é instalado de forma a poder ser desligado da fonte de alimentação, com uma distância de abertura de contacto que garanta uma desconexão total em condições de tensão excessiva de categoria III.
- ▷ Certifique-se de que o aparelho está ligado diretamente à tomada de rede.
 - Certifique-se de que não são utilizados para ligar o aparelho adaptadores, tomadas múltiplas ou cabos de extensão.
- ▷ Certifique-se de que o aparelho não fica exposto a elementos atmosféricos (chuva, sol).

Utilização adequada

- ▷ Use apenas o aparelho para preparar e cozinhar alimentos.
- ▷ Use luvas de forno quando puser recipientes no forno ou quando retirar recipientes do forno.
- ▷ Observe os manuais dos equipamentos de cozinha que são usados com o forno quando usar o aparelho.
- ▷ Não ponha cabos de alimentação, de outros eletrodomésticos, nas zonas quentes do forno.
- ▷ Não use o compartimento do forno para guardar objetos.

- ▷ Não use líquidos inflamáveis perto do forno.
- ▷ Use apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.

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

- ▷ Nunca cubra as paredes interiores do forno com folha de alumínio, especialmente a parte de baixo do compartimento do forno.
- ▷ Não bloqueie a ventilação da ventoinha ou as aberturas de arrefecimento por cima da porta do forno.
- ▷ O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa de modo a evitar o sobreaquecimento.

Danos no esmalte do forno devido a manuseamento incorreto de tachos ou recipientes!

- ▷ Durante a cozedura, nunca ponha tachos nem recipientes diretamente na base do compartimento do forno.
- ▷ Ponha os tachos e os recipientes apenas sobre as grades ou tabuleiros de forno fornecidos numa das cinco prateleiras disponíveis no compartimento do forno.



Risco de queimaduras!

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

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



Risco de queimaduras!

A ponta da pega da porta poderá estar mais quente devido ao ar quente que está a ser ventilado.

- ▷ Quando abrir ou fechar a porta, segure sempre na pega da porta pelo meio.
- ▷ Certifique-se sempre de que os botões de controlo estão na posição off quando o forno não está a ser utilizado.

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

- ▷ Não ligue um aparelho danificado.
- ▷ Desligue o fusível na caixa de fusíveis.
- ▷ 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.

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

Manutenção e limpeza

Antes da manutenção ou limpeza:

- ▷ Desligue o aparelho da fonte de alimentação, por exemplo, desligue o fusível na caixa de fusíveis.

O forno tem um esmalte especial que é fácil de manter limpo. Contudo, a FRANKE recomenda limpar frequentemente de forma a evitar cozinhar sobre sujidade e resíduos de cozinhados anteriores.

- ▷ 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 ou jatos de água diretos.

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

O aparelho contém componentes elétricos.

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

Reparação

- ▷ Não deixe ninguém exceto pessoal qualificado instalar ou reparar o aparelho.
- ▷ Contacte um centro de assistência autorizado pelo fabricante ou pessoal qualificado nos seguintes casos:
 - Imediatamente após desembalar, no 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
 - Substituir a tomada se for incompatível com a ficha do aparelho
 - Se o cabo de alimentação ficar danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pela assistência técnica ou por outra pessoa qualificada para evitar perigo

Retirar de serviço

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

INFORMAÇÃO PARA ECONOMIA DE ENERGIA

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

- ▷ Evite abrir a porta frequentemente.
- ▷ Pré-aqueça o mais rapidamente possível.

- ▷ Pré-aqueça o compartimento do forno apenas se os resultados do cozinhado dependerem desta operação.
- ▷ Se uma receita de um gratinado usar calor residual durante mais de 30 minutos, desligue o aparelho 5-10 minutos antes do fim.

VISTO DE PERTO

A. Botão de selecção dos programas

Selecciona o modo de funcionamento do forno de acordo com o tipo de cozedura desejado. Posicionando o botão em qualquer um dos programas, acende-se a iluminação interna do forno que indica que o forno está aceso.

B. Programador

Na gama de fornos FRANKE estão previstos diversos sistemas de controlo e gestão do tempo de cozedura; na página 90 poderá encontrar as instruções detalhadas de cada um; basta identificar o tipo de controlo do seu forno para ter acesso ao procedimento correcto de utilização da função.

C. Indicador luminoso do termóstato

Evidenciado com o símbolo **C**, adverte que os elementos de aquecimento do forno estão a funcionar. O indicador luminoso apaga-se quando o forno atinge a temperatura máxima e acende-se de novo para indicar que o forno regressou à fase de aquecimento. É útil para verificar se a temperatura de cozedura é ideal.

D. Botão de regulação da temperatura (Termóstato)

Selecciona a temperatura ideal de acordo com o tipo de alimento e mantém-na constante durante todo o tempo de cozedura. Para seleccionar a temperatura que desejar, rode o botão na direcção dos ponteiros do relógio até alinhar o indicador com o número correspondente. A temperatura máxima é de aproximadamente 275 °C.

E. Guias corredeiras das pingadeiras e das grelhas

Servem para posicionar correctamente as grelhas e as pingadeiras numa das 5 posições predefinidas (de 1 a 5 de baixo para cima); na tabela indicativa de cozedura (na página 93) encontra-se a indicação da posição ideal para cada utilização do forno.

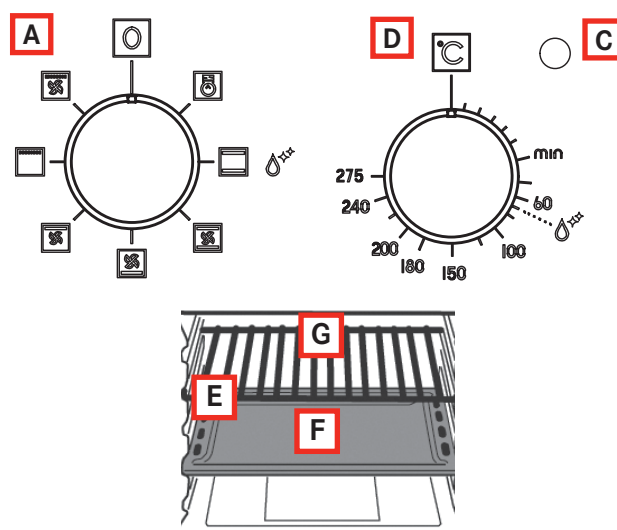
F. Pingadeira

É normalmente usada para recolher o molho ou a gordura dos alimentos ou então para cozer directamente os alimentos; se não for utilizada durante a cozedura, retire-a do forno. A pingadeira é de aço esmaltado do tipo "AA" para uso alimentar.

Nota: Para obter melhores resultados de cozedura, sugere-se inserir a pingadeira com a parte inclinada na direcção da parede posterior da cavidade do forno.

G. Grelha

É utilizada como suporte para formas, forminhas de pastéis e para todos os recipientes diferentes das pingadeiras fornecidas, ou então para cozer, principalmente com as funções Grill ou Grill Ventilado, carne e peixe grelhados, para torrar pão, etc. Não é aconselhável que haja um contacto directo entre a grelha e os alimentos.



INSTALAÇÃO

Atenção: A instalação (Fig. 5) deve ser feita em conformidade com as normas e prescrições vigentes no país de instalação. Deve ser efectuada exclusivamente por pessoal técnico autorizado.

Notas sobre as características do móvel

- ✓ A cola dos componentes dos móveis embutidos (materiais plásticos, madeira folheada) deve ser resistente ao calor (mínimo 100 °C):
 - materiais e colas não próprios podem deformar e soltar.
- ✓ O móvel deve permitir a passagem das ligações eléctricas.
- ✓ O móvel no qual o forno será embutido deve suportar o peso do aparelho.
- ▷ O forno deve ser montado de uma forma segura no espaço previsto.
- ▷ O forno pode ser inserido dentro um móvel tipo coluna ou debaixo de um móvel modular, desde que suficientemente arejados.

Modelos SGP, SMP

(Fig. 5a)

- ▶ Introduza o aparelho no vão; fixe o corpo ao móvel com os 4 parafusos e os 4 mancais fornecidos utilizando os orifícios dos painéis laterais (Fig. 5a).

Nota: (Fig. 5b)

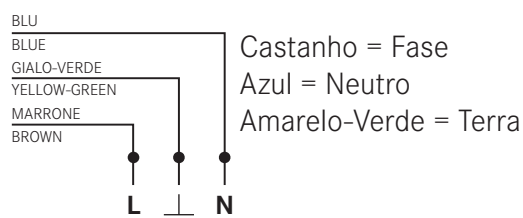
Se colocar o forno por baixo de uma placa de cozinha, rode primeiro a união do plano (R) para a direita ou para a esquerda, para permitir a introdução correcta do forno (Fig. 5b).

Ligação à rede eléctrica

O forno FRANKE é fornecido com um cabo de alimentação tripolar com terminais livres. Se o forno for ligado permanentemente à rede de alimentação, prepare um dispositivo que assegure a desconexão da rede, com uma distância de abertura dos contactos (de pelo menos 3 mm) que permita a desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III.

Certifique-se de que:

- ✓ a ficha e a tomada são adequadas a uma corrente de 16 A;
- ✓ ambas estão facilmente acessíveis e colocadas de modo que nenhuma parte sob tensão possa estar acessível durante a introdução ou remoção da ficha;
- ✓ a ficha pode ser inserida sem dificuldade;
- ✓ uma vez inserida a ficha, o forno não está apoiado na mesma quando é instalado no móvel;
- ✓ não estão ligados os terminais de dois aparelhos à mesma ficha;
- ✓ no caso em que se substitua o cabo de alimentação, este deve ter as características 3 x 1,5 mm² e ser do tipo H05VV-F;
- ✓ é fundamental respeitar as polaridades dos terminais livres



Nota:

Certifique-se de que as características da sua linha eléctrica doméstica (tensão, potência máxima e corrente), são compatíveis com as do seu forno FRANKE.

A frequência da rede é estabelecida ao ligar o forno.

OPERAÇÃO

Este forno reúne as qualidades dos fornos tradicionais “estáticos” e as dos fornos modernos “ventilados”. Trata-se de um aparelho extremamente versátil que permite escolher de modo fácil e seguro entre 6 métodos de cozedura diferentes. Através dos botões (A) e (D) do painel, é possível seleccionar os vários programas, bem como a temperatura desejada. Para obter o máximo rendimento do seu forno FRANKE, consulte a tabela indicativa de cozedura na pagina 93.

Ventilação de arrefecimento

Para baixar a temperatura da porta, do painel e dos painéis laterais, o forno FRANKE está equipado com um ventilador que se activa automaticamente quando o forno estiver quente. Quando o ventilador estiver a funcionar, é possível sentir um jacto de ar entre o painel frontal e a porta do forno. Foi dedicada uma atenção especial para que a velocidade de saída do ar não perturbe o ambiente da cozinha, tendo-se reduzido ao máximo o ruído.

Para não danificar os móveis, a ventilação permanece activa no final da cozedura o tempo necessário para o arrefecimento do forno.



A luz do forno

Este símbolo indica a iluminação da luz interna do forno sem iniciar qualquer tipo de aquecimento. Esta função é útil para facilitar as operações de limpeza com o forno desligado, visualizando o vão de cozedura.

DESCONGELAÇÃO

Para descongelar alimentos, recomenda-se o seguinte procedimento:

- ▶ Posicione o botão de seleção de programa (A) na posição “COZEDURA GRILL VENTILADA”.
- ▶ Posicione o botão do termóstato (D) em 0 °C.
- ▶ Posicione o botão do temporizador de cozedura (B) no modo manual

Programas de cozedura



COZEDURA ESTÁTICA NATURAL

O calor é gerado tanto na resistência superior como na resistência inferior do forno. Esta é a função de cozedura tradicional que permite cozer uniformemente os alimentos utilizando uma única prateleira.

Posicione o botão do termóstato (D) entre 50 °C e 275 °C.



COZEDURA ASSISTIDA

Activam-se a resistência superior, a resistência inferior e o ventilador interno do forno. O calor constante e uniforme coze e doura o alimento em todos os pontos. É possível cozer simultaneamente pratos diferentes utilizando até 2 prateleiras.

Posicione o botão do termóstato (D) entre 50 °C e 275 °C.



COZEDURA VENTILADA INFERIOR

O elemento de aquecimento inferior (base) e a ventoinha são ativados. É ideal para cozinhar peixe e alimentos pré-cozinhados e congelados em geral. A utilização com produtos de pasteleria é muito eficaz.

Posicione o botão do termóstato (D) entre 50 °C e 275 °C.



COZEDURA VENTILADA SUPERIOR

O elemento de aquecimento superior (topo) e a ventoinha são ativados. A baixa potência e a ventoinha possibilitam uma cozedura muito suave e uniforme. É ideal para pasteleria seca e certos tipos de massas no forno.

Posicione o botão do termóstato (D) entre 50 °C e 275 °C.



COZEDURA GRILL

A resistência do grill situada na parte superior do forno acende-se. Neste caso, a cozedura superficial rápida com raios infravermelhos mantém o interior da carne húmido; é também possível torrar rapidamente até 9 fatias de pão. O forno FRANKE foi estudado para grelhar com a porta do forno completamente fechada.

Normalmente, o botão do termóstato (D) deve ser posicionado em Máx. (220 °C); todavia, é possível escolher uma temperatura inferior, embora neste caso a cozedura seja mais lenta.

Nota: Porém, a resistência do grill fica muito quente durante o funcionamento; evite tocar-lhe acidentalmente ao manusear os alimentos que vai grelhar; por isso, a FRANKE estudou uma forma da boca do forno que protege o mais possível as mãos do utilizador.



COZEDURA GRILL VENTILADA

Activam-se a resistência do grill situada na parte superior do forno e o ventilador. A irradiação térmica unidireccional funciona juntamente com a circulação forçada do ar dentro do forno. Esta função impede que a superfície dos alimentos queime, aumentando o poder de penetração do calor. Obtêm-se resultados excelentes utilizando o grill ventilado para espetadas mistas de carne e legumes, salsichas, costeletas de porco, costeletas de borrego, frango, codornizes com salva, lombo de porco, etc..

Normalmente, o botão do termóstato (D) deve ser posicionado em Máx. (220 °C); todavia, é possível escolher uma temperatura inferior, embora neste caso a cozedura seja mais lenta.

Programador de cozedura mecânico


(Fig. 1b)

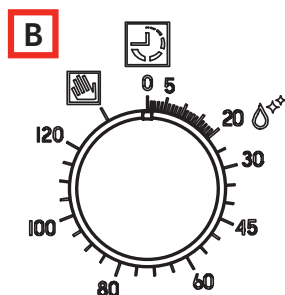
O botão do contador de minutos de final de cozedura (B)

O contador de minutos de final de cozedura é um dispositivo útil que desliga automaticamente o forno quando tiver passado o tempo seleccionado num intervalo de 1 até 120 minutos.

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

Nota: Lembre-se que depois de desligar o forno e durante um longo período, o forno mantém uma temperatura próxima da que foi programada para a cozedura; portanto, para não cozer demasiado ou queimar os alimentos, retire-os do forno.

Nota: Para utilizar o forno com funcionamento manual, ou seja com o programador de fim de cozedura desactivado, é necessário alinhar o indicador do botão com o símbolo  fixo no painel. Com o forno desligado, o programador de fim de cozedura pode ser utilizado como um contador de minutos normal.



Programador de cozedura digital

(Fig. 1a)

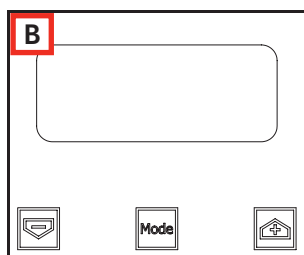
Possibilita programar o forno nos seguintes modos de funcionamento:

- início retardado da cozedura com duração preestabelecida;
- início imediato com duração estabelecida;
- temporizador.

Como programar o relógio digital

Após a ligação do aparelho à rede ou após um corte de energia, o visor começa a piscar: "0.00".

- ▶ Prima simultaneamente as teclas + e - durante alguns segundos. A hora do dia pode ser regulada utilizando as teclas + e -, enquanto o ponto entre as horas e os minutos estiver a piscar.



- Se seleccionar o modo de regulação da hora enquanto estiver activo um programa automático, o programa automático é cancelado.

Se for necessário corrigir a hora, repita a operação acima.

Alteração da frequência do sinal sonoro


A frequência do sinal sonoro pode ser alterada caso não se tenha programado uma cozedura (o visor apresenta a hora do dia).


- ▶ Prima simultaneamente as teclas + e - (no menu de alteração da hora) e, de seguida, prima Mode ou Set para seleccionar o menu a partir do qual pode modificar a frequência do sinal sonoro.
- ▶ Pode modificar a frequência do sinal sonoro premindo repetidamente a tecla Mode ou Set; no visor surgirá "ton1", "ton2", "ton3".

Funcionamento manual do forno

Após programar a hora, o programador retorna automaticamente à posição manual.

Início da cozedura retardada com duração preestabelecida

- ▶ Quando no visor surgir a hora do dia, prima duas vezes a tecla Mode ou Set para definir a duração e, em seguida, prima-a novamente para definir a hora final de cozedura.
- ▶ Defina a hora desejada com as teclas + e -.
 - Durante a selecção do modo de regulação da hora final ou da duração, o símbolo Auto permanece aceso.
 - Uma vez definida a duração de um programa, a hora final não pode ser reduzida. Da mesma forma, a duração de um programa não pode ser prolongada uma vez programada a hora final.
 - A hora final e a duração definem a hora de início do programa como se segue:
 hora de início = hora final - duração.
 - Após a definição da duração e da hora final, o visor continua a exibir a hora final.
 - O programa inicia quando a hora do dia coincidir com a hora de início: o símbolo **Auto** surge fixo e o símbolo  surge a piscar.
 - Após o início da cozedura, o visor mostra a contagem decrescente do tempo. Se for seleccionada apenas a hora final da cozedura (a duração é = 0), a cozedura inicia-se e o visor exibe a contagem decrescente do tempo.
 - O símbolo **Auto** permanece aceso durante a espera pelo início retardado da cozedura e durante todo o tempo da cozedura.


- O símbolo  pisca durante a espera pelo início retardado e permanece fixo quando inicia a cozedura.
- No final da cozedura é emitido um sinal sonoro; para o interromper, prima uma tecla qualquer ou deixe passar o tempo de duração do sinal.

Programa semi-automático com duração ou com hora final


Programação horária 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 selecção do modo de regulação da hora final ou da duração, o símbolo Auto correspondente pisca.
- Uma vez definida a duração de um programa, a hora final não pode ser reduzida. Da mesma forma, a duração de um programa não pode ser prolongada uma vez programada a hora final.

Execução do programa de cozedura

- Quando o programa automático está em curso, ou seja, a cozedura está activada, o símbolo Auto permanece aceso e no visor surge o tempo de cozedura remanescente (contagem decrescente). O símbolo  também permanece aceso.

O símbolo também permanece aceso

- No fim da duração do programa ou quando se atinge a hora final do programa, o símbolo correspondente  apaga-se.
- No fim do programa automático, o símbolo **Auto** pisca, o visor exhibe “End” e é emitido um sinal sonoro que pode ser desligado premindo uma tecla qualquer.

Função do contador de minutos

O contador de minutos efectua a contagem ao contrário do tempo programado. Esta função não controla a activação e a desactivação do forno; emite apenas um sinal sonoro quando o tempo termina.

- ▶ Prima a tecla Mode ou Set apenas uma vez; aparece no visor:



- O símbolo da campainha pisca, e neste momento pode definir-se a duração do alarme com as teclas + e -. Quando esta função se encontra activa, o símbolo da campainha permanece aceso e o visor exhibe o tempo remanescente (contagem decrescente).
- No fim do tempo é emitido um sinal sonoro que pode ser interrompido premindo uma tecla qualquer.

Correcção/cancelamento dos dados

- ▶ É possível mudar os dados programados a qualquer momento, premindo simultaneamente as teclas + e -.
- Ao cancelar a duração de cozedura, cancela-se automaticamente também o tempo programado no temporizador e vice-versa.
- No caso de funcionamento programado, o aparelho não aceita um tempo do final de cozedura anterior ao do início proposto pelo próprio aparelho.

Nota: Lembre-se que depois de desligar o forno e durante um longo período, o forno mantém uma temperatura próxima da que foi programada para a cozedura; portanto, para não cozer demasiado ou queimar os alimentos, retire-os do forno.

Primeira ligação







- ▶ 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 sentido durante esta operação resulta da evaporação das substâncias utilizadas para proteger o forno no período que decorre entre a produção e a instalação do aparelho.
 - Después de 40 minutos el horno se apagará automáticamente y estará listo para su uso tras enfriarse.

Conselhos

- ▷ Para obter os melhores resultados, não introduza os alimentos com o forno frio; aguarde até atingir a temperatura programada.
- ▷ Durante a cozedura, nunca apoie directamente assadeiras ou recipientes no fundo do forno;
- ✓ disponha-os nas grelhas ou nas pingadeiras fornecidas, numa das 5 prateleiras disponíveis;
 - a não observância desta indicação pode danificar o esmalte de acabamento do forno.
- ▷ Nunca forre as paredes do forno com papel de alumínio, principalmente a parte inferior do vão de cozedura.
- ▷ Eventuais reparações devem ser efectuadas por pessoal técnico especializado e autorizado.
- ▷ Contacte o centro de assistência mais próximo e utilize sempre peças de substituição originais.
- ▷ O forno está revestido com um esmalte especial, fácil de limpar; de qualquer forma, a FRANKE recomenda que o limpe regularmente para não continuar a cozer a sujidade e os resíduos acumulados.
- ▷ Limpe os eventuais painéis de auto-limpeza (se presentes) com água e sabão (consulte as instruções de limpeza).

Nota: Antes de ligar o forno, leia atentamente as instruções relativas à utilização do temporizador (vide página 90).

TABELA DE COZEDURA


Regulação do botão de selecção	Tipo de alimentos	Peso (Kg)	Posição das prateleiras	Tempo de pré-aquecimento (min.)	Regulação do botão do termóstato	Duração (min.)
COZEDURA ESTÁTICA NATURAL 	Porco assado	1	3	9,5	180 °C	65-75
	Omeletas	1,5	2	10,5	200 °C	25-30
	Pescada-Dourada-Pregado	1	3	9,5	180 °C	15
	Pão comum	1	2 ou 4	9,5	175 °C	25-30
	Pastéis	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
	Bolos de requeijão	1,5	2	9,5	180 °C	25-30
	COZEDURA ASSISTIDA 	Porco assado	1	3	9	180 °C
Coelho assado		1	2	9,5	190 °C	55-65
Tarte salgada		1,5	2	10	200 °C	25-30
Camarões no forno		0,5	3	10	200 °C	30-40
Pescada-Dourada-Pregado		2	2 ou 4.	7,5	150 °C	25-30
Pão comum		2	2 ou 4	9	180 °C	25-30
Tartes de fruta		1,5	2	9	175 °C	30-35
Tartes salgadas		2	3 ou 5	9	180 °C	40-45
COZEDURA VENTILADA INFERIOR 	Peito de frango	1	2 ou 3	Para abreviar o tempo de pré-aquecimento, utilize a função de Cozedura Assistida.	170 °C	20
	Posta de vitela	1	2		180 °C	20
	Rosbife	1	3		170 °C	60
	Atum às postas	1	2		160 °C	20
	Medalhões de peixe-espada	1	3		160 °C	20
	Gambas	1	2		180 °C	30
	Merengue	0,8	2		90 °C	120
	Biscoitos de manteiga	1	2		160 °C	30
	Bolo levedado	0,8	2		170 °C	40
	Bolinhos de amêndoa	1	2 ou 3		160 °C	35
COZEDURA VENTILADA SUPERIOR 	Tortellini gratinados	0,5	3	Para abreviar o tempo de pré-aquecimento, utilize a função de Cozedura Assistida.	Máx	25-30
	Gnocchi de batatas	0,5	3		Máx	25-30
	Peixe-espada	0,5	5		200 °C	12-15
	Mexilhões	1	4		Máx	10-12
	Vieiras	1	4		200 °C	10-12
	Batatas assadas	0,5	4		200 °C	18-20
	Canelones	1	3		Máx	25-30
COZEDURA GRILL 	Asas de frango	1	4 ou 5	7	Máx	25-30
	Costeletas	0,8	3	7	Máx	25-30
	Vieiras	0,5	3 ou 4	7	Máx	14-16
	Batatas assadas	1	3	7	Máx	25-30
	Peixe de água doce	1	3 ou 4	7	Máx	25-30
	Tomates gratinados	0,4	2 ou 3	7	Máx	25-30
	Espetadas de enguia	0,5	3	7	Máx	25-30
	Espetadas de peru	0,5	4	7	Máx	25-30
COZEDURA GRILL VENTILADA 	Coxas de frango	1	4 ou 5	9,5	Máx	25-30
	Entrecosto de porco	0,5	4	14	Máx	40-45
	Pintada (aos pedaços)	1,2	4	14	Máx	30-35
	Dourada em papelote	1	3	8	Máx	20-25
	Frango (aos pedaços)	1,5	3	14	Máx	35-40
	Codornizes	0,8	4	14	Máx	30-35
	Salame	1	4	14	Máx	20-25
	Legumes	1	4 ou 5	14	Máx	10-15

Nota: As indicações fornecidas na tabela são o resultado de testes de cozedura feitos por uma equipa de cozinheiros profissionais. São, em todo o caso, indicativas e podem ser modificadas com base nos respectivos gostos pessoais.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

O forno pode ser limpo de forma convencional (com detergentes, sprays para fornos), mas apenas quando estiver muito sujo e quando as manchas estejam particularmente entranhadas.

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

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

Atenção

Antes de iniciar as operações de manutenção, retire sempre a ficha da tomada ou desligue o interruptor geral do sistema eléctrico. A operação do aparelho é segura com ou sem guias de tabuleiros.

- As peças em aço inox e esmaltadas permanecerão sempre novas, se tiver o cuidado de as limpar com água ou com produtos específicos e as secar com cuidado.
- Evite absolutamente o uso de palha de aço ou lâ de aço, ácido clorídrico ou outros produtos que possam riscar ou manchar. **Evite o uso de dispositivos de limpeza a vapor e jactos de água directos.**
- As manchas que aparecem no fundo do forno, de diferente composição (molhos, açúcar, gema de ovo e gordura), são sempre provocadas por salpicos ou derrames de alimentos.
 - Os salpicos originados durante a cozedura resultam da utilização de uma temperatura muito alta, enquanto que os derramamentos são causados pelo uso de recipientes impróprios ou pelo aumento do volume de alguns alimentos durante a cozedura.
 - Estes dois problemas podem ser solucionados utilizando recipientes com as bordas altas ou a pingadeira fornecida com o forno.
- Para limpar a parte inferior do forno, aconselha-se que as eventuais manchas sejam limpas com o forno morno; quanto mais se adiar a limpeza, mais difícil será retirar as manchas.

Limpeza da porta do forno

- ▶ A limpeza da porta, por dentro e por fora, deve ser efectuada com o forno frio com água quente e sem usar esfregões. Limpe os vidros com os detergentes adequados.
- ▶ Para limpar as partes esmaltadas e o interior do forno, utilize água quente e detergentes não abrasivos.

Desmontagem do vidro interno da porta do forno (apenas modelos SGP, 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 totalmente aberta gire a 180° as duas pequenas peças pretas (com a indicação “CLEAN”) na extremidade interior da porta para que entrem nos locais presentes na estrutura do forno.

Nota: Certifique-se da rotação completa da peça (ouve-se um pequeno estalido quando a peça estiver na posição correcta).

- ▶ 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 correcta 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 com uma ou ambas as peças parcialmente ou totalmente desencaixadas do vidro interior.

Após a limpeza certifique-se de girar ambas as peças de fixação antes de fechar a porta.

Desmontagem da porta do forno (Fig. 3)

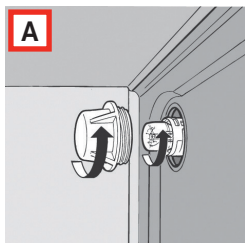
Para facilitar a limpeza do forno, é possível desmontar a porta tirando as dobradiças, da seguinte forma:

- ▶ As dobradiças (A) possuem dois suportes móveis (B). Levantando o suporte (B), a dobradiça solta-se.
- ▶ Levante a porta e retire-a. Para retirar a porta, segure-a junto das dobradiças.
- ▶ Para remontar a porta, enfie primeiro as dobradiças nas respectivas ranhuras.

- ▶ Antes de fechar a porta, não se esqueça de rodar os dois suportes móveis (B) que servem para prender as duas dobradiças.

Consulte as imagens no final deste manual.

Substituição da lâmpada do forno



Os fornos FRANKE estão equipados com uma luz circular posicionada na área superior esquerda, no fundo do compartimento.

Para substituir a luz do forno, proceda como se segue:

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

DADOS TÉCNICOS

Tensão e frequência de alimentação	220-240 V, 50/60 Hz
Potência total e amperagem do fusível	2300 W ~ 16 A
Elementos de potência e de aquecimento:	
Superior	1000 W
Inferior	1250 W
Grill	2250 W
Ventilador eléctrico	30 W
Ventilador tangencial	15 W
Luz do forno	1 x 25 W

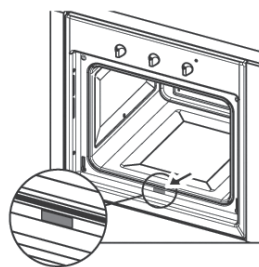
ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Em caso de eventuais problemas de funcionamento, contacte um dos Centros de Assistência Técnica indicados.

Nunca recorra a pessoal técnico não autorizado.

Indique:

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



Estas últimas informações estão indicadas na placa de características presente no certificado de garantia.

ELIMINAÇÃO

Informação para os utilizadores



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

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

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

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

Em conformidade com a Diretiva 2012/19/UE relativa à redução de substâncias perigosas utilizadas em aparelhos eléctricos 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 chegou 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 Standard 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 utilizar para um determinado alimento, a cozer numa ou em várias prateleiras em simultâneo. Os tempos de cozedura referem-se à introdução do alimento no forno, excepto o período de preaquecimento (quando necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são indicativos e dependem da quantidade de alimentos e do tipo de acessório.

Utilize inicialmente os valores aconselhados e, se o resultado da cozedura não for o desejado, aumente ou reduza o tempo. Sugere-se utilizar os acessórios fornecidos e, se possível, formas e tabuleiros em metal escuro. Siga a tabela para a escolha dos acessórios fornecidos a colocar nas várias prateleiras.

Cozedura de alimentos em simultâneo

Utilizando as funções ventiladas sugeridas, é possível cozinhar em várias prateleiras.

Com uma única prateleira, é possível utilizar também a função estática.

Receita	Função	Preaqueci- mento	Nível (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)	Acessórios e notas
Biscoitos (shortbread)	CONVENCIONAL	SIM	4	160	18-25	Nível 4: tabuleiro de forno lis
	COM VENTILAÇÃO	SIM	3-4	160	20-27	Nível 4: tabuleiro de forno lis Nível 3: tabuleiro de forno fundo
Pequenos doces	CONVENCIONAL	SIM	3	160	20-30	Nível 3: tabuleiro de forno lis
	COM VENTILAÇÃO	SIM	3-4	160	20-30	Nível 4: tabuleiro de forno lis
	COM VENTILAÇÃO	SIM	3-4	160	20-30	Nível 4: tabuleiro de forno lis Nível 3: tabuleiro de forno fundo
Pão-de-ló sem gordura	CONVENCIONAL	SIM	2	160	43-48	Nível 2: forma de bolo sobre a grade
	COM VENTILAÇÃO	SIM	2	170	28-32	Nível 2: forma de bolo sobre a grade
Tarte de maçã	CONVENCIONAL	SIM	1	180	60-70	Nível 1: forma de bolo sobre a grade
	COM VENTILAÇÃO	SIM	1	180	50-60	Nível 1: forma de bolo sobre a grade
Duas tartes de maçã	COM VENTILAÇÃO	SIM	1-3	180	80-90	Nível 1: 2 forma de bolo sobre a grade Nível 1: formas de bolo Nível 3: formas de bolo
Bolo levedado	CONVENCIONAL	SIM	2	165	25-30	Nível 2: forma de bolo sobre a grade
	COM VENTILAÇÃO	SIM	2	165	28-35	Nível 2: forma de bolo sobre a grade
Cozedura grill	Se cozinhar a comida diretamente sobre o grelhador, introduza também o recipiente de recolha de pingos na prateleira inferior. Assim, recolhe os resíduos dos cozinhados e mantém o forno limpo. Quando grelhar, é recomendável deixar um espaço livre de 3 a 4 cm na borda frontal da grade para facilitar a sua extração.					
Tostas * (preaquecer 5 min)	GRELHA	SIM	4	200	3-5	Nível 5: Grelha
Hambúrgueres ** (não preaquecer)	GRELHA	NÃO	4	200	30-40	Nível 4: Grelha Nível 3: Tabuleiro de forno

* mantenha a porta fechada durante toda a cozedura.

** após 18 min, vire.

INHOUDSOPGAVE

Over deze handleiding	99
Beoogd gebruik	99
Veiligheidsgegevens	99
Correcte installatie en plaatsing	100
Correct gebruik	100
Onderhoud en reiniging	101
Reparatie	101
Buiten bedrijf stellen	101
Informatie voor energiebesparing	101
Overzicht	102
Installatie	103
Modellen CM	103
Modellen CR, CS, SG, SM	103
Elektrische aansluiting	103
Gebruik	104
Kookprogramma's	105
Mechanisch kookprogramma	105
Digitaal kookprogramma	106
Eerste keer inschakelen	107
Suggesties	107
Kooktabel	108
Reiniging en onderhoud	109
Technische gegevens	110
Klantenservice	110
Milieu	111
Geteste gerechten	111
Kooktabel lezen	111

OVER DEZE HANDLEIDING

Deze gebruikershandleiding is van toepassing op diverse modellen van het apparaat. Het is daarom mogelijk dat sommige van de beschreven kenmerken en functies niet van toepassing zijn op uw specifieke model.

De afbeeldingen en illustraties waarnaar in de verschillende hoofdstukken wordt verwezen, zijn achterin de handleiding opgenomen.

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

- ▶ Lees de gebruikershandleiding zorgvuldig vóór gebruik.
- ▶ Bewaar deze gebruikershandleiding.

- ▶ Gebruik het in deze gebruikershandleiding beschreven apparaat uitsluitend volgens het bedoelde gebruik.

Symbol **Betekenis**



Waarschuwingssymbool. Waarschuwing voor risico's op letsel.



Veiligheidsacties en waarschuwingen om letsel of schade te voorkomen.



Actiestap. Een actie die moet worden ondernomen.



Resultaat. Resultaat van één of meer actiestappen.



Voorwaarde waaraan moet worden voldaan voordat de volgende actie kan worden uitgevoerd.

BEOOGD GEBRUIK

De oven is bedoeld 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

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

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

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

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

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



Dit toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht zijn of aanwijzingen hebben gekregen betreffende het gebruik van het toestel door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon. Op kinderen moet toezicht worden gehouden om te verzekeren dat zij niet met het toestel spelen.

Dit apparaat is geen speelgoed.

- ▷ Houd kinderen weg van het apparaat en het verpakkingsmateriaal.
- ▷ Laat geen kinderen bij het apparaat zonder toezicht.
- ▷ Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- ▷ Laat kinderen het apparaat of de toetsen en knoppen tijdens en onmiddellijk na gebruik niet aanraken.

Correcte installatie en plaatsing

Indien de oven permanent op het elektriciteitsnet wordt aangesloten:

- ▷ Zorg ervoor dat het apparaat uitsluitend wordt geïnstalleerd door de klantenservice, een elektricien of getraind personeel met de juiste kennis/opleiding.
- ▷ Zorg ervoor dat het apparaat op zo'n manier is geïnstalleerd dat het kan worden ontkoppeld van het elektriciteitsnet, met een afstand die voldoet aan volledige ont koppeling bij overspanning in categorie III.
- ▷ 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).

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 de oven niet om voorwerpen in te bewaren.
- ▷ Gebruik geen brandbare vloeistoffen in de buurt van de oven.
- ▷ Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.

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

- ▷ Bedek de binnenwanden van de oven nooit met aluminiumfolie, vooral niet onder in de oven.
- ▷ Zorg ervoor dat de ventilatie van de ventilator of de openingen boven de oven deur niet zijn geblokkeerd.
- ▷ Om oververhitting te vermijden, mag het toestel niet achter een decoratieve deur worden geplaatst.

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

- ▷ Plaats tijdens de voedselbereiding pannen of schalen nooit op de bodem van de oven.
- ▷ Plaats pannen en schalen alleen op de rekken of de geëmailleerde bakplaten op een van de vijf beschikbare niveaus in de oven.



Gevaar voor brandwonden!

- ▷ Tijdens gebruik wordt het apparaat heet. Let erop dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.

WAARSCHUWING: toegankelijke onderdelen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Houd kleine kinderen weg van de kookplaat.



Gevaar voor brandwonden!

- Het uiteinde van het handvat op de deur kan heter zijn door de stroming van hete lucht.
- ▷ Houd bij het openen en sluiten van de deur altijd het handvat in het midden vast.
 - ▷ Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen altijd in de uit-stand staan als de oven niet wordt gebruikt.



Risico op elektrische schokken door beschadigd apparaat!

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



Risico op elektrische schok!

- ▷ Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen.

- ▷ Gebruik het apparaat nooit terwijl u blootsvoets bent.
- ▷ Trek niet aan het apparaat of de stroomkabel om de oven uit het stopcontact te halen.
- ▷ Gebruik geen stoom onder druk om het apparaat te reinigen.
- ▷ Gebruik geen natte doek om de bedieningsonderdelen te reinigen.

WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit voordat u de lamp vervangt om een elektrische schok te voorkomen.

Onderhoud en reiniging

Voorafgaand aan onderhoud of reiniging:

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

De oven bevat een speciaal emaille dat gemakkelijk te reinigen is. FRANKE raadt echter aan om de oven regelmatig te reinigen om te voorkomen dat er vuil of etensresten achterblijven.

- ▷ 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 het krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken, waardoor het glas uiteen zou kunnen spatten.
- ▷ Gebruik geen stoomreinigers of rechtstreekse waterstralen.



Risico op elektrische schok door indringende vloeistof!

Het apparaat bevat elektronische componenten.

- ▷ Zorg ervoor dat er geen vloeistoffen in het apparaat dringen.

Reparatie

- ▷ Zorg ervoor dat uitsluitend gekwalificeerd personeel het apparaat installeert of repareert.
- ▷ Neem in de volgende gevallen contact op met een door de fabrikant erkend servicecentrum of gekwalificeerd personeel:
 - Bij twijfel over de intactheid van het product onmiddellijk na het uitpakken
 - Tijdens installatie (volgens de fabrieksinstructies)
 - Twijfels over de juiste werking van het apparaat
 - Storing of slechte werking
 - Vervangen van het stopcontact indien deze niet compatibel is met de stekker van het apparaat
 - Bij beschadiging moet het netsnoer worden vervangen door de fabrikant, een agentschap of een erkende servicemonteur. Zo kunnen gevaarlijke situaties worden voorkomen.

Buiten bedrijf stellen

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

INFORMATIE VOOR ENERGIEBESPARING

De bedrijfsmodus **KOKEN MET BOVENSTE VENTILATOR** verbruikt minder energie dan de andere beschikbare bereidingsfuncties.

- ▷ Open de ovendeur zo weinig mogelijk.
- ▷ Verwarm de oven zo snel mogelijk voor.
- ▷ Verwarm de oven alleen voor als dit noodzakelijk is voor een goed resultaat.

- ▷ Als een recept met gratin langer dan 30 minuten wordt opgewarmd met restwarmte, moet u 5-10 minuten vóór het einde het apparaat uitschakelen.

OVERZICHT

A. Programmakeuzeknop

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

B. Programma's

De ovens van FRANKE beschikken over verschillende bereidingstijdbeheer- en regelsystemen; zie pagina 106 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. 108) wordt de beste positie voor elke type bereiding aangegeven.

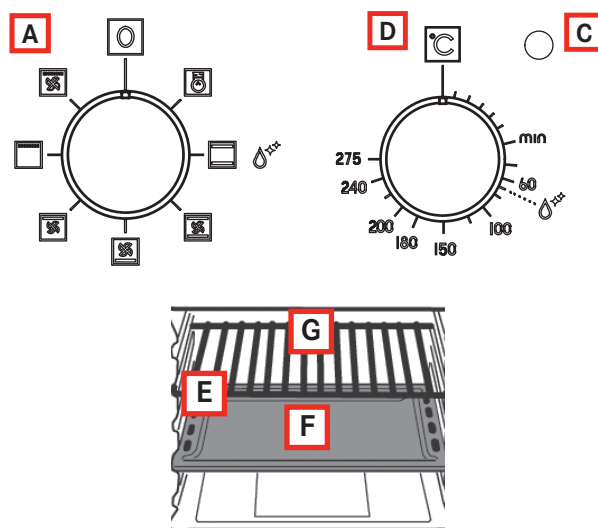
F. Lebak

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

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

G. Rek

Het rek wordt gebruikt om pannen, bakblikken en alle andere schalen (behalve de meegeleverde geëmailleerde lekbakken) op te zetten. Ook wordt het rek gebruikt voor het bereiden van vlees en vis, met name bij de grill- en turbogrillfuncties, en het roosteren van brood, etc. Direct contact tussen het rek en het voedsel wordt niet aangeraden.



INSTALLATIE

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

Modellen SGP, SMP

(afb. 5a)

- ▶ Schuif de oven in de kast en zet deze met de 4 schroeven en de 4 bussen in de gaten in de zijpanelen (afb. 5a) aan de kast vast.

Aanwijzing: (afb. 5b)

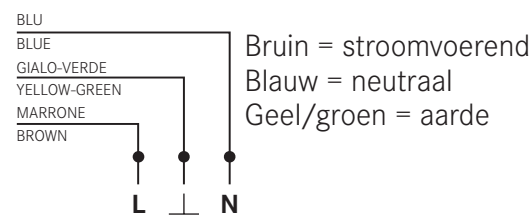
Als de oven onder een kookplaat moet worden geplaatst, draai dan eerst de bovenste bevestiging (R) naar rechts of links, zodat de oven goed past (afb. 5b).

Elektrische aansluiting

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

Let op het volgende:

- ✓ De stekker en het stopcontact zijn geschikt voor 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 rust na de montage in de kast niet tegen de stekker.
- ✓ De klemmen van de twee apparaten zijn niet aangesloten op dezelfde stekker.
- ✓ Er wordt een A 3 x 1,5 mm² kabel van het type H05VV-F gebruikt wanneer de stroomkabel wordt vervangen.
- ✓ Let op de polariteit van de vrije klemmen.



Opmerking:

Controleer of het elektrische systeem van het huishouden (spanning, maximaal vermogen en stroomsterkte) geschikt zijn voor de FRANKE-oven. De frequentie van het net wordt bepaald bij inschakeling.

GEBRUIK

Deze oven combineert de voordelen van elektrische ovens (met natuurlijke convectie) met die van moderne heteluchtovens (met een ventilator). Het is een zeer veelzijdig apparaat waarmee veilig en eenvoudig 6 verschillende bereidingsmethodes kunnen worden toegepast. Met knoppen (A) en (D) op het bedieningspaneel kunt u het gewenste programma en de temperatuur instellen. Raadpleeg de kooktabel op pagina 108, 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 is handig bij het schoonmaken van een uitgeschakelde oven.

Ontdooien

Onderstaande procedure wordt aangeraden om het voedsel te ontdooien:

- ▶ Zet de programmakeuzeknop (A) in de stand „TURBOGRILLEN“.
- ▶ Zet de thermostaatknop (D) op 0 °C.
- ▶ Zet de timerknop (B) in de handmatige modus .

Kookprogramma's

	STANDAARDBEREIDING	De warmte komt van het verwarmingselement bovenin en van het verwarmingselement onderin. Dit is de conventionele verwarmingsfunctie, waarmee één kookniveau gelijkmatig wordt verwarmd.	Stel de thermostaatknop (D) in tussen 50 °C en max. 275 °C.
	HETELUCHTVERDELING	Het bovenste en het onderste verwarmingselement en de ventilator in de oven worden ingeschakeld. Door de constante warmte wordt het gerecht gelijkmatig bereid en gebruind. Er kunnen verschillende gerechten tegelijkertijd worden bereid op maximaal 2 niveaus.	Stel de thermostaatknop (D) in tussen 50 °C en max. 275 °C.
	HETELUCHTVERDELING MET ONDERSTE VENTILATOR	Het onderste verwarmingselement en de ventilator worden ingeschakeld. Ideaal voor het bereiden van vis en bevroren en voorgekookte producten in het algemeen. Deze functie komt met name van pas bij patisserieproducten.	Stel de thermostaatknop (D) in tussen 50 °C en max. 275 °C.
	HETELUCHTVERDELING MET BOVENSTE VENTILATOR	Het bovenste verwarmingselement en de ventilator worden ingeschakeld. Door het lage vermogen en het gebruik van de ventilator kunnen gerechten gelijkmatig en langzaam worden bereid. Ideaal voor droog deeg en bepaalde pastaschotels.	Stel de thermostaatknop (D) in tussen 50 °C en max. 275 °C.
	GRILLEN	Het grillverwarmingselement boven in de oven wordt ingeschakeld. Door het snelle infrarood oppervlak blijft het vlees aan de binnenkant mals ; de grill kan ook worden gebruikt om maximaal 9 sneetjes brood te roosteren. Bij de FRANKE-oven wordt de grillfunctie bij een gesloten ovendeur gebruikt. Aanwijzing: Het grill-element wordt heel heet. Raak het niet per ongeluk aan tijdens het grillen. FRANKE heeft de oven zo ontworpen dat uw handen zo goed mogelijk worden beschermd.	De thermostaatknop (D) wordt gewoonlijk op max. 220 °C gezet. Er kan echter een lagere temperatuur worden geselecteerd, maar het grillen verloopt dan langzamer.
	TURBOGRILLEN	Het grill-element boven in de oven en de ventilator worden ingeschakeld. Verhitting uit één richting wordt in dit geval met luchtcirculatie in de oven gecombineerd. Op deze manier verbrandt de buitenkant van het voedsel niet 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. 220 °C gezet. Een lagere temperatuur is ook mogelijk, maar de bereiding duurt dan langer.

Mechanisch kookprogramma

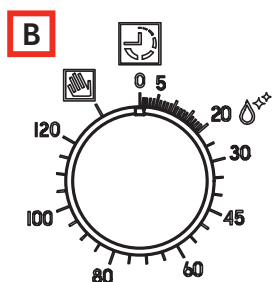
(afb. 1b)


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

- ✓ U stelt de uitschakelkookwekker in door hem op te winden. U doet dit door de knop (B) bijna een hele slag met de klok mee te draaien.

- ✓ Vervolgens draait u hem weer terug naar de gewenste tijd door het cijfer voor de minuten uit te lijnen met de vaste referentie op het voorpaneel.
 - Wanneer de ingestelde tijd is afgelopen, gaat het alarm af en wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

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



Opmerking: U kunt de oven in de handmatige modus, d.w.z. zonder de kookwekker, gebruiken door de wijzer van de knop naar het vaste symbool  op het voorpaneel te draaien. Wanneer de oven is uitgeschakeld, kan deze uitschakelkookwekker als normale kookwekker worden gebruikt.

Digitaal kookprogramma

(afb. 1a)

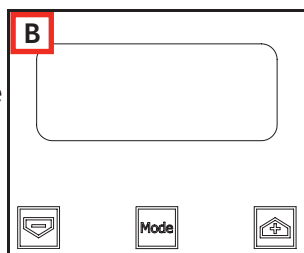
Hiermee kan de oven in de volgende modi worden geprogrammeerd:

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

Digitale klok instellen

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

- ▶ Druk de toetsen + en - enkele seconden tegelijkertijd in. Zolang de punt tussen de uren en minuten knippert, kunt de tijd met de toetsen + en - instellen.



- Als de tijdstellingsmodus wordt geselecteerd terwijl een automatisch programma is ingeschakeld, wordt het automatische programma geannuleerd.

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

Instellen van frequentie geluidssignaal



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

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

Handmatige bediening van oven

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

Uitgestelde bereiding met ingestelde duur starten


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

Semi-automatisch programma met duur of eindtijd


Tijdsinstelling programma

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

Actief programma

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

Einde automatisch programma

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

Kookwekker

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

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



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

Gegevens wijzigen/verwijderen

- ▶ De ingestelde gegevens kunt u op elk gewenst moment wijzigen 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: Wanneer de oven wordt uitgeschakeld, blijft hij nog lang op dezelfde hoge ingestelde bereidingstemperatuur. Daarom wordt aangeraden om gerechten uit de oven te halen om te voorkomen dat deze uitdrogen of aanbranden.

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. Nadat hij is afgekoeld, is hij klaar voor gebruik.

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.
- ▷ Bedek de wanden van de oven nooit met aluminiumfolie, vooral niet in het onderste deel van de oven.
- ▷ Reparaties moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerd en gecertificeerd personeel. Neem contact op met uw dichtstbijzijnde servicecentrum en vraag om originele reserveonderdelen.
- ▷ 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 kookwekkerinstructies (zie pag. 106) alvorens de oven in te schakelen.

KOOKTABEL


Instelling keuze knop	Gerecht	Gewicht (kg)	Niveau *	Voorverwar- mingstijd (min.)	Instelling thermo- staatknop	Duur (min)
STANDAARD- BEREIDING 	Gebraden varkensvlees	1	3	9,5	180 °C	65-75
	Omelet	1,5	2	10,5	200 °C	25-30
	Kabeljauw/brasem/tarbot	1	3	9,5	180 °C	15
	Broodjes	1	2 of 4	9,5	175 °C	25-30
	Pastei	1	2	10,5	200 °C	40-45
	Zoetwatervis	1,5	3	10,5	200 °C	35-40
	Polenta met saus	0,5	2	9,5	180 °C	25-30
	Kwarktaart	1,5	2	9,5	180 °C	25-30
HETELUCHT- VERDELING 	Gebraden varkensvlees	1	3	9	180 °C	60-70
	Konijn	1	2	9,5	190 °C	55-65
	Crescia Marchigiana (snel plat brood)	1,5	2	10	200 °C	25-30
	Rivierkreeft	0,5	3	10	200 °C	30-40
	Kabeljauw/brasem/tarbot	2	2 of 4	7,5	150 °C	25-30
	Broodjes	2	2 of 4	9	180 °C	25-30
	Fruitorstgebak	1,5	2	9	175 °C	30-35
	Vlees- en groentepastei	2	3 of 5	9	180 °C	40-45
HETELUCHT- VERDELING ONDERIN 	Kipfilet	1	2 of 3	Met de functie voor hetelucht- verdeling kunt u de voorverwar- mingstijd verkorten.	170 °C	20
	Kalfsvlees	1	2		180 °C	20
	Rosbief	1	3		170 °C	60
	Tonijnsteak	1	2		160 °C	20
	Zwaardvisfilet	1	3		160 °C	20
	Rivierkreeft	1	2		180 °C	30
	Meringue	0,8	2		90 °C	120
	Boterkoekjes	1	2		160 °C	30
	Hoge cakes	0,8	2		170 °C	40
	Amandelcake	1	2 of 3		160 °C	35
HETELUCHT- VERDELING BOVENIN 	Gegratineerde tortellini	0,5	3	Met de functie voor hetelucht- verdeling kunt u de voorverwar- mingstijd verkorten.	Max.	25-30
	Aardappelbollen	0,5	3		Max.	25-30
	Zwaardvis	0,5	5		200 °C	12-15
	Mosselen	1	4		Max.	10-12
	Sint-Jakobsschelpen	1	4		200 °C	10-12
	Aardappelen	0,5	4		200 °C	18-20
	Cannelloni	1	3		Max.	25-30
GRILLEN 	Kippenvleugels	1	4 of 5	7	Max.	25-30
	Karbonade	0,8	3	7	Max.	25-30
	Sint-Jakobsschelpen	0,5	3 of 4	7	Max.	14-16
	Aardappelen	1	3	7	Max.	25-30
	Zoetwatervis	1	3 of 4	7	Max.	25-30
	Gegratineerde tomaten	0,4	2 of 3	7	Max.	25-30
	Palingkebab	0,5	3	7	Max.	25-30
	Kalkoenkebab	0,5	4	7	Max.	25-30
BEREIDING MET TURBOGRILL 	Kippenpoten	1	4 of 5	9,5	Max.	25-30
	Spareribs	0,5	4	14	Max.	40-45
	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.

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

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

Belangrijk

Voordat u onderhoud aan de oven uitvoert, moet u de stekker lostrekken of de oven bij de hoofdschakelaar van het net ontkoppelen. De bediening van het apparaat is veilig met en zonder bakgeleiders.

- De roestvrij stalen en geëmailleerde delen van de oven blijven zo goed als nieuw wanneer ze regelmatig met water of speciale reinigingsmiddelen worden schoongemaakt. Laat ze na reiniging grondig drogen.
- Gebruik geen schuursponsjes, staalwol, zoutzuur of andere producten die krassen of beschadigen op het oppervlak kunnen veroorzaken. **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 makkelijkst te verwijderen wanneer ze nieuw zijn.

Ovendeur reinigen

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

Glazen binnenpaneel verwijderen (alleen modellen SGP, 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.

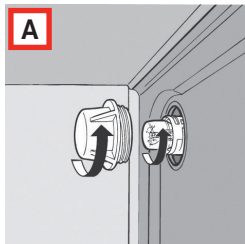
Ovendeur verwijderen (afb. 3)

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

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

Raadpleeg de afbeeldingen achter in deze handleiding.

Ovenlamp vervangen



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

- ▶ Ontkoppel de voeding naar het apparaat door de hoofdschakelaar uit te zetten of de stekker los te trekken (indien bereikbaar).

- ▶ Schroef de lens (A) los.
- ▶ Schroef de lamp los en vervang hem door een lamp die bestand is tegen hoge temperaturen (300 °C) en over de volgende kenmerken beschikt:
 - Spanning: 220/240 V ~ 50-60 Hz
 - Vermogen: 25 W
 - Aansluiting: G9
- ▶ Plaats de lens (A) terug en sluit de voeding weer aan.

TECHNISCHE GEGEVENS

Netspanning en frequentie 220-240 V, 50/60 Hz

Totale vermogen en zekeringgrootte 2300 W ~ 16 A

Voeding en verwarmingselementen

Bovenin 1000 W

Onderin 1250 W

Grill 2250 W

Ventilator 30 W

Tangentiele ventilator 15 W

Ovenlamp 1x 25 W

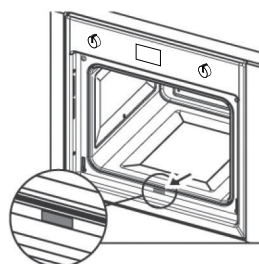
KLANTENSERVICE

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.

MILIEU

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 kan worden verwijderd als huisvuil.

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

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

Informatie voor testinstellingen

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	Voorver- warmen	Niveau (van laag naar hoog)	Tempera- tuur (°C)	Tijd (minuten)	Accessoires / Opmerkingen
Zandgebak	STANDAARD	✓	4	160	18-25	Niveau 4: platte lekbak
	HETELUCHTVERDELING	✓	3-4	160	20-27	Niveau 4: platte lekbak Niveau 3: diepe lekbak
Kleine taarten	STANDAARD	✓	3	160	20-30	Niveau 3: platte lekbak
	HETELUCHTVERDELING	✓	3	160	20-30	Niveau 4: platte lekbak
	HETELUCHTVERDELING	✓	3-4	160	20-30	Niveau 4: platte lekbak Niveau 3: diepe lekbak
Vetarme spons- cake	STANDAARD	✓	2	160	43-48	Niveau 2: cakeblik op rek
	HETELUCHTVERDELING	✓	2	170	28-32	Niveau 2: cakeblik op rek
Appeltaart	STANDAARD	✓	1	180	60-70	Niveau 1: cakeblik op rek
	HETELUCHTVERDELING	✓	1	180	50-60	Niveau 1: cakeblik op rek
Twee appeltaarten	HETELUCHTVERDELING	✓	1-3	180	80-90	Niveau 1: 2 cakeblikken op rek Niveau 1: cakeblikken Niveau 3: cakeblikken
Hartige taarten	STANDAARD	✓	2	165	25-30	Niveau 2: cakeblik op rek
	HETELUCHTVERDELING	✓	2	165	28-35	Niveau 2: cakeblik op rek
Grillen						Plaats de lekbak op het onderste niveau als u etenswaren op de grill bereidt. Op deze manier worden etensresten opgevangen en blijft de oven schoon. Houd bij het grillen 3-4 cm vrij aan de voorkant van het rek, zodat u het rek makkelijk uit de oven kunt trekken.
Geroosterd brood*	GRILL	✓ (5 min)	4	200	3-5	Niveau 5: rek
Hamburger**	TURBOGRILL	NEE	4	200	30-40	Niveau 4: rek Niveau 3: lekbak

* Houd de deur tijdens de hele bereidingstijd gesloten.

** Draaien na 10 minuten.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Πληροφορίες για το παρόν εγχειρίδιο	115
Προοριζόμενη χρήση	115
Πληροφορίες ασφάλειας	115
Ενδεδεδειγμένη εγκατάσταση και τοποθέτηση	116
Ενδεδεδειγμένη χρήση	116
Συντήρηση και καθαρισμός	117
Επισκευή	117
Απόσυρση	117
Πληροφορίες για την εξοικονόμηση ενέργειας	118
Λεπτομερής περιγραφή	118
Εγκατάσταση	119
Μοντέλα SGP, SMP	119
Σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο	119
Οδηγίες χρήσης	120
Προγράμματα ψησίματος	121
Μηχανικό σύστημα προγραμματισμού μαγειρέματος	122
Ψηφιακό σύστημα προγραμματισμού μαγειρέματος	122
Πρώτη χρήση	124
Συμβουλές	124
Πίνακα ψησίματος	125
Καθαρισμός και συντήρηση	126
Τεχνικά στοιχεία	127
Τεχνική υποστήριξη	128
Απόρριψη	128
Δοκιμασμένα φαγητά	129
Τρόπος ερμηνείας του πίνακα ψησίματος	129

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ

Το παρόν εγχειρίδιο χρήστη ισχύει για διαφορετικά μοντέλα της συσκευής. Επομένως, κάποια από τα χαρακτηριστικά και τις λειτουργίες που περιγράφονται πιθανώς να μην είναι διαθέσιμα στο δικό σας μοντέλο.

Οι επεξηγηματικές εικόνες και οι αριθμοί που αναφέρονται στις διάφορες ενότητες βρίσκονται στο τέλος του εγχειριδίου χρήστη.

Η FRANKE διατηρεί το δικαίωμα να πραγματοποιεί τροποποιήσεις στο προϊόν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. Όλες οι πληροφορίες είναι σωστές τη στιγμή της έκδοσης.

- ▶ Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήστη πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- ▶ Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήστη.

- ▶ Χρησιμοποιήστε τη συσκευή που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήστη μόνο σύμφωνα με την προοριζόμενη χρήση.

Σύμβολο Σημασία



Σύμβολο προειδοποίησης. Προειδοποίηση για κινδύνους τραυματισμού.



Ασφαλείς ενέργειες και σημειώσεις προειδοποίησης για αποφυγή τραυματισμού ή ζημιάς.



Σχέδιο δράσης. Καθορίζει ποιες ενέργειες πρέπει να γίνουν.



Αποτέλεσμα. Αποτέλεσμα ενός ή περισσότερων βημάτων δράσης.



Προϋπόθεση που χρειάζεται να πραγματοποιείται πριν το επόμενο βήμα.

ΠΡΟΟΡΙΖΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

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

Ο φούρνος έχει σχεδιαστεί για να προσφέρει επαγγελματική απόδοση στο σπίτι. Είναι μια συσκευή πολλαπλών εφαρμογών που εξασφαλίζει ασφαλή και εύκολη επιλογή διαφορετικών μεθόδων μαγειρέματος.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- ▶ Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήστη και τις πληροφορίες ασφάλειας πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο.
- ▶ Φυλάξτε το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.

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

Η ασφάλεια του ηλεκτρικού φούρνου εξασφαλίζεται μόνο όταν συνδέεται με ένα γειωμένο σύστημα, συμμορφωμένο προς τους ισχύοντες κανονισμούς.

Για να διασφαλίσετε ασφαλή και αποτελεσματική λειτουργία της παρούσας ηλεκτρικής συσκευής:

- ▶ Επικοινωνείτε μόνο με εξουσιοδοτημένα κέντρα εξυπηρέτησης.
- ▶ Μην τροποποιείτε οποιαδήποτε χαρακτηριστικά της συσκευής.



Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται, ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

Αυτή η συσκευή δεν είναι παιχνίδι.

- ▷ Απομακρύνετε τα παιδιά από τη συσκευή και τα υλικά συσκευασίας.
- ▷ Μην αφήνετε παιδιά κοντά στη συσκευή χωρίς επιτήρηση.
- ▷ Μην αφήνετε παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- ▷ Μην επιτρέπετε σε παιδιά να αγγίζουν τη συσκευή ή τα πλήκτρα λειτουργίας της κατά τη διάρκεια και αμέσως μετά τη χρήση της.

Ενδεδειγμένη εγκατάσταση και τοποθέτηση

Αν θέλετε ο φούρνος να συνδεθεί μόνιμα 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 εγκαθίσταται με τέτοιο τρόπο που να εξασφαλίζει την αποσύνδεση από την παροχή ισχύος, με διάκενο επαφής που εγγυάται πλήρη αποσύνδεση σε υπερφόρτωση δικτύου κατηγορίας 3.
- ▷ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή συνδέεται άμεσα στην κεντρική πρίζα.
 - Βεβαιωθείτε ότι δεν χρησιμοποιούνται προσαρμογείς, πολύπριζα και καλώδια προέκτασης για τη σύνδεση της συσκευής.
- ▷ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν εκτίθεται σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιος).

Ενδεδειγμένη χρήση

- ▷ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για προετοιμασία και μαγείρεμα φαγητού.
- ▷ Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε σκεύη μέσα στο φούρνο ή όταν αφαιρείτε σκεύη από το φούρνο.
- ▷ Ελέγχετε τα εγχειρίδια λοιπών συσκευών μαγειρέματος που λειτουργούν ταυτόχρονα με το φούρνο όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

Μην τοποθετείτε καλώδια παροχής ισχύος άλλων ηλεκτρικών συσκευών σε ζεστά σημεία του φούρνου.

- ▷ Μην χρησιμοποιείτε το θάλαμο του φούρνου για να αποθηκεύετε οποιαδήποτε αντικείμενα.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά κοντά στο φούρνο.
- ▷ Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας που ενδείκνυται για το συγκεκριμένο φούρνο.

Κίνδυνος υπερθέρμανσης και δυσλειτουργίας του φούρνου εξαιτίας φραγμένου εξαερισμού!

- ▷ Ποτέ μην καλύπτετε τα εσωτερικά τοιχώματα του φούρνου με αλουμινόχαρτο, ιδιαίτερα το κάτω μέρος του θαλάμου του φούρνου.
- ▷ Μην φράσσετε τον ανεμιστήρα ή τις θυρίδες εξαερισμού πάνω από την πόρτα του φούρνου.
- ▷ Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από μια διακοσμητική πόρτα, προκειμένου να αποφευχθεί η υπερθέρμανσή της.



Κίνδυνος εγκαύματος!

- ▷ Η συσκευή θερμαίνεται κατά τη χρήση της. Θα πρέπει να προσέχετε και να αποφεύγετε να αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα προσβάσιμα σημεία μπορεί να ζεσταθούν πολύ κατά τη χρήση. Κρατήστε μικρά παιδιά μακριά



Κίνδυνος εγκαύματος!

- ▷ Το άκρο της θυρολαβής μπορεί να καίει πολύ εξαιτίας της εξαέρωσης ζεστού αέρα.
- ▷ Όταν ανοίγετε ή κλείνετε την πόρτα, να κρατάτε πάντα τη θυρολαβή από το κέντρο της.
- ▷ Βεβαιωθείτε ότι οι επιλογείς ελέγχου είναι απενεργοποιημένοι όταν ο φούρνος δεν είναι σε λειτουργία.

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

- ▷ Μην ενεργοποιήσετε μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- ▷ 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 με βρεγμένα πόδια.
- ▷ Μην τραβάτε τη συσκευή ή το καλώδιο παροχής για να το αφαιρέσετε από την πρίζα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε το λαμπτήρα ώστε να αποκλειστεί η πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

Συντήρηση και καθαρισμός

Πριν τη συντήρηση ή τον καθαρισμό:

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

Ο φούρνος είναι επενδυμένος με ειδική επίστρωση σμάλτου που είναι εύκολο να διατηρείται καθαρή. Ωστόσο, η Franke συστήνει να την καθαρίζετε τακτικά για να αποφεύγετε το μαγείρεμα με βρωμιές και προηγούμενα υπολείμματα φαγητών.

- ▷ 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.

**Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας εξαιτίας της εισαγωγής νερού!**

Η συσκευή περιλαμβάνει ηλεκτρικά εξαρτήματα.

- ▷ Επιβεβαιώστε ότι δεν εισάγεται νερό 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 εξυπηρέτησης ή εξουσιοδοτημένο προσωπικό στις παρακάτω περιπτώσεις:
 - Αμέσως μετά την αποσυναρμείωση, στην περίπτωση αμφιβολίας σχετικά με την ακεραιότητα της συσκευής
 - Κατά την εγκατάσταση (σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή)
 - Αμφιβολίες σχετικά με τη σωστή λειτουργία της συσκευής
 - Δυσλειτουργία ή κακή λειτουργία
 - Αντικατάσταση της πρίζας αν δεν είναι συμβατή με το βύσμα της συσκευής
 - Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από τον τεχνικό σέρβις του ή από άλλα παρόμοια καταρτισμένα άτομα, προς αποφυγή οποιουδήποτε κινδύνου.

Απόσυρση

- ▷ Αν ο φούρνος δεν χρησιμοποιείται πια, επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης ή εξουσιοδοτημένο προσωπικό για να τον αποσυνδέσουν από την παροχή ισχύος.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Η λειτουργία **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΕΠΙΑΝΩ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ** καταναλώνει λιγότερη ενέργεια από τις υπόλοιπες διαθέσιμες λειτουργίες μαγειρέματος.

- ▷ Αποφεύγετε το συχνό άνοιγμα της πόρτας.
- ▷ Προθερμάνετε όσο το δυνατό γρηγορότερα.

- ▷ Προθερμάνετε το θάλαμο του φούρνου μόνο αν το αποτέλεσμα ψησίματος εξαρτάται από αυτή τη λειτουργία.
- ▷ Αν μια συνταγή για ένα ογκρατέν εκμεταλλεύεται την υπολειπόμενη θερμότητα για πάνω από 30 λεπτά, απενεργοποιήστε τη συσκευή 5-10 λεπτά πριν το τέλος του μαγειρέματος.

ΛΕΠΤΟΜΕΡΗΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

A. Διακόπτης επιλογής προγραμμάτων

Χρησιμοποιείται για την επιλογή της λειτουργίας του φούρνου ανάλογα με τον επιθυμητό τρόπο ψησίματος. Γυρίζοντας το διακόπτη σε ένα οποιοδήποτε πρόγραμμα, ανάβει ο εσωτερικός λαμπτήρας του φούρνου και υποδεικνύει ότι ο φούρνος είναι αναμμένος.

B. Προγραμματιστής

Οι φούρνοι Franke διαθέτουν διάφορα συστήματα ελέγχου και διαχείρισης του χρόνου ψησίματος. Στη σελίδα οελίδα 122 θα βρείτε λεπτομερείς οδηγίες για το καθένα. Αρκεί να εντοπίσετε το σύστημα ελέγχου που διαθέτει ο φούρνος σας για τις οδηγίες σωστής χρήσης της λειτουργίας.

C. Ενδεικτική λυχνία θερμοστάτη

Επισημαίνεται από το σύμβολο **C** και υποδεικνύει τη λειτουργία των θερμαινόμενων στοιχείων του φούρνου. Η λυχνία σβήνει όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία που έχει ρυθμιστεί και ανάβει κάθε φορά που ο φούρνος πρέπει να ζεσταθεί ξανά. Χρησιμοποιείται για τον έλεγχο της επίτευξης της θερμοκρασίας πριν βάλετε το φαγητό στο φούρνο.

D. Διακόπτης ρύθμισης θερμοκρασίας (Θερμοστάτης)

Παρέχει τη δυνατότητα επιλογής της κατάλληλης θερμοκρασίας για το συγκεκριμένο τύπο φαγητού και διατήρησης της θερμοκρασίας σταθερής για όλη τη διάρκεια του ψησίματος. Για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία, πρέπει να γυρίσετε το διακόπτη δεξιόστροφα, μετακινώντας την ένδειξη του διακόπτη στην αντίστοιχη θερμοκρασία. Η μέγιστη θερμοκρασία είναι περίπου 275 °C.

E. Οδηγοί για δίσκους συλλογής λίπους και σχάρες

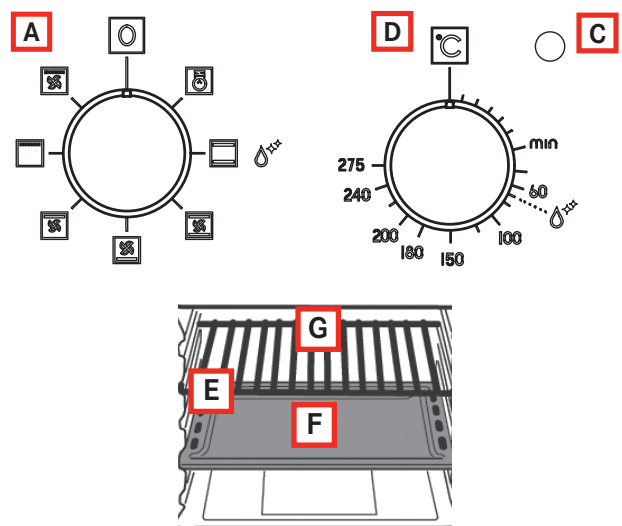
Χρησιμοποιούνται για τη σωστή τοποθέτηση των σχαρών και των δίσκων συλλογής λίπους σε 5 προκαθορισμένες θέσεις (από 1 έως 5 ξεκινώντας από κάτω). Στον ενδεικτικό πίνακα ψησίματος (σελίδα 125) παρέχεται η ιδανική θέση για κάθε χρήση του φούρνου.

F. Δίσκος συλλογής λίπους

Χρησιμοποιείται συνήθως για τη συλλογή των υγρών από το ψήσιμο στο γκριλ ή για το ψήσιμο φαγητών. Εάν δεν χρησιμοποιείται, ο δίσκος πρέπει να αφαιρείται από το φούρνο κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Ο δίσκος κατασκευάζεται από εμαγιέ χάλυβα τύπου «AA» για χρήση με τρόφιμα.

G. Σχάρα

Χρησιμοποιείται ως βάση για τα ταψιά σας, τις φόρμες ζαχαροπλαστικής και όλα τα σκεύη εκτός των δίσκων συλλογής λίπους που διαθέτει ο φούρνος ή για ψήσιμο στο γκριλ ή στο γκριλ με αέρα για κρέας και ψάρια, ψωμί για φυγάνισμα κ.λπ. Δεν συνιστάται η απευθείας επαφή της σχάρας με το φαγητό.



ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Σημαντικό: Η εγκατάσταση (Εικ. 4) πρέπει να εκτελείται σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και διατάξεις. Η εγκατάσταση πρέπει να ανατίθεται μόνο σε εξειδικευμένο και εξουσιοδοτημένο προσωπικό.

Χαρακτηριστικά επίπλου

Οι επιφάνειες των επίπλων εντοιχισμού (πλαστικά υλικά και καπλαμάς ξύλου) πρέπει να συγκολλώνται με ανθεκτικές στη θερμότητα κόλλες (ελάχιστος 100 °C):

- εάν χρησιμοποιηθούν ακατάλληλα υλικά και κόλλες, μπορεί να προκληθεί παραμόρφωση και αποκόλληση.
- ✓ Το έπιπλο δεν πρέπει να παρεμποδίζει την ελεύθερη διέλευση των ηλεκτρικών καλωδίων.
- ✓ Το έπιπλο στο οποίο τοποθετείται ο φούρνος πρέπει να είναι αρκετά ανθεκτικό για υποστήριξη του βάρους της συσκευής.
- ▷ Ο φούρνος πρέπει να τοποθετηθεί με ασφαλή τρόπο στην προβλεπόμενη εσοχή.
- ▷ Ο φούρνος μπορεί να εγκατασταθεί σε στήλη ή κάτω από την επιφάνεια συναρμολογούμενου επίπλου, διασφαλίζοντας σε κάθε περίπτωση επαρκή αερισμό.

Μοντέλα SGP, SMP

(Εικ. 5a)

- ▶ Τοποθετήστε τη συσκευή στην υποδοχή. Στερεώστε το σώμα στο έπιπλο με τις 4 βίδες και τους 4 δακτυλίους που παρέχονται χρησιμοποιώντας τις οπές που ανοίξατε στα πλαϊνά τμήματα (εικ. 5a).

Σημείωση: (Εικ. 5b)

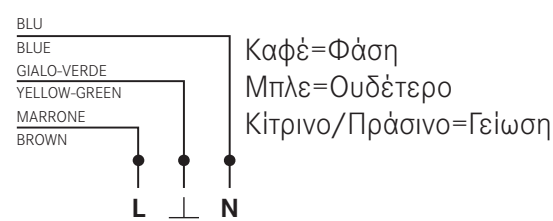
Αν ο φούρνος πρόκειται να τοποθετηθεί κάτω από την εστία, στρέψτε αρχικά την επάνω σύνδεση (R) προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά έτσι ώστε ο φούρνος να τοποθετηθεί σωστά (εικ. 5b).

Σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο

Ο φούρνος FRANKE διαθέτει τριπολικό καλώδιο τροφοδοσίας με ελεύθερους αγωγούς. Εάν ο φούρνος συνδεθεί μόνιμα στο ηλεκτρικό δίκτυο, εγκαταστήστε μια διάταξη που εξασφαλίζει την αποσύνδεση από το δίκτυο με απόσταση ανοίγματος των επαφών (τουλάχιστον 3 mm), ώστε να είναι δυνατή η πλήρης αποσύνδεση στις συνθήκες της κατηγορίας ηλεκτρικής υπέρτασης III.

Βεβαιωθείτε ότι:

- ✓ το φις και η πρίζα είναι κατάλληλα για ρεύμα 16 A,
- ✓ βρίσκονται σε θέση με εύκολη πρόσβαση και είναι τοποθετημένα με τέτοιο τρόπο, ώστε κανένα σημείο υπό τάση να μην είναι προσβάσιμο κατά τη σύνδεση ή την αποσύνδεση του φις,
- ✓ το φις μπορεί να συνδεθεί χωρίς δυσκολία,
- ✓ μετά τη σύνδεση, το φις δεν βρίσκεται κάτω από το φούρνο κατά την τοποθέτηση σε έπιπλο,
- ✓ δεν συνδέονται οι ακροδέκτες δύο συσκευών στην ίδια πρίζα,
- ✓ σε περίπτωση αντικατάστασης του καλωδίου τροφοδοσίας, χρησιμοποιήστε καλώδιο με διατομή 3 x 1,5 mm² τύπου H05VV-F.
- ✓ πρέπει να τηρείται οπωσδήποτε η πολικότητα σύνδεσης των ελεύθερων ακροδεκτών
- ✓



ΣΗΜ.: βεβαιωθείτε ότι τα χαρακτηριστικά της οικιακής ηλεκτρικής γραμμής (τάση, μέγιστη ισχύς και ένταση) είναι συμβατά με τα χαρακτηριστικά του φούρνου FRANKE. Η συχνότητα δικτύου καθορίζεται κατά την ενεργοποίηση.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Ο φούρνος αυτός συνδυάζει τα πλεονεκτήματα των κλασικών φούρνων με «πάνω/κάτω αντίσταση» φυσικής μεταγωγής θερμότητας με εκείνα των σύγχρονων φούρνων «αέρα» εξαναγκασμένης μεταγωγής. Πρόκειται για μια πολύ ευέλικτη συσκευή που παρέχει τη δυνατότητα επιλογής με ευκολία και ασφάλεια 8 διαφορετικών τρόπων ψησίματος. Με τους διακόπτες (A) και (D) του πίνακα, μπορείτε να επιλέξετε τα διάφορα προγράμματα και την επιθυμητή θερμοκρασία. Για να χρησιμοποιήσετε με τον καλύτερο δυνατό τρόπο το φούρνο Franke, συμβουλευτείτε τον ενδεικτικό πίνακα ψησίματος στη σελίδα 125.

Ανεμιστήρας ψύξης

Για να μειωθεί η θερμοκρασία στην πόρτα, στον πίνακα και στα πλαϊνά τμήματα, ο φούρνος Franke διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης που ενεργοποιείται αυτόματα όταν ζεσταθεί ο φούρνος. Όταν ο ανεμιστήρας λειτουργεί, μπορεί να αντιληφθείτε ένα ρεύμα αέρα μεταξύ της πρόσοψης και της πόρτας το φούρνου. Έχει δοθεί ιδιαίτερη προσοχή ώστε ο θόρυβος και η ταχύτητα του εξερχόμενου αέρα να μην επηρεάζου το περιβάλλον της κουζίνας.

Για την προστασία των επίπλων, μετά τη λήξη του ψησίματος ο ανεμιστήρας παραμένει ενεργοποιημένος έως ότου κρυώσει επαρκώς ο φούρνος.




Φως φούρνου

Το σύμβολο αυτό υποδεικνύει την ενεργοποίηση του εσωτερικού φωτισμού του φούρνου χωρίς άναμμα του φούρνου. Η λειτουργία αυτή είναι χρήσιμη για διευκόλυνση του καθαρισμού με σβηστό φούρνο και καλύτερη ορατότητα το θαλάμου του φούρνου.

Απόψυξη

Για την απόψυξη του φαγητού, συνιστάται η εξής διαδικασία:

- ▶ Ρυθμίστε το κουμπί επιλογέα προγραμμάτων (A) στη θέση «ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΕΡΑ».
- ▶ Ρυθμίστε το κουμπί θερμοστάτη (D) στους 0 °C.
- ▶ Ρυθμίστε το κουμπί χρονοδιακόπτη μαγειρέματος (B) στη χειροκίνητη λειτουργία .

Προγράμματα ψησίματος



ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΠΑΝΩ/ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ

Η θέρμανση προέρχεται από το πάνω (πάνω αντίσταση) και το κάτω μέρος (κάτω αντίσταση). Πρόκειται για την παραδοσιακή λειτουργία ψησίματος που παρέχει ομοιόμορφο ψήσιμο των φαγητών χρησιμοποιώντας μία μόνο θέση τοποθέτησης του σκεύους.

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



ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΠΑΝΩ/ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΕΡΑ

Ανάβουν η πάνω και η κάτω αντίσταση και ο εσωτερικός ανεμιστήρας του φούρνου. Χάρη στη σταθερή και ομοιόμορφη θερμότητα, το φαγητό ροδίζει και ψήνεται συνολικά. Μπορείτε να ψήσετε και διαφορετικά μεταξύ τους φαγητά, χρησιμοποιώντας ταυτόχρονα έως 2 θέσεις τοποθέτησης σκευών.

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



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΚΑΤΩ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ

Ενεργοποιείται το κάτω θερμαντικό στοιχείο και ο κάτω ανεμιστήρας (στη βάση). Ιδανικό για το μαγείρεμα ψαριών και κατεψυγμένων ή γενικά προμαγειρεμένων προϊόντων. Είναι, επίσης, πολύ αποτελεσματική η χρήση του με προϊόντα ζαχαροπλαστικής.

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



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΠΑΝΩ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ

Ενεργοποιείται το άνω θερμαντικό στοιχείο και ο άνω ανεμιστήρας (στην οροφή). Η χαμηλή ισχύς και η χρήση του ανεμιστήρα επιτρέπουν πολύ σταδιακό και ομοιόμορφο μαγείρεμα. Ιδανικό για ξηρά γλυκά και ορισμένους τύπους ζυμαρικών φούρνου.

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



ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ

Ανάβει η αντίσταση του γκριλ που βρίσκεται στο πάνω μέρος του φούρνου. Με τη λειτουργία αυτή, το γρήγορο επιφανειακό ψήσιμο με υπέρυθρες διατηρεί μαλακό το εσωτερικό των κρεάτων. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το ψήσιμο στο γκριλ, για να φρυγανίσετε γρήγορα έως 9 φέτες ψωμί. Ο φούρνος Franke προορίζεται για ψήσιμο στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου πλήρως κλειστή.

Ο διακόπτης του θερμοστάτη (D) πρέπει κανονικά να βρίσκεται στη θέση Max (Μέγ.) (220 °C). Μπορείτε, ωστόσο, να επιλέξετε χαμηλότερη θερμοκρασία με πιο αργό ψήσιμο στο γκριλ.

Προειδοποίηση: Όταν είναι αναμμένη, η αντίσταση του γκριλ έχει πολύ υψηλή θερμοκρασία. Προσέξτε να μην έρθετε σε επαφή με την αντίσταση καθώς γυρίζετε τα τρόφιμα που ψήνετε. Για το λόγο αυτό, η Franke διαμόρφωσε ειδικά το άνοιγμα του φούρνου, ώστε τα χέρια του χρήστη να προστατεύονται όσο το δυνατόν περισσότερο.



ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΕΡΑ

Ανάβει η αντίσταση του γκριλ στο πάνω μέρος του φούρνου και ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας. Συνδυάζει τη μονοκατευθυντική θερμική ακτινοβολία με την εξαναγκασμένη κυκλοφορία του αέρα στο εσωτερικό του φούρνου. Με τον τρόπο αυτό, αποφεύγεται το επιφανειακό κάψιμο του φαγητού και αυξάνεται η ικανότητα διείσδυσης της ερμότητας. Εξαιρετικά αποτελέσματα επιτυγχάνονται χρησιμοποιώντας το γκριλ με αέρα για σουβλάκια με κρέας και λαχανικά, λουκάνικα, παντσέτες, παϊδάκια, κοτόπουλο στη σχάρα, ορτύκια, χοιρινό φιλέτο κ.λπ.

Ο διακόπτης του θερμοστάτη (D) πρέπει κανονικά να βρίσκεται στη θέση Max (Μέγ.) (220 °C). Μπορείτε, ωστόσο, να επιλέξετε χαμηλότερη θερμοκρασία με πιο αργό ψήσιμο στο γκριλ.

Μηχανικό σύστημα προγραμματισμού μαγειρέματος

(Εικ. 1b)


Διακόπτης χρονόμετρου λήξης ψησίματος (B)

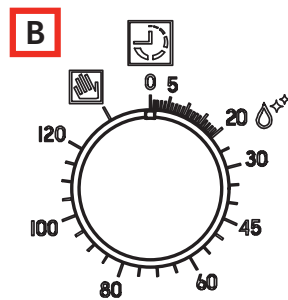
Το χρονόμετρο λήξης ψησίματος είναι ένας χρήσιμος διακόπτης που σβήνει αυτόματα το φούρνο, όταν συμπληρωθεί ο επιλεγμένος χρόνος, και μπορεί να ρυθμιστεί από 1 έως 120 λεπτά.

✓ Για να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο λήξης ψησίματος, πρέπει να κουρδίσετε το ρολόι περιστρέφοντας δεξιόστροφα το διακόπτη (B) σχεδόν κατά μία πλήρη στροφή. Στη συνέχεια, γυρίστε τον αριστερόστροφα και επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο ευθυγραμμίζοντας την επιθυμητή χρονική ένδειξη με το σταθερό δείκτη της πρόσοψης.

- Στο τέλος του ρυθμισμένου διαστήματος, εκτός από την ενεργοποίηση του ηχητικού σήματος σβήνει αυτόματα και ο φούρνος.

ΣΗΜ. Αμέσως μετά το σβήσιμο και για μεγάλο χρονικό διάστημα, η θερμοκρασία του θαλάμου του φούρνου παραμένει στ ίδια περίπου επίπεδα με τη θερμοκρασία ψησίματος. Συνεπώς, για να μην ψηθούν υπερβολικά ή καούν τα φαγητά, πρέπει να τα βγάζετε από το φούρνο.

Προσοχή: Για να χρησιμοποιήσετε το φούρνο στη χειροκίνητη λειτουργία, απενεργοποιώντας δηλαδή τον προγραμματιστή λήξης ψησίματος, ο δείκτης του διακόπτη πρέπει να ευθυγραμμιστεί με το σταθερό σύμβολο  στην πρόσοψη. Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, ο προγραμματιστής λήξης ψησίματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν ένα κοινό χρονόμετρο.



Ψηφιακό σύστημα προγραμματισμού μαγειρέματος

(Εικ. 1a)

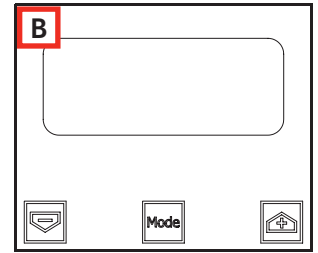
Παρέχει τη δυνατότητα προγραμματισμού των ακόλουθων λειτουργιών του φούρνου:

- καθυστερημένη έναρξη ψησίματος με καθορισμένη διάρκεια μετά από ένα διάστημα,
- άμεση έναρξη λειτουργίας με καθορισμένη διάρκεια,
- χρονόμετρο.

Ρύθμιση ψηφιακού ρολογιού

Μετά τη σύνδεση στο δίκτυο ή μετά από διακοπή ρεύματος στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη: «0.00».

- ▶ Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα + και - για μερικά δευτερόλεπτα. Η ώρα της ημέρας ρυθμίζεται χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα και + και -, ενώ αναβοσβήνει η κουκκίδα ανάμεσα στις ρες και τα λεπτά.



- Εάν επιλέξετε τη λειτουργία ρύθμισης της ώρας όταν είναι ενεργοποιημένο ένα αυτόματο πρόγραμμα, το πρόγραμμα αυτό θα ακυρωθεί.

Τυχόν αλλαγές της ώρας μπορούν να γίνουν επαναλαμβάνοντας την παραπάνω διαδικασία.

Τροποποίηση της συχνότητας του ηχητικού σήματος

Η συχνότητα του ηχητικού σήματος μπορεί να μεταβληθεί, εάν δεν έχετε προγραμματίσει το ψήσιμο ενός φαγητού (συνεπώς, στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα της ημέρας).



- ▶ Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα + και - (από το μενού τροποποίησης ώρας) και, στη συνέχεια, πατήστε το Mode (Λειτουργία) ή το Set (Ρύθμιση), για να επιλέξετε το μενού από το οποίο θα τροποποιηθεί η συχνότητα του ηχητικού σήματος.
- ▶ Μπορείτε να αλλάξετε τη συχνότητα του ηχητικού σήματος πατώντας επανειλημμένα το πλήκτρο Mode (Λειτουργία) ή Set (Ρύθμιση).
- ▶ Στην οθόνη εμφανίζονται οι ενδείξεις «ton1» (τόνος 1), «ton2» (τόνος 2), «ton3» (τόνος 3).

Χειροκίνητη λειτουργία του φούρνου

Μετά τη ρύθμιση της ώρας, ο προγραμματιστής μετακινείται αυτόματα στη θέση χειροκίνητης λειτουργίας.

Καθυστερημένη έναρξη ψησίματος με καθορισμένη διάρκεια

- ▶ Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ώρα της ημέρας, πατήστε δύο φορές το πλήκτρο Mode (Λειτουργία) ή Set (Ρύθμιση) για να ρυθμίσετε τη διάρκεια και, στη συνέχεια, πατήστε το ξανά για να ρυθμίσετε την ώρα λήξης ψησίματος.
- ▶ Ρυθμίστε την επιθυμητή ώρα με τα πλήκτρα + και -.
 - Κατά την επιλογή της λειτουργίας ρύθμισης της ώρας λήξης ή της διάρκειας, το σύμβολο **Auto** (Αυτόματο) παραμένει αναμμένο.
 - Όταν ρυθμιστεί η διάρκεια ενός προγράμματος, η ώρα λήξης δεν μπορεί να μειωθεί.


- Επίσης, η διάρκεια ενός προγράμματος δεν μπορεί να αυξηθεί όταν έχει ήδη ρυθμιστεί η ώρα λήξης.
- Οι ρυθμίσεις ώρας λήξης και διάρκειας καθορίζουν την ώρα έναρξης του προγράμματος ως εξής:
ώρα έναρξης = ώρα λήξης - διάρκεια.
- Μετά τη ρύθμιση της διάρκειας και της ώρας λήξης, στην οθόνη συνεχίζει να εμφανίζεται η ώρα λήξης.
- Το πρόγραμμα ξεκινά όταν η ώρα της ημέρας συμπίπτει με την ώρα έναρξης: το σύμβολο **Auto** (Αυτόματο) ανάβει σταθερά και το σύμβολο  αναβοσβήνει.
- Μετά την έναρξη του ψησίματος, στην οθόνη εμφανίζεται η μέτρηση δίπλα στο χρόνο. Εάν είναι επιλεγμένη μόνο η ώρα λήξης ψησίματος (διάρκεια = 0), το ψησίμα ξεκινά και στην οθόνη εμφανίζεται η μέτρηση πίσω από το χρόνο.
- Το σύμβολο **Auto** (Αυτόματο) παραμένει αναμμένο κατά το διάστημα αναμονής για έναρξη του ψησίματος με καθυστέρηση και για όλη τη διάρκεια του ψησίματος.
- Το σύμβολο  αναβοσβήνει κατά το διάστημα αναμονής για έναρξη του ψησίματος με καθυστέρηση και ανάβει σταθερά όταν ξεκινήσει το ψησίμα.
- Στο τέλος του ψησίματος, ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα. Για να απενεργοποιήσετε το σήμα, πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο ή περιμένετε μέχρι να ολοκληρωθεί το διάστημα ενεργοποίησης του σήματος.

Ημιαυτόματο πρόγραμμα με ρύθμιση διάρκειας ή ώρας λήξης

Ρύθμιση διάρκειας προγράμματος

- ▶ 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 την επιλογή της λειτουργίας ρύθμισης της ώρας λήξης ή της διάρκειας, αναβοσβήνει το σχετικό σύμβολο **Auto** (Αυτόματο).
- Όταν ρυθμιστεί η διάρκεια ενός προγράμματος, η ώρα λήξης δεν μπορεί να μειωθεί. Επίσης, η διάρκεια ενός προγράμματος δεν μπορεί να αυξηθεί όταν έχει ήδη ρυθμιστεί η ώρα λήξης.

Εκτέλεση προγράμματος

- Όταν βρίσκεται σε εξέλιξη ένα αυτόματο πρόγραμμα και, συνεπώς, είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία ψησίματος, το σύμβολο **Auto** (Αυτόματο) παραμένει αναμμένο και στην οθόνη εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος ψησίματος (αντίστροφη μέτρηση). Το σύμβολο  παραμένει επίσης αναμμένο.

Λήψη αυτόματου προγράμματος.

- Όταν λήξει η διάρκεια του προγράμματος ή συμπληρωθεί η ώρα λήξης του προγράμματος το σχετικό σύμβολο σβήνει.
- Όταν ολοκληρωθεί το αυτόματο πρόγραμμα, το σύμβολο **Auto** (Αυτόματο) αναβοσβήνει, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη End και ενεργοποιείται ένα διακοπτόμενο ηχητικό σήμα που μπορείτε να απενεργοποιήσετε πατώντας ένα οποιοδήποτε πλήκτρο.

Λειτουργία του χρονόμετρου

Στη λειτουργία χρονομέτρου, ρυθμίζεται ένα χρονικό διάστημα μετά από το οποίο ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση. Η λειτουργία αυτή δεν ελέγχει το άναμμα και το σβήσιμο του φούρνου. Ενεργοποιεί μόνο μια ηχητική ειδοποίηση όταν λήξει ο χρόνος.

- ▶ Πατήστε το πλήκτρο Mode (Λειτουργία) ή Set (Ρύθμιση) μία μόνο φορά. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη:



- Το σύμβολο καμπάνας αναβοσβήνει και στο σημείο αυτό μπορείτε να ρυθμίσετε τη διάρκεια του συναγερμού με τα πλήκτρα + και -. Όταν είναι ενεργοποιημένη αυτή η λειτουργία, το σύμβολο καμπάνας, παραμένει αναμμένο και στην οθόνη εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος (αντίστροφη μέτρηση).
- Όταν συμπληρωθεί το χρονικό διάστημα, ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα, το οποίο μπορείτε να απενεργοποιήσετε πατώντας ένα οποιοδήποτε πλήκτρο.

Διόρθωση/ακύρωση ρυθμίσεων

- ▶ Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις οποιαδήποτε στιγμή, πατώντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα + και -.
- Ακυρώνοντας τη διάρκεια του ψησίματος, ακυρώνεται αυτόματα και η ρύθμιση λήξης της λειτουργίας και αντίστοφα.
- Σε περίπτωση προγραμματισμένης λειτουργίας, ο χρόνος λήξης ψησίματος δεν μπορεί να προηγείται του χρόνου έναρξης ψησίματος που προτείνει η ίδια η συσκευή.

ΣΗΜ.: Αμέσως μετά το σβήσιμο και για μεγάλο χρονικό διάστημα, η θερμοκρασία του θαλάμου του φούρνου παραμένει στ ίδια περίπου επίπεδα με τη θερμοκρασία ψησίματος. Συνεπώς, για να μην ψηθούν υπερβολικά ή καούν τα φαγητά, πρέπει να τα βγάξετε από το φούρνο.

Πρώτη χρήση







- ▶ 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.
 - Οι οσμές που αναδύονται κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας οφείλονται στην εξάτμιση των προϊόντων που χρησιμοποιούνται για την προστασία του φούρνου κατά το διάστημα από την παραγωγή έως την εγκατάσταση της συσκευής.
 - Μετά από 40 λεπτά, ο φούρνος σταματά αυτόματα και θα είναι έτοιμος για χρήση αφότου κρυώσει.

Συμβουλές

- ▷ Για καλύτερα αποτελέσματα, μην τοποθετείτε ποτέ το φαγητό στο φούρνο όταν είναι κρύος,
 - αλλά περιμένετε να ζεσταθεί έως τη θερμοκρασία που έχετε επιλέξει.
- ▷ Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, μην τοποθετείτε ποτέ απευθείας στο κάτω μέρος του φούρνου σκεύη που πρέπει να τοποθετούνται πάντα πάνω στις παρεχόμενες σχάρες ή τους δίσκους συλλογής λίπους σε μία από τις 5 διαθέσιμες θέσεις.
 - Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθεί ζημιά στο σμάλτο του φούρνου.
- ▷ Μην καλύπτετε ποτέ τα τοιχώματα του φούρνου με αλουμινοχαρτο και κυρίως το κάτω μέρος του θαλάμου.
- ▷ Τυχόν επισκευές πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο και εξουσιοδοτημένο προσωπικό.
- ▷ Απευθυνθείτε στο πλησιέστερο κέντρο υποστήριξης της εταιρείας και ζητήστε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.
- ▷ Ο φούρνος Franke είναι κατασκευασμένος από ειδικό σμάλτο που καθαρίζει εύκολα. Ωστόσο, πρέπει να τον καθαρίζετε συχνά, ώστε να αποφεύγεται το επανειλημμένο ψήσιμο των υπολειμμάτων από προηγούμενες χρήσεις του φούρνου.
- ▷ Πρέπει να καθαρίζετε τυχόν αυτοκαθαριζόμενα τοιχώματα (εάν διαθέτει ο φούρνος) με νερό και σαπούνι (βλ. οδηγίες καθαρισμού).

ΣΗΜ.: πριν ανάψετε το φούρνο, διαβάστε τις οδηγίες χρήσης για το χρονοδιακόπτη (βλ. οελίδα 122).

ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Ρύθμιση διακόπτη επιλογής	Τύπος φαγητού	Βάρος (kg)	Θέση τοποθέτησης σκεύους	Χρόνος προθέρμανσης (λεπτά)	Ρύθμιση διακόπτη θερμοστάτη	Διάρκεια μαγειρέματος (λεπτά)	
	Ψητό χοιρινό	1	3	9,5	180 °C	65-75	
	Ομελέτες	1,5	2	10,5	200 °C	25-30	
	Μπακαλιάρος-Τσιπούρα-Ρόμβος	1	3	9,5	180 °C	15	
	Ψωμί	1	2 ή 4	9,5	175 °C	25-30	
	Παστίσιο	1	2	10,5	200 °C	40-45	
	Ψάρι γλυκού νερού	1,5	3	10,5	200 °C	35-40	
	Πολέντα με γέμιση	0,5	2	9,5	180 °C	25-30	
	Γλυκά με τυρί ricotta	1,5	2	9,5	180 °C	25-30	
	Ψητό χοιρινό (πλάτη)	1	3	9	180 °C	60-70	
	Κουνέλι στο φούρνο	1	2	9,5	190 °C	55-65	
	Πίτα	1,5	2	10	200 °C	25-30	
	Γαρίδες φούρνου	0,5	3	10	200 °C	30-40	
	Μπακαλιάρος-Τσιπούρα-Ρόμβος	2	2 ή 4	7,5	150 °C	25-30	
	Ψωμί	2	2 ή 4	9	180 °C	25-30	
	Γλυκά με φρούτα	1,5	2	9	175 °C	30-35	
Αλμυρές πίτες	2	3 ή 5	9	180 °C	40-45		
	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΚΑΤΩ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ	Στήθος κοτόπουλου	1	2 ή 3	Για να επιταχύνετε την προθέρμανση, χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ψησίματος και πάνω/κάτω αντίσταση και αέρα.	170 °C	20
	Μοσχαράκι γάλακτος	1	2	180 °C	20		
	Ψητό μοσχαρί(ροστ μπιφ)	1	3	170 °C	60		
	Τόνος σε φέτες	1	2	160 °C	20		
	Φέτες Ξιφία	1	3	160 °C	20		
	Καραβίδες	1	2	180 °C	30		
	Μαρέγκες	0,8	2	90 °C	120		
	Μπισκότα βουτύρου	1	2	160 °C	30		
	Κέικ	0,8	2	170 °C	40		
Κεκάκια αμυγδάλου	1	2 ή 3	160 °C	35			
	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΠΑΝΩ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ	Τορτελίνια ογκρατέν	0,5	3	Για να επιταχύνετε την προθέρμανση, χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ψησίματος και πάνω/κάτω αντίσταση και αέρα.	Μέγ.	25-30
	Νιόκι πατάτας	0,5	3	Μέγ.	25-30		
	Ξιφίας	0,5	5	200 °C	12-15		
	Μύδια	1	4	Μέγ.	10-12		
	Χτένια	1	4	200 °C	10-12		
	Πατάτες φούρνου	0,5	4	200 °C	18-20		
Κανελόνια	1	3	Μέγ.	25-30			
	ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΑ	Φτερούγες κοτόπουλου	1	4 ή 5	7	Μέγ.	25-30
	Μπριζόλες	0,8	3	7	Μέγ.	25-30	
	Χτένια	0,5	3 ή 4	7	Μέγ.	14-16	
	Πατάτες φούρνου	1	3	7	Μέγ.	25-30	
	Ψάρι γλυκού νερού	1	3 ή 4	7	Μέγ.	25-30	
	Ντομάτες 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	
	ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΑ ΜΕ ΑΕΡΑ	Μπούτια κοτόπουλου	1	4 ή 5	9,5	Μέγ.	25-30
	Χοιρινά παϊδάκια	0,5	4	14	Μέγ.	40-45	
	Φραγκόκοτα (τεμαχισμένη)	1,2	4	14	Μέγ.	30-35	
	Τσιπούρα σε λαδόκολλα	1	3	8	Μέγ.	20-25	
	Κοτόπουλο (σε τεμάχια)	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	


ΣΗΜ.: οι οδηγίες του πίνακα είναι αποτέλεσμα δοκιμών ψησίματος από ομάδα επαγγελματιών μαγειρών.

Σε κάθε περίπτωση, είναι ενδεικτικές και μπορούν να τροποποιηθούν ανάλογα με τις προσωπικές σας προτιμήσεις.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Μπορείτε να καθαρίσετε το φούρνο με τον συνήθη τρόπο (με απορρυπαντικά, σπρέι καθαρισμού φούρνου) αλλά μόνο όταν είναι πολύ βρόμικος και οι λεκέδες είναι ιδιαίτερα επίμονοι.

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

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

Σημαντικό

Πριν από τη συντήρηση του φούρνου, πρέπει να αποσυνδέετε το φως από την πρίζα του ρεύματος ή να διακόπτετε το ρεύμα από τη γραμμή τροφοδοσίας χρησιμοποιώντας το γενικό διακόπτη της ηλεκτρικής εγκατάστασης. Η λειτουργία της συσκευής είναι ασφαλής με και χωρίς οδηγούς ταψιών.

- Οι επιφάνειες από ανοξείδωτο ατσάλι και σμάλτο διατηρούνται πάντα σαν καινούριες, εάν τις καθαρίζετε με νερό ή ειδικά προϊόντα και τις σκουπίζετε προσεκτικά.
- Μη χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση συρμάτινα σφουγγάρια ή σύρμα, υδροχλωρικό οξύ ή άλλα προϊόντα που μπορεί να χαράξουν ή να φθείρουν τις επιφάνειες. **Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές και απευθείας τρεχούμενο νερό.**
- Οι διάφοροι λεκέδες (από σάλτσες, σάκχαρα, λευκωματίνη και λίπη), που μπορούν να σχηματιστούν στο κάτω μέρος του φούρνου, οφείλονται πάντα σε πιτσίσια ή υπερχειλίση.
 - Τα πιτσίσια προκαλούνται κατά το ψήσιμο και οφείλονται στη χρήση πολύ υψηλής θερμοκρασίας, ενώ η υπερχειλίση οφείλεται στη χρήση πολύ μικρών σκευών ή σε λανθασμένη εκτίμηση της αύξησης του όγκου κατά το ψήσιμ.

- Τα προβλήματα αυτά μπορούν να αντιμετωπιστούν χρησιμοποιώντας βαθύτερα σκεύη ή το ταψί του φούρνου.
- Όσον αφορά τον καθαρισμό του κάτω μέρους του φούρνου, συνιστάται να καθαρίζετε τυχόν λεκέδες με το φούρνο χλιαρό. Όσο περισσότερο καθυστερήσετε να τους καθαρίσετε, τόσο πιο δύσκολα αφαιρούνται.

Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου

- ▶ Ο καθαρισμός της πόρτας, τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά, πρέπει να γίνεται με το φούρνο εντελώς κρύο, χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και μαλακό πανί. Καθαρίζετε τα κρύσταλλα με ειδικά απορρυπαντικά.
- ▶ Για τις εμαγιέ επιφάνειες, όπως και για το εσωτερικό του φούρνου, χρησιμοποιείτε ζεστό νερό και μη αποξεστικά απορρυπαντικά.

Αφαίρεση εσωτερικών τζαμιών πόρτας φούρνου (μόνο για μοντέλα SGP, 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 τέρμα ανοικτή, περιστρέψτε κατά 180° τις δύο ασφάλειες μαύρου χρώματος (με την ένδειξη «CLEAN» (Καθαρισμός)) στο κάτω άκρο της πόρτας, ώστε να τοποθετηθούν στις υποδοχές που υπάρχουν στο φούρνο.

ΣΗΜ.: Βεβαιωθείτε ότι οι ασφάλειες έχουν περιστραφεί πλήρως (θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος).

- ▶ Ανασηκώστε προσεκτικά τα εσωτερικά κρύσταλλα: Οι δύο αναστολές θα αποτρέψουν το κλείσιμο της πόρτας (αν οι αναστολές 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 αναστολές συγκράτησης κρυστάλλου πίσω στην αρχική τους θέση.



Μην επιχειρήσετε ποτέ να κλείσετε την πόρτα, όταν τα εσωτερικά τζάμια δεν συγκρατούνται, εν μέρει ή πλήρως, από μία ασφάλεια ή και από τις δύο. Μετά τον καθαρισμό, μην ξεχνάτε ότι πρέπει να περιστρέψετε πάντα και τις δύο ασφάλειες πριν κλείσετε την πόρτα.

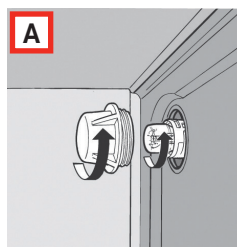
Αφαίρεση πόρτας φούρνου (εικ. 3)

Για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός του φούρνου, μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα ως εξής:

- ▶ Οι μεντεσέδες (A) διαθέτουν δύο κινητά άγκιστρα (B). Ανασηκώνοντας το άγκιστρο (B), ο μεντεσές απασφαλίζεται από την υποδοχή του.
- ▶ Στη συνέχεια, ανασηκώστε την πόρτα και αφαιρέστε την. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, πιάστε την από τα πλαϊνά μέρη κοντά στους μεντεσέδες.
- ▶ Για να τοποθετήσετε ξανά την πόρτα, περάστε αρχικά τους μεντεσέδες στις ειδικές αυλακώσεις.
- ▶ Τέλος, πριν κλείσετε την πόρτα, μην ξεχάσετε να περιστρέψετε τα δύο κινητά άγκιστρα (B) που χρησιμοποιήθηκαν για τη σύνδεση των δύο μεντεσέδων.

Ανατρέξτε στις εικόνες στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου.

Αντικατάσταση λαμπτήρα φούρνου



Οι φούρνοι FRANKE είναι εξοπλισμένοι με 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 τροφοδοσία 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
 - Σύνδεση: G9
- ▶ Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα (A) και επανασυνδέστε την τροφοδοσία ισχύος.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Τάση και συχνότητα τροφοδοσίας	220-240 V, 50/60 Hz
Συνολική ισχύς και ασφάλεια	2300 W ~ 16 A
Ισχύς και θερμαντικά στοιχεία	
Άνω	1000 W
Κάτω	1250 W
Γκριλ	2250 W
Μηχανοκίνητος ανεμιστήρας	30 W
Ανεμιστήρας εφαπτόμενης ροής	15 W
Λάμπα φούρνου	1 x 25 W

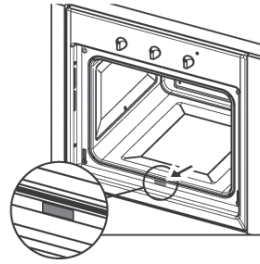
ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Σε περίπτωση που παρουσιαστούν προβλήματα λειτουργίας, απευθυνθείτε σε ένα από τα Κέντρα Τεχνικής Υποστήριξης που αναφέρονται στο συνημμένο κατάλογο.

Μην απευθύνεστε ποτέ σε μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.

Δηλώστε:

- τον τύπο του προβλήματος,
- το μοντέλο της συσκευής (Art./Cod.),
- τον αριθμό σειράς (S.N.).



Οι πληροφορίες αυτές αναγράφονται στην πινακίδα χαρακτηριστικών στο πιστοποιητικό εγγύησης.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ

Πληροφορίες για τους χρήστες



Το σύμβολο στο προϊόν ή τη συσκευασία υποδεικνύει ότι η συσκευή δεν πρέπει να απορριπτεται 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 συμφωνία 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.

Τρόπος ερμηνείας του πίνακα ψησίματος

Ο πίνακας προτείνει την ιδανική λειτουργία για ένα συγκεκριμένο φαγητό που μπορείτε να ψήσετε σε μία ή περισσότερες θέσεις ταυτόχρονα. Ο χρόνος ψησίματος υπολογίζεται από τη στιγμή τοποθέτησης του φαγητού στο φούρνο, χωρίς να λαμβάνεται υπόψη ο χρόνος προθέρμανσης (όπου απαιτείται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι απλώς ενδεικτικοί και

εξαρτώνται από το είδος του φαγητού και τον τύπο σκεύους που χρησιμοποιείται.

Χρησιμοποιήστε αρχικά τις συνιστώμενες τιμές και, εάν το αποτέλεσμα ψησίματος δεν είναι το επιθυμητό, αυξήστε ή μειώστε το χρόνο. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε μόνο τα παρεχόμενα σκεύη και, κατά προτίμηση, σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες κέικ και ταψιά. Ακολουθήστε τον πίνακα για την επιλογή των παρεχόμενων σκευών που πρέπει να τοποθετηθούν στις διάφορες θέσεις.

Ταυτόχρονο ψήσιμο φαγητών

Χρησιμοποιώντας τις συνιστώμενες λειτουργίες με αέρα, μπορείτε να ψήσετε φαγητά σε διάφορες θέσεις. Με μία μοναδική θέση, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης τη λειτουργία με πάνω/κάτω αντίσταση.

Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Επίπεδο (από κάτω)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (Λεπτά)	Σκεύη και σημειώσεις
Κουλουράκια βουτύρου	ΣΥΜΒΑΤΙΚΗ	ΝΑΙ	4	160	18-25	Επίπ. 4: επίπεδο ταψί συλλογής λίπους
	ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ	ΝΑΙ	3-4	160	20-27	Επίπ. 4: επίπεδο ταψί συλλογής λίπους Επίπ. 3: βαθύ ταψί συλλογής λίπους
Γλυκάκια	ΣΥΜΒΑΤΙΚΗ	ΝΑΙ	3	160	20-30	Επίπ. 3: επίπεδο ταψί συλλογής λίπους
	ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ	ΝΑΙ	3-4	160	20-30	Επίπ. 4: επίπεδο ταψί συλλογής λίπους
	ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ	ΝΑΙ	3-4	160	20-30	Επίπ. 4: επίπεδο ταψί συλλογής λίπους Επίπ. 3: βαθύ ταψί συλλογής λίπους
Παντεσπάνι χωρίς λιπαρά	ΣΥΜΒΑΤΙΚΗ	ΝΑΙ	2	160	43-48	Επίπ. 2: φόρμα για κέικ σε σχάρα
	ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ	ΝΑΙ	2	170	38-32	Επίπ. 2: φόρμα για κέικ σε σχάρα
Μηλόπιτα	ΣΥΜΒΑΤΙΚΗ	ΝΑΙ	1	180	60-70	Επίπ. 1: φόρμα για κέικ σε σχάρα
	ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ	ΝΑΙ	1	180	50-60	Επίπ. 1: φόρμα για κέικ σε σχάρα
Δύο μηλόπιτες	ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ	ΝΑΙ	1-3	180	80-90	Επίπ. 1: 2 φόρμες για κέικ σε σχάρα Επίπ. 1: φόρμες για κέικ Επίπ. 3: φόρμες για κέικ
Κέικ	ΣΥΜΒΑΤΙΚΗ	ΝΑΙ	2	165	25-30	Επίπ. 2: φόρμα για κέικ σε σχάρα
	ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ	ΝΑΙ	2	165	28-35	Επίπ. 2: φόρμα για κέικ σε σχάρα
Ψήσιμο στο γκριλ						Αν μαγειρεύετε το φαγητό κατευθείαν επάνω στη σχάρα, τοποθετήστε και το ταψί συλλογής λίπους στο κάτω ράφι. Με αυτόν τον τρόπο συλλέγετε οποιαδήποτε υπολείμματα και διατηρείτε το φούρνο καθαρό. Κατά το ψήσιμο, συνιστούμε να αφήσετε 3-4 cm ελεύθερο χώρο στην μπροστινή άκρη της σχάρας για να διευκολύνετε την αφαίρεσή της.
Φρυγανισμένο ψωμί* (προθέρμανση 5 λεπτά)	ΓΚΡΙΛ	ΝΑΙ	4	200	3-5	Επίπ. 5: Σχάρα
Μπιφτέκια** (χωρίς προθέρμανση)	ΓΚΡΙΛ	ΟΧΙ	4	200	30-40	Επίπ. 4: Σχάρα Επίπ. 3: ταψί συλλογής λίπους

* η πόρτα πρέπει να είναι κλειστή καθόλη της διάρκεια του ψησίματος.

** όταν συμπληρωθούν τα 18 λεπτά, γυρίστε το φαγητό.

Fig. 1

Fig. 1a SMP 66 M_/F

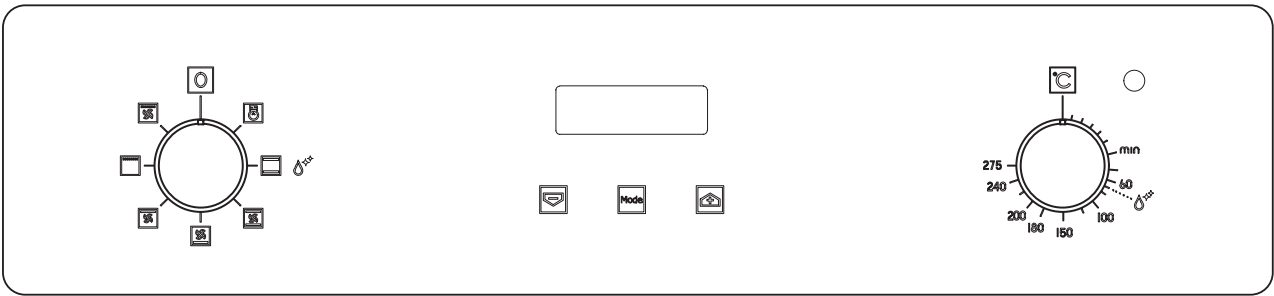


Fig. 1b SGP/SMP 62 M_/F

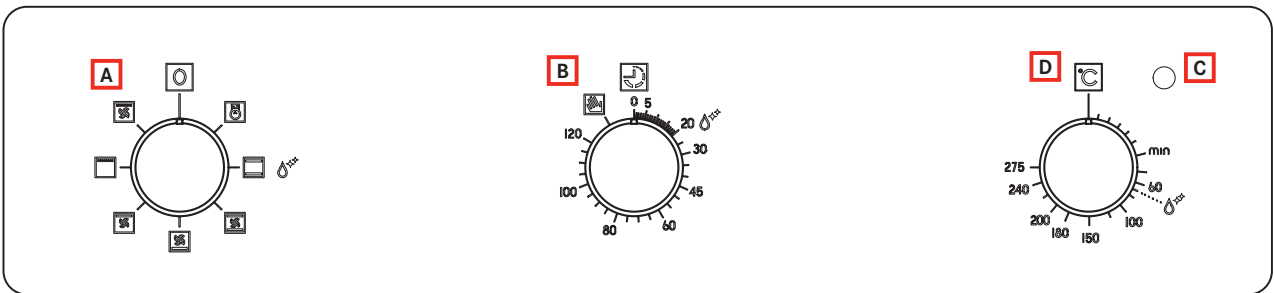


Fig. 2

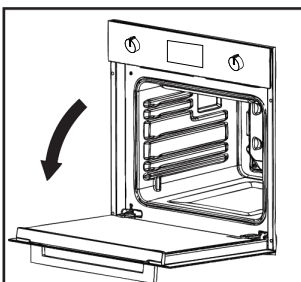


Fig. 2a

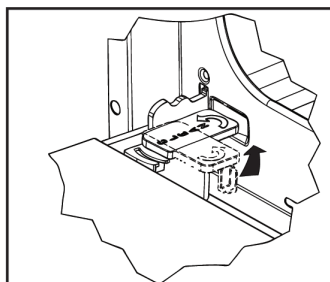


Fig. 2b

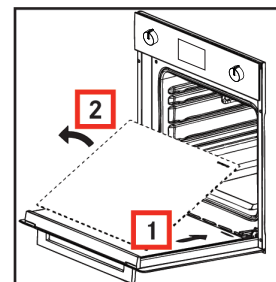


Fig. 2c

Fig. 3

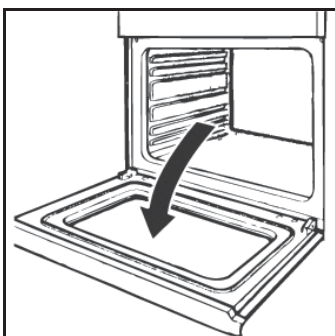


Fig. 3a

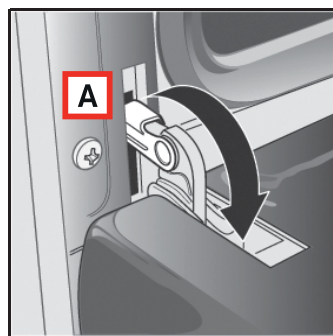


Fig. 3b

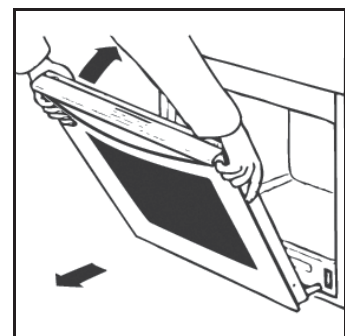


Fig. 3c

Fig. 4

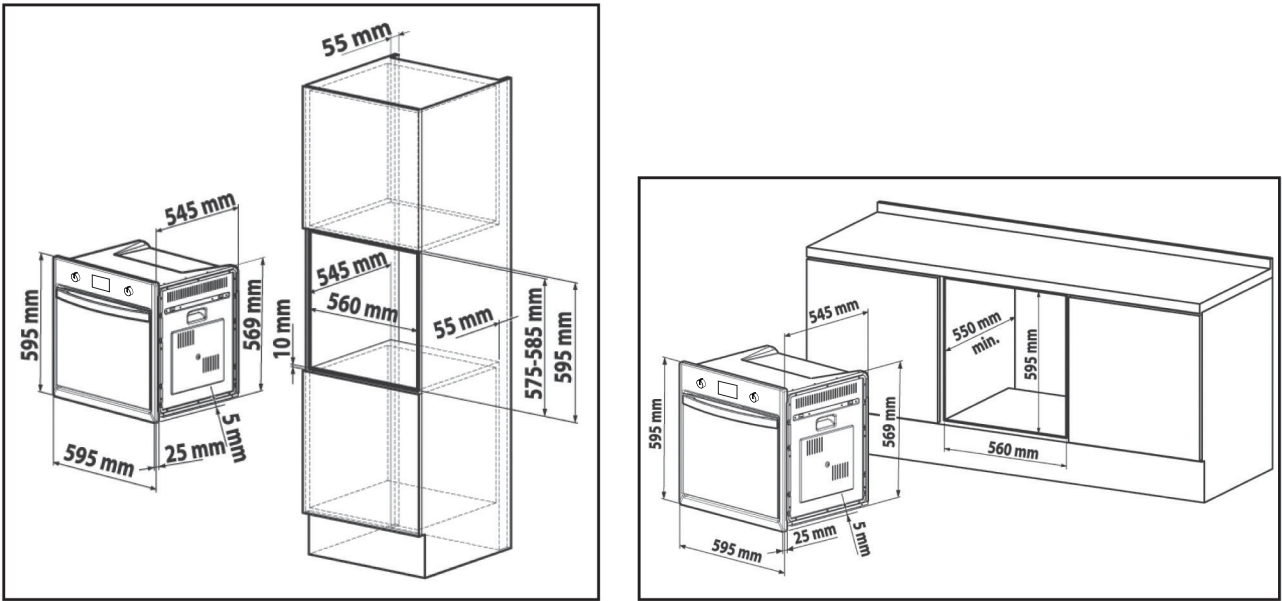


Fig. 5

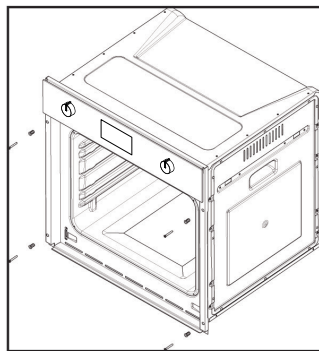


Fig. 5a

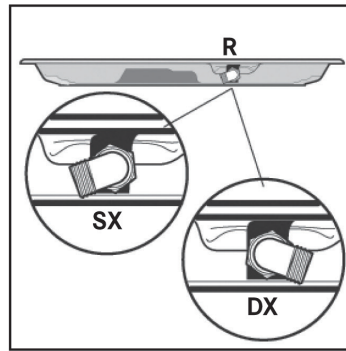


Fig. 5b

Argentina

Industrias Spar San Luis S.A.
Buenos Aires 1008
Phone +54 11 4311 7655

Belgium

Franke N.V.
9400 Ninove
Phone +32 54 310 111

Brazil

Franke Sistemas de Cozinhas do Brasil Ltda.
89219-512 Joinville, SC
Phone +55 47 3431 0501

Canada

Franke Kindred Canada Limited
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 Kitchen Systems 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 Office
Causeway Bay
Phone +852 3184 1900

India

Franke Faber India Limited
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 Kitchen Systems 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