

FMY 98 P

EN **User manual**
DE **Bedienungsanleitung**
FR **Manuel de l'utilisateur**
IT **Manuale d'uso**
ES **Manual de usuario**
PT **Manual do utilizador**
PL **Podręcznik użytkownika**
NL **Gebruikershandleiding**

Pyrolytic Oven
Backofen mit Pyrolyse
Four à pyrolyse
Forno pirolítico
Horno con limpieza pirolítica
Forno pirolítico
Piekarnik z pyrolizą
Pyrolytische oven

*Make
it
Wonderful*

FRANKE

LANGUAGES

Sprachen / Langues / Lingue / Idiomas / Idiomas / Języki

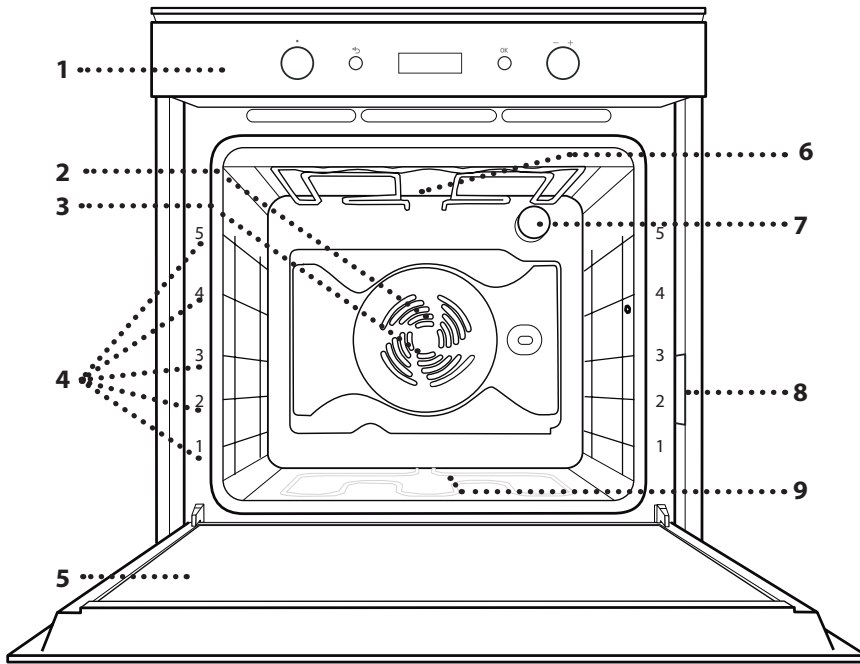
EN	USER MANUAL	3
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG.....	16
FR	MANUEL DE L'UTILISATEUR.....	29
IT	MANUALE D'USO	42
ES	MANUAL DE USUARIO	55
PT	MANUAL DO UTILIZADOR.....	68
PL	PODRĘCZNIK UŻYTKOWNIKA	81
NL	GEBRUIKERSHANDLEIDING.....	94

TABLE OF CONTENTS

OVERVIEW	4
CONTROL PANEL.....	4
ACCESSORIES	5
FUNCTIONS	6
FIRST TIME USE.....	7
DAILY USE.....	8
USEFUL TIPS	10
COOKING TABLE.....	11
CLEANING AND MAINTENANCE.....	13
TROUBLESHOOTING	15
SUPPORT	15

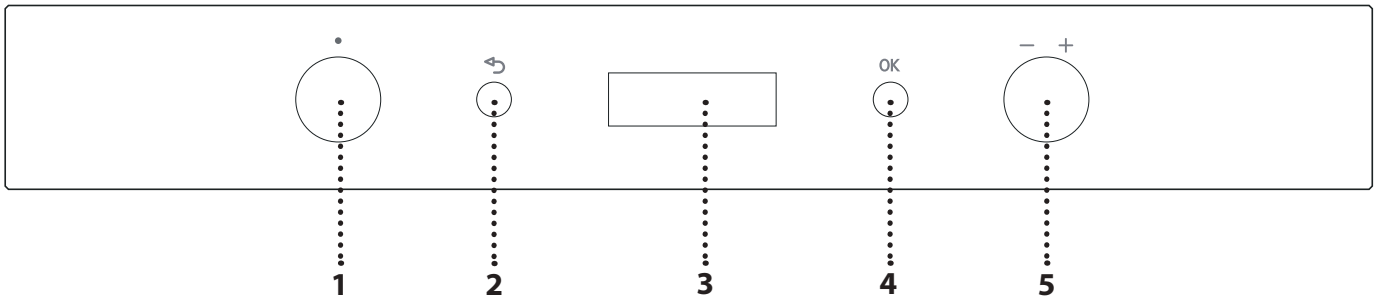
USER GUIDE

OVERVIEW



1. Control panel
2. Fan
3. Circular heating element (not-visible)
4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Lamp
8. Identification plate (do not remove)
9. Bottom heating element (not-visible)

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the 0 position to switch the oven off.

2. BACK

For returning to the previous settings menu.

3. DISPLAY

4. CONFIRMATION BUTTON

For confirming a selected function or a set value.

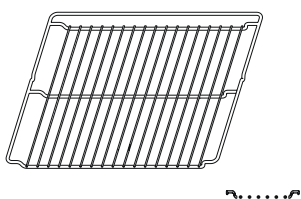
5. ADJUST KNOB

For scrolling through the menus and applying or changing settings.

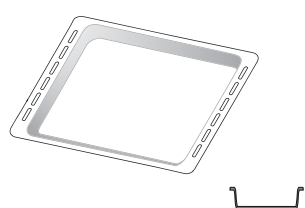
Please note: All knobs are push-activated knobs. Push down on the center of the knob to release it from its seating.

ACCESSORIES

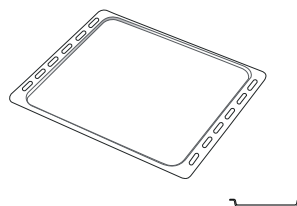
WIRE SHELF



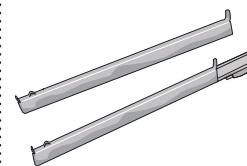
DRIP TRAY



BAKING TRAY



SLIDING RUNNERS



The number of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

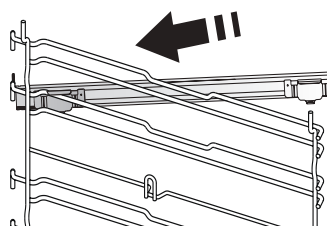
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

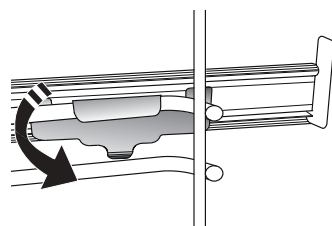
FITTING THE SLIDING RUNNERS

Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.



Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position.

To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.

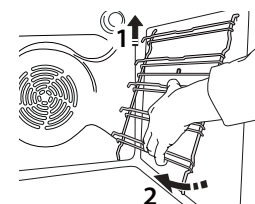
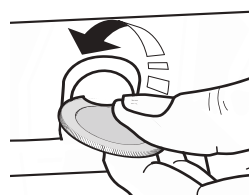


Please note: The sliding runners can be fitted on any level.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, lift them up and pull the lower parts out of their lodgings: The shelf guides can now be removed.

- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.



FUNCTIONS

0 OFF
For switching off the oven.

CONVENTIONAL*
For cooking any kind of dish on one shelf only.

CONVECTION BAKE
For cooking meat or baking cakes with liquid centre on a single shelf.

FORCED AIR
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

GRILL
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

TURBO GRILL
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water. The turnspit (if provided) can be used with this function.

MAXI COOKING
For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). Use the 1st or 2nd shelves, depending on the size of the joint. The oven does not have to be preheated. We suggest turning the meat during cooking to obtain uniform browning on both sides. It is advisable to baste the meat every now and again so that it does not become too dry.

FAST PREHEATING
For preheating the oven quickly.

ECO FORCED AIR*
For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this function is in use, the ECO light will remain switched off throughout cooking but can be switched back on temporarily by pressing **OK**. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

PYROLYTIC CLEANING
For eliminating cooking residues with an extra-high temperature cycle. Two self-cleaning cycles are available: a complete cycle and a quick cycle (ECO). It is advisable to use the complete cycle only in case of a very dirty oven, and the shorter cycle if the function is used at regular intervals.

SETTINGS
For changing the oven settings (time, language, audible signal volume, brightness, ECO mode, unit of measurement, power).

Please note: When Eco mode is active, the brightness of the display will be reduced and the light switches off to save energy. They are reactivated temporarily whenever any of the buttons are pressed.

COOKASSIST

MEAT
This function automatically selects the best temperature and cooking method for meat. This function intermittently activates the fan at low speed to prevent the food from drying out too much.

POULTRY
This function automatically selects the best temperature and cooking method for poultry. This function intermittently activates the fan at low speed to prevent the food from drying out too much.


CASSEROLE
This function automatically selects the best temperature and cooking method for pasta dishes.


BREAD
This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of bread.


PIZZA
This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of pizza.

PASTRY CAKES
This function automatically selects the best temperature and cooking method for all kinds of cakes (leavened cakes, filled cakes, tarts, etc.).

* Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65/2014

 **RISING** AUTO
For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

 **KEEP WARM** AUTO
For keeping just-cooked food hot and crisp.

 **SLOW COOKING** AUTO
For cooking meat and fish gently while keeping them tender and succulent. We recommend searing roasting joints in a pan first to brown the meat and help seal in its natural juices. Cooking times range from two hours for fish weighing 300 g to four or five hours for fish weighing 3 kg, and from four hours for joints of meat weighing 1 kg to six or seven hours for joints of meat weighing 3 kg. For meat, times range from 4 hours for 1 kg joints to 6-7 hours for 3 kg joints.

FIRST TIME USE

1. PLEASE SELECT LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time: "ENGLISH" will scroll along the display.

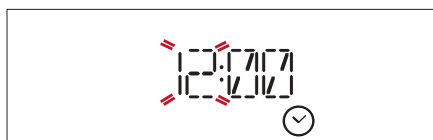


Turn the *adjustment knob* to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press **OK** to confirm your selection.

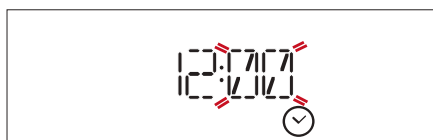
Please note: The language can subsequently be changed from the "Settings" menu.

2. SET THE TIME

After selecting the language, you will need to set the current time: The two digits for the hour will flash on the display.



Turn the *adjustment knob* to set the correct hour and press **OK**: The two digits for the minutes will flash on the display.



Turn the *adjustment knob* to set the minutes and press **OK** to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages.

3. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW: If your household uses a lower power, you will need to decrease this value.

Turn the *selection knob* until "SETTINGS" is shown on the display, then press **OK** to confirm.

Turn the *adjustment knob* to select the "POWER" menu item and press **OK** to confirm.



Turn the *adjustment knob* to select "Low" and press **OK** to confirm.



4. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: This is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

Follow the instructions for setting the function correctly.

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Turn the *selection knob* to switch on the oven and show the function you require on the display: The display will show the icon for the function and its basic settings.



To select an item from the menu (the display will show the first available item), turn the *adjustment knob* until the item you require is shown.

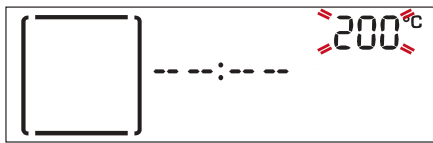


Press **OK** to confirm selection: the display will show the basic settings.

2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence.

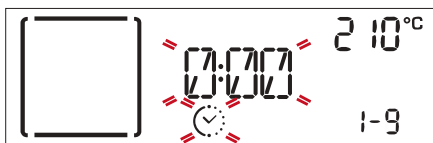
TEMPERATURE/GRILL LEVEL



When the value flashes on the display, turn the *adjustment knob* to change it, then press **OK** to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

Please note: Once the function has been activated, the temperature can be changed using the *adjustment knob*.

DURATION



When the ⌚ icon flashes on the display, use the *adjustment knob* to set the cooking time you require and then press **OK** to confirm.

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press **OK** to confirm and start the function.

In this case, you cannot set the end cooking time by programming a delayed start.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing ↻: use the *adjustment knob* to amend it and then press **OK** to confirm.

SETTING THE END COOKING TIME (DELAYED START)

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time.

The display shows the end time while the ⌚ icon flashes.



Turn the *adjustment knob* to set the time you want cooking to end, then press **OK** to confirm and start the function.

Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.



Notes: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

During the waiting time, you can use the *adjustment knob* to amend the programmed end time or press ↻ to change the settings.

Note: Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press **OK** to confirm the time that cooking will end and activate the function.

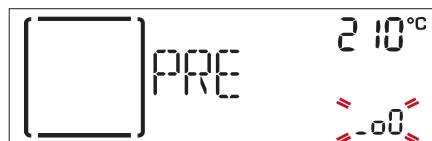
Please note: Once cooking has started, the display will recommend the most suitable level for each function.



You can turn the *selection knob* to 0 to pause the function that has been activated at any time.

4. PREHEATING

Some functions have an oven preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature:



At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will stop pause it.

The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want the oven to reach using the *adjustment knob*.

5. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



Press **OK** to continue cooking in manual mode (without a programmed cooking time) or turn the *adjustment knob* to extend the cooking time by setting a new duration.

In both cases, the temperature or the grill level settings will be retained.

BROWNING

Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.




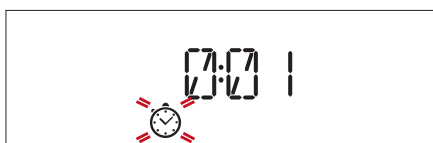
When the display shows the relevant message, if required press **OK** to start a five-minute browning cycle.



You can stop the function at any time by turning the *selection knob* to 0 to switch the oven off.

. TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and turn the *adjustment knob*: The  icon will flash on the display.




Turn the *adjustment knob* to set the length of time you require and then press **OK** again to activate the timer. An audible signal will sound and the display will

indicate once the timer has finished counting down the selected time.



Please note: The timer does not activate any of the cooking cycles.


Use the *adjustment knob* to change the time set on the timer; press  to switch the timer off at any time.

Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.


Turn the *selection knob* to switch on the oven and then select the function you require.

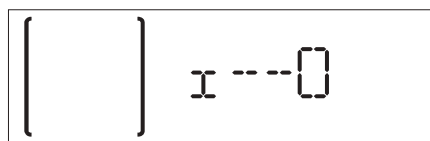
Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.



To switch off the timer, turn the *selection knob* to 0 to stop the function that is currently active and then press .

. KEY LOCK

To lock the keypad, press and hold **OK** and  at the same time for at least five seconds.



Do this again to unlock the keypad.

Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by turning the *selection knob* to 0.

. AUTOMATIC CLEANING – PYRO

Before activating this function, make sure that you have removed all the accessories from the oven, including the shelf guides.

Turn the *selection knob* to select the automatic cleaning function.

Note: Remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the pyrolytic function.



There are two self-cleaning cycles available: a complete cycle and a quick cycle (ECO).



Turn the *adjustment knob* to select the desired cycle and press **OK** to confirm.

The oven begins the self-cleaning cycle, and the door locks automatically: a warning message appears on the display, along with a countdown indicating the status of the cycle in progress.



Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level.



The display will then show the current time.

Please note: like with other manual, it is also possible to set the end time for the automatic cleaning cycle.

USEFUL TIPS


















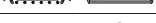

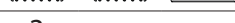


































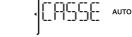



HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook various different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking plates. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

Using the "Forced Air" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT.	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes	 PASTR <small>AUTO</small>	-	160-180	30-90	2/3 
		Yes	160-180	30-90	4 1 
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)	 PASTR <small>AUTO</small>	-	160-200	30 - 85	3 
		Yes	160-200	35-90	4 1 
Biscuits/tartlets	 PASTR <small>AUTO</small>	-	170 - 180	15 - 45	3 
		Yes	160-170	20-45	4 1 
		Yes	160-170	20-45 ***	5 3 1 
Choux buns		Yes	180-200	30-40	3 
		Yes	180-190	35-45	4 1 
		Yes	180-190	35-45 ***	5 3 1 
Meringues		Yes	90	110-150	3 
		Yes	90	130 - 150	4 1 
		Yes	90	140-160 ***	5 3 1 
Pizza (Thin, thick, focaccia)	 PIZZA <small>AUTO</small>	-	220 - 250	20-40	2 
		Yes	220 - 240	20-40	4 1 
		Yes	220 - 240	25-50 ***	5 3 1 
Bread loaf 1 kg	 BREAD <small>AUTO</small>	-	180 - 220	50 - 70	2 
Rolls	 BREAD <small>AUTO</small>	-	180 - 220	30 - 50	2 
Bread		Yes	180-200	30 - 60	4 1 
Frozen pizza	 PIZZA <small>AUTO</small>	Yes	250	10 - 15	3 
		Yes	250	10 - 20	4 1 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180-190	40-55	2 / 3 
		Yes	180-190	45 - 60	4 1 
		Yes	180-190	45-70 ***	5 3 1 
Vols-au-vents/puff pastry crackers		Yes	190-200	20-30	3 
		Yes	180-190	20-40	4 1 
		Yes	180-190	20-40 ***	5 3 1 
Lasagne/soufflé	 CASSE <small>AUTO</small>	-	190-200	40 - 65	3 
Baked pasta/cannelloni	 CASSE <small>AUTO</small>	-	190-200	25 - 45	3 

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT.	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Lamb/veal/beef/pork 1 kg	MEAT AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Chicken/rabbit/duck 1 kg	POULT AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Turkey/goose 3 kg	POULT AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Baked fish/en papillote (fillet, whole)		Yes	180-200	40-60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, eggplants)		Yes	180-200	50-60	2
Toasted bread		-	3 (High)	3-6	5
Fish fillets/slices		-	2 (Medium)	20-30 *	4 3
Sausages/kebabs/spare ribs/hamburgers		-	2 - 3 (Medium - High)	15 - 30 *	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		-	2 (Medium)	55-70 **	2 1
Roast beef rare 1 kg		-	2 (Medium)	35-50 **	3
Leg of lamb/knuckle		-	2 (Medium)	60-90 **	3
Roast potatoes		-	2 (Medium)	35-55 **	3
Vegetable gratin		-	3 (High)	10-25	3
Lasagne and meat		Yes	200	50-100 ***	4 1
Meat and potatoes		Yes	200	45-100 ***	4 1
Fish and vegetables		Yes	180	30-50 ***	4 1
Complete meal: Fruit tart (level 5)/ lasagne (level 3)/meat (level 1)		Yes	190	40-120 ***	5 3 1
Stuffed roasting joints	e	-	200	80-120 ***	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)	e	-	200	50-100 ***	3

* Turn food halfway through cooking.

** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

*** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

MANUAL FUNCTIONS						
	Conventional	Grill	Turbo Grill	Forced Air	Convection Bake	Eco Forced Air
COOKASSIST	MEAT AUTO	POULT AUTO	CASSE AUTO	BREAD AUTO	PIZZA AUTO	PASTR AUTO
	Meat	Poultry	Casserole	Bread	Pizza	Pastry
ACCESSORIES						
	Wire shelf	Baking tray or cake tin on the wire shelf	Drip tray / Dessert tray / Baking tray on wire shelf	Drip tray	Drip tray with 500 ml of water	Baking tray

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Do not use steam cleaners.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

Wear protective gloves.

The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

●●● CLEANING THE COOKING COMPARTMENT WITH THE PYRO CYCLE

Do not touch the oven during the Pyro cycle. Keep children and animals away from the oven

during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.

This function enables you to eliminate cooking spatters using a high temperature food residues turn into deposits that can be easily wiped away with a damp sponge once the oven has cooled down.

If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the self-cleaning cycle.

Remove all accessories from the oven before running the Pyro function (including the shelf guides).

For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the pyrolytic function.

Then oven has two different pyrolytic cleaning functions: the complete cycle provides for a thorough cleaning if the oven is extremely dirty, while the quick cycle (ECO) is shorter and consumes less energy, thus making it suitable for use at regular intervals. Only run the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

Please note: The oven door cannot be opened while pyrolytic cleaning is in progress. It will remain locked until the temperature has returned to an acceptable level.

Ventilate the room during and after the pyrolytic cleaning cycle (until the room has been completely aerated).

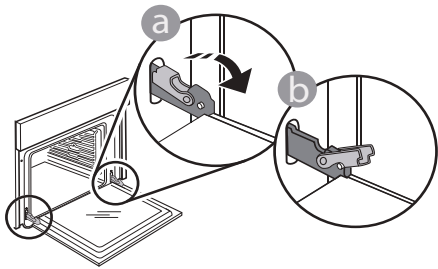
REPLACING THE LAMP

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Remove the cover from the light, replace the bulb and put the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

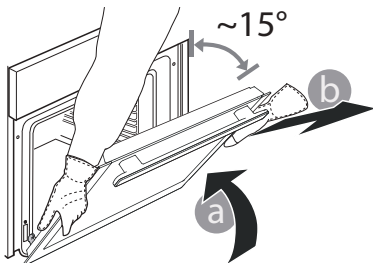
Please note: Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.
If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.

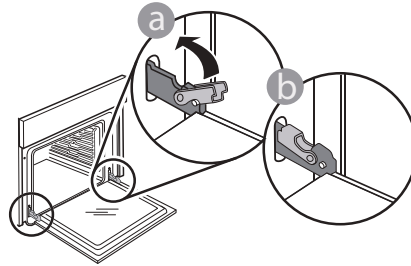


2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

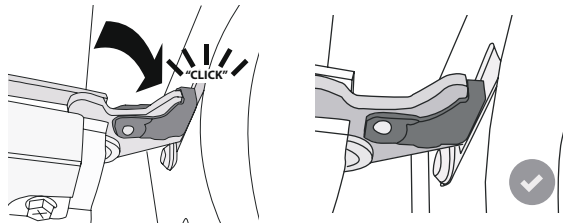


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.



Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The door will not open.	Cleaning cycle in progress. Fault with the door lock.	Wait for the function cycle to end and the oven to cool down. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software problem.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

SUPPORT

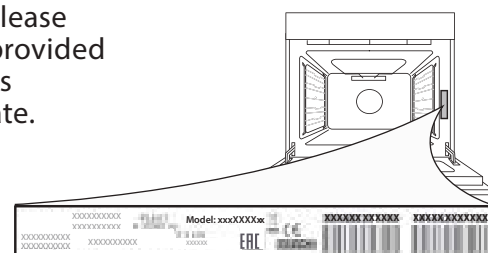
In the event of any operation problems, contact a Franke Technical Service Centre.

Never use the services of unauthorized technicians.

Specify:

- the type of fault
- the appliance model (art./Code)
- the serial number (S.N.) on the rating plate, located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open).

When contacting our Service Centre, please state the codes provided on your product's identification plate.

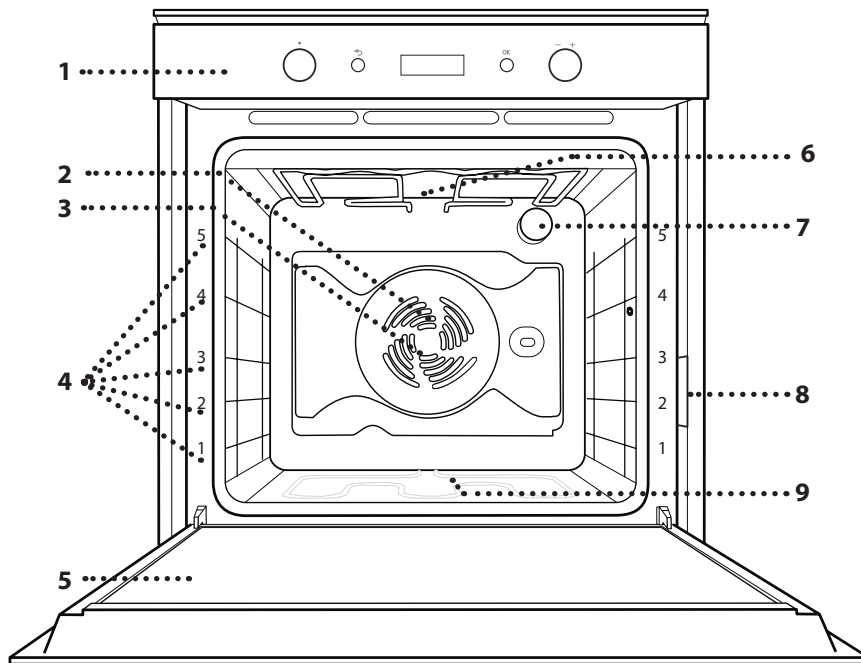


INHALT

ÜBERSICHT.....	17
BEDIENFELD	17
ZUBEHÖR	18
FUNKTIONEN	19
ERSTER GEBRAUCH	20
TÄGLICHER GEBRAUCH	21
HILFREICHE TIPPS	23
GARTABELLE.....	24
REINIGUNG UND PFLEGE.....	26
LÖSEN VON PROBLEMEN.....	28
SUPPORT	28

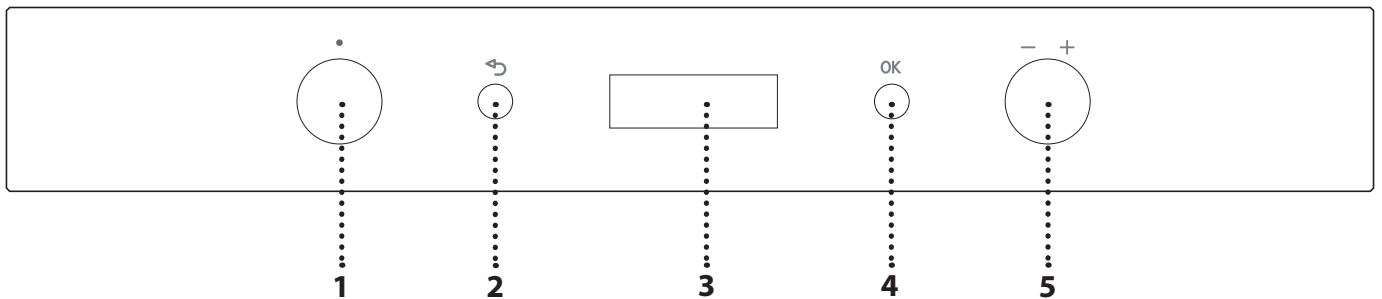
GEBRAUCHSANLEITUNG

ÜBERSICHT



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
4. Seitengitter (die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
5. Tür
6. Oberes Heizelement/Grill
7. Lampe
8. Typenschild (nicht entfernen)
9. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)

BEDIENFELD



1. AUSWAHLKNOPF

Zum Einschalten des Ofens durch Funktionsauswahl. Auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

2. ZURÜCK

Für die Rückkehr zum vorherigen Einstellungs Menü.

3. DISPLAY

4. BESTÄTIGUNGSTASTE

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

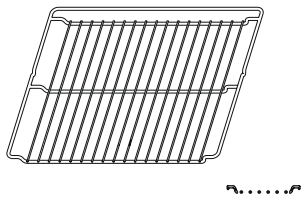
5. EINSTELLKNOPF

Zum Blättern durch die Menüs und zum Einsetzen oder Ändern der Einstellungen.

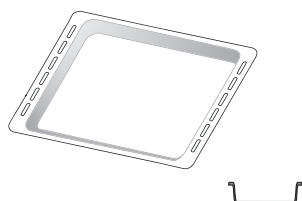
Bitte beachten: Alle Knöpfe sind Druckknöpfe. Den Knopf bis zur Mitte runter drücken, um ihn aus seinem Sitz zu lösen.

ZUBEHÖR

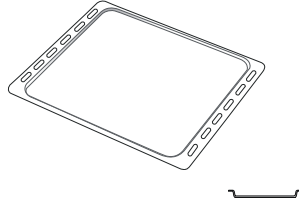
ROST



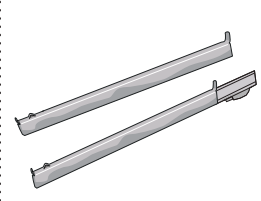
FETTPFANNE



BACKBLECH



BACKAUSZÜGE



Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Weiteres Zubehör ist separat über den Kundenservice erhältlich.

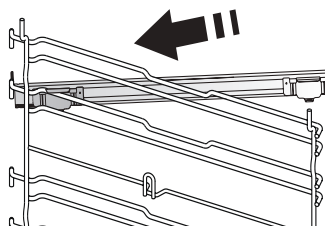
DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt.

Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

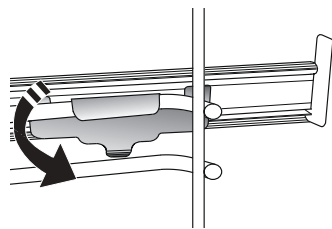
ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE

Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen.



Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. Den anderen Clip in seine Position absenken.

Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen.

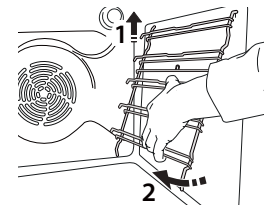
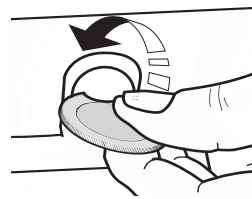


Bitte beachten: Die Backauszüge können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden.

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

• Zum Entfernen der Seitengitter, diese anheben und die unteren Teile aus ihren Sitzen ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.

• Zum erneuten Anbringen der Seitengitter, diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen.



FUNKTIONEN

0 OFF
Zum Ausschalten des Ofens.

OBER-/UNTERHITZE*
Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

UMLUFT
Zum Garen von Fleisch oder Backen von Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Einschubebene.

HEISSLUFT
Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal 3) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.

GRILL
Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

TURBO GRILL
Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen. Der Drehspieß (falls vorhanden) kann mit dieser Funktion verwendet werden.

MAXI COOKING
Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Verwenden Sie die 1. oder 2. Ebene, je nach Größe des Fleischstücks. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Es wird empfohlen, das Fleisch während dem Garen zu wenden, um eine gleichmäßige Bräunung auf beiden Seiten zu erhalten. Es ist ratsam, das Fleisch ab und zu mit Wasser zu begießen, damit es nicht zu trocken wird.

SCHNELLES VORHEIZEN
Zum schnellen Vorheizen des Ofens.

ECO HEISSLUFT*
Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser Funktion bleibt die ECO-Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der Taste **OK** vorübergehend wieder eingeschaltet werden. Zur Verwendung des ECO-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür nicht geöffnet werden, bis die Speise vollständig gegart ist.

PYROLYTISCHE REINIGUNG
Zum Beseitigen von Kochresten mit einem extra-hohen Temperaturprogramm. Sie können zwischen zwei Selbstreinigungszyklen wählen: ein komplettes und schnelles Programm (ECO). Es wird empfohlen, das komplette Programm nur zu verwenden, wenn der Ofen sehr verschmutzt ist und das kürzere Programm, wenn die Funktion regelmäßig verwendet wird.

EINSTELLUNGEN
Zur Änderung der Ofeneinstellungen (Zeit, Sprache, Lautstärke des akustischen Signals, Helligkeit, ECO-Modus, Maßeinheit, Leistung).

Bitte beachten: Wenn der ECO-Modus aktiviert ist, wird die Helligkeit des Displays vermindert und das Licht schaltet sich aus, um Energie zu sparen. Sie werden vorübergehend wieder aktiviert, wenn eine beliebige Taste gedrückt wird.

COOKASSIST

FLEISCH
Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für das Fleisch. Diese Funktion aktiviert periodisch das Gebläse mit geringer Geschwindigkeit, um zu vermeiden, dass die Speise zu sehr austrocknet.

GEFLÜGEL
Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Geflügel. Diese Funktion aktiviert periodisch das Gebläse mit geringer Geschwindigkeit, um zu vermeiden, dass die Speise zu sehr austrocknet.


AUFLAUF
Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Nudelgerichte.


BROT
Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Brote aller Art.


PIZZA
Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Pizzen aller Art.

BACKWAREN/TORTEN
Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Kuchen aller Art (Hefekuchen, gefüllte Kuchen, Torten, usw.).

* Die Funktion wird als Bezug für die Energieeffizienzklärung in Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) Nr. 65/2014 verwendet

 **AUFGEHEN LASSEN**
AUTO
 Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

 **WARMHALTEN**
AUTO
 Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

 **SCHMOREN**
AUTO
 Für ein schonendes Garen von Fleisch und Fisch, wobei diese zart und saftig bleiben. Es wird empfohlen, Bratenstücke zuerst in einer Pfanne anzubraten, um das Fleisch zu bräunen und im eigenen Saft zu garen. Die Garzeiten variieren von 2 Stunden für Fisch mit 300 g bis 4-5 Stunden für Fisch mit 3 kg, von 4 Stunden für Fleischstücke mit 1 kg bis 6-7 Stunden für Fleisch mit 3 kg. Für Fleisch variieren die Zeiten von 4 Stunden für Fleischstücke mit 1 kg bis 6-7 Stunden für Stücke mit 3 kg.

ERSTER GEBRAUCH

1. BITTE SPRACHE WÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden: „ENGLISH“ erscheint auf dem Display.



Den *Einstellknopf* drehen, um durch die Liste der verfügbaren Sprachen zu blättern und die gewünschte Sprache auszuwählen. Zur Bestätigung der Auswahl drücken Sie **OK**.

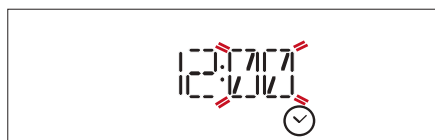
Bitte beachten: Die Sprache kann später unter dem Menüeintrag „Einstellungen“ geändert werden.

2. ZEIT EINSTELLEN

Nach der Auswahl der Sprache muss die aktuelle Zeit eingestellt werden: Auf dem Display blinken die beiden Stundenziffern.



Den *Einstellknopf* drücken, um die korrekte Uhrzeit einzustellen und **OK** drücken: Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern.



Den *Einstellknopf* drücken, um die korrekten Minuten einzustellen und **OK** zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden.

3. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Haushaltsnetzwerk mit einer Leistung von mehr als 3 kW kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden.

Den *Auswahlknopf* drehen, bis "SETTING" auf dem Display erscheint, dann **OK** zur Bestätigung drücken. Den *Einstellknopf* drehen, um den Menüpunkt "Power" auszuwählen und **OK** zur Bestätigung drücken.



Den *Einstellknopf* drehen, um "Niedr" zu wählen und **OK** zur Bestätigung drücken.



4. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal.

Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehöerteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C aufheizen, ideal ist die Verwendung einer Funktion mit Luftzirkulation (z.B. „Heißluft“ oder „Umluft“). Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

Bitte beachten: Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Den *Auswahlknopf* drehen, um den Ofen einzuschalten und die gewünschte Funktion erscheint auf dem Display: Das Display zeigt das Symbol für die Funktion und die Grundeinstellungen an.



Zur Auswahl eines Menüpunkts (der Bildschirm zeigt den ersten verfügbaren Menüpunkt an), den *Einstellknopf* drehen, bis der gewünschte Menüpunkt erscheint.

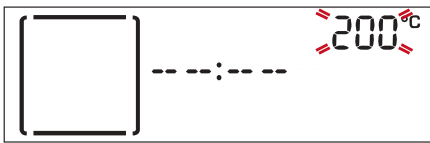


Zur Bestätigung der Auswahl drücken Sie **OK**: Auf dem Display erscheinen die Grundeinstellungen.

2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können.

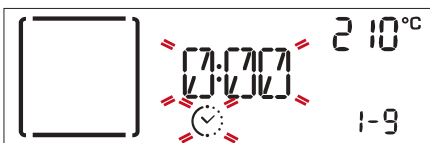
TEMPERATUR/GRILLSTUFE




Wenn der Wert auf dem Display blinkt, den *Einstellknopf* drehen, um ihn zu ändern, dann mit **OK** bestätigen und die folgenden Einstellungen ändern (wenn möglich).


Bitte beachten: Sobald die Funktion aktiviert wurde, kann die Temperatur mit dem *Einstellknopf* geändert werden.

DAUER




Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, den *Einstellknopf* zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, und anschließend **OK** zur Bestätigung drücken.

Die Garzeit muss NICHT eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird: Drücken Sie **OK** zum Bestätigen und Starten der Funktion. In diesem Fall kann kein Garzeitende durch Programmierung einer Startverzögerung eingestellt werden.

Bitte beachten: Die während dem Garvorgang eingestellte Garzeit kann durch Drücken von  angepasst werden: mit dem *Einstellknopf* berichtigen und dann mit **OK** bestätigen.

EINSTELLEN DES GARZEITENDES (STARTVERZÖGERUNG)


Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Das Display zeigt die Endzeit, während das Symbol  blinkt.



Den *Einstellknopf* drehen, um das gewünschte Garende einzustellen, dann mit **OK** bestätigen und die Funktion starten. Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.



Hinweise: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als in der Gartabelle angegeben.

Während der Wartezeit kann mit dem *Einstellknopf* das programmierte Garzeitende geändert oder  zur Änderung der Einstellungen gedrückt werden.

Hinweis: Die Startvorwahl zum Starten der Funktion ist für Grill- und Turbo Grill-Funktionen nicht verfügbar.

3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Nachdem die erforderlichen Einstellungen getätigt wurden, **OK** drücken, um das Garende zu bestätigen und die Funktion zu aktivieren.

Bitte beachten: Nach dem Starten des Garvorgangs, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion.



Sie können den *Auswahlknopf* drehen, um  die aktivierte Funktion jederzeit zu unterbrechen.

4. VORHEIZEN

Einige Funktionen besitzen eine Ofenvorheizphase: Nach dem Start der Funktion zeigt das Display an, dass die Vorheizphase aktiviert wurde.



Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat:



An dieser Stelle die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang starten.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben. Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen. Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase. Sie können die gewünschte Ofentemperatur jederzeit mit dem *Einstellknopf* ändern.

5. ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.



OK drücken, um den Garvorgang in manuellem Modus fortzusetzen (ohne eine programmierte Garzeit) oder den *Einstellknopf* drehen, um die Garzeit durch Einstellen einer neuen Dauer zu verlängern. In beiden Fällen werden die Einstellungen der Temperatur bzw. der Grillstufen beibehalten.

ANBRÄUNEN

Mit einigen Funktionen des Ofens kann die Oberfläche der Speise durch Aktivierung des Grills nach Beendigung des Garvorgangs gebräunt werden.




Wenn das Display die entsprechende Nachricht anzeigt, bei Bedarf OK drücken, um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten.



Sie können die Funktion jederzeit beenden, indem Sie den *Auswahlknopf* auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

. TIMER


Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Für die Aktivierung dieser Funktion sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und anschließend den *Einstellknopf* drehen: Das Symbol  blinkt auf dem Display.



Um die gewünschte Dauer einzustellen, den

Einstellknopf drehen und mit OK den Timer aktivieren. Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Bildschirm erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.




Bitte beachten: Der Timer aktiviert keinen Garzyklus. Mit dem *Einstellknopf* die auf dem Timer eingestellte Zeit ändern;  drücken, um den Timer zu einem beliebigen Zeitpunkt auszuschalten.

Sobald der Timer aktiviert wurde, kann auch eine Funktion ausgewählt und aktiviert werden.


Den *Auswahlknopf* drehen, um den Ofen einzuschalten und dann die gewünschte Funktion auswählen.

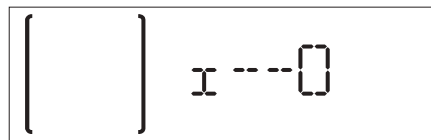
Sobald die Funktion gestartet wurde, setzt der Timer eigenständig das Rückzählen fort, ohne die Funktion selbst zu beeinträchtigen.



Um den Timer auszuschalten, den *Auswahlknopf* auf 0 drehen, um die aktive Funktion zu stoppen und dann  drücken.

. TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Tasten OK und  gleichzeitig für mindestens fünf Sekunden gedrückt halten.



Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.

Bitte beachten: Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs aktiviert werden. Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drehen des *Auswahlknopfs* auf 0 ausgeschaltet werden.

. AUTOMATISCHE REINIGUNG – PYROLYSE

Vor Aktivierung dieser Funktion, sicherstellen dass Sie alle Zubehörteile aus dem Ofen entfernt haben, einschließlich der Seitengitter.

Drehen Sie den *Auswahlknopf*, um die automatische Reinigungsfunktion anzuwählen.

Hinweis: Entfernen Sie starke Rückstände im Backofeninnern und reinigen Sie das Türinnenglas, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden.



Sie können zwischen zwei Selbstreinigungszyklen wählen: ein komplettes und schnelles Programm (ECO).



Drehen Sie den *Einstellknopf* um den gewünschten Zyklus anzuwählen und drücken Sie **OK**, um die Einstellung zu bestätigen.

Der Ofen beginnt das Selbstreinigungsprogramm und die Tür verschließt sich automatisch: Eine Warnmeldung erscheint auf dem Display, zusammen mit dem Rückzählen zur Angabe des laufenden Programmstatus.



Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist.



Dann zeigt das Display die aktuelle Zeit an.

Bitte beachten: Wie bei den anderen manuellen Funktionen kann auch die Endzeit für den automatischen Reinigungszyklus eingestellt werden.

HILFREICHE TIPPS

LESEN DER GARTABELLE





















Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Bei der Verwendung der Funktion „Heißluft“ lassen sich verschiedene Speisen, welche die gleiche Gartemperatur erfordern (z. B.: Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig garen. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

GARTABELLE







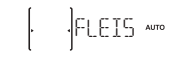











REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBELEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen	} BAKKW AUTO	-	160-180	30-90	2/3
		Ja	160-180	30-90	4 1
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)	} BAKKW AUTO	-	160-200	30 - 85	3
		Ja	160-200	35-90	4 1
Plätzchen (Kekse), Törtchen	} BAKKW AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3
		Ja	160-170	20-45	4 1
		Ja	160-170	20-45 ***	5 3 1
Beignets	} BAKKW AUTO	Ja	180-200	30-40	3
		Ja	180-190	35-45	4 1
		Ja	180-190	35-45 ***	5 3 1
Meringen	} BAKKW AUTO	Ja	90	110-150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140-160 ***	5 3 1
Pizza (dünn, dick, Focaccia)	} PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2
		Ja	220 - 240	20-40	4 1
		Ja	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Brotlaib 1 kg	} BROT AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2
Brötchen	} BROT AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2
Brot		Ja	180-200	30 - 60	4 1
Tiefgekühlte Pizza	} PIZZA AUTO	Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
Salzige Kuchen (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)	} BAKKW AUTO	Ja	180-190	40-55	2 / 3
		Ja	180-190	45 - 60	4 1
		Ja	180-190	45-70 ***	5 3 1
Blätterteigtörtchen/salziges Blätterteiggebäck	} BAKKW AUTO	Ja	190-200	20-30	3
		Ja	180-190	20-40	4 1
		Ja	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasagne/Soufflé	} AUFLA AUTO	-	190-200	40 - 65	3

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
Nudelauflauf/Cannelloni		-	190-200	25 - 45	3
Lamm/Kalb/ Rind/Schwein 1 kg		-	190-200	60 - 90	3
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		-	200-230	50 - 80	3
Puter / Gans 3 kg		-	190-200	90 - 150	2
Fisch gebacken / in Folie (Filet, ganz)		Ja	180-200	40-60	3
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180-200	50-60	2
Getoastetes Brot		-	3 (hoch)	3-6	5
Fischfilets/Scheiben		-	2 (mittel)	20-30 *	4 3
Würstchen, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		-	2 - 3 (mittel - hoch)	15 - 30 *	5 4
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2 (mittel)	55-70 **	2 1
Roastbeef englisch 1 kg		-	2 (mittel)	35-50 **	3
Lammkeule, Haxe		-	2 (mittel)	60-90 **	3
Bratkartoffeln		-	2 (mittel)	35-55 **	3
Gemüsegratin		-	3 (hoch)	10-25	3
Lasagne und Fleisch		Ja	200	50-100 ***	4 1
Fleisch und Kartoffeln		Ja	200	45-100 ***	4 1
Fisch und Gemüse		Ja	180	30-50 ***	4 1
Komplette Mahlzeit: Obsttorte (Einschubebene 5)/ Lasagne (Einschubebene 3)/ Fleisch (Einschubebene 1)		Ja	190	40-120 ***	5 3 1
Gefüllte Bratenstücke		-	200	80-120 ***	3
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)		-	200	50-100 ***	3

* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

** Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).

*** Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

MANUELLE FUNKTIONEN						
	Ober- & Unterhitze	Grill	Grill + Heißluft	Heißluft	Konvektionsbacken	Eco Heißluft
COOKASSIST						
	Fleisch	Geflügel	Auflauf	Brot	Pizza	Backwaren/Torten
ZUBEHÖRTEILE						
	Rost	Backblech oder Kuchenform auf Rost	Fettpfanne / Süßspeisentablett / Backblech auf Rost	Fettpfanne	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Backblech

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist.
Keine Dampfreiniger verwenden.

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

Schutzhandschuhe tragen.

AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Verwenden Sie keine korrosiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.

- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden .

ZUBEHÖRTEILE

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

••• REINIGUNG DES GARRAUMS MIT DEM PYROLYSEZYKLUS

Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.
Kinder und Tiere während und nach dem

Pyrolysezyklus (bis die Belüftung des Raums abgeschlossen ist) vom Ofen entfernt halten.

Mit dieser Funktion lassen sich bei den Garvorgängen entstandene Spritzer beseitigen. Bei hohen Temperaturen verwandeln sich Speiserückstände in Ablagerungen, die einfach mit einem feuchten Schwamm abgewischt werden können, sobald der Ofen abgekühlt ist.

Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.

Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile aus dem Ofen entfernen (einschließlich der Seitengitter).

Entfernen Sie für optimale Reinigungsergebnisse starke Rückstände im Backofeninnern und reinigen Sie das Türinnenglas, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden.

Der Ofen besitzt zwei unterschiedliche pyrolytische Reinigungsfunktionen: das komplette Programm sorgt für eine gründliche Reinigung, wenn der Ofen extrem schmutzig ist, während das schnelle Programm (ECO) kürzer ist und weniger Energie verbraucht, und somit für den regelmäßigen Gebrauch geeignet ist. Die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

Bitte beachten: Die Tür kann während der pyrolytischen Reinigung nicht geöffnet werden. Sie bleibt verschlossen, bis die Temperatur auf ein akzeptables Niveau reduziert wird.

Den Raum während und nach der pyrolytischen Reinigung lüften (bis der Raum vollständig belüftet ist).

AUSWECHSELN DER LAMPE

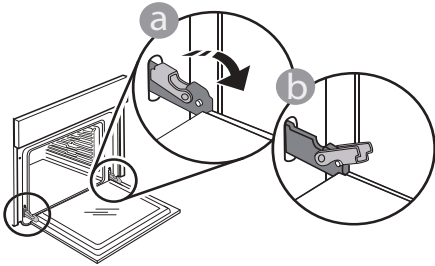
1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abnehmen, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung anbringen.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25–40 W / 230 V Typ E-14, T300 °C oder Halogenlampen mit 20–40W/230 V Typ G9, T300 °C. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

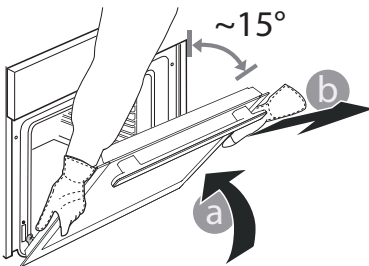
Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



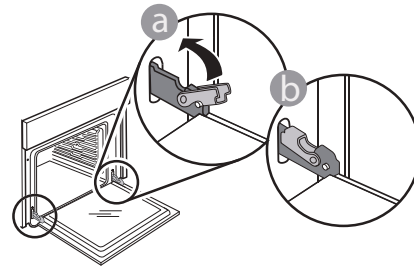
2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.



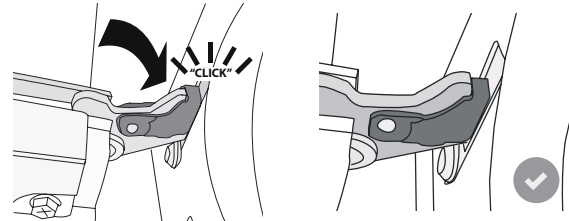
3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen.

Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.



Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, dass sich die Haken in der korrekten Position befinden.



5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.

LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Die Tür lässt sich nicht öffnen.	Der Reinigungszyklus läuft. Störung in der Türverriegelung.	Das Ende der Funktion abwarten und den Ofen abkühlen lassen. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwareproblem.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

SUPPORT

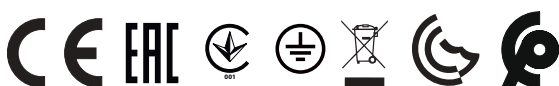
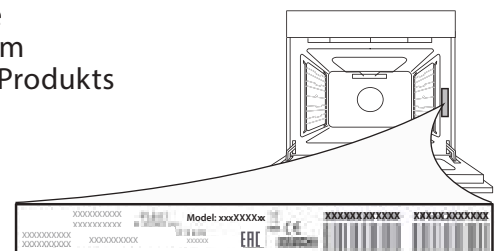
Bei Betriebsstörungen wenden Sie sich bitte an einen Franke Technischen Kundenservice.

Nehmen Sie nie die Dienste nicht autorisierter Techniker in Anspruch.

Machen Sie bitte folgende Angaben:

- Art des Fehlers
- Gerätemodell (Art./Code)
- Seriennummer (S.N.) auf dem typenschild, an der rechten Kante des Backofeninnenraums (bei offener Backofentür sichtbar).

Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben..

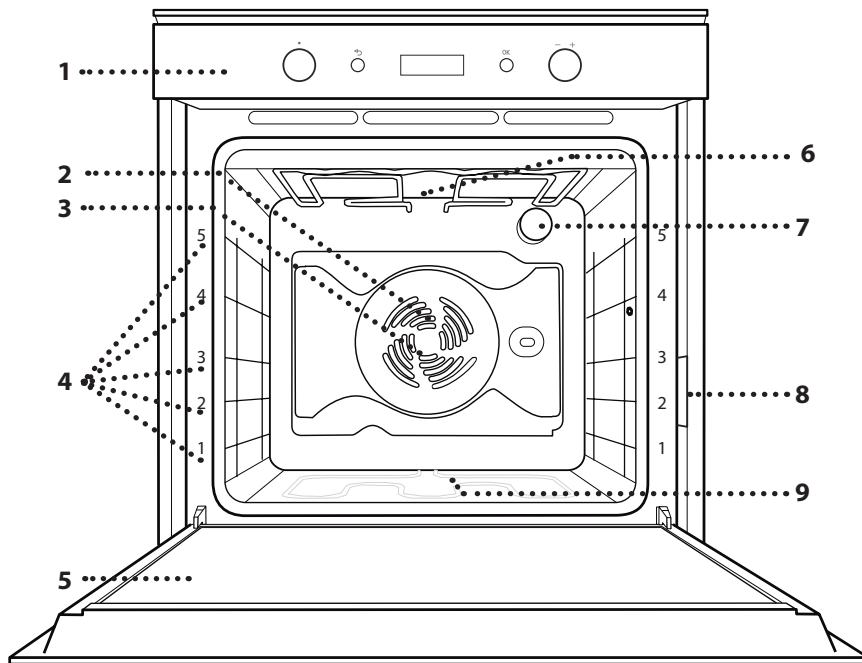


SOMMAIRE

APERÇU.....	30
BANDEAU DE COMMANDE	30
ACCESSOIRES	31
FONCTIONS	32
PREMIÈRE UTILISATION.....	33
USAGE QUOTIDIEN.....	34
CONSEILS UTILES	36
TABLEAU DE CUISSON.....	37
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	39
GUIDE DE DÉPANNAGE	41
ASSISTANCE.....	41

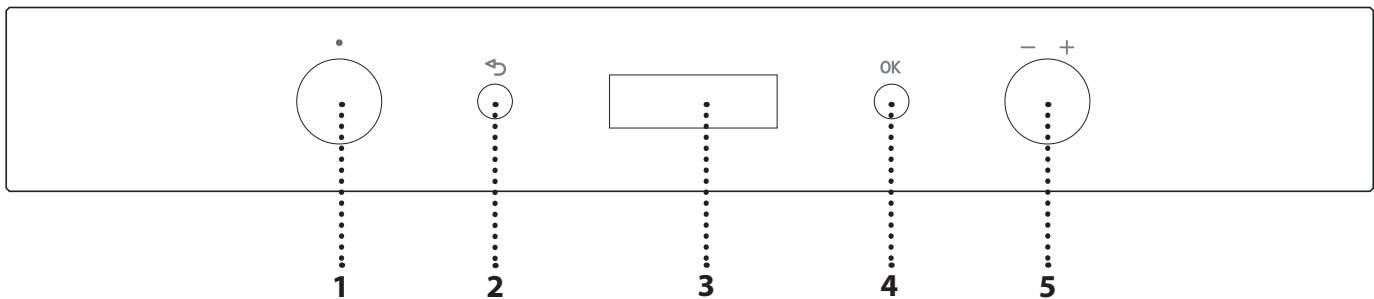
GUIDE DE L'UTILISATEUR

APERÇU



1. Bandeau de commande
2. Ventilateur
3. Élément chauffant rond (invisible)
4. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
5. Porte
6. Élément de chauffage supérieur/grill
7. Ampoule
8. Plaque signalétique (ne pas enlever)
9. Élément chauffant inférieur (invisible)

BANDEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION
Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position 0 pour éteindre le four.

2. RETOUR
Pour retourner au menu précédent.

3. ÉCRAN

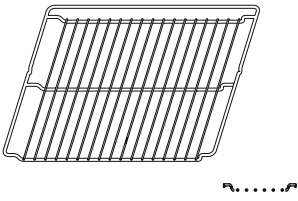
4. TOUCHE DE CONFIRMATION
Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

5. BOUTON DE RÉGLAGE
Pour naviguer à travers les menus et confirmer ou changer les réglages.

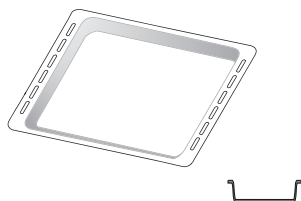
Veuillez noter : Tous les boutons sont de type bouton-poussoir. Appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

ACCESSOIRES

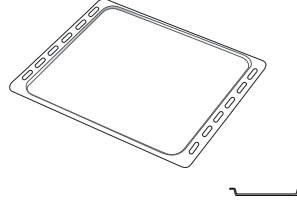
GRILLE MÉTALLIQUE



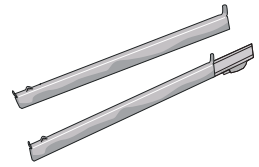
LÈCHEFRITE



PLAQUE DE CUISSON



GRILLES COULISSANTES



Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.
Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

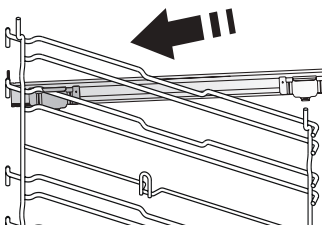
INSÉRER LA GRILLE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.

Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

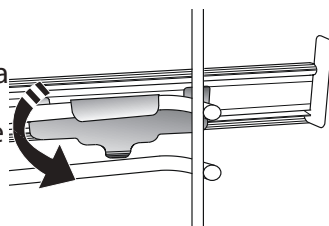
INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES

Enlevez les supports de grille du four et enlevez la protection de plastique des grilles coulissantes.



Attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe en place.

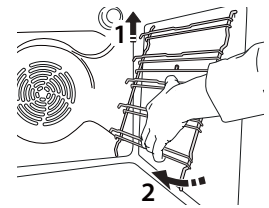
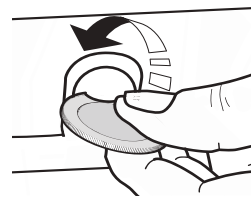
Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



Veillez noter : les grilles coulissantes peuvent être installées sur le niveau de votre choix.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- Pour enlever les supports de grille, soulevez-les et retirez la partie inférieure de ses supports : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.



FNCTIONS

0 OFF
Pour éteindre le four.

CONVEC NATURELLE *
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

CONVECTION FORCÉE
Pour cuire de la viande ou des gâteaux avec un centre liquide sur une seule grille.

CHALEUR PULSÉE
Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.

GRIL
Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.

TURBO GRILL
Pour rôtir de grosses pièces de viande (cuisses, rosbif, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille. Le tournebroche (selon le modèle) peut être utilisé avec cette fonction.

MAXI COOKING
Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez le 1er ou le 2e gradin en fonction de la taille du morceau de viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Nous vous conseillons de tourner la viande durant la cuisson pour obtenir un dorage uniforme des deux côtés. Il est préférable d'arroser la viande de temps en temps pour qu'elle ne sèche pas trop.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE
Pour préchauffer le four rapidement.

ÉCO CHALEUR PULSÉE *
Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque vous utilisez cette fonction, le voyant ÉCO reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur OK . Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.

NETTOYAGE PYROLYSE
Pour éliminer les résidus de cuisson avec un cycle de température extrêmement élevée. Il est possible de sélectionner entre deux cycles de nettoyage automatique : un cycle complet et un cycle rapide (ÉCO). Nous suggérons d'utiliser le cycle complet uniquement en cas de four très sale, et le cycle réduit si l'on utilise la fonction à des intervalles réguliers.

SETTING
Pour changer les réglages du four (heure, langue, volume du signal sonore, luminosité, mode ÉCO, unité de mesure, puissance).

Veillez noter : Lorsque le mode Éco actif, la luminosité de l'écran est réduite et l'ampoule s'éteint pour économiser de l'énergie. Vous pouvez les rallumer temporairement en appuyant sur une des touches.

COOKASSIST

VIANDES
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour la viande. Cette fonction active de façon intermittente le ventilateur à basse vitesse pour empêcher les aliments de trop sécher.


VOLAILLE
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour la volaille. Cette fonction active de façon intermittente le ventilateur à basse vitesse pour empêcher les aliments de trop sécher.


RAGOÛT
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour les pâtes.

PAIN
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pain.


PIZZA
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pizza.

* Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65/2014

 **GATEAUX** AUTO
 Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de gâteaux (gâteaux à pâte levée, fourrés, tartes, etc.).

 **LEVAGE DE LA PÂTE** AUTO
 Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.

 **MAINTENIR AU CHAUD** AUTO
 Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

 **CUISSON LENTE** AUTO
 Pour cuire la viande et le poisson lentement tout en les gardant tendres et succulents. Nous vous conseillons de saisir les rôtis dans une plaque en premier pour dorer la viande et aider à sceller ses jus naturels. Les temps de cuisson varient entre deux heures pour un poisson de 300 g et quatre à cinq heures pour un poisson de 3 kg, et de quatre heures pour le rôti de viande de 1 kg à six ou sept heures pour le rôti de 3 kg. Pour la viande, la durée est de 4 heures pour un rôti de 1 kg à 6 ou 7 heures pour un rôti de 3 kg.

PREMIÈRE UTILISATION

1. VEUILLEZ SÉLECTIONNER UNE LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : « ENGLISH » défile à l'écran.



Tournez le *bouton de réglage* pour naviguer à travers la liste de langues disponibles et sélectionnez la langue désirée.

Appuyez sur **OK** pour confirmer la sélection.

Veillez noter : La langue peut aussi être changée plus tard à partir du menu « Réglages ».

2. RÉGLER L'HEURE

Après avoir sélectionné la langue, vous devez régler l'heure : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure et appuyez sur **OK** : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran.



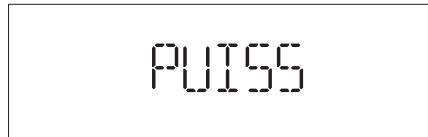
Tournez le *bouton de réglage* pour régler les minutes et appuyez sur **OK** pour confirmer.

Veillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

3. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur.

Tournez le *bouton de sélection* pour afficher « SETTING » à l'écran, appuyez ensuite sur **OK** pour confirmer. Tournez le *bouton de réglage* pour sélectionner « Power » dans le menu et appuyez sur **OK** pour confirmer.



Tournez le *bouton de réglage* pour sélectionner « Bas » et appuyez sur **OK** pour confirmer.



4. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : Ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Convection forcée »). Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

Veillez noter : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

USAGE QUOTIDIEN

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Tournez le *bouton de sélection* pour allumer le four et afficher à l'écran la fonction désirée : L'écran affiche le voyant de la fonction et les réglages de base.



Pour sélectionner un élément du menu (l'écran affiche le premier élément disponible), tournez le *bouton de réglage* pour afficher l'élément désiré.

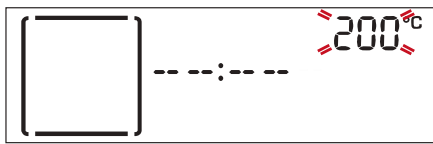


Appuyez sur **OK** pour confirmer la sélection : L'écran affiche les réglages de base.

2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

TEMPÉRATURE/NIVEAU DE LA GRILLE




Lorsque la valeur clignote à l'écran, utilisez le *bouton de réglage* pour la changer, appuyez ensuite sur **OK** pour confirmer et continuer avec les réglages suivants (le cas échéant).


Veuillez noter : Une fois la fonction active, la température peut être changée en utilisant le *bouton de réglage*.

DURÉE




Lorsque le voyant  clignote à l'écran, utilisez le *bouton de réglage* pour régler le temps de cuisson désiré, et appuyez ensuite sur **OK** pour confirmer.

Vous n'avez pas à régler la durée de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : Appuyez sur **OK** pour confirmer et lancer la fonction. Dans ce cas, vous ne pouvez pas régler la fin de la cuisson en programmant un départ différé.

Veuillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur  : utilisez le *bouton de réglage* pour la modifier et appuyez ensuite sur **OK** pour confirmer.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON (DÉPART DIFFÉRÉ)


Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson. L'écran indique la fin de la cuisson lorsque le voyant  clignote.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure de fin de cuisson désirée, appuyez ensuite sur **OK** pour confirmer et lancez la fonction. Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.



Remarques : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson.

Durant la période d'attente, vous pouvez utiliser le *bouton de réglage* pour modifier le temps de fin du programme, ou appuyez sur  pour changer les réglages.

Remarque : Le démarrage différé de la fonctionnalité n'est pas disponible pour les fonctions Grill et Turbo-grill.

3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois les réglages désirés terminés, appuyez sur **OK** pour confirmer l'heure de fin de cuisson et activez la fonction.

Veuillez noter : Une fois la cuisson est commencée, l'écran affiche le meilleur niveau pour chaque fonction.



Vous pouvez tourner le *bouton de sélection* sur 0 en tout temps pour interrompre la fonction en cours.

4. PRÉCHAUFFAGE

Certaines fonctions ont une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.



Une fois cette phase complétée, un signal sonore et l'écran

indiquent que le four a atteint la température désirée :



À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, et commencez la cuisson.

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus. Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage.

Vous pouvez toujours changer la température désirée pour le four en utilisant le *bouton de réglage*.

5. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



Appuyez sur **OK** pour continuer la cuisson en mode manuel (sans temps de cuisson programmé), ou tournez le *bouton de réglage* pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée.

Dans les deux cas, les réglages pour la température ou le niveau du gril sont conservés.

BRUNISSAGE

Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.




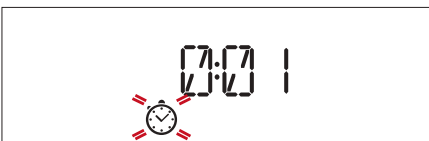
Lorsque l'écran affiche le message pertinent, au besoin, appuyez sur **OK** pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.



Vous pouvez arrêter la fonction à tout moment en tournant le *bouton de sélection* à 0 pour éteindre le four.

. TIMER

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour activer la fonction, assurez-vous que le four est éteint et tournez le *bouton de réglage* : Le voyant  clignote à l'écran.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler la durée requise et appuyez sur **OK** de nouveau pour activer la minuterie.

Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.



Veillez noter: La minuterie ne démarre pas de cycle de cuisson.


Utilisez le *bouton de réglage* pour changer le temps réglé sur la minuterie; appuyez sur  pour éteindre la minuterie en tout temps.

Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi sélectionner et activer une fonction.


Tournez le *bouton de sélection* pour allumer le four, sélectionnez ensuite la fonction désirée.

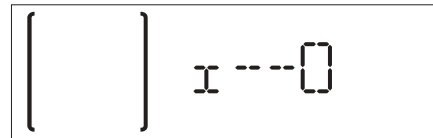
Une fois que la fonction est activée, la minuterie continu son compte à rebours sans interférence avec la fonction.



Pour éteindre la minuterie, tournez le bouton de sélection sur 0 pour interrompre la fonction en cours, appuyez ensuite sur .

. VERROUILLAGE DES TOUCHES

Pour verrouiller le clavier, appuyez en même temps sur **OK** et  pendant au moins cinq secondes.



Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veillez noter : Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, le four peut être éteint en tout temps en tournant le *bouton de sélection* sur 0 .

. NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO

Avant de lancer cette fonction, assurez-vous que tous les accessoires sont retirés du four, incluant les supports de grille.

Tournez le *bouton de sélection* pour sélectionner la fonction de nettoyage automatique.

Remarque : Enlevez les résidus excessifs à l'intérieur de la cavité et nettoyez la porte intérieure avant d'utiliser la fonction pyrolyse.



Il est possible de choisir entre deux cycles de nettoyage automatique : un cycle complet et un cycle rapide (ÉCO).



Tournez le *bouton de réglage* pour sélectionner le cycle désiré et appuyez sur **OK** pour confirmer. Le four commence un cycle d'auto-nettoyage et la porte se verrouille automatiquement : un message d'avertissement et le compte à rebours apparaissent à l'écran, indiquant le progrès du cycle.



Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire.



L'affichage indique alors l'heure actuelle.

Veillez noter : comme avec d'autres manuelles, il est possible de régler un temps de fin pour le cycle de nettoyage automatique.

CONSEILS UTILES




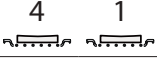



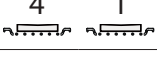



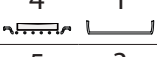





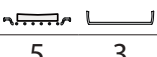





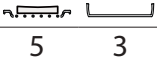





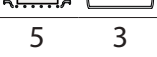

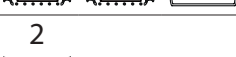
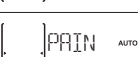





















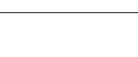

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

CUISSON D'ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Chaleur pulsée » permet de cuire simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes), sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée	 GATEA AUTO	-	160-180	30-90	2/3 
		Oui	160-180	30-90	4 1 
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)	 GATEA AUTO	-	160-200	30 - 85	3 
		Oui	160-200	35-90	4 1 
Biscuits/tartelettes	 GATEA AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3 
		Oui	160-170	20-45	4 1 
		Oui	160-170	20-45 ***	5 3 1 
Chouquettes		Oui	180-200	30-40	3 
		Oui	180-190	35-45	4 1 
		Oui	180-190	35-45 ***	5 3 1 
Meringues		Oui	90	110-150	3 
		Oui	90	130 - 150	4 1 
		Oui	90	140-160 ***	5 3 1 
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)	 PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2 
		Oui	220 - 240	20-40	4 1 
		Oui	220 - 240	25-50 ***	5 3 1 
Pain 1 kg	 PAIN AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2 
Petits pains	 PAIN AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2 
Pain		Oui	180-200	30 - 60	4 1 
Pizza surgelée	 PIZZA AUTO	Oui	250	10 - 15	3 
		Oui	250	10 - 20	4 1 
Quiches et tartes salés (tarte aux légumes, quiche)		Oui	180-190	40-55	2 / 3 
		Oui	180-190	45 - 60	4 1 
		Oui	180-190	45-70 ***	5 3 1 
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		Oui	190-200	20-30	3 
		Oui	180-190	20-40	4 1 
		Oui	180-190	20-40 ***	5 3 1 
Lasagne/soufflé	 RAGOU AUTO	-	190-200	40 - 65	3 

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Pâtes au four/cannellonis		-	190-200	25 - 45	3
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg		-	190-200	60 - 90	3
Poulet/lapin/canard 1 kg		-	200-230	50 - 80	3
Dinde/oie 3 kg		-	190-200	90 - 150	2
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	180-200	40-60	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180-200	50-60	2
Pain grillé		-	3 (Élevée)	3-6	5
Filets/tranches de poisson		-	2 (Moyenne)	20-30 *	4 3
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moyenne-Élevée)	15 - 30 *	5 4
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		-	2 (moyenne)	55-70 **	2 1
Rosbif saignant 1 kg		-	2 (moyenne)	35-50 **	3
Gigot d'agneau/jarret		-	2 (Moyenne)	60-90 **	3
Pommes de terre rôties		-	2 (moyenne)	35-55 **	3
Gratin de légumes		-	3 (Élevée)	10-25	3
Lasagnes & viande		Oui	200	50-100 ***	4 1
Viandes et pommes de terre		Oui	200	45-100 ***	4 1
Poisson et légumes		Oui	180	30-50 ***	4 1
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagnes (niveau 3)/ viande (niveau 1)		Oui	190	40-120 ***	5 3 1
Rôtis farcis		-	200	80-120 ***	3
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)		-	200	50-100 ***	3

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson).

*** Temps approximatif : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

FONCTIONS MANUELLES						
	Convection	Grill (Gril)	Turbogrill	Chaleur pulsée	Convection forcée	Éco Chaleur pulsée
COOKASSIST						
	Viandes	Volaille	Ragoût	Pain	Pizza	Pâtisserie
ACCESSOIRES						
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite / Moule à gâteaux / plaque de cuisson sur grille	Lèche-frite	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau	Plaque de cuisson

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Portez des gants de protection.

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

NETTOYER LE COMPARTIMENT DE CUISSON AVEC LE CYCLE PYRO

Ne touchez pas le four pendant le cycle Pyro. Éloignez les enfants et les animaux du four

pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.

Cette fonction vous permet d'éliminer des résidus d'aliments en utilisant une température élevée. Les résidus d'aliments se transforment en dépôts qui peuvent facilement être essuyés avec une éponge humide une fois que le four est refroidi.

Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Enlevez tous les accessoires du four (incluant les supports de grille) avant de lancer la fonction de nettoyage Pyro.

Pour des résultats de nettoyage optimum, enlevez les résidus excessifs à l'intérieur de la cavité et nettoyez la porte intérieure avant d'utiliser la fonction pyrolyse.

Le four dispose de deux fonctions de nettoyage à pyrolyse différentes : le cycle complet permet un nettoyage en profondeur lorsque le four est très sale, alors que le cycle rapide (ÉCO) est plus court et consomme moins d'énergie, il peut donc être utilisé à intervalles réguliers.

Utilisez la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Veillez noter : La porte du four ne peut pas être ouverte durant le nettoyage à pyrolyse. Elle reste verrouillée jusqu'à ce que la température atteigne un niveau acceptable.

Aérez la pièce pendant et après le cycle de nettoyage par pyrolyse (la pièce doit être complètement aérée).

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

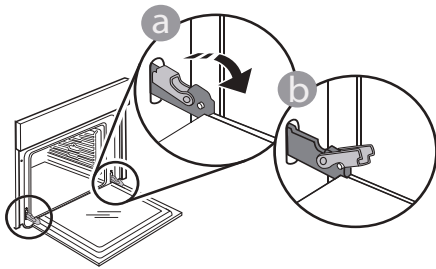
1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.
2. Enlevez le capot de l'ampoule, remplacez l'ampoule et revissez le capot.
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veuillez noter : Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40W/230V type E-14, T300°C, ou des ampoules halogènes de 20-40W/230 V type G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

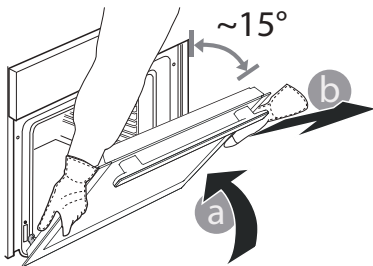
Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



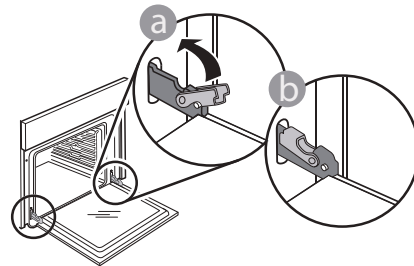
2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.



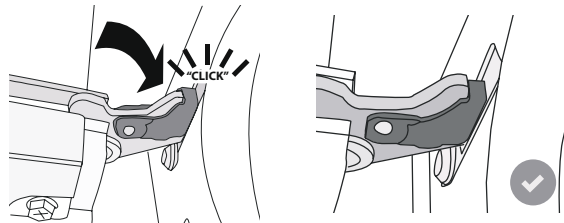
3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
La porte ne s'ouvre pas.	Cycle de nettoyage en cours. Défaillance du verrou de la porte.	Attendez la fin du cycle de fonction et laissez le four refroidir. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Problème de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.



WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

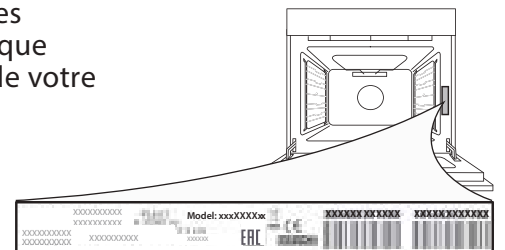
ASSISTANCE

En cas de problèmes de fonctionnement, contactez un Centre de service technique Franke.
Ne faites jamais appel aux services de techniciens non-agrèés.

Communiquez :

- le type de panne
- le modèle d'appareil (art./Code)
- le numéro de série (S.N.) sur la plaque signalétique, situé sur le bord droit de la cavité du four (visible quand la porte du four est ouverte).

Lorsque vous contactez notre Centre de service, indiquez les codes fournis sur la plaque d'identification de votre produit.

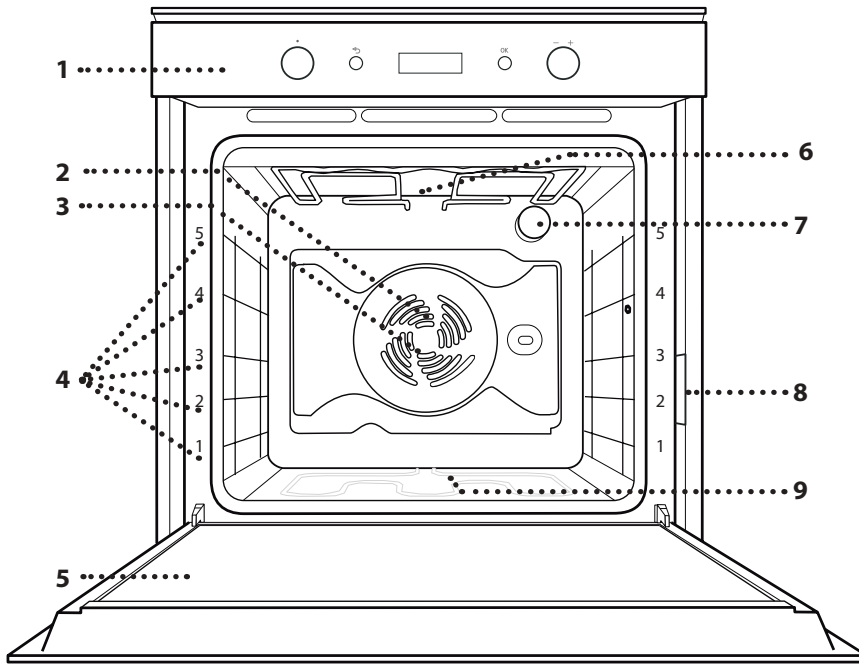


SOMMARIO

DESCRIZIONE GENERALE.....	43
PANNELLO COMANDI.....	43
ACCESSORI.....	44
FUNZIONI.....	45
PRIMO UTILIZZO.....	46
USO QUOTIDIANO.....	47
CONSIGLI UTILI.....	49
TABELLA DI COTTURA.....	50
PULIZIA E MANUTENZIONE.....	52
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	54
ASSISTENZA.....	54

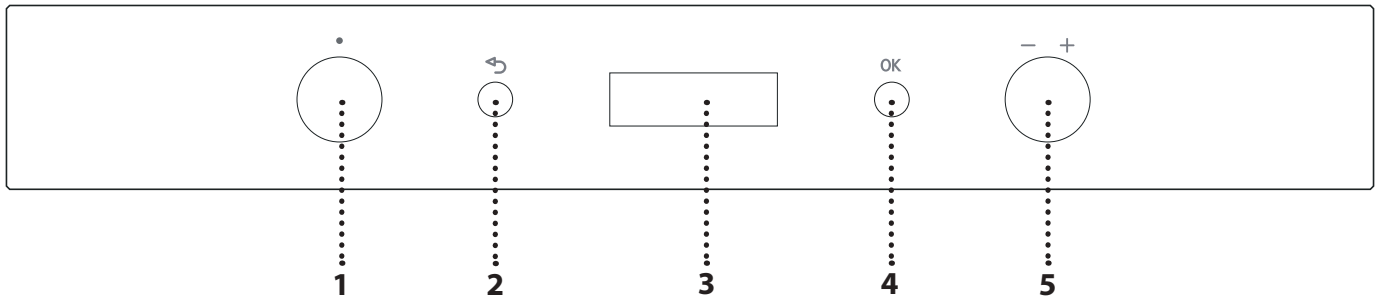
ISTRUZIONI PER L'USO

DESCRIZIONE GENERALE



1. Pannello comandi
2. Ventola
3. Resistenza circolare (non visibile)
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
5. Porta
6. Resistenza superiore / grill
7. Luce
8. Targhetta matricola (da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore (non visibile)

PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Ruotare nella posizione 0 per disattivare il forno.

2. INDIETRO

Per tornare alla schermata di impostazione precedente.

3. DISPLAY

4. TASTO DI CONFERMA

Per confermare la selezione di una funzione o un valore impostato.

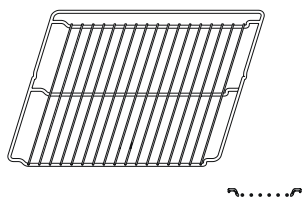
5. MANOPOLA DI REGOLAZIONE

Per scorrere i menu, impostare o modificare i valori.

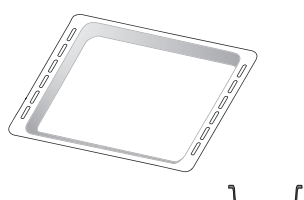
Nota: Le manopole sono a scomparsa; premere al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

ACCESSORI

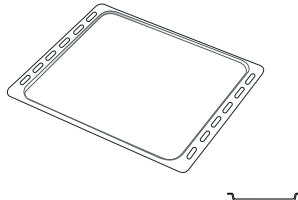
GRIGLIA



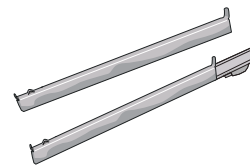
LECCARDA



TEGLIA



GUIDE SCORREVOLI



Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.
È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

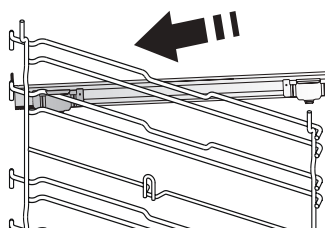
INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

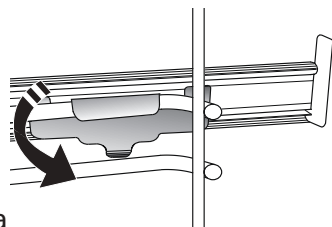
MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI

Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.



Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa; abbassare in posizione l'altra clip.

Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.

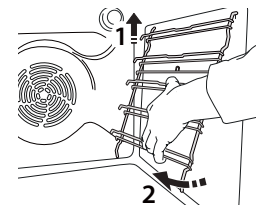
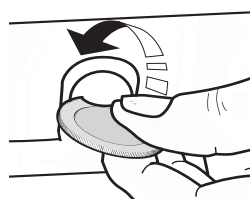


Nota: le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.

TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI


• Per togliere le griglie, sollevare le griglie prima di scostare la parte inferiore dalle proprie sedi: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.


• Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.



FUNZIONI


	OFF Per spegnere il forno.
	STATICO* Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.
	VENTILATO Per cuocere carni o torte con ripieno liquido su un solo ripiano.
	TERMOVENTILATO Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.
	GRILL Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla a un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
	TURBO GRILL Per arrostitire grossi tagli di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura: posizionarla a un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, se presente.
	MAXI COOKING Per cuocere carni di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Utilizzare il 1° o il 2° livello in base alle dimensioni della carne. Non occorre preriscaldare il forno. Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una brunitura omogenea in entrambi i lati. E' preferibile inumidirla di tanto in tanto per non farla seccare eccessivamente.
	PRERISCALDAMENTO RAPIDO Per preriscaldare rapidamente il forno.
	ECO TERMOVENTILATO* Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere temporaneamente riaccesa premendo OK . Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.


 **PULIZIA PIROLITICA**
Per eliminare lo sporco generato dalla cottura tramite un ciclo ad altissima temperatura. E' possibile selezionare due cicli di autopulizia: un ciclo completo e un ciclo ridotto (ECO). Si suggerisce di utilizzare il ciclo completo solo in caso di forno molto sporco e il ciclo ridotto se si usa la funzione a intervalli regolari.

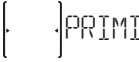
 **IMPOSTAZIONI**
Per modificare le impostazioni del forno (ora, lingua, volume del segnale acustico, luminosità, modalità ECO, unità di misura, potenza).


Nota: con la modalità ECO attivata, la luminosità del display si riduce e la luce si spegne per risparmiare energia. La pressione su qualsiasi tasto provoca la loro momentanea riattivazione.

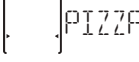
COOKASSIST

 **CARNE**
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per le carni. Questa funzione attiva a intermittenza la ventola a bassa velocità per evitare che i cibi si seccino eccessivamente.

 **POLLAME**
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per il pollame. Questa funzione attiva a intermittenza la ventola a bassa velocità per evitare che i cibi si seccino eccessivamente.


 **PRIMI PIATTI**
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per le pietanze a base di pasta.


 **PANE**
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pane.


 **PIZZA**
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pizza.

 **TORTE DOLCI**
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per torte di qualsiasi tipo (torte lievitate, torte ripiene, crostate, ecc...).

* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014

 **LIEVITI** AUTO **LIEVITAZIONE**
Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Per preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.

 **MANTENE** AUTO **MANTENERE IN CALDO**
Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

 **COTTU** AUTO **COTTURA LENTA**
Per cuocere delicatamente la carne e il pesce mantenendo gli alimenti più teneri e succosi. Per gli arrostiti, si suggerisce di farli dorare prima in padella per creare una rosolatura esterna al fine di trattenere meglio i succhi della carne all'interno. I tempi di cottura vanno dalle 2 ore per pesci da 300g alle 4-5 ore per pesci da 3 kg; per la carne vanno dalle 4 ore per arrostiti da 1 kg alle 6-7 ore per arrostiti da 3 kg. Per la carne, i tempi di cottura vanno dalle 4 ore per tagli da 1 kg a 6-7 ore per tagli da 3 kg.

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: sul display scorre la scritta "ENGLISH".



Ruotare la *manopola di regolazione* per scorrere la lista delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata.

Premere **OK** per confermare la selezione.

Nota: la lingua può essere modificata successivamente dal menu "Impostazioni".

2. REGOLARE L'ORA

Dopo aver selezionato la lingua, sarà necessario impostare l'ora corrente: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora desiderata e premere **OK**: sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare i minuti e premere **OK** per confermare.

Nota: dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

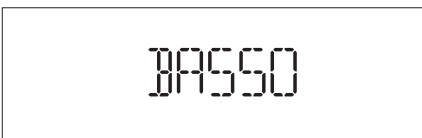
3. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di capacità superiore a 3 kW: nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire il valore. Ruotare la *manopola di selezione* fino a visualizzare sul display "IMPOSTAZIONI", quindi premere **OK** per confermare.

Ruotare la *manopola di regolazione* per selezionare la voce di menu "Power" e premere **OK** per confermare.



Ruotare la *manopola di regolazione* per selezionare "Basso" e premere **OK** per confermare.



4. RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 200°C per circa 1 ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato"). Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

Nota: si raccomanda di ventilare il locale dopo il primo utilizzo.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Ruotare la *manopola di selezione* per accendere il forno, per visualizzare sul display la funzione desiderata: il display mostra l'icona della funzione e i valori di base.



Dove presente, per selezionare una voce di menu (il display mostra la prima voce disponibile) ruotare la *manopola di regolazione* fino a visualizzare la voce desiderata.

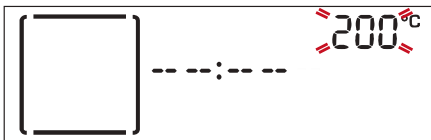


Premere **OK** per confermare: il display mostra i valori di base.

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare.

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL



Quando il valore lampeggia sul display, ruotare la *manopola di regolazione* per modificarlo, quindi premere **OK** per confermare e procedere con le impostazioni seguenti, per tutti i valori che è possibile modificare.

Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura utilizzando la *manopola di regolazione*.

DURATA



Quando l'icona ⌚ lampeggia sul display, utilizzare la *manopola di regolazione* per impostare la durata desiderata, quindi premere **OK** per confermare.

È possibile non impostare la durata per gestire manualmente la cottura: Premere **OK** per confermare e avviare la funzione.

In questo caso, non sarà possibile impostare l'ora di fine cottura, programmando l'avvio ritardato.

Nota: durante la cottura, premendo ↻ è possibile regolare il tempo impostato: utilizzare la *manopola di regolazione* per regolarla, **OK** per confermare.

IMPOSTARE L'ORA DI FINE COTTURA (AVVIO RITARDATO)

In molte funzioni, una volta impostato un tempo di cottura è possibile posticipare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine. Il display mostra l'ora di fine mentre l'icona ⌚ lampeggia.



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere **OK** per confermare, attivando la funzione. Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.



Note: programmare l'avvio ritardato di una cottura, disattiva in ogni caso la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

Durante il tempo di attesa, è possibile utilizzare la *manopola di regolazione* per regolare l'ora di fine programmata o premere ↻ per modificare i valori impostati.

Nota: Il ritardo di avvio della funzionalità non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

3. AVVIARE LA FUNZIONE

OK Una volta che i valori corrispondono a quelli desiderati, premere per confermare l'ora di fine cottura, avviando la funzione.

Nota: una volta avviata la cottura, il display consiglia il livello più adatto per ogni funzione.



Ruotare la *manopola di selezione* su 0 per mettere in pausa in ogni momento la funzione attivata.

4. PRERISCALDAMENTO

In alcune funzioni, è prevista una fase di preriscaldamento del forno: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display

indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata:



A questo punto, aprire la porta, inserire gli alimenti nel forno, chiudere la porta e procedere alla cottura.

Nota: introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

La temperatura finale del forno può essere modificata utilizzando la *manopola di regolazione*.

5. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata.



Premere **OK** per continuare la cottura in modalità manuale (senza una durata impostata) o ruotare la *manopola di regolazione* per prolungare la cottura impostando una nuova durata.

In entrambi i casi, i valori della temperatura o del livello del grill saranno mantenuti in memoria.

GRATINATURA

Con alcune funzioni, alla fine della cottura il forno consente di dorare la superficie del cibo grazie all'utilizzo del grill.



Quando il display visualizza il messaggio relativo, se necessario, premere **OK** per avviare un ciclo di 5 minuti di doratura.



La funzione può essere interrotta in qualunque momento ruotando la *manopola di selezione* su 0 per spegnere il forno.

. TIMER

Quando il forno è spento, il display può essere utilizzato come contaminuti. Per attivare la funzione, assicurarsi che il forno sia spento e ruotare la *manopola di regolazione*: sul display lampeggia l'icona



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare la durata desiderata e quindi premere nuovamente **OK** per avviare il timer.

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.



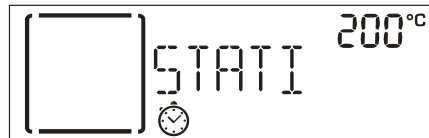
Nota: il timer non attiva nessun ciclo di cottura.

Utilizzare la *manopola di regolazione* per modificare l'ora impostata sul timer; premere **↶** per spegnere il timer in qualsiasi momento.

Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione.

Ruotare la *manopola di selezione* per accendere il forno selezionando la funzione desiderata.

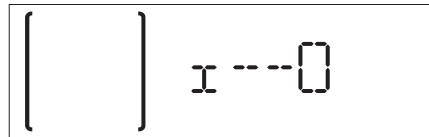
Una volta avviata la funzione, il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione stessa.



Per disattivare il timer, ruotare la *manopola di selezione* su 0 per terminare la funzione attiva, quindi premere **↶**.

. BLOCCO DEI TASTI

Per bloccare i tasti, tenere premuto contemporaneamente **OK** e **↶** per almeno 5 secondi.



Per disattivare, ripetere la stessa procedura.

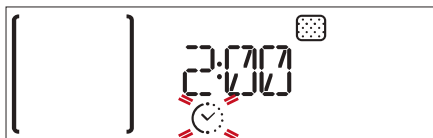
Nota: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento ruotando la *manopola di selezione* su 0.

. PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

Prima di attivare la funzione, avere cura di togliere tutti gli accessori dal forno, comprese le griglie laterali.

Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare la funzione di pulizia automatica.

Nota: Prima di usare la funzione di pirolisi, si consiglia di eliminare i residui dalla cavità e di pulire il vetro interno della porta.



Sono disponibili due cicli di pulizia automatica: un ciclo completo e un ciclo ridotto (ECO).



Ruotare la *manopola di regolazione* per selezionare il ciclo desiderato e premere **OK** per confermare. Il forno avvia il ciclo di autopulizia e la porta si blocca automaticamente: sul display compare un messaggio di avviso mentre un conto alla rovescia indica lo stato di avanzamento del ciclo in corso.



A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura.



A quel punto, sul display compare l'ora corrente.

Nota: come per le altre funzioni manuali, è possibile programmare l'ora di fine della pulizia automatica.

CONSIGLI UTILI

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pirex o in ceramica, ma i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura (ad esempio, pesce e verdure) su ripiani differenti. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte a lievitazione	TORTE AUTO	-	160-180	30-90	2/3
		Sì	160-180	30-90	4 1
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)	TORTE AUTO	-	160-200	30 - 85	3
		Sì	160-200	35-90	4 1
Biscotti/Tortine	TORTE AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3
		Sì	160-170	20-45	4 1
		Sì	160-170	20-45 ***	5 3 1
Bignè		Sì	180-200	30-40	3
		Sì	180-190	35-45	4 1
		Sì	180-190	35-45 ***	5 3 1
Meringhe		Sì	90	110-150	3
		Sì	90	130 - 150	4 1
		Sì	90	140-160 ***	5 3 1
Pizza (Sottile, spessa, focaccia)	PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2
		Sì	220 - 240	20-40	4 1
		Sì	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Pagnotta 1 kg	PANE AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2
Panini	PANE AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2
Pane		Sì	180-200	30 - 60	4 1
Pizza surgelata	PIZZA AUTO	Sì	250	10 - 15	3
		Sì	250	10 - 20	4 1
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	180-190	40-55	2 / 3
		Sì	180-190	45 - 60	4 1
		Sì	180-190	45-70 ***	5 3 1
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190-200	20-30	3
		Sì	180-190	20-40	4 1
		Sì	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasagna / Sformati	PRIMI AUTO	-	190-200	40 - 65	3

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Pasta al forno / Cannelloni		-	190-200	25 - 45	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		-	190-200	60 - 90	3
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		-	200-230	50 - 80	3
Tacchino / Oca 3 kg		-	190-200	90 - 150	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		Sì	180-200	40-60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180-200	50-60	2
Pane tostato		-	3 (Alto)	3-6	5
Filetti di pesce / tranci		-	2 (Medio)	20-30 *	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (Media - Alta)	15 - 30 *	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	2 (Medio)	55-70 **	2 1
Roast beef al sangue 1 kg		-	2 (Medio)	35-50 **	3
Cosciotto di agnello / Stinchi		-	2 (Medio)	60-90 **	3
Patate arrosto		-	2 (Medio)	35-55 **	3
Verdure gratinate		-	3 (Alto)	10-25	3
Lasagne e carne		Sì	200	50-100 ***	4 1
Carne & Patate		Sì	200	45-100 ***	4 1
Pesce & Verdure		Sì	180	30-50 ***	4 1
Pasto completo: Crostata (Liv. 5) / Lasagna (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		Sì	190	40-120 ***	5 3 1
Arrosti ripieni		-	200	80-120 ***	3
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)		-	200	50-100 ***	3

* Ruotare il cibo a metà cottura.

** Ruotare il cibo a due terzi di cottura se necessario.

*** La durata è approssimata: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

FUNZIONI MANUALI						
	Statico	Grill	Turbo Grill	Termoventilato	Ventilato	Eco Termoventilato
COOKASSIST						
	Carne	Pollame	Primi Piatti	Pane	Pizza	Dolci
ACCESSORI						
	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Leccarda / Piastra dolci / teglia su griglia	Leccarda	Leccarda con 500 ml di acqua	Piastra dolci

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detersivi abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

Indossare guanti protettivi.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare detersivi corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

PULIRE LA CAVITÀ CON LA PIROLISI

Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno

durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.

Questa funzione permette di eliminare lo sporco generato dalla cottura grazie a una temperatura elevata, alla quale i residui di sporco si trasformano in depositi facilmente rimovibili con una spugna umida dopo che il forno si è raffreddato.

Nel caso in cui il forno sia installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di autopulizia i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.

Gli accessori devono essere rimossi dal forno prima dell'attivazione della pirolisi (anche le griglie laterali).

Per ottenere risultati ottimali, prima di usare la funzione di pirolisi si consiglia di eliminare i residui dalla cavità e di pulire il vetro interno della porta.

Il forno permette di attivare due differenti funzioni pirolitiche: il ciclo completo garantisce una pulizia a fondo in caso di forno molto sporco, quello economico (ECO) è più breve, consuma meno energia di quello completo e quindi è adatto per essere usato a intervalli regolari.

Attivare la funzione pirolisi soltanto in presenza di molto sporco o cattivi odori generati durante la cottura.

Nota: durante la pulizia pirolitica la porta del forno non può essere aperta; rimarrà bloccata fino a quando la temperatura non tornerà a livelli accettabili.

Ventilare la stanza durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.

SOSTITUIRE LA LAMPADA

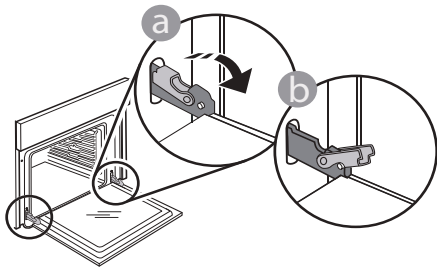
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere il coprilampada, sostituire la lampadina e applicare nuovamente il coprilampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Nota: Usare solo lampadine ad incandescenza da 25-40W/230V tipo E-14, T300°C o lampadine alogene da 20-40W/230 V tipo G9, T300°C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica.

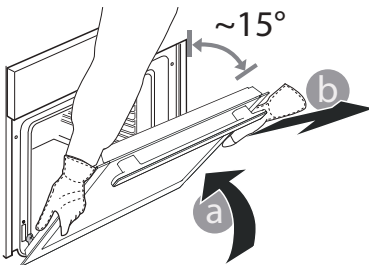
In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.

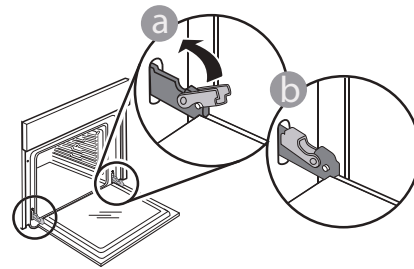


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

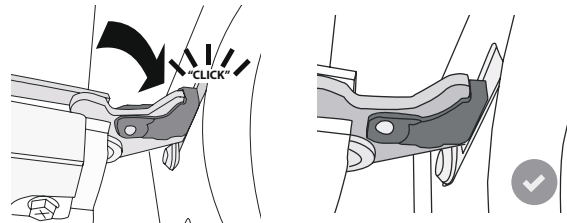


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.



5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione della corrente elettrica. Disconnessione dalla rete elettrica.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno per verificare se il problema persiste.
La porta non si apre.	Ciclo di pulizia in corso. Problema con la chiusura della porta.	Attendere il termine della funzione e lasciare raffreddare il forno. Spegner e riaccendere il forno e verificare se il problema persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Problema software.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Tecnica e specificare il numero che segue la lettera "F".

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ASSISTENZA

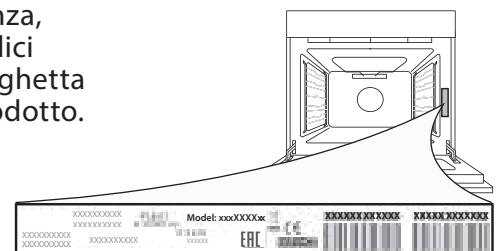
In caso di problemi operativi, contattare un Centro Assistenza Tecnica Franke.

Non rivolgersi a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- il tipo di difetto
- il modello di apparecchio (codice art.)
- il numero di serie (S.N.) sulla targhetta matricola, posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta).

Quando si contatta il Centro Assistenza, comunicare i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.

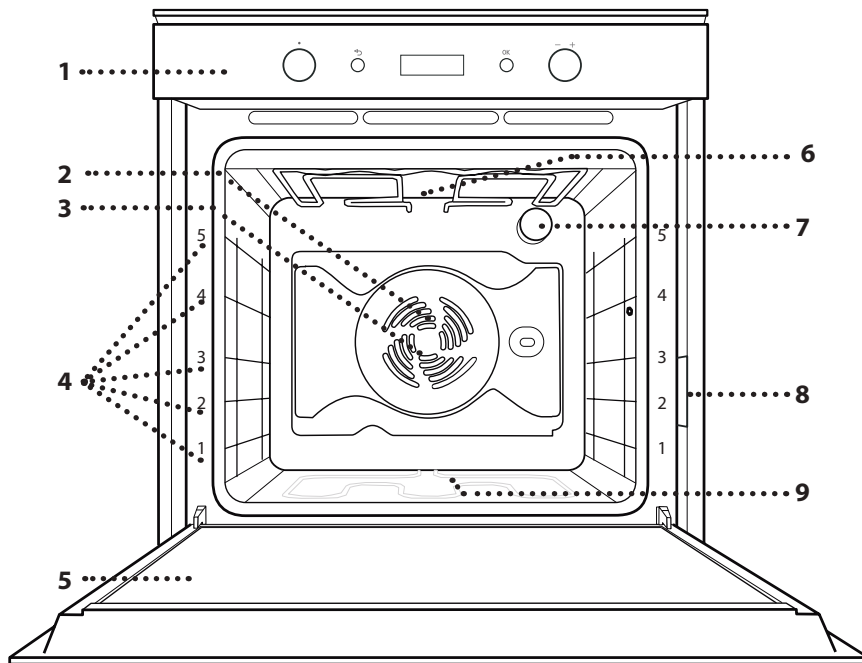


ÍNDICE

DESCRIPCIÓN GENERAL	56
PANEL DE CONTROL	56
ACCESORIOS.....	57
FUNCIONES	58
PRIMER USO	59
USO DIARIO	60
CONSEJOS ÚTILES	62
TABLA DE COCCIÓN	63
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	65
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	67
ASISTENCIA	67

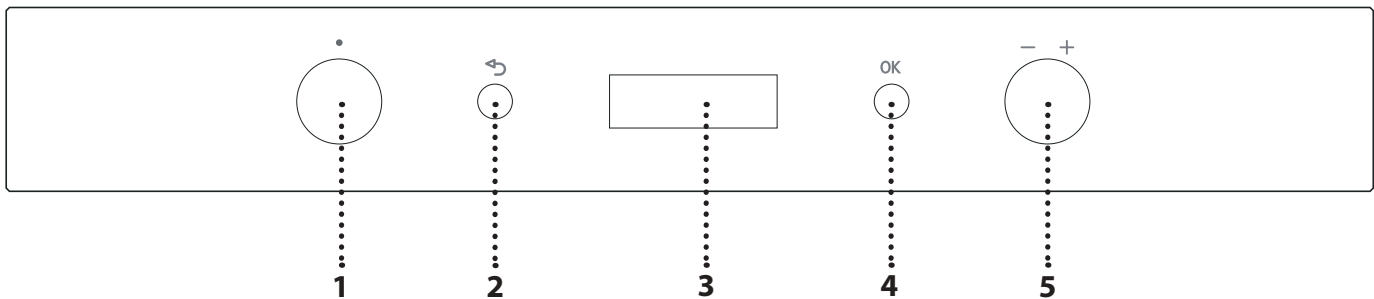
GUÍA DEL USUARIO

DESCRIPCIÓN GENERAL



1. Panel de mandos
2. Ventilador
3. Resistencia circular (no visible)
4. Guías para estantes (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
5. Puerta
6. Resistencia superior/grill
7. Lámpara
8. Placa de características (no debe retirarse)
9. Resistencia inferior (no visible)

PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR

Para encender el horno seleccionando una función. Póngalo en la posición 0 para apagar el horno.

2. ATRÁS

Sirve para volver al menú de configuración anterior.

3. PANTALLA

4. BOTÓN DE CONFIRMACIÓN

Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

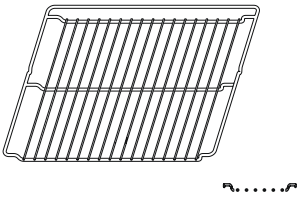
5. SELECTOR DE AJUSTE

Para desplazarse por los menús y aplicar o cambiar las configuraciones.

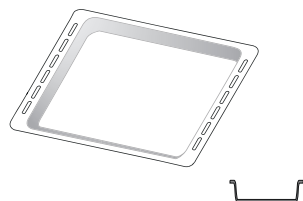
Nota: Todos los selectores se quedan pulsados al activarlos. Pulse en el centro del selector para liberarlo de la configuración.

ACCESORIOS

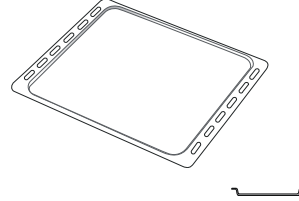
REJILLA



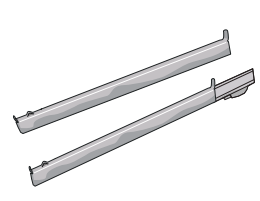
GRASERA



BANDEJA DE HORNEAR



GUÍAS DESLIZANTES



El número de accesorios puede variar de un modelo a otro.
Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

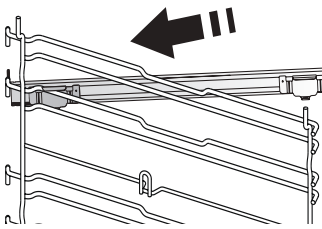
INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

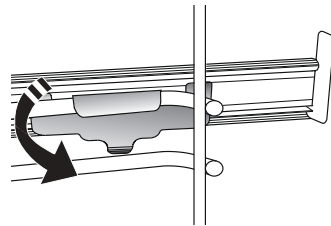
MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES

Extraiga las guías para los estantes del horno y quite el plástico de protección de las guías deslizantes.



Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. Baje el otro clip a su posición.

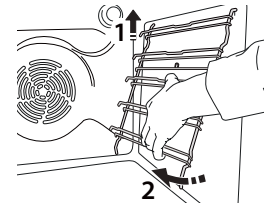
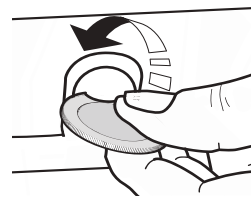
Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.



Nota: Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

- Para retirar las guías para estantes, levántelas y saque las partes inferiores de sus alojamientos: Ahora puede extraer las guías.
- Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en el alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.



FUNCIONES

0 OFF
Sirve para apagar el horno.

CONVENCIONAL*
Para cocinar cualquier tipo de plato en un solo estante.

HORNO DE CONVECCIÓN
Para cocinar carne o pasteles con relleno líquido en un único estante.

AIRE FORZADO
Para hacer diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios niveles (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.

GRILL
Para asar al grill bistecs, kebabs y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

TURBO GRILL
Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable. El asador giratorio (si lo hay) puede utilizarse con esta función.

MAXI COOKING
Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Utilice el 1.er o el 2.º estante según las dimensiones de la pieza de carne. No es necesario precalentar el horno. Recomendamos dar la vuelta a la carne durante la cocción para conseguir un dorado uniforme en ambos lados. Rocíe la carne con caldo de vez en cuando para que no se seque excesivamente.

PRECALENT. RÁPIDO
Para precalentar el horno rápidamente.

ECO AIRE FORZADO*
Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza esta función, la luz ECO permanece apagada durante la cocción pero se puede volver a encender momentáneamente pulsando **OK**. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.

LIMPIEZA PIROLÍTICA
Para eliminar los residuos del cocinado con un ciclo de temperatura muy elevada. Es posible elegir entre dos ciclos de limpieza automática: ciclo completo y ciclo rápido (ECO). Se recomienda utilizar el ciclo completo solamente en caso de que el horno esté muy sucio y el ciclo más corto si se utiliza esta función regularmente.

SETTING
Para cambiar la configuración del horno (hora, idioma, volumen de la señal acústica, brillo, modo ECO, unidad de medida, energía).

Nota: Cuando el modo Eco está activado, al cabo de unos segundos se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía. Se reactiva temporalmente cuando se pulsa cualquier botón.

COOKASSIST

CARNE
Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para la carne. Esta función activa el ventilador de forma intermitente y a velocidad baja para evitar que los alimentos se sequen demasiado.


AVES
Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para la carne de ave. Esta función activa el ventilador de forma intermitente y a velocidad baja para evitar que los alimentos se sequen demasiado.

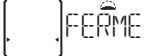
CAZUELA
Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para los platos de pasta.

PAN
Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de pan.


PIZZA
Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de pizza.

* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) N° 65/2014

 **TARTAS DULCES**
Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de pastel (pasteles de levadura, pasteles rellenos, tartas, etc.).

 **LEUDAR**
Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.

 **MANTENER CALIENTE**
Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

 **COCCIÓN LENTA**
Para cocinar carne o pescado suavemente para mantenerlos tiernos y jugosos. Le recomendamos dorar antes la carne en una sartén para sellarla y evitar que se salgan los jugos. El tiempo de cocción va desde dos horas para un pescado de 300 g de peso hasta cuatro o cinco horas para un pescado de 3 kg, y a partir de cuatro horas para las piezas de carne que pesen 1 kg hasta seis o siete horas para piezas de carne que pesen 3 kg. Para la carne, los tiempos van desde 4 horas para piezas de 1 kg hasta 6-7 horas para piezas de 3 kg.

PRIMER USO

1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora: aparecerá «ENGLISH» en la pantalla.



Gire el *selector de ajuste* para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccionar el que desee. Pulse **OK** para confirmar la selección.

Nota: Puede cambiar el idioma más tarde desde el menú «Configuración».

2. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

Después de seleccionar el idioma, tendrá que configurar la hora actual: En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.



Gire el *selector de ajuste* para establecer la hora correcta y pulse **OK**: En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos.



Gire el *selector de ajuste* para establecer los minutos y pulse **OK** para confirmar.

Nota: Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora.

3. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW: Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor. Gire el *selector* hasta que se visualice «SETTING» en la pantalla y pulse **OK** para confirmar. Gire el *selector de ajuste* para seleccionar «POWER» en el menú y pulse **OK** para confirmar.



Gire el *selector de ajuste* para seleccionar «Bajo» y pulse **OK** para confirmar.



4. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: Es completamente normal.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.

Caliente el horno a 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (p. ej. «Aire forzado» u «Horno Convecc.»).

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Gire el *selector de ajuste* para encender el horno y mostrar la función que desee en la pantalla: En la pantalla aparecerá el icono y la configuración básica de la función.



Para seleccionar un elemento del menú (la pantalla mostrará el primer elemento disponible), gire el *selector de ajuste* hasta que se visualice el elemento que desea.

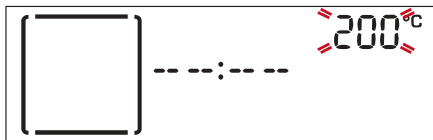


Pulse **OK** para confirmar la selección: En la pantalla aparecerá la configuración básica.

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden.

TEMPERATURA/NIVEL DE GRILL



Cuando el valor parpadee en la pantalla, gire el *selector de ajuste* para cambiarlo, pulse **OK** para confirmar y siga modificando la configuración siguiente (si es posible).

Nota: Una vez activada la función, se puede cambiar la temperatura con el *selector de ajuste*.

DURACIÓN



Cuando parpadee el icono ⌚ en la pantalla, utilice el *selector de ajuste* para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse **OK** para confirmar.

Si quiere cocinar DE forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción: Pulse **OK** para confirmar e iniciar la función.

En este caso, no puede configurar la hora de finalización de la cocción programando un inicio diferido.

Nota: Pulse ↩ para ajustar el tiempo de cocción establecido: utilice el *selector de ajuste* para cambiarlo y pulse **OK** para confirmar.

SELECCIONAR EL TIEMPO DE FINAL DE COCCIÓN (INICIO DIFERIDO)

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final. La pantalla muestra la hora de finalización mientras el icono ⌚ parpadea.



Gire el *selector de ajuste* para configurar la hora en la que quiere que termine la cocción y pulse **OK** para confirmar e iniciar la función.

Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.



Observaciones: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentamiento del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción.

Durante el tiempo de espera, puede utilizar el *selector de ajuste* para modificar la hora final programada o pulsar ↩ para cambiar la configuración.

Nota: La función de inicio retardado no está disponible para las funciones Grill y Turbo Grill.

3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

Una vez que haya aplicado la configuración deseada, pulse **OK** para confirmar la hora en la que terminará la cocción y activar la función.

Nota: Una vez iniciada la cocción, la pantalla recomendará el nivel más adecuado para cada función.



Puede girar el *selector* hasta 0 para detener la función que se ha activado en cualquier momento.

4. PRECALENTADO

Algunas funciones incluyen una fase de precalentamiento de horno: Una vez iniciada la función, la pantalla indica que se ha activado la fase de precalentamiento.



Cuando el precalentado haya terminado, sonará una señal

acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida:



En este momento, abra la puerta, coloque los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentado puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pausará el proceso. El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento. La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento con el *selector de ajuste*.

5. FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.



Pulse **OK** para continuar la cocción con el modo manual (sin tiempo de cocción programado) o gire el *selector de ajuste* para alargar el tiempo de cocción configurando una nueva duración.

En ambos casos, la temperatura o la configuración de nivel del grill se mantendrán.

GRATINAR

Algunas funciones del horno le permiten gratinar la superficie de los alimentos activando el grill una vez finalizada la cocción.



Cuando la pantalla lo indique, si lo desea pulse **OK** para iniciar un ciclo de gratinado de cinco minutos.



La función se puede detener en cualquier momento girando el *selector* hasta 0 para apagar el horno.

. TIMER

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar esta función, asegúrese de que el horno está apagado y gire el *selector de ajuste*: El icono parpadeará en la pantalla.



Para establecer el tiempo necesario, gire el *selector de ajuste* y pulse **OK** otra vez para activar el

temporizador.

Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.



Nota: El temporizador no activa ninguno de los ciclos de cocción.

Utilice el *selector de ajuste* para cambiar el tiempo ajustado en el temporizador; pulse para detener el temporizador en cualquier momento.

Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

Gire el *selector* para encender el horno y seleccionar la función deseada.

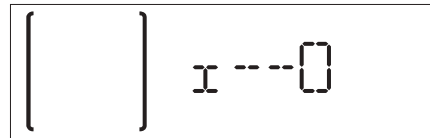
Una vez iniciada la función, el temporizador seguirá la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.



Para apagar el temporizador, gire el selector hasta 0 para parar la función activa y pulse .

. CIERRE

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado **OK** y al mismo tiempo durante al menos cinco segundos.



Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.

Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción. Por motivos de seguridad, el horno se puede apagar en cualquier momento girando el *selector* hasta 0.

. LIMPIEZA AUTOMÁTICA – LIMP. PIRO

Antes de activar esta función, asegúrese de que ha retirado todos los accesorios del horno, incluyendo las guías para los estantes.

Gire el *selector de ajuste* para elegir la función de limpieza automática.

Nota: Elimine el exceso de residuos del interior del aparato y limpie el cristal interior de la puerta antes de usar la función Limpieza pirolítica.



Es posible elegir entre dos ciclos de limpieza automática: ciclo completo y ciclo rápido (ECO).



Gire el *selector de ajuste* para seleccionar «Bajo» y pulse **OK** para confirmar. El horno inicia el ciclo de autolimpieza y la puerta se bloquea automáticamente: en la pantalla aparece un mensaje de advertencia junto con una cuenta atrás que indica el estado del ciclo en curso.



Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro.



Entonces, la pantalla mostrará la hora actual.

Nota: al igual que con otras funciones manuales, es posible seleccionar el tiempo de finalización para el ciclo de autolimpieza.

CONSEJOS ÚTILES








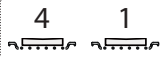



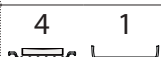

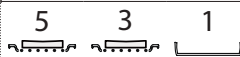









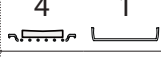

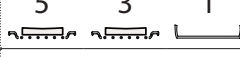
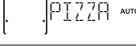


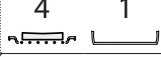

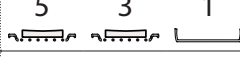









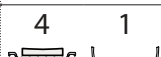



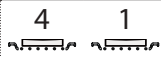





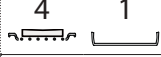

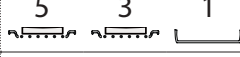


CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

















































La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas de horneado metálicos y de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírrex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

El uso de la función «Aire forzado» permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando estantes diferentes. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

TABLA DE COCCIÓN



















RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO DE COCCIÓN (min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas esponjosas	 TARTA <small>AUTO</small>	-	160-180	30-90	2/3 
		Sí	160-180	30-90	4 1 
Bizcocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de frutas)	 TARTA <small>AUTO</small>	-	160-200	30 - 85	3 
		Sí	160-200	35-90	4 1 
Biscuits / tartaletas	 TARTA <small>AUTO</small>	-	170 - 180	15 - 45	3 
		Sí	160-170	20-45	4 1 
		Sí	160-170	20-45 ***	5 3 1 
Lionesas		Sí	180-200	30-40	3 
		Sí	180-190	35-45	4 1 
		Sí	180-190	35-45 ***	5 3 1 
Merengues		Sí	90	110-150	3 
		Sí	90	130 - 150	4 1 
		Sí	90	140-160 ***	5 3 1 
Pizza (fina, gruesa, focaccia)	 PIZZA <small>AUTO</small>	-	220-250	20-40	2 
		Sí	220 - 240	20-40	4 1 
		Sí	220-240	25-50 ***	5 3 1 
Pan de molde 1 kg	 PAN <small>AUTO</small>	-	180 - 220	50 - 70	2 
Bollos	 PAN <small>AUTO</small>	-	180 - 220	30 - 50	2 
Pan		Sí	180-200	30-60	4 1 
Pizza congelada	 PIZZA <small>AUTO</small>	Sí	250	10-15	3 
		Sí	250	10 - 20	4 1 
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180-190	40-55	2 / 3 
		Sí	180-190	45 - 60	4 1 
		Sí	180-190	45-70 ***	5 3 1 
Volovanes/hojaldres		Sí	190-200	20-30	3 
		Sí	180-190	20-40	4 1 
		Sí	180-190	20-40 ***	5 3 1 
Lasaña/soufflé	 CAZUE <small>AUTO</small>	-	190-200	40 - 65	3 

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO DE COCCIÓN (min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Pasta al horno / canelones	 CAZUELA AUTO	-	190-200	25 - 45	3 
Cordero/ternera/buey/cerdo 1 kg	 CARNE AUTO	-	190-200	60 - 90	3 
Pollo/conejo/pato 1 kg	 AVES AUTO	-	200-230	50-80	3 
Pavo/oca 3 kg	 AVES AUTO	-	190-200	90-150	2 
Pescado al horno/en papillote (lomos, entero)		Sí	180-200	40-60	3 
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180-200	50-60	2 
Pan tostado		-	3 (Alta)	3-6	5 
Filetes de pescado/porciones		-	2 (Media)	20-30 *	4  3 
Salchichas, pinchos morunos, costillas, hamburguesas		-	2-3 (Media - Alta)	15 - 30 *	5  4 
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2 (Media)	55-70 **	2  1 
Rosbif poco hecho 1 kg		-	2 (Media)	35-50 **	3 
Pierna o jarrete de cordero		-	2 (Media)	60-90 **	3 
Papas Asadas		-	2 (Media)	35-55 **	3 
Verduras gratinadas		-	3 (Alta)	10-25	3 
Lasañas y carnes		Sí	200	50-100 ***	4  1 
Carnes y patatas		Sí	200	45-100 ***	4  1 
Pescados y verduras		Sí	180	30-50 ***	4  1 
Menú completo: Tarta de fruta (nivel 5)/ lasaña (nivel 3)/ carne (nivel 1)		Sí	190	40-120 ***	5  3  1 
Piezas de carne rellenas asadas		-	200	80-120 ***	3 
Trozos de carne (conejo, pollo, cordero)		-	200	50-100 ***	3 

* Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

** Dar la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

*** Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

FUNCIÓNES MANUALES	 Convencional	 Grill	 Turbo Grill	 Aire Forzado	 Horno de conveccion	 Eco aire forzado
COOKASSIST	 CARNE AUTO Carne	 AVES AUTO Aves	 CAZUELA AUTO Cazuela	 PAN AUTO Pan	 PIZZA AUTO Pizza	 TARTA AUTO Pasteles
ACCESORIOS	 Rejilla	 Bandeja pastelera o molde sobre rejilla	 Grasera / bandeja pastelera / bandeja para hornear sobre rejilla	 Grasera	 Bandeja con 500 ml de agua	 Bandeja pastelera

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice productos de lavado con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

Utilice guantes protectores.

SUPERFICIES EXTERIORES

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

ACCESORIOS

Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

●●● LIMPIEZA DEL COMPARTIMENTO DE COCCIÓN CON EL CICLO DE LIMP. PIROLÍTICA

**No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.
Mantenga a los niños y a los animales alejados del**

horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.

Esta función le permite eliminar las salpicaduras de cocción aplicando una temperatura alta. Así, los restos de comida se convierten en ceniza que puede limpiarse fácilmente con una esponja húmeda cuando el horno se haya enfriado.

Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza.

Retire todos los accesorios del horno antes de activar la función de limpieza pirolítica (incluyendo las guías para los estantes).

Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, elimine el exceso de residuos del interior del aparato y limpie el cristal interior de la puerta antes de usar la función Limpieza pirolítica.

El horno dispone de dos funciones de limpieza pirolítica diferentes: el ciclo completo proporciona una limpieza profunda si el horno está muy sucio, mientras que el ciclo rápido (ECO) es más corto y consume menos energía, lo que lo hace adecuado para su uso de forma periódica.

Active la función Limp. Pirolítica solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Nota: La puerta del horno no se puede abrir mientras la limpieza pirolítica está en curso. Permanece bloqueada hasta que la temperatura vuelve a un nivel aceptable.

Ventile la estancia durante el ciclo de limpieza pirolítica y después de esta (hasta que quede completamente ventilada).

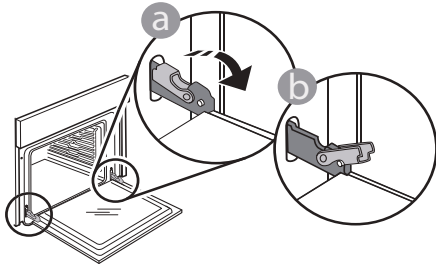
SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Retire la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

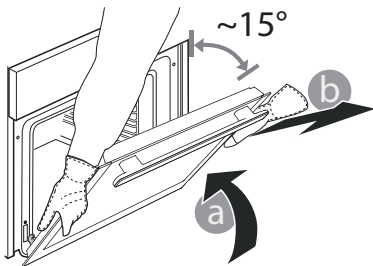
Nota: Utilice solo bombillas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300 °C o bombillas halógenas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa. Si utiliza bombillas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.

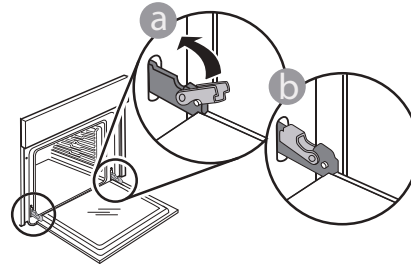


2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

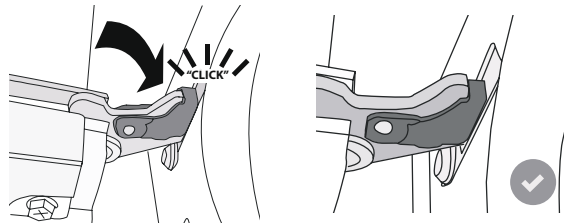


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

4. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos a su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.



Presione suavemente para comprobar que los pestillos están en la posición correcta.



5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
La puerta no se abre.	Ciclo de limpieza en curso. Fallo en el bloqueo de la puerta.	Espere a que termine el ciclo de la función y a que se enfríe el horno. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Problema de software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

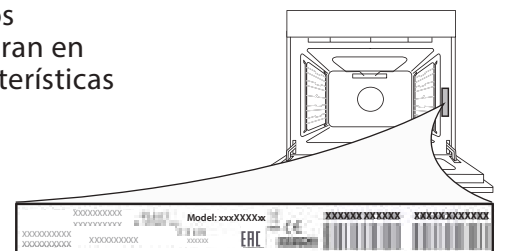
ASISTENCIA

En caso de problemas de funcionamiento, póngase en contacto con un Centro de Asistencia Técnica de Franke. No solicite nunca los servicios de técnicos no autorizados.

Indique:

- el tipo de fallo
- el modelo del aparato (art./código)
- el número de serie (S/N), indicado en la placa de características, que se encuentra en el borde derecho del interior del horno (visible con la puerta del horno abierta).

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de Asistencia, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.

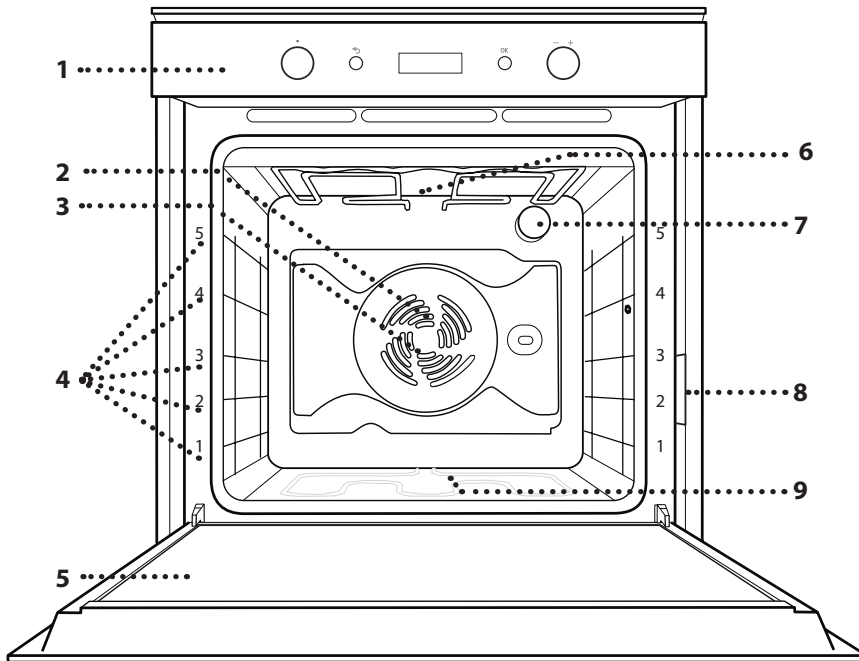


ÍNDICE

VISÃO GERAL.....	69
PAINEL DE CONTROLO.....	69
ACESSÓRIOS.....	70
FUNÇÕES.....	71
UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ	72
UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	73
CONSELHOS ÚTEIS	75
TABELA DE COZEDURA	76
LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	78
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	80
SUPORTE	80

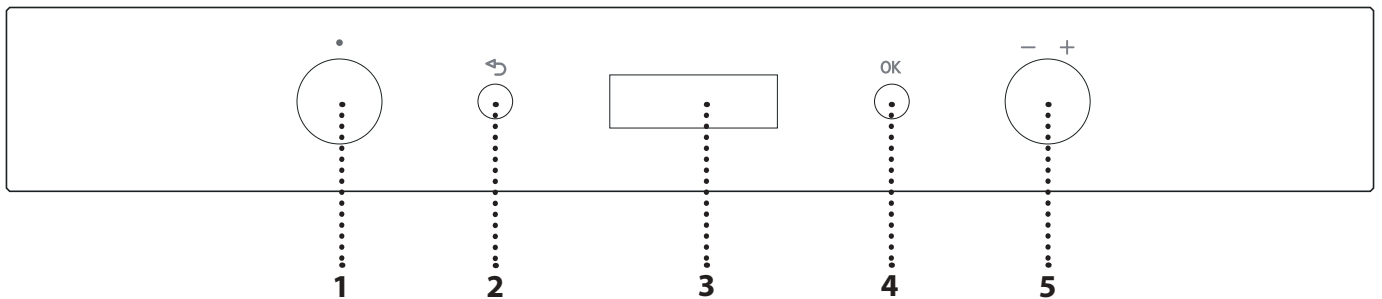
GUIA DO UTILIZADOR

VISÃO GERAL



1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Resistência circular (não visível)
4. Guias de nível (o nível está indicado na parte frontal do forno)
5. Porta
6. Resistência superior/grill
7. Lâmpada
8. Placa de identificação (não remover)
9. Resistência inferior (não visível)

PAINEL DE CONTROLO



1. BOTÃO SELETOR

Para ligar o forno selecionando uma função. Para desligar o forno, rode o botão para a posição 0.

2. RETROCEDER

Para regressar ao menu das definições.

3. VISOR

4. BOTÃO DE CONFIRMAÇÃO

Para confirmar a seleção de uma função ou de um valor definido.

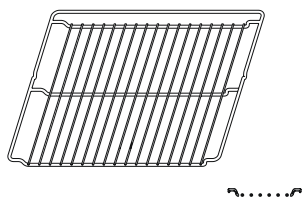
5. BOTÃO DE AJUSTE

Para percorrer os menus e aplicar ou alterar as definições.

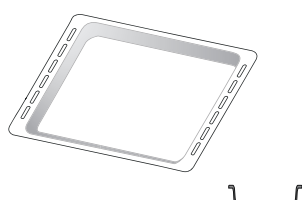
Nota: Todos os botões rotativos são retráteis. Pressione o centro do botão para libertá-lo.

ACESSÓRIOS

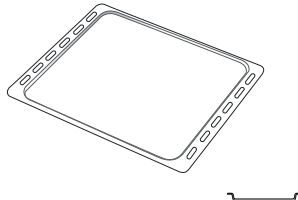
GRELHA METÁLICA



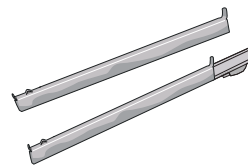
TABULEIRO COLETOR



TABULEIRO PARA ASSAR



CORREDIÇAS



O número de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido. Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

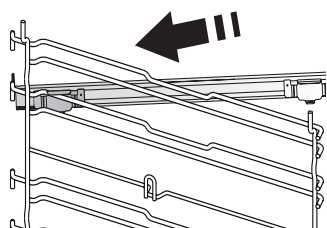
COMO INTRODUIZIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

Introduza a grelha na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a extremidade elevada está virada para cima.

Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para assar são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.

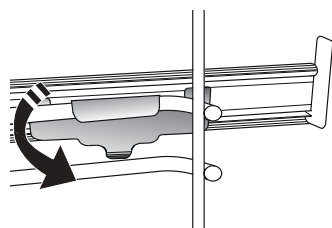
INSTALAR AS CORREDIÇAS

Retire as guias de nível do forno e remova o plástico de proteção das corredeiras.



Fixe o encaixe superior da corredeira à guia de nível e faça-a deslizar até parar. Baixe o outro encaixe para o posicionar.

Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível. Assegure-se de que as corredeiras se movem livremente. Repita estes procedimentos para a outra guia de nível, no mesmo nível.

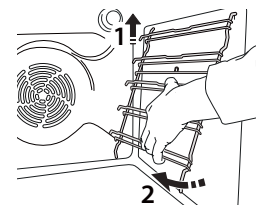
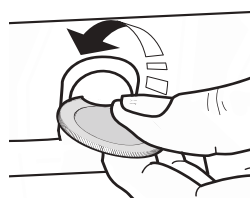


Nota: As corredeiras podem ser instaladas em qualquer nível.




RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

• Para remover as guias de nível, levante-as e puxe as partes inferiores para fora dos seus alojamentos: Agora, as guias de nível podem ser retiradas.

• Para repor as guias de nível, comece por as inserir no suporte superior. Mantendo-as subidas, faça-as deslizar para o interior do compartimento de cozedura e, em seguida, posicione-as no suporte inferior.



FUNÇÕES

	OFF Para desligar o forno.
	CONVENCIONAL* Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.
	COZEDURA CONVECCÃO Para cozinhar carne ou confeccionar bolos com centro líquido num único nível.
	AR FORÇADO Para cozinhar alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de cozedura em diferentes prateleiras (máximo três) ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.
	GRELHADOR Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.
	TURBO GRILL Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável. O espeto (se disponível) pode ser utilizado com esta função.
	MAXI COOKING Para cozinhar pedaços grandes de carne (acima de 2,5 kg). Utilize o 1.º ou o 2.º nível dependendo do tamanho da peça de carne. Não é necessário preaquecer o forno. Recomendamos que vire a carne durante a cozedura para obter um tostado uniforme dos dois lados. É aconselhável regá-la com o molho de vez em quando para que não seque excessivamente.
	PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO Para efetuar o preaquecimento rápido do forno.
	AR FORÇADO ECO* Para cozinhar peças de carne recheadas e carne fatiada num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente. Quando esta função está a ser utilizada, a luz ECO mantém-se apagada ao longo da cozedura, mas pode acender-se temporariamente, premindo OK . Para usar o ciclo ECO e, assim, otimizar o consumo de energia, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozinhados.

LIMPEZA PIROLÍTICA

Para eliminar resíduos de alimentos com um ciclo de temperatura extremamente elevada. É possível selecionar entre dois ciclos de limpeza automática: um ciclo completo e um ciclo rápido (ECO). Recomenda-se a utilização do ciclo completo apenas no caso de um forno muito sujo e o ciclo mais curto se a função for utilizada em intervalos regulares.

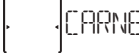
DEFINIÇÕES

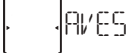
Para alterar as definições do forno (hora, idioma, volume de sinais sonoros, luminosidade, modo ECO, unidade de medida, potência).


Nota: Quando o modo Eco está ativo, a luminosidade do visor é reduzida e as luzes desligam-se para poupar energia. São reativadas temporariamente quando algum botão é premido.

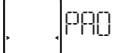



COOKASSIST

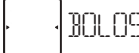
 **CARNE**
Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para a carne. Esta função ativa de forma intermitente a ventoinha, a baixa velocidade, para evitar que os alimentos sequem em demasia.

 **AVES**
Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para aves. Esta função ativa de forma intermitente a ventoinha, a baixa velocidade, para evitar que os alimentos sequem em demasia.


 **GRATINADOS**
Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para pratos de massa.


 **PÃO**
Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de pão.


 **PIZZA**
Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de pizza.

 **BOLOS DOCES**
Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de bolos (bolos com levedura, bolos recheados, tortas, etc.).

* Função utilizada como referência para a declaração de eficiência energética, de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014

 **LEVEDURA**
Para obter a fermentação ideal de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.

 **MANUTENÇÃO DO CALOR**
Para manter os alimentos acabados de cozinhar quentes e estaladiços.

 **COZEDURA LENTA**
Para cozinhar carne e peixe suavemente, mantendo-os tenros e suculentos. Recomendamos que as peças de carne a assar comecem por ser seladas numa frigideira, para dourar a carne e ajudar a conservar os sucos naturais. Os tempos de cozedura situam-se entre duas horas, para peixes com um peso de 300 g, e quatro a cinco horas, para peixes com um peso de 3 kg, e entre quatro horas, para peças de carne com um peso de 1 kg, e seis ou sete horas, para peças de carne com um peso de 3 kg. Para carne, os tempos de cozedura variam desde 4 horas para 1 kg de carne até 6 ou 7 horas para 3 kg de carne.

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. SELECIONE O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora: "ENGLISH" surgirá no visor.



Rode o *botão de ajuste* para percorrer a lista de idiomas disponíveis e selecionar aquele que pretende. Prima **OK** para confirmar a seleção.

Nota: O idioma pode ser alterado posteriormente na opção "Definições" do menu.

2. ACERTAR A HORA

Após selecionar o idioma, terá de acertar a hora atual: No visor piscam os dois dígitos relativos à hora.



Rode o *botão de ajuste* para definir a hora correta e prima **OK**: No visor piscam os dois dígitos relativos aos minutos.



Rode o *botão de ajuste* para definir os minutos corretos e prima **OK** para confirmar.

Nota: Poderá ter de acertar novamente a hora após um longo corte de energia.

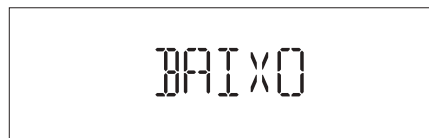
3. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA

O forno está programado para consumir um nível de energia elétrica compatível com uma rede doméstica de potência superior a 3 kW: Se a potência da sua rede doméstica for inferior, terá de reduzir este valor. Rode o *botão seletor* até que a mensagem "SETTING" seja apresentada no visor e, em seguida, prima **OK** para confirmar.

Rode o *botão de ajuste* para selecionar o item "Power" e, em seguida, prima **OK** para confirmar.



Rode o *botão de ajuste* para selecionar a opção "Baixo" e, em seguida, prima **OK** para confirmar.



4. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: Isto é perfeitamente normal.

Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.

Aqueça o forno a 200 °C durante uma hora, aproximadamente, de preferência utilizando uma função com circulação de ar (por exemplo "Ar forçado" ou "Cozedura convecção").

Siga as instruções para programar corretamente a função.

Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Rode o *botão seletor* para ligar o forno e visualizar a função que pretende selecionar no visor: o visor irá apresentar o ícone correspondente à função e às suas definições básicas.



Para selecionar um item do menu (o visor irá apresentar o primeiro item disponível), rode o *botão de ajuste* até que o item que pretende selecionar seja apresentado.



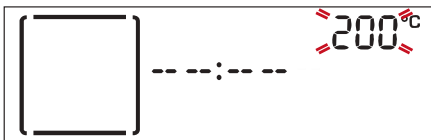
Prima **OK** para confirmar a seleção: o visor irá apresentar as definições básicas.

2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições.

O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas em sequência.

TEMPERATURA/NÍVEL DO GRILL




Quando o valor começar a piscar no visor, rode o *botão de ajuste* para alterá-lo e prima **OK** para confirmar a sua seleção e continuar a alterar as definições seguintes (se possível).


Nota: Uma vez ativada a função, é possível alterar a temperatura utilizando o *botão de ajuste*.

DURAÇÃO




Quando o  ícone pisca no visor, utilize o *botão de ajuste* para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima **OK** para confirmar.

Não precisa de definir o tempo de cozedura, CASO pretenda gerir a cozedura manualmente: Prima **OK** para confirmar e iniciar a função. Neste caso, não poderá definir o tempo de fim da cozedura, programando um início atrasado.

Nota: Pode ajustar o tempo de cozedura definido durante a cozedura, premindo : utilize o *botão de ajuste* para alterar o tempo de cozedura e, em seguida, prima **OK** para confirmar.

DEFINIR O TEMPO DE FIM DA COZEDURA (INÍCIO ATRASADO)

Em muitas funções, uma vez definido um tempo de cozedura, pode atrasar o início da função programando o seu tempo de fim. O visor apresenta o tempo de fim enquanto o ícone  pisca.




Rode o *botão de ajuste* para definir a hora de fim da cozedura e, em seguida, prima **OK** para confirmar e iniciar a função.

Coloque os alimentos no forno e feche a porta: A função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.



Notas: Programar um início diferido da cozedura irá desativar a fase de pré-aquecimento do forno: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela.

Durante o tempo de espera, pode utilizar *botão de ajuste* para alterar a hora de fim programada ou premir  para alterar as definições.

Nota: A funcionalidade de atraso de arranque não está disponível para as funções Grill e Turbo Grill.

3. ATIVAR A FUNÇÃO

Após aplicar todas as definições pretendidas, prima **OK** para confirmar a hora de fim da cozedura e ativar a função.

Nota: Depois de iniciada a cozedura, o visor irá recomendar o nível mais apropriado para cada função.



Pode rodar o *botão seletor* para  interromper uma função ativa a qualquer altura.

4. PRÉ-AQUECIMENTO

Algumas funções dispõem de uma fase de preaquecimento do forno: uma vez iniciada a função, o visor indica que a fase de preaquecimento foi ativada.



Quando esta fase estiver concluída, será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura programada:



Neste momento, abra a porta, coloque os alimentos no forno, feche a porta e inicie a cozedura.

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura. Abrir a porta durante a fase de preaquecimento fará com que esta seja interrompida. O tempo de cozedura não inclui uma fase de pré-aquecimento.

Pode sempre alterar a temperatura que pretende que o forno alcance, utilizando o **botão de ajuste**.

5. FIM DA COZEDURA

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a cozedura está concluída.



Prima **OK** para continuar a cozedura no modo manual (sem um tempo de cozedura programado) ou rode o **botão de ajuste** para prolongar o tempo de cozedura, definindo uma nova duração.

Em ambos os casos, as definições de temperatura ou do nível do grill serão mantidas.

DOURAR

Algumas funções do forno permitem-lhe alourar a superfície dos alimentos, ativando o grelhador quando a cozedura está concluída.



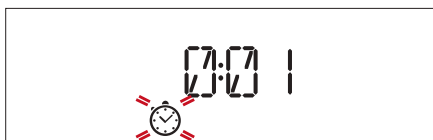
Quando o visor apresentar a mensagem relevante, prima, se necessário, **OK** para iniciar um ciclo de tostado de cinco minutos.



Para desligar o temporizador sempre que desejar, rodando o **botão seletor** para 0 para desligar o forno.

. TEMPORIZADOR

Quando o forno é desligado, o visor pode ser utilizado como um temporizador. Para ativar esta função, assegure-se de que o forno está desligado e prima o **botão de ajuste**: O símbolo ⌚ começará a piscar no visor.



Rode o **botão de ajuste** para definir a duração

pretendida e, em seguida, prima **OK** novamente para ativar o temporizador.

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro e esta informação será apresentada no visor.



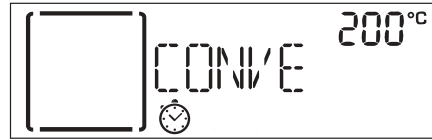
Lembre-se: O temporizador não ativa nenhum dos ciclos de cozedura.

Utilize o **botão de ajuste** para alterar o tempo definido no temporizador; prima ↵ para desligar o temporizador em qualquer altura.

Uma vez ativado o temporizador, poderá também selecionar e ativar uma função.

Rode o **botão seletor** para ligar o forno e, em seguida, selecione a função pretendida.

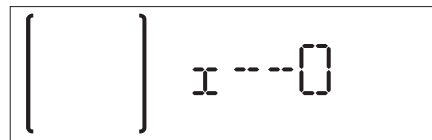
Depois de iniciada a função, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si.



Para desligar o temporizador, rode o botão seletor para 0 para parar a função ativa atualmente e, em seguida, prima ↵.

. PROTEÇÃO

Para bloquear o teclado, prima continuamente **OK** e ↵ em simultâneo durante, pelo menos, cinco segundos.



Para desbloquear, repita o procedimento.

Nota: Esta função também pode ser ativada durante a cozedura. Por motivos de segurança, o forno pode ser desligado a qualquer momento, rodando o **botão seletor** para 0.

. LIMPEZA AUTOMÁTICA – PIROLÍTICA

Antes de ativar esta função remova todos os acessórios do interior do forno, incluindo as guias de nível.

Rode o **botão seletor** para selecionar a função de limpeza automática.

Nota: Remova os resíduos em excesso do interior da cavidade do aparelho e limpe a porta de vidro interior utilizando a função de limpeza pirolítica.



Existem dois ciclos de limpeza automática disponíveis: um ciclo completo e um ciclo rápido (ECO).



Rode o *botão de ajuste* para selecionar o ciclo pretendido e, em seguida, prima **OK** para confirmar. o forno inicia o ciclo de limpeza automática e a porta do mesmo fecha-se automaticamente: é apresentada uma mensagem de aviso no visor, juntamente com uma contagem decrescente que indica o estado do ciclo em curso.



Uma vez concluído o ciclo, a porta permanece trancada até que a temperatura no interior do forno tenha baixado para um nível seguro.



Em seguida, o visor indica a hora atual.

Nota: à semelhança de outras funções manuais, também é possível definir o tempo de fim do ciclo de limpeza automática.

CONSELHOS ÚTEIS

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA




















A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

A função "Ar Forçado" permite cozinhar alimentos diferentes em simultâneo (por exemplo: peixe e legumes), em níveis diferentes. Retire os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais curto e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais longo.

TABELA DE COZEDURA



















RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIM.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COZEDURA (Min.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura	BOLOS AUTO	-	160 - 180	30 - 90	2/3
	Sim	Sim	160 - 180	30 - 90	4 1
Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas)	BOLOS AUTO	—	160 - 200	30 - 85	3
	Sim	Sim	160 - 200	35 - 90	4 1
Biscoitos/queques	BOLOS AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3
	Sim	Sim	160 - 170	20 - 45	4 1
	Sim	Sim	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1
Massa choux	BOLOS AUTO	-	180 - 200	30 - 40	3
	Sim	Sim	180 - 190	35 - 45	4 1
	Sim	Sim	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1
Merengues	BOLOS AUTO	-	90	110 - 150	3
	Sim	Sim	90	130 - 150	4 1
	Sim	Sim	90	140 - 160 ***	5 3 1
Pizza (massa fina, massa grossa, focaccia)	PIZZA AUTO	—	220 - 250	20 - 40	2
	Sim	Sim	220 - 240	20 - 40	4 1
	Sim	Sim	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Pão 1 kg	PAO AUTO	—	180 - 220	50 - 70	2
Pãezinhos	PAO AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2
Pão	Sim	Sim	180 - 200	30 - 60	4 1
Pizza congelada	PIZZA AUTO	Sim	250	10 - 15	3
	Sim	Sim	250	10 - 20	4 1
Bolos salgados (tarte de legumes, quiche)	BOLOS AUTO	-	180 - 190	40-55	2 / 3
	Sim	Sim	180 - 190	45 - 60	4 1
	Sim	Sim	180 - 190	45-70 ***	5 3 1
Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada	BOLOS AUTO	-	190 - 200	20 - 30	3
	Sim	Sim	180 - 190	20 - 40	4 1
	Sim	Sim	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1
Lasanha/suflé	GRATI AUTO	-	190 - 200	40 - 65	3

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIM.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COZEDURA (Min.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Massa no forno/canelones		-	190 - 200	25 - 45	3
Borrego/vitela/ vaca/porco 1 kg		—	190 - 200	60 - 90	3
Frango / coelho / pato 1 kg		—	200-230	50 - 80	3
Peru/ganso 3 kg		—	190 - 200	90 - 150	2
Peixe no forno/em cartucho de papel (filete, inteiro)	—	Sim	180 - 200	40-60	3
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	180 - 200	50-60	2
Pão tostado		-	3 (alto)	3-6	5
Filetes/postas de peixe		-	2 (médio)	20-30 *	4 3
Salsichas/espetadas/costeletas/hambúrgues		-	2 - 3 (médio - alto)	15 - 30 *	5 4
Frango assado 1 - 1,3 kg		—	2 (médio)	55-70 **	2 1
Rosbife mal passado 1 kg		—	2 (médio)	35 - 50 **	3
Perna de borrego/pernis		-	2 (médio)	60 - 90 **	3
Batatas assadas		-	2 (médio)	35-55 **	3
Gratinado legumes		-	3 (alto)	10-25	3
Lasanha e carne		Sim	200	50 - 100 ***	4 1
Carne e batatas		Sim	200	45 - 100 ***	4 1
Peixe e legumes		Sim	180	30-50 ***	4 1
Refeição completa: Tarte de frutas (nível 5)/ lasanha (nível 3)/ carne (nível 1)		Sim	190	40 - 120 ***	5 3 1
Peças de carne recheadas		-	200	80 - 120 ***	3
Cortes de carne (coelho, frango, borrego)		—	200	50 - 100 ***	3

* Vire o alimento a meio da cozedura.

** Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

***Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

FUNÇÕES MANUAIS						
	Convencional	Grill	Grelhador turbo	Ar forçado	Cozedura convecção	Ar Forçado Eco
COOKASSIST						
	Carne	Aves	Gratinados	Pão	Pizza	Bolos doces
ACESSÓRIOS						
	Grelha metálica	Tabuleiro para pasteleria ou forma de bolos na grelha	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pasteleria/tabuleiro para bolos na grelha	Tabuleiro coletor	Tabuleiro coletor com 500 ml de água	Tabuleiro para assar

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefeça antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize produtos de limpeza a vapor.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

Use luvas de proteção.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe-as imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

- Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

●●● LIMPAR O COMPARTIMENTO DE COZEDURA COM O CICLO DE LIMPEZA PIROLÍTICA

Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica. Mantenha crianças e animais afastados do

forno durante e após (até a divisão ter arejado totalmente) a execução do ciclo de limpeza pirolítica.

Esta função permite-lhe eliminar quaisquer resíduos de alimentos, utilizando uma temperatura elevada, que os transforma em depósitos que podem ser facilmente removidos com uma esponja húmida depois de o forno arrefecer.

Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, todos os queimadores ou placas elétricas estão desligados.

Retire todos os acessórios do forno antes de executar a função de limpeza pirolítica (incluindo as guias de nível).

Para obter os melhores resultados de limpeza, remova os resíduos em excesso do interior da cavidade do aparelho e limpe a porta de vidro interior utilizando a função de limpeza pirolítica.

O forno dispõe de duas funções diferentes de limpeza pirolítica: o ciclo completo oferece uma limpeza rigorosa caso o forno esteja extremamente sujo, enquanto que o ciclo rápido (ECO) tem uma duração mais curta e consome menos energia, sendo adequado para uma utilização mais frequente. Recorra à função de Limpeza pirolítica apenas se o aparelho estiver muito sujo ou libertar maus odores durante a cozedura.

Nota: Não é possível abrir a porta do forno enquanto a limpeza pirolítica estiver em curso. Manter-se-á fechada até que a temperatura regresse a um nível aceitável.

Ventile o espaço durante e após o ciclo de limpeza pirolítica (até que a divisão tenha sido totalmente arejada).

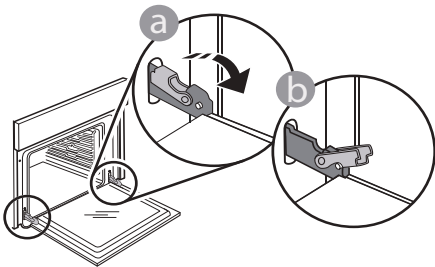
SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Remova a lâmpada, substitua a lâmpada e coloque novamente a cobertura da mesma.
3. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

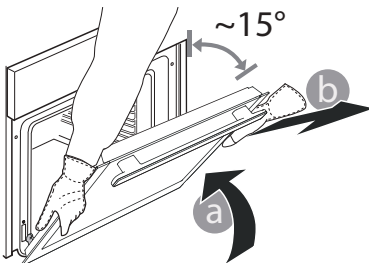
Nota: Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300°C, ou lâmpadas halogéneas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300°C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009). As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda. Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie com as mãos nuas, uma vez que as suas impressões digitais podem provocar danos. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

REMOVER E REPOR A PORTA

1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.

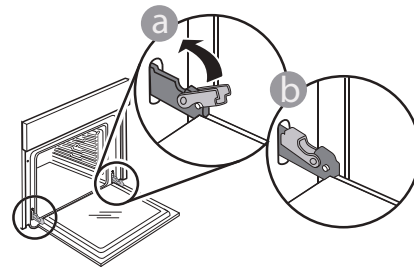


2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

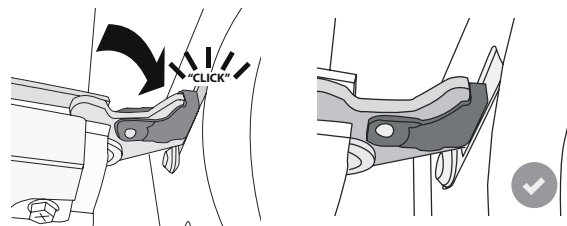


3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: Assegure-se de que as baixe totalmente.



Aplique uma pressão suave, para se assegurar de que as linguetas estão na posição correta.



5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima: A porta poderá ficar danificada se não funcionar corretamente.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
A porta não abre.	Ciclo de limpeza em curso. Anomalia no fecho da porta.	Aguarde que o ciclo termine e que o forno arrefeça. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra apresenta a letra "F", seguida de um número.	Problema de software.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

SUPORTE

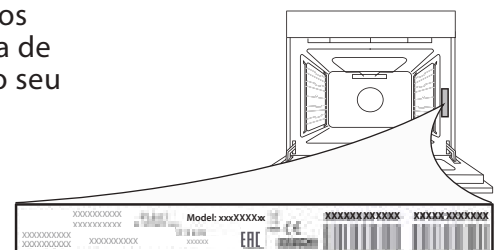
Caso surjam quaisquer problemas relacionados com o funcionamento do produto, contacte um Centro de Assistência Técnica da Franke.

Nunca recorra aos serviços de técnicos não autorizados.

Indique:

- o tipo de avaria;
- o modelo do aparelho (art./código);
- o número de série (S.N.) indicado na placa de características, localizada na extremidade do lado direito da cavidade do forno (visível com a porta do forno aberta).

Quando contactar o Centro de Assistência, forneça os códigos contidos na placa de características do seu produto.

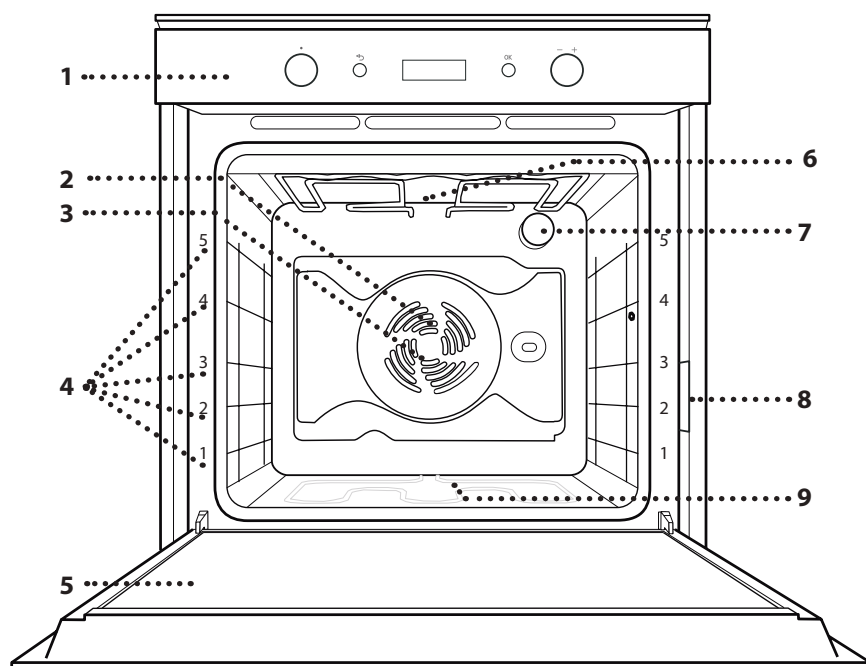


SPIS TREŚCI

INFORMACJE OGÓLNE	82
PULPIT STERUJĄCY	82
AKCESORIA	83
FUNKCJE	84
PIERWSZE UŻYCIE	85
CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	86
PRAKTYCZNE PORADY	88
TABELA GOTOWANIA.....	89
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	91
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	93
WSPARCIE TECHNICZNE	93

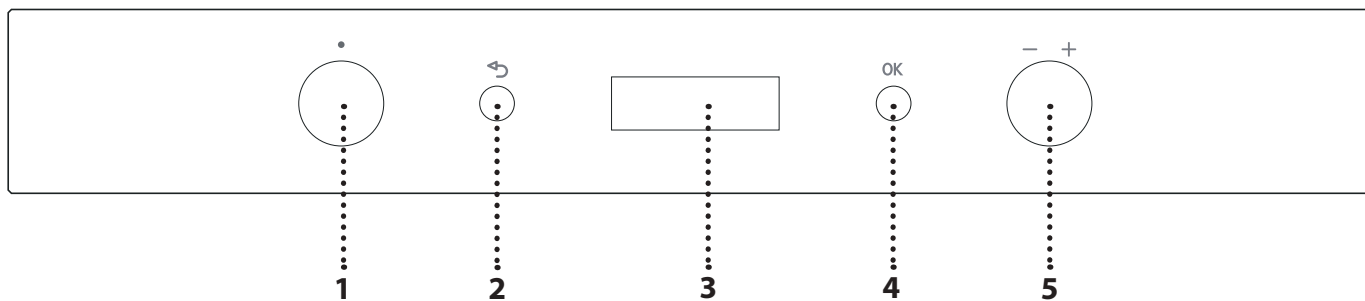
INSTRUKCJA OBSŁUGI

INFORMACJE OGÓLNE



1. Pulpit sterujący
2. Wentylator
3. Grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Grzałka górna / grill
7. Oświetlenie
8. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
9. Grzałka dolna (niewidoczna)

PULPIT STERUJĄCY



1. POKRĘTŁO WYBORU

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić na pozycję 0, aby wyłączyć piekarnik.

2. POWRÓT

Do powracania do poprzedniego menu ustawień.

3. WYŚWIETLACZ

4. PRZYCIŚK POTWIERDZENIA
Do zatwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawień.

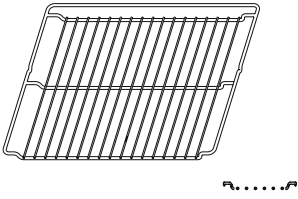
5. POKRĘTŁO REGULACJI

Służy do nawigacji między ekranami menu i dokonywania ustawień lub ich zmiany.

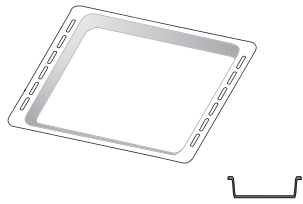
Uwaga: Wszystkie pokręta aktywowane są naciśnięciem. Nacisnąć środek pokręta, aby je zwolnić.

AKCESORIA

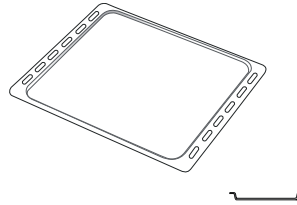
RUSZT



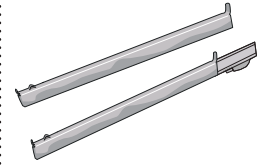
BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



BLACHA DO PIECZENIA



PROWADNICE PRZESUWNE



Liczba akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.
Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

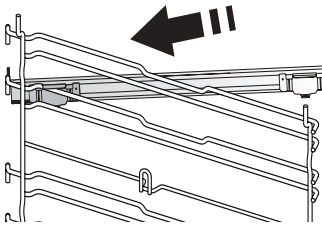
UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt poziomo, przesuwaną go wzdłuż prowadnic i upewniając się, że strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz czy blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób, jak ruszt.

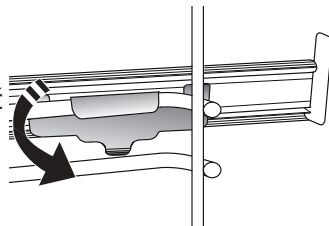
ZAMOCOWANIE PRZESUWNYCH SZYN

Wyjąć prowadnice półki z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych prowadnic.



Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu.

Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy poziomej. Sprawdzić, czy szyny przesuwiają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.

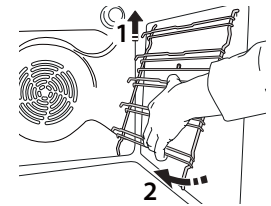
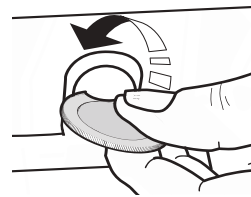


Uwaga: Przesuwne prowadnice można montować na dowolnym poziomie.

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

• Aby wyjąć prowadnice półek, unieś je ku górze i wyciągnij dolne części z mocowania: Teraz można wyjąć prowadnice.

• Aby z powrotem włożyć prowadnice półek, najpierw trzeba je umieścić w górnym miejscu zamocowania. Trzymając w podniesionym położeniu, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.



FUNKCJE

0 OFF
Do wyłączania piekarnika.

STATYCZNE*
Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

PIECZ. KONWEKCYJNE
Do pieczenia mięsa lub ciast z płynnym nadzieniem, na jednej półce.

TERMOOBIEG
Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, na kilku półkach (maksymalnie trzech) równocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

GRILL
Do pieczenia kawałków mięsa (antrykotu, szaszłyków, kiełbasek), do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.

TURBOGRILL
Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej. Korzystając z tej funkcji pieczenia możemy użyć różna (zależnie od wyposażenia).

MAXI COOKING
Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Korzystać z 1. lub 2. poziomu w zależności od wielkości potrawy. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Zaleca się obracanie mięsa podczas pieczenia tak, aby pieczeń z każdej strony przyrumieniła się równomiernie. Warto od czasu do czasu polewać mięso sosem, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.

SZYBKIE NAGRZEWANIE WSTĘPNE
W celu szybkiego nagrzania piekarnika.

ECO TERMOOBIEG*
Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem, dzięki delikatnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Gdy ta funkcja jest używana, kontrolka ECO pozostaje wyłączona przez cały czas pieczenia, ale można ją na jakiś czas włączyć z powrotem, naciskając OK. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

CZYSZCZENIE ZA POMOCĄ PIROLIZY
*W celu eliminacji pozostałości po przyrządzeniu za pomocą cyklu pracy w bardzo wysokiej temperaturze. Można wybrać jeden z dwóch cykli samoczyszczenia: cykl pełny lub szybki (ECO). Zaleca się stosowanie cyklu pełnego wyłącznie w przypadku bardzo silnych zabrudzeń piekarnika i regularne stosowanie krótszego cyklu.

USTAWIENIA
Pozwalają zmienić ustawienia piekarnika (czas, język, poziom głośności sygnałów dźwiękowych, jasność, tryb ECO, jednostki miary, moc).

Uwaga: Gdy tryb ECO jest aktywny, jasność wyświetlacza zostaje zmniejszona a światło wyłączone, aby oszczędzać energię. Można czasowo zwiększyć jasność wyświetlacza i czasowo wyłączyć światło poprzez naciśnięcie dowolnego przycisku.



ASYSTENT PRZYRZĄDZANIA COOKASSIST

MIĘSO AUTO MIĘSO
Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia mięsa. Funkcja włącza co jakiś czas wentylator na niskich obrotach, aby zapobiec nadmiernemu wysychaniu potrawy.

DRÓB AUTO DRÓB
Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia drobiu. Funkcja włącza co jakiś czas wentylator na niskich obrotach, aby zapobiec nadmiernemu wysychaniu potrawy.

ZAPIE AUTO ZAPIEKANKA
Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę zapiekania dań z makaronem.

CHLEB AUTO CHLEB
Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów pieczywa.

PIZZA AUTO PIZZA
Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów pizzy.

* Funkcja używana jako punkt odniesienia dla deklarowanej efektywności energetycznej, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014

CIAST AUTO **CIASTA KRUCHE**
Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów ciasta (drożdżowe, nadziewane, tarty itp.).

WYRAS AUTO **WYRASTANIE**
Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować wysoką jakość wyrastania ciasta, nie należy włączać tej funkcji, kiedy urządzenie jest wciąż nagrzane po poprzednim cyklu pieczenia.

UTRZY AUTO **UTRZYMYWANIE CIEPŁA**
Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo upieczonych potraw.

DUSZE AUTO **DUSZENIE**
Do duszenia mięsa i ryb, które pozwala zachować ich kruchość i soczystość. Zalecamy najpierw podsmażyć kawałki mięsa lub ryby na patelni tak, aby ułatwić wytopienie się ich naturalnego tłuszczu. Czasy pieczenia wahają się od dwóch godzin dla ryb o wadze 300 g, do czterech lub pięciu godzin dla ryb o wadze 3 kg oraz od czterech godzin dla kawałków mięsa o wadze 1 kg, do sześciu lub siedmiu godzin dla kawałków mięsa o wadze 3 kg. Czas przygotowania mięsa waha się od 4 godzin w przypadku 1 kg pieczeni, do 6-7 godzin w przypadku 3 kg pieczeni.

PIERWSZE UŻYCIE

1. WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas: Na wyświetlaczu będzie przesuwiał się napis „ENGLISH”.



Obracając *pokrętko ustawień* przechodzić do kolejnych pozycji na liście dostępnych języków i wybrać właściwy.

Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.

Uwaga: Język można wybrać ponownie, korzystając z menu „Settings” („Ustawienia”).

2. USTAWIENIE CZASU

Po wybraniu języka należy ustawić bieżący czas: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry godziny.



Obrócić *pokrętko ustawień*, by wybrać właściwą godzinę, i wcisnąć **OK**: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry minuty.



Obrócić *pokrętko ustawień*, by wybrać minuty i wcisnąć **OK**, by potwierdzić.

Uwaga: W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zająć potrzeba ponownego ustawienia czasu.

3. USTAWIENIE ZUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW: Jeśli gospodarstwo domowe korzysta z niższego poziomu mocy, trzeba będzie tę wartość zmniejszyć.

Obracać *pokrętko wyboru* do momentu pojawienia się na wyświetlaczu „SETTINGS” („USTAWIENIA”), następnie wcisnąć **OK**, aby potwierdzić.

Obrócić *pokrętko ustawień*, by wybrać z menu „Power” i wcisnąć **OK**, by potwierdzić.



Obrócić *pokrętko ustawień*, by wybrać „Niski” i wcisnąć **OK**, by potwierdzić.



4. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: Jest to zjawisko normalne.

Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zaleca się rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się niepożądanego zapachu.

Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić włączony na około jedną godzinę, najlepiej przy użyciu funkcji z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg” lub „Piecz. konwekcyjne”).

Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Obrócić *pokrętło wyboru*, by włączyć piekarnik i wyświetlić żądaną funkcję na wyświetlaczu: Wyświetlona zostanie ikona funkcji i jej podstawowe ustawienia.



Aby wybrać pozycję z menu (wyświetlacz pokaże pierwszą dostępną pozycję), obracać *pokrętło ustawień*, aż do wyświetlenia żądanej pozycji.



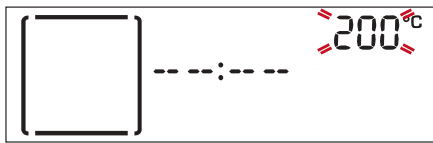
Nacisnąć **OK** aby potwierdzić wybór: Wyświetlacz pokaże podstawowe ustawienia.

2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień.

Na wyświetlaczu będą pojawiać się kolejno ustawienia, które można zmieniać.

TEMPERATURA/POZIOM GRILLA



Gdy na wyświetlaczu miga wartość ustawienia, należy obrócić *pokrętło ustawień*, aby ją zmienić, a następnie nacisnąć **OK**, aby potwierdzić. Powtarzać te czynności, aby zmienić kolejne ustawienia (jeśli to możliwe).

Uwaga: Gdy tylko funkcja jest włączona, można zmienić temperaturę za pomocą *pokrętła ustawień*.

CZAS TRWANIA



Gdy na ekranie miga ikona ⌚, użyć *pokrętła regulacji*, aby ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając **OK**.

Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli chce się piec w trybie ręcznym: Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić i włączyć funkcję.

W tym przypadku nie można ustawić czasu zakończenia pieczenia za pomocą zaprogramowania opóźnionego startu.

Uwaga: Można zmienić ustawiony w trakcie pieczenia czas, naciskając ↻ : należy użyć *pokrętła ustawień*, aby zmienić czas, a następnie wcisnąć **OK**, by potwierdzić.

USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA (OPÓŹNIONY START)

Dla wielu funkcji, po ustawieniu czasu pieczenia, można opóźnić uruchomienie funkcji, programując czas jej zakończenia. Gdy ikona ⌚ miga, wyświetlacz pokazuje czas zakończenia pieczenia.



Obrócić *pokrętło ustawień*, aby ustawić czas zakończenia pieczenia, następnie wcisnąć **OK**, by potwierdzić i uruchomić funkcję.

Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upływie czasu obliczonego tak, aby cykl pieczenia zakończył się o ustawionej godzinie.



Uwagi: Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik osiągnie żądaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia.

W czasie oczekiwania można użyć *pokrętła ustawień*, aby dostosować zaprogramowany czas zakończenia lub nacisnąć ↻, aby zmienić ustawienia.

Uwaga: Funkcja opóźnienia startu nie jest dostępna dla funkcji Grill i Turbo Grill.

3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Po wprowadzeniu wszystkich żądanych ustawień nacisnąć **OK**, aby potwierdzić czas zakończenia pieczenia i włączyć funkcję.

Uwaga: Po rozpoczęciu pieczenia wyświetlacz zaproponuje najbardziej odpowiedni poziom dla każdej funkcji.



W każdej chwili możliwe jest czasowe zatrzymanie włączonej funkcji poprzez obrócenie *pokrętła wyboru* do położenia 0.

4. NAGRZEWANIE WSTĘPNE

Niektóre funkcje posiadają fazę wstępnego nagrzewania: Po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje, że faza wstępnego nagrzewania jest aktywna.



Kiedy faza ta zostanie zakończona, będzie słychać

sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę:



W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, włożyć potrawę do piekarnika, zamknąć drzwiczki i rozpocząć pieczenie.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania przerwie nagrzewanie piekarnika. Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania. W każdej chwili możliwa jest zmiana ustawionej na piekarniku temperatury za pomocą *pokrętła ustawień*.

5. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.



Nacisnąć **OK**, aby kontynuować pieczenie w trybie ręcznym (bez programowania czasu pieczenia) albo obrócić *pokrętło ustawień*, by wydłużyć czas pieczenia, ustawiając jego nową wartość. W obu przypadkach ustawienia temperatury lub poziomu grilla zostaną zachowane.

PRZYRUMIENIANIE

Niektóre funkcje piekarnika pozwalają na przyrumienienie potrawy poprzez włączenie funkcji grill po zakończeniu pieczenia.




Gdy na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat, w razie potrzeby nacisnąć **OK**, aby rozpocząć pięciminutowy cykl przyrumieniania.



Funkcję można zatrzymać w dowolnym momencie poprzez obrócenie *pokrętła wyboru* na 0 i wyłączenie piekarnika.

. TIMER


Kiedy urządzenie jest wyłączone, wyświetlacz może być używany jako timer. Aby włączyć tę funkcję, należy upewnić się, że piekarnik jest wyłączony i obrócić *pokrętło ustawień*: Ikona  będzie migać na wyświetlaczu.



Obrócić *pokrętło ustawień*, aby ustawić żądany czas, a następnie ponownie wcisnąć **OK**, aby uruchomić timer.

Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, pojawi się komunikat na wyświetlaczu i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.




Uwaga: Czasomierz nie włącza żadnego z cykli gotowania. Użyć *pokrętła ustawień*, aby zmienić czas ustawiony na timerze; aby w dowolnym momencie wyłączyć timer, należy nacisnąć .


Gdy minutnik kuchenny jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję.

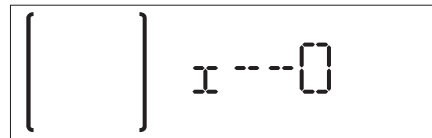
Obrócić *pokrętło wyboru*, aby włączyć piekarnik, a następnie wybrać żądaną funkcję. Po uruchomieniu funkcji timer będzie niezależnie kontynuował odliczanie, bez ingerencji w działanie samej funkcji.



Aby wyłączyć timer, obrócić *pokrętło wyboru* do położenia 0 w celu zatrzymania funkcji, która jest obecnie włączona, a następnie wcisnąć .

. BLOKADA PRZED DZIEĆMI

Aby zablokować klawiaturę, należy wcisnąć i przytrzymać jednocześnie przyciski **OK** i  przynajmniej przez pięć sekund.



Powtórzenie tej procedury spowoduje zdjęcie blokady klawiatury.

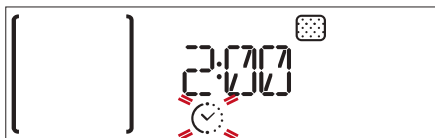
Uwaga: Funkcję tę można włączyć również podczas pieczenia. Ze względów bezpieczeństwa piekarnik można w każdym momencie wyłączyć, obracając *pokrętło wyboru* do położenia 0.

. AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE – CZYSZCZENIE PYRO

Przed włączeniem tej funkcji zaleca się wyjęcie z piekarnika wszystkich akcesoriów, w tym prowadnic półek.

Obrócić *pokrętło wyboru*, aby wybrać funkcję automatycznego czyszczenia.

Uwaga: Usunąć pozostałości wewnątrz wnęki i oczyścić wewnętrzną szybę drzwiczek przed zastosowaniem funkcji pyrolitycznego czyszczenia piekarnika.



Dostępne są dwa cykle samoczynnego czyszczenia: cykl pełny lub szybki (ECO).



Obrócić *pokrętko ustawień*, aby wybrać żądany cykl i wcisnąć **OK**, aby potwierdzić.

Piekarnik rozpocznie cykl samoczynnego czyszczenia i drzwiczki zamkną się automatycznie: na wyświetlaczu pojawi się komunikat z ostrzeżeniem i rozpocznie się odliczanie czasu, wskazujące stan cyklu.



Po ukończeniu cyklu drzwiczki pozostaną zamknięte do czasu, aż temperatura wewnątrz piekarnika powróci do bezpiecznego poziomu.



Wtedy wyświetlacz pokaże aktualny czas.

Uwaga: podobnie jak w przypadku innych funkcji sterowanych ręcznie, możliwe jest ustawienie czasu zakończenia cyklu automatycznego czyszczenia.

PRAKTYCZNE PORADY














































JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera najlepsze funkcyjne, akcesoria i poziom do gotowania różnych rodzajów żywności. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

Korzystając z funkcji „Termoobieg”, można jednocześnie piec różne potrawy wymagające tej samej temperatury (np. ryby i warzywa), umieszczając je na różnych półkach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	GRZANIE WSTĘPN.	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe	{ } CIAST AUTO	-	160-180	30-90	2/3 
		Tak	160-180	30-90	4 1 
Ciasto z nadzieniem (sernik, strucla, tarta owocowa)	{ } CIAST AUTO	-	160-200	30 - 85	3 
		Tak	160-200	35-90	4 1 
Kruche ciasteczka/Rogaliki	{ } CIAST AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3 
		Tak	160-170	20-45	4 1 
		Tak	160-170	20-45 ***	5 3 1 
Ptysie	—	Tak	180-200	30-40	3 
		Tak	180-190	35-45	4 1 
		Tak	180-190	35-45 ***	5 3 1 
Bezy	—	Tak	90	110-150	3 
		Tak	90	130 - 150	4 1 
		Tak	90	140-160 ***	5 3 1 
Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)	{ } PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2 
		Tak	220 - 240	20-40	4 1 
		Tak	220 - 240	25-50 ***	5 3 1 
Bochenek chleba 1 kg	{ } CHLEB AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2 
Bułki	{ } CHLEB AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2 
Chleb		Tak	180-200	30 - 60	4 1 
Mrożona pizza	{ } PIZZA AUTO	Tak	250	10 - 15	3 
		Tak	250	10 - 20	4 1 
Słone ciasta (tarta warzywna, quiche)		Tak	180-190	40-55	2 / 3 
		Tak	180-190	45 - 60	4 1 
		Tak	180-190	45-70 ***	5 3 1 
Vols-au-vent/krakersy	—	Tak	190-200	20-30	3 
		Tak	180-190	20-40	4 1 
		Tak	180-190	20-40 ***	5 3 1 
Lazania/suflet	{ } ZAPIE AUTO	-	190-200	40 - 65	3 

PRZEPIS	FUNKCJA	GRZANIE WSTĘPN.	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Zapiekanka makaronowa/ cannelloni		-	190-200	25 - 45	
Jagnięcina / cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg		-	190-200	60 - 90	
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		-	200-230	50 - 80	
Indyk/gęś 3 kg		-	190-200	90 - 150	
Ryba pieczona/w folii (filety, cała)		Tak	180-200	40-60	
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180-200	50-60	
Tosty		-	3 (Wysoka)	3-6	
Filety rybne/kawałki		-	2 (Średnia)	20-30 *	
Kiełbaski/kebab/kotlety/ hamburgery		-	2- 3 (średnia - wysoka)	15 - 30 *	
Kurczak pieczony 1-1,3 kg		-	2 (Średnia)	55-70 **	
Krwisty rostbef 1 kg		-	2 (Średnia)	35-50 **	
Udziec barani/golonka		-	2 (Średnia)	60-90 **	
Pieczone ziemniaki		-	2 (Średnia)	35-55 **	
Zapiekane warzywa		-	3 (Wysoka)	10-25	
Lazania i mięso		Tak	200	50-100 ***	
Mięsa i ziemniaki		Tak	200	45-100 ***	
Ryby i warzywa		Tak	180	30-50 ***	
Kompletny posiłek: Tarta owocowa (level 5)/lasagne (level 3)/mięso (level 1)		Tak	190	40-120 ***	
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa		-	200	80-120 ***	
Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)		-	200	50-100 ***	

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia.

** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

*** Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

FUNKCJE RĘCZNE						
	Konwencjonalne	Grill	Turbogrill	Wymuszony nadmuch	Pieczenie konwekcyjne	Eco termoobieg
ASYSTENT PRZYRZĄDZANIA COOKASSIST						
	Mięso	Drób	Zapiekanka	Chleb	Pizza	Ciasta kruche
AKCESORIA						
	Ruszt	Blacha do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do deserów / Forma do pieczenia na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	Blacha do pieczenia

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Nosić rękawiczki ochronne.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Aby ułatwić sobie czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można usunąć za pomocą szcztotki do mycia naczyń lub gąbki.

●●● CZYSZCZENIE KOMORY PIEKARNIKA ZA POMOCĄ CYKLU CZYSZCZENIA PIRO

Nie dotykać piekarnika w trakcie cyklu czyszczenia Pyro. Dopilnować, aby dzieci i zwierzęta pozostawały

z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia Pyro (aż pomieszczenie zostanie wywietrzone).

Funkcja ta pozwala wyeliminować resztki żywności za pomocą zamiany resztek żywności w osady, które można łatwo wytrzeć wilgotną gąbką po ostygnięciu piekarnika.

Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone.

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piro należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice półek).

Dla uzyskania optymalnych wyników czyszczenia należy usunąć pozostałości wewnątrz wnęki i oczyścić wewnętrzną szybę drzwiczek przed zastosowaniem funkcji pirolitycznego czyszczenia piekarnika.

Następnie piekarnik posiada dwie różne funkcje czyszczenia pirolitycznego: pełny cykl zapewnia dokładne czyszczenie nawet ekstremalnie zabrudzonego piekarnika, podczas gdy cykl szybki (ECO) trwa krócej i zużywa mniej energii, a więc nadaje się do regularnego stosowania.

Funkcję „Piroliza” należy włączać tylko wtedy, gdy urządzenie jest bardzo brudne lub wydziela nieprzyjemne zapachy podczas pieczenia.

Uwaga: Drzwiczek piekarnika nie można otworzyć, jeśli czyszczenie za pomocą pirolizy jest w toku. Pozostaną one zablokowane, dopóki temperatura nie spadnie do dopuszczalnego poziomu.

W czasie trwania cyklu czyszczenia za pomocą pirolizy i po jego zakończeniu należy odpowiednio wentylować pomieszczenie (do czasu gdy zostanie całkowicie przewietrzone).

WYMIANA LAMPY

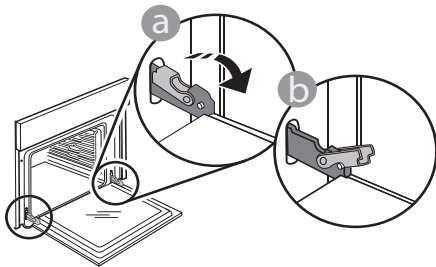
1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Zdjąć osłonę z lampki, wymienić żarówkę i założyć osłonę z powrotem na lampkę.
3. Ponownie podłączyć urządzenie do zasilania.

Uwaga: Stosować wyłącznie żarówki 25–40 W/230 V, typu E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20–40 W/230 V, typu G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

Jeśli używa się żarówek halogenowych, nie wolno dotykać ich gołymi rękoma – ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

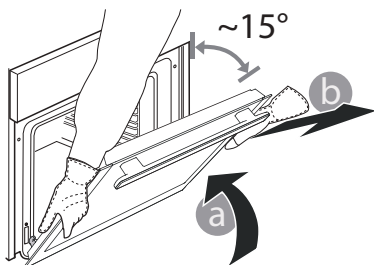
1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe.

Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

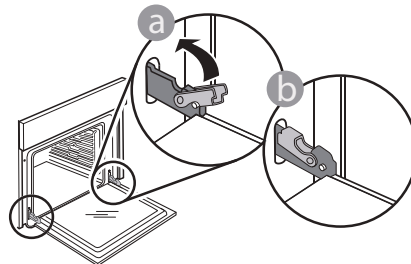
Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.



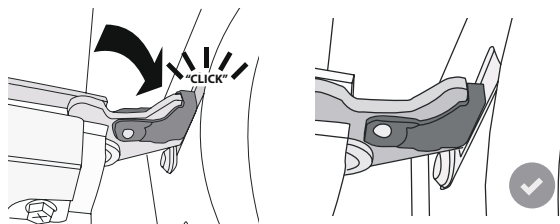
3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz zablokując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć.

Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. W przeciwnym wypadku powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła.
Nie można otworzyć drzwiczek.	Wykonywany jest cykl czyszczenia. Uszkodzony zamek drzwiczek.	Poczekać, aż cykl działania zostanie zakończony i piekarnik ostygnie. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba.	Problem związany z oprogramowaniem.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze "F".

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

WSPARCIE TECHNICZNE

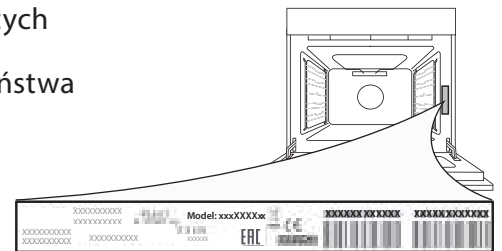
*W przypadku jakichkolwiek problemów eksploatacyjnych należy skontaktować się z Centrum Obsługi Technicznej Franke.

Nie wolno korzystać z usług nieautoryzowanych techników.

Należy podać:

- typ usterki
- model urządzenia (art./kod)
- numer seryjny (S.N.) na tabliczce znamionowej, umieszczony na prawej krawędzi komory piekarnika (widoczny po otwarciu drzwiczek piekarnika).

Kontaktując się z naszym Centrum Serwisowym, prosimy o podanie kodów znajdujących się na tabliczce znamionowej Państwa produktu.

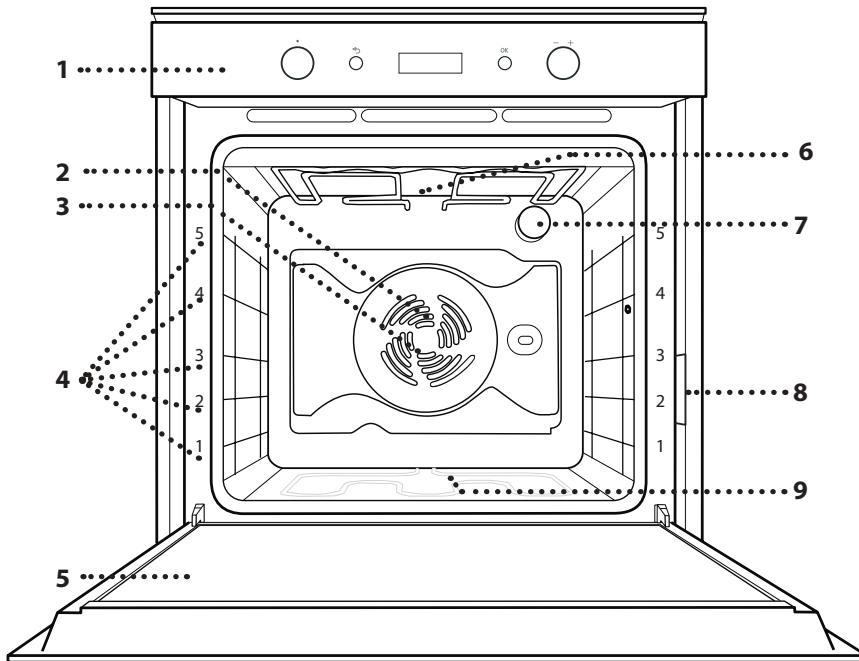


INHOUDSOPGAVE

OVERZICHT	95
BEDIENINGSPANEEL.....	95
ACCESSOIRES	96
FUNCTIES	97
EERSTE GEBRUIK	98
DAGELIJKS GEBRUIK	99
NUTTIGE TIPS.....	101
BEREIDINGSTABEL	102
REINIGEN EN ONDERHOUD	104
PROBLEEMOPLOSSING.....	106
ONDERSTEUNING	106

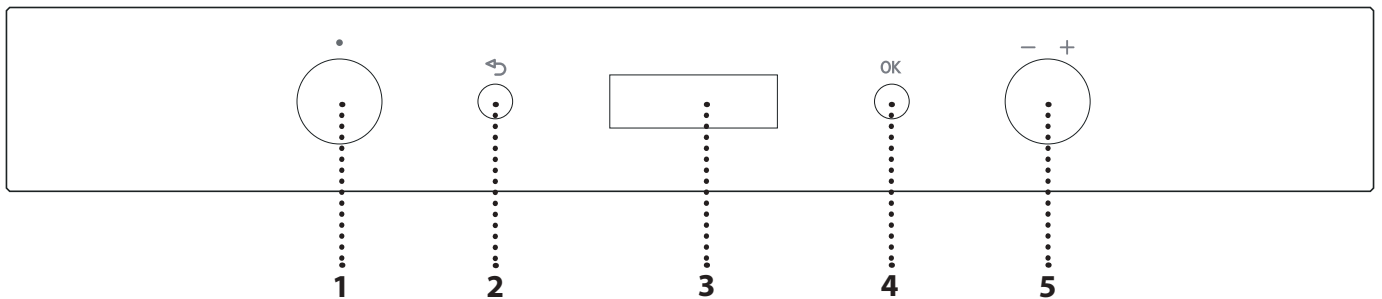
GEBRUIKERSHANDLEIDING

OVERZICHT



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Rond verwarmingselement (niet zichtbaar)
4. Roostergeleiders (het niveau staat aangegeven op de voorkant van de oven)
5. Door
6. Bovenste verwarmingselement/grill
7. Lamp
8. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
9. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

BEDIENINGSPANEEL



1. SELECTIEKNOP

Om de oven in te schakelen door het selecteren van een functie. Op stand 0 zetten om de oven uit te schakelen.

2. TERUG

Om terug te keren naar het vorige instellingenmenu.

3. DISPLAY

4. BEVESTIGINGSTOETS

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

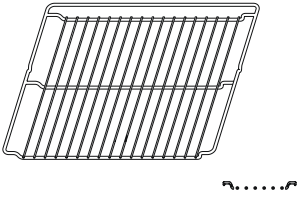
5. REGELKNOP

Om door de menu's te bladeren en instellingen aan te brengen of te veranderen.

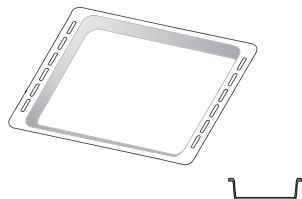
Let op: Alle knoppen zijn druk-geactiveerde knoppen. Druk naar beneden op het midden van de knop om de knop uit zijn zitting te laten komen.

ACCESSOIRES

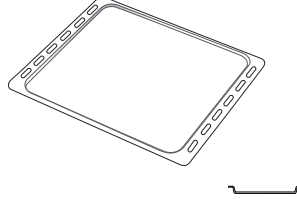
ROOSTER



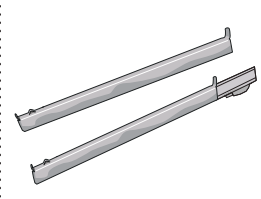
OPVANGBAK



BAKPLAAT



SCHUIFRAILS



Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model.
Bij de Whirlpool Consumenten Service kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

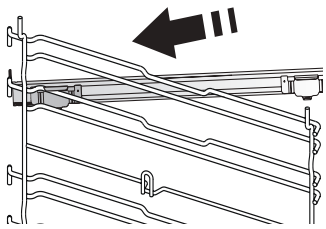
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Schuif het rooster horizontaal over de geleiders en zorg ervoor dat de zijde met de geheven rand naar boven gericht is.

Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.

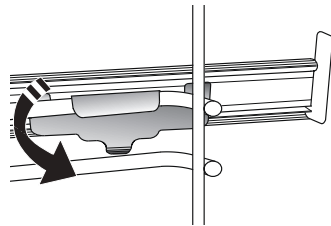
DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN

Verwijder de roostergeleiders uit de oven en verwijder het beschermende plastic van de schuifrails.



Bevestig de bovenste klem van de rail naar de roostergeleider en schuif deze zo ver mogelijk. Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats.

Druk de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider om de geleider vast te zetten. Zorg ervoor dat de lopers vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau.

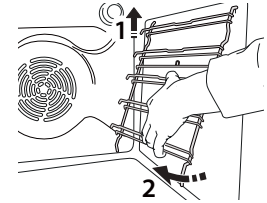
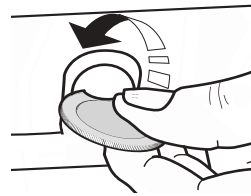


Let op: De schuifrails kunnen op elk niveau worden gemonteerd.

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

• Om de roostergeleiders te verwijderen tilt u ze op en daarna trekt u het onderste delen uit de zittingen: De roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.

• Om de geleiders opnieuw te plaatsen, moeten ze eerst terug in hun bovenste zitting worden geplaatst. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken.



FUNCTIES

	OFF Om de oven uit te schakelen.
	CONVENTIONEEL* Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.
	TURBO HETE LUCHT Voor het bakken van taarten met een vloeibare vulling op één steunhoogte.
	HETE LUCHT Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op verschillende steunhoogtes (maximaal drie) die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.
	GRILL Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.
	TURBO GRILL Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe. Het braadspit (indien aanwezig) kan met deze functie worden gebruikt.
	MAXI COOKING Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Gebruik de 1e of 2e steunhoogte, afhankelijk van de grootte van het vlees. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren, om een gelijkmatige bruining aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te erg te laten uitdrogen.
	SNEL VOORVERWARMEN Om de oven snel voor te verwarmen.
	ECO HETE LUCHT* Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt. Wanneer deze functie in gebruik is zal het ECO licht tijdens de bereiding uitgeschakeld blijven, maar het kan weer tijdelijk worden ingeschakeld door te drukken op OK . Voor het gebruik van de ECO-cyclus en daardoor een optimaler stroomverbruik, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is.

PYROLYTISCH REINIGEN

Voor het verwijderen van kookresten met een extra hoge temperatuurcyclus. U kunt kiezen tussen twee zelfreinigende cyclussen: een volledige cyclus en een snelle cyclus (ECO). Het is raadzaam om de volledige cyclus alleen te gebruiken bij een zeer vuile oven en de kortere cyclus als de functie met regelmatige tussenpozen wordt gebruikt.

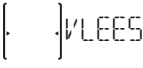
SETTING

Voor het wijzigen van de instellingen van de oven (tijd, taal, volume geluidssignaal, helderheid, Ecomodus, meeteenheid, vermogen).

Let op: Wanneer de modus Eco actief is, zal de display minder helder zijn en zullen de lichtschakelaars uitgaan om energie te besparen. Ze schakelen tijdelijk weer in wanneer op een willekeurige knop gedrukt wordt.



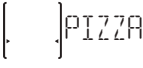
COOKASSIST

 **VLEES**
Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor vlees geselecteerd. Met deze functie wordt met tussenpozen de ventilator ingeschakeld op lage snelheid, om te voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt.

 **GEVOGELTE**
Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor gevogelte geselecteerd. Met deze functie wordt met tussenpozen de ventilator ingeschakeld op lage snelheid, om te voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt.

 **STOOF**
Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor pastagerechten geselecteerd.

 **BROOD**
Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten brood geselecteerd.

 **PIZZA**
Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten pizza geselecteerd.

* Functie gebruikt als referentie voor de verklaring van energie-efficiëntie in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 65/2014

GEBAK EN TAARTEN
 Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten gebak geselecteerd (luchtig gebak, gevulde taarten, enz.).

RIJZEN
 Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.

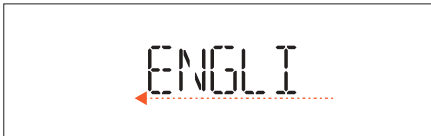
WARMHOUDEN
 Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.

LANGZAAM GAREN
 Voor het zachtjes bereiden van vlees en vis, om ze mals en sappig te houden. Het is raadzaam om de braadstukken eerst in een pan aan te braden, om de buitenkant van het vlees dicht te schroeien, zodat de sappen beter worden vastgehouden. De bereidingstijden variëren van twee uur voor vis van 300 g tot vier of vijf uur voor vis van 3 kg en van vier uur voor stukken vlees van 1 kg tot zes of zeven uur voor stukken vlees van 3 kg. Voor vlees variëren de tijden van 4 uur voor stukken van 1 kg tot 6-7 uur voor stukken van 3 kg.

EERSTE GEBRUIK

1. KIES EEN TAAI

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet: "ENGLISH" zal langs het display bladeren.

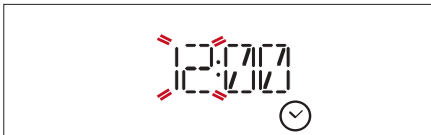


Draai aan *de instelknop* om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal. Druk op **OK** om de selectie te bevestigen.

Let op: De taal kan daarna veranderd worden in het menu "Instellingen".

2. DE TIJD REGELEN

Na selectie van de taal moet ook de huidige tijd geregeld worden: Op het display knipperen de twee cijfers die het uur aangeven.



Draai aan *de instelknop* om het juiste uur in te stellen en druk op **OK**: Op het display knipperen de twee cijfers die de minuten aangeven.



Draai aan *de instelknop* om de minuten in te stellen en druk op **OK** om te bevestigen.

Let op: Wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen.

3. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

De oven is geprogrammeerd voor het verbruik van een niveau van elektrische stroom dat compatibel is met een thuisnetwerk dat een kwalificatie van meer dan 3 kW heeft: Als uw huishouden een lager energieverbruik gebruikt, moet u deze waarde verlagen.

Draai aan *de selectieknop* totdat "SETTING" op het display wordt getoond, daarna **OK** indrukken om te bevestigen.

Draai aan *de instelknop* om het menu-item "Power" te selecteren en druk op **OK** om te bevestigen.



Draai aan *de instelknop* om "Laag" te selecteren en druk op **OK** om te bevestigen.



4. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: Dit is volkomen normaal.

Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.

Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant.

Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer één uur, ideaal met behulp van een functie met luchtcirculatie (bijvoorbeeld "Turbohetelucht" of "Hete Lucht").

Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

Let op: Het is raadzaam om de ruimte na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Draai aan de *selectieknop* om de oven in te schakelen en de gewenste functie op het display te tonen: Op het display verschijnt het pictogram voor de functie en de basisinstellingen.



Om een item uit het menu te selecteren (het display geeft het eerste beschikbare item weer) aan de *instelknop* draaien totdat het gewenste item wordt weergegeven.



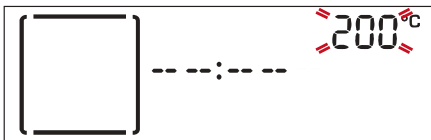
Druk op **OK** om de selectie te bevestigen: het display toont de basisinstellingen.

2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen.

Op het display verschijnen de instellingen die in de juiste volgorde kunnen worden gewijzigd.

TEMPERATUUR/GRILLNIVEAU




Wanneer er een waarde knippert op de display, aan de *instelknop* draaien om het te veranderen, daarna op **OK** drukken om te bevestigen en verder gaan met het wijzigen van de instellingen die volgen (indien mogelijk).

Let op: Zodra de functie is ingeschakeld kan de temperatuur met behulp van de *instelknop* worden gewijzigd.

DUUR




Wanneer het  symbool knippert op de display, gebruik de *instelknop* om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op **OK** om te bevestigen.

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren hoeft u geen bereidingstijd in te stellen: Press **OK** to confirm and start the function.

In dit geval kunt u niet het einde van de bereidingstijd instellen door een uitgestelde start te programmeren.

Let op: U kunt de bereidingstijd die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op  te drukken: gebruik de *instelknop* om het te wijzigen en druk dan op **OK** om te bevestigen.


INSTELLEN VAN EINDE BEREIDING (UITGESTELDE START)

Bij veel functies kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Op het display wordt de eindtijd weergegeven terwijl het  pictogram knippert.



Draai aan de *instelknop* om de gewenste eindtijd van de bereiding in te stellen en druk dan op **OK** om te bevestigen en de functie te starten. Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.



Opmerkingen: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan in de bereidingstabel staat vermeld. Tijdens de wachttijd kunt u de *instelknop* gebruiken om de geprogrammeerde eindtijd te wijzigen of druk op  om de instellingen te veranderen.

Opmerking: Startuitstel is niet beschikbaar voor de functies Grill en Turbo Grill.

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

Wanneer u alle gewenste instellingen toegepast hebt drukt u op **OK** om het tijdstip waarop de bereiding zal eindigen te bevestigen en om de functie te activeren.

Let op: Zodra de bereiding is gestart zal op het display voor elke functie het meest geschikte niveau worden weergegeven.



U kunt de *selectieknop* draaien naar **0** om de functie die is geactiveerd op elk gewenst moment te onderbreken.

4. VOORVERWARMEN

Een aantal functies hebben een fase voor het voorverwarmen van de oven: Zodra de functie is begonnen wordt op het display aangegeven dat de voorverwarmingsfase is ingeschakeld.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft:



Open nu de deur open, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start het bereiden.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijk resultaat van de bereiding. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden gestopt. De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase. De door u gewenste oventemperatuur kan altijd met behulp van *de instelknop* worden gewijzigd.

5. EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op het display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.



Druk op **OK** om verder te gaan met de bereiding in de handmatige modus (zonder een geprogrammeerde bereidingstijd) of draai aan *de instelknop* om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe tijdsduur in te stellen. In beide gevallen blijven de instellingen van de temperatuur of het grillniveau gehandhaafd.

BRUIN KORSTJE GEVEN

Met een aantal ovenfuncties kunt u de bovenkant van de gerechten een bruin korstje geven door de grill in te schakelen als de bereiding voltooid is.




Wanneer op het display de betreffende boodschap wordt getoond druk dan indien nodig op **OK** om een vijf minuten durende bruiningscyclus te starten.



U kunt de functie op elk moment onderbreken door de *selectieknop* te draaien op 0 om de oven uit te zetten.

. TIMER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan het display gebruikt worden als kookwekker. Om deze functie te activeren ervoor zorgen dat de oven uitgeschakeld is en aan *de instelknop* draaien: Het  symbool knippert op de display.



Draai aan de *instelknop* om de gewenste duur

in te stellen en druk dan opnieuw op **OK** om de kookwekker te activeren. U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.



Let op: De kookwekker schakelt geen bereidingscyclussen in. Gebruik *de instelknop* om de ingestelde tijd op de kookwekker te wijzigen; druk op  om de kookwekker op een willekeurig moment uit te schakelen.

Als de kookwekker is ingeschakeld kunt u ook een functie selecteren en inschakelen.

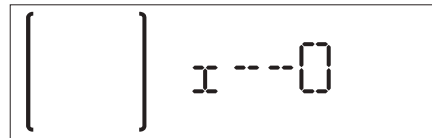
Draai aan de *selectieknop* om de oven in te schakelen en selecteer dan de gewenste functie. Zodra de functie is gestart gaat de kookwekker door met onafhankelijk aftellen, zonder de functie zelf te verstoren.



Voor het uitschakelen van de kookwekker de selectieknop naar 0 draaien om de functie die momenteel actief is te stoppen en druk dan op .

. VERGREDELING

Om de toetsen te vergrendelen, hou **OK** en  tegelijk ingedrukt gedurende minstens vijf seconden.



Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.

Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de oven om het even wanneer uitgeschakeld worden door de *selectieknop* naar 0 te draaien.

. AUTOMATISCHE REINIGEN – PYROLYSE

Vóór het activeren van deze functie ervoor zorgen dat u alle accessoires uit de oven hebt verwijderd, inclusief de geleiders van het rooster.

Draai aan de *selectieknop* om de automatische reinigingsfunctie te selecteren.

Opmerking: Verwijder overtollige resten uit de holte en reinig het glas aan de binnenkant van de deur alvorens de pyrolytische functie te gebruiken.



U kunt kiezen tussen twee zelfreinigende cyclussen: een volledige cyclus en een snelle cyclus (ECO).



Draai aan de *instelknop* om de gewenste cyclus te selecteren en druk op **OK** om te bevestigen. De oven begint met de zelfreinigende cyclus, en de deur sluit automatisch: er verschijnt een waarschuwingsbericht op het display, samen met het aftellen, dat de status van de lopende cyclus aangeeft.



Zodra de cyclus is voltooid blijft de deur vergrendeld tot de temperatuur in de oven gedaald is tot een veilig niveau.



Op het display verschijnt dan de huidige tijd.

Let op: net als bij de andere handmatige functies is het ook mogelijk om de eindtijd voor de automatische reinigingscyclus in te stellen.

NUTTIGE TIPS




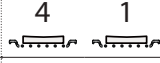



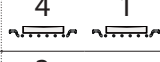



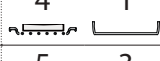

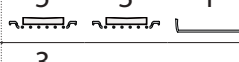



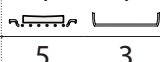

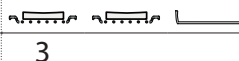



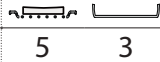

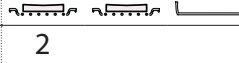



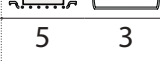

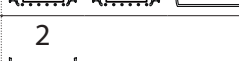
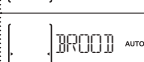








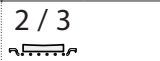



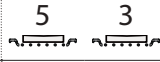





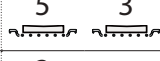




LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

















































De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmtijd (indien nodig). De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

Met de functie "Hete Lucht" kunt u tegelijkertijd verschillende gerechten bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten), op verschillende roosters. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

BEREIDINGSTABEL



















RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN.	TEMPERATUUR (°C)	BEREIDINGSTIJD (Min.)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Luchtig gebak		-	160-180	30-90	2/3 
		Ja	160-180	30-90	4 1 
Gevulde taart (cheesecake, strudel, vruchtentaart)		-	160-200	30 - 85	3 
		Ja	160-200	35-90	4 1 
Koekjes / taartjes		-	170 - 180	15 - 45	3 
		Ja	160-170	20-45	4 1 
		Ja	160-170	20-45 ***	5 3 1 
Soesjes		Ja	180-200	30-40	3 
		Ja	180-190	35-45	4 1 
		Ja	180-190	35-45 ***	5 3 1 
Meringues		Ja	90	110-150	3 
		Ja	90	130 - 150	4 1 
		Ja	90	140-160 ***	5 3 1 
Pizza (dun, dik, focaccia)		-	220 - 250	20-40	2 
		Ja	220 - 240	20-40	4 1 
		Ja	220 - 240	25-50 ***	5 3 1 
Heel brood 1 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Broodjes		-	180 - 220	30 - 50	2 
Brood		Ja	180-200	30 - 60	4 1 
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 15	3 
		Ja	250	10 - 20	4 1 
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180-190	40-55	2 / 3 
		Ja	180-190	45 - 60	4 1 
		Ja	180-190	45-70 ***	5 3 1 
Pasteitjes/bladerdeeghapjes		Ja	190-200	20-30	3 
		Ja	180-190	20-40	4 1 
		Ja	180-190	20-40 ***	5 3 1 
Lasagne/soufflé		-	190-200	40 - 65	3 

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN.	TEMPERATUUR (°C)	BEREIDINGSTIJD (Min.)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Pasta uit de oven/Cannelloni		-	190-200	25 - 45	
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		-	190-200	60 - 90	
Kip / konijn / eend 1 kg		-	200-230	50 - 80	
Kalkoen / gans 3 kg		-	190-200	90 - 150	
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	180-200	40-60	
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180-200	50-60	
Geroosterd brood		-	3 (hoog)	3-6	
Visfilets/moten		-	2 (gemiddeld)	20-30 *	 
Worstjes / spiesen / spareribs / hamburgers		-	2 - 3 (gemiddeld-hoog)	15 - 30 *	 
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2 (gemiddeld)	55-70 **	 
Rosbief rood 1 kg		-	2 (gemiddeld)	35-50 **	
Lamsbout/schenkel		-	2 (gemiddeld)	60-90 **	
Geb. aardappelen		-	2 (gemiddeld)	35-55 **	
Groentegratin		-	3 (hoog)	10-25	
Lasagne en Vlees		Ja	200	50-100 ***	 
Vlees en aardappelen		Ja	200	45-100 ***	 
Vis en groente		Ja	180	30-50 ***	 
Complete maaltijd: Vruchtentaart (niveau 5)/ lasagna (niveau 3)/vlees (niveau 1)		Ja	190	40-120 ***	  
Gevulde braadstukken		-	200	80-120 ***	
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)		-	200	50-100 ***	

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

** Draai het voedsel na tweederde van de bereidingstijd om (indien nodig).

*** Geschatte tijdsduur: Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

HANDMATIGE FUNCTIES						
	Conventioneel	Grill	Turbo Grill	Hete lucht	Turbo Hete lucht	Eco Hete Lucht
COOKASSIST						
	Vlees	Gevogelte	Stoofschotels	Brood	Pizza	Gebak
ACCESSOIRES						
	Rooster	Bakplaat of taartvorm op het rooster	Opvangbak/ Dessertschaal/ Bakplaat op rooster	Opvangbak	Opvangbak met 500 ml water	Bakplaat

REINIGEN EN ONDERHOUD

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

Draag beschermende handschoenen.

De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAKKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat de oven volledig afkoelen om de condens die zich heeft gevormd vanwege het bereiden van voedsel met een hoog vochtgehalte te verwijderen. Veeg de condens weg met een doek of spons.

- Maak de ruit schoon met een geschikt vloeibaar product.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning .

ACCESSOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

DE OVEN MET DE PYROCYCLUS REINIGEN

Raak de oven niet aan tijdens het automatisch reinigen. Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven

tijdens en na het uitvoeren van het automatisch reinigen (totdat de ruimte gelucht is).

Met deze functie kunt u spatten door het bereiden verwijderen met behulp van een hoge temperatuur. Voedselresten worden omgezet in afzettingen die gemakkelijk kunnen worden weggeveegd met een vochtige spons zodra de oven is afgekoeld.

Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus.

De accessoires moeten uit de oven worden gehaald voordat u de Pyrofunctie inschakelt (ook de roostergeleiders).

Voor de beste reiniging verwijdert u grote resten in de holte en reinigt u het glas van de deur aan de binnenkant alvorens de pyrolytische functie te gebruiken.

Dan oven heeft twee verschillende pyrolytische reinigingsfuncties: de volledige cyclus zorgt voor een grondige reiniging als de oven extreem vuil, is terwijl de snelle cyclus (ECO) korter is en minder energie verbruikt, waardoor het meer geschikt is voor gebruik met regelmatige tussenpozen.

De Pyro-functie alleen uitvoeren wanneer het apparaat erg vervuild is of tijdens het bereiden vieze geuren afgeeft.

Let op: Tijdens de pyrolyse reiniging kan de ovendeur niet worden geopend. Deze blijft vergrendeld totdat de temperatuur weer op een acceptabel niveau is.

Ventileer de ruimte tijdens en na de pyrolytische reinigingscyclus (totdat de ruimte volledig gelucht is).

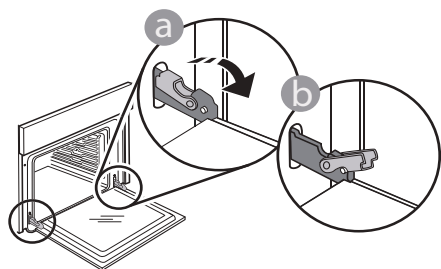
VERVANGEN VAN HET LAMPJE

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Verwijder het beschermkapje van de lamp, vervang het lampje en plaats het beschermkapje weer op de lamp.
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

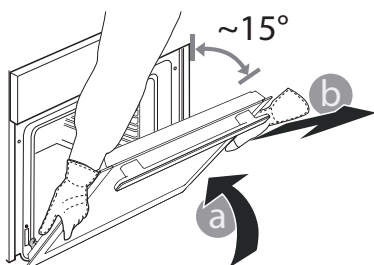
Let op: Gebruik alleen gloeilampen van 25-40W/230V type E-14, T300°C, of halogeenlampen van 20-40W/230 V type G9, T300°C. De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009). De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice. Raak de halogeenlampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.

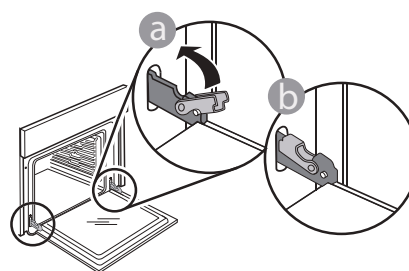


2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat het loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

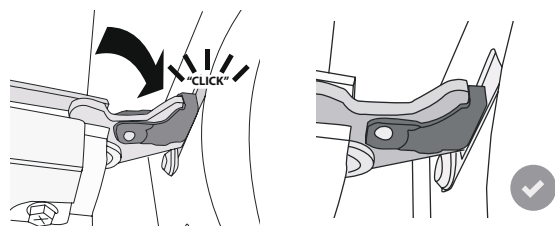


3. Monteer de deur weer door deze in de richting van de oven te bewegen, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



- Zachtjes drukken, om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: Als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Loskoppeling van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
De deur is geblokkeerd.	Reinigingscyclus bezig. Storing aan het deurslot.	Wacht totdat de functie voltooid is en de oven is afgekoeld. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwareprobleem.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

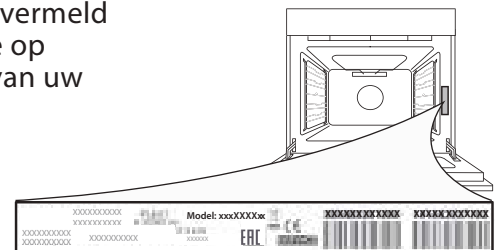
ONDERSTEUNING

Neem bij problemen contact op met een Franke Technical Service Center.
Maak nooit gebruik van de diensten van onbevoegde technici.

Vermeld het volgende:

- het type storing
- het model van het apparaat (art./Code)
- het serienummer (S.N.) op het typeplaatje, dat zich aan de rechterraand van de ovenruimte bevindt (zichtbaar als de ovendeur open is).

Wanneer u contact opneemt met ons Servicecentrum, vermeld dan de codes die op het typeplaatje van uw product staan.



Make
it
Wonderful

www.franke.com

FRANKE

EN DE FR IT ES PT PL NL

400011620136

