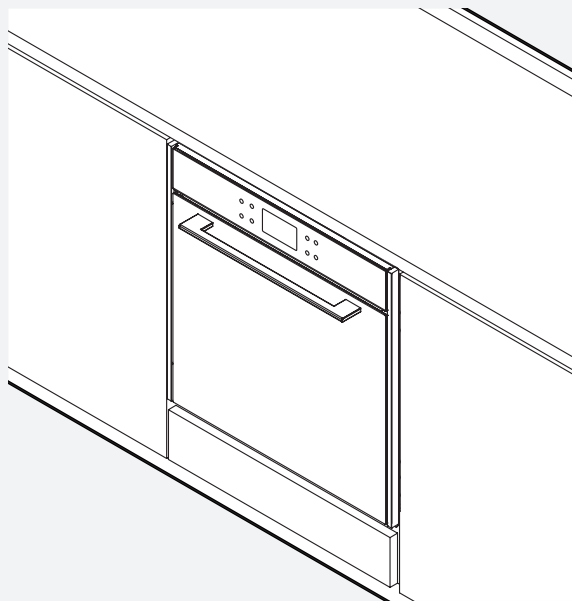


CRYSTAL



CR 913 M

PL Instrukcja obsługi
ES Manual del usuario
PT Manual do utilizador
EL Εγχειρίδιο χρήστη
RU Руководство пользователя

Piekarnik wielofunkcyjny
Horno multifunción
Forno multifunções
Πολυλειτουργικός φούρνος
Многофункциональная печь

*Make
it
wonderful*

FRANKE

SPIS TREŚCI

Wprowadzenie	5
Informacje o instrukcji	6
Przeznaczenie	6
Uwagi dotyczące bezpieczeństwa	6
Prawidłowy montaż	7
Prawidłowe użytkowanie	7
Konserwacja i czyszczenie	7
Naprawa	8
Zakończenie eksploatacji	8
Informacje dotyczące oszczędzania energii	8
Opis	8
Piekarnik	8
Panel sterowania	9
Ikony menu na wyświetlaczu	10
Pierwsze uruchomienie	12
Konfiguracja wyświetlacza	12
Obsługa	12
Pieczenie w trybie ręcznym	12
Pieczenie w trybie automatycznym	13
Pieczenie w trybie ECO	14
Pieczenie w trybie Wellness	15
Programowanie czasu zakończenia pieczenia	15
Ustawianie minutnika	15
Korzystanie z termosondy	16
Podłączanie	16
Programy pieczenia w trybie ręcznym	17
Tabela pieczenia	19
Przetestowane programy pieczenia	21

Programy kompletnego menu	22
Kompletne menu mięsne	22
Kompletne menu mięsne – niski pobór energii	24
Kompletne menu rybne	26
Kompletne menu rybne – niski pobór energii	28
Kompletne menu pieczywa i pizzy	30
Kompletne menu pieczywa i pizzy - niski pobór energii	30
Menu Wellness	30
Czyszczenie i pielęgnacja	31
Zalecenia ogólne	31
Czyszczenie wnętrza piekarnika	31
Czyszczenie drzwiczek piekarnika	31
Demontaż drzwiczek piekarnika	31
Montaż drzwiczek piekarnika	32
Czyszczenie szyb drzwiczek	32
Czyszczenie drabinek bocznych i prowadnic teleskopowych	33
Wymiana żarówki	33
Konserwacja i naprawa	34
Utylizacja zużytego urządzenia	34
Serwis	34
Dane techniczne	35

WPROWADZENIE

Drogi Kliencie!

Dziękujemy za wybranie piekarnika z serii Crystal.

Przed rozpoczęciem użytkowania piekarnika należy uważnie zapoznać się z ostrzeżeniami i radami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi. Pozwoli to w pełni wykorzystać funkcje piekarnika i zapewni jego długą i bezproblemową pracę.

Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji obsługi na przyszłość.

Piekarnik z serii Crystal to urządzenie nowej generacji, które opracowano, by całkowicie odmienić gotowanie w domu.

Sprawdzona dynamiczna technologia pieczenia (Dynamic Cooking Technology – DCT) została uzupełniona o wyświetlacz HD umożliwiający programowanie, ustawianie czasu pieczenia i konfigurowanie każdego procesu pieczenia za pomocą jednego dotknięcia.

Dzięki piekarnikowi Crystal to od Ciebie zależy, jak przygotujesz swoją ulubioną potrawę.

Możesz piec w tradycyjny sposób, korzystając z innowacyjnych rozwiązań technologicznych zastosowanych w piekarniku lub skorzystać z gotowych przepisów i kompletnych menu, dzięki którym gotowanie jest łatwiejsze, szybsze i zdrowsze.

Dostępne są następujące opcje:

RĘCZNY – pieczenie w trybie ręcznym przy własnych ustawieniach temperatury i czasu trwania.

AUTOMATYCZNY – pieczenie w trybie automatycznym na podstawie gotowych przepisów i kompletnych menu.

ECO – pieczenie w trybie ekonomicznym na podstawie gotowych przepisów i kompletnych menu.

WELLNESS – Pieczenie potraw w naturalny i dietetyczny sposób pomagający zadbać o własne zdrowie.

Najnowocześniejsze rozwiązania stylistyczne i technologiczne w doskonały sposób łączą funkcjonalność z pięknym wyglądem. Dzięki wysokiej jakości materiałom i dbałości o szczegóły, cechującym każdy produkt Franke, elegancki i niezawodny piekarnik Crystal świetnie uzupełni każdą kuchnię.

INFORMACJE O INSTRUKCJI

Niniejsza instrukcja odnosi się do kilku modeli urządzenia. W związku z tym niektóre opisywane w niej cechy i funkcje urządzenia mogą być niedostępne w zakupionym modelu.

Firma Franke zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje zawarte w instrukcji są prawidłowe w chwili jej wydania.

- ▶ Prosimy uważnie zapoznać się z instrukcją przed uruchomieniem urządzenia.
- ▶ Instrukcję należy zachować na przyszłość.
- ▶ Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji obsługi.

Symbol	Znaczenie
	Symbol ostrzeżenia. Ostrzega o ryzyku odniesienia obrażeń.
▷	Opisy czynności i uwagi pozwalające uniknąć obrażeń i uszkodzenia urządzenia.
▶	Czynność. Opis koniecznej do podjęcia czynności.
■	Rezultat. Rezultat jednej lub kilku czynności.
✓	Warunek, który musi zostać spełniony przed wykonaniem opisanej dalej czynności.



PRZEZNACZENIE

Piekarnik przeznaczony jest wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych.

Piekarnik został zaprojektowany z myślą o profesjonalnym pieczeniu w domowej kuchni. To niezwykle uniwersalne urządzenie umożliwiające bezpieczne i łatwe gotowanie różnymi metodami.

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- ▷ Przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi i uwagami dotyczącymi bezpieczeństwa.
- ▷ Zachować instrukcję do wykorzystania w przyszłości.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego montażu lub niewłaściwego i niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania urządzenia.

Bezpieczeństwo elektryczne piekarnika jest gwarantowane wyłącznie w przypadku prawidłowego uziemienia urządzenia zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W celu zapewnienia bezpiecznej i sprawnej pracy urządzenia elektrycznego:

- ▷ Kontaktować się wyłącznie z autoryzowanymi serwisami.
- ▷ Nie modyfikować w żaden sposób urządzenia



Dzieci w wieku 8 lat lub starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach ruchowych, czuciowych i umysłowych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy nie mogą obsługiwać i czyścić urządzenia bez nadzoru odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo osoby, która udzieli im instrukcji. Dzieci poniżej 8. roku życia nie mogą obsługiwać i czyścić urządzenia nawet pod nadzorem.

Opisywane urządzenie nie jest zabawką.

- ▷ Uniemożliwić dzieciom dostęp do urządzenia i jego opakowania.
- ▷ Nie pozostawiać bez nadzoru dzieci znajdujących się w pobliżu urządzenia.
- ▷ Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- ▷ Nie zezwalać dzieciom na dotykanie urządzenia i jego elementów sterujących podczas pracy piekarnika i bezpośrednio po jej zakończeniu.

Prawidłowy montaż

Jeżeli piekarnik ma być na stałe podłączony do źródła zasilania:

- ▷ Urządzenie może zostać zamontowane wyłącznie przez pracownika serwisu, elektryka lub przeszkolonego technika posiadającego odpowiednią wiedzę/wykształcenie.
- ▷ Zamontować urządzenie w sposób umożliwiający odłączenie zasilania, z wykorzystaniem bezpiecznika rozwierającego styki na odległość i zapewniającą całkowite odłączenie piekarnika w przypadku wystąpienia przepięcia kategorii III.
- ▷ Urządzenie podłączyć bezpośrednio do gniazda zasilania.
 - Do podłączania urządzenia nie używać adapterów, rozgałęźników ani przedłużaczy.
- ▷ Upewnić się, że urządzenie nie jest narażone na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce itp.).

Prawidłowe użytkowanie

- ▷ Urządzenia używać wyłącznie do przygotowywania i pieczenia żywności.
- ▷ Do umieszczania naczyń w piekarniku i ich wyjmowania używać rękawic kuchennych.
- ▷ Podczas korzystania z piekarnika przestrzegać instrukcji obsługi akcesoriów do gotowania używanych wraz z piekarnikiem.
- ▷ Nie umieszczać przewodów zasilających innych urządzeń elektrycznych na gorących elementach piekarnika.
- ▷ Nie przechowywać żadnych przedmiotów wewnątrz piekarnika.
- ▷ Nie używać łatwopalnych płynów w pobliżu piekarnika.
- ▷ Używać wyłącznie czujników temperatury zalecanych do tego modelu piekarnika.

Zablokowanie wentylacji piekarnika grozi przegrzaniem urządzenia i może spowodować jego nieprawidłowe działanie!

- ▷ Zabrania się zakrywania wewnętrznych ścian piekarnika folią aluminiową, zwłaszcza dolnej części komory piekarnika.
- ▷ Nie blokować otworów wentylatora ani otworów chłodzących znajdujących się nad drzwiczkami piekarnika.

Nieprawidłowe użytkowanie garnków i naczyń może doprowadzić do uszkodzenia emaliowanej powłoki piekarnika!

- ▷ Podczas pieczenia nie stawiać garnków ani naczyń bezpośrednio na dnie komory piekarnika.
- ▷ Garnki i naczynia umieszczać tylko na ruszcie lub blachach do pieczenia umieszczonych na jednym z pięciu poziomów piekarnika.



Niebezpieczeństwo oparzenia!

Piekarnik oraz jego elementy podczas pracy nagrzewają się do wysokiej temperatury.

- ▷ Nie dotykać elementów grzejnych znajdujących się wewnątrz piekarnika.



Niebezpieczeństwo oparzenia!

Końce uchwyty drzwiczek mogą mieć wyższą temperaturę, ponieważ są owiewane przez gorące powietrze odprowadzane z piekarnika.

- ▷ Podczas otwierania i zamykania drzwiczek zawsze chwycić za środkową część uchwyty.
- ▷ Zawsze upewnić się, że pokrętła znajdują się w położeniu wyłączonym, kiedy piekarnik nie jest używany.



Ryzyko porażenia prądem w przypadku uszkodzenia urządzenia!

- ▷ Nie włączać urządzenia, jeśli jest uszkodzone.
- ▷ Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▷ Skontaktować się z serwisem.



Ryzyko porażenia prądem!

- ▷ Nie dotykać urządzenia mokrą częścią ciała.
- ▷ Nie używać urządzenia boso.
- ▷ Nie ciągnąć urządzenia ani nie pociągać za przewód zasilający celem odłączenia go od gniazda.

Konserwacja i czyszczenie

Przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia:

- ▷ Odłączyć urządzenie od źródła zasilania, np. wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

Komora piekarnika pokryta jest specjalną emalią, którą łatwo utrzymać w czystości. Jednakże firma Franke zaleca regularne czyszczenie piekarnika celem uniknięcia zapiekania brudu i osadów pozostałych po poprzednim pieczeniu.

- ▷ Do czyszczenia szklanych części drzwiczek piekarnika nie używać środków ściernych ani ostrych metalowych przedmiotów, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szyby.
- ▷ Nie stosować myjek parowych ani nie czyścić bezpośrednio strumieniem wody.



Ryzyko porażenia prądem w przypadku przedostania się cieczy do wnętrza urządzenia!

Urządzenie zawiera podzespoły elektryczne.

- ▷ Zapobiegać przedostawaniu się cieczy do wnętrza urządzenia.
- ▷ Nie czyścić urządzenia parą wodną pod ciśnieniem.
- ▷ Nie czyścić elementów układu sterowania mokrą ściereczką.

Naprawa

- ▷ Montaż i naprawa urządzenia mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.
- ▷ Skontaktować się z autoryzowanym serwisem lub wykwalifikowanym serwisantem w następujących przypadkach:
 - Niezwłocznie po rozpakowaniu urządzenia w razie podejrzenia jego uszkodzenia.
 - W czasie montażu (zgodnie z instrukcją obsługi).
 - W razie wątpliwości co do poprawności pracy urządzenia.
 - W razie usterki lub nieprawidłowego działania urządzenia.
 - W razie konieczności wymiany gniazda zasilania, jeśli nie pasuje do wtyczki urządzenia.
 - W razie uszkodzenia kabla zasilania lub konieczności wymiany kabla bądź wtyczki.

Zakończenie eksploatacji

- ▷ Jeśli urządzenie nie będzie dłużej używane, skontaktować się z serwisem lub wykwalifikowanym technikiem, który odłączy je od źródła zasilania.

INFORMACJE DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

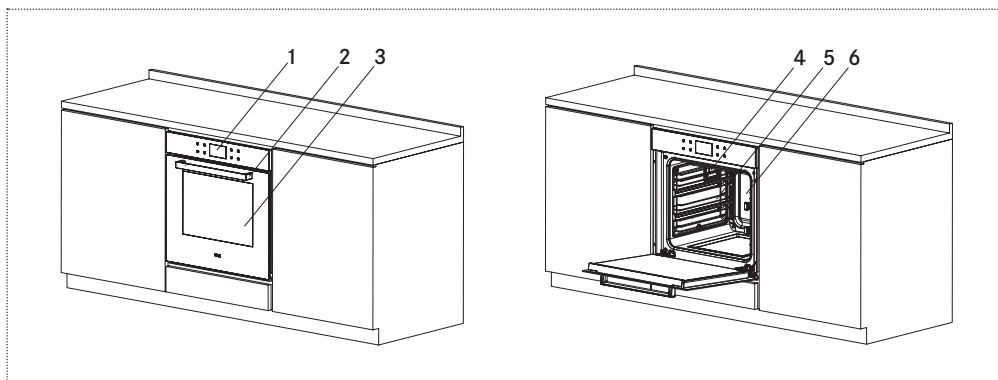
W trybach **DELIKATNE PIECZENIE** i **WOLNE PIECZENIE** zużywa jest mniej energii niż w pozostałych programach.

- ▷ Unikać częstego otwierania drzwiczek piekarnika.
- ▷ Nagrzewać piekarnik w możliwie jak najkrótszym czasie.

- ▷ Piekarnik nagrzewać wstępnie tylko wówczas, jeśli ma to wpływ na rezultat pieczenia.
- ▷ Jeśli w przepisie wskazano, aby zapiekana potrawa po upieczeniu pozostała w piekarniku przez dłużej niż 30 minut, wyłączyć urządzenie na 5-10 minut przed końcem pieczenia.

OPIS

Piekarnik



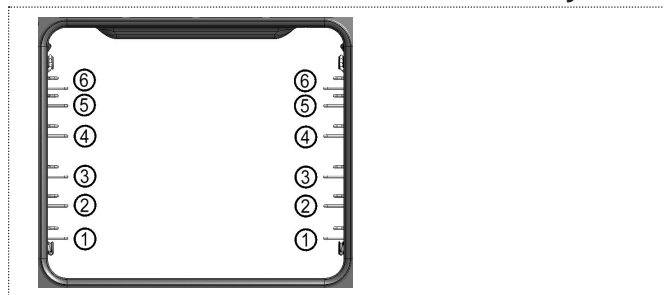
- 1 Panel sterowania
- 2 Uchwyt drzwiczek
- 3 Szyba drzwiczek
- 4 Oświetlenie
- 5 Prowadnice na ruszt i emaliowane blachy
- 6 Wentylator chłodzący (z tyłu)

Wentylator chłodzący

Celem zmniejszenia temperatury drzwiczek, panelu sterowania i boków piekarnika, piekarnik Franke wyposażony jest w wentylator chłodzący uruchamiany automatycznie w trakcie pracy piekarnika. Podczas pracy wentylatora powietrze jest wydmuchiwane z piekarnika przez szczeliny między panelem przednim a drzwiczkami. Prędkość odprowadzanego powietrza jest dobrana tak, aby nie powodować zakłóceń w kuchni i zredukować hałas do minimum.

Celem ochrony wyposażenia kuchni po zakończeniu pieczenia wentylator chłodzący pozostaje włączony do momentu wystarczającego ochłodzenia się piekarnika.

Prowadnice na ruszt i emaliowane blachy



Służą do prawidłowego ustawiania rusztów i blach emaliowanych na 6 różnych poziomach (zależnie od modelu; poziom 1 znajduje się na dole, a poziom 6 na górze). W tabeli pieczenia (strona 19) podano najbardziej odpowiedni poziom dla każdego trybu pieczenia.

Akcesoria

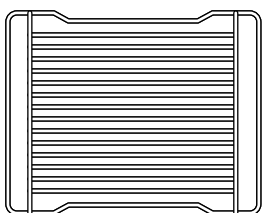
Opis



Emaliowana blacha do pieczenia/prażenia

Służy do zbierania soków z potraw pieczonych na ruszcie lub do pieczenia potraw bezpośrednio na blasze.

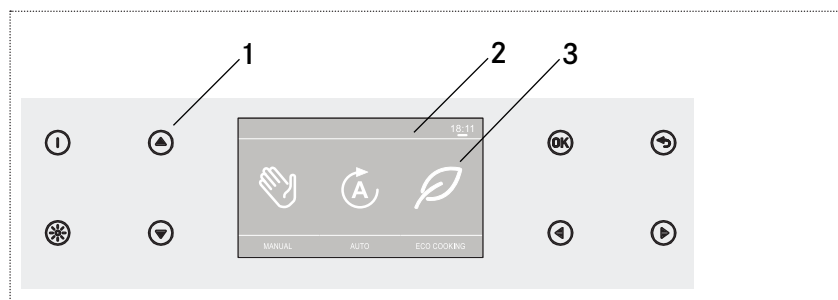
Jeśli nie jest używana, należy ją wyjąć z piekarnika na czas pieczenia. Blachy wykonane są z emaliowanej stali AA dopuszczonej do kontaktu z żywnością.



Ruszt

Służy do podtrzymywania foremek, form do ciast oraz różnych naczyń innych niż blachy do pieczenia znajdujące się w komplecie lub do pieczenia mięsa i ryb, przede wszystkim w trybie grillowania i grillowania z termoobiegiem, a także opiekania chleba. Należy unikać bezpośredniego kontaktu żywności z rusztem.

Panel sterowania



- 1 Przycisk
- 2 Wyświetlacz
- 3 Ikony menu

Przycisk

Nazwa przycisku

Funkcja



Wł./wył.
zasilania









Włączanie piekarnika:
▶ Nacisnąć krótko przycisk.

Wyłączanie piekarnika:
▶ Nacisnąć i przytrzymać przycisk.



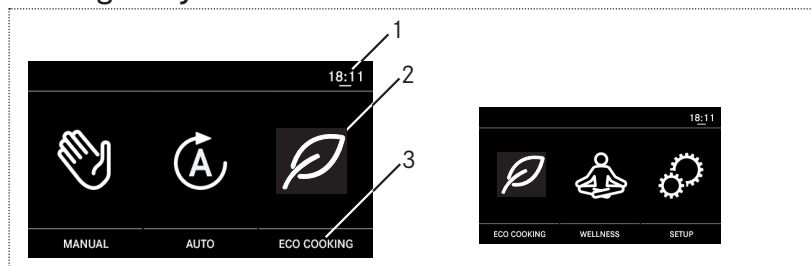
Powrót

Powrót do poprzedniego menu.
Wyjście z podmenu i powrót do poprzedniego menu





Przycisk	Nazwa przycisku	Funkcja
	Potwierdzenie/praca/zatrzymanie	Zatwierdzenie wyboru i potwierdzenie programu: ▶ Nacisnąć krótko przycisk. Zatrzymanie lub kontynuowanie programu: ▶ Nacisnąć przycisk i wybrać opcję  lub  .
	Oświetlenie	Włączanie/wyłączanie oświetlenia piekarnika: ▶ Nacisnąć przycisk jeden raz.
 	Góra/dół	Nawigacja po menu w górę i w dół w celu wyboru funkcji: ▶ Nacisnąć przycisk jeden raz.
 	W lewo/w prawo	Nawigacja po menu w lewo i w prawo w celu wyboru funkcji: ▶ Nacisnąć przycisk jeden raz.




Ikony menu na wyświetlaczu

Ekran główny

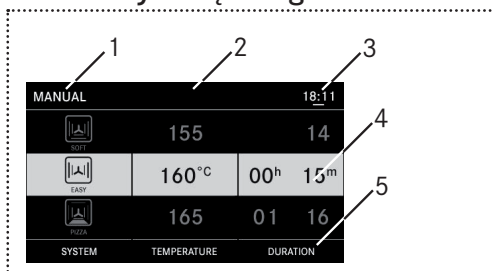


- 1 Aktualna godzina
- 2 Ikona menu
- 3 Nazwa menu

Ikona menu	Nazwa menu	Funkcja
	TRYB RĘCZNY	Pieczenie w trybie ręcznym
	AUTO	Pieczenie w trybie automatycznym
	PIECZENIE ECO	W tym menu dostępne są następujące programy: Przepisy i kompletne menu Eco Pieczenie przy zredukowanym poborze mocy umożliwiające wykorzystywanie źródła zasilania w możliwie najbardziej ekologiczny sposób. Przepisy dostępne w tym menu są takie same jak w trybie AUTO , jednak podczas pieczenia zużywane jest mniej energii. – W programie PRZEPISY można piec tylko na jednym poziomie. – W programie Kompletne menu można piec na czterech poziomach.
	WELLNESS	W tym menu dostępne są następujące programy: Wellness Pieczenie dań z mięs, ryb i warzyw w naturalny i dietetyczny sposób. Wymaga wydłużonego pieczenia w niskiej temperaturze (ok. 100°C) bez dodawania oleju lub innych tłuszczów. Pozwala to na zachowanie wszystkich wartości odżywczych (minerałów, witamin itd.) oraz wzmocnienie naturalnego smaku dania. – W programie Wellness można piec tylko na jednym poziomie.

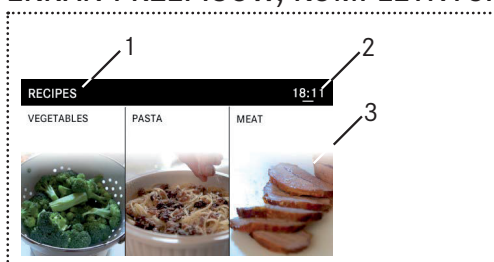
Ikona menu	Nazwa menu	Funkcja
	USTAWIENIA	W tym menu można skonfigurować wyświetlacz, łącznie z ustawieniem godziny, języka, jasności i kontrastu.
	PRZEPISY	W tym menu dostępnych jest kilka kategorii przepisów, np. makaron, warzywa, mięso, ryba, ciasto, pieczywo czy pizza. Menu PRZEPISY stanowi podmenu programu AUTO oraz ECO .
	KOMPLETNE MENU	W tym menu dostępnych jest wiele programów kompletnego menu, np. menu mięsne, menu rybne, 4 pizze, pieczywo na 4 blachach. Menu KOMPLETNE MENU stanowi podmenu programu AUTO oraz ECO .

EKRAN trybu ręcznego



- 1 Nazwa aktywnego menu
- 2 Pasek aktywnego menu
- 3 Aktualna godzina
- 4 Obszar ustawiania programu (szary: wybrane ustawienie)
- 5 Nazwa ustawienia

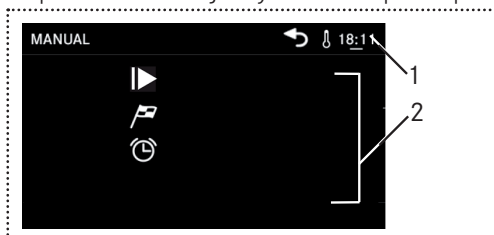
EKRAN PRZEPISÓW, KOMPLETNYCH MENU I TRYBU WELLNESS






- 1 Nazwa aktywnego menu
 - 2 Aktualna godzina
 - 3 Przepis lub kompletne menu z przykładowym zdjęciem i nazwą
- W trybie **ECO** wyświetlane informacje są takie same, a na końcu nazwy menu wyświetlany jest komunikat **ECO**. (np. **ECO CANNELLONI**, **ECO LASAGNE**).

Ekran podmenu

To podmenu zostaje wyświetlone przed potwierdzeniem wyboru programu pieczenia poprzez naciśnięcie przycisku **OK**.




- 1 Aktualna godzina. Podczas pracy, nagrzewania lub programowania piekarnika wyświetlana jest ikona termometru.
- 2 Ikony funkcji (nazwa ikony nie jest wyświetlana, opis ikon znajduje się w tabeli poniżej)

Ikona	Nazwa ikony	Funkcja
	ROZPOCZĘCIE PIECZENIA	Rozpoczęcie pieczenia
	USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA	Ustawianie czasu zakończenia pieczenia
	MINUTNIK	Ustawianie minutnika






Jeśli zaprogramowano pieczenie z opóźnieniem, na ekranie wyświetlony zostanie całkowity czas pieczenia oraz godzina zakończenia pieczenia.





PIERWSZE URUCHOMIENIE

Przy pierwszym włączeniu piekarnika:

- ▶ Otworzyć przednie drzwiczki i upewnić się, że piekarnik jest pusty. Wyjąć wszystkie akcesoria.
- ▶ Upewnić się, że wentylacja w pomieszczeniu jest prawidłowa (otworzyć drzwi i okna).
- ▶ Nacisnąć przycisk , aby włączyć piekarnik.

Po włączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawi się zegar.

- ▶ Nacisnąć przycisk , aby wyświetlić menu główne.
- ▶ Nacisnąć przycisk .
- ▶ W menu **FUNKCJA** wybrać program **MULTICOOKING**, naciskając przycisk .
- ▶ Wybrać temperaturę maksymalną (270°C), naciskając przycisk , a następnie , żeby potwierdzić wybór.

- ▶ W części **CZAS TRWANIA** ustawić 00^h 40^m (przesunąć w prawo przyciskiem , a czas trwania potwierdzić przyciskiem , aby uruchomić tryb ręczny.
- ▶ Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić wybór funkcji.
- ▶ Wybrać pracę bez wstępnego podgrzewania .
- ▶ Nagrzać pusty piekarnik do maksymalnej temperatury przy całkowicie zamkniętych drzwiczkach piekarnika.






Z piekarnika będzie wydzielał się zapach powstały w wyniku parowania substancji zastosowanych do zabezpieczenia urządzenia na czas pomiędzy produkcją a montażem.

Po upływie 40 minut piekarnik wyłączy się automatycznie i będzie gotowy do użycia.



KONFIGURACJA WYŚWIETLACZA

W niniejszym rozdziale opisano sposób konfiguracji funkcji wyświetlacza według własnych potrzeb.


Rozpoczęcie konfiguracji

- ▶ Nacisnąć przycisk , aby włączyć piekarnik.
- ▶ Nacisnąć przycisk , aby wyświetlić menu główne.
- ▶ Nacisnąć przycisk , żeby wybrać opcję .
- ▶ Nacisnąć przycisk .
 - Wyświetlone zostanie menu **USTAWIENIA** zawierające dodatkowe opcje.


Ustawianie godziny

- ▶ Wybrać opcję **CZAS**.
- ▶ Nacisnąć przycisk .
- ▶ Ustawić godzinę, minuty i sekundy, przewijając listę i naciskając przycisk .
 - Po kilku godzinach zegar zostanie automatycznie wygaszony, aby zapobiec nadmiernej eksploatacji wyświetlacza.


Ustawianie języka

- ▶ Wybrać pozycję **JĘZYK**.
- ▶ Wybrać język z przewijanej listy, a następnie nacisnąć przycisk .


Ustawianie jasności wyświetlacza

- ▶ Wybrać opcję **JASNOŚĆ WYŚWIETLACZA**.
- ▶ Ustawić jasność wyświetlacza, dotykając wybranych segmentów paska i nacisnąć przycisk .


Ustawianie głośności alarmu

- ▶ Wybrać opcję **DŹWIĘK**.
- ▶ Ustawić głośność, dotykając wybranych segmentów paska i nacisnąć przycisk .

Wybór sposobu wyświetlania zegara

- ▶ Wybrać opcję **TYP ZEGARA**.
- ▶ Wybrać preferowany sposób wyświetlania zegara (analogowy lub cyfrowy) i nacisnąć przycisk .

Zakończenie konfiguracji




- ▶ Aby powrócić do menu głównego, dwukrotnie nacisnąć przycisk .

OBSŁUGA













- ▶ W celu optymalnego wykorzystania piekarnika Franke zalecamy korzystanie z tabeli pieczenia.

Pieczenie w trybie ręcznym




W trybie ręcznym można ustawić program, temperaturę oraz czas trwania według własnych preferencji.

- ▶ Nacisnąć przycisk , aby wyświetlić menu główne.
- ▶ Wybrać  i nacisnąć przycisk .
 - Wyświetlone zostanie menu trybu ręcznego podzielone na kilka części:

Ustawienie	Opis
FUNKCJA	Wybór programu (zob. część „Programy pieczenia ręcznego”)
TEMPERATURA	Wybór temperatury pieczenia od min. 50°C do maks. 270°C (w przypadku programu DELIKATNE PIECZENIE : 230°C)
CZAS PIECZENIA	Wybór czasu pieczenia w godzinach i minutach




- ▶ W kolejnych częściach menu wybrać program, temperaturę i czas pieczenia.
- ▶ Umieścić przygotowane danie w piekarniku i zamknąć drzwiczki.
- ▶ Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
- ▶ Wybrać  (rozpoczęcie pieczenia), aby potwierdzić wybór programu albo wybrać  (czas zakończenia pieczenia), żeby ustawić czas opóźnienia..
- ▶ Wybrać, aby uruchomić podgrzewanie lub nie.
 - Jeśli wybrano TAK, piekarnik uruchomi wszystkie elementy grzewcze, aby osiągnąć żądaną temperaturę w najkrótszym możliwym czasie.
 - Jeśli wybrano NIE, piekarnik utrzyma profil pieczenia wybranej funkcji, zgodnie z ustawionym cyklem.
- ▶ Wybranie szybkiego podgrzewania możliwe jest tylko z następującymi funkcjami: , , , , , , , .
 - Nacisnąć przycisk , żeby uruchomić wybrany program pieczenia.

Aby zatrzymać program:

- ▶ Nacisnąć i przytrzymać przycisk  lub krótko nacisnąć przycisk  i wybrać .

Pieczenie w trybie automatycznym

W trybie automatycznym dostępnych jest wiele przepisów i kompletnych menu.

- ▶ Nacisnąć przycisk , aby wyświetlić menu główne.
- ▶ Wybrać  i nacisnąć przycisk .

Wyświetlone zostanie menu **TRYBU AUTO** wraz z podmenu:






– PRZEPISY

W tym menu dostępnych jest kilka kategorii przepisów, np. makaron, warzywa, mięso, ryba, ciasto, pieczywo czy pizza.






– KOMPLETNE MENU

W tym menu dostępnych jest wiele programów kompletnego menu, np. menu mięsne (od 1 do 8), menu rybne (od 1 do 8), 4 pizze czy pieczywo na 4 blachach.




Przykładowy program przepisu

- ▶ Nacisnąć przycisk , aby wyświetlić menu główne.
- ▶ Wybrać  i nacisnąć przycisk .
- ▶ Wybrać  i nacisnąć przycisk .
- ▶ Nacisnąć opcję **MAKARON/WARZYWA**, a następnie wybrać **CANNELLONI**.
 - Wyświetlone zostanie podsumowanie przepisu:

Ustawienie	Opis
INFORMACJE	Automatycznie ustawiona temperatura i program oraz wskazanie optymalnego poziomu dla blachy.
CZAS	Automatycznie ustawiony czas trwania pieczenia

- ▶ Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
- ▶ Umieścić przygotowane danie w piekarniku i zamknąć drzwiczki.
- ▶ Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
- ▶ Wybrać  (rozpoczęcie pieczenia), aby potwierdzić wybór programu albo wybrać  (czas zakończenia pieczenia), żeby ustawić czas opóźnienia.
 - Nacisnąć przycisk , żeby uruchomić wybrany program pieczenia.







Aby zatrzymać program:

- ▶ Nacisnąć i przytrzymać przycisk  lub krótko nacisnąć przycisk  i wybrać .

Szczegółowy opis przepisów (składniki i sposób przygotowania) znajduje się na naszej stronie internetowej:





– <http://recipes.franke.com>

Przykład programu kompletnego menu




- ▶ Nacisnąć przycisk , aby wyświetlić menu główne.
- ▶ Wybrać  i nacisnąć przycisk .
- ▶ Wybrać  i nacisnąć przycisk .
- ▶ Wybrać **MENU MIĘSNE 1** i nacisnąć przycisk .
 - Wyświetlone zostanie podsumowanie kompletnego menu:

Ustawienie	Opis
PROGRAM	Automatycznie wybrany program pieczenia
TEMPERATURA	Automatycznie wybrana temperatura pieczenia
POZIOM PIECZENIA	Automatyczne wskazanie optymalnego poziomu dla blachy
CZAS	Automatycznie wybrany czas pieczenia

- ▶ Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

- ▶ Umieścić przygotowane danie w piekarniku i zamknąć drzwiczki.
- ▶ Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
- ▶ Wybrać  (rozpoczęcie pieczenia), aby potwierdzić wybór programu albo wybrać  (czas zakończenia pieczenia), żeby ustawić czas opóźnienia..
 - Nacisnąć przycisk , żeby uruchomić wybrany program pieczenia.

Aby zatrzymać program:

- ▶ Nacisnąć i przytrzymać przycisk  lub krótko nacisnąć przycisk  i wybrać .

Szczegółowy opis przepisów (składniki i sposób przygotowania) znajduje się na naszej stronie internetowej:

- <http://recipes.franke.com>

Pieczenie w trybie ECO

Tryb ECO umożliwia przygotowywanie potraw na podstawie całej gamy przepisów i kompletnych menu w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego. Przepisy dostępne w tym menu są takie same jak w trybie **AUTO**, jednak podczas pieczenia zużywane jest mniej energii.

- ▶ Nacisnąć przycisk , aby wyświetlić menu główne.
- ▶ Wybrać , nacisnąć .

Wyświetlone zostanie menu trybu **ECO** wraz z podmenu:






- PRZEPISY DLA TRYBU ECO

W tym menu dostępnych jest kilka kategorii przepisów, np. makaron, warzywa, mięso, ryba, ciasto, pieczywo czy pizza.



- MENU TRYBU KOMPLETNE MENU




W tym menu dostępnych jest wiele programów kompletnego menu, np. menu mięsne (od 1 do 8), menu rybne (od 1 do 8), 4 pizze czy pieczywo na 4 blachach.

Przykładowy przepis dla programu ECO




- ▶ Nacisnąć przycisk , żeby wyświetlić menu główne, a następnie wybrać  i nacisnąć przycisk .
- ▶ Wybrać  i nacisnąć przycisk .
- ▶ Nacisnąć opcję **MAKARON/WARZYWA**, a następnie wybrać **CANNELLONI**.
 - Wyświetlone zostanie podsumowanie przepisu:

Ustawienie	Opis
INFORMACJE	Automatycznie ustawiona temperatura i program oraz wskazanie optymalnego poziomu dla blachy
CZAS	Automatycznie wybrany czas pieczenia

- ▶ Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
- ▶ Umieścić przygotowane danie w piekarniku i zamknąć drzwiczki.
- ▶ Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

- ▶ Wybrać  (rozpoczęcie pieczenia), aby potwierdzić wybór programu albo wybrać  (czas zakończenia pieczenia), żeby ustawić czas opóźnienia..
 - Nacisnąć przycisk , żeby uruchomić wybrany program pieczenia.







Aby zatrzymać program:

- ▶ Nacisnąć i przytrzymać przycisk  lub krótko nacisnąć przycisk  i wybrać .






Szczegółowy opis przepisów (składniki i sposób przygotowania) znajduje się na naszej stronie internetowej:

- <http://recipes.franke.com>




Przykład programu w trybie Kompletne menu

- ▶ Nacisnąć przycisk , żeby wyświetlić menu główne, a następnie wybrać  i nacisnąć przycisk .
- ▶ Wybrać  i nacisnąć przycisk .
- ▶ Wybrać **MENU MIĘSNE 1** i nacisnąć przycisk .
 - Wyświetlone zostanie podsumowanie kompletnego menu:

Ustawienie	Opis
PROGRAM	Automatycznie wybrany program pieczenia
TEMPERATURA	Automatycznie wybrana temperatura pieczenia
POZIOM PIECZENIA	Automatyczne wskazanie optymalnego poziomu dla blachy
CZAS	Automatycznie wybrany czas pieczenia

- ▶ Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
- ▶ Umieścić przygotowane danie w piekarniku i zamknąć drzwiczki.
- ▶ Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
- ▶ Wybrać  (rozpoczęcie pieczenia), aby potwierdzić wybór programu albo wybrać  (czas zakończenia pieczenia), żeby ustawić czas opóźnienia.
 - Nacisnąć przycisk , żeby uruchomić wybrany program pieczenia.

Aby zatrzymać program:

- ▶ Nacisnąć i przytrzymać przycisk  lub krótko nacisnąć przycisk  i wybrać .

Szczegółowy opis przepisów (składniki i sposób przygotowania) znajduje się na naszej stronie internetowej:


- <http://recipes.franke.com>

Pieczenie w trybie Wellness



W trybie Wellness dostępnych jest kilka kategorii przepisów, np. jagnięcina, wieprzowina, baranina, drób, ryba, cielęcina i warzywa.

Przykład programu w trybie Wellness



Program ten umożliwia pieczenie dań z mięs, ryb i warzyw w naturalny i dietetyczny sposób. Program wymaga wydłużonego pieczenia w niskiej temperaturze (ok. 100°C) bez dodawania oleju lub innych tłuszczów. Pozwala to na zachowanie wszystkich wartości odżywczych (minerałów, witamin itd.) oraz wzmocnienie naturalnego smaku dania.

- ▶ Nacisnąć przycisk **OK**, aby wyświetlić menu główne.
- ▶ Wybrać  i nacisnąć przycisk **OK**.
- ▶ Wybrać opcję **WARZYWA** i nacisnąć przycisk **OK**.
 - Wyświetlone zostanie podsumowanie kompletnego menu:

Ustawienie	Opis
PROGRAM	Automatycznie wybrany program pieczenia
TEMPERATURA	Automatycznie wybrana temperatura pieczenia
POZIOM PIECZENIA	Automatyczne wskazanie optymalnego poziomu dla blachy
CZAS	Automatycznie wybrany czas pieczenia

- ▶ Nacisnąć przycisk **OK**, aby potwierdzić.
- ▶ Umieścić przygotowane danie w piekarniku i zamknąć drzwiczki.
- ▶ Nacisnąć przycisk **OK**, aby potwierdzić.
- ▶ Wybrać  (rozpoczęcie pieczenia), aby potwierdzić wybór programu albo wybrać  (czas zakończenia pieczenia), żeby ustawić czas opóźnienia..
 - Nacisnąć przycisk **OK**, żeby uruchomić wybrany program pieczenia.

Aby zatrzymać program:


- ▶ Nacisnąć i przytrzymać przycisk **OK** lub krótko nacisnąć przycisk  i wybrać .

Szczegółowy opis przepisów (składniki i sposób przygotowania) znajduje się na naszej stronie internetowej:

- <http://recipes.franke.com>

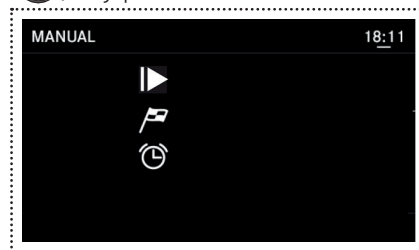
Programowanie czasu zakończenia pieczenia


W trybie ręcznym

- ▶ Nacisnąć przycisk **OK**, aby wyświetlić menu główne.
- ▶ Wybrać  i nacisnąć przycisk **OK**.

- Wyświetlone zostanie menu trybu ręcznego podzielone na kilka części, gdzie należy wybrać funkcję.
- ▶ Wybrać czas trwania pieczenia.
- ▶ Nacisnąć przycisk **OK**, aby potwierdzić.

- Wyświetlone zostanie podmenu.




- ▶ Wybrać  i nacisnąć przycisk **OK**.
- ▶ Ustawić godziny i minuty, przewijając pionowe menu.
- ▶ Potwierdzić, naciskając przycisk **OK**.
 - Piekarnik przejdzie w tryb czuwania.

Piekarnik obliczy godzinę rozpoczęcia pieczenia w oparciu o podany czas pieczenia lub program pieczenia oraz ustawioną godzinę zakończenia. Pieczenie rozpocznie się o obliczonej godzinie.

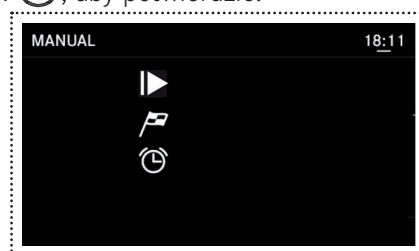
Ustawienie czasu zakończenia pieczenia możliwe jest tylko w menu trybu **RĘCZNEGO** oraz w menu **PRZEPISY** dla programów **AUTO**, **ECO** oraz **WELLNESS**.



Ustawianie minutnika

Minutnik może być używany we wszystkich trybach pieczenia niezależnie od wybranej funkcji.

- ▶ Nacisnąć przycisk **OK**, aby wyświetlić menu główne.
- ▶ Wybrać  i nacisnąć przycisk **OK**.
- ▶ Wyświetlone zostanie menu trybu ręcznego podzielone na kilka części.
- ▶ Wybrać funkcję.
- ▶ Nacisnąć przycisk **OK**, aby potwierdzić.

- Wyświetlone zostanie podmenu.





- ▶ Wybrać  i nacisnąć przycisk **OK**.
- ▶ Ustawić godziny i minuty, przewijając pionowe menu.
- ▶ Nacisnąć przycisk **OK**, aby potwierdzić.
- ▶ Wybrać  (rozpoczęcie pieczenia) i nacisnąć przycisk **OK**.
 - Minutnik będzie działał w tle (znajduje się na pasku menu, obok zegara).

Po zakończeniu odliczania wygenerowany zostanie sygnał dźwiękowy.

- ▶ Aby wyciszyć alarm, nacisnąć przycisk **OK**.

KORZYSTANIE Z TERMOSONDY

Termosonda dostarczana wraz z piekarnikiem Franke pozwala na pieczenie mięsa i upewnienie się, że pieczenie nie zostanie przerwane w ważnym momencie, tj. że zmierzona temperatura wewnętrzna mięsa odpowiada idealnej temperaturze pieczenia. Dzięki temu nie trzeba już ustawiać czasu pieczenia i wielokrotnie sprawdzać mięsa. Czujnika temperatury nie można używać w trybach   (**GRILL, GRILL Z TERMOOBIEGIEM**) ani podczas korzystania z gotowych przepisów.



Ostrożnie!

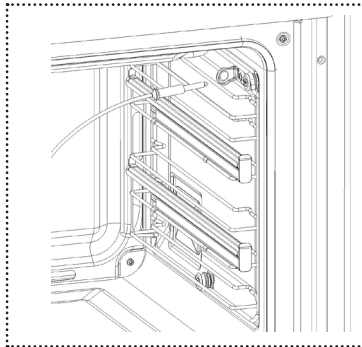
- ▶ Używać wyłącznie czujników temperatury zalecanych do tego modelu piekarnika.

Podłączanie

Zaleca się podłączenie złącza sondy przed rozpoczęciem pieczenia przy zimnym piekarniku w celu uniknięcia oparzeń.



- ▶ Należy upewnić się, czy złącze jest prawidłowo zamontowane w celu zapewnienia stabilności i poprawnego pomiaru temperatury.

Miejsce podłączenia sondy przedstawione jest na rysunku.











- ▶ Po podłączeniu sondy należy umieścić końcówkę w mięsie i włączyć piekarnik.

Aby uzyskać prawidłowy odczyt temperatury, sonda musi być ustawiona tak, aby jej końcówka znajdowała się jak najbliżej środka pieczonego kawałka mięsa.

- ▶ Wybrać tryb pieczenia i temperaturę.
 - Zaświeci się ikona , co oznacza prawidłowe podłączenie sondy.
 - Jeśli ikona  zniknie, oznacza to, że złącze sondy nie jest prawidłowo podłączone. Należy wsunąć je całkowicie do gniazda.

Temperatura piekarnika musi odpowiadać temperaturze wymaganej do równego pieczenia (zbyt wysoka temperatura może spowodować przypalenie zewnętrznej warstwy mięsa). Pieczenie zostanie przerwane w momencie, gdy sonda temperatury wskaże temperaturę mięsa wynoszącą 65°C, niezależnie od ustawionej temperatury piekarnika. Przy tak ustawionej temperaturze mięso będzie średnio wysmażone. Jeśli wymagany jest inny stopień wypieczenia (krwisty lub dobrze wysmażony), ustawioną temperaturę można zmienić w następujący sposób:

- ▶ Nacisnąć przycisk , wybrać , i nacisnąć przycisk , żeby potwierdzić wybrany poziom wypieczenia i nacisnąć przycisk .
- ▶ Wybrać  (rozpoczęcie pieczenia) i nacisnąć przycisk .
 - Uruchomiony zostanie wybrany program pieczenia.
- ▶ W ciągu 15 sekund zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę za pomocą przycisków  i . Zakres temperatur wynosi od 35°C do 95 °C.

PROGRAMY PIECZENIA W TRYBIE RĘCZNYM

Program	Opis
	<p>WOLNE PIECZENIE</p> <p>Ta energooszczędna funkcja (1500 W) przeznaczona jest do pieczenia różnego rodzaju dań. Czas pieczenia jest dłuższy, jednak rozkład ciepła w piekarniku jest optymalny, co gwarantuje doskonały rezultat pieczenia i niskie zużycie energii.</p>
	<p>GRZANIE GÓRNE/DOLNE</p> <p>Tradycyjna funkcja do pieczenia wszystkich dań – wypiekania pieczywa i ciastek czy pieczenia mięs.</p>
	<p>TERMOOBIEG</p> <p>Tradycyjna funkcja przydatna do przygotowywania sufletów, tart i deserów oraz pieczenia na dwóch półkach.</p>
	<p>PIZZA</p> <p>Elementy grzejne są włączane w taki sposób, aby całe ciepło było skupione w dolnej części piekarnika. Funkcja ta jest doskonała do pieczenia pizzy, która wymaga pieczenia od dołu na jednym poziomie. Takie pieczenie gwarantuje szybkie uzyskanie doskonałego dania (do podgrzania wstępnego piekarnika użyć funkcji Szybkie pieczenie, a następnie przełączyć piekarnik w tryb Pizza).</p>
	<p>SZYBKE PIECZENIE</p> <p>Funkcja charakteryzująca się dużą mocą, wykorzystująca efekt wzmocnienia technologii DCT. Umożliwia szybkie nagrzanie piekarnika do żądanej temperatury. Ta funkcja doskonale sprawdza się do pieczenia dużych porcji mięs (np. nóg jagnięcych, prosiąt, nóg wieprzowych/cielęcych czy szynki).</p>
	<p>MULTI COOKING</p> <p>Ta funkcja wykorzystuje wszystkie elementy grzejne piekarnika (grzałki DCT i tradycyjne). W przeciwieństwie do funkcji KOMPLETNE MENU, ta funkcja generuje większą temperaturę w dolnej części piekarnika, co jest przydatne do pieczenia na 4 poziomach (pieczywo, 4 pizze, tarty).</p>
	<p>KOMPLETNE MENU</p> <p>Połączenie technologii DCT i tradycyjnych grzałek pozwala uzyskać stopniowe rozprowadzanie ciepła w piekarniku, przy czym największa temperatura panuje na najwyższym poziomie. Ten tryb przydatny jest do pieczenia dużej liczby dań na 2-3 półkach.</p>
	<p>ŁATWE PIECZENIE</p> <p>Ta funkcja doskonale sprawdza się w przypadku osób, które stawiają pierwsze kroki w kuchni. Połączenie technologii DCT i tradycyjnych grzałek pozwala uzyskać zrównoważone rozprowadzanie ciepła w piekarniku, co umożliwia przygotowywanie wielu potraw przy ograniczonym chwilowym poborze energii.</p>
	<p>DELIKATNE PIECZENIE</p> <p>Ustawiona dla tej funkcji temperatura wynosi 120°C, a wewnętrzny wentylator chłodzący pracuje w trybie niskiego poboru energii (1000 W). Czas pieczenia jest dłuższy, co zapewnia delikatne i bardziej równomierne pieczenie (np. w trybie Wellness). Funkcja ta jest przydatna również do nagrzewania piekarnika przed włożeniem przygotowanego dania.</p>
	<p>NISKA TEMPERATURA</p> <p>Funkcja ta jest doskonała do pieczenia dań w niskiej temperaturze przez dłuższy czas, co pozwala zachować ich kruchość oraz smak i aromat. Umożliwia zachowanie naturalnego smaku i wartości odżywczych mięs, ryb i warzyw.</p>
	<p>OSZCZĘDZANIE ENERGII</p> <p>Funkcja ta charakteryzuje się mniejszym poborem energii podczas pieczenia. Może jednak być stosowana tylko do pieczenia określonych potraw.</p>







Program	Opis
	BBQ Tradycyjna grzałka grillowa oraz górne elementy grzejne wspomagane są przez grzałki DCT. Ciepło jest generowane tylko w górnej części piekarnika i równomiernie wypromieniowywane na powierzchnię dania. Funkcja ta jest przydatna do pieczenia delikatnych mięs lub małych porcji mięs bądź hamburgerów.
	GRILL Ta funkcja wykorzystuje górną grzałkę grilla i jest doskonała do opiekania pieczywa i zrumieniania mięs lub ryb.
	GRILL Z TERMOOBIEGIEM Ciepło generowane przez grzałkę grilla jest przemieszczane przez tylny wentylator. Doskonale nadaje się do pieczenia dużych porcji mięsa lub drobiu.
	ROZMRAŻANIE Ustawiona dla tej funkcji temperatura wynosi 25°C, a wewnętrzny wentylator chłodzący jest włączony. Funkcja ta jest przydatna do powolnego rozmrażania lub chłodzenia piekarnika po zakończeniu pieczenia.
	WYRASTANIE CIASTA Ustawiona dla tej funkcji temperatura wynosi 30°C, a wewnętrzny wentylator chłodzący jest wyłączony. Dzięki temu w piekarniku panują idealne warunki do wyrastania ciasta.
	PODGRZEWANIE NACZYŃ Zakres temperatury dostępny dla tej funkcji wynosi od 55 C do 85 C. Ta funkcja jest idealna do podgrzewania już ugotowanych, ale zimnych potraw lub podgrzewania talerzy i potraw bez ich pieczenia.

TABELA PIECZENIA

Informacje podane w tabeli pieczenia zostały opracowane na podstawie testów przeprowadzonych przez zespół doświadczonych szefów kuchni. Stanowią one jedynie zalecenia i mogą być zmieniane zależnie od upodobań.

Wybrana funkcja	Rodzaj potrawy lub przepis	Waga (kg)	Położenie półki (poziom)	Czas nagrzewania (min)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (minuty)
DELIKATNE PIECZENIE	Przegrzebki	0,5	3 lub 4	8	170	17-20
	Placki warzywne	1	3 lub 4	8	175	17-20
	Zapiekanka makaronowa	1,8	2 lub 3	9,5	195	38-40
	Cannelloni	1,3	2 lub 3	10	195	40-45
	Pieczeń wołowa	1,3	2 lub 3	10	195	70-74
	Ryba w papilotach	0,4	4 lub 5	8	200	48-55
	Ciasteczka	0,8	2 lub 3	8	165	40-45
	Jabłecznik	1,6	2 lub 3	10	180	65-70
WENTYLATOR	Kawałki pizzy	1,3	4 lub 3	7	200	40-45
	Pieczone warzywa	1	2 lub 3	8	190	20-25
	Nadziewane naleśniki	1,3	3 lub 4	8	200	30-35
	Hamburgery	180 g	3 lub 4	8	180	10-12
	Pieczeń wieprzowa	1,3	2 lub 3	12	200	85-95
	Okoń	0,8	3 lub 4	8	200	38-48
	Ryba w soli	0,8	2 lub 3	6	190	40-43
	Tarty	1,3	3 lub 4	8,5	180	60-65
PIZZA	Chleb	1	2 lub 3	8	180	25-30
	Pizza na cienkim cieście	0,2	2 lub 3	8	190	8-15
	Pizza focaccia	1,3	2 lub 3	10	185	20-23
	Focaccia	1,3	2 lub 3	8	185	18-23
	Pieczywo czosnkowe	0,4	4 lub 5	10	190	9-13
ŁATWE PIECZENIE	Cannelloni	1,3	2 lub 3	10	195	35-45
	Zapiekanki	1,3	3 lub 4	8,5	190	30-37
	Placek mięsny i warzywny	1,8	2 lub 3	10	180	50-65
	Zapiekanka warzywna	1,2	2 lub 3 lub 4	7,5	195	20-23
	Pieczone ziemniaki	1,5	2 lub 3	8	190	40-46
	Dorada	0,8	2 lub 3	10	180	30-37
	Królik w kawałkach	1,1	2 lub 3	8	175	65-80
	Ciasto w podłużnej formie	0,9	2 lub 3	10	175	50-65

Wybrana funkcja	Rodzaj potrawy lub przepis	Waga (kg)	Położenie półki (poziom)	Czas nagrzewania (min)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (minuty)
KOMPLETNE MENU	Sernik	0,8	2 lub 3	6,5	180	23-28
	Placki warzywne	1,5	2 lub 3	8	190	35-40
	Zapiekane pomidory	9 szt.	2 lub 3	7,5	200	20-22
	Pieczeń cielęca	1,3	1 lub 2 lub 3	8,5	190	105-115
	Kurczak	0,4	2 lub 3	7,5	200	28-35
	Dorsz	1,5	2 lub 3	7,5	190	28-38
	Żabnica	0,7	2 lub 3	8	190	23-28
	Ptysie	0,9	2 lub 3	6	200	13-18
MULTI COOKING	Duży chleb wiejski	1,5	3 lub 4	8	210	38-48
	Suflety z warzywami	0,8	2 lub 3 lub 4	7,5	180	15-22
	Zapiekanka makaronowa	1,3	2 lub 3	9,5	190	32-40
	Pilaw	1	2 lub 3	10	190	15-22
	Miecznik	0,8	2 lub 3	8	200	30-35
	Kurczak w kawałkach	1	2 lub 3	7,5	175	40-45
	Croissanty	12 szt.	3 lub 4	6	180	15-20
	Ciasto francuskie	0,8	2 lub 3 lub 4	6,5	165	18-22
SZYBKIE PIECZENIE	Zapiekane cukinie	1,4	1 lub 2 lub 3	6	190	15-19
	Zapiekane tortellini	1	2 lub 3	5,5	175	17-23
	Kluski ziemniaczane	1,5	1 lub 2	5	180	15-25
	Szaszłyki mięsne	1	1 lub 2 lub 3	8,5	190	22-28
	Skrzydółka kurczaka	1	2 lub 3	7,5	175	18-23
	Kiełbaski	15 szt.	2 lub 3	5,5	180	13-15
	Deser czekoladowy	9 szt.	2 lub 3	3	210	7-9
	Muffiny	9 szt.	1 lub 2	4,5	190	15-22
BBQ	Omlet	1,8	2 lub 3	4	190	22-45
	Zapiekanka rybna	1,8	2 lub 3 lub 4	5,5	185	30-32
	Szaszłyki z gęsi	1	2 lub 3	6	200	8-15
	Żeberka wieprzowe	1,8	1 lub 2	8	195	32-42
	Hamburgery	180 g	1 lub 2 lub 3	3	195	6-8
	Pstrąg	0,8	1 lub 2 lub 3	6,5	200	37-42
	Naleśniki nadziewane na słodko	12 szt.	1 lub 2	5,5	190	7-15
	Minicroissanty	12 szt.	1 lub 2	4	185	15-17

PRZETESTOWANE PROGRAMY PIECZENIA

– Zgodnie z normą EN/IEC 60350.

Niniejsze tabele zostały opracowane dla organów kontroli celem ułatwienia badań i testów różnych urządzeń.

Jak korzystać z tabeli pieczenia

W tabeli podano funkcje najbardziej optymalne dla danego rodzaju potraw pieczonych na jednym lub kilku poziomach jednocześnie.

Czas pieczenia liczony jest od momentu wstawienia potrawy do piekarnika, z wyłączeniem czasu nagrzewania piekarnika (jeśli jest wymagane).

Temperatura i czas pieczenia są wartościami przybliżonymi i zależą od jakości składników oraz rodzaju użytych akcesoriów.

Początkowo zalecamy stosować się do podanych wartości. Jeśli rezultaty nie są zadowalające, można wydłużyć lub skrócić czas pieczenia. Zalecane jest korzystanie z akcesoriów dostarczonych wraz z piekarnikiem oraz foremek do wypieku ciast i blach do pieczenia wykonanych z ciemnego metalu. Stosować się do tabeli zawierającej informacje na temat poziomów, na jakich należy umieszczać pieczone potrawy.

Wskazane poziomy dotyczą półek bez przewodnic (te należy zdemontować).

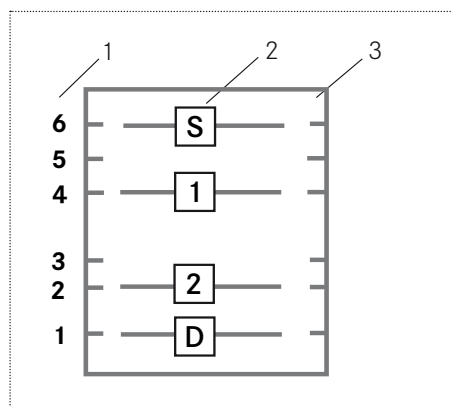
Jednoczesne pieczenie różnych potraw

Piekarnik umożliwia jednoczesne pieczenie różnych potraw na różnych poziomach przy użyciu zalecanych funkcji wykorzystujących działanie wentylatora. W przypadku pieczenia na jednym poziomie można użyć funkcji pieczenia statycznego.

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu do góry)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)	Akcesoria/uwagi
Krucze ciasteczka	GRZANIE GÓRNE/ DOLNE	✓	4	160	22-26	Poziom 4: emaliowana blacha do wypieków
	ŁATWE PIECZENIE	✓	3-5	150	35-40	Poziom 5: emaliowana blacha do wypieków Poziom 3: emaliowana blacha do pieczenia
Ciastka	GRZANIE GÓRNE/ DOLNE	✓	3	170	33-38	Poziom 3: emaliowana blacha do pieczenia
	ŁATWE PIECZENIE	✓	3	150	24-28	Poziom 4: emaliowana blacha do pieczenia Poziom 3: emaliowana blacha do pieczenia
	ŁATWE PIECZENIE	✓	3-4	150	24-28	Poziom 4: emaliowana blacha do wypieków Poziom 3: emaliowana blacha do pieczenia
Biszkopt bez tłuszczu	GRZANIE GÓRNE/ DOLNE	✓	2	170	43-48	Poziom 2: forma do pieczenia ustawiona na ruszcie
	ŁATWE PIECZENIE	✓	2	170	28-32	Poziom 2: forma do pieczenia ustawiona na ruszcie
Jabłecznik	GRZANIE GÓRNE/ DOLNE	✓	1	190	60-70	Poziom 1: forma do pieczenia ustawiona na ruszcie
	MULTI COOKING	✓	1	180	50-55	Poziom 1: forma do pieczenia ustawiona na ruszcie
Dwa jabłeczniaki	MULTI COOKING	✓	1	180	50-55	Poziom 1: dwie formy do pieczenia ustawione na ruszcie

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu do góry)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)	Akcesoria/uwagi
Ciasto drożdżowe	GRZANIE GÓRNE/ DOLNE	✓	2	165	25-30	Poziom 2: forma do pieczenia ustawiona na ruszcie
	ŁATWE PIECZENIE	✓	2	165	28-35	Poziom 2: forma do pieczenia ustawiona na ruszcie
Grillowanie		W przypadku pieczenia bezpośrednio na ruszcie poniżej umieścić blachę emaliowaną. Dzięki temu soki z pieczonej potrawy będą kapać na blachę i nie zabrudzą piekarnika.				
Zapiekane kanapki	GRILL	✓ (5 min)	5	80	2-3	Poziom 5: ruszt Drzwi piekarnika powinny pozostać zamknięte przez cały czas pieczenia.
Burgery	BBQ	nie	4	200	20	Poziom 4: ruszt Poziom 3: emaliowana blacha do wypieków/pieczenia Obrócić pieczoną potrawę po 10 minutach.

PROGRAMY KOMPLETNEGO MENU



- 1 Poziom pieczenia
- 2 Położenie półki
- 3 Komora piekarnika

Przykład:

- S Przystawka
- 1 Pierwsze danie
- 2 Drugie danie
- D Deser

Informacje na temat masy i położenia: <http://recipes.franke.com>

Kompletne menu mięsne

Menu mięsne 1

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Przystawka	PTYŚCIE Z KREMEM GRUYERE	6	28 min	n20 300 g	Emaliowana blacha do wypieków
Pierwsze danie	CANNELONI NADZIEWANE MIĘSEM	4	41 min	1100 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	CIASTO CZEKOLADOWE Z CHILI	1	51 min	800 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Drugie danie	PERLICZKA NADZIEWANA	2	98 min	1450 g	Forma do pieczenia na grillu

Menu mięsne 2

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Przystawka	CUKINIE NADZIEWANE SEREM	6	18 min	n16 700 g	Emaliowana blacha do wypieków
Deser	JABŁECZNIK	1	34 min	800 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Pierwsze danie	LASAGNE Z PESTO	4	44 min	1600 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	KLOPS Z KURCZAKA Z GROSZKIEM I SZPARAGAMI	2	54 min	1100 g	Forma do pieczenia na grillu

Menu mięsne 3

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Przystawka	ZAPIEKANY FENKUŁ Z ALKOHOLEM	6	22 min	800 g	Forma do pieczenia na grillu
Pierwsze danie	KLUSKI	4	29 min	650 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	TARTA ZE ŚLIWKAMI	1	51 min	580 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Drugie danie	DZICZYŻNA W SOSIE	3	55 min	900 g	Emaliowana blacha do wypieków

Menu mięsne 4

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Przystawka	SUFLET ZE SZPINAKIEM	6	19 min	800 g	Forma do pieczenia na grillu
Pierwsze danie	ZAPIEKANA POLENTA Z WARZYWAMI	4	25 min	1200 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	INDYK ZE SZPARAGAMI	3	29 min	870 g	Emaliowana blacha do wypieków
Deser	FOCACCIA NA SŁODKO	1	32 min	1100 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze

Menu mięsne 5

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Przystawka	NADZIEWANE KWIATY CUKINII	6	17 min	600 g	Forma do pieczenia na grillu
Pierwsze danie	PAPPARDELE Z CUKINIĄ	4	23 min	1100 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	PIECZEŃ CIELĘCA	3	28 min	900 g	Emaliowana blacha do wypieków
Deser	PUDDING Z RICOTTY Z CYNAMONEM	1	41 min	850 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze

Menu mięsne 6

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Przystawka	KOSZYCZKI ZIEMNIACZANE	6	23 min	800 g	Emaliowana blacha do wypieków
Pierwsze danie	MAKARON NADZIEWANY ZITE	4	38 min	1100 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	CIASTO KASZTANOWE	1	38 min	900 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	UDZIEC JAGNIĘCY	3	78 min	800 g	Emaliowana blacha do pieczenia

Menu mięsne 7

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Przystawka	PAPRYKI FASZEROWANE	6	25 min	600 g	Forma do pieczenia na grillu
Pierwsze danie	MAKARON TAGLIOLINI Z SZYNKĄ I SEREM FONTINA	4	34 min	1300 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	STRUDEL	1	54 min	850 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Drugie danie	KURCZAK W RODZYNKACH	3	79 min	1450 g	Emaliowana blacha do wypieków

Menu mięsne 8

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Przystawka	PIEROŻKI Z TOFU I OLIWKAMI	6	28 min	850 g	Emaliowana blacha do wypieków
Pierwsze danie	MAKARON SCHIAFFETTONI Z MIĘSEM	4	35 min	1100 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	PIECZEŃ CIEŁĘCA	2	38 min	900 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	CIASTO MARMURKOWE	1	65 min	1326 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze

Kompletne menu mięsne – niski pobór energii**Menu mięsne 1 – niski pobór energii**

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Przystawka	PTYŚCIE Z KREMEM GRUYERE	6	45 min	n20 300 g	Emaliowana blacha do wypieków
Pierwsze danie	CANNELONI NADZIEWANE MIĘSEM	4	58 min	1100 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	CIASTO CZEKOLADOWE Z CHILI	1	65 min	800 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Drugie danie	PERLICZKA NADZIEWANA	2	98 min	1450 g	Forma do pieczenia na grillu

Menu mięsne 2 – niski pobór energii

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Przystawka	CUKINIE NADZIEWANE SEREM	6	45 min	n16 700 g	Emaliowana blacha do wypieków
Deser	JABŁECZNIK	1	56 min	800 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Pierwsze danie	LASAGNE Z PESTO	4	70 min	1600 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	KLOPS Z KURCZAKA Z GROSZKIEM I SZPARAGAMI	2	82 min	1100 g	Forma do pieczenia na grillu

Menu mięsne 3 – niski pobór energii

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Przystawka	ZAPIEKANY FENKUŁ Z ALKOHOLEM	6	45 min	800 g	Forma do pieczenia na grillu
Pierwsze danie	KLUSKI	4	45 min	650 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	TARTA ZE ŚLIWKAMI	1	60 min	580 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Drugie danie	DZICZYŻNA W SOSIE	3	74 min	900 g	Emaliowana blacha do wypieków

Menu mięsne 4 – niski pobór energii

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Przystawka	SUFLET ZE SZPINAKIEM	6	38 min	800 g	Forma do pieczenia na grillu
Pierwsze danie	ZAPIEKANA POLENTA Z WARZYWAMI	4	52 min	1200 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	INDYK ZE SZPARAGAMI	3	56 min	870 g	Emaliowana blacha do wypieków
Deser	FOCACCIA NA SŁODKO	1	56 min	1100 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze

Menu mięsne 5 – niski pobór energii

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Przystawka	NADZIEWANE KWIATY CUKINII	6	43 min	600 g	Emaliowana blacha do wypieków
Pierwsze danie	PAPPARDELE Z CUKINIĄ	4	48 min	1100 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	PIECZEŃ CIEŁĘCA	3	56 min	900 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	PUDDING Z RICOTTY Z CYNAMONEM	1	58 min	850 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze

Menu mięsne 6 – niski pobór energii

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Deser	CIASTO KASZTANOWE	1	42 min	900 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Przystawka	KOSZYCZKI ZIEMNIACZANE	6	49 min	800 g	Emaliowana blacha do wypieków
Pierwsze danie	MAKARON NADZIEWANY ZITE	4	60 min	1100 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	UDZIEC JAGNIĘCY	3	96 min	800 g	Forma do pieczenia na grillu

Menu mięsne 7 – niski pobór energii

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Przystawka	PAPRYKI FASZEROWANE	6	52 min	600 g	Emaliowana blacha do wypieków
Pierwsze danie	MAKARON TAGLIOLINI Z SZYNKĄ I SEREM FONTINA	4	65 min	1300 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	STRUDEL	1	65 min	850 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Drugie danie	KURCZAK W RODZYNKACH	3	86 min	1450 g	Forma do pieczenia na grillu

Menu mięsne 8 – niski pobór energii

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Przystawka	PIEROŻKI Z TOFU I OLIWKAMI	6	56 min	850 g	Emaliowana blacha do wypieków
Pierwsze danie	MAKARON SCHIAFFETTONI Z MIĘSEM	4	58 min	1100 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	PIECZEŃ CIEŁĘCA	2	58 min	900 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Deser	CIASTO MARMURKOWE	1	65 min	1326 g	Forma do pieczenia na grillu

Kompletne menu rybne**Menu rybne 1**

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Przystawka	SZASZŁYKI Z MIECZNIKA Z KOPERKIEM	6	22 min	600 g	Emaliowana blacha do wypieków
Pierwsze danie	MAKARON RIGATONI Z RADICCHIO I KREWETKAMI	4	27 min	1200 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	TARTA Z GRUSZKAMI	1	44 min	950 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	OKOŃ MORSKI W FOLII	2	50 min	800 g	Forma do pieczenia na grillu

Menu rybne 2

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Przystawka	TARTA Z ŁOSOSIEM	6	35 min	1200 g	Emaliowana blacha do wypieków
Pierwsze danie	ZAPIEKANKA RYBNA	4	41 min	1200 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	BABKA PIASKOWA	1	45 min	890 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Drugie danie	DORADA W FOLII	2	45 min	800 g	Forma do pieczenia na grillu

Menu rybne 3

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Przystawka	ANCHOIS NADZIEWANE	6	25 min	400 g	Emaliowana blacha do wypieków
Drugie danie	ROLADKI Z SOLI	2	32 min	600 g	Forma do pieczenia na grillu
Pierwsze danie	ZAPIEKANKA Z MAKARONEM VERMICELLI	4	46 min	1300 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	CIASTO JOGURTOWE	1	46 min	680 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze

Menu rybne 4

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Przystawka	KARCZOCHY Z DORSZEM	6	24 min	900 g	Emaliowana blacha do wypieków
Deser	BABKA NA MIODZIE	1	30 min	800 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Pierwsze danie	MAKARON LINGUINE W FOLII	4	34 min	1200 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	LESZCZ Z KAPARAMI	3	45 min	800 g	Forma do pieczenia na grillu

Menu rybne 5

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Deser	TARTA Z ANANASEM	1	22 min	300 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Przystawka	FRITTATA Z KARCZOCHAMI	6	29 min	500 g	Forma do pieczenia na grillu
Pierwsze danie	RISOTTO Z HOMAREM I PIECZARKAMI	4	32 min	1100 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie dania	KALMARY Z GROSZKIEM	3	40 min	900 g	Emaliowana blacha do wypieków

Menu rybne 6

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Przystawka	PULPECIKI Z DORSZA	6	21 min	600 g	Emaliowana blacha do wypieków
Pierwsze danie	LASAGNE Z OWOCAMI MORZA I GROSZKIEM	4	38 min	1300 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	PIOTROSZ ALL'ISOLANA	3	42 min	1100 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	CIASTO CYTRYNOWE	1	48 min	800 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze

Menu rybne 7

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Przystawka	GŁUSZEC	6	14 min	400 g	Emaliowana blacha do wypieków
Drugie danie	ŁOSOŚ FASZEROWANY	3	22 min	800 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	TARTA Z CYTRUSAMI	1	36 min	700 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Pierwsze danie	RYŻ Z ZIEMNIAKAMI I MAŁŻAMI	4	42 min	1400 g	Forma do pieczenia na grillu

Menu rybne 8

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Przystawka	PRZEGRZEBKI Z PORAMI	6	24 min	550 g	Forma do pieczenia na grillu
Pierwsze danie	MAKARON TAGLIATELLE Z OWOCAMI MORZA	4	28 min	750 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	SKORPENA W SOSIE	2	34 min	700 g na 2 kawałki	Emaliowana blacha do wypieków
Deser	TARTA CYTRYNOWA	1	34 min	600 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze

Kompletne menu rybne – niski pobór energii

Menu rybne 1 - niski pobór energii

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Przystawka	SZASZŁYKI Z MIECZNIKA Z KOPERKIEM	6	42 min	600 g	Emaliowana blacha do wypieków
Pierwsze danie	MAKARON RIGATONI Z RADICCHIO I KREWETKAMI	4	50 min	1200 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	TARTA Z GRUSZKAMI	1	52 min	950 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Drugie danie	OKOŃ MORSKI W FOLII	2	65 min	800 g	Forma do pieczenia na grillu

Menu rybne 2 - niski pobór energii

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Deser	BABKA PIASKOWA	1	50 min	890 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Przystawka	TARTA Z ŁOSOSIEM	6	53 min	1200 g	Emaliowana blacha do wypieków
Pierwsze danie	ZAPIEKANKA RYBNA	4	57 min	1200 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	DORADA W FOLII	2	59 min	800 g	Forma do pieczenia na grillu

Menu rybne 3 - niski pobór energii

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Przystawka	ANCHOIS NADZIEWANE	6	48 min	400 g	Emaliowana blacha do wypieków
Drugie danie	ROLADKI Z SOLI	2	48 min	600 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	CIASTO JOGURTOWE	1	54 min	680 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Pierwsze danie	ZAPIEKANKA Z MAKARONEM VERMICELLI	4	57 min	1300 g	Forma do pieczenia na grillu

Menu rybne 4 - niski pobór energii

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Przystawka	KARCZOCHY Z DORSZEM	6	45 min	900 g	Emaliowana blacha do wypieków
Deser	BABKA NA MIODZIE	1	48 min	800 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Pierwsze danie	MAKARON LINGUINE W FOLII	4	59 min	1200 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	LESZCZ Z KAPARAMI	3	62 min	800 g	Forma do pieczenia na grillu

Menu rybne 5 - niski pobór energii

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Deser Przystawka	TARTA Z ANANASEM	1	32 min	300 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Przystawka	FRITTATA Z KARCZOCHAMI	6	48 min	500 g	Forma do pieczenia na grillu
Pierwsze danie	RISOTTO Z HOMAREM I PIECZARKAMI	4	54 min	1100 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	KALMARY Z GROSZKIEM	3	62 min	900 g	Emaliowana blacha do wypieków

Menu rybne 6 - niski pobór energii

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Przystawka	PULPECIKI Z DORSZA	6	39 min	600 g	Emaliowana blacha do wypieków
Pierwsze danie	LASAGNE Z OWOCAMI MORZA I GROSZKIEM	4	54 min	1300 g	Forma do pieczenia na grillu
Drugie danie	PIOTROSZ ALL'ISOLANA	3	54 min	1100 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	CIASTO CYTRYNOWE	1	54 min	800 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze

Menu rybne 7 - niski pobór energii

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Przystawka	GŁUSZEC	6	32 min	400 g	Emaliowana blacha do wypieków
Drugie danie	ŁOSOŚ FASZEROWANY	3	35 min	800 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	TARTA Z CYTRUSAMI	1	53 min	700 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Pierwsze danie	RYŻ Z ZIEMNIAKAMI I MAŁŻAMI	4	58 min	1400 g	Forma do pieczenia na grillu

Menu rybne 8 - niski pobór energii

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
Przystawka	PRZEGRZEBKI Z PORAMI	6	45 min	550 g	Emaliowana blacha do wypieków
Pierwsze danie	MAKARON TAGLIATELLE Z OWOCAMI MORZA	4	50 min	750 g	Forma do pieczenia na grillu
Deser	TARTA CYTRYNOWA	1	50 min	600 g	Forma do pieczenia ustawiona na emaliowanej blasze
Drugie danie	SKORPENA W SOSIE	2	59 min	700 g na 2 kawałki	Forma do pieczenia na grillu

Kompletne menu pieczywa i pizzy

Menu pizzy

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
1	PIZZA MARGHERITA	6	21 min	600 g	Emaliowana blacha do wypieków
2	PIZZA Z BEKONEM I OLIWKAMI	4	25 min	600 g	na grillu
3	PIZZA Z TUŃCZYKIEM I CEBULĄ	3	25 min	600 g	na grillu
4	PIZZA Z WARZYWAMI	1	25 min	600 g	Emaliowana blacha do pieczenia

Menu pieczywa

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
1	PIECZYWO/PIZZA	6	25 min	500 g	Emaliowana blacha do wypieków
2	PIECZYWO/PIZZA	4	27 min	500 g	na grillu
3	PIECZYWO/PIZZA	2	27 min	500 g	na grillu
4	PIECZYWO/PIZZA	1	27 min	500 g	Emaliowana blacha do pieczenia

Kompletne menu pieczywa i pizzy - niski pobór energii

Menu pizzy

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
1	PIZZA Z CZARNYMI OLIWKAMI	6	33 min	600 g	Emaliowana blacha do wypieków
2	PIZZA Z SZYNKĄ I PIECZARKAMI	1	33 min	600 g	Emaliowana blacha do pieczenia
3	PIZZA Z WARZYWAMI	3	42 min	600 g	na grillu
4	PIZZA Z TUŃCZYKIEM I CEBULĄ	4	42 min	600 g	na grillu

Menu pieczywa

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
1	PIECZYWO/PIZZA	1	49 min	500 g	Emaliowana blacha do pieczenia
2	PIECZYWO/PIZZA	2	49 min	500 g	na grillu
3	PIECZYWO/PIZZA	4	53 min	500 g	na grillu
4	PIECZYWO/PIZZA	6	55 min	500 g	Emaliowana blacha do wypieków

Menu Wellness

Potrawa	Przepisy	Położenie półki	Łączny czas przyrządzenia	Masa (przepis)	Potrzebne akcesorium Franke
1	JAGNIĘCINA/WIEPRZOWINA/ BARANINA	3	194 min	1550 g	Emaliowana blacha do wypieków
3	RYBY	3	92 min	1100 g	Emaliowana blacha do wypieków
2	DRÓB	3	138 min	600 g	Emaliowana blacha do wypieków
4	CIELEĆCINA	3	-	-	Emaliowana blacha do wypieków
5	WARZYWA	3	75 min	900 g	Emaliowana blacha do wypieków

CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia i pielęgnacji:

- ▷ Zapoznać się z ogólnymi zasadami bezpieczeństwa podczas czyszczenia znajdującymi się w części „Uwagi dotyczące bezpieczeństwa”.
- ▷ Wyłączyć piekarnik.
 - W zależności od sposobu montażu piekarnika: odłączyć wtyczkę z gniazda sieciowego lub odłączyć zasilanie, np. wyłączając bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

Zalecenia ogólne

Plamy na dnie piekarnika pochodzą z rozlanych lub rozsypanych resztek pieczonych potraw (sosy, cukry, białka i tłuszcze). Takie osady na dnie piekarnika zwykle powstają w wyniku pieczenia w zbyt wysokiej temperaturze, oraz/lub używania zbyt małych naczyń lub niedoszacowania stopnia zwiększenia objętości potrawy podczas pieczenia. Można temu zaradzić, stosując naczynia o wysokich brzegach lub emaliowaną blachę dostarczoną wraz z piekarnikiem.

Części emaliowane i ze stali nierdzewnej długi czas pozostaną jak nowe, jeśli będą regularnie czyszczone przy użyciu wody lub specjalnych detergentów.

- ▷ Przed przystąpieniem do czyszczenia upewnić się, że piekarnik jest zimny.
- ▷ Nie stosować myjek parowych ani nie czyścić bezpośrednio strumieniem wody.
- ▷ Do czyszczenia szklanych części drzwiczek piekarnika nie używać środków ściernych ani ostrych metalowych przedmiotów, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szyby.
- ▷ Nigdy nie stosować metalowych myjek, wełny stalowej, kwasu solnego i innych substancji oraz produktów, które mogą zarysować lub uszkodzić powierzchnię piekarnika.
- ▷ Do czyszczenia powierzchni emaliowanych i wnętrza piekarnika używać wyłącznie gorącej wody i detergentów bez środków ściernych.
- ▷ Do czyszczenia szyby używać markowego środka do mycia szyb.

Czyszczenie wnętrza piekarnika

Usuwanie zabrudzeń jest łatwiejsze przy ciepłym piekarniku lub kiedy zanieczyszczenia są stosunkowo nowe.

- ▷ Aby uniknąć oparzeń, upewnić się, że temperatura piekarnika pozwala na jego bezpieczne dotykanie.
- ▶ Do czyszczenia powierzchni emaliowanych i wnętrza piekarnika używać gorącej wody i detergentów bez środków ściernych.
- ▶ Po wyczyszczeniu dokładnie wysuszyć wszystkie elementy piekarnika.

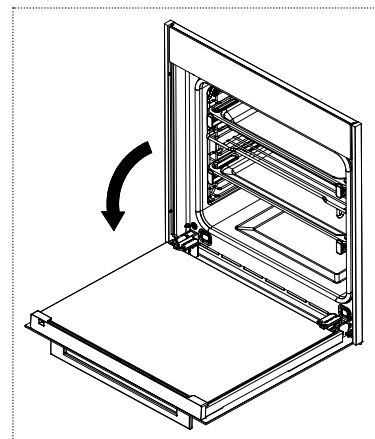
Czyszczenie drzwiczek piekarnika

- ▷ Przed przystąpieniem do czyszczenia upewnić się, że piekarnik jest zimny.

Istnieje możliwość zdemontowania drzwiczek piekarnika celem ułatwienia czyszczenia (zob. „Demontaż drzwiczek piekarnika”).

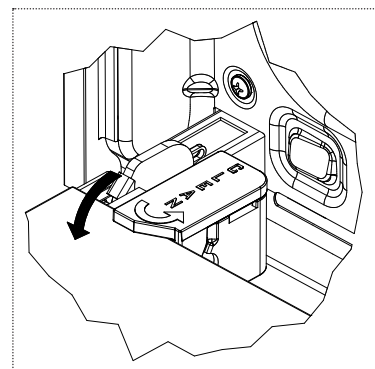
Demontaż drzwiczek piekarnika

- ▶ Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.



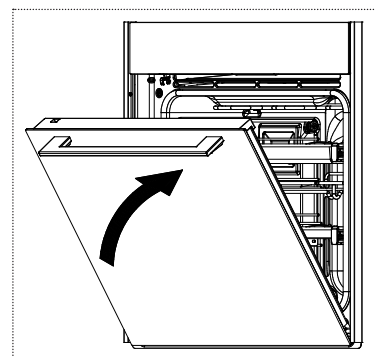
Zawiasy posiadają dwie ruchome blokady.

- ▶ Aby zwolnić zaczep, podnieść blokadę i przytrzymać drzwiczki po bokach tuż przy zawiasach.
- ▶ Przekręcić zaczepy blokad w dół.

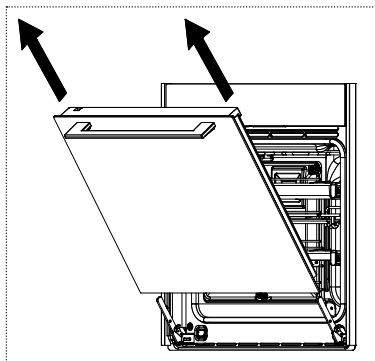


- ▶ Upewnić się, że zaczepy blokad są skierowane w dół.

- ▶ Zamknąć drzwiczki do połowy.



- ▶ Pociągnąć drzwiczki do siebie.



Montaż drzwiczek piekarnika

Po zakończeniu czyszczenia należy ponownie zamontować drzwiczki piekarnika.

- ▶ Wsunąć zawiasy w rowki.
- ▶ Przekręcić zaczepy (służące jako elementy mocujące zawiasy) blokad w górę.

OSTROŻNIE! Nieprawidłowe postępowanie może doprowadzić do uszkodzenia piekarnika!

- ▷ Zabrania się zamykania drzwiczek, jeśli jedna lub obie blokady są częściowo otwarte.
- ▶ Zamknąć drzwiczki piekarnika.

Czyszczenie szyb drzwiczek

Aby dokładnie wyczyścić szyby piekarnika, można całkowicie zdemontować drzwiczki i wyjąć z nich szybę wewnętrzną.

W drzwiczkach znajdują się 3 szyby:

- wewnętrzną (od strony komory piekarnika)
- środkową (wewnątrz drzwiczek piekarnika)
- zewnętrzną

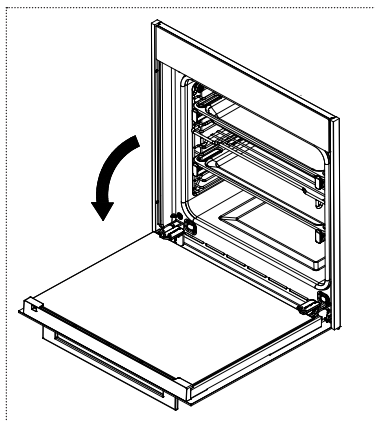
Istnieje możliwość wyjęcia szyb wewnętrznej i środkowej celem ich wyczyszczenia.

Wewnętrzną część szyby zewnętrznej można wyczyścić po wyjęciu szyb wewnętrznej i środkowej.

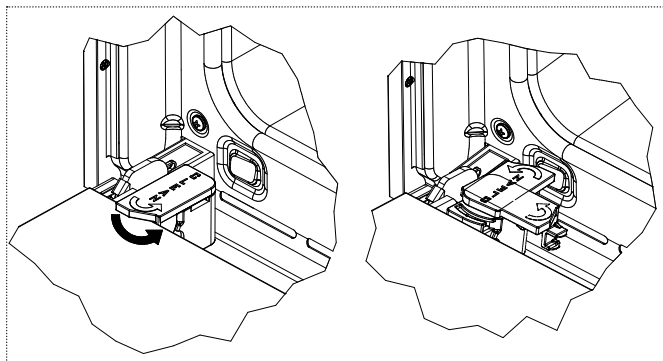
Demontaż i czyszczenie szyby wewnętrznej drzwiczek

- ▷ Przed przystąpieniem do czyszczenia upewnić się, że piekarnik jest zimny.

- ▶ Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.



- ▶ Obrócić dwie czarne blokady (z napisem **CLEAN**) w dolnej części drzwiczek o 180°, aby wsunęły się w otwory w ramie piekarnika.



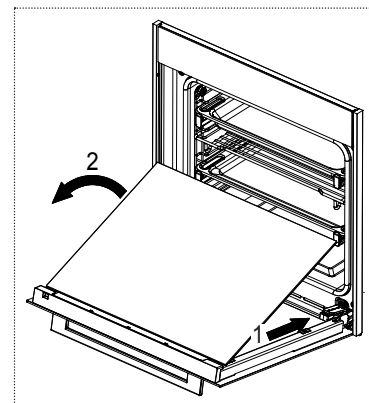
- Upewnić się, że wykonany został pełny obrót.
 - Po prawidłowym ustawieniu blokad powinno być słyszalne kliknięcie.

OSTROŻNIE! Nieprawidłowe postępowanie może doprowadzić do uszkodzenia piekarnika!

Jeśli blokady nie zostały całkowicie obrócone, wyjęcie szyby spowoduje natychmiastowe zamknięcie drzwiczek.

- ▷ Zabrania się zamykania drzwiczek, jeśli jedna lub obie blokady są częściowo otwarte lub szyba nie jest zamocowana.

- ▶ Ostrożnie popchnąć szybę wewnętrzną (1) w stronę piekarnika. Podnieść szybę wewnętrzną (2).
 - Dwie czarne blokady zapobiegną zamknięciu się drzwiczek.



- ▶ Wyczyścić szybę wewnętrzną.

Demontaż i czyszczenie szyby środkowej drzwiczek

Po wyjęciu szyby wewnętrznej można wyjąć szybę środkową.

- ▶ Ostrożnie wyjąć szybę wewnętrzną z gumowych elementów mocujących znajdujących się po obu stronach.
- ▶ Wyczyścić szybę środkową.

Demontaż i czyszczenie górnych listew szyb

Celem dokładnego wyczyszczenia można zdemontować górne listwy drzwiczek piekarnika. Listwy są zamocowane dwiema śrubami po wewnętrznej stronie drzwiczek - jedną w prawym górnym i jedną w lewym górnym rogu. Listwy można zdemontować tylko po wyjęciu szyby wewnętrznej.

- ▶ Odkręcić śruby mocujące w prawym i lewym rogu drzwiczek piekarnika.
- ▶ Zdemontować listwy górne.
- ▶ Wyczyścić listwy górne.

Montaż szyb

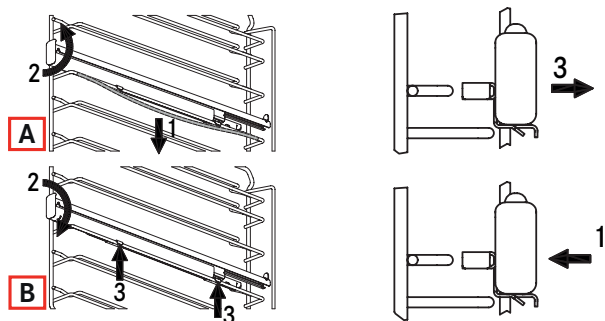
Szyba jest ustawiona prawidłowo, jeśli napis **TEMPERED GLASS** jest wyraźnie widoczny.

- ▶ Zamocować górne listwy, jeśli zostały zdjęte.
- ▶ Zamocować szybę środkową w gumowych elementach mocujących, jeśli została zdjęta.
- ▶ Zamocować szybę wewnętrzną.
- ▶ Ustawić dwie blokady przytrzymujące szybę w pierwotnym położeniu.
- ▶ Zamknąć drzwiczki piekarnika.

Czyszczenie drabinek bocznych i prowadnic teleskopowych

Drabinki boczne i prowadnice teleskopowe można zdemontować w celu wyczyszczenia.

Demontaż prowadnic teleskopowych



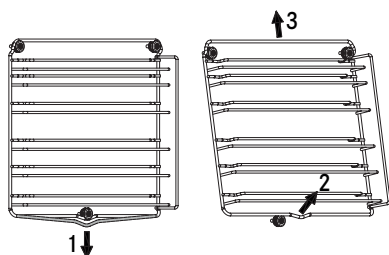
Rysunek A

- ▶ Przy całkowicie wsuniętej prowadnicy teleskopowej mocno nacisnąć środek drabinki (1) w miejscu, w którym zahacza się dolna część prowadnicy.
- ▶ Obrócić prowadnicę w lewo (2) i wyjąć z podstawy rusztu (3).

Rysunek B

- ▶ Przy całkowicie wysuniętej prowadnicy teleskopowej przesunąć drabinkę (1) do przodu.
- ▶ Obrócić prowadnicę w prawo (2) i zahaczyć ją na dolnej półce (3), naciskając w kierunku dwóch haków, aż słychać będzie kliknięcie.
- ▶ Podnieść prowadnicę teleskopową (3), jednocześnie pociągając ją w drugą stronę (2).
- ▶ Wyciągnąć prowadnice teleskopowe.

Demontaż drabinek bocznych

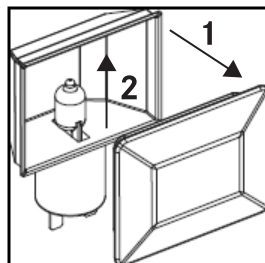


- ▶ Zagiąć w dół rozpórkę w tulei mocującej i wyjąć ją z rowka.
- ▶ Pociągnąć drabinkę do góry i zdjąć ją z dwóch zaczepów.

Czyszczenie

- ▶ Wyczyścić drabinki boczne i prowadnice teleskopowe.
- ▶ Po zakończeniu czyszczenia wsunąć drabinki boczne pod kątem w odpowiednie prowadnice.
- ▶ Zagiąć rozpórkę w tulei mocującej w górę i umieścić ją w rowku.
- ▶ Zamontować prowadnice teleskopowe.

Wymiana żarówki



Piekarniki Franke są wyposażone w dwie prostokątne lampy. Żarówki muszą posiadać odpowiednie parametry techniczne:

- Odporność termiczna: 300°C
- Napięcie: 220-240 V, 50/60 Hz
- Moc: 40 W
- Gwint: G9

OSTROŻNIE! Nieprawidłowe postępowanie może doprowadzić do uszkodzenia lampy!

- ▷ Nie dotykać żarówki gołymi rękami.
- ▷ Użyć szmatki lub ręcznika kuchennego.



OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem elektrycznym!

- ▷ Przed przystąpieniem do wymiany żarówki upewnić się, że piekarnik jest odłączony od zasilania.



OSTRZEŻENIE! Nieprawidłowe postępowanie może doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym!

- ▷ Wyłączyć piekarnik.
 - W zależności od sposobu montażu piekarnika: odłączyć wtyczkę z gniazda sieciowego lub odłączyć zasilanie, np. wyłączając bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

- ▶ Zdjąć szklaną oprawę, ostrożnie podważając ją płaskim śrubokrętem.
- ▶ Wyjąć żarówkę z uchwyty.
- ▶ Wymienić żarówkę.
- ▶ Założyć szklaną oprawę.

KONSERWACJA I NAPRAWA

- ▷ Prace konserwacyjne na podzespołach elektrycznych może wykonywać wyłącznie producent i pracownicy serwisu.
- ▷ Uszkodzone kable mogą być wymieniane wyłącznie przez producenta i pracowników serwisu.
- ▶ Kontaktując się z serwisem, podać następujące informacje:
 - Rodzaj usterki
 - Model urządzenia (art.)
 - Numer seryjny (SN)

Dane te znajdują się na tabliczce znamionowej.

Wersja oprogramowania

To menu zawiera informacje techniczne przydatne dla pracowników serwisu w przypadku konieczności naprawy układu elektronicznego.

- ▶ Nacisnąć przycisk 
 - Wyświetlone zostanie menu **USTAWIENIA** zawierające dodatkowe opcje.
- ▶ Wybrać opcję **WERSJA OPROGRAMOWANIA**.
 - Wyświetlone zostaną informacje o oprogramowaniu.

Demo

Funkcja ta może zostać włączona tylko przez pracowników serwisu.

Umożliwia ona nawigowanie po menu bez włączania elementów grzejnych. Funkcja ta jest przydatna np. na targach lub podczas prezentacji produktu.

UTYLIZACJA ZUŻYTEGO URZĄDZENIA



Ten symbol na produkcie lub opakowaniu informuje, że urządzenia nie należy utylizować razem z odpadami z gospodarstwa domowego.

Prawidłowa utylizacja urządzenia pozwala uniknąć wywierania negatywnego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi.

Dalsze informacje na temat recyklingu urządzenia można uzyskać, kontaktując się z odpowiednimi władzami, miejscową firmą zajmującą się utylizacją odpadów lub sprzedawcą urządzenia.

- ▷ Przeznaczone do utylizacji urządzenie przekazać do specjalnego punktu zbiórki odpadów elektronicznych i elektrycznych.

Zgodnie z dyrektywą 2012/19/WE dotyczącej redukcji niebezpiecznych substancji używanych w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych oraz utylizacji odpadów.

Symbol przekreślonego kosza umieszczony na urządzeniu oznacza, że po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie wolno utylizować wraz z odpadami domowymi.

Po zakończeniu eksploatacji urządzenia użytkownik ma obowiązek odnieść urządzenie do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego lub zwrócić sprzedawcy przy zakupie nowego urządzenia tego samego typu.

Właściwa selektywna zbiórka odpadów przekazywanych następnie do recyklingu, uzdatniania i biodegradacji pozwala ograniczyć możliwy szkodliwy wpływ na środowisko naturalne i zdrowie człowieka oraz ułatwia odzyskiwanie materiałów, z których wykonano urządzenie.

SERWIS

- ▶ Skorzystać ze znajdującego się na okładce adresu kontaktowego dla danego kraju lub strony internetowej: www.franke.com

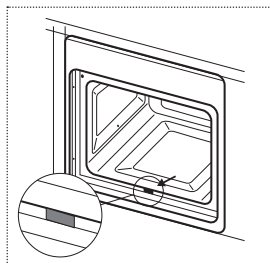
DANE TECHNICZNE

Identyfikacja produktu

Typ: OE-9D

Model: CR 913 M BK DCT TFT

- Patrz: tabliczka znamionowa produktu.



Urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami WE:

- 2006/95/WE (dyrektywa niskonapięciowa)
- 2004/108/EWG (dyrektywa o kompatybilności elektromagnetycznej)

Klasa wydajności energetycznej (zgodnie z 2009/60350-50304/EN) została określona dla następujących trybów: oszczędzanie energii i pieczenie statyczne.

Objętość obliczono przy zdjętych drabinkach bocznych (o ile są) (zgodnie z 2009/60350-50304/EN).

Parametr	Wartość
Wymiary użytkowe piekarnika (mm)	480 x 370 x 405 (szer. x wys. x gł.)
Napięcie i częstotliwość zasilania	220-240 V, 50/60 Hz
Moc całkowita i prąd znamionowy bezpiecznika	2900 W, 16 A
Moc elementów grzejnych	
Silnik wentylatora	27 ... 40 W
Żarówka	40 W (2 szt.)
Wentylator poprzeczny	15 ... 35 W
Grzałka górna	520 W/124 V
Grzałka dolna	1250 W
Grill	2100 W
Grzałki DCT	2650 W

Parametr	Symbol	Wartość	Jednostka
Oznaczenie modelu	FS-CR	913-982 DCT	
Typ piekarnika		do zabudowy	
Waga urządzenia	M	41	kg
Liczba komór		1	
Źródło ciepła w każdej z komór		elektryczne	
Pojemność każdej z komór	V	74	l
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze domowego piekarnika elektrycznego w trakcie cyklu w trybie konwekcji dla każdej komory	Piekarnik elektryczny	1,12	kWh/cykl
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze domowego piekarnika elektrycznego w trakcie cyklu w trybie pracy z włączonym wentylatorem dla każdej komory	Piekarnik elektryczny	0,53	kWh/cykl
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory	Komora EEI	61	

Producent prowadzi politykę stałego rozwoju swoich produktów. Z tego powodu treść i ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

Dalsze informacje na temat danych technicznych dostępne są na stronie internetowej: www.franke.com

ÍNDICE

Introducción	38
Acerca de este manual	39
Uso previsto	39
Información de seguridad	39
Instalación y ajuste adecuados	39
Uso adecuado	40
Mantenimiento y limpieza	40
Reparación	41
Puesta fuera de funcionamiento	41
Información relativa al ahorro de energía	41
Información general	41
Horno	41
Panel de control	42
Iconos de menú en la pantalla	43
Encendido inicial del aparato	45
Configuración de la pantalla	45
Funcionamiento	45
Cocinar en modo manual	45
Cocinar en modo automático	46
Cocinar en modo Cocción Eco	47
Cocinar en modo Wellness	48
Programación de la hora de finalización de la cocción	48
Ajuste de la alarma	48
Utilización de la sonda para carne	49
Conexión	49
Programas en modo de cocción manual	50
Tabla de cocción	52
Cocción comprobada	54

Programas de menú completo	55
Menú completo de carne	55
Menú completo de carne - bajo consumo de energía	57
Menú completo de pescado	59
Menú completo de pescado - bajo consumo de energía	61
Menú completo de 4 pizzas y pan	63
Menú completo de 4 pizzas y pan - bajo consumo de energía	63
Menú Wellness	63
Limpieza y cuidado	64
Recomendaciones generales	64
Limpieza del interior del horno	64
Limpieza de la puerta del horno	64
Cómo desmontar la puerta del horno	64
Montaje de la puerta del horno	65
Limpieza de los paneles de cristal de la puerta del horno	65
Limpieza de los bastidores laterales y las guías telescópicas	66
Sustitución de la lámpara del horno	66
Mantenimiento y reparación	67
Eliminación	67
Servicio de Asistencia Técnica	67
Datos técnicos	68

INTRODUCCIÓN

Estimado cliente/a:
Gracias por elegir Crystal.

Antes de utilizar el horno, lea detenidamente las instrucciones y consejos contenidos en este manual. Esto le permitirá hacer el mejor uso posible del horno y garantizar muchos años de funcionamiento sin problemas. Guarde este manual para futuras consultas.

Crystal es un horno de nueva generación, pensado para dar un giro completo a la cocina doméstica y profesional.

La tecnología probada de cocina dinámica (Dynamic Cooking Technology, DCT) se ha mejorado con una pantalla de alta definición que le permite programar, temporizar y controlar cada proceso de cocinado con un solo dedo.

Con Crystal la elección está en la punta de sus dedos.

Si lo desea puede cocinar al estilo tradicional con la ayuda de las últimas mejoras tecnológicas que le ofrece el horno, o también puede disfrutar de las recetas y menús completos guardados que harán que su día a día sea más fácil, rápido y saludable.

Estas son las distintas opciones entre las que puede elegir:

MANUAL – Cocinar en modo manual y ajustar el sistema, la temperatura y la duración como desee.

AUTOMÁTICO – Cocinar en modo automático y disfrutar de una amplia variedad de recetas y menús completos predeterminados.

COCCIÓN ECO – Cocinar en modo automático o ecológico y disfrutar de una amplia variedad de recetas y menús completos predeterminados.

WELLNESS – Cocinar con un método completamente natural y bajo en grasa, perfecto para su salud.

Mejora tanto tecnológica como atractiva que combina a la perfección diseño y rendimiento. Crystal es en sí misma una pieza de elegancia que encaja en cualquier cocina y garantiza una extraordinaria fiabilidad, gracias a la calidad de los materiales y a la atención que se ha prestado al detalle, que ya es todo un sello de la marca Franke.

ACERCA DE ESTE MANUAL

Este manual es aplicable a varios modelos del dispositivo. De este modo, es posible que algunas de las características y funciones descritas no estén disponibles en su modelo concreto.

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

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

Símbolo Significado



Símbolo de advertencia. Advertencia contra riesgos de lesión.



Medidas de seguridad y notas de advertencia para evitar lesiones o daños.



Medida activa. Especifica una acción a realizar.



Resultado. Resultado de una o más acciones.



Condición previa que debe cumplirse para realizar la acción siguiente.

USO PREVISTO

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

El horno está diseñado para ofrecer en casa un rendimiento profesional. Se trata de un aparato extraordinariamente versátil, que permite una selección fácil y segura de distintos métodos de cocina.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- ▶ Lea detenidamente el manual del usuario y la información de seguridad antes de utilizar el horno.
- ▶ Guarde el manual para futuras referencias.

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

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

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

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



Los niños de 8 años o más y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales restringidas o con experiencia o conocimiento limitados no deben usar ni limpiar el dispositivo, excepto cuando estén bajo la supervisión e indicaciones de una persona responsable de su seguridad.

Los niños menores de 8 años no deben usar ni limpiar el dispositivo, ni siquiera bajo supervisión. Este dispositivo no es un juguete.

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

Instalación y ajuste adecuados

Si el horno va a estar continuamente conectado a la alimentación eléctrica:

- ▶ Asegúrese de que solo el servicio de asistencia técnica, un electricista o personal especializado con los conocimientos/formación necesarios instale el dispositivo.
- ▶ Compruebe que el dispositivo se instale de manera que permita la desconexión de la alimentación eléctrica con una distancia de apertura de contacto que garantice una desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III.

- ▷ Asegúrese de que el dispositivo se conecte directamente en el enchufe de la toma de alimentación.
 - Compruebe que no se utilicen alargaderas, adaptadores ni enchufes tipo ladrón para conectar el dispositivo.
- ▷ Evite la exposición del dispositivo a agentes atmosféricos (lluvia, radiación solar).

Uso adecuado

- ▷ Use el dispositivo únicamente para preparar y cocinar alimentos.
- ▷ Use guantes para horno cuando coloque bandejas en el horno o cuando las saque.
- ▷ Observe solamente los manuales que se usan con el horno cuando esté en funcionamiento.
- ▷ No coloque cables de alimentación de otros aparatos eléctricos sobre las piezas calientes del horno.
- ▷ No utilice la cavidad del horno para guardar objetos.
- ▷ No use líquidos inflamables junto al horno.
- ▷ Use solo la sonda de temperatura recomendada para este horno.

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

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

Riesgo de deterioro del esmalte en el horno en caso de manipulación incorrecta de ollas o recipientes.

- ▷ Durante la cocción, nunca coloque ollas ni recipientes directamente sobre la base de la cámara del horno.
- ▷ Coloque las ollas, recipientes, etc. solo sobre las rejillas o bandejas esmaltadas provistas, a una de las cinco alturas disponibles en la cavidad del horno.



Riesgo de sufrir quemaduras

El horno y sus piezas accesibles pueden calentarse mucho durante el funcionamiento.

- ▷ No toque los elementos de calentamiento del interior del horno.



Riesgo de sufrir quemaduras

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

- ▷ Al abrir o cerrar la puerta, sujete siempre el asidero de la puerta por la parte central.
- ▷ Compruebe que los mandos de control estén en su posición de apagado cuando el horno no esté en uso.



Si el dispositivo está dañado, puede producirse una descarga eléctrica.

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



Riesgo de descarga eléctrica

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

Mantenimiento y limpieza

Antes del mantenimiento o la limpieza:

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

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

- ▷ No use materiales abrasivos ni rasquetas de metal afiladas para limpiar las piezas de cristal de la puerta del horno, ya que podrían arañar la superficie y hacer que el cristal se quiebre.
- ▷ No use limpiadores a vapor ni chorros de agua directos.



Riesgo de descarga eléctrica en caso de entrada de líquidos

El dispositivo contiene componentes eléctricos.

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

Reparación

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

Puesta fuera de funcionamiento

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

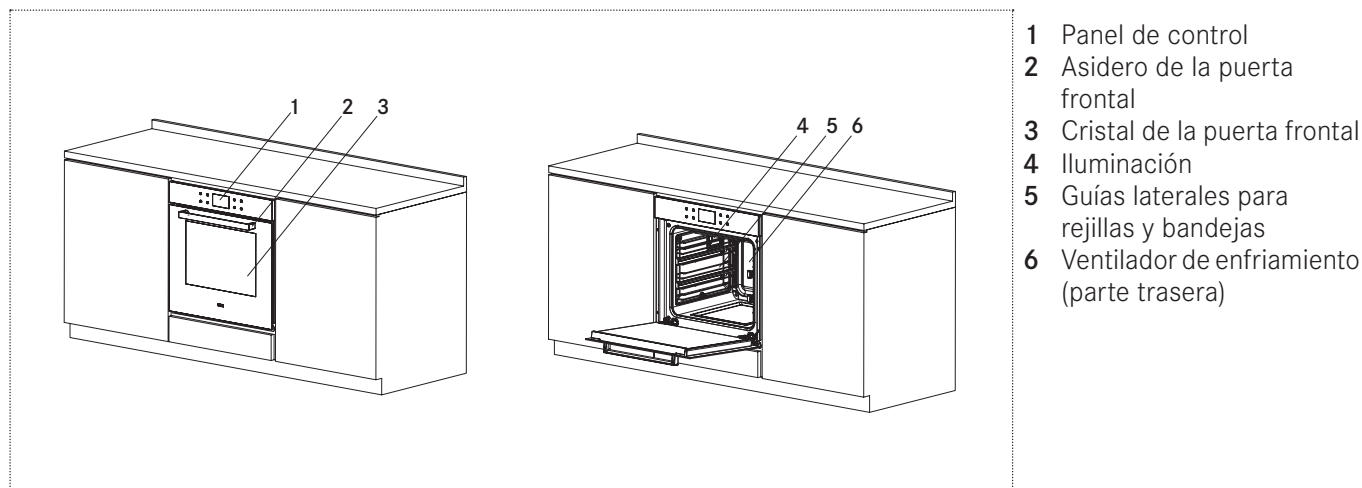
INFORMACIÓN RELATIVA AL AHORRO DE ENERGÍA

Los modos de funcionamiento **COCCIÓN SUAVE** y **COCCIÓN VENTILADA LENTA** consumen menos energía que otras funciones de cocción disponibles.

- ▷ Evite abrir la puerta con frecuencia.
- ▷ Precaliente lo más rápido posible.
- ▷ Precaliente la cavidad del horno solo si los resultados del horneado dependen de esta operación.
- ▷ En una receta para gratinado de más de 30 minutos, use el calor residual y apague el aparato 5-10 minutos antes de finalizar la cocción.

INFORMACIÓN GENERAL

Horno



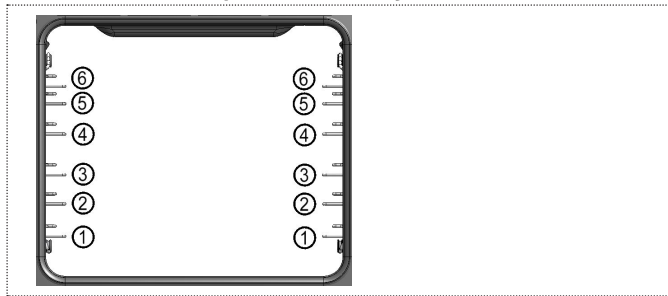
- 1 Panel de control
- 2 Asidero de la puerta frontal
- 3 Cristal de la puerta frontal
- 4 Iluminación
- 5 Guías laterales para rejillas y bandejas
- 6 Ventilador de enfriamiento (parte trasera)

Ventilador de enfriamiento

Para reducir la temperatura de la puerta, el panel de control y los laterales, el horno Franke está equipado con un ventilador de enfriamiento, que se activa automáticamente cuando el horno se calienta. Cuando el ventilador de enfriamiento está encendido, el aire sale del horno entre el panel frontal y la puerta del horno. La velocidad en que el aire sale expulsado se ha optimizado para evitar molestias en la cocina y minimizar el ruido.

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

Guías laterales para rejillas y bandejas



Sirven para posicionar correctamente las rejillas y bandejas lacadas en 6 posiciones predeterminadas (dependiendo del modelo; de 1 a 6 empezando por abajo). En la tabla de cocción (página 52) se indica la mejor posición para cada tipo de cocción.

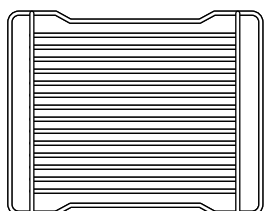
Accesorios

Descripción



Bandeja para hornear/asar lacada

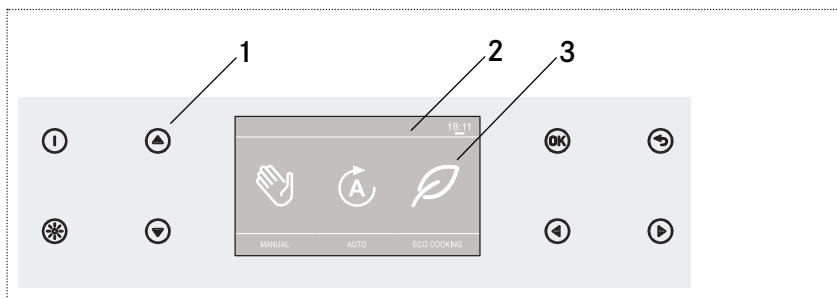
Normalmente se usa para recoger los jugos de la comida asada o para cocinar los alimentos directamente sobre la bandeja lacada. Las bandejas lacadas deben sacarse del horno si no se van a usar. Las bandejas lacadas están fabricadas en acero esmaltado de grado alimentario «AA».



Rejilla





Se usa para apoyar en ella las bandejas, moldes de repostería y otros contenedores que no sean las bandejas lacadas provistas, o para cocinar carne y pescado principalmente con las funciones Grill y Turbo Grill, tostar pan, etc. Los alimentos no deben tener contacto directo con la rejilla.

Panel de control



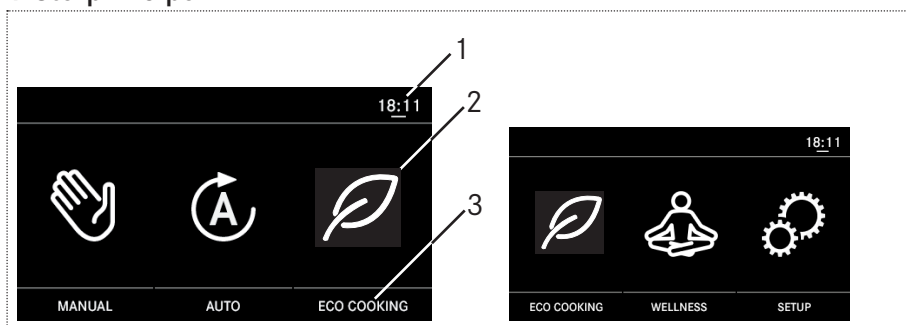
- 1 Tecla
- 2 Pantalla
- 3 Iconos de menú

Tecla	Nombre de la tecla	Función
	Encendido/apagado	Encender el horno: ▶ Pulse la tecla brevemente. Apagar el horno: ▶ Mantenga pulsada la tecla un momento.
	Volver	Volver al menú anterior. Salir del submenú y volver al menú anterior
	Confirmar/Ejecutar/Parar	Validar sus operaciones y confirmar el programa: ▶ Pulse la tecla brevemente. Interrumpir o continuar el programa: ▶ Pulse la tecla y elija entre y .
	Luz	Encender/apagar la iluminación interior: ▶ Pulse la tecla una vez.






Tecla	Nombre de la tecla	Función
 	Arriba/abajo	Navegar por un menú arriba y abajo para seleccionar una función: ▶ Pulse la tecla una vez.
 	Izquierdo/ derecho	Navegar por un menú a la izquierda y la derecha para seleccionar una función: ▶ Pulse la tecla una vez.



Iconos de menú en la pantalla

Vista principal

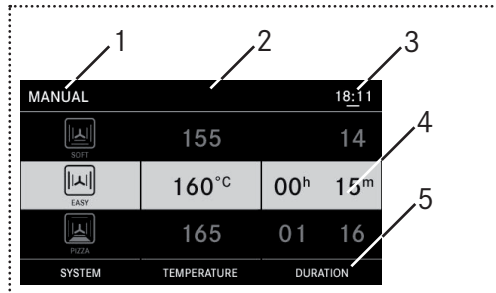


- 1 Hora real
- 2 Icono de menú
- 3 Nombre de menú

Icono de menú	Nombre de menú	Función
	MANUAL	Cocinar en modo manual
	AUTOMÁTICO	Cocinar en modo automático
	COCCIÓN ECO	En este menú se incluyen los siguientes programas: Recetas Eco y Menú Eco completo Cocinar con consumo energético reducido para utilizar el suministro eléctrico doméstico disponible de la forma más ecológica posible. Las recetas en este menú son las mismas que en el modo AUTOMÁTICO , pero con un menor consumo energético para la cocción. <ul style="list-style-type: none"> - En el programa RECETAS solo puede cocinar en un nivel. - En el programa MENÚ COMPLETO puede cocinar en cuatro niveles.
	WELLNESS	En este menú se incluye el siguiente programa: Wellness Cocinar carne, pescado y verduras de manera completamente natural y baja en grasas. Este programa requiere una cocción prolongada a baja temperatura dentro del alimento (aprox. 100 °C), sin añadir aceite ni otras grasas. Esto le permite conservar las propiedades nutricionales originales de los alimentos (minerales, vitaminas, etc.) y potenciar sus sabores naturales. <ul style="list-style-type: none"> - En el programa WELLNESS solo puede cocinar en un nivel.
	CONFIGURACIÓN	En este menú puede configurar la pantalla, p. ej. hora, idioma, brillo y sonido.

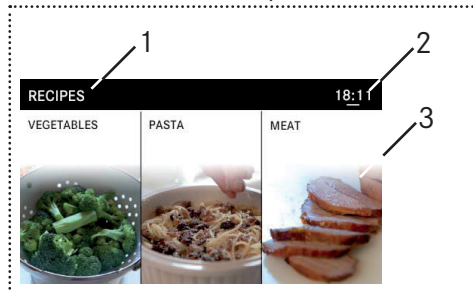
Icono de menú	Nombre de menú	Función
	RECETAS	En este menú puede elegir diferentes categorías de recetas, p. ej. pasta, verduras, carne, pescado, pastel, pan o pizza. RECETAS es un submenú de AUTOMÁTICO y COCCIÓN ECO .
	MENÚ COMPLETO	En este menú podrá seleccionar distintos programas para menús completos, p. ej. menú de carne, menú de pescado, 4 pizzas, pan en 4 bandejas. MENÚ COMPLETO es un submenú de los modos AUTOMÁTICO y COCINAR ECO .

VISTA DE MODO Manual



- 1 Nombre del menú primario
- 2 Barra de información del menú primario
- 3 Hora real
- 4 Zona de ajustes de programa (gris: ajuste activo)
- 5 Nombre de sección

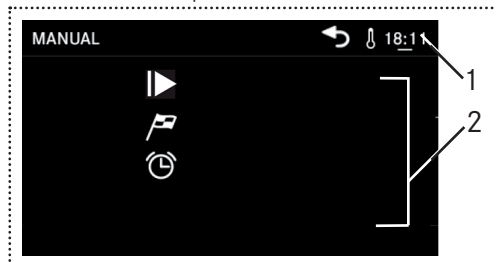
VISTA DE RECETAS, MENÚ COMPLETO, WELLNESS






- 1 Nombre del menú primario
 - 2 Hora real
 - 3 Receta o menú completo con imagen de ejemplo y nombre
- En el modo **COCCIÓN ECO** la vista es la misma, pero el nombre del menú muestra **ECO** en el extremo (p. ej. **ECO CANELONES**, **ECO LASAÑA**).

Vista de submenú

Este submenú aparece antes de confirmar el inicio del modo de cocción pulsando **OK**.



- 1 Hora real. El icono de la temperatura aparece cuando el horno está en funcionamiento, calentándose o programado.
- 2 Iconos de función (aquí no se muestra el nombre del icono; ver tabla más abajo)

Icono	Nombre del icono	Función
	INICIO DE COCCIÓN	Inicio de cocción
	AJUSTAR HORA DE FINALIZACIÓN	Determinar una hora de finalización de la cocción
	TEMPORIZADOR	Ajuste la alarma del temporizador

Si ha programado la duración de la cocción con un retardo de inicio, la pantalla muestra el tiempo de cocción total y la hora en que finalizará la cocción.

ENCENDIDO INICIAL DEL APARATO

Cuando se utiliza el horno por primera vez:

- ▶ Abra la puerta frontal y compruebe que la cavidad del horno está vacía. Retire todos los accesorios.
- ▶ Compruebe que la habitación está bien ventilada, p. ej. abra las puertas y ventanas.
- ▶ Pulse **I** para encender el horno.

Tras el inicio aparecerá el reloj.

- ▶ Pulse **OK** para acceder al menú principal.
- ▶ Pulse **OK**.
- ▶ En la sección **FUNCIÓN**, elija el programa Multicocción pulsando **▼**.
- ▶ En la sección **TEMPERATURA**, seleccione la máxima temperatura (270 °C) pulsando **▶** y pulsando **▲** para elegir la temperatura.

- ▶ En la sección **DURACIÓN**, seleccione 00^h 40m (desplácese a la derecha pulsando **▶** para seleccionar la duración y luego **▲**).
- ▶ Pulse **OK** para iniciar la función manual.
- ▶ Pulse **OK** para confirmar la función.
- ▶ Elija no activar el precalentamiento **NO**.
- ▶ Haga funcionar el horno en vacío a la temperatura máxima con la puerta completamente cerrada.

El olor detectable durante esta operación se debe a la evaporación de sustancias usadas para proteger el horno durante el período comprendido entre la fabricación y la instalación en sí.

Transcurridos 40 minutos, el horno se detiene automáticamente y estará listo para su uso.

CONFIGURACIÓN DE LA PANTALLA

En este capítulo se explica cómo configurar las funciones de su pantalla para ajustarlas a sus preferencias.

Inicio de la configuración

- ▶ Pulse **I** para encender el horno.
- ▶ Pulse **OK** para acceder al menú principal.
- ▶ Pulse **▶** y seleccione **⚙️**.
- ▶ Pulse **OK**.
 - Aparece el menú **CONFIGURACIÓN** y muestra diferentes opciones.

Configuración de la hora

- ▶ Seleccione **TIEMPO**.
- ▶ Pulse **OK**.
- ▶ Seleccione las horas, los minutos y los segundos avanzando por la lista y pulse **OK**.
 - El reloj se apagará automáticamente tras unas cuantas horas por seguridad de los píxeles de la pantalla.

Configuración del idioma

- ▶ Seleccione **IDIOMA**.
- ▶ Seleccione su idioma avanzando por la lista y pulse **OK**.

Configuración del brillo de la pantalla

- ▶ Seleccione **BRILLO DE PANTALLA**.
- ▶ Ajuste el brillo del panel de control seleccionando uno de los segmentos de la barra y pulse **OK**.

Configuración del volumen del tono de alarma

- ▶ Seleccione **SONIDO**.
- ▶ Ajuste el volumen seleccionando uno de los segmentos de la lista y pulse **OK**.

Configuración del tipo de indicador de reloj

- ▶ Seleccione **TIPO DE INDICADOR DE RELOJ**.
- ▶ Seleccione la apariencia que desee: reloj analógico o reloj digital y pulse **OK**.

Finalización de la configuración

- ▶ Para volver al menú principal, pulse **↶** dos veces.

FUNCIONAMIENTO

- ▶ Para un uso óptimo del horno Franke, consulte la tabla de cocción.

Cocinar en modo manual

En modo manual el usuario cocinará ajustando un programa, una temperatura y una duración acordes a sus preferencias.

- ▶ Pulse **OK** para acceder al menú principal.
- ▶ Seleccione **👉** y pulse **OK**.
 - Aparece el menú **MANUAL** con sus diferentes secciones:

Sección	Descripción
FUNCIÓN	Seleccionar entre distintos programas (ver capítulo Programas en modo de cocción manual)
TEMPERATURA	Seleccionar la temperatura requerida en un rango de mín. 50 °C hasta máx. 270 °C (en el programa COCCIÓN SUAVE : 230 °C)
DURACIÓN	Seleccionar la duración en horas y minutos

- ▶ En cada sección: seleccione el programa, la temperatura y la duración.
- ▶ Coloque la comida preparada en la cavidad del horno y cierre la puerta del horno.
- ▶ Pulse para confirmar.
- ▶ Seleccione empezar a cocinar para confirmar el programa o seleccione hora de finalización para ajustar el tiempo de retardo.
- ▶ Elija si desea activar o no el precalentamiento.
 - Si elige SÍ, el horno activará todos los elementos calefactores para alcanzar la temperatura requerida en el menor tiempo posible.
 - Si elige NO, el horno mantendrá el perfil de cocina de la función seleccionada conforme al ciclo.
- ▶ Solamente es posible activar el precalentamiento rápido para las siguientes funciones: , , , , , .
 - Pulse y, a continuación, se iniciará el programa de cocción.

Para detener el programa:

- ▶ Pulse y mantenga pulsado o pulse brevemente y seleccione .

Cocinar en modo automático

En modo automático, existe una gran variedad de recetas y menús completos.

- ▶ Pulse para acceder al menú principal.
- ▶ Seleccione y pulse .

Aparece el menú **AUTOMÁTICO** con sus submenús:

– RECETAS

En este menú puede elegir diferentes categorías de recetas, p. ej. pasta/verduras, carne, pescado, pastel, pan/pizza.

– MENÚS COMPLETOS

En este menú podrá seleccionar distintos programas para menús completos, p. ej. menú de carne del 1 al 8, menú de pescado del 1 al 8, 4 pizzas, pan en 4 bandejas.

Ejemplo de un programa de recetas

- ▶ Pulse para acceder al menú principal.
- ▶ Seleccione y pulse .
- ▶ Seleccione y pulse .
- ▶ Pulse **PASTA/VERDURAS**, a continuación seleccione y pulse **CANELONES**.
 - Aparece el resumen de la receta:

Sección	Descripción
INFORMACIÓN	Ajuste automático de la temperatura, el programa y la pantalla de la posición óptima de la bandeja.
TIEMPO	Ajuste automático de la duración de la cocción

- ▶ Pulse para confirmar.
- ▶ Coloque la comida preparada en el horno y cierre la puerta del horno.
- ▶ Pulse para confirmar.
- ▶ Seleccione empezar a cocinar para confirmar el programa o seleccione hora de finalización para ajustar el tiempo de retardo.
 - Pulse y, a continuación, se iniciará el programa de cocción.

Para detener el programa:

- ▶ Pulse y mantenga pulsado o pulse brevemente y seleccione .

Los detalles de las recetas (ingredientes y preparación) están disponibles en nuestra web:




– <http://recipes.franke.com>

Ejemplo de programa de menú completo


- ▶ Pulse para acceder al menú principal.
- ▶ Seleccione y pulse .
- ▶ Seleccione y pulse .
- ▶ Seleccione **MENÚ 1 DE CARNE** y pulse .
 - Aparece el resumen del menú completo:

Sección	Descripción
PROGRAMA	Ajuste automático del programa de cocción
TEMPERATURA	Ajuste automático de la temperatura
INFORMACIÓN SOBRE BANDEJA	Pantalla automática para la posición óptima de la bandeja
TIEMPO	Ajuste automático de la duración de la cocción

- ▶ Pulse para confirmar.
- ▶ Coloque la comida preparada en la cavidad del horno y cierre la puerta del horno.
- ▶ Pulse para confirmar.

- ▶ Seleccione  empezar a cocinar para confirmar el programa o seleccione  hora de finalización para ajustar el tiempo de retardo.
 - Pulse , a continuación, se iniciará el programa de cocción.

Para detener el programa:



- ▶ Pulse y mantenga pulsado  o pulse brevemente  y seleccione .

Los detalles de las recetas (ingredientes y preparación) están disponibles en nuestra web:
- <http://recipes.franke.com>

Cocinar en modo Cocción Eco

En modo de cocción eco, podrá disfrutar de una forma ecológica de cocinar con numerosas recetas y menús completos.

En este menú las recetas son las mismas que en el modo **AUTOMÁTICO**, pero con un menor consumo energético para la cocción.

- ▶ Pulse  para acceder al menú principal.
- ▶ Seleccione  y pulse .

Aparece el menú **COCCIÓN ECO** con sus submenús:






- RECETAS ECO

En este menú puede elegir diferentes categorías de recetas, p. ej. pasta/verduras, carne, pescado, pastel, pan/pizza.





- MENÚS ECO COMPLETOS


En este menú podrá seleccionar distintos programas para menús completos, p. ej. menú de carne del 1 al 8, menú de pescado del 1 al 8, 4 pizzas, pan en 4 bandejas.

Ejemplo de un programa de recetas eco

- ▶ Pulse  para acceder al menú principal, seleccione  y pulse .
- ▶ Seleccione  y pulse .
- ▶ Pulse **PASTA/VERDURAS**, a continuación seleccione y pulse **CANELONES**.
 - Aparece el resumen de la receta:

Sección	Descripción
INFORMACIÓN	Ajuste automático de la temperatura, el programa y la pantalla de la posición óptima de la bandeja
TIEMPO	Ajuste automático de la duración de la cocción

- ▶ Pulse  para confirmar.
- ▶ Coloque la comida preparada en la cavidad del horno y cierre la puerta del horno.
- ▶ Pulse  para confirmar.
- ▶ Seleccione  empezar a cocinar para confirmar el programa o seleccione  hora de finalización para ajustar el tiempo de retardo.







- Pulse , a continuación, se iniciará el programa de cocción.

Para detener el programa:






- ▶ Pulse y mantenga pulsado  o pulse brevemente  y seleccione .

Los detalles de las recetas (ingredientes y preparación) están disponibles en nuestra web:
- <http://recipes.franke.com>



Ejemplo de programa de menú Eco completo

- ▶ Pulse  para acceder al menú principal, seleccione  y pulse .
- ▶ Seleccione  y pulse .
- ▶ Seleccione **MENÚ 1 DE CARNE** y pulse .
 - Aparece el resumen del menú completo:

Sección	Descripción
PROGRAMA	Ajuste automático del programa de cocción
TEMPERATURA	Ajuste automático de la temperatura
INFORMACIÓN SOBRE BANDEJA	Pantalla automática para la posición óptima de la bandeja
TIEMPO	Ajuste automático de la duración de la cocción

- ▶ Pulse  para confirmar.
- ▶ Coloque la comida preparada en la cavidad del horno y cierre la puerta del horno.
- ▶ Pulse  para confirmar.
- ▶ Seleccione  empezar a cocinar para confirmar el programa o seleccione  hora de finalización para ajustar el tiempo de retardo.
 - Pulse , a continuación, se iniciará el programa de cocción.

Para detener el programa,

- ▶ Pulse y mantenga pulsado  o pulse brevemente  y seleccione .

Los detalles de las recetas (ingredientes y preparación) están disponibles en nuestra web:
- <http://recipes.franke.com>

Cocinar en modo Wellness

En el menú Wellness puede elegir diferentes opciones de recetas como cordero/cerdo/ovino, aves, pescado, ternera y verduras.

Ejemplo de programa de menú Wellness

Este programa le permite cocinar platos de carne, pescado y verduras de manera completamente natural y baja en grasas. Requiere una cocción prolongada a baja temperatura dentro del alimento (aprox. 100 °C), sin añadir aceite ni otras grasas. Esto le permite conservar las propiedades nutricionales originales de los alimentos (minerales, vitaminas, etc.) y potenciar sus sabores naturales.

- ▶ Pulse para acceder al menú principal.
- ▶ Seleccione y pulse .
- ▶ Seleccione **VERDURAS** y pulse .
 - Aparece el resumen del menú completo:

Sección	Descripción
PROGRAMA	Ajuste automático del programa de cocción
TEMPERATURA	Ajuste automático de la temperatura
INFORMACIÓN SOBRE BANDEJA	Pantalla automática para la posición óptima de la bandeja
TIEMPO	Ajuste automático de la duración de la cocción

- ▶ Pulse para confirmar.
- ▶ Coloque la comida preparada en la cavidad del horno y cierre la puerta del horno.
- ▶ Pulse para confirmar.
- ▶ Seleccione empezar a cocinar para confirmar el programa o seleccione hora de finalización para ajustar el tiempo de retardo.
 - Pulse y, a continuación, se iniciará el programa de cocción.

Para detener el programa:

- ▶ Pulse y mantenga pulsado o pulse brevemente y seleccione .

Los detalles de las recetas (ingredientes y preparación) están disponibles en nuestra web:

- <http://recipes.franke.com>

Programación de la hora de finalización de la cocción

En modo de cocción manual

- ▶ Pulse para acceder al menú principal.
- ▶ Seleccione y pulse .
 - Aparece el menú **MANUAL** con sus diferentes secciones, elija una función.
- ▶ Elija la duración de la cocción.
- ▶ Pulse para confirmar.

- Aparece la vista de submenú.



- ▶ Seleccione y pulse .
- ▶ Elija horas y minutos navegando por el menú vertical.
- ▶ Confirme con .
 - Ahora el horno se encuentra en modo de reposo.

El horno calcula la hora de inicio basándose en el tiempo de cocción o el programa de cocción seleccionado y la hora de finalización preajustada. La cocción se iniciará a la hora de inicio calculada.

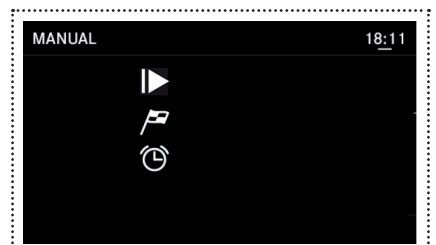
Solo es posible programar una hora de finalización para cocinar en la sección **MANUAL** y en la sección **RECETAS** de **COCCIÓN AUTOMÁTICA, ECO** y **WELLNESS**.

Ajuste de la alarma

El temporizador puede usarse en todos los modos de cocción, independientemente de las funciones.

- ▶ Pulse para acceder al menú principal.
- ▶ Seleccione y pulse .
- ▶ Aparecerá el menú **MANUAL** con sus diferentes secciones.
- ▶ Elija una función
- ▶ Pulse para confirmar.

- Aparece la vista de submenú.





- ▶ Seleccione y pulse .
- ▶ Elija horas y minutos navegando por el menú vertical.
- ▶ Pulse para confirmar.
- ▶ Seleccione empezar a cocinar y pulse .
 - El temporizador funciona en segundo plano en la barra de menú primaria cerca del reloj.

Cuando termine, emitirá un sonido.

- ▶ Para detener el sonido, pulse .

UTILIZACIÓN DE LA SONDA PARA CARNE

La sonda para carne suministrada con su horno Franke le permite cocinar carne y asegurarse de que se interrumpa la cocción en el momento justo, por ejemplo en el momento que la temperatura interior de la carne corresponda a la temperatura de cocción ideal. De esta manera ya no será necesario ajustar los tiempos de cocción ni comprobar repetidamente la carne.

La sonda para carne no puede activarse en los modos de cocción   (GRILL, GRILL VENTILADO) ni con ninguna de las recetas de cocción preajustadas.



Precaución

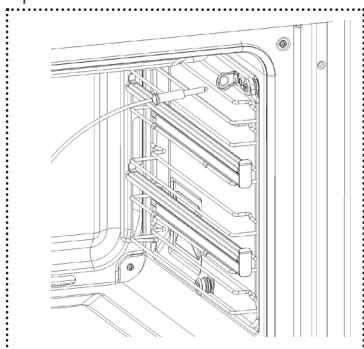
- Use solo la sonda de temperatura recomendada para este horno.

Conexión

Se recomienda conectar la clavija de la sonda antes de empezar con la cocción y estando el horno frío, a fin de evitar quemaduras.



- Asegúrese de que la clavija esté correctamente colocada en el conector, a fin de asegurar la estabilidad y la lectura correcta de la temperatura de la carne.

En la ilustración se muestra el punto de conexión de la sonda.











- Una vez conectada la sonda, introduzca la punta en la carne y encienda el horno.

Para obtener una correcta lectura de la temperatura, deberá introducir la sonda de tal manera que la punta quede lo más cerca posible del centro de la carne.

- Seleccionar el modo de cocción y la temperatura.
 - Se iluminará el icono , para indicar que la sonda se ha conectado correctamente.
 - Si desaparece el icono , significa que no se ha insertado completamente la clavija. Insértela correctamente.

La temperatura del horno seleccionada tiene que ser adecuada para la cocción uniforme requerida (una temperatura demasiado elevada podría quemar la carne por fuera). La cocción se interrumpe en el momento en el que la sonda para carne detecta que en el interior de la carne se ha alcanzado una temperatura de 65 °C, independientemente de la temperatura del horno seleccionada. De hecho, a esta temperatura preajustada la carne se cocina al punto medio.

Si se necesita un tipo de cocción diferente (poco o muy hecho), este valor preajustado puede modificarse como se indica a continuación:

- Pulse , seleccione , pulse  para confirmar el nivel de cocción requerido y pulse .
- Seleccione  empezar a cocinar y pulse .
 - A continuación se iniciará el programa de cocción.
- Tiene aproximadamente 15 segundos para utilizar los botones  y  para aumentar o bajar el valor. Es posible seleccionar una temperatura entre 35 °C y 95 °C.

PROGRAMAS EN MODO DE COCCIÓN MANUAL

Programa Descripción



COCCIÓN VENTILADA LENTA

Esta función de cocción con ahorro de energía (1500 vatios) resulta adecuada normalmente para una gran variedad de platos. Los tiempos de cocción son más amplios, pero la distribución del calor es óptima, lo que garantiza unos resultados excelentes con un consumo energético reducido.



CALOR POR ARRIBA Y ABAJO

Esta función tradicional es ideal para todos los platos, para cocinar pan y tartas y para cocinar asados y cordero.



ASISTIDO POR VENTILADOR

Se trata de una función tradicional usada para cocinar flanes, pasteles salados, postres y asados, o para cocinar en dos bandejas.



PIZZA

Los elementos de calentamiento se combinan para crear un calor muy concentrado en la parte inferior del horno. Esta función resulta ideal para cocinar pizza que requiera calentamiento desde abajo en una sola bandeja. La cocción es rápida y los resultados perfectos están garantizados (para el precalentamiento, use **COCCIÓN RÁPIDA** y después cambie al modo Pizza).



COCCIÓN RÁPIDA

Esta potente función aprovecha al máximo el efecto de la tecnología DCT. En un corto espacio de tiempo, se alcanzan elevadas temperaturas. Esta función es adecuada para cocinar de manera tradicional grandes piezas de carne (p. ej. pata de cordero, cochinitillo asado, pata de cerdo/res, jamón asado).



MULTICOCCIÓN

Esta función usa todos los elementos de calentamiento del horno (DCT y tradicionales). A diferencia de la función **MENÚ COMPLETO**, esta función crea calor principalmente en la parte inferior del horno, lo que resulta ideal para cocinar en 4 bandejas (pan, 4 pizzas, pasteles salados).



MENÚ COMPLETO

La combinación de la tecnología DCT y los elementos de calentamiento tradicionales crea una distribución gradual del calor, principalmente hacia la bandeja superior, lo que resulta ideal para cocinar grandes cantidades de comida en 2-3 bandejas.



COCCIÓN FÁCIL

Es la función ideal para los cocineros novatos. La combinación de la tecnología DCT y los elementos de calentamiento tradicionales crea una distribución equilibrada del calor, lo que permite cocinar una gran variedad de alimentos con una limitada absorción de potencia instantánea.



COCCIÓN SUAVE

La temperatura ajustada es 120 °C con el ventilador de enfriamiento interior encendido para cocinar a baja potencia (1000 vatios).

Los tiempos de cocción se amplían, lo que permite una cocción muy delicada y uniforme (p. ej. tipo de cocción «Wellness»). Esta función es adecuada para precalentar el horno antes de introducir la comida preparada.



BAJA TEMPERATURA

La función de baja temperatura es ideal para cocinar alimentos a bajas temperaturas durante más tiempo, a fin de conservar la ternura y las propiedades organolépticas de los mismos.

Se puede cocinar carne, pescado y verduras, manteniendo el sabor y los valores nutricionales originales.



COCCIÓN ECO

Esta función reduce el consumo de energía del horno durante la cocción. Esta función no es adecuada para todos los alimentos.







Programa	Descripción
	<p>BARBACOA</p> <p>Los elementos de calentamiento tradicionales de grill y los superiores están respaldados por la tecnología DCT. El calor solo se genera en la parte superior del horno, distribuyéndose uniformemente por la superficie del alimento. Esta función es adecuada para piezas pequeñas o muy tiernas de carne, y también para hamburguesas.</p>
	<p>GRILL</p> <p>Esta función usa solo el grill superior y resulta ideal para tostar pan y para dorar carne o pescado.</p>
	<p>GRILL VENTILADO</p> <p>El calor lo genera el grill, y lo distribuye el ventilador trasero. Ideal para cocinar grandes piezas de carne y aves.</p>
	<p>DESCONGELACIÓN</p> <p>La temperatura ajustada es 25 °C con el ventilador de enfriamiento interior encendido. Esta función es adecuada para descongelar alimentos lentamente o para enfriar el horno tras haber cocinado en él.</p>
	<p>FERMENTACIÓN</p> <p>La temperatura ajustada es 30 °C con el ventilador de enfriamiento interior apagado. Esto crea las condiciones ideales para el levado de la masa.</p>
	<p>CALIENTAPLATOS</p> <p>La temperatura ajustada varía entre 55 °C y 85 °C. Esta función es adecuada para calentar comida cocinada pero fría, o para mantener platos o comida calientes sin afectar a la cocción.</p>

TABLA DE COCCIÓN

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

Función seleccionada	Tipo de alimento o receta	Peso (kg)	Posición de la bandeja (nivel)	Tiempo de precalentamiento (mín.)	Temperatura (°C)	Duración (minutos)
COCCIÓN SUAVE	Vieiras	0,5	3 o 4	8	170	17-20
	Tartas de verdura	1	3 o 4	8	175	17-20
	Platos de pasta al horno	1,8	2 o 3	9,5	195	38-40
	Canelones	1,3	2 o 3	10	195	40-45
	Asado de carne	1,3	2 o 3	10	195	70-74
	Pescado en papillote	0,4	4 o 5	8	200	48-55
	Galletas	0,8	2 o 3	8	165	40-45
	Tarta de manzana	1,6	2 o 3	10	180	65-70
VENTILADOR	Pizza al corte	1,3	4 o 3	7	200	40-45
	Verduras al horno	1	2 o 3	8	190	20-25
	Tortitas rellenas	1,3	3 o 4	8	200	30-35
	Hamburguesas	180 g	3 o 4	8	180	10-12
	Asado de cerdo	1,3	2 o 3	12	200	85-95
	Lubina	0,8	3 o 4	8	200	38-48
	Pescado a la sal	0,8	2 o 3	6	190	40-43
	Tartas	1,3	3 o 4	8,5	180	60-65
PIZZA	Pan	1	2 o 3	8	180	25-30
	Pizza fina crujiente	0,2	2 o 3	8	190	8-15
	Pizza focaccia	1,3	2 o 3	10	185	20-23
	Focaccia	1,3	2 o 3	8	185	18-23
	Pan de ajo tostado	0,4	4 o 5	10	190	9-13
COCCIÓN FÁCIL	Canelones	1,3	2 o 3	10	195	35-45
	Platos gratinados con queso en el horno	1,3	3 o 4	8,5	190	30-37
	Pastel de carne y verduras	1,8	2 o 3	10	180	50-65
	Verduras gratinadas	1,2	2 o 3 o 4	7,5	195	20-23
	Patatas al horno	1,5	2 o 3	8	190	40-46
	Dorada	0,8	2 o 3	10	180	30-37
	Conejo (troceado)	1,1	2 o 3	8	175	65-80
Bizcocho alargado	0,9	2 o 3	10	175	50-65	

Función seleccionada	Tipo de alimento o receta	Peso (kg)	Posición de la bandeja (nivel)	Tiempo de precalentamiento (mín.)	Temperatura (°C)	Duración (minutos)
MENÚ COMPLETO	Pasteles de queso	0,8	2 o 3	6,5	180	23-28
	Tartas de verdura	1,5	2 o 3	8	190	35-40
	Tomates gratinados	9 uds.	2 o 3	7,5	200	20-22
	Asado de ternera	1,3	1 o 2 o 3	8,5	190	105-115
	Pollo	0,4	2 o 3	7,5	200	28-35
	Bacalao	1,5	2 o 3	7,5	190	28-38
	Rape	0,7	2 o 3	8	190	23-28
	Petisú	0,9	2 o 3	6	200	13-18
MULTICOCCIÓN	Pan de hogaza grande estilo rústico	1,5	3 o 4	8	210	38-48
	Torta de verduras	0,8	2 o 3 o 4	7,5	180	15-22
	Platos de pasta al horno	1,3	2 o 3	9,5	190	32-40
	Arroz Pilaf	1	2 o 3	10	190	15-22
	Pez espada	0,8	2 o 3	8	200	30-35
	Pollo (troceado)	1	2 o 3	7,5	175	40-45
	Croissants	12 uds.	3 o 4	6	180	15-20
	Hojaldre	0,8	2 o 3 o 4	6,5	165	18-22
COCCIÓN RÁPIDA	Calabacines gratinados	1,4	1 o 2 o 3	6	190	15-19
	Tortellini gratinados	1	2 o 3	5,5	175	17-23
	Albóndigas de patata	1,5	1 o 2	5	180	15-25
	Kebab de carne	1	1 o 2 o 3	8,5	190	22-28
	Alas de pollo	1	2 o 3	7,5	175	18-23
	Salchichas	15 uds.	2 o 3	5,5	180	13-15
	Bonet de chocolate	9 uds.	2 o 3	3	210	7-9
	Magdalenas	9 uds.	1 o 2	4,5	190	15-22
BARBACOA	Tortilla	1,8	2 o 3	4	190	22-45
	Tarta de pescado	1,8	2 o 3 o 4	5,5	185	30-32
	Brochetas de cordero	1	2 o 3	6	200	8-15
	Costillas de cerdo	1,8	1 o 2	8	195	32-42
	Hamburguesas	180 g	1 o 2 o 3	3	195	6-8
	Trucha	0,8	1 o 2 o 3	6,5	200	37-42
	Tortitas dulces rellenas	12 uds.	1 o 2	5,5	190	7-15
	Mini croissants	12 uds.	1 o 2	4	185	15-17

COCCIÓN COMPROBADA

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

Cómo leer la tabla de cocción

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

Los tiempos de cocción hacen referencia a la introducción de la comida en el horno, sin contar el precalentamiento (si fuera necesario).

Las temperaturas y tiempos de cocción son valores aproximados y dependen de la calidad del alimento y el tipo de accesorio.

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

Los niveles indicados hacen referencia a las bandejas sin guías deslizantes (retirar).

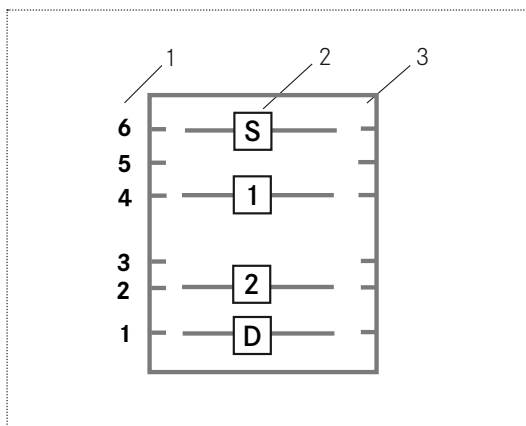
Cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo

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

Receta	Función	Precalentamiento	Nivel (de abajo hacia arriba)	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)	Accesorios/notas
Mantecadas	CALOR ARRIBA/ ABAJO	✓	4	160	22-26	Nivel 4: bandeja de hornear lacada
	COCCIÓN FÁCIL	✓	3-5	150	35-40	Nivel 5: bandeja de hornear lacada Nivel 3: bandeja de hornear lacada
Pastelillos	CALOR ARRIBA/ ABAJO	✓	3	170	33-38	Nivel 3: bandeja de hornear lacada
	COCCIÓN FÁCIL	✓	3	150	24-28	Nivel 4: bandeja para asar lacada Nivel 3: bandeja de hornear lacada
	COCCIÓN FÁCIL	✓	3-4	150	24-28	Nivel 4: bandeja de hornear lacada Nivel 3: bandeja de hornear lacada
Bizcocho sin grasa añadida	CALOR ARRIBA/ ABAJO	✓	2	170	43-48	Nivel 2: recipiente para horno en la rejilla
	COCCIÓN FÁCIL	✓	2	170	28-32	Nivel 2: recipiente para horno en la rejilla
Tarta de manzana	CALOR ARRIBA/ ABAJO	✓	1	190	60-70	Nivel 1: recipiente para horno en la rejilla
	MULTICOCCIÓN	✓	1	180	50-55	Nivel 1: recipiente para horno en la rejilla
Dos tartas de manzana	MULTICOCCIÓN	✓	1	180	50-55	Nivel 1: 2 recipientes para horno en la rejilla

Receta	Función	Precalentamiento	Nivel (de abajo hacia arriba)	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)	Accesorios/notas
Tartas con levadura	CALOR ARRIBA/ ABAJO	✓	2	165	25-30	Nivel 2: recipiente para horno en la rejilla
	COCCIÓN FÁCIL	✓	2	165	28-35	Nivel 2: recipiente para horno en la rejilla
Cocinar con parrilla		Si se cocinan los alimentos directamente sobre la rejilla, coloque la fuente lacada en la guía de debajo. Así recogerá los residuos de la cocción y mantendrá limpio el horno.				
Sándwich tostado	GRILL	✓ (5 min.)	5	80	2-3	Nivel 5: rejilla Mantenga la puerta cerrada durante todo el tiempo de cocción.
Hamburguesas	BARBACOA	no	4	200	20	Nivel 4: rejilla Nivel 3: bandeja para hornear/asar lacada Dar la vuelta a la comida tras 10 min.

PROGRAMAS DE MENÚ COMPLETO



- 1 Guías laterales
- 2 Posición de la bandeja
- 3 Cámara del horno

Ejemplo:

- E Entrante
- 1 Primer plato
- 2 Segundo plato
- P Postre

Para más información sobre el peso y la posición, visite la web: <http://recipes.franke.com>

Menú completo de carne

Menú de carne 1

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	PROFITEROLES CON CREMA DE GRUYERE	6	28 minutos	n20 300 g	Bandeja de hornear lacada
Primer plato	CANELONES DE CARNE	4	41 minutos	1100 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	PASTEL DE CHOCOLATE Y GUINDILLA	1	51 minutos	800 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Segundo plato	PINTADA RELLENA	2	98 minutos	1450 g	Recipiente para horno en rejilla

Menú de carne 2

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	CALABACINES RELLENOS	6	18 minutos	n16 700 g	Bandeja de hornear lacada
Postre	TARTA DE MANZANA	1	34 minutos	800 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Primer plato	LASAÑA AL PESTO	4	44 minutos	1600 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	PASTEL DE CARNE DE POLLO CON GUISANTES Y ESPÁRRAGOS	2	54 minutos	1100 g	Recipiente para horno en rejilla

Menú de carne 3

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	HINOJO GRATINADO	6	22 minutos	800 g	Recipiente para horno en rejilla
Primer plato	ÑOQUIS	4	29 minutos	650 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	TARTA DE CIRUELAS	1	51 minutos	580 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Segundo plato	JABALÍ EN SALSA	3	55 minutos	900 g	Bandeja de hornear lacada

Menú de carne 4

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	TORTA DE ESPINACAS	6	19 minutos	800 g	Recipiente para horno en rejilla
Primer plato	EMPANADA DE POLENTA CON VERDURAS	4	25 minutos	1200 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	PAVO RELLENO DE ESPÁRRAGOS	3	29 minutos	870 g	Bandeja de hornear lacada
Postre	FOCACCIA DULCE	1	32 minutos	1100 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada

Menú de carne 5

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	FLORES DE CALABACÍN RELLENAS	6	17 minutos	600 g	Recipiente para horno en rejilla
Primer plato	PAPPARDELLE CON CALABACÍN	4	23 minutos	1100 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	ASADO DE TERNERA	3	28 minutos	900 g	Bandeja de hornear lacada
Postre	PUDIN DE RICOTTA CON CANELA	1	41 minutos	850 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada

Menú de carne 6

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	CESTAS DE PATATAS	6	23 minutos	800 g	Bandeja de hornear lacada
Primer plato	PASTA ZITI RELLENA	4	38 minutos	1100 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	PASTEL DE CASTAÑAS	1	38 minutos	900 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	PIERNA DE CORDERO	3	78 minutos	800 g	Bandeja para asar lacada

Menú de carne 7

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	PIMIENTOS RELLENOS	6	25 minutos	600 g	Recipiente para horno en rejilla
Primer plato	TAGLIOLINI AL HUEVO CON JAMÓN Y QUESO	4	34 minutos	1300 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	PASTEL ALEMÁN	1	54 minutos	850 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Segundo plato	POLLO CON PASAS	3	79 minutos	1450 g	Bandeja de hornear lacada

Menú de carne 8

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	PANZEROTTI DE TOFU CON ACEITUNAS	6	28 minutos	850 g	Bandeja de hornear lacada
Primer plato	SCHIAFFETTONI (PASTA RELLENA DE CARNE)	4	35 minutos	1100 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	ASADO DE TERNERA	2	38 minutos	900 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	BIZCOCHO DE MÁRMOL	1	65 minutos	1326 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada

Menú completo de carne - bajo consumo de energía**Menú de carne 1 - bajo consumo de energía**

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	PROFITEROLES CON CREMA DE GRUYERE	6	45 minutos	n20 300 g	Bandeja de hornear lacada
Primer plato	CANELONES DE CARNE	4	58 minutos	1100 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	PASTEL DE CHOCOLATE Y GUINDILLA	1	65 minutos	800 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Segundo plato	PINTADA RELLENA	2	98 minutos	1450 g	Recipiente para horno en rejilla

Menú de carne 2 - bajo consumo de energía

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	CALABACINES RELLENOS	6	45 minutos	n16 700 g	Bandeja de hornear lacada
Postre	TARTA DE MANZANA	1	56 minutos	800 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Primer plato	LASAÑA AL PESTO	4	70 minutos	1600 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	PASTEL DE CARNE DE POLLO CON GUISANTES Y ESPÁRRAGOS	2	82 minutos	1100 g	Recipiente para horno en rejilla

Menú de carne 3 - bajo consumo de energía

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	HINOJO GRATINADO	6	45 minutos	800 g	Recipiente para horno en rejilla
Primer plato	ÑOQUIS	4	45 minutos	650 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	TARTA DE CIRUELAS	1	60 minutos	580 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Segundo plato	JABALÍ EN SALSA	3	74 minutos	900 g	Bandeja de hornear lacada

Menú de carne 4 - bajo consumo de energía

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	TORTA DE ESPINACAS	6	38 minutos	800 g	Recipiente para horno en rejilla
Primer plato	EMPANADA DE POLENTA CON VERDURAS	4	52 minutos	1200 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	PAVO RELLENO DE ESPÁRRAGOS	3	56 minutos	870 g	Bandeja de hornear lacada
Postre	FOCACCIA DULCE	1	56 minutos	1100 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada

Menú de carne 5 - bajo consumo de energía

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	FLORES DE CALABACÍN RELLENAS	6	43 minutos	600 g	Bandeja de hornear lacada
Primer plato	PAPPARDELLE CON CALABACÍN	4	48 minutos	1100 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	ASADO DE TERNERA	3	56 minutos	900 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	PUDIN DE RICOTTA CON CANELA	1	58 minutos	850 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada

Menú de carne 6 - bajo consumo de energía

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Postre	PASTEL DE CASTAÑAS	1	42 minutos	900 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Entrante	CESTAS DE PATATAS	6	49 minutos	800 g	Bandeja de hornear lacada
Primer plato	PASTA ZITI RELLENA	4	60 minutos	1100 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	PIERNA DE CORDERO	3	96 minutos	800 g	Recipiente para horno en rejilla

Menú de carne 7 - bajo consumo de energía

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	PIMIENTOS RELLENOS	6	52 minutos	600 g	Bandeja de hornear lacada
Primer plato	TAGLIOLINI AL HUEVO CON JAMÓN Y QUESO	4	65 minutos	1300 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	PASTEL ALEMÁN	1	65 minutos	850 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Segundo plato	POLLO CON PASAS	3	86 minutos	1450 g	Recipiente para horno en rejilla

Menú de carne 8 - bajo consumo de energía

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	PANZEROTTI DE TOFU CON ACEITUNAS	6	56 minutos	850 g	Bandeja de hornear lacada
Primer plato	SCHIAFFETTONI (PASTA RELLENA DE CARNE)	4	58 minutos	1100 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	ASADO DE TERNERA	2	58 minutos	900 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Postre	BIZCOCHO DE MÁRMOL	1	65 minutos	1326 g	Recipiente para horno en rejilla

Menú completo de pescado**Menú de pescado 1**

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	BROCHETAS DE PEZ ESPADA	6	22 minutos	600 g	Bandeja de hornear lacada
Primer plato	PASTA CON ACHICORIA Y GAMBAS	4	27 minutos	1200 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	TARTA DE PERA	1	44 minutos	950 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	LUBINA EN PAPEL DE ALUMINIO	2	50 minutos	800 g	Recipiente para horno en rejilla

Menú de pescado 2

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	TARTA DE SALMÓN	6	35 minutos	1200 g	Bandeja de hornear lacada
Primer plato	TARTA DE PESCADO	4	41 minutos	1200 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	TORTA MARGHERITA	1	45 minutos	890 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Segundo plato	DORADA EN PAPEL DE ALUMINIO	2	45 minutos	800 g	Recipiente para horno en rejilla

Menú de pescado 3

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	ANCHOAS RELLENAS	6	25 minutos	400 g	Bandeja de hornear lacada
Segundo plato	ROLLOS DE LENGUADO	2	32 minutos	600 g	Recipiente para horno en rejilla
Primer plato	TIMBAL DE VERMICELLI	4	46 minutos	1300 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	PASTEL DE YOGUR	1	46 minutos	680 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada

Menú de pescado 4

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	BACALAO CON ALCACHOFAS	6	24 minutos	900 g	Bandeja de hornear lacada
Postre	PASTEL DE MIEL	1	30 minutos	800 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Primer plato	LINGUINI EN PAPEL DE ALUMINIO	4	34 minutos	1200 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	DORADA CON ALCAPARRAS	3	45 minutos	800 g	Recipiente para horno en rejilla

Menú de pescado 5

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Postre	TARTA DE PIÑA	1	22 minutos	300 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Entrante	ALCACHOFAS FRITAS	6	29 minutos	500 g	Recipiente para horno en rejilla
Primer plato	RISOTTO DE GAMBAS Y CHAMPIÑONES	4	32 minutos	1100 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	CALAMARES CON GUISANTES	3	40 minutos	900 g	Bandeja de hornear lacada

Menú de pescado 6

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	ALBÓNDIGAS DE BACALAO	6	21 minutos	600 g	Bandeja de hornear lacada
Primer plato	LASAÑA DE MARISCO CON GUISANTES	4	38 minutos	1300 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	GALLO	3	42 minutos	1100 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	PASTEL DE LIMÓN	1	48 minutos	800 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada

Menú de pescado 7

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	UROGALLO	6	14 minutos	400 g	Bandeja de hornear lacada
Segundo plato	SALMÓN RELLENO	3	22 minutos	800 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	TARTA DE CÍTRICOS	1	36 minutos	700 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Primer plato	ARROZ CON PATATAS Y MEJILLONES	4	42 minutos	1400 g	Recipiente para horno en rejilla

Menú de pescado 8

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	VIEIRAS CON PUERROS	6	24 minutos	550 g	Recipiente para horno en rejilla
Primer plato	TAGLIATELLE DE MARISCO	4	28 minutos	750 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	CABRACHO EN SALSA	2	34 minutos	700 g por 2 uds.	Bandeja de hornear lacada
Postre	TARTA DE LIMÓN	1	34 minutos	600 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada

Menú completo de pescado - bajo consumo de energía

Menú de pescado 1 - bajo consumo de energía

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	BROCHETAS DE PEZ ESPADA	6	42 minutos	600 g	Bandeja de hornear lacada
Primer plato	PASTA CON ACHICORIA Y GAMBAS	4	50 minutos	1200 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	TARTA DE PERA	1	52 minutos	950 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Segundo plato	LUBINA EN PAPEL DE ALUMINIO	2	65 minutos	800 g	Recipiente para horno en rejilla

Menú de pescado 2 - bajo consumo de energía

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Postre	TORTA MARGHERITA	1	50 minutos	890 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Entrante	TARTA DE SALMÓN	6	53 minutos	1200 g	Bandeja de hornear lacada
Primer plato	TARTA DE PESCADO	4	57 minutos	1200 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	DORADA EN PAPEL DE ALUMINIO	2	59 minutos	800 g	Recipiente para horno en rejilla

Menú de pescado 3 - bajo consumo de energía

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	ANCHOAS RELLENAS	6	48 minutos	400 g	Bandeja de hornear lacada
Segundo plato	ROLLOS DE LENGUADO	2	48 minutos	600 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	PASTEL DE YOGUR	1	54 minutos	680 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Primer plato	TIMBAL DE VERMICELLI	4	57 minutos	1300 g	Recipiente para horno en rejilla

Menú de pescado 4 - bajo consumo de energía

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	BACALAO CON ALCACHOFAS	6	45 minutos	900 g	Bandeja de hornear lacada
Postre	PASTEL DE MIEL	1	48 minutos	800 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Primer plato	LINGUINI EN PAPEL DE ALUMINIO	4	59 minutos	1200 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	DORADA CON ALCAPARRAS	3	62 minutos	800 g	Recipiente para horno en rejilla

Menú de pescado 5 - bajo consumo de energía

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Postre Entrante	TARTA DE PIÑA	1	32 minutos	300 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Entrante	ALCACHOFAS FRITAS	6	48 minutos	500 g	Recipiente para horno en rejilla
Primer plato	RISOTTO DE GAMBAS Y CHAMPIÑONES	4	54 minutos	1100 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	CALAMARES CON GUI SANTES	3	62 minutos	900 g	Bandeja de hornear lacada

Menú de pescado 6 - bajo consumo de energía

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	ALBÓNDIGAS DE BACALAO	6	39 minutos	600 g	Bandeja de hornear lacada
Primer plato	LASAÑA DE MARISCO CON GUI SANTES	4	54 minutos	1300 g	Recipiente para horno en rejilla
Segundo plato	GALLO	3	54 minutos	1100 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	PASTEL DE LIMÓN	1	54 minutos	800 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada

Menú de pescado 7 - bajo consumo de energía

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	UROGALLO	6	32 minutos	400 g	Bandeja de hornear lacada
Segundo plato	SALMÓN RELLENO	3	35 minutos	800 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	TARTA DE CÍTRICOS	1	53 minutos	700 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Primer plato	ARROZ CON PATATAS Y MEJILLONES	4	58 minutos	1400 g	Recipiente para horno en rejilla

Menú de pescado 8 - bajo consumo de energía

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
Entrante	VIEIRAS CON PUERROS	6	45 minutos	550 g	Bandeja de hornear lacada
Primer plato	TAGLIATELLE DE MARISCO	4	50 minutos	750 g	Recipiente para horno en rejilla
Postre	TARTA DE LIMÓN	1	50 minutos	600 g	Recipiente para horno en bandeja para asar lacada
Segundo plato	CABRACHO EN SALSA	2	59 minutos	700 g por 2 uds.	Recipiente para horno en rejilla

Menú completo de 4 pizzas y pan

Menú de 4 pizzas

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
1	PIZZA MARGARITA	6	21 minutos	600 g	Bandeja de hornear lacada
2	PIZZA DE BACÓN Y ACEITUNAS	4	25 minutos	600 g	en parrilla
3	PIZZA CON ATÚN Y CEBOLLA	3	25 minutos	600 g	en parrilla
4	PIZZA DE VERDURAS	1	25 minutos	600 g	Bandeja para asar lacada

Menú de pan

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
1	PAN/PIZZA	6	25 minutos	500 g	Bandeja de hornear lacada
2	PAN/PIZZA	4	27 minutos	500 g	en parrilla
3	PAN/PIZZA	2	27 minutos	500 g	en parrilla
4	PAN/PIZZA	1	27 minutos	500 g	Bandeja para asar lacada

Menú completo de 4 pizzas y pan - bajo consumo de energía

Menú de 4 pizzas

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
1	PIZZA DE ACEITUNAS NEGRAS	6	33 minutos	600 g	Bandeja de hornear lacada
2	PIZZA DE JAMÓN DE YORK Y CHAMPIÑONES	1	33 minutos	600 g	Bandeja para asar lacada
3	PIZZA DE VERDURAS	3	42 minutos	600 g	en parrilla
4	PIZZA CON ATÚN Y CEBOLLA	4	42 minutos	600 g	en parrilla

Menú de pan

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
1	PAN/PIZZA	1	49 minutos	500 g	Bandeja para asar lacada
2	PAN/PIZZA	2	49 minutos	500 g	en parrilla
3	PAN/PIZZA	4	53 minutos	500 g	en parrilla
4	PAN/PIZZA	6	55 minutos	500 g	Bandeja de hornear lacada

Menú Wellness

Comida	Recetas	Posición de la bandeja	Tiempo total de cocción	Peso (receta)	Accesorio Franke a utilizar
1	CORDERO/CERDO/OVINO	3	194 minutos	1550 g	Bandeja de hornear lacada
3	PESCADO	3	92 minutos	1100 g	Bandeja de hornear lacada
2	AVES	3	138 minutos	600 g	Bandeja de hornear lacada
4	TERNERA	3	-	-	Bandeja de hornear lacada
5	VERDURAS	3	75 minutos	900 g	Bandeja de hornear lacada

LIMPIEZA Y CUIDADO

Antes de proceder con cualquier tarea de limpieza y cuidado:

- ▷ Lea la información general sobre seguridad en la limpieza en el capítulo «Información de seguridad».
- ▷ Apague el horno.
 - Dependiendo de la manera como esté instalado el horno: desenchufe el horno o desconecte la alimentación en el interruptor principal del sistema eléctrico, p. ej. apague el fusible del horno en la caja de fusibles.

Recomendaciones generales

Las manchas de la base del horno de distintos productos de cocción (salsas, azúcar, proteínas y grasa) siempre están causadas por derrames y salpicaduras. Las salpicaduras se producen durante la cocción y normalmente son el resultado de cocinar a temperaturas demasiado elevadas. Se producen salpicaduras cuando se usan recipientes demasiado pequeños, o por una estimación incorrecta de los aumentos en el volumen durante la cocción. Estos problemas pueden evitarse usando recipientes profundos para cocinar o usando las bandejas lacadas que se entregan con el horno. Las piezas esmaltadas y de acero inoxidable del horno se mantendrán como nuevas si se limpian regularmente con agua o detergentes especiales.

- ▷ Compruebe que el horno está frío antes de empezar a limpiar.
- ▷ No use limpiadores a vapor ni chorros de agua directos.
- ▷ No use materiales abrasivos ni rasquetas de metal afiladas para limpiar las piezas de cristal de la puerta del horno. Estos podrían arañar la superficie y hacer que el cristal se quiebre.
- ▷ Nunca use fibras, lana de acero, ácido muriático ni otros productos que pudieran arañar la superficie o dejar marcas.
- ▷ Use únicamente agua caliente y detergentes no abrasivos cuando limpie las superficies esmaltadas y el interior del horno.
- ▷ Use un limpiacristales de buena calidad para el cristal.

Limpieza del interior del horno

Es más fácil eliminar las manchas cuando aún no se han resecado y mientras el horno está aún caliente.

- ▷ Compruebe que el horno está totalmente frío al tacto, para evitar sufrir quemaduras.
- ▶ Use agua caliente y detergentes no abrasivos para limpiar las superficies esmaltadas y el interior del horno.
- ▶ Tras la limpieza, seque a fondo todas las partes del horno.

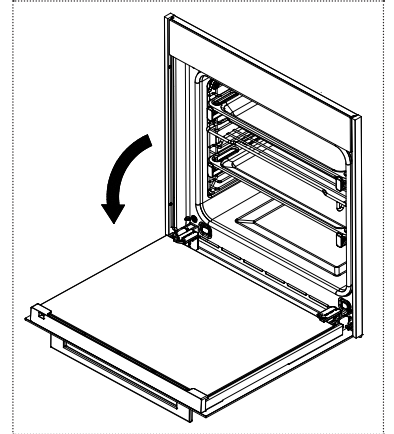
Limpieza de la puerta del horno

- ▷ Compruebe que el horno está frío antes de empezar a limpiar.

A fin de facilitar la limpieza del horno, la puerta del horno puede extraerse (consulte el capítulo «Cómo desmontar la puerta del horno»).

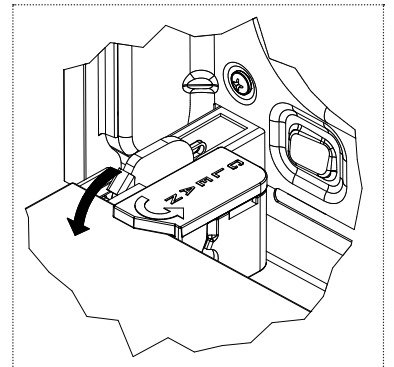
Cómo desmontar la puerta del horno

- ▶ Abra completamente la puerta del horno.



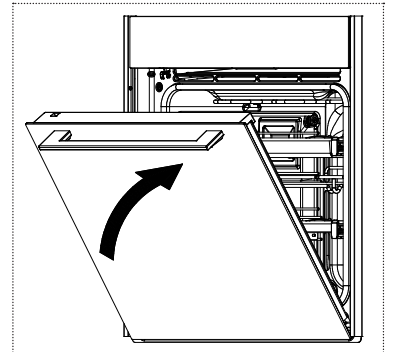
Las bisagras están equipadas con dos cierres desplazables.

- ▶ Para soltar la bisagra, suba el cierre y sujete la puerta por los laterales junto a las bisagras.
- ▶ Gire los dos ganchos de bloqueo hacia abajo.

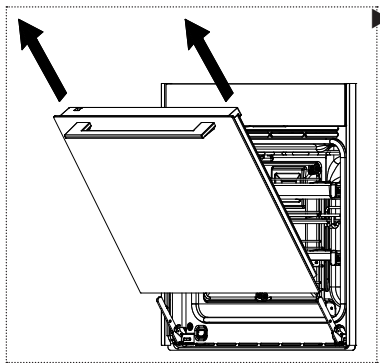


- ▶ Compruebe que los ganchos de bloqueo estén girados completamente hacia abajo.

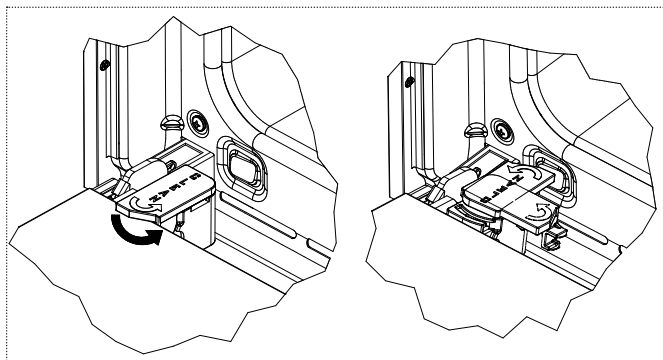
- ▶ Cierre la puerta hasta la mitad.



- ▶ Tire de la puerta hacia fuera.



Gire los dos bloques de color negro (con la palabra **CLEAN**, en la parte inferior de la puerta) 180° de forma que encajen en los alojamientos de la estructura del horno.



- Compruebe que ha girado completamente los bloques de color negro.
 - Los bloques hacen «clic» al encajar en su posición.

Montaje de la puerta del horno

Tras completarse la limpieza, la puerta del horno tiene que volver a montarse.

- ▶ Deslice las bisagras, insertándolas en sus ranuras.
- ▶ Gire los dos ganchos de bloqueo (usados como uniones de bisagra) hacia arriba.

¡PRECAUCIÓN! Riesgo de daños en el horno por manipulación incorrecta

▷ Nunca intente cerrar la puerta si uno o ambos bloques están total o parcialmente abiertos.

- ▶ Cierre la puerta del horno.

Limpieza de los paneles de cristal de la puerta del horno

La puerta del horno y los paneles de cristal pueden extraerse para permitir una limpieza a fondo del panel del cristal.

La puerta del horno tiene 3 paneles de cristal:

- panel de cristal interno (el más cercano al interior del horno)
- panel de cristal intermedio (dentro de la puerta del horno)
- panel de cristal externo

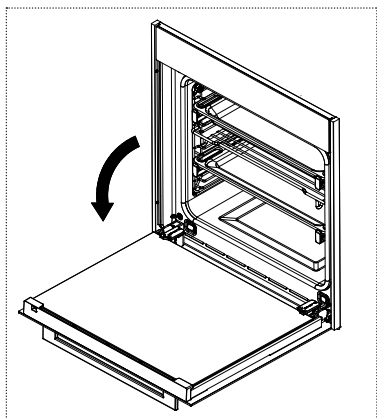
El panel de cristal interno y el panel de cristal intermedio pueden retirarse para la limpieza.

El interior del panel de cristal externo puede limpiarse si se retiran los paneles de cristal interno e intermedio.

Extracción y limpieza del panel de cristal interno de la puerta del horno

▷ Compruebe que el horno está frío antes de empezar a limpiar.

- ▶ Abra completamente la puerta del horno.

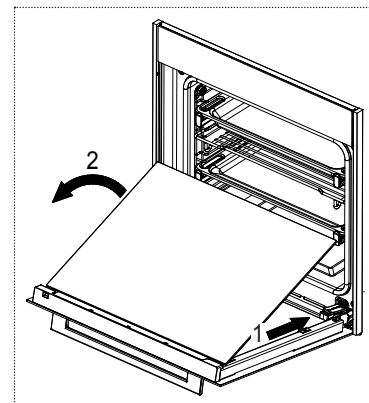


¡PRECAUCIÓN! Riesgo de daños en el horno por manipulación incorrecta

Si los bloques no se giran completamente, al quitar el panel de cristal la puerta del horno se cerrará inmediatamente.

▷ Nunca intente cerrar la puerta si uno o ambos bloques se han soltado total o parcialmente del panel de cristal.

- ▶ Con cuidado, empuje el panel de cristal interno (1) hacia el horno. A continuación, suba el panel de cristal interno (2).
 - Los dos bloques negros impedirán que la puerta se cierre.



- ▶ Limpie el panel de cristal interno.

Extracción y limpieza del panel de cristal intermedio de la puerta del horno

Tras retirar el panel de cristal interior, puede retirar el panel de cristal intermedio.

- ▶ Con cuidado, saque el panel de cristal interno de las gomas a ambos lados.
- ▶ Limpie el panel de cristal intermedio.

Extracción y limpieza de los embellecedores superiores para los paneles de cristal

Para una limpieza más profunda, también pueden extraerse los embellecedores superiores de la puerta del horno. Los embellecedores superiores están fijados con dos tornillos, uno en la esquina superior derecha y uno en la esquina superior izquierda del interior de la puerta del horno. Los embellecedores superiores solo pueden extraerse si se ha retirado el cristal interior.

- ▶ Desatornille los tornillos de fijación de la esquina superior derecha e izquierda de la puerta del horno.
- ▶ Quite el embellecedor superior.
- ▶ Limpie el embellecedor superior.

Montaje de los paneles de cristal

La posición correcta de los paneles de cristal montados se indica con el texto **TEMPERED GLASS**, que debe estar perfectamente legible.

- ▶ Si se ha desmontado, vuelva a colocar el embellecedor superior en su posición.
- ▶ Si se ha desmontado, vuelva a colocar el panel de cristal intermedio en su posición dentro de las gomas.
- ▶ Vuelva a colocar el panel de cristal interno en su posición.
- ▶ Gire los dos bloques de retención del cristal para colocarlos de nuevo en su posición original.
- ▶ Cierre la puerta del horno.

Limpieza de los bastidores laterales y las guías telescópicas

Para la limpieza de los bastidores laterales y las guías telescópicas, estas piezas pueden sacarse del horno.

Retire las guías telescópicas

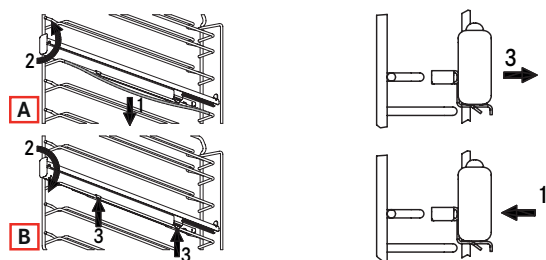


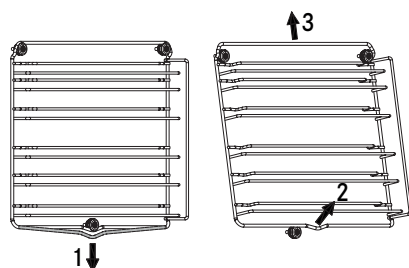
Imagen A

- ▶ Con la guía telescópica en posición cerrada, presione firmemente (1) en el medio de la rejilla de alambre donde se engancha la parte inferior de los ganchos de la guía.
- ▶ Gire la guía a la izquierda (2) y retírela del fondo de la rejilla (3).

Imagen B

- ▶ Con la guía telescópica en posición abierta, mueva la rejilla de alambre hacia delante (1).
- ▶ Gire la guía a la derecha (2) y engánchela a la rejilla inferior (3) presionando hacia los dos ganchos hasta oír un clic.
- ▶ Suba la guía telescópica (3) mientras tira (2) hacia el otro lado del horno.
- ▶ Retire las guías telescópicas.

Extraiga los bastidores laterales

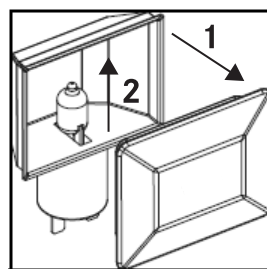


- ▶ Doble la pieza transversal encajada en el casquillo de fijación hacia abajo y sáquela de la ranura.
- ▶ Empuje el bastidor lateral hacia arriba y sáquelo de los dos ganchos superiores.

Limpieza

- ▶ Limpie los bastidores laterales y las guías telescópicas.
- ▶ Tras la limpieza, mantenga inclinado el bastidor lateral e inserte los bastidores laterales en las dos guías correspondientes en la parte superior.
- ▶ Doble la pieza transversal encajada en el casquillo de fijación hacia arriba e insértela en la ranura.
- ▶ Inserte las guías telescópicas.

Sustitución de la lámpara del horno



Los hornos Franke están equipados con dos lámparas rectangulares. La lámpara de repuesto debe cumplir las siguientes especificaciones técnicas:

- Resistencia a la temperatura: 300 °C
- Voltaje: 220-240 V, 50/60 Hz
- Potencia: 40 W
- Conexión: G9

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

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



¡ADVERTENCIA! Posibilidad de descarga eléctrica

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



¡ADVERTENCIA! Peligro de descarga eléctrica por manipulación incorrecta

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

- ▶ Quite la cubierta de cristal desatornillándola con cuidado con un destornillador de hoja plana.
- ▶ Saque la lámpara de su soporte.
- ▶ Sustituya la lámpara.
- ▶ Vuelva a colocar la cubierta de cristal.


MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

- ▷ Asegúrese de que el mantenimiento de los componentes eléctricos lo realice el fabricante o el Servicio de Asistencia Técnica.
- ▷ Asegúrese de que la sustitución de los cables dañados la realice el fabricante o el Servicio de Asistencia Técnica.
- ▶ Si contacta con el Servicio de Asistencia Técnica, proporcione la siguiente información:
 - tipo de avería
 - modelo de aparato (Art.)
 - número de serie (S. N.)

Esta información aparece incluida en la placa de datos.

Versión de Software

Esta opción contiene información técnica que resulta útil para el Servicio de Asistencia Técnica en caso de intervención en le control electrónico.

- ▶ Pulse .
 - Aparece el menú **CONFIGURACIÓN** y muestra diferentes opciones.
- ▶ Pulse Versión de **SOFTWARE**.
 - A continuación aparecerá la información sobre el software.

Demo

Esta opción solo pueden activarla los técnicos de servicio. La opción permite navegar entre las diferentes funciones de pantalla sin activar los elementos de calentamiento. Resulta muy útil por ejemplo en presentaciones del producto o en exposiciones.

ELIMINACIÓN



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

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

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

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

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

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

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

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

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

- ▶ Consulte la dirección de contacto para su país en la última página de este documento, o bien en nuestra Web: www.franke.com

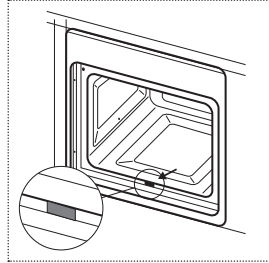
DATOS TÉCNICOS

Identificación del producto

Tipo: OE-9D

Modelo: CR 913 M BK DCT TFT

- Consulte la placa de datos ubicada en el producto.



Este aparato es conforme con las siguientes Directivas de la CE:

- 2006/95/CE (baja tensión)
- 2004/108 CEE (compatibilidad electromagnética)

La clase de eficiencia energética (conforme a 2009/60350-50304/EN) se determina con los modos de funcionamiento: Cocción Eco y Estático.

Para calcular el volumen, en caso de existir, retire el lado interno del cable de guía (de conformidad con las regulaciones 2009/60350-50304/ EN).

Parámetro	Valor
Dimensiones de funcionamiento del horno (mm)	480 x 370 x 405 (An x Al x P)
Voltaje y frecuencia de la alimentación eléctrica	220-240 V, 50/60 Hz
Potencia total y clasificación del fusible	2900 W, 16 A
Valores de la potencia y el elemento de calor	
Motor radial	27 ... 40 W
Bombilla	40 W (2x)
Ventilador tangencial	15 ... 35 W
Calor arriba	520 W/124 V
Calor abajo	1250 W
Grill	2100 W
Elementos de calentamiento DCT	2650 W

Parámetro	Símbolo	Valor	Unidad de medición
Identificación del modelo	FS-CR	913-982 DCT	
Tipo de horno		encastrado	
Peso del aparato	M	41	kg
Número de cavidades		1	
Fuente de calor de cada cavidad		eléctrica	
Volumen de cada cavidad	V	74	l
Consumo de energía requerido para calentar una carga estándar en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de convección para cada cavidad	Cavidad eléctrica CE	1,12	kWh/ciclo
Consumo de energía requerido para calentar una carga estándar en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada de aire para cada cavidad	Cavidad eléctrica CE	0,53	kWh/ciclo
Proporción de eficiencia energética para cada cavidad	Cavidad EEI	61	

El fabricante somete los productos a un proceso continuo de mejora. Por ello, puede que el texto y las ilustraciones de este manual sufran modificaciones sin previo aviso.

Para más información acerca de los datos técnicos, visite: www.franke.com

ÍNDICE

Introdução	71
Acerca deste manual	72
Utilização prevista	72
Informação sobre segurança	72
Instalação e colocação corretas	72
Utilização adequada	73
Manutenção e limpeza	73
Reparação	74
Retirar de serviço	74
Informação para poupança de energia	74
Vista geral	74
Forno	74
Painel de controlo	75
Ícones do menu no ecrã	76
Ligar pela primeira vez	78
Configurar o ecrã	78
Operação	78
Cozinhar em modo manual	78
Cozinhar em modo automático	79
Cozinhar no modo de cozedura eco	80
Cozinhar no modo bem-estar	81
Marcar uma hora de fim da cozedura	81
Regular o alarme	81
Utilização da sonda de carne	82
Ligação	82
Programas de cozedura manual	83
Tabela de cozedura	85
Cozedura testada	87

Programas de menu completo	88
Menu Carne Completo	88
Menu Carne Completo - baixa energia	90
Menu Peixe Completo	92
Menu Peixe Completo - baixa energia	94
Menu completo 4 Pizas e Pão	96
Menu completo 4 Pizas e Pão - baixa energia	96
Menu Bem-estar	96
Limpeza e cuidado	97
Recomendações gerais	97
Limpeza do compartimento do forno	97
Limpar a porta do forno	97
Remover a porta do forno	97
Montar a porta do forno	98
Limpar os painéis de vidro da porta do forno	98
Limpar as armações laterais e os guias telescópicos	99
Substituir a luz do forno	99
Manutenção e reparação	100
Eliminação	100
Assistência ao cliente	100
Dados técnicos	101

INTRODUÇÃO

Caro cliente,
Obrigado por ter escolhido Crystal.

Antes de usar o forno, leia cuidadosamente as instruções e conselhos contidos neste manual. Tal vai permitir-lhe usar da melhor forma o forno e garantir muitos anos de operação sem problemas. Guarde este manual do utilizador para consulta futura.

Crystal é um forno da próxima geração, desenvolvido para melhorar a cozinha doméstica. A nossa Dynamic Cooking Technology (DCT) comprovada foi atualizada com um ecrã HD que lhe permite programar, agendar e controlar cada processo de cozedura com um simples toque.

Com Crystal, a escolha está na ponta dos seus dedos: Pode decidir cozinhar "de forma tradicional" com ajuda das mais recentes atualizações tecnológicas oferecidas pelo forno ou pode desfrutar de uma seleção de receitas e menus completos pré-instalados que tornarão a sua vida diária mais fácil, mais rápida e mais saudável.

Estas são as opções entre as quais pode escolher:

MANUAL – Cozinhar em modo manual e regular o sistema, a temperatura e a duração conforme desejado.

AUTO – Cozinhar em modo automático e desfrutar de uma grande variedade de receitas e menus completos prontos.

COZEDURA ECO – Cozinhar em modo automático ou ecológico e desfrutar de uma grande variedade de receitas e menus completos prontos.

BEM-ESTAR – Cozinhar segundo um método totalmente natural e baixo em gorduras, perfeito para a sua saúde.

Uma melhoria tecnológica e apelativa que alia na perfeição design e desempenho. Crystal é um toque de elegância para qualquer cozinha que garante uma fiabilidade excepcional graças à qualidade dos materiais e à atenção aos detalhes, uma característica típica de todos os produtos Franke.

ACERCA DESTE MANUAL

Este manual do utilizador aplica-se a diversos modelos do aparelho. Assim, algumas das funcionalidades e funções descritas podem não estar disponíveis no seu modelo específico.

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

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

Símbolo Significado



Símbolo de aviso. Aviso contra riscos de ferimentos.



Ações nas notas de segurança e de aviso para evitar ferimentos ou danos.



Passo de ação. Especifica uma ação a realizar.



Resultado. Resultado de um ou mais passos de ação.



Pré-condição que tem de ser satisfeita antes de se efetuar a ação seguinte.

UTILIZAÇÃO PREVISTA

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

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

INFORMAÇÃO SOBRE SEGURANÇA

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

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

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

Para garantir a operação segura e eficiente deste aparelho elétrico:

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



Crianças de 8 anos ou mais e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com pouca experiência e conhecimentos não deverão utilizar nem limpar o aparelho, exceto se supervisionadas e instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.

Crianças com menos de 8 anos de idade não devem usar nem limpar o aparelho mesmo que supervisionadas.

Este aparelho não é um brinquedo.

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

Instalação e colocação corretas

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

- ▶ Certifique-se de que o aparelho é instalado apenas pela assistência ao cliente, um electricista ou pessoal qualificado com os conhecimentos/formação apropriados.
- ▶ Certifique-se de que o aparelho é instalado de forma a poder ser desligado da fonte de alimentação, com uma distância de abertura de contacto que garanta uma desconexão total em condições de tensão excessiva de categoria III.

- ▷ Certifique-se de que o aparelho é ligado diretamente à tomada de alimentação.
 - Certifique-se de que não são utilizados adaptadores, tomadas múltiplas ou cabos de extensão para ligar o aparelho.
- ▷ Certifique-se de que o aparelho não fica exposto a elementos atmosféricos (chuva, sol).

Utilização adequada

- ▷ Use o forno apenas para preparar e cozinhar alimentos.
- ▷ Use luvas de forno quando colocar ou retirar recipientes no/do forno.
- ▷ Observe apenas os manuais que são usados com o forno quando está em funcionamento.
- ▷ Não coloque cabos de alimentação de outros eletrodomésticos nas zonas quentes do forno.
- ▷ Não use a cavidade do forno para guardar objetos.
- ▷ Não use líquidos inflamáveis perto do forno.
- ▷ Use apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.

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

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

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

- ▷ Durante a cozedura, nunca ponha tachos nem recipientes diretamente na base da cavidade do forno.
- ▷ Coloque os tachos e os recipientes apenas sobre as grelhas ou tabuleiros de esmalte fornecidos numa das cinco prateleiras disponíveis na cavidade do forno.



Risco de queimaduras!

- O forno e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização.
- ▷ Não toque nos elementos de aquecimento dentro do forno.



Risco de queimaduras!

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

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



Risco de choque elétrico devido a aparelho danificado!

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



Risco de choque elétrico!

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

Manutenção e limpeza

Antes da manutenção ou limpeza:

- ▷ Desligue o aparelho da fonte de alimentação, por ex., desligando o disjuntor no quadro elétrico.

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

- ▷ Não use materiais abrasivos nem raspadores de metal afiados para limpar as partes de vidro da porta do forno, pois poderiam riscar a superfície e provocar a quebra do vidro.
- ▷ Não use aparelhos de limpeza a vapor nem jatos de água diretos.



Risco de choque elétrico devido a entrada de líquido!

O aparelho contém componentes elétricos.

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

Reparação

- ▷ Não deixe ninguém, exceto pessoal qualificado, instalar ou reparar o aparelho.
- ▷ Contacte um centro de assistência autorizado pelo fabricante ou pessoal qualificado nos seguintes casos:
 - Imediatamente após desembalar, em caso de dúvidas relativamente à integridade do aparelho
 - Durante a instalação (de acordo com as instruções do fabricante)

- Dúvidas relativamente à operação correta do aparelho
- Avaria ou mau funcionamento
- Substituição da tomada se for incompatível com a ficha do aparelho
- Danos no cabo de alimentação ou necessidade de substituir o cabo ou a ficha

Retirar de serviço

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

INFORMAÇÃO PARA POUPANÇA DE ENERGIA

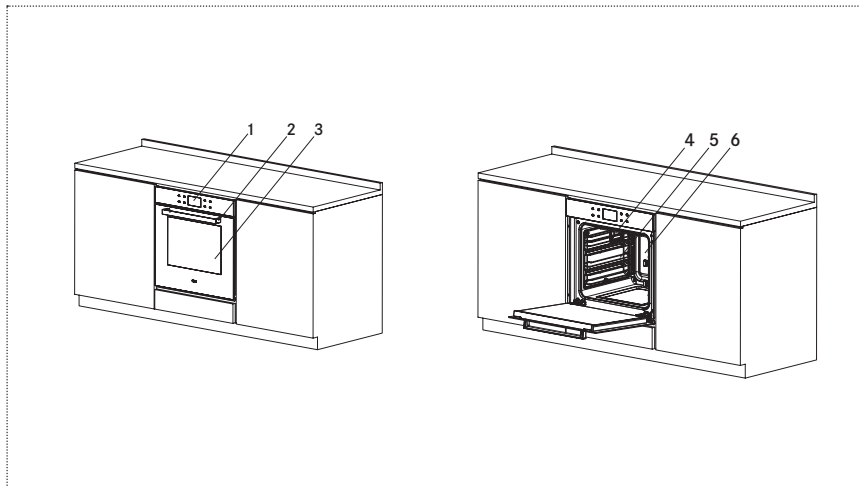
Os modos de operação **AQUECIMENTO SUAVE** e **AR QUENTE** consomem menos energia do que as outras funções de cozedura disponíveis.

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

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

VISTA GERAL

Forno



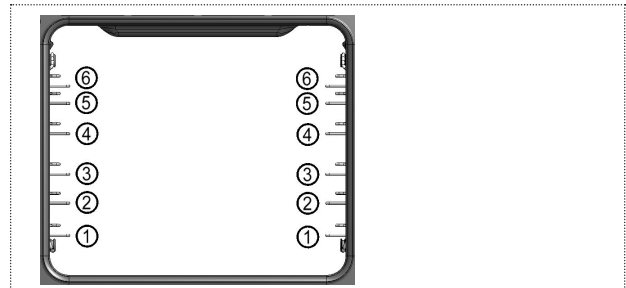
- 1 Painel de controlo
- 2 Pega da porta dianteira
- 3 Vidro da porta dianteira
- 4 Iluminação
- 5 Calhas para grelhas e tabuleiros de esmalte
- 6 Ventoinha de arrefecimento (parte de trás)

Ventoinha de arrefecimento

Para reduzir a temperatura na porta, no painel de controlo e nos lados, o seu forno Franke está equipado com uma ventoinha de arrefecimento que é automaticamente ativada quando o forno fica quente. Quando a ventoinha de arrefecimento está ligada, o ar é ventilado para fora do forno entre o painel dianteiro e a porta do forno. A velocidade do ar que é expulso foi otimizada de forma a não criar perturbação na cozinha e a manter o ruído num nível mínimo.

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

Calhas para grelhas e tabuleiros de esmalte



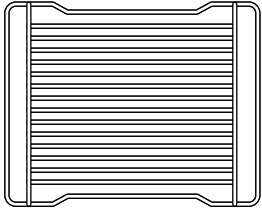
Utilizadas para posicionar corretamente as grelhas e tabuleiros de esmalte em 6 posições pré-determinadas (dependendo do modelo; 1 a 6 a começar de baixo). A tabela de cozedura (página 85) indica a melhor posição para cada tipo de cozedura.

Acessórios

Descrição

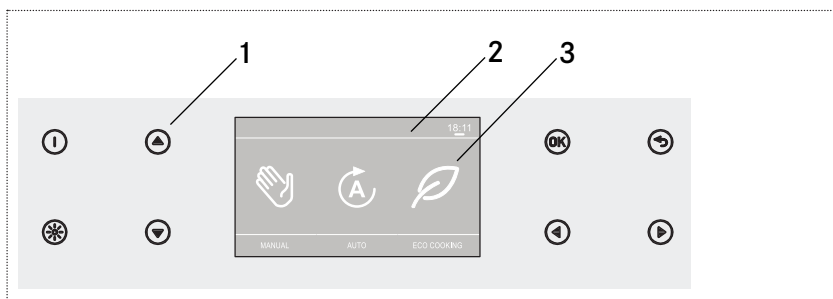
**Tabuleiro de forno/assar em esmalte**

Normalmente utilizado para recolher os sucos de comida grelhada ou para cozinhar diretamente no tabuleiro de esmalte. Os tabuleiros de esmalte devem ser removidos do forno quando não estão a ser utilizados. Os tabuleiros de esmalte são feitos de aço esmaltado de qualidade alimentar "AA".

**Grelha**

Utilizado para apoiar frigideiras, formas de pastelaria e outros recipientes além dos tabuleiros de esmalte fornecidos ou para cozinhar carne e peixe, principalmente com as funções de grelhador e turbo grelhador, torrar pão, etc. A comida não deve entrar em contacto direto com a grelha.

Painel de controlo



- 1 Botão
- 2 Ecrã
- 3 Ícones do menu

Botão

Nome do botão

Função



Ligar/Desligar

Ligar o forno:
▶ Prima o botão brevemente.

Desligar o forno:
▶ Prima o botão durante algum tempo.



Voltar

Regressar ao menu anterior.
Sair do submenu e regressar ao menu anterior

Confirmar/
Executar/Parar

Validar as suas operações e confirmar o programa:
▶ Prima o botão brevemente.

Interromper ou continuar o programa:
▶ Prima o botão e seleccione entre e .



Luz

Ligar/Desligar a iluminação interna:
▶ Prima o botão uma vez.

Para cima/Para
baixo

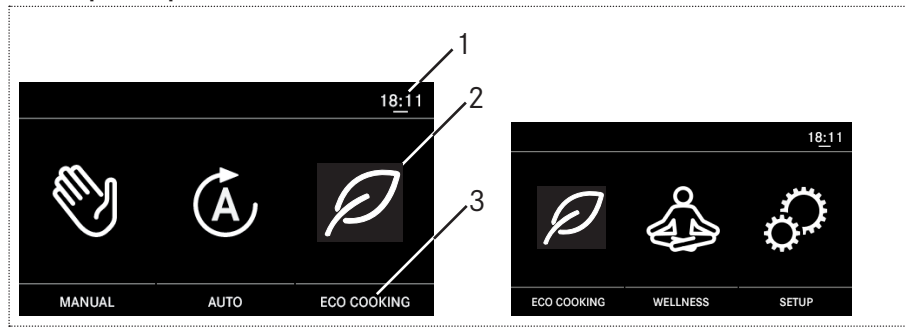
Navegar dentro de um menu para cima e para baixo para seleccionar uma função:
▶ Prima o botão uma vez.

Esquerda/
Direita








Navegar dentro de um menu para a esquerda e para a direita para seleccionar uma função:
▶ Prima o botão uma vez.

Ícones do menu no ecrã

Vista principal

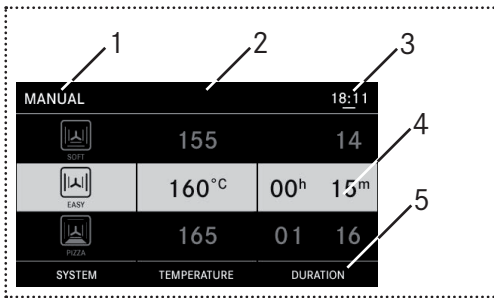


- 1 Hora atual
- 2 Ícone do menu
- 3 Nome do menu

Ícone do menu	Nome do menu	Função
	MANUAL	Cozinhar em modo manual
	AUTO	Cozinhar em modo automático
	COZEDURA ECO	Neste menu são fornecidos os seguintes programas: Receitas Eco e Menu completo Eco Cozinhar com consumo de energia reduzido para usar a fonte de alimentação doméstica disponível da forma mais ecológica. As receitas neste menu são as mesmas que no modo AUTO mas com um consumo de energia mais baixo para cozinhar. - No programa RECEITAS pode cozinhar apenas num nível. - No programa Menu completo pode cozinhar em quatro níveis.
	BEM-ESTAR	Neste menu é fornecido o seguinte programa: Bem-estar Cozinhar pratos de carne, peixe e de legumes de forma completamente natural e baixa em gorduras. Este programa requer cozedura prolongada a baixa temperatura dentro da comida (cerca de 100 °C) sem a adição de óleo e outras gorduras. Isto permite-lhe manter o valor nutricional original dos alimentos (minerais, vitaminas, etc.) e realçar os seus sabores naturais. - No programa BEM-ESTAR pode cozinhar apenas num nível.
	CONFIGURAÇÃO	Neste menu, pode configurar o ecrã, por exemplo, hora, idioma, luminosidade e som.
	RECEITAS	Neste menu pode escolher entre diferentes categorias de receitas, por exemplo, massas, legumes, carne, peixe, bolos, pão ou piza. O MENU RECEITAS é um submenu dos menus AUTO e COZEDURA ECO .
	MENU COMPLETO	Neste menu pode escolher entre programas diferentes para menus completos, por exemplo, menu carne, menu peixe, 4 pizzas, pão em 4 tabuleiros. O MENU COMPLETO é um submenu dos menus AUTO e COZEDURA ECO .

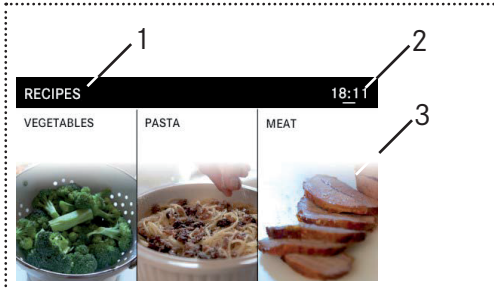


VISTA DO MODO Manual



- 1 Nome do menu primário
- 2 Barra de informação do menu primário
- 3 Hora atual
- 4 Área de definições do programa (cinzento: definição ativa)
- 5 Nome da secção

VISTA RECEITAS, MENU COMPLETO, BEM-ESTAR






- 1 Nome do menu primário
 - 2 Hora atual
 - 3 Receita ou menu completo com imagem e nome de exemplo
- No modo **COZEDURA ECO** a vista é a mesma, mas o nome do menu apresenta **ECO** no final (por exemplo, **CANELONES ECO**, **LASANHA ECO**).

Vista do submenu

Este submenu aparece antes de confirmar o início do modo de cozedura premindo **OK**.




- 1 Hora atual. O ícone de temperatura aparece quando o forno está em funcionamento, está a aquecer ou está programado.
- 2 Ícones das funções (nome do ícone não ilustrado aqui; ver tabela em baixo)

Ícone	Nome do ícone	Função
	INICIAR A COZEDURA	Iniciar a cozedura
	DEFINIR HORA DE FIM	Regular uma hora de fim da cozedura
	TEMPORIZADOR	Definir o alarme do temporizador






Se programou a duração da cozedura com um atraso para iniciar, o ecrã mostra o tempo total de cozedura e a hora de fim a que vai terminar.






LIGAR PELA PRIMEIRA VEZ

Quando utilizar o forno pela primeira vez:

- ▶ Abra a porta da frente e certifique-se de que o forno está vazio. Retire todos os acessórios.
- ▶ Certifique-se de que a divisão está bem arejada, por exemplo, abra as portas e janelas.
- ▶ Prima  para ligar o forno.

Depois de arrancar, aparece o relógio.

- ▶ Prima  para entrar no menu principal.
- ▶ Prima .
- ▶ Na secção **FUNÇÃO**, selecione o programa **MULTICOZEDURA** premindo .
- ▶ Na secção **TEMPERATURA**, selecione a temperatura máxima (270 °C). premindo  e, a seguir, prima  para escolher a temperatura.

- ▶ Na secção **DURAÇÃO**, selecione 00^h40m (mova para a direita premindo ; para seleccionar a duração prima .
- ▶ Prima  para iniciar a função manual.
- ▶ Prima  para confirmar.
- ▶ Opte por não ativar o pré-aquecimento .
- ▶ Ponha forno a funcionar, enquanto está vazio, à temperatura máxima com a porta completamente fechada.






O cheiro que se sente durante esta operação resulta da evaporação de substâncias que são utilizadas para proteger o forno durante o período de tempo entre o fabrico e a instalação final.

Passados 40 minutos, o forno para automaticamente e fica pronto a utilizar.



CONFIGURAR O ECRÃ

Este capítulo explica como regular as funcionalidades do seu ecrã de acordo com as suas preferências.

Iniciar a configuração

- ▶ Prima  para ligar o forno.
- ▶ Prima  para entrar no menu principal.
- ▶ Prima  para seleccionar .
- ▶ Prima .
 - O menu **CONFIGURAÇÃO** com diferentes opções aparece.


Configurar a hora

- ▶ Selecione **HORA**.
- ▶ Prima .
- ▶ Escolha as horas, minutos e segundos percorrendo a lista e prima .
 - O relógio desliga-se automaticamente após algumas horas por motivos de segurança dos pixels do ecrã.


Configurar o idioma

- ▶ Selecione **IDIOMA**.
- ▶ Escolha o seu idioma percorrendo a lista. e prima .


Configurar a luminosidade do ecrã

- ▶ Selecione **LUMINOSIDADE DO ECRÃ**.
- ▶ Regule a luminosidade do painel de controlo seleccionando um dos segmentos da barra e prima .

Configurar o volume e o tom do alarme

- ▶ Selecione **SOM**.
- ▶ Regule o volume seleccionando um dos segmentos da lista e prima .

Configurar o tipo de exibição do relógio

- ▶ Selecione **TIPO DE EXIBIÇÃO DO RELÓGIO**.
- ▶ Selecione a sua aparência favorita: relógio analógico ou relógio digital e prima .

Terminar a configuração




- ▶ Para voltar ao menu principal, prima  duas vezes.

OPERAÇÃO













- ▶ Para uma melhor utilização do seu forno Franke, consulte a tabela de cozedura.

Cozinhar em modo manual

No modo manual cozinha regulando um programa, a temperatura e a duração de acordo com as suas preferências.

- ▶ Prima  para entrar no menu principal.
- ▶ Selecione  e prima .
 - O menu **MANUAL** com diferentes secções aparece:

Secção	Descrição
FUNÇÃO	Selecione entre programas diferentes (ver capítulo Programas de Cozedura Manual)
TEMPERATURA	Selecione a temperatura necessária desde o mínimo de 50 °C até ao máximo de 270 °C (no programa AQUECIMENTO SUAVE : 230 °C)
DURAÇÃO	Selecione a duração em horas e minutos




- ▶ Em cada secção: selecione o programa, a temperatura e a duração.
- ▶ Ponha os alimentos preparados dentro da cavidade do forno e feche a porta do forno.
- ▶ Prima  para confirmar.
- ▶ Selecione  iniciar a cozedura para confirmar o programa ou selecione  hora de fim para definir o tempo de atraso.
- ▶ Opte por ativar ou não o pré-aquecimento.
 - Se optar por SIM, o forno ativa todos os elementos de aquecimento para atingir a temperatura necessária o mais rapidamente possível.
 - Se optar por NÃO, o forno mantém o perfil de cozedura da função selecionada de acordo com o ciclo definido.
- ▶ Só é possível seleccionar o pré-aquecimento rápido com as seguintes funções: , , , , , , , .
 - Prima  para iniciar o programa de cozedura.

Para parar o programa:

- ▶ Prima e mantenha  premido ou prima brevemente  e selecione .

Cozinhar em modo automático

No modo automático existem muitas receitas e menus completos.

- ▶ Prima  para entrar no menu principal.
- ▶ Selecione  e prima .

O menu **AUTO** com os seus submenus aparece:






- RECEITAS

Neste menu pode escolher entre diferentes categorias de receitas, por exemplo, massas/legumes, carne, peixe, bolos, pão/piza.






- MENUS COMPLETOS

Neste menu pode escolher entre programas diferentes para menus completos, por exemplo, menu carne de 1 a 8, menu peixe de 1 a 8, 4 pizzas, pão em 4 tabuleiros.

Exemplo de um programa de receita

- ▶ Prima  para entrar no menu principal.
- ▶ Selecione  e prima .
- ▶ Selecione  e prima .
- ▶ Prima **MASSA/LEGUMES** e depois selecione **CANELONES**.
 - O resumo da receita aparece:

Secção	Descrição
INFORMAÇÃO	Regulação automática da temperatura, programação e exibição automáticas da posição ideal do tabuleiro.
TEMPO	Regular automaticamente a duração de cozedura

- ▶ Prima  para confirmar.
- ▶ Ponha os alimentos preparados dentro do compartimento do forno e feche a porta do forno.
- ▶ Prima  para confirmar.
- ▶ Selecione  iniciar a cozedura para confirmar o programa ou selecione  hora de fim para definir o tempo de atraso.
 - Prima  para iniciar o programa de cozedura.







Para parar o programa:

- ▶ Prima e mantenha  premido ou prima brevemente  e selecione .



Os detalhes das receitas (ingredientes e preparação) estão disponíveis no nosso web site:




- <http://recipes.franke.com>

Exemplo de um programa de menu completo

- ▶ Prima  para entrar no menu principal.
- ▶ Selecione  e prima .
- ▶ Selecione  e prima .
- ▶ Selecione **MENU CARNE 1** e prima .
 - Aparece o resumo do menu completo:

Secção	Descrição
PROGRAMA	Regular automaticamente o programa de cozedura
TEMPERATURA	Regular automaticamente a temperatura
INFORMAÇÃO TABULEIRO	Exibir automaticamente a posição ideal do tabuleiro
TEMPO	Regular automaticamente a duração de cozedura

- ▶ Prima  para confirmar.
- ▶ Ponha os alimentos preparados dentro da cavidade do forno e feche a porta do forno.
- ▶ Prima  para confirmar.

- ▶ Selecione  iniciar a cozedura para confirmar o programa ou selecione  hora de fim para definir o tempo de atraso.
 - Prima  para iniciar o programa de cozedura.

Para parar o programa:

- ▶ Prima e mantenha  premido ou prima brevemente  e selecione .




Os detalhes das receitas (ingredientes e preparação) estão disponíveis no nosso web site:

- <http://recipes.franke.com>

Cozinhar no modo de cozedura eco

No modo de cozedura eco usufrui de uma forma ecológica de cozinhar com imensas receitas e menus completos.

As receitas neste menu são as mesmas que no modo **AUTO** mas com um consumo de energia mais baixo para cozinhar.

- ▶ Prima  para entrar no menu principal.
- ▶ Selecione  e prima .

O menu **COZEDURA ECO** com os seus submenus aparece:






- RECEITAS ECO

Neste menu pode escolher entre diferentes categorias de receitas, por exemplo, massas/legumes, carne, peixe, bolos, pão/piza.



- MENUS ECO COMPLETOS




Neste menu pode escolher entre programas diferentes para menus completos, por exemplo, menu carne de 1 a 8, menu peixe de 1 a 8, 4 pizzas, pão em 4 tabuleiros.

Exemplo de um programa de receita eco

- ▶ Prima  para entrar no menu principal, selecione  e prima .
- ▶ Selecione  e prima .
- ▶ Prima **MASSA/LEGUMES** e depois selecione **CANELONES**.
 - O resumo da receita aparece:

Secção	Descrição
INFORMAÇÃO	Regulação automática da temperatura, programação e exibição automáticas da posição ideal do tabuleiro
TEMPO	Regular automaticamente a duração de cozedura

- ▶ Prima  para confirmar.
- ▶ Ponha os alimentos preparados dentro da cavidade do forno e feche a porta do forno.
- ▶ Prima  para confirmar.

- ▶ Selecione  iniciar a cozedura para confirmar o programa ou selecione  hora de fim para definir o tempo de atraso.
 - Prima  para iniciar o programa de cozedura.







Para parar o programa:

- ▶ Prima e mantenha  premido ou prima brevemente  e selecione .






Os detalhes das receitas (ingredientes e preparação) estão disponíveis no nosso web site:

- <http://recipes.franke.com>

Exemplo de um programa de menu eco completo

- ▶ Prima  para entrar no menu principal, selecione  e prima .
- ▶ Selecione  e prima .
- ▶ Selecione **MENU 1** e prima .
 - Aparece o resumo do menu completo:

Secção	Descrição
PROGRAMA	Regular automaticamente o programa de cozedura
TEMPERATURA	Regular automaticamente a temperatura
INFORMAÇÃO TABULEIRO	Exibir automaticamente a posição ideal do tabuleiro
TEMPO	Regular automaticamente a duração de cozedura

- ▶ Prima  para confirmar.
- ▶ Ponha os alimentos preparados dentro da cavidade do forno e feche a porta do forno.
- ▶ Prima  para confirmar.
- ▶ Selecione  iniciar a cozedura para confirmar o programa ou selecione  hora de fim para definir o tempo de atraso.
 - Prima  para iniciar o programa de cozedura.

Para parar o programa,

- ▶ Prima e mantenha  premido ou prima brevemente  e selecione .

Os detalhes das receitas (ingredientes e preparação) estão disponíveis no nosso web site:

- <http://recipes.franke.com>

Cozinhar no modo bem-estar

No modo bem-estar, é possível escolher entre diferentes opções de receitas, por exemplo, borrego/porco/carneiro, aves, peixe, vitela e legumes.

Exemplo de um programa de menu de bem-estar

Este programa permite cozinhar pratos de carne, peixe e de legumes de forma completamente natural e baixa em gorduras. Requer cozedura prolongada a baixa temperatura dentro dos alimentos (cerca de 100 °C) sem a adição de óleo e outras gorduras. Isto permite-lhe manter a qualidade nutricional original dos alimentos (minerais, vitaminas, etc.) e realçar os seus sabores naturais.

- ▶ Prima para entrar no menu principal.
- ▶ Selecione e prima .
- ▶ Selecione **LEGUMES** e prima .
 - Aparece o resumo do menu completo:

Secção	Descrição
PROGRAMA	Regular automaticamente o programa de cozedura
TEMPERATURA	Regular automaticamente a temperatura
INFORMAÇÃO TABULEIRO	Exibir automaticamente a posição ideal do tabuleiro
TEMPO	Regular automaticamente a duração de cozedura

- ▶ Prima para confirmar.
- ▶ Ponha os alimentos preparados dentro da cavidade do forno e feche a porta do forno.
- ▶ Prima para confirmar.
- ▶ Selecione iniciar a cozedura para confirmar o programa ou selecione hora de fim para definir o tempo de atraso.
 - Prima para iniciar o programa de cozedura.

Para parar o programa:

- ▶ Prima e mantenha premido ou prima brevemente e selecione .

Os detalhes das receitas (ingredientes e preparação) estão disponíveis no nosso web site:

- <http://recipes.franke.com>

Marcar uma hora de fim da cozedura

No modo de cozedura manual

- ▶ Prima para entrar no menu principal.
- ▶ Selecione e prima .
 - O menu **MANUAL** com diferentes secções aparece; selecione uma função.
- ▶ Escolha a duração da cozedura.
- ▶ Prima para confirmar.
 - A vista do submenu aparece.



- ▶ Selecione e prima .
- ▶ Escolha as horas e os minutos percorrendo o menu vertical.
- ▶ Confirme com .
 - O forno está agora em modo de standby.

O forno calcula a hora inicial com base no tempo de cozedura ou programa de cozedura selecionados e a hora de fim predefinida. A cozedura começa na hora de início calculada.

A hora de fim de cozedura só pode ser definida na secção **MANUAL** e na secção **RECEITAS** de **AUTO**, **COZEDURA ECO** e **BEM-ESTAR**.

Regular o alarme

O temporizador pode ser utilizado em todos os modos de cozedura independentemente de qualquer função.

- ▶ Prima para entrar no menu principal.
- ▶ Selecione e prima .
- ▶ O menu **MANUAL** com diferentes secções aparece.
- ▶ Escolha uma função.
- ▶ Prima para confirmar.
 - A vista do submenu aparece.





- ▶ Selecione e prima .
- ▶ Escolha as horas e os minutos percorrendo o menu vertical.
- ▶ Prima para confirmar.
- ▶ Selecione iniciar a cozedura e prima .
 - O temporizador funciona em pano de fundo na barra do menu primário ao lado do relógio.

Quando terminar, ouve um som.

- ▶ Para parar o som, prima .

UTILIZAÇÃO DA SONDA DE CARNE

A sonda de carne fornecida com o seu forno Franke permite-lhe cozinhar carne e ter a certeza de que o processo de cozedura será interrompido na altura certa, ou seja, quando a temperatura do núcleo medida da carne corresponde à cozedura ideal. Desta forma, já não é necessário definir tempos de cozedura e verificar repetidamente a carne.

A sonda de carne não pode ser ativada nos modos de cozedura   (GRELHADOR, GRELHADOR COM VENTILAÇÃO) ou em quaisquer receitas de cozedura pré-definidas.



Cuidado!

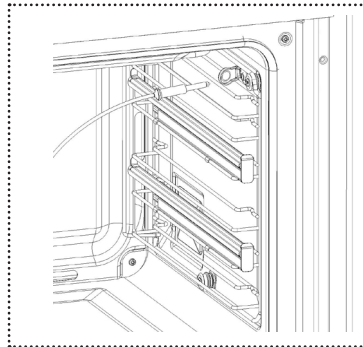
- ▷ Use apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.

Ligação

É aconselhável ligar a tomada da sonda antes de se iniciar a cozedura e com o forno frio, de forma a evitar queimaduras.



- ▶ Certifique-se de que a ficha está adequadamente encaixada no conector, para garantir a estabilidade e uma leitura correta da temperatura da carne.

A ponta de ligação na sonda está exibida na figura.











- ▶ Depois de ligar a sonda, insira a ponta na carne e ligue o forno.

Para uma leitura de temperatura correta, a sonda tem de ser inserida de forma a que a ponta fique o mais próxima possível do centro da carne.

- ▶ Selecione o modo de cozedura e a temperatura.
 - O ícone  acende-se, indicando a ligação correta da sonda.
 - Se o ícone  desaparecer, significa que a ficha não está totalmente inserida. Inserir adequadamente.

A temperatura do forno selecionada deve ser adequada para a cozedura uniforme necessária (uma temperatura que seja demasiado elevada pode queimar a parte de fora da carne). A cozedura é interrompida em qualquer caso quando a sonda de carne deteta que se alcançou 65 °C dentro da carne, independentemente da temperatura do forno selecionada. De facto, nesta temperatura pré-selecionada, a carne é cozinhada média. Se for necessário um tipo diferente de cozedura (mal passado ou bem passado), este valor pré-definido pode ser modificado como se segue:

- ▶ Prima , seleccione , prima  para confirmar o nível de cozedura pretendido e prima .
- ▶ Seleccione  iniciar a cozedura e prima .
 - O programa de cozedura começa.
- ▶ Deve efetuar a seleção dentro de 15 segundos, utilizando os botões  e  para aumentar ou diminuir. É possível seleccionar entre 35 °C e 95 °C.

PROGRAMAS DE COZEDURA MANUAL

Programa	Descrição
	<p>AR QUENTE</p> <p>Esta função de cozedura economizadora de energia (1500 Watts) é geralmente adequada para uma grande variedade de pratos. Os tempos de cozedura são prolongados mas a distribuição de calor é ideal, o que garante resultados excelentes com um baixo consumo de energia.</p>
	<p>AQUECIMENTO SUPERIOR E INFERIOR</p> <p>Esta função tradicional é ideal para todos os pratos, para fazer pão e bolos, para fazer assados e borrego.</p>
	<p>COM VENTILAÇÃO</p> <p>Esta função tradicional é usada para pudins, tartes salgadas, sobremesas e assados ou para cozer em duas prateleiras.</p>
	<p>PIZA</p> <p>Os elementos de aquecimento são combinados para criar um calor altamente concentrado na parte de baixo do forno. Esta função é ideal para fazer piza, que requer aquecimento a partir de baixo numa única prateleira. A cozedura é rápida e são garantidos resultados perfeitos (para pré-aquecer use AQUECIMENTO RÁPIDO e depois comute para o modo Piza).</p>
	<p>AQUECIMENTO RÁPIDO</p> <p>Esta função muito potente explora o efeito turbo do DCT. As temperaturas elevadas são alcançadas em pouco tempo. Esta função é adequada para cozinhar de forma tradicional grandes pedaços de carne (por exemplo, perna de borrego, leitão, perna de porco/vitela, presunto).</p>
	<p>MULTICOZEDURA</p> <p>Esta função usa todos os elementos de aquecimento do forno (DCT e tradicional). Ao contrário da função MENU COMPLETO, esta função cria calor principalmente na parte inferior do forno, que é ideal para cozinhar em 4 prateleiras (pão, 4 pizzas, tartes salgadas).</p>
	<p>MENU COMPLETO</p> <p>A combinação de tecnologia DCT e elementos de aquecimento tradicionais cria uma distribuição gradual de calor principalmente em direção à prateleira superior, que é ideal para cozinhar grandes quantidades de comida em 2-3 prateleiras.</p>
	<p>COZEDURA FÁCIL</p> <p>Esta é a função ideal para cozinheiros principiantes. A combinação de tecnologia DCT com elementos de aquecimento tradicionais cria uma distribuição de calor equilibrada, que permite cozinhar uma grande variedade de alimentos com uma reduzida absorção de energia instantânea.</p>
	<p>AQUECIMENTO SUAVE</p> <p>A temperatura regulada é de 120 °C com a ventoinha de arrefecimento interna ligada para cozinhar a baixa potência (1000 Watts).</p> <p>Os tempos de cozedura são mais longos, o que permite uma cozedura muito delicada e uniforme (por exemplo, tipo de cozedura "bem-estar"). Esta função é adequada para pré-aquecer o forno antes de inserir, dentro do mesmo, os alimentos preparados.</p>
	<p>BAIXA TEMPERATURA</p> <p>A função de baixa temperatura é ideal para cozinhar a baixa temperatura durante um tempo mais prolongado, de forma a preservar a textura e as propriedades organoléticas. Pode cozinhar carne, peixe e legumes, mantendo o sabor original e os valores nutricionais.</p>
	<p>POUPANÇA DE ENERGIA</p> <p>Esta função reduz o consumo de energia do forno durante a cozedura. Esta função não é adequada para todos os tipos de alimentos.</p>







Programa	Descrição
	BBQ O grelhador e os elementos de aquecimento superior tradicionais são assistidos pelo DCT. O calor é gerado apenas na parte de cima do forno, sendo irradiado uniformemente sobre a superfície da comida. Esta função é adequada para pedaços de carne tenra ou pequenos e hambúrgueres.
	GRELHADOR Esta função usa o grelhador de cima apenas e é ideal para torrar pão e dourar carne ou peixe.
	GRELHADOR COM VENTILAÇÃO O calor é gerado pelo grelhador e distribuído pela ventoinha traseira. Ideal para cozinhar grandes pedaços de carne e de aves.
	DESCONGELAÇÃO A temperatura regulada é de 25 °C com a ventoinha de arrefecimento interna ligada. Esta função é adequada para descongelar alimentos lentamente ou para arrefecer o forno após cozedura.
	LEVEDAÇÃO A temperatura regulada é de 30 °C com a ventoinha de arrefecimento interna desligada. Isso cria as condições ideais para que a massa levede.
	AQUECIMENTO DE PRATO A temperatura regulada é de entre 55 °C e 85 °C. Esta função é adequada para aquecer alimentos que foram cozinhados mas estão frios ou para manter pratos ou alimentos quentes sem afetar a cozedura.

TABELA DE COZEDURA

As instruções na tabela de cozedura são o resultado dos testes de cozedura efetuados por uma equipa de chefs profissionais.

São fornecidas apenas como guia e podem ser alteradas de acordo com os gostos pessoais.

Função selecionada	Tipo de alimento ou receita	Peso kg	Posição da prateleira (nível)	Tempo de pré-aquecimento (min.)	Temperatura (°C)	Duração (min.)
AQUECIMENTO SUAVE	Vieiras	0,5	3 ou 4	8	170	17-20
	Tartes de legumes	1	3 ou 4	8	175	17-20
	Pratos de massas no forno	1,8	2 ou 3	9,5	195	38-40
	Canelones	1,3	2 ou 3	10	195	40-45
	Carne de vaca assada	1,3	2 ou 3	10	195	70-74
	Peixe em papelote	0,4	4 ou 5	8	200	48-55
	Biscoitos	0,8	2 ou 3	8	165	40-45
	Tarte de maçã	1,6	2 ou 3	10	180	65-70
VENTILAÇÃO	Piza à fatia	1,3	4 ou 3	7	200	40-45
	Legumes assados	1	2 ou 3	8	190	20-25
	Panquecas recheadas	1,3	3 ou 4	8	200	30-35
	Hambúrgueres	180 g	3 ou 4	8	180	10-12
	Carne de porco assada	1,3	2 ou 3	12	200	85-95
	Robalo	0,8	3 ou 4	8	200	38-48
	Peixe em crosta de sal	0,8	2 ou 3	6	190	40-43
	Tartes	1,3	3 ou 4	8,5	180	60-65
PIZA	Pão	1	2 ou 3	8	180	25-30
	Piza de massa fina	0,2	2 ou 3	8	190	8-15
	Piza focaccia	1,3	2 ou 3	10	185	20-23
	Focaccia	1,3	2 ou 3	8	185	18-23
	Pão de alho torrado	0,4	4 ou 5	10	190	9-13
COZEDURA FÁCIL	Canelones	1,3	2 ou 3	10	195	35-45
	Pratos à Parmigiana	1,3	3 ou 4	8,5	190	30-37
	Tarte de carne e de legumes	1,8	2 ou 3	10	180	50-65
	Legumes gratinados	1,2	2 ou 3 ou 4	7,5	195	20-23
	Batatas assadas	1,5	2 ou 3	8	190	40-46
	Dourada	0,8	2 ou 3	10	180	30-37
	Coelho (pedaços)	1,1	2 ou 3	8	175	65-80
	Bolo em forma comprida	0,9	2 ou 3	10	175	50-65

Função selecionada	Tipo de alimento ou receita	Peso kg	Posição da prateleira (nível)	Tempo de pré-aquecimento (min.)	Temperatura (°C)	Duração (min.)
MENU COMPLETO	Tartes de queijo	0,8	2 ou 3	6,5	180	23-28
	Tartes de legumes	1,5	2 ou 3	8	190	35-40
	Tomates gratinados	9 peças	2 ou 3	7,5	200	20-22
	Vitela assada	1,3	1 ou 2 ou 3	8,5	190	105-115
	Frango	0,4	2 ou 3	7,5	200	28-35
	Bacalhau	1,5	2 ou 3	7,5	190	28-38
	Tamboril	0,7	2 ou 3	8	190	23-28
	Profiteroles	0,9	2 ou 3	6	200	13-18
MULTICOZEDURA	Pão rústico grande	1,5	3 ou 4	8	210	38-48
	Pudim de legumes	0,8	2 ou 3 ou 4	7,5	180	15-22
	Pratos de massas no forno	1,3	2 ou 3	9,5	190	32-40
	Arroz pilaf	1	2 ou 3	10	190	15-22
	Peixe-espada	0,8	2 ou 3	8	200	30-35
	Frango aos pedaços	1	2 ou 3	7,5	175	40-45
	Croissants	12 peças	3 ou 4	6	180	15-20
	Massa folhada	0,8	2 ou 3 ou 4	6,5	165	18-22
AQUECIMENTO RÁPIDO	Curgetes gratinadas	1,4	1 ou 2 ou 3	6	190	15-19
	Tortellini gratinados	1	2 ou 3	5,5	175	17-23
	Pastéis de batata	1,5	1 ou 2	5	180	15-25
	Espetadas de carne	1	1 ou 2 ou 3	8,5	190	22-28
	Asas de frango	1	2 ou 3	7,5	175	18-23
	Salsichas	15 peças	2 ou 3	5,5	180	13-15
	Sobremesa com cobertura de chocolate	9 peças	2 ou 3	3	210	7-9
	Queques	9 peças	1 ou 2	4,5	190	15-22
BBQ	Omelete	1,8	2 ou 3	4	190	22-45
	Sufê de peixe	1,8	2 ou 3 ou 4	5,5	185	30-32
	Espetadas de cabra	1	2 ou 3	6	200	8-15
	Costeletas de porco	1,8	1 ou 2	8	195	32-42
	Hambúrgueres	180 g	1 ou 2 ou 3	3	195	6-8
	Truta	0,8	1 ou 2 ou 3	6,5	200	37-42
	Panquecas doces recheadas	12 peças	1 ou 2	5,5	190	7-15
	Mini croissants	12 peças	1 ou 2	4	185	15-17

COZEDURA TESTADA

– De acordo com a norma EN/IEC 60350
Estas tabelas foram criadas para as autoridades controladoras de forma a facilitar o exame e teste de diversos aparelhos.

Como ler a tabela de cozedura

A tabela sugere a função ideal a usar para um alimento específico cozinhado em uma ou mais prateleiras ao mesmo tempo.

Os tempos de cozedura referem-se à introdução dos alimentos no forno, excluindo o pré-aquecimento (caso necessário).

As temperaturas e os tempos de cozedura são valores aproximados e dependem da qualidade dos alimentos e do tipo de acessório.

Use inicialmente os valores recomendados e, se o resultado não for o esperado, aumente ou diminua o tempo. Recomendamos usar os acessórios fornecidos, tabuleiros de esmalte e tabuleiros feitos de metal escuro. Siga a tabela de seleção que apresenta os itens fornecidos a colocar em prateleiras diferentes.

Os níveis indicados referem-se às prateleiras sem guias deslizantes (tenha o cuidado de retirar).

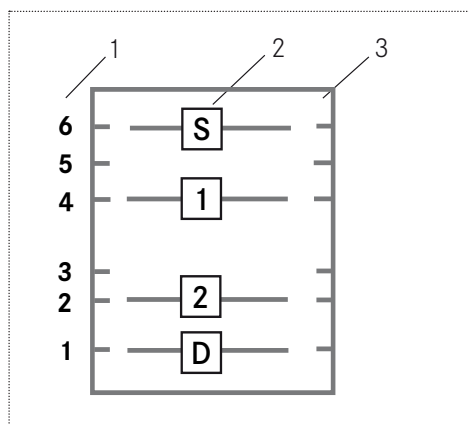
Cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo

Utilizando as funções de ventilação recomendadas, é possível cozinhar em prateleiras diferentes simultaneamente. Quando cozinhar numa prateleira única, pode também usar a função estática.

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)	Acessórios/Notas
Biscoito	AQUECIMENTO SUPERIOR/ INFERIOR	✓	4	160	22-26	Nível 4: tabuleiro de forno em esmalte
	COZEDURA FÁCIL	✓	3-5	150	35-40	Nível 5: tabuleiro de forno em esmalte Nível 3: tabuleiro de assar em esmalte
Bolinhos	AQUECIMENTO SUPERIOR/ INFERIOR	✓	3	170	33-38	Nível 3: tabuleiro de assar em esmalte
	COZEDURA FÁCIL	✓	3	150	24-28	Nível 4: tabuleiro de assar em esmalte Nível 3: tabuleiro de assar em esmalte
	COZEDURA FÁCIL	✓	3-4	150	24-28	Nível 4: tabuleiro de forno em esmalte Nível 3: tabuleiro de assar em esmalte
Pão de ló feito sem gordura adicionada	AQUECIMENTO SUPERIOR/ INFERIOR	✓	2	170	43-48	Nível 2: tabuleiro de forno sobre grelha
	COZEDURA FÁCIL	✓	2	170	28-32	Nível 2: tabuleiro de forno sobre grelha
Tarte de maçã	AQUECIMENTO SUPERIOR/ INFERIOR	✓	1	190	60-70	Nível 1: tabuleiro de forno sobre grelha
	MULTICOZEDURA	✓	1	180	50-55	Nível 1: tabuleiro de forno sobre grelha
Duas tartes de maçã	MULTICOZEDURA	✓	1	180	50-55	Nível 1: 2 tabuleiros de forno sobre grelha

Receita	Função	Pré- aquecimento	Nível (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)	Acessórios/Notas
Bolos levedados	AQUECIMENTO SUPERIOR/ INFERIOR	✓	2	165	25-30	Nível 2: tabuleiro de forno sobre grelha
	COZEDURA FÁCIL	✓	2	165	28-35	Nível 2: tabuleiro de forno sobre grelha
Cozinhar no grelhador		Se estiver a cozinhar diretamente na grelha ponha o tabuleiro de esmalte na prateleira por baixo. Assim, recolhe os resíduos dos cozinhados e mantém o forno limpo.				
Tosta	GRELHADOR	✓ (5 min.)	5	80	2-3	Nível 5: grelha Mantenha a porta fechada durante todo o tempo de cozedura.
Hambúrgueres	BBQ	Não	4	200	20	Nível 4: grelha Nível 3: tabuleiro de forno/assar em esmalte Volte os alimentos passados 10 min.

PROGRAMAS DE MENU COMPLETO



- 1 Calhas
- 2 Posição da prateleira
- 3 Compartimento do forno

Exemplo:

- M Motor de arranque
- 1 1.º prato
- 2 2.º prato
- S Sobremesa

Informação sobre o peso e a posição: no website: <http://recipes.franke.com>

Menu Carne Completo

Menu Carne 1

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	PROFITEROLES COM RECHEIO DE GRUYÈRE	6	28 min.	n20 300 g	Tabuleiro de forno em esmalte
1.º prato	CANELONES DE CARNE DE VACA	4	41 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	BOLO DE CHOCOLATE COM MALAGUETA	1	51 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
2.º prato	GALINHA RECHEADA	2	98 min.	1 450 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu Carne 2

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	CURGETES RECHEADAS	6	18 min.	n16 700 g	Tabuleiro de forno em esmalte
Sobremesa	TARTE DE MAÇÃ	1	34 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
1.º prato	LASANHA COM PESTO	4	44 min.	1 600 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	ROLO DE CARNE DE FRANGO COM ERVILHAS E ESPARGOS	2	54 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu Carne 3

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	FUNCHO GRATINADO	6	22 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
1.º prato	GNOCCHI	4	29 min.	650 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	BOLO DE FRUTOS	1	51 min.	580 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
2.º prato	JAVALI COM MOLHO	3	55 min.	900 g	Tabuleiro de forno em esmalte

Menu Carne 4

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	PUDIM DE ESPINAFRES	6	19 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
1.º prato	EMPADA DE POLENTA E LEGUMES	4	25 min.	1 200 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	PERU RECHEADO COM ESPARGOS	3	29 min.	870 g	Tabuleiro de forno em esmalte
Sobremesa	FOCACCIA DOCE	1	32 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte

Menu Carne 5

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	FLORES DE CURGETE RECHEADAS	6	17 min.	600 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
1.º prato	PAPPARDELLE COM CURGETES	4	23 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	VITELA ASSADA	3	28 min.	900 g	Tabuleiro de forno em esmalte
Sobremesa	PUDIM DE RICOTTA E CANELA	1	41 min.	850 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte

Menu Carne 6

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	CESTINHOS DE BATATA	6	23 min.	800 g	Tabuleiro de forno em esmalte
1.º prato	MASSA RECHEADA	4	38 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	BOLO DE CASTANHAS	1	38 min.	900 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	PERNA DE BORREGO	3	78 min.	800 g	Tabuleiro de assar em esmalte

Menu Carne 7

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	PIMENTOS RECHEADOS	6	25 min.	600 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
1.º prato	NOODLES DE OVO COM PRESUNTO E QUEIJO	4	34 min.	1 300 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	BOLO ALEMÃO	1	54 min.	850 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
2.º prato	FRANGO COM PASSAS	3	79 min.	1 450 g	Tabuleiro de forno em esmalte

Menu Carne 8

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	PASTÉIS DE TOFU E AZEITONAS	6	28 min.	850 g	Tabuleiro de forno em esmalte
1.º prato	MASSA COM RECHEIO DE CARNE	4	35 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	VITELA ASSADA	2	38 min.	900 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	BOLO MÁRMORE	1	65 min.	1 326 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte

Menu Carne Completo - baixa energia**Menu Carne 1 - baixa energia**

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	PROFITEROLES COM RECHEIO DE GRUYÈRE	6	45 min.	n20 300 g	Tabuleiro de forno em esmalte
1.º prato	CANELONES DE CARNE DE VACA	4	58 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	BOLO DE CHOCOLATE COM MALAGUETA	1	65 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
2.º prato	GALINHA RECHEADADA	2	98 min.	1 450 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu Carne 2 - baixa energia

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	CURGETES RECHEADAS	6	45 min.	n16 700 g	Tabuleiro de forno em esmalte
Sobremesa	TARTE DE MAÇÃ	1	56 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
1.º prato	LASANHA COM PESTO	4	70 min.	1 600 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	ROLO DE CARNE DE FRANGO COM ERVILHAS E ESPARGOS	2	82 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu Carne 3 - baixa energia

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	FUNCHO GRATINADO	6	45 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
1.º prato	GNOCCHI	4	45 min.	650 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	BOLO DE FRUTOS	1	60 min.	580 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
2.º prato	JAVALI COM MOLHO	3	74 min.	900 g	Tabuleiro de forno em esmalte

Menu Carne 4 - baixa energia

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	PUDIM DE ESPINAFRES	6	38 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
1.º prato	EMPADA DE POLENTA E LEGUMES	4	52 min.	1 200 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	PERU RECHEADO COM ESPARGOS	3	56 min.	870 g	Tabuleiro de forno em esmalte
Sobremesa	FOCACCIA DOCE	1	56 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte

Menu Carne 5 - baixa energia

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	FLORES DE CURGETE RECHEADAS	6	43 min.	600 g	Tabuleiro de forno em esmalte
1.º prato	PAPPARDELLE COM CURGETES	4	48 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	VITELA ASSADA	3	56 min.	900 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	PUDIM DE RICOTTA E CANELA	1	58 min.	850 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte

Menu Carne 6 - baixa energia

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Sobremesa	BOLO DE CASTANHAS	1	42 min.	900 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
Entrada	CESTINHOS DE BATATA	6	49 min.	800 g	Tabuleiro de forno em esmalte
1.º prato	MASSA RECHEADA	4	60 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	PERNA DE BORREGO	3	96 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu Carne 7 - baixa energia

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	PIMENTOS RECHEADOS	6	52 min.	600 g	Tabuleiro de forno em esmalte
1.º prato	NOODLES DE OVO COM PRESUNTO E QUEIJO	4	65 min.	1 300 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	BOLO ALEMÃO	1	65 min.	850 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
2.º prato	FRANGO COM PASSAS	3	86 min.	1 450 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu Carne 8 - baixa energia

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	PASTÉIS DE TOFU E AZEITONAS	6	56 min.	850 g	Tabuleiro de forno em esmalte
1.º prato	MASSA COM RECHEIO DE CARNE	4	58 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	VITELA ASSADA	2	58 min.	900 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
Sobremesa	BOLO MÁRMORE	1	65 min.	1 326 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu Peixe Completo

Menu Peixe 1

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	ESPETADAS DE PEIXE-ESPADA	6	22 min.	600 g	Tabuleiro de forno em esmalte
1.º prato	MASSA COM CHICÓRIA E CAMARÕES	4	27 min.	1 200 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	TARTE DE PERA	1	44 min.	950 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	ROBALO EM PAPEL DE ALUMÍNIO	2	50 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu Peixe 2

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	FOLHADO DE SALMÃO	6	35 min.	1 200 g	Tabuleiro de forno em esmalte
1.º prato	SUFLÊ DE PEIXE	4	41 min.	1 200 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	BOLO MARGHERITA	1	45 min.	890 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
2.º prato	DOURADA EM PAPEL DE ALUMÍNIO	2	45 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu Peixe 3

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	ANCHOVAS RECHEADAS	6	25 min.	400 g	Tabuleiro de forno em esmalte
2.º prato	ROLINHOS DE LINGUADO	2	32 min.	600 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
1.º prato	TIMBALE DE VERMICELLI	4	46 min.	1 300 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	BOLO DE IOGURTE	1	46 min.	680 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte

Menu Peixe 4

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	BACALHAU COM ALCACHOFRAS	6	24 min.	900 g	Tabuleiro de forno em esmalte
Sobremesa	BOLO DE MEL	1	30 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
1.º prato	ESPARGUETE EM PAPEL DE ALUMÍNIO	4	34 min.	1 200 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	SARGO COM ALCAPARRAS	3	45 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu Peixe 5

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Sobremesa	TARTE DE ANANÁS	1	22 min.	300 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
Entrada	ALCACHOFRAS FRITAS	6	29 min.	500 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
1.º prato	RISOTO COM LAGOSTINS E COGUMELOS	4	32 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	CALAMARES COM ERVILHAS	3	40 min.	900 g	Tabuleiro de forno em esmalte

Menu Peixe 6

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	BOLINHOS DE BACALHAU	6	21 min.	600 g	Tabuleiro de forno em esmalte
1.º prato	LASANHA DE MARISCO E ERVILHAS	4	38 min.	1 300 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	PEIXE-GALO	3	42 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	BOLO DE LIMÃO	1	48 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte

Menu Peixe 7

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	GALO	6	14 min.	400 g	Tabuleiro de forno em esmalte
2.º prato	SALMÃO RECHEADO	3	22 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	TARTE DE CITRINOS	1	36 min.	700 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
1.º prato	ARROZ, BATATAS E MEXILHÕES	4	42 min.	1 400 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu Peixe 8

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	VIEIRAS COM ALHO-FRANCÊS	6	24 min.	550 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
1.º prato	TAGLIATELLE DE MARISCO	4	28 min.	750 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	RASCASSO COM MOLHO	2	34 min.	700 g por 2 pç	Tabuleiro de forno em esmalte
Sobremesa	TARTE DE LIMÃO	1	34 min.	600 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte

Menu Peixe Completo - baixa energia

Menu Peixe 1 - baixa energia

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	ESPETADAS DE PEIXE-ESPADA	6	42 min.	600 g	Tabuleiro de forno em esmalte
1.º prato	MASSA COM CHICÓRIA E CAMARÕES	4	50 min.	1 200 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	TARTE DE PERA	1	52 min.	950 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
2.º prato	ROBALO EM PAPEL DE ALUMÍNIO	2	65 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu Peixe 2 - baixa energia

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Sobremesa	BOLO MARGHERITA	1	50 min.	890 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
Entrada	FOLHADO DE SALMÃO	6	53 min.	1 200 g	Tabuleiro de forno em esmalte
1.º prato	SUFLÊ DE PEIXE	4	57 min.	1 200 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	DOURADA EM PAPEL DE ALUMÍNIO	2	59 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu Peixe 3 - baixa energia

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	ANCHOVAS RECHEADAS	6	48 min.	400 g	Tabuleiro de forno em esmalte
2.º prato	ROLINHOS DE LINGUADO	2	48 min.	600 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	BOLO DE IOGURTE	1	54 min.	680 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
1.º prato	TIMBALE DE VERMICELLI	4	57 min.	1 300 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu Peixe 4 - baixa energia

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	BACALHAU COM ALCACHOFRAS	6	45 min.	900 g	Tabuleiro de forno em esmalte
Sobremesa	BOLO DE MEL	1	48 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
1.º prato	ESPARQUETE EM PAPEL DE ALUMÍNIO	4	59 min.	1 200 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	SARGO COM ALCAPARRAS	3	62 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu Peixe 5 - baixa energia

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Sobremesa Entrada	TARTE DE ANANÁS	1	32 min.	300 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
Entrada	ALCACHOFRAS FRITAS	6	48 min.	500 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
1.º prato	RISOTO COM LAGOSTINS E COGUMELOS	4	54 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	CALAMARES COM ERVILHAS	3	62 min.	900 g	Tabuleiro de forno em esmalte

Menu Peixe 6 - baixa energia

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	BOLINHOS DE BACALHAU	6	39 min.	600 g	Tabuleiro de forno em esmalte
1.º prato	LASANHA DE MARISCO E ERVILHAS	4	54 min.	1 300 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
2.º prato	PEIXE-GALO	3	54 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	BOLO DE LIMÃO	1	54 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte

Menu Peixe 7 - baixa energia

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	GALO	6	32 min.	400 g	Tabuleiro de forno em esmalte
2.º prato	SALMÃO RECHEADO	3	35 min.	800 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	TARTE DE CITRINOS	1	53 min.	700 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
1.º prato	ARROZ, BATATAS E MEXILHÕES	4	58 min.	1 400 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu Peixe 8 - baixa energia

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
Entrada	VIEIRAS COM ALHO-FRANCÊS	6	45 min.	550 g	Tabuleiro de forno em esmalte
1.º prato	TAGLIATELLE DE MARISCO	4	50 min.	750 g	Tabuleiro de forno sobre grelhador
Sobremesa	TARTE DE LIMÃO	1	50 min.	600 g	Tabuleiro de forno sobre tabuleiro de assar em esmalte
2.º prato	RASCASSO COM MOLHO	2	59 min.	700 g por 2 pç	Tabuleiro de forno sobre grelhador

Menu completo 4 Pizas e Pão

Menu 4 Pizas

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
1	PIZA MARGHERITA	6	21 min.	600 g	Tabuleiro de forno em esmalte
2	PIZA COM BACON E AZEITONAS	4	25 min.	600 g	No grelhador
3	PIZA COM ATUM E CEBOLAS	3	25 min.	600 g	No grelhador
4	PIZA COM LEGUMES	1	25 min.	600 g	Tabuleiro de assar em esmalte

Menu Pão

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
1	PÃO/PIZA	6	25 min.	500 g	Tabuleiro de forno em esmalte
2	PÃO/PIZA	4	27 min.	500 g	No grelhador
3	PÃO/PIZA	2	27 min.	500 g	No grelhador
4	PÃO/PIZA	1	27 min.	500 g	Tabuleiro de assar em esmalte

Menu completo 4 Pizas e Pão - baixa energia

Menu 4 Pizas

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
1	PIZA COM AZEITONAS PRETAS	6	33 min.	600 g	Tabuleiro de forno em esmalte
2	PIZA COM FIAMBRE E COGUMELOS	1	33 min.	600 g	Tabuleiro de assar em esmalte
3	PIZA COM LEGUMES	3	42 min.	600 g	No grelhador
4	PIZA COM ATUM E CEBOLAS	4	42 min.	600 g	No grelhador

Menu Pão

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
1	PÃO/PIZA	1	49 min.	500 g	Tabuleiro de assar em esmalte
2	PÃO/PIZA	2	49 min.	500 g	No grelhador
3	PÃO/PIZA	4	53 min.	500 g	No grelhador
4	PÃO/PIZA	6	55 min.	500 g	Tabuleiro de forno em esmalte

Menu Bem-estar

Alimento	Receitas	Posição da prateleira	Tempo de cozedura total	Peso (receita)	Acessório Franke a ser utilizado
1	BORREGO/PORCO/CARNEIRO	3	194 min.	1 550 g	Tabuleiro de forno em esmalte
3	PEIXE	3	92 min.	1 100 g	Tabuleiro de forno em esmalte
2	AVES	3	138 min.	600 g	Tabuleiro de forno em esmalte
4	VITELA	3	-	-	Tabuleiro de forno em esmalte
5	LEGUMES	3	75 min.	900 g	Tabuleiro de forno em esmalte

LIMPEZA E CUIDADO

Antes de efetuar qualquer limpeza e cuidado:

- ▷ Leia as informações de segurança gerais sobre limpeza no capítulo "Informação sobre segurança".
- ▷ Desligue o forno.
 - Dependendo da forma como o forno está instalado: desligue o forno da tomada ou desligue a energia elétrica no interruptor do sistema elétrico principal, por ex., desligando o disjuntor do forno no quadro elétrico.

Recomendações gerais

As manchas na base do forno provenientes de diversos produtos de cozinhados (molhos, açúcar, proteínas e gorduras) são sempre causadas por salpicos ou derrames. Durante a cozedura, ocorrem salpicos e estes são geralmente resultado de cozedura a temperaturas muito elevadas. Ocorrem derrames quando se usam pratos que são demasiado pequenos ou devido a um cálculo incorreto do aumento de volume durante a cozedura. Estes problemas podem ser evitados usando recipientes de cozinha fundos ou usando os tabuleiros de esmalte fornecidos com o forno.

As partes do forno em aço inoxidável e esmaltadas permanecerão como novas se limpas regularmente com água ou detergentes especiais.

- ▷ Certifique-se de que o forno está frio antes de começar a limpar.
- ▷ Não use aparelhos de limpeza a vapor ou jatos de água diretos.
- ▷ Não use materiais abrasivos nem raspadores de metal afiados para limpar as partes de vidro da porta do forno, pois poderiam riscar a superfície e provocar a quebra do vidro.
- ▷ Nunca use esfregões, palha de aço, ácido muriático ou outros produtos que possam riscar ou marcar a superfície.
- ▷ Use apenas água quente e detergentes não abrasivos quando limpar as superfícies esmaltadas e o compartimento do forno.
- ▷ Utilize um produto limpa vidros para o vidro.

Limpeza do compartimento do forno

É mais fácil remover quaisquer manchas enquanto o forno ainda está morno e as manchas ainda são recentes.

- ▷ Certifique-se de que o forno está frio ao toque, para evitar queimaduras.
- ▶ Limpe as superfícies esmaltadas e o compartimento do forno com água quente e detergentes não abrasivos.
- ▶ Seque bem todas as partes do forno depois de limpar.

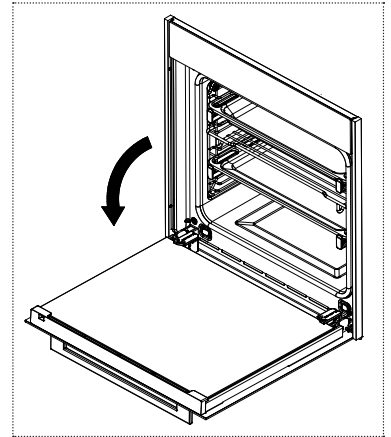
Limpar a porta do forno

- ▷ Certifique-se de que o forno está frio antes de começar a limpar.

Para facilitar a limpeza do forno, a porta do forno pode ser removida (ver capítulo "Remover a porta do forno").

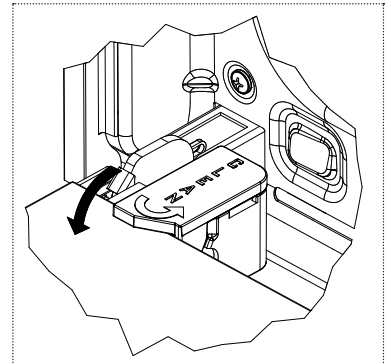
Remover a porta do forno

- ▶ Abra completamente a porta do forno.



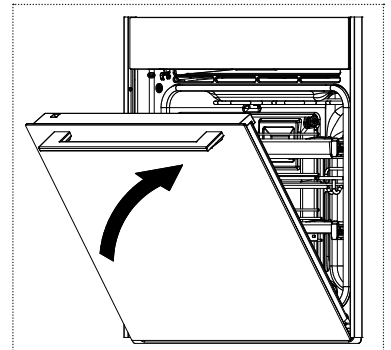
As dobradiças estão equipadas com dois trincos amovíveis.

- ▶ Para soltar a dobradiça, levante o gancho e segure na porta, pelos lados, perto das dobradiças.
- ▶ Rode os dois ganchos dos blocos para baixo.

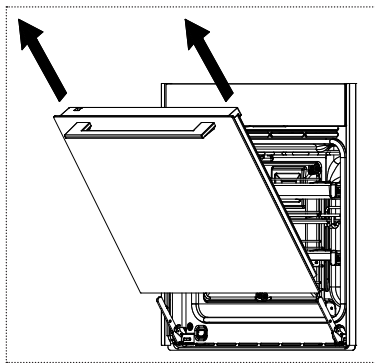


- ▶ Certifique-se de que os ganchos dos blocos estão completamente virados para baixo.

- ▶ Feche parcialmente a porta.



- ▶ Puxe a porta para fora.



Montar a porta do forno

Depois de limpar, a porta do forno tem de ser montada novamente.

- ▶ Faça deslizar as dobradiças para as suas ranhuras.
- ▶ Rode os ganchos dos dois blocos (usados como fixações de dobradiças) para cima.

CUIDADO! Danos no forno devido a manuseamento incorreto!

- ▷ Nunca tente fechar a porta quando um ou ambos os blocos estão parcial ou completamente abertos.
- ▶ Feche a porta do forno.

Limpar os painéis de vidro da porta do forno

A porta do forno e os painéis de vidro podem ser removidos para permitir uma boa limpeza do painel de vidro.

A porta do forno tem 3 painéis de vidro:

- Painel de vidro interno (perto da cavidade)
- Painel de vidro intermédio (dentro da porta do forno)
- Painel de vidro externo

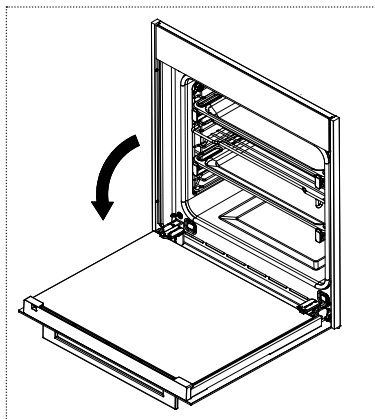
O painel de vidro interno e o painel de vidro intermédio podem ser retirados para efeitos de limpeza.

O interior do painel de vidro externo pode ser limpo quando o painel de vidro interno e intermédio são removidos.

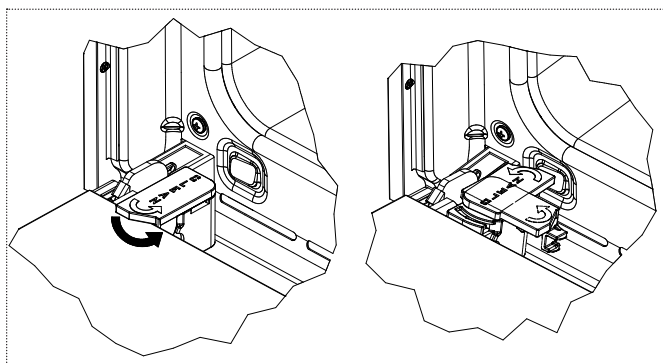
Remover e limpar o painel de vidro interno da porta do forno

- ▷ Certifique-se de que o forno está frio antes de começar a limpar.

- ▶ Abra completamente a porta do forno.



- ▶ Rode os dois blocos pretos (com a palavra **CLEAN**, na parte de baixo da porta) para 180° de forma a assentarem nas reentrâncias na estrutura do forno.



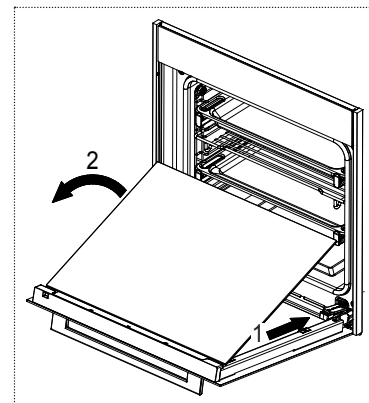
- Certifique-se de que roda completamente os blocos pretos.
 - Os blocos clicam quando encaixam na sua posição.

CUIDADO! Danos no forno devido a manuseamento incorreto!

Se os blocos não forem rodados completamente, remover o painel de vidro faz com que a porta do forno feche imediatamente.

- ▷ Nunca tente fechar a porta quando um ou os dois blocos saírem parcial ou completamente do painel de vidro.

- ▶ Empurre cuidadosamente o painel de vidro interno (1) na direção do forno. Depois levante o painel de vidro interno (2).
 - Os dois blocos pretos evitam que a porta feche.



- ▶ Limpe o painel de vidro interno.

Remover e limpar o painel de vidro intermédio da porta do forno

Depois de remover o painel de vidro interno, pode remover o painel de vidro intermédio.

- ▶ Levante cuidadosamente o painel de vidro intermédio para fora das borrachas em ambos os lados.
- ▶ Limpe o painel de vidro intermédio.

Remover e limpar os frisos superiores dos painéis de vidro

Para uma limpeza mais profunda, os frisos superiores na porta do forno podem ser removidos. Os frisos superiores são fixados com dois parafusos, um no canto superior direito e outro no canto superior esquerdo no interior da porta do forno. Só é possível remover os frisos superiores quando o vidro interno é removido.

- ▶ Desaparafuse os parafusos de fixação no canto superior direito e esquerdo da porta do forno.
- ▶ Remova o friso superior.
- ▶ Limpe o friso superior.

Montagem dos painéis de vidro

A posição correta dos painéis de vidro montados é indicada pela inscrição **TEMPERED GLASS**, que deve estar perfeitamente legível.

- ▶ Se estiver desmontado, volte a pôr o friso superior no lugar.
- ▶ Se estiver desmontado, volte a pôr o painel de vidro intermédio no lugar entre as borrachas.
- ▶ Volte a pôr o painel de vidro interno no seu lugar.
- ▶ Volte a pôr os dois blocos de retenção do vidro na sua posição original.
- ▶ Feche a porta do forno.

Limpar as armações laterais e os guias telescópicos

Para limpar bem as armações laterais e os guias telescópicos, estes podem ser removidos do forno.

Remova os guias telescópicos

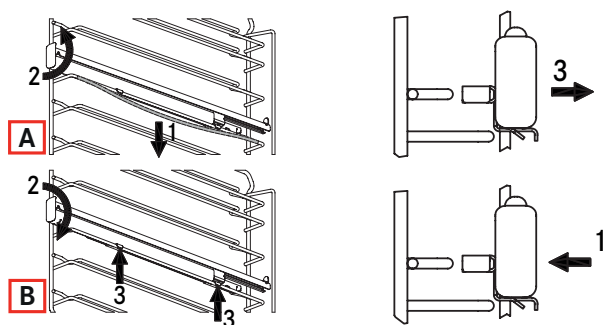


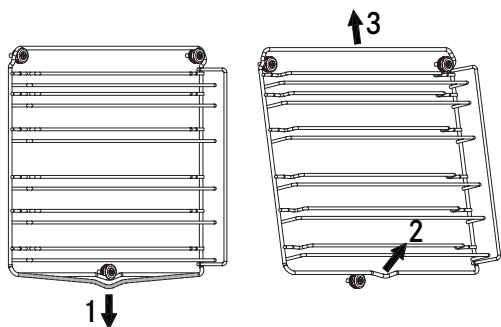
Imagem A

- ▶ Com o guia telescópico na posição fechada, prima firmemente (1) no centro da grelha onde o lado de baixo do guia engata.
- ▶ Rode o guia para a esquerda (2) e remova-o da base de grelha (3).

Imagem B

- ▶ Com o guia telescópico na posição aberta, desloque a grelha para a frente (1).
- ▶ Rode o guia para a direita (2) e engate-o na última prateleira (3) premindo na direção dos dois ganchos até ouvir um clique.
- ▶ Levante o guia telescópico (3) puxando para fora (2) na direção do outro lado do forno.
- ▶ Remova os guias telescópicos.

Remover as molduras laterais

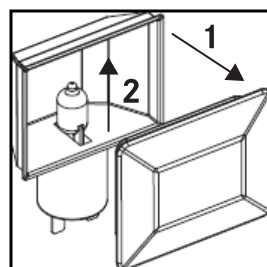


- ▶ Dobre a peça cruzada que está presa no casquilho de fixação para baixo e retire-a da ranhura.
- ▶ Empurre a moldura lateral para cima e remova-a dos dois ganchos superiores.

Limpeza

- ▶ Limpe as armações laterais e os guias telescópicos.
- ▶ Depois de limpar, mantenha a moldura lateral inclinada e insira as molduras laterais nos dois guias respetivos na parte de cima.
- ▶ Dobre a peça cruzada que está presa no casquilho de fixação para cima e insira-a na ranhura.
- ▶ Insira os guias telescópicos.

Substituir a luz do forno



Os fornos Franke estão equipados com duas luzes retangulares. A lâmpada de substituição deve satisfazer as seguintes especificações técnicas:

- Resistência à temperatura: 300 °C
- Tensão: 220-240 V, 50/60 Hz
- Energia: 40 W
- Ligação: G9

CUIDADO! Danos na lâmpada devido a manuseamento incorreto!

- ▷ Evite tocar nas lâmpadas com as suas mãos.
- ▷ Use um pano ou uma folha de papel de cozinha.



AVISO! Possibilidade de choque elétrico!

- ▷ Certifique-se de que o forno está desligado antes de substituir a lâmpada.



AVISO! Choque elétrico devido a manuseamento incorreto!

- ▷ Desligue o forno.
 - Dependendo da forma como o forno está instalado: desligue o forno da tomada ou desligue a energia elétrica no interruptor do sistema elétrico principal, por ex., desligando o disjuntor do forno no quadro elétrico.

- ▶ Retire a tampa de vidro, removendo-a cuidadosamente com uma chave de parafusos lisa.
- ▶ Retire a lâmpada do seu suporte.
- ▶ Substitua a lâmpada.
- ▶ Volte a colocar a tampa de vidro.


MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO

- ▷ Certifique-se de que a manutenção nos componentes elétricos é efetuada apenas pelo fabricante ou pela assistência ao cliente.
- ▷ Certifique-se de que os cabos danificados são substituídos apenas pelo fabricante ou pela assistência ao cliente.
- ▶ Quando contactar a assistência ao cliente, indique as seguintes informações:
 - tipo de avaria
 - modelo do aparelho (Art.)
 - número de série (N.S.)

Esta informação é dada na placa de características.

Versão do Software

Esta opção contém informações técnicas úteis para a assistência ao cliente no caso de uma intervenção no controlo eletrónico.

- ▶ Prima 
 - O menu **CONFIGURAÇÃO** com diferentes opções aparece.
- ▶ **PRIMA VERSÃO DO SOFTWARE.**
 - A informação do software aparece.

Demo

A opção apenas pode ser ativada pelos técnicos de serviço.

A opção permite percorrer as funções do ecrã sem ativar os elementos de aquecimento. É útil em situações tais como feiras ou apresentações de produtos.

ELIMINAÇÃO



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

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

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

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

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

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

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

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

ASSISTÊNCIA AO CLIENTE

- ▶ Consulte o endereço de contacto do seu país na última página ou no nosso website: www.franke.com

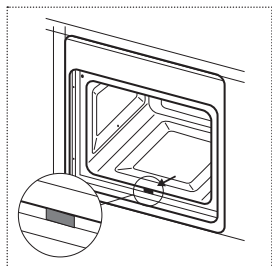
DADOS TÉCNICOS

Identificação do produto

Tipo: OE-9D

Modelo: CR 913 M BK DCT TFT

- Consulte a placa de dados colocada no produto.



Este aparelho está em conformidade com as seguintes diretivas da CE:

- 2006/95/CE (Baixa tensão)
- 2004/108 CE (Compatibilidade eletromagnética)

A classe de eficiência energética (de acordo com 2009/60350-50304/EN) é determinada pelos modos de operação: Poupança de energia e Estática.

Para calcular o volume, se presente, remova o lado de dentro do fio guia (de acordo com os regulamentos 2009/60350-50304/EN).

Parâmetro	Valor
Dimensões de trabalho do forno (mm)	480 x 370 x 405 (L x A x PD)
Tensão e frequência da fonte de alimentação	220-240 V, 50/60 Hz
Potência total e classificação dos fusíveis	2900 W, 16 A

Valores dos elementos de energia e de aquecimento

Motor radial	27 ... 40 W
Lâmpada	40 W (2x)
Ventoinha tangencial	15 ... 35 W
Cobertura	520 W/124 V
Base	1250 W
Grelhador	2100 W
Elementos de aquecimento DCT	2650 W

Parâmetro	Símbolo	Valor	Unidade de medida
Identificação do modelo	FS-CR	913-982 DCT	
Tipo de forno		encastrado	
Peso do aparelho	M	41	kg
Número de cavidades		1	
Fonte de calor de cada cavidade		elétrico	
Volume de cada cavidade	V	74	l
O consumo de energia necessário para aquecer uma carga standard numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo no modo de convecção para cada cavidade	EC cavidade elétrica	1,12	kWh/ciclo
O consumo de energia necessário para aquecer uma carga standard numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo no modo de circulação de ar forçada para cada cavidade	EC cavidade elétrica	0,53	kWh/ciclo
Relação de eficiência energética para cada cavidade	EEL cavidade	61	

O fabricante fornece melhorias contínuas do produto. Por este motivo, o texto e as ilustrações neste manual poderão ser alterados sem aviso prévio.

Mais informações sobre os dados técnicos estão disponíveis em: www.franke.com

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Εισαγωγή	104
Πληροφορίες για το παρόν εγχειρίδιο	105
Προοριζόμενη χρήση	105
Πληροφορίες ασφάλειας	105
Ενδεδειγμένη εγκατάσταση και σύνδεση	106
Ενδεδειγμένη χρήση	106
Συντήρηση και καθαρισμός	106
Επισκευή	107
Απόσυρση	107
Πληροφορίες για την εξοικονόμηση ενέργειας	107
Περίληψη	107
Φούρνος	107
Πίνακας ελέγχου	108
Εικονίδια μενού στην οθόνη	109
Ενεργοποίηση για πρώτη φορά	111
Ρύθμιση της οθόνης	111
Λειτουργία	111
Μαγείρεμα σε χειροκίνητη λειτουργία	111
Μαγείρεμα σε αυτόματη λειτουργία	112
Λειτουργία μαγειρέματος eco	113
Μαγείρεμα στη λειτουργία Wellness	114
Προγραμματισμός χρόνου λήξης μαγειρέματος	114
Ρύθμιση της ειδοποίησης	114
Χρήση αισθητήρα κρέατος	115
Σύνδεση	115
Προγράμματα χειροκίνητου μαγειρέματος	116
Πίνακας μαγειρέματος	118
Δοκιμές μαγειρικής	120

Προγράμματα πλήρους μενού	121
Πλήρες μενού με κρέας	121
Πλήρες μενού με κρέας - χαμηλή ενέργεια	123
Πλήρες μενού με ψάρι	124
Πλήρες μενού με ψάρι - χαμηλή ενέργεια	126
Πλήρες μενού με 4 Πίτσες και Ψωμί	128
Πλήρες μενού με 4 Πίτσες και Ψωμί - χαμηλή ενέργεια	128
Μενού Wellness	128
Καθαρισμός και φροντίδα	129
Γενικές συμβουλές	129
Καθαρισμός του θαλάμου του φούρνου	129
Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου	129
Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου	129
Τοποθέτηση της πόρτας του φούρνου	130
Καθαρισμός των κρυστάλλων της πόρτας του φούρνου	130
Καθαρισμός των πλαισίων στήριξης και των τηλεσκοπικών οδηγών	131
Αντικατάσταση της λάμπας του φούρνου	131
Συντήρηση και επισκευή	132
Απόρριψη	132
Εξυπηρέτηση πελατών	133
Τεχνικά δεδομένα	133

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Αγαπητέ/ή πελάτη/ισσα,
Ευχαριστούμε που επιλέξατε το προϊόν Crystal.

Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και τις συμβουλές που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο. Αυτό θα σας βοηθήσει να αξιοποιήσετε το φούρνο με τον καλύτερο δυνατό τρόπο, εξασφαλίζοντας μεγάλη χρονική διάρκεια λειτουργίας χωρίς προβλήματα. Φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο χρήστη για περαιτέρω αναφορά.

Η Crystal αποτελεί ένα φούρνο επόμενης γενιάς, που αναπτύχθηκε για να βελτιώσει το οικιακό μαγείρεμα. Η δοκιμασμένη τεχνολογία μας δυναμικού μαγειρέματος (DCT) έχει αναβαθμιστεί με οθόνη υψηλής ευκρίνειας (HD) που σας επιτρέπει να προγραμματίζετε, να δρομολογείτε και να ελέγχετε κάθε διαδικασία μαγειρέματος με ένα απλό άγγιγμα.

Με το φούρνο Crystal, η επιλογή βρίσκεται στα χέρια σας: Μπορείτε να επιλέξετε το «παραδοσιακό» μαγείρεμα, με τη βοήθεια των τελευταίων τεχνολογικών αναβαθμίσεων που παρέχονται από το φούρνο ή μπορείτε να απολαύσετε προεπιλεγμένες συνταγές και πλήρη μενού που θα κάνουν τη ζωή σας πιο εύκολη, πιο γρήγορη και πιο υγιεινή.

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα στις παρακάτω επιλογές:

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΑ – Μαγειρεύετε σε χειροκίνητη λειτουργία, ρυθμίζοντας όπως επιθυμείτε το σύστημα, τη θερμοκρασία και τη διάρκεια.

ΑΥΤΟΜΑΤΑ – Μαγειρεύετε σε αυτόματη λειτουργία, απολαμβάνοντας μεγάλη ποικιλία συνταγών και πλήρη μενού έτοιμα προς εκτέλεση.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ECO – Μαγειρεύετε σε αυτόματη ή οικολογική λειτουργία, απολαμβάνοντας μεγάλη ποικιλία συνταγών και πλήρη μενού, έτοιμα προς εκτέλεση.

WELLNESS – Μαγείρεμα με έναν απόλυτα φυσικό τρόπο και με χαμηλά λιπαρά, ιδανικό για την υγεία σας.


Μια αισθητική και τεχνολογική αναβάθμιση που συνδυάζει με τέλειο τρόπο το σχεδιασμό και την απόδοση. Ο φούρνος Crystal είναι μια κομψή συσκευή, κατάλληλη για κάθε κουζίνα και εγγυάται εξαιρετική αξιοπιστία χάρη στην ποιότητα των υλικών και την προσοχή στις λεπτομέρειες, κάτι που αρμόζει σε όλα τα προϊόντα της Franke.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ

Το παρόν εγχειρίδιο χρήστη ισχύει για διαφορετικά μοντέλα της συσκευής. Επομένως, κάποια από τα χαρακτηριστικά και τις λειτουργίες που περιγράφονται πιθανώς να μην είναι διαθέσιμα στο δικό σας μοντέλο. Η Franke διατηρεί το δικαίωμα να πραγματοποιεί τροποποιήσεις στο προϊόν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. Όλες οι πληροφορίες είναι σωστές τη στιγμή της έκδοσης.

- ▶ Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- ▶ Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήσης.
- ▶ Χρησιμοποιήστε το προϊόν που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης μόνο σύμφωνα με την προοριζόμενη χρήση.

Σύμβολο Σημασία

Σύμβολο	Σημασία
	Σύμβολο προειδοποίησης. Προειδοποίηση για κινδύνους τραυματισμού.
▷	Μέτρα ασφαλείας και σημειώσεις προειδοποίησης προς αποφυγή τραυματισμού ή ζημιάς.
▶	Σχέδιο δράσης. Καθορίζει ποιες ενέργειες πρέπει να γίνουν.
■	Αποτέλεσμα. Αποτέλεσμα ενός ή περισσότερων βημάτων δράσης.
✓	Προϋπόθεση που χρειάζεται να πραγματοποιείται πριν από το επόμενο βήμα.

ΠΡΟΟΡΙΖΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

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

Ο φούρνος έχει σχεδιαστεί για να προσφέρει επαγγελματική απόδοση στο σπίτι. Είναι μια συσκευή πολλαπλών εφαρμογών που εξασφαλίζει ασφαλή και εύκολη επιλογή διαφορετικών μεθόδων μαγειρέματος.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- ▷ Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήστη και τις πληροφορίες ασφαλείας πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο.
- ▷ Φυλάξτε το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.

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

Η ασφάλεια του ηλεκτρικού φούρνου εξασφαλίζεται μόνο όταν συνδέεται σε γειωμένο σύστημα, που συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς.

Για να διασφαλίσετε την ασφαλή και αποτελεσματική λειτουργία της παρούσας ηλεκτρικής συσκευής:

- ▷ Επικοινωνείτε μόνο με εξουσιοδοτημένα κέντρα εξυπηρέτησης.
- ▷ Μην τροποποιείτε οποιαδήποτε χαρακτηριστικά της συσκευής.



Παιδιά 8 ετών και άνω, καθώς και άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή με περιορισμένη εμπειρία ή γνώσεις, δεν μπορούν να χρησιμοποιούν ή να καθαρίζουν τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται και καθοδηγούνται από ένα άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

Παιδιά κάτω των 8 ετών δεν μπορούν να χρησιμοποιούν ή να καθαρίζουν τη συσκευή ακόμα κι αν επιβλέπονται.

Αυτή η συσκευή δεν είναι παιχνίδι.

- ▷ Απομακρύνετε τα παιδιά από τη συσκευή και τα υλικά συσκευασίας.
- ▷ Μην αφήνετε παιδιά κοντά στη συσκευή χωρίς επιτήρηση.
- ▷ Μην αφήνετε παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- ▷ Μην επιτρέπετε σε παιδιά να αγγίζουν τη συσκευή ή τα πλήκτρα λειτουργίας της κατά τη διάρκεια και αμέσως μετά τη χρήση της.

Ενδεδειγμένη εγκατάσταση και σύνδεση

Αν θέλετε ο φούρνος να είναι μόνιμα συνδεδεμένος στην παροχή ισχύος:

- ▷ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή εγκαθίσταται μόνο από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, έναν ηλεκτρολόγο ή τεχνικά καταρτισμένο προσωπικό με επαρκείς γνώσεις/κατάρτιση.
- ▷ Διασφαλίστε ότι η συσκευή είναι εγκατεστημένη με τέτοιο τρόπο, ώστε να μπορεί να αποσυνδεθεί από την παροχή ισχύος με μια απόσταση ανοίγματος επαφής που διασφαλίζει πλήρη αποσύνδεση στην κατηγορία III καταστάσεων υπέρτασης.
- ▷ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή συνδέεται άμεσα στην κεντρική πρίζα.
 - Βεβαιωθείτε ότι δεν χρησιμοποιούνται προσαρμογείς, πολύπριζα και καλώδια προέκτασης για τη σύνδεση της συσκευής.
- ▷ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν εκτίθεται σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιος).

Ενδεδειγμένη χρήση

- ▷ Χρησιμοποιείτε το φούρνο μόνο για προετοιμασία και μαγείρεμα φαγητού.
- ▷ Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε σκεύη μέσα στο φούρνο ή όταν αφαιρείτε σκεύη από το φούρνο.
- ▷ Τηρείτε μόνο τα εγχειρίδια συσκευών που λειτουργούν ταυτόχρονα με το φούρνο όταν τον χρησιμοποιείτε.
- ▷ Μην τοποθετείτε καλώδια παροχής ισχύος άλλων ηλεκτρικών συσκευών σε ζεστά σημεία του φούρνου.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε την κοιλότητα του φούρνου για να αποθηκεύετε αντικείμενα.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά κοντά στο φούρνο.
- ▷ Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας που ενδείκνυται για το συγκεκριμένο φούρνο.

Κίνδυνος υπερθέρμανσης και δυσλειτουργίας του φούρνου εξαιτίας φραγμένου εξαερισμού!

- ▷ Ποτέ μην καλύπτετε τα εσωτερικά τοιχώματα του φούρνου με αλουμινόχαρτο, ιδιαίτερα το κάτω μέρος της κοιλότητας του φούρνου.
- ▷ Μην φράσσετε τον ανεμιστήρα ή τις θυρίδες εξαερισμού επάνω από την πόρτα του φούρνου.

Ζημιά στην επίστρωση σμάλτου του φούρνου εξαιτίας εσφαλμένης τοποθέτησης κατασαρόλων ή σκευών!

- ▷ Κατά το μαγείρεμα, μην τοποθετείτε ποτέ κατασαρόλες ή σκεύη απευθείας στο δάπεδο της κοιλότητας του φούρνου.
- ▷ Να τοποθετείτε κατασαρόλες και σκεύη μόνο στις παρεχόμενες σχάρες ή τα εμαγιέ ταψιά σε ένα από τα πέντε επίπεδα που διατίθενται στο φούρνο.



Κίνδυνος εγκαύματος!

Ο φούρνος και τα προσβάσιμα σημεία του ζεσταίνονται πολύ κατά τη χρήση.

- ▷ Μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία μέσα στο φούρνο.



Κίνδυνος εγκαύματος!

Το άκρο της θυρολαβής μπορεί να καίει πολύ εξαιτίας της εξαέρωσης ζεστού αέρα.

- ▷ Όταν ανοίγετε ή κλείνετε την πόρτα, να κρατάτε πάντα τη θυρολαβή από το κέντρο της.
- ▷ Βεβαιωθείτε ότι οι επιλογείς ελέγχου είναι απενεργοποιημένοι, όταν ο φούρνος δεν είναι σε λειτουργία.



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας εξαιτίας συσκευής που έχει υποστεί βλάβη!

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



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

Συντήρηση και καθαρισμός

Πριν από τη συντήρηση ή τον καθαρισμό:

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

Ο φούρνος είναι επενδυμένος με ειδική επίστρωση σμάλτου που είναι εύκολο να διατηρείται καθαρή. Ωστόσο, η Franke συστήνει να την καθαρίζετε τακτικά για να αποφεύγετε το μαγείρεμα πάνω σε βρωμιές και προηγούμενα υπολείμματα φαγητών.

- ▷ Μην χρησιμοποιείτε τραχιά λειαντικά μέσα ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τα γυάλινα μέρη της πόρτας του φούρνου, καθώς θα μπορούσαν να γδάρουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν τη θραύση του τζαμιού.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε ατμοσυστήματα ή πλυστικά μηχανήματα υψηλής πίεσης.



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας εξαιτίας της εισαγωγής υγρού!

Η συσκευή περιλαμβάνει ηλεκτρικά εξαρτήματα.

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

Επισκευή

- ▷ Μην επιτρέπετε σε κανέναν εκτός από εξουσιοδοτημένο προσωπικό να εγκαθιστά ή να επισκευάζει τη συσκευή.
- ▷ Επικοινωνήστε με ένα εγκεκριμένο από τον κατασκευαστή κέντρο εξυπηρέτησης ή εξουσιοδοτημένο προσωπικό στις παρακάτω περιπτώσεις:

- Αμέσως μετά την αποσυσκευασία, στην περίπτωση αμφιβολίας σχετικά με την ακεραιότητα της συσκευής
- Κατά την εγκατάσταση (σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή)
- Αμφιβολιών σχετικά με τη σωστή λειτουργία της συσκευής
- Δυσλειτουργίας ή κακή λειτουργίας
- Αντικατάστασης της πρίζας αν δεν είναι συμβατή με το βύσμα της συσκευής
- Ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας ή ανάγκης αντικατάστασης του καλωδίου τροφοδοσίας ή βύσματος

Απόσυρση

- ▷ Αν ο φούρνος δεν χρησιμοποιείται πια, επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης ή εξουσιοδοτημένο προσωπικό για να τον αποσυνδέσουν από την παροχή ισχύος.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

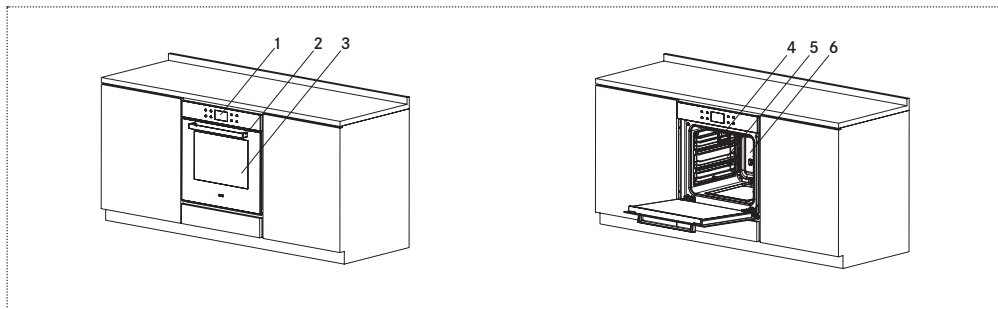
Οι λειτουργίες Απαλή **ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ** και **ΖΕΣΤΟΣ ΑΕΡΑΣ** καταναλώνουν λιγότερη ενέργεια απ' ό,τι οι υπόλοιπες διαθέσιμες λειτουργίες μαγειρέματος.

- ▷ Αποφεύγετε το συχνό άνοιγμα της πόρτας.
- ▷ Προθερμάνετε όσο το δυνατό μικρότερο χρονικό διάστημα.

- ▷ Προθερμάνετε το φούρνο μόνο αν το αποτέλεσμα ψησίματος εξαρτάται από αυτήν τη λειτουργία.
- ▷ Αν μια συνταγή για ογκρατέν εκμεταλλεύεται την υπολειπόμενη θερμότητα για πάνω από 30 λεπτά, απενεργοποιήστε τη συσκευή 5-10 λεπτά πριν από το τέλος του μαγειρέματος.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Φούρνος



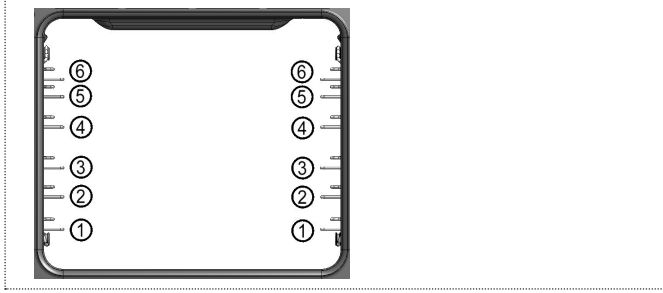
- 1 Πίνακας ελέγχου
- 2 Λαβή εμπρόσθιας πόρτας
- 3 Κρύσταλλο εμπρόσθιας πόρτας
- 4 Φωτισμός
- 5 Κανάλια για σχάρες και εμαγιέ ταψιά φούρνου
- 6 Ανεμιστήρας ψύξης (πίσω πλευρά)

ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ ΨΥΞΗΣ

Για να μην ζεσταίνεται η πόρτα, ο πίνακας ελέγχου και τα πλαϊνά, ο φούρνος Franke είναι εξοπλισμένος με έναν ανεμιστήρα ψύξης που ενεργοποιείται αυτόματα όταν ο φούρνος ανεβάζει θερμοκρασία. Όταν ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται, εξαγεται αέρας μεταξύ του εμπρόσθιου πίνακα και της πόρτας του φούρνου. Έχει βελτιστοποιηθεί η ταχύτητα του αέρα που εξαγεται έτσι ώστε να μην δημιουργεί καμία ενόχληση στην κουζίνα και να διατηρεί τους θορύβους στο ελάχιστο.

Για προστασία των ντουλαπιών σας, ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί μετά το μαγείρεμα, μέχρι ο φούρνος να έρθει σε αρκετά χαμηλή θερμοκρασία.

Κανάλια για σχάρες και εμαγιέ ταψιά φούρνου



Χρησιμοποιούνται για την ορθή τοποθέτηση των σχαρών και των εμαγιέ ταψιών φούρνου σε 6 προκαθορισμένα επίπεδα (ανάλογα με το μοντέλο - 1 έως 6 ξεκινώντας από κάτω). Ο πίνακας μαγειρέματος (σελίδα 118) υποδεικνύει την καλύτερη θέση για κάθε τύπο μαγειρέματος.

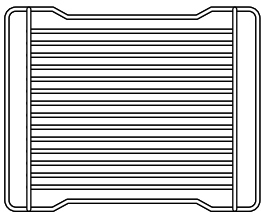
Αξεσουάρ



Περιγραφή

Εμαγιέ γάστρα/ταψί φούρνου

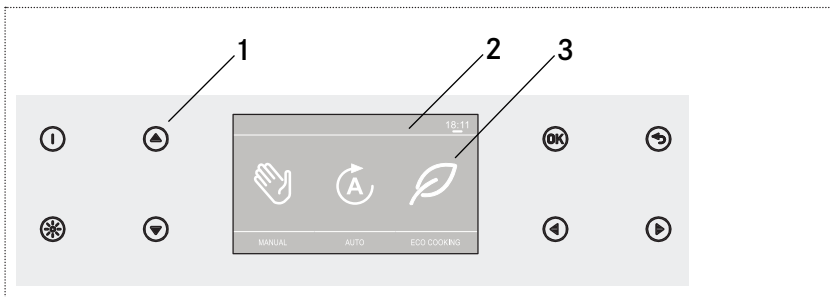
Συνήθως χρησιμοποιείται για τη συλλογή υγρών από φαγητά που ψήνονται στη σχάρα ή για το μαγείρεμα απευθείας στο εμαγιέ ταψί. Τα εμαγιέ ταψιά φούρνου πρέπει να αφαιρούνται από το φούρνο όταν δεν χρησιμοποιούνται. Τα εμαγιέ ταψιά φούρνου είναι κατασκευασμένα από εμαγιέ ασάλι για φαγητό βαθμού AA.



Σχάρα





Χρησιμοποιείται για να στηρίζει ταψιά, φόρμες ζαχαροπλαστικής και οποιαδήποτε άλλα σκεύη εκτός από τα παρεχόμενα εμαγιέ ταψιά ή για το μαγείρεμα κρέατος ή ψαριού κυρίως στις λειτουργίες γκριλ και τούρμπο γκριλ, για το φρυγάνισμα ψωμιού, κ.λπ. Το φαγητό δεν πρέπει να έρχεται σε άμεση επαφή με τη σχάρα.

Πίνακας ελέγχου



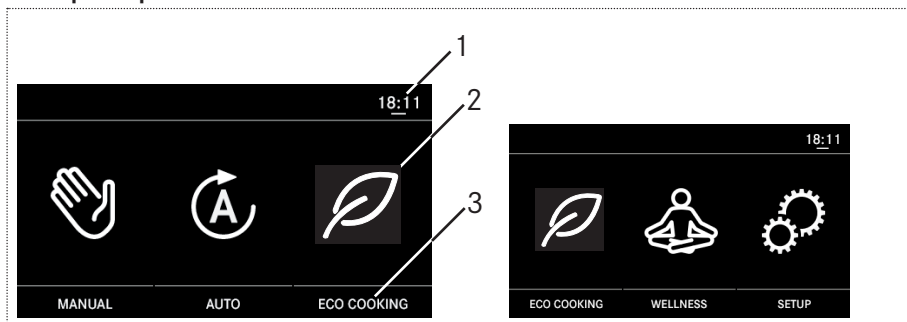
- 1 Πλήκτρο
- 2 Οθόνη
- 3 Εικονίδια μενού

Πλήκτρο	Ονομασία πλήκτρου	Λειτουργία
	Ενεργοποίηση/ Απενεργοποίηση	Ενεργοποίηση του φούρνου: ▶ Πιέστε το πλήκτρο μία φορά. Απενεργοποίηση του φούρνου: ▶ Πιέστε το πλήκτρο παρατεταμένα.
	Επιστροφή	Επιστροφή στο προηγούμενο μενού. Έξοδος από το υπομενού και επιστροφή στο προηγούμενο μενού
	Επιβεβαίωση / Λειτουργία / Διακοπή	Επικυρώστε τις δραστηριότητές σας και επιβεβαιώστε το πρόγραμμα: ▶ Πιέστε το πλήκτρο μία φορά. Διακοπή ή συνέχεια του προγράμματος: ▶ Πιέστε το πλήκτρο και επιλέξτε ανάμεσα στο και το .
	Ενδεικτική λυχνία	Ενεργοποιήστε/απενεργοποιήστε τον εσωτερικό φωτισμό: ▶ Πιέστε το πλήκτρο μία φορά.






Πλήκτρο	Ονομασία πλήκτρου	Λειτουργία
 	Πάνω / κάτω	Επιλέξτε πάνω και κάτω σε ένα μενού για να διαλέξετε λειτουργία: ▶ Πιέστε το πλήκτρο μία φορά.
 	Αριστερά / δεξιά	Επιλέξτε αριστερά και δεξιά σε ένα μενού για να διαλέξετε λειτουργία: ▶ Πιέστε το πλήκτρο μία φορά.



Εικονίδια μενού στην οθόνη

Κεντρικό μενού

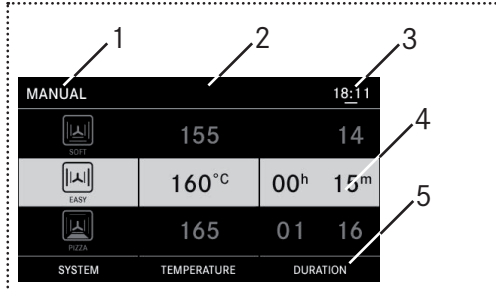


- 1 Πραγματικός χρόνος
- 2 Εικονίδιο μενού
- 3 Ονομασία μενού

Εικονίδιο μενού	Ονομασία μενού	Λειτουργία
	ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΑ	Μαγείρεμα σε χειροκίνητη λειτουργία
	ΑΥΤΟΜΑΤΑ	Μαγείρεμα σε αυτόματη λειτουργία
	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ECO	Σε αυτό το μενού παρέχονται τα ακόλουθα προγράμματα: Συνταγές Eco και Πλήρες μενού Eco Μαγείρεμα με μειωμένη κατανάλωση ρεύματος για χρήση της οικιακής παροχής ισχύος με τον πιο οικολογικό τρόπο. Οι συνταγές σε αυτό το μενού είναι ίδιες με την ΑΥΤΟΜΑΤΗ λειτουργία, αλλά με χαμηλότερη κατανάλωση ισχύος για το μαγείρεμα. - Στο πρόγραμμα Συνταγές μπορείτε να μαγειρέψετε μόνο σε ένα επίπεδο. - Στο πρόγραμμα Πλήρες μενού μπορείτε να μαγειρέψετε σε τέσσερα επίπεδα.
	WELLNESS	Σε αυτό το μενού παρέχεται το ακόλουθο πρόγραμμα: Wellness Μαγείρεμα πιάτων με κρέας, ψάρι και λαχανικά με τρόπο φυσικό και με χαμηλά λιπαρά. Αυτό το πρόγραμμα απαιτεί παρατεταμένο μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία φαγητού (γύρω στους 100°C) χωρίς πρόσθετα έλαια ή άλλα λιπαρά. Με αυτόν τον τρόπο διατηρείται η αρχική θρεπτική αξία του φαγητού (μεταλλικά στοιχεία, βιταμίνες κ.λπ.) και ενισχύεται η φυσική του γεύση. - Στο πρόγραμμα Wellness μπορείτε να μαγειρέψετε μόνο σε ένα επίπεδο.
	ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ	Σε αυτό το μενού μπορείτε να ρυθμίσετε την οθόνη, π.χ. ώρα, γλώσσα, φωτεινότητα και ήχο.

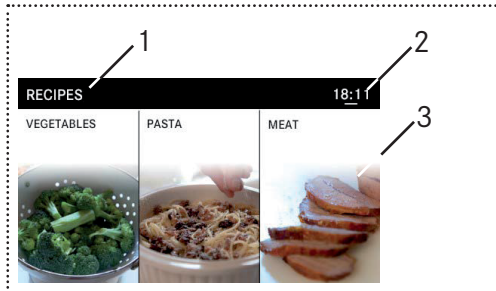
Εικονίδιο μενού	Ονομασία μενού	Λειτουργία
	ΣΥΝΤΑΓΕΣ	Σε αυτό το μενού μπορείτε να επιλέξετε από διαφορετικές κατηγορίες συνταγών, όπως π.χ. ζυμαρικά, λαχανικά, κρέας, ψάρι, κέικ, ψωμί ή πίτσα. Το ΜΕΝΟΥ ΣΥΝΤΑΓΕΣ είναι ένα υπομενού για τη λειτουργία ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ μαγειρέματος και μαγειρέματος ECO .
	ΠΛΗΡΕΣ ΜΕΝΟΥ	Σε αυτό το μενού μπορείτε να επιλέξετε διαφορετικά προγράμματα για πλήρη μενού, π.χ., μενού κρέατος, ψαριού, 4 πίτσες, ψωμί σε 4 ταψιά. Το ΠΛΗΡΕΣ ΜΕΝΟΥ είναι ένα υπομενού για τη λειτουργία ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ μαγειρέματος και μαγειρέματος ECO .

Οθόνη χειροκίνητης λειτουργίας



- 1 Ονομασία κύριου μενού
- 2 Μπάρα πληροφοριών κύριου μενού
- 3 Πραγματικός χρόνος
- 4 Ζώνη ρύθμισης προγράμματος (γκρίζο: ενεργή ρύθμιση)
- 5 Ονομασία ενότητας

ΟΘΟΝΗ ΜΕΝΟΥ ΣΥΝΤΑΓΕΣ, ΠΛΗΡΕΣ ΜΕΝΟΥ, WELLNESS






- 1 Ονομασία κύριου μενού
- 2 Πραγματικός χρόνος
- 3 Συνταγή ή πλήρες μενού με ενδεικτική φωτογραφία και ονομασία
Στη λειτουργία μαγειρέματος Eco, η οθόνη είναι ίδια αλλά η ονομασία μενού δείχνει **ECO** στο τέλος (π.χ. **ECO CANNELLONI, ECO LASAGNE**).

Οθόνη υπομενού

Αυτό το υπομενού εμφανίζεται πριν την επιβεβαίωση της έναρξης λειτουργίας μαγειρέματος πιέζοντας το **OK**.



- 1 Πραγματικός χρόνος. Εμφανίζεται το εικονίδιο θερμοκρασίας όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία, θερμαίνεται ή είναι προγραμματισμένος.
- 2 Εικονίδια λειτουργίας (Η ονομασία του εικονιδίου δεν εμφανίζεται εδώ - βλέπε πίνακα παρακάτω)

Εικονίδιο	Ονομασία εικονιδίου	Λειτουργία
	ΕΝΑΡΞΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	Έναρξη μαγειρέματος
	ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ ΛΗΞΗΣ	Ρυθμίστε το χρόνο λήξης του μαγειρέματος
	ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ	Ρύθμιση χρονοδιακόπτη

Αν προγραμματίσατε τη διάρκεια του μαγειρέματος με μαγειρέματος και το χρόνο λήξης οπότε το μαγείρεμα θα καθυστέρηση έναρξης, η οθόνη δείχνει το συνολικό χρόνο έχει τελειώσει.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

Όταν χρησιμοποιείτε το φούρνο για πρώτη φορά:

- ▶ Ανοίξτε την εμπρόσθια πόρτα και βεβαιωθείτε ότι η κοιλότητα του φούρνου είναι άδεια. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται καλά, π.χ. ανοίξτε τις πόρτες και τα παράθυρα.
- ▶ Πιέστε το **I** για να ενεργοποιήσετε το φούρνο. Αφότου ενεργοποιηθεί, εμφανίζεται το ρολόι.
- ▶ Πιέστε το **OK** για να μπειτε στο κεντρικό μενού.
- ▶ Πιέστε το **OK**.
- ▶ Στην ενότητα **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ** επιλέξτε το πρόγραμμα Πολλαπλό μαγείρεμα πιέζοντας το **▼**.
- ▶ Στην ενότητα Θερμοκρασία, επιλέξτε τη μέγιστη θερμοκρασία (270°C) πιέζοντας το **▶** και πιέζοντας το **▲** για να επιλέξετε τη θερμοκρασία.


- ▶ Στην ενότητα **ΔΙΑΡΚΕΙΑ**, επιλέξτε 00ώ 40λ (μετακινηθείτε δεξιά πιέζοντας το **▶**, για να επιλέξετε διάρκεια πιέστε το **▲**).
- ▶ Πιέστε το **OK** για να ξεκινήσει η χειροκίνητη λειτουργία.
- ▶ Πιέστε το **OK** για επιβεβαίωση της λειτουργίας.
- ▶ Επιλέξτε αν θα ενεργοποιήσετε την προθέρμανση ή όχι **NO**.
- ▶ Θέστε σε λειτουργία το φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία ενώ είναι άδειος και η πόρτα τελείως κλειστή.

Η οσμή που ανιχνεύεται κατά τη λειτουργία αυτή προκαλείται από την εξαίμιση ουσιών που χρησιμοποιούνται για την προστασία του φούρνου κατά το διάστημα ανάμεσα στην κατασκευή και την εγκατάσταση. Μετά από 40 λεπτά, ο φούρνος σταματά αυτόματα και θα είναι έτοιμος για χρήση.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΟΘΟΝΗΣ

Αυτή η ενότητα εξηγεί πώς να ρυθμίσετε τα χαρακτηριστικά της οθόνης σας σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.

Έναρξη ρυθμίσεων

- ▶ Πιέστε το **I** για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
- ▶ Πιέστε το **OK** για να μπειτε στο κεντρικό μενού.
- ▶ Πιέστε το **▶** για να επιλέξετε .
- ▶ Πιέστε το **OK**.
 - Εμφανίζεται το μενού **ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ** με πολλαπλές επιλογές.

Ρύθμιση της ώρας

- ▶ Επιλέξτε **ΧΡΟΝΟΣ**.
- ▶ Πιέστε το **OK**.
- ▶ Επιλέξτε ώρες, λεπτά και δευτερόλεπτα από τη λίστα και πιέστε το **OK**.
 - Το ρολόι θα απενεργοποιηθεί αυτόματα ύστερα από μερικές ώρες για λόγους ασφάλειας των εικονοστοιχείων της οθόνης.

Ρύθμιση της γλώσσας

- ▶ Επιλέξτε **ΓΛΩΣΣΑ**.
- ▶ Επιλέξτε τη γλώσσα που επιθυμείτε από τη λίστα και πιέστε το **OK**.

Ρύθμιση της φωτεινότητας της οθόνης

- ▶ Επιλέξτε **ΦΩΤΕΙΝΟΤΗΤΑ ΟΘΟΝΗΣ**.
- ▶ Ρυθμίστε τη φωτεινότητα του πίνακα ελέγχου επιλέγοντας ένα από τα επίπεδα της κλίμακας και πιέστε το **OK**.

Ρύθμιση της έντασης του ήχου ειδοποίησης

- ▶ Επιλέξτε **ΗΧΟΣ**.
- ▶ Ρυθμίστε την ένταση επιλέγοντας ένα από τα επίπεδα της λίστας και πιέστε το **OK**.

Ρύθμιση του τύπου ένδειξης ρολογιού

- ▶ Επιλέξτε **ΤΥΠΟΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ**.
- ▶ Επιλέξτε τον αγαπημένο σας τύπο: αναλογικό ή ψηφιακό ρολόι και πιέστε το **OK**.

Τέλος των ρυθμίσεων




- ▶ Πιέστε το **↶** δύο φορές για να επιστρέψετε στο κεντρικό μενού.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ













- ▶ Για την καλύτερη δυνατή χρήση του φούρνου Franke, συμβουλευτείτε τον πίνακα μαγειρέματος.

Μαγείρεμα σε χειροκίνητη λειτουργία

Στη χειροκίνητη λειτουργία μαγειρεύετε αφότου ρυθμίσετε ένα πρόγραμμα, τη θερμοκρασία και τη διάρκεια σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.

- ▶ Πιέστε το  για να μπειτε στο κεντρικό μενού.
- ▶ Επιλέξτε  και πιέστε το .
 - Εμφανίζεται το μενού **ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΑ** με διάφορες ενότητες:

Ενότητα	Περιγραφή
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	Επιλέξτε διαφορετικά προγράμματα (βλέπε ενότητα Προγράμματα χειροκίνητου μαγειρέματος)
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	Επιλέξτε την απαιτούμενη θερμοκρασία από την ελάχιστη 50°C έως τη μέγιστη 270°C (στο πρόγραμμα ΑΠΑΛΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ : 230°C)
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	Επιλέξτε τη διάρκεια σε ώρες και λεπτά




- ▶ Σε κάθε ενότητα: Επιλέξτε το πρόγραμμα, τη θερμοκρασία και τη διάρκεια.
- ▶ Τοποθετήστε το προετοιμασμένο φαγητό στην κοιλότητα του φούρνου και κλείστε την πόρτα του φούρνου.
- ▶ Πιέστε το  για επιβεβαίωση.
- ▶ Επιλέξτε  έναρξη μαγειρέματος για επιβεβαίωση του προγράμματος ή επιλέξτε  χρόνο λήξης για να ορίσετε το χρόνο καθυστέρησης.
- ▶ Επιλέξτε αν θα ενεργοποιήσετε την προθέρμανση ή όχι.
 - Αν επιλέξετε ΝΑΙ, ο φούρνος θα ενεργοποιησει όλα τα στοιχεία θέρμανσης για να φτάσει στην απαιτούμενη θερμοκρασία στο συντομότερο δυνατό χρόνο.
 - Αν επιλέξετε ΟΧΙ, ο φούρνος θα διατηρήσει το προφίλ μαγειρέματος της επιλεγμένης λειτουργίας σύμφωνα με τον ρυθμισμένο κύκλο.
- ▶ Η ταχεία προθέρμανση μπορεί να επιλεγεί μόνο με τις παρακάτω λειτουργίες: , , , , , , , .
 - Πιέστε το  και ξεκινά το πρόγραμμα μαγειρέματος.

Για να διακόψετε το πρόγραμμα:

- ▶ Πιέστε παρατεταμένα το  ή πιέστε το  μία φορά και επιλέξτε .

Μαγείρεμα σε αυτόματη λειτουργία

Στην αυτόματη λειτουργία, υπάρχουν πολλές συνταγές και πλήρη μενού.

- ▶ Πιέστε το  για να μπειτε στο κεντρικό μενού.
 - ▶ Επιλέξτε  και πιέστε το .
- Εμφανίζεται το μενού **ΑΥΤΟΜΑΤΑ** με τα υπομενού του:






- ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Σε αυτό το μενού μπορείτε να επιλέξετε από διαφορετικές κατηγορίες συνταγών, όπως π.χ., ζυμαρικά/λαχανικά, κρέας, ψάρι, κέικ, ψωμί/πίτσα.






- ΠΛΗΡΗ ΜΕΝΟΥ

Σε αυτό το μενού μπορείτε να επιλέξετε διαφορετικά προγράμματα για πλήρη μενού, π.χ. μενού κρέατος από 1 έως 8, μενού ψαριού από 1 έως 8, 4 πίτσες, ψωμί σε 4 ταψιά.


Παράδειγμα για ένα πρόγραμμα συνταγής

- ▶ Πιέστε το  για να μπειτε στο κεντρικό μενού.
- ▶ Επιλέξτε  και πιέστε το .
- ▶ Επιλέξτε  και πιέστε το .
- ▶ Πιέστε **ΖΥΜΑΡΙΚΑ/ΛΑΧΑΝΙΚΑ** και επιλέξτε Κανελόνια.
 - Εμφανίζεται η σύνοψη της συνταγής:

Ενότητα	Περιγραφή
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ	Αυτόματη ρύθμιση της θερμοκρασίας, του προγράμματος και εμφάνιση της ιδανικότερης θέσης του ταψιού.
ΧΡΟΝΟΣ	Αυτόματη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος

- ▶ Πιέστε το  για επιβεβαίωση.
- ▶ Τοποθετήστε το προετοιμασμένο φαγητό στο θάλαμο του φούρνου και κλείστε την πόρτα του φούρνου.
- ▶ Πιέστε το  για επιβεβαίωση.
- ▶ Επιλέξτε  έναρξη μαγειρέματος για επιβεβαίωση του προγράμματος ή επιλέξτε  χρόνο λήξης για να ορίσετε το χρόνο καθυστέρησης.
 - Πιέστε το  και ξεκινά το πρόγραμμα μαγειρέματος.







Για να διακόψετε το πρόγραμμα:

- ▶ Πιέστε παρατεταμένα το  ή πιέστε το  μία φορά και επιλέξτε .






Οι λεπτομέρειες των συνταγών (συστατικά και προετοιμασία) διατίθενται στον ιστότοπό μας:

- <http://recipes.franke.com>

Παράδειγμα για ένα πρόγραμμα πλήρους μενού

- ▶ Πιέστε το  για να μπειτε στο κεντρικό μενού.
- ▶ Επιλέξτε  και πιέστε το .
- ▶ Επιλέξτε  και πιέστε το .
- ▶ Επιλέξτε **ΜΕΝΟΥ** κρέατος 1 και πιέστε το .
 - Εμφανίζεται η σύνοψη του πλήρους μενού:

Ενότητα	Περιγραφή
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	Αυτόματη ρύθμιση του προγράμματος μαγειρέματος
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	Αυτόματη ρύθμιση της θερμοκρασίας
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΤΑΨΙΟΥ	Αυτόματη εμφάνιση της ιδανικότερης θέσης του ταψιού
ΧΡΟΝΟΣ	Αυτόματη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος

- ▶ Πιέστε το  για επιβεβαίωση.
- ▶ Τοποθετήστε το προετοιμασμένο φαγητό στην κοιλότητα του φούρνου και κλείστε την πόρτα του φούρνου.
- ▶ Πιέστε το  για επιβεβαίωση.
- ▶ Επιλέξτε  έναρξη μαγειρέματος για επιβεβαίωση του προγράμματος ή επιλέξτε  χρόνο λήξης για να ορίσετε το χρόνο καθυστέρησης.
 - Πιέστε το  και ξεκινά το πρόγραμμα μαγειρέματος.

Για να διακόψετε το πρόγραμμα:




- ▶ Πιέστε παρατεταμένα το  ή πιέστε το  μία φορά και επιλέξτε .

Οι λεπτομέρειες των συνταγών (συστατικά και προετοιμασία) διατίθενται στον ιστότοπό μας:
– <http://recipes.franke.com>

Λειτουργία μαγειρέματος eco

Στη λειτουργία μαγειρέματος eco απολαμβάνετε ένα φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο μαγειρέματος με μεγάλη ποικιλία συνταγών και πλήρη μενού.

Σε αυτό το μενού, οι συνταγές είναι ίδιες με τη λειτουργία Αυτόματα, αλλά με χαμηλότερη κατανάλωση ισχύος για το μαγείρεμα.

- ▶ Πιέστε το  για να μπείτε στο κεντρικό μενού.
- ▶ Επιλέξτε  και πιέστε το .

Εμφανίζεται το μενού Μαγείρεμα **ECO** με τα υπομενού του:






– ΣΥΝΤΑΓΕΣ ECO

Σε αυτό το μενού μπορείτε να επιλέξετε από διαφορετικές κατηγορίες συνταγών, όπως π.χ., ζυμαρικά/λαχανικά, κρέας, ψάρι, κέικ, ψωμί/πίτσα.

– ΠΛΗΡΗ ΜΕΝΟΥ ECO





Σε αυτό το μενού μπορείτε να επιλέξετε διαφορετικά προγράμματα για πλήρη μενού, π.χ. μενού κρέατος από 1 έως 8, μενού ψαριού από 1 έως 8, 4 πίτσες, ψωμί σε 4 ταψιά.

Παράδειγμα για ένα πρόγραμμα συνταγής eco

- ▶ Πιέστε το  για να μπείτε στο κεντρικό μενού, επιλέξτε  και πιέστε το .
- ▶ Επιλέξτε  και πιέστε το .
- ▶ Πιέστε **ΖΥΜΑΡΙΚΑ/ΛΑΧΑΝΙΚΑ** και επιλέξτε Κανελόνια.
 - Εμφανίζεται η σύνοψη της συνταγής:

Ενότητα	Περιγραφή
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ	Αυτόματη ρύθμιση της θερμοκρασίας, του προγράμματος και εμφάνιση της ιδανικότερης θέσης του ταψιού
ΧΡΟΝΟΣ	Αυτόματη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος

- ▶ Πιέστε το  για επιβεβαίωση.







- ▶ Τοποθετήστε το προετοιμασμένο φαγητό στην κοιλότητα του φούρνου και κλείστε την πόρτα του φούρνου.
- ▶ Πιέστε το  για επιβεβαίωση.
- ▶ Επιλέξτε  έναρξη μαγειρέματος για επιβεβαίωση του προγράμματος ή επιλέξτε  χρόνο λήξης για να ορίσετε το χρόνο καθυστέρησης.
 - Πιέστε το  και ξεκινά το πρόγραμμα μαγειρέματος.

Για να διακόψετε το πρόγραμμα:






- ▶ Πιέστε παρατεταμένα το  ή πιέστε το  μία φορά και επιλέξτε .

Οι λεπτομέρειες των συνταγών (συστατικά και προετοιμασία) διατίθενται στον ιστότοπό μας:
– <http://recipes.franke.com>

Παράδειγμα για ένα πρόγραμμα πλήρους μενού eco

- ▶ Πιέστε το  για να μπείτε στο κεντρικό μενού, επιλέξτε  και πιέστε το .
- ▶ Επιλέξτε  και πιέστε το .
- ▶ Επιλέξτε **ΜΕΝΟΥ** κρέατος 1 και πιέστε το .
 - Εμφανίζεται η σύνοψη του πλήρους μενού:

Ενότητα	Περιγραφή
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	Αυτόματη ρύθμιση του προγράμματος μαγειρέματος
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	Αυτόματη ρύθμιση της θερμοκρασίας
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΤΑΨΙΟΥ	Αυτόματη εμφάνιση της ιδανικότερης θέσης του ταψιού
ΧΡΟΝΟΣ	Αυτόματη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος

- ▶ Πιέστε το  για επιβεβαίωση.
- ▶ Τοποθετήστε το προετοιμασμένο φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα του φούρνου.
- ▶ Πιέστε το  για επιβεβαίωση.
- ▶ Επιλέξτε  έναρξη μαγειρέματος για να επιβεβαιώσετε το πρόγραμμα ή επιλέξτε  χρόνο λήξης για να ρυθμίσετε το χρόνο καθυστέρησης.
 - Πιέστε το  και ξεκινά το πρόγραμμα μαγειρέματος.

Για να διακόψετε το πρόγραμμα,

- ▶ Πιέστε παρατεταμένα το  ή πιέστε το  μία φορά και επιλέξτε .





Οι λεπτομέρειες των συνταγών (συστατικά και προετοιμασία) διατίθενται στον ιστότοπό μας:
– <http://recipes.franke.com>

Μαγείρεμα στη λειτουργία Wellness






Στη λειτουργία Wellness μπορείτε να επιλέξετε διαφορετικές επιλογές συνταγών, όπως αρνίσιο, χοιρινό, πρόβειο κρέας, πουλερικά, ψάρι, μοσχάρι και λαχανικά.

Παράδειγμα για ένα πρόγραμμα μενού Wellness

Αυτό το πρόγραμμα επιτρέπει το μαγείρεμα πιάτων με κρέας, ψάρι και λαχανικά με τρόπο φυσικό και με χαμηλά λιπαρά. Απαιτεί παρατεταμένο μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία φαγητού (γύρω στους 100°C) χωρίς πρόσθετα έλαια ή άλλα λιπαρά. Με αυτόν τον τρόπο διατηρούνται τα αρχικά θρεπτικά συστατικά του φαγητού (μεταλλικά στοιχεία, βιταμίνες κ.λπ.) και ενισχύεται η φυσική του γεύση.

- ▶ Πιέστε το  για να μπειτε στο κεντρικό μενού.
- ▶ Επιλέξτε  και πιέστε το .
- ▶ Επιλέξτε **ΛΑΧΑΝΙΚΑ** και πιέστε το .
 - Εμφανίζεται η σύνοψη του πλήρους μενού:

Ενότητα	Περιγραφή
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	Αυτόματη ρύθμιση του προγράμματος μαγειρέματος
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	Αυτόματη ρύθμιση της θερμοκρασίας
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΤΑΨΙΟΥ	Αυτόματη εμφάνιση της ιδανικότερης θέσης του ταψιού
ΧΡΟΝΟΣ	Αυτόματη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος

- ▶ Πιέστε το  για επιβεβαίωση.
- ▶ Τοποθετήστε το προετοιμασμένο φαγητό στην κοιλότητα του φούρνου και κλείστε την πόρτα του φούρνου.
- ▶ Πιέστε το  για επιβεβαίωση.
- ▶ Επιλέξτε  έναρξη μαγειρέματος για επιβεβαίωση του προγράμματος ή επιλέξτε  χρόνο λήξης για να ορίσετε το χρόνο καθυστέρησης.
 - Πιέστε το  και ξεκινά το πρόγραμμα μαγειρέματος.




Για να διακόψετε το πρόγραμμα:


- ▶ Πιέστε παρατεταμένα το  ή πιέστε το  μία φορά και επιλέξτε .

Οι λεπτομέρειες των συνταγών (συστατικά και προετοιμασία) διατίθενται στον ιστότοπό μας:
– <http://recipes.franke.com>

Προγραμματισμός χρόνου λήξης μαγειρέματος




Σε χειροκίνητη λειτουργία μαγειρέματος

- ▶ Πιέστε το  για να μπειτε στο κεντρικό μενού.
- ▶ Επιλέξτε  και πιέστε το .

- Εμφανίζεται το μενού **ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΑ** με διάφορες ενότητες, επιλέξτε μια λειτουργία.
- ▶ Επιλέξτε διάρκεια μαγειρέματος.
- ▶ Πιέστε το  για επιβεβαίωση.

- Εμφανίζεται στην οθόνη το υπομενού.







- ▶ Επιλέξτε  και πιέστε το .
- ▶ Επιλέξτε ώρες και λεπτά κάνοντας κύλιση στο κατακόρυφο μενού.
- ▶ Επιβεβαιώστε με το .
 - Ο φούρνος τώρα βρίσκεται σε λειτουργία αναμονής.

Ο φούρνος υπολογίζει το χρόνο έναρξης με βάση τον επιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος ή πρόγραμμα μαγειρέματος και τον προκαθορισμένο χρόνο λήξης. Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει στον υπολογισμένο χρόνο έναρξης.

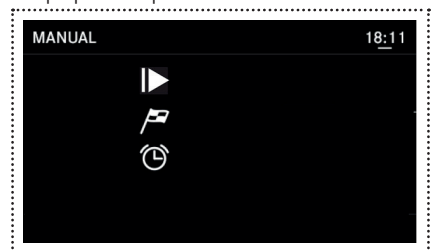
Μπορείτε να ρυθμίσετε χρόνο λήξης μαγειρέματος μόνο στην ενότητα **ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΑ** και στην ενότητα **ΣΥΝΤΑΓΕΣ** για τις λειτουργίες **ΑΥΤΟΜΑΤΟ**, **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ECO** και **WELLNESS**.







Ρύθμιση της ειδοποίησης

Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε όλες τις λειτουργίες μαγειρέματος, είναι ανεξάρτητος από οποιαδήποτε λειτουργία.



- ▶ Πιέστε το  για να μπειτε στο κεντρικό μενού.
- ▶ Επιλέξτε  και πιέστε το .
- ▶ Εμφανίζεται το μενού **ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΑ** με διάφορες ενότητες.
- ▶ Επιλέξτε μια λειτουργία.
- ▶ Πιέστε το  για επιβεβαίωση.

- Εμφανίζεται στην οθόνη το υπομενού.



- ▶ Επιλέξτε  και πιέστε το .
- ▶ Επιλέξτε ώρες και λεπτά κάνοντας κύλιση στο κατακόρυφο μενού.
- ▶ Πιέστε το  για επιβεβαίωση.
- ▶ Επιλέξτε  έναρξη μαγειρέματος και πιέστε το .
 - Ο χρονοδιακόπτης λειτουργεί στο παρασκήνιο, στη μπάρα του κύριου μενού κοντά στο ρολόι. Όταν ο χρόνος φθάσει στο τέλος του, θα ακούσετε έναν ήχο.
- ▶ Για να σταματήσετε τους ήχους πιέστε το .

ΧΡΗΣΗ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

Ο αισθητήρας κρέατος που παρέχεται με το φούρνο Franke σάς επιτρέπει να μαγειρεύετε κρέας γνωρίζοντας ότι η διαδικασία μαγειρέματος θα διακοπεί τη σωστή στιγμή, δηλ. όταν η θερμοκρασία που μετριέται στο κέντρο του κρέατος αντιστοιχεί στο ιδανικό μαγείρεμα. Με αυτόν τον τρόπο, δεν είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος και να ελέγχετε το κρέας ξανά και ξανά. Ο αισθητήρας κρέατος δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί στις λειτουργίες μαγειρέματος   (ΓΚΡΙΛ, ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΕΡΑ) ή σε οποιαδήποτε προκαθορισμένη συνταγή.



Προσοχή!

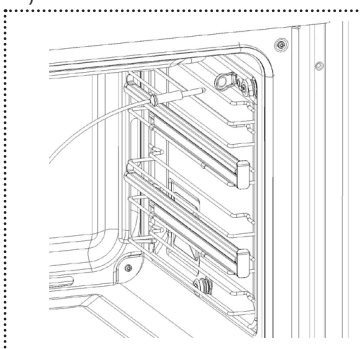
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας που ενδείκνυται για το συγκεκριμένο φούρνο.

Σύνδεση

Ενδείκνυται να συνδέσετε την υποδοχή του αισθητήρα πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα και με το φούρνο κρύο για να αποφύγετε εγκαύματα.



- Βεβαιωθείτε ότι η υποδοχή εισάγεται καλά στο βύσμα, διασφαλίζοντας σταθερότητα και ορθή μέτρηση της θερμοκρασίας του κρέατος.

Το σημείο σύνδεσης του αισθητήρα φαίνεται στο σχήμα.











- Αφού συνδέσετε τον αισθητήρα, εισαγάγετε το άκρο του στο κρέας και ενεργοποιήστε το φούρνο.

Για ορθή μέτρηση της θερμοκρασίας, ο αισθητήρας πρέπει να εισάγεται με τέτοιο τρόπο ώστε το άκρο του να βρίσκεται όσο πιο κοντά γίνεται στο κέντρο του κρέατος.

- Επιλέξτε τη λειτουργία μαγειρέματος και τη θερμοκρασία.
 - Θα φωτιστεί το εικονίδιο , επιδεικνύοντας την ορθή σύνδεση του αισθητήρα.
 - Αν εξαφανιστεί το εικονίδιο , αυτό σημαίνει ότι η υποδοχή δεν έχει εισαχθεί πλήρως. Τοποθετήστε τη σωστά.

Η επιλεγμένη θερμοκρασία φούρνου πρέπει να είναι κατάλληλη για το ομοιόμορφο μαγείρεμα που απαιτείται (μια θερμοκρασία που είναι πολύ υψηλή θα μπορούσε να κάψει το εξωτερικό του κρέατος). Το μαγείρεμα διακόπτεται σε κάθε περίπτωση, όταν ο αισθητήρας του κρέατος ανιχνεύσει ότι το κέντρο του κρέατος φθάνει τους 65 °C, ανεξάρτητα από την επιλεγμένη θερμοκρασία του φούρνου. Ουσιαστικά, σε αυτήν την προκαθορισμένη θερμοκρασία το κρέας είναι μέτρια ψημένο. Εάν απαιτείται διαφορετικός τύπος μαγειρέματος (μισοψημένο ή καλοψημένο), αυτή η προκαθορισμένη τιμή τροποποιείται ως εξής:

- Πιέστε το , επιλέξτε  και πιέστε το  για να επιβεβαιώσετε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος και πιέστε το .
- Επιλέξτε ένα ραξ μαγειρέματος  και πιέστε το .
 - Το πρόγραμμα μαγειρέματος ξεκινά.
- Πρέπει να επιλέξετε εντός 15 δευτερολέπτων χρησιμοποιώντας τα κουμπιά  και  για αύξηση ή μείωση. Είναι δυνατή η επιλογή μεταξύ 35 °C και 95 °C.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Πρόγραμμα Περιγραφή



ΖΕΣΤΟΣ ΑΕΡΑΣ

Αυτή η λειτουργία μαγειρέματος εξοικονόμησης ενέργειας (1500 Watt) γενικά ταιριάζει σε μεγάλη ποικιλία πιάτων. Το μαγείρεμα διαρκεί περισσότερο αλλά η διανομή θερμότητας είναι άριστη, κάτι που εγγυάται εξαιρετικά αποτελέσματα με χαμηλή κατανάλωση ισχύος.



ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ

Αυτή η παραδοσιακή λειτουργία είναι ιδανική για όλα τα πιάτα, για το ψήσιμο ψωμιού και κέικ και για το μαγείρεμα ψητών και αρνιού.



ΜΕ ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ

Αυτή η παραδοσιακή λειτουργία χρησιμοποιείται για φλαν, αλμυρές πίτες, επιδόρπια και ψητά ή για το μαγείρεμα σε δύο επίπεδα.



ΠΙΤΣΑ

Τα θερμαντικά στοιχεία συνδυάζονται για να δημιουργήσουν μεγάλη συγκέντρωση θερμότητας στο κάτω μέρος του φούρνου. Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για το ψήσιμο πίτσας σε ένα επίπεδο, που απαιτεί θερμότητα από κάτω. Το μαγείρεμα είναι γρήγορο και τέλεια αποτελέσματα είναι εγγυημένα (για προθέρμανση χρησιμοποιήστε **ΓΡΗΓΟΡΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ** κι έπειτα ενεργοποιήστε τη λειτουργία Πίτσα).



ΓΡΗΓΟΡΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ

Αυτή η πολύ ισχυρή λειτουργία εκμεταλλεύεται το φαινόμενο ενίσχυσης της τεχνολογίας DCT. Εφαρμόζονται υψηλές θερμοκρασίες σε μικρό χρονικό διάστημα. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για το παραδοσιακό μαγείρεμα μεγάλων τεμαχίων κρέατος (π.χ. αρνίσιο μπούτι, ψητή γουρουνοπούλα, χοιρινό/μοσχαρίσιο μπούτι, χοιρομέρι στο φούρνο).



ΠΟΛΛΑΠΛΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιεί όλα τα θερμαντικά στοιχεία του φούρνου (DCT και παραδοσιακά). Αντίθετα με τη λειτουργία **ΠΛΗΡΗΣ ΜΕΝΟΥ**, αυτή η λειτουργία δημιουργεί θερμότητα κυρίως στο κάτω μέρος του φούρνου, το οποίο είναι ιδανικό για μαγείρεμα και στα 4 επίπεδα (ψωμί, 4 πίτσες, αλμυρές πίτες).



ΠΛΗΡΗΣ ΜΕΝΟΥ

Ο συνδυασμός τεχνολογίας DCT και παραδοσιακών θερμαντικών στοιχείων δημιουργεί σταδιακή διανομή θέρμανσης, κυρίως προς το πάνω επίπεδο, το οποίο είναι ιδανικό για μαγείρεμα μεγάλης ποσότητας φαγητού σε 2-3 επίπεδα.



ΕΥΚΟΛΟ ΨΗΣΙΜΟ

Αυτή είναι η ιδανική λειτουργία για αρχάριους μάγειρες. Ο συνδυασμός τεχνολογίας DCT και παραδοσιακών θερμαντικών στοιχείων δημιουργεί μια ισορροπημένη διανομή θέρμανσης, που επιτρέπει να μαγειρευτεί μεγάλη ποικιλία πιάτων με περιορισμένη στιγμιαία απορρόφηση ισχύος.



ΑΠΑΛΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ

Η προκαθορισμένη θερμοκρασία είναι 120°C με ενεργοποιημένο τον εσωτερικό ανεμιστήρα ψύξης για μαγείρεμα σε χαμηλή ισχύ (1000 βατ).

Το μαγείρεμα διαρκεί περισσότερο, κάτι που επιτρέπει πολύ ντελικάτο και ομοιόμορφο αποτέλεσμα (π.χ. μέθοδος μαγειρέματος «wellness»). Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για προθέρμανση του φούρνου προτού τοποθετήσετε το προετοιμασμένο φαγητό.



ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

Η λειτουργία χαμηλής θερμοκρασίας είναι ιδανική για το μαγείρεμα φαγητού σε χαμηλή θερμοκρασία για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, για να διατηρείται η τροφή ζουμερή και να διατηρούνται οι οργανοληπτικές της ιδιότητες. Μπορείτε να μαγειρέψετε κρέας, ψάρι και λαχανικά, διατηρώντας την αυθεντική γεύση και τις διατροφικές αξίες.

Πρόγραμμα Περιγραφή

**ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ**

Αυτή η λειτουργία μειώνει την κατανάλωση ρεύματος του φούρνου κατά το μαγείρεμα. Αλλά δεν είναι κατάλληλη για όλα τα είδη φαγητού.

**BBQ**

Το παραδοσιακό γκριλ και η πάνω αντίσταση υποβοηθούνται από την τεχνολογία DCT. Η θερμότητα παράγεται μόνο στο πάνω μέρος του φούρνου, εκπέμποντας ομοιόμορφα σε ολόκληρη την επιφάνεια του φαγητού. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για τρυφερά ή μικρά τεμάχια κρέατος και χάμπουργκερ.

**ΓΚΡΙΛ**

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιεί το πάνω γκριλ μόνο και είναι ιδανική για το φρυγάνισμα του ψωμιού και για να πάρει ωραίο χρώμα το κρέας ή το ψάρι.

**ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΕΡΑ**

Η θερμότητα παράγεται από το γκριλ και διανέμεται από τον ανεμιστήρα στο πίσω μέρος του φούρνου. Ιδανικό για το μαγείρεμα μεγάλων τεμαχίων κρέατος και πουλερικών.

**ΑΠΟΨΥΞΗ**

Η προκαθορισμένη θερμοκρασία είναι 25°C με ενεργοποιημένο τον εσωτερικό ανεμιστήρα ψύξης. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για αργό ξεπάγωμα τροφής ή για ψύξη του φούρνου μετά από μαγείρεμα.

**ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ ΖΥΜΗΣ**

Η προκαθορισμένη θερμοκρασία είναι 30°C με απενεργοποιημένο τον εσωτερικό ανεμιστήρα ψύξης. Αυτό δημιουργεί τις ιδανικές συνθήκες για να φουσκώσει η ζύμη.

**ΖΕΣΤΑΜΑ ΣΚΕΥΩΝ**

Η θερμοκρασία έχει ρυθμιστεί μεταξύ 55 και 85°C. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για το ζέσταμα μαγειρεμένου, αλλά κρύου, φαγητού ή για το ζέσταμα σκευών ή φαγητού χωρίς να επηρεάζεται το μαγείρεμα.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Οι οδηγίες του πίνακα μαγειρέματος είναι το αποτέλεσμα δοκιμών που πραγματοποιήθηκαν από μια ομάδα από επαγγελματίες μάγειρες.

Διατίθενται ως οδηγός μόνο και μπορούν να τροποποιηθούν σύμφωνα με τα προσωπικά σας γούστα.

Επιλεγμένη λειτουργία	Είδος φαγητού ή συνταγής	Βάρος (κιλά)	Θέση σχάρας (θέση)	Χρόνος προθέρμανσης (ελάχ.)	Θερμοκρασία (°C)	Διάρκεια (λεπτά)
ΑΠΑΛΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ	Χτένια	0,5	3 ή 4	8	170	17-20
	Χορτόπιτες	1	3 ή 4	8	175	17-20
	Πιάτα ζυμαρικών στο φούρνο	1,8	2 ή 3	9,5	195	38-40
	Κανελόνια	1,3	2 ή 3	10	195	40-45
	Ροστ μπιφ	1,3	2 ή 3	10	195	70-74
	Ψάρι στη λαδόκολλα	0,4	4 ή 5	8	200	48-55
	Μπισκότα	0,8	2 ή 3	8	165	40-45
	Μηλόπιτα	1,6	2 ή 3	10	180	65-70
ΑΕΡΑΣ	Πίτσα με το κομμάτι	1,3	4 ή 3	7	200	40-45
	Λαχανικά στο φούρνο	1	2 ή 3	8	190	20-25
	Γεμιστές τηγανίτες	1,3	3 ή 4	8	200	30-35
	Χάμπουργκερ	180 γρ.	3 ή 4	8	180	10-12
	Ψητό χοιρινό	1,3	2 ή 3	12	200	85-95
	Λαβράκι	0,8	3 ή 4	8	200	38-48
	Ψάρι σε κρούστα αλατιού	0,8	2 ή 3	6	190	40-43
	Τάρτες	1,3	3 ή 4	8,5	180	60-65
ΠΙΤΣΑ	Ψωμί	1	2 ή 3	8	180	25-30
	Πίτσα με λεπτή ζύμη	0,2	2 ή 3	8	190	8-15
	Πίτσα φοκάτσια	1,3	2 ή 3	10	185	20-23
	Φοκάτσια	1,3	2 ή 3	8	185	18-23
	Ψημένο σκορδόψωμο	0,4	4 ή 5	10	190	9-13
ΕΥΚΟΛΟ ΨΗΣΙΜΟ	Κανελόνια	1,3	2 ή 3	10	195	35-45
	Πιάτα με παρμεζάνα στο φούρνο	1,3	3 ή 4	8,5	190	30-37
	Πίτα με κρέας και λαχανικά	1,8	2 ή 3	10	180	50-65
	Λαχανικά ογκρατέν	1,2	2 ή 3 ή 4	7,5	195	20-23
	Πατάτες στο φούρνο	1,5	2 ή 3	8	190	40-46
	Τσιπούρα	0,8	2 ή 3	10	180	30-37
	Κουνέλι (κομμάτια)	1,1	2 ή 3	8	175	65-80
	Κέικ	0,9	2 ή 3	10	175	50-65

Επιλεγμένη λειτουργία	Είδος φαγητού ή συνταγής	Βάρος (κιλά)	Θέση σχάρας (θέση)	Χρόνος προθέρμανσης (ελάχ.)	Θερμοκρασία (°C)	Διάρκεια (λεπτά)
ΠΛΗΡΗΣ ΜΕΝΟΥ	Τυρόπιτες	0,8	2 ή 3	6,5	180	23-28
	Χορτόπιτες	1,5	2 ή 3	8	190	35-40
	Τομάτες ογκρατέν	9 τμχ.	2 ή 3	7,5	200	20-22
	Ψητό βοδινό	1,3	1 ή 2 ή 3	8,5	190	105-115
	Κοτόπουλο	0,4	2 ή 3	7,5	200	28-35
	Μπακαλιάρος	1,5	2 ή 3	7,5	190	28-38
	Πεσκανδρίτσα	0,7	2 ή 3	8	190	23-28
	Μπάλες ζύμης με κρέμα	0,9	2 ή 3	6	200	13-18
ΠΟΛΛΑΠΛΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ	Μεγάλο ρουστίκ ρολό καλαμποκιού	1,5	3 ή 4	8	210	38-48
	Φλαν λαχανικών	0,8	2 ή 3 ή 4	7,5	180	15-22
	Πιάτα ζυμαρικών στο φούρνο	1,3	2 ή 3	9,5	190	32-40
	Ρύζι για πιλάφι	1	2 ή 3	10	190	15-22
	Ξιφίας	0,8	2 ή 3	8	200	30-35
	Κοτόπουλο σε κομμάτια	1	2 ή 3	7,5	175	40-45
	Κρουασάν	12 τμχ.	3 ή 4	6	180	15-20
	Φύλλο σφολιάτας	0,8	2 ή 3 ή 4	6,5	165	18-22
ΓΡΗΓΟΡΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ	Κολοκυθάκια ογκρατέν	1,4	1 ή 2 ή 3	6	190	15-19
	Τορτελίνα ογκρατέν	1	2 ή 3	5,5	175	17-23
	Ντάμπλινγκ πατάτας	1,5	1 ή 2	5	180	15-25
	Σουβλάκια κρέατος	1	1 ή 2 ή 3	8,5	190	22-28
	Φτερούγες κοτόπουλου	1	2 ή 3	7,5	175	18-23
	Λουκάνικα	15 τμχ.	2 ή 3	5,5	180	13-15
	Γλυκό σοκολάτας Bonet	9 τμχ.	2 ή 3	3	210	7-9
	Μάφιν	9 τμχ.	1 ή 2	4,5	190	15-22
BBQ	Ομελέτα	1,8	2 ή 3	4	190	22-45
	Ψαρόπιτα	1,8	2 ή 3 ή 4	5,5	185	30-32
	Κατσίκισια σουβλάκια	1	2 ή 3	6	200	8-15
	Χοιρινά παιδάκια	1,8	1 ή 2	8	195	32-42
	Χάμπουργκερ	180 γρ.	1 ή 2 ή 3	3	195	6-8
	Πέστροφα	0,8	1 ή 2 ή 3	6,5	200	37-42
	Γλυκιές γεμιστές τηγανίτες	12 τμχ.	1 ή 2	5,5	190	7-15
	Μίνι κρουασάν	12 τμχ.	1 ή 2	4	185	15-17

ΔΟΚΙΜΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

- Σε συμμόρφωση με το πρότυπο EN 60350 της Διεθνούς Ηλεκτροτεχνικής Επιτροπής (ΔΗΕ)
Οι παρόντες πίνακες έχουν δημιουργηθεί για τις ελεγκτικές αρχές με σκοπό να διευκολυνθεί η ανάλυση και η δοκιμή διάφορων συσκευών.

Πώς να ερμηνεύετε τον πίνακα μαγειρέματος

Ο πίνακας προτείνει ποια είναι η ιδανική λειτουργία για ένα συγκεκριμένο φαγητό που μαγειρεύεται σε ένα ή περισσότερα επίπεδα ταυτόχρονα.

Οι χρόνοι μαγειρέματος αναφέρονται στην εισαγωγή του φαγητού στο φούρνο, εξαιρουμένης της προθέρμανσης (αν απαιτείται).

Η θερμοκρασία και οι χρόνοι μαγειρέματος είναι κατά προσέγγιση και εξαρτώνται από την ποιότητα της τροφής και τον τύπο του αξεσουάρ.

Χρησιμοποιήστε αρχικά τις προτεινόμενες τιμές και αν το αποτέλεσμα δεν είναι όπως αναμένεται, αυξήστε ή μειώστε το χρόνο. Συστήνουμε να χρησιμοποιείτε τα παρεχόμενα αξεσουάρ, εμαγιέ ταψιά και ταψιά από σκούρο μέταλλο. Ακολουθήστε τον πίνακα επιλογών που απαριθμεί τα παρεχόμενα αντικείμενα και την τοποθέτησή τους στα διάφορα επίπεδα.

Τα ενδεδειγμένα επίπεδα αναφέρονται στα επίπεδα χωρίς τους οδηγούς ολίσθησης (αφαιρέστε τους).

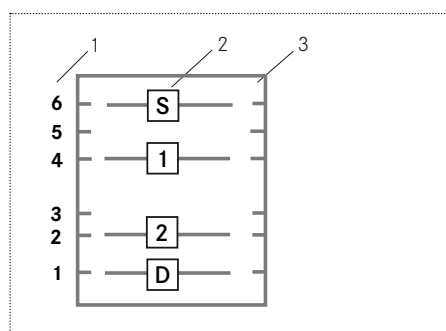
Ταυτόχρονο μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών

Χρησιμοποιώντας τις προτεινόμενες λειτουργίες εξαερισμού, είναι δυνατό να μαγειρεύετε ταυτόχρονα σε διαφορετικά επίπεδα. Όταν μαγειρεύετε σε ένα μόνο επίπεδο, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιείτε τη στατική λειτουργία.

Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Θέση (από κάτω προς τα πάνω)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Αξεσουάρ/Σημειώσεις
Μπισκότα βουτύρου	ΠΑΝΩ/ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ	✓	4	160	22-26	Θέση 4: εμαγιέ ταψί φούρνου
	ΕΥΚΟΛΟ ΨΗΣΙΜΟ	✓	3-5	150	35-40	Θέση 5: εμαγιέ ταψί φούρνου Θέση 3: εμαγιέ γάστρα φούρνου
Μικρά κέικ	ΠΑΝΩ/ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ	✓	3	170	33-38	Θέση 3: εμαγιέ γάστρα φούρνου
	ΕΥΚΟΛΟ ΨΗΣΙΜΟ	✓	3	150	24-28	Θέση 4: εμαγιέ γάστρα φούρνου Θέση 3: εμαγιέ γάστρα φούρνου
	ΕΥΚΟΛΟ ΨΗΣΙΜΟ	✓	3-4	150	24-28	Θέση 4: εμαγιέ ταψί φούρνου Θέση 3: εμαγιέ γάστρα φούρνου
Κέικ παντεσπάνι χωρίς πρόσθετα λιπαρά	ΠΑΝΩ/ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ	✓	2	170	43-48	Θέση 2: σχάρα με ταψί στο φούρνο
	ΕΥΚΟΛΟ ΨΗΣΙΜΟ	✓	2	170	28-32	Θέση 2: σχάρα με ταψί στο φούρνο
Μηλόπιτα	ΠΑΝΩ/ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ	✓	1	190	60-70	Θέση 1: σχάρα με ταψί στο φούρνο
	ΠΟΛΛΑΠΛΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ	✓	1	180	50-55	Θέση 1: σχάρα με ταψί στο φούρνο
Δύο μηλόπιτες	ΠΟΛΛΑΠΛΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ	✓	1	180	50-55	Θέση 1: 2 ταψιά στη σχάρα του φούρνου
Κέικ με μαγιά	ΠΑΝΩ/ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ	✓	2	165	25-30	Θέση 2: σχάρα με ταψί στο φούρνο
	ΕΥΚΟΛΟ ΨΗΣΙΜΟ	✓	2	165	28-35	Θέση 2: σχάρα με ταψί στο φούρνο
Μαγείρεμα στο γκριλ						Αν μαγειρεύετε φαγητά απευθείας στη σχάρα, τοποθετήστε ένα εμαγιέ ταψί στο επίπεδο από κάτω. Αυτό συλλέγει οποιαδήποτε υπολείμματα και διατηρεί το φούρνο καθαρό.

Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Θέση (από κάτω προς τα πάνω)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Αξεσουάρ/Σημειώσεις
Σάντουιτς τοστ	ΓΚΡΙΛ	✓ (5 λεπτά)	5	80	2-3	Θέση 5: σχάρα Διατηρείτε την πόρτα κλειστή καθ' όλη τη διάρκεια μαγειρέματος.
Χάμπουργκερ	BBQ	αρ.	4	200	20	Θέση 4: σχάρα Θέση 3: εμαγιέ γάστρα/ταψί φούρνου. Γυρίστε το φαγητό μετά από 10 λεπτά.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΠΛΗΡΟΥΣ ΜΕΝΟΥ



- 1 Κανάλια
- 2 Θέση σχάρας
- 3 Θάλαμος φούρνου

Παράδειγμα:
S Ορεκτικό
1 1ο πιάτο
2 2ο πιάτο
D Επιδόρπιο

Πληροφορίες σχετικά με το βάρος και τη θέση σχάρας στην ιστοσελίδα <http://recipes.franke.com>

Πλήρες μενού με κρέας

Μενού με κρέας 1

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΑΛΜΥΡΑ ΣΟΥΔΑΚΙΑ ΜΕ ΓΚΡΙΓΙΕΡ	6	28 λεπτά	αρ.20 300 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
1ο πιάτο	ΚΑΝΕΛΟΝΙΑ ΜΕ ΒΟΔΙΝΟ ΚΡΕΑΣ	4	41 λεπτά	1100 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΚΕΪΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΤΣΙΛΙ	1	51 λεπτά	800 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
2ο πιάτο	ΓΕΜΙΣΤΗ ΦΡΑΓΚΟΚΟΤΑ	2	98 λεπτά	1450 γρ.	Ταψί στο γκριλ

Μενού με κρέας 2

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΓΕΜΙΣΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ	6	18 λεπτά	αρ.16 700 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
Επιδόρπιο	ΜΗΛΟΠΙΤΑ	1	34 λεπτά	800 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
1ο πιάτο	ΛΑΖΑΝΙΑ ΜΕ ΠΕΣΤΟ	4	44 λεπτά	1600 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΡΟΛΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕ ΑΡΑΚΑ ΚΑΙ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ	2	54 λεπτά	1100 γρ.	Ταψί στο γκριλ

Μενού με κρέας 3

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΦΙΝΟΚΙΟ ΟΓΚΡΑΤΕΝ	6	22 λεπτά	800 γρ.	Ταψί στο γκριλ
1ο πιάτο	ΝΙΟΚΙ	4	29 λεπτά	650 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ	1	51 λεπτά	580 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
2ο πιάτο	ΑΓΡΙΟΓΟΥΡΟΥΝΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ	3	55 λεπτά	900 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου

Μενού με κρέας 4

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΦΛΑΝ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ	6	19 λεπτά	800 γρ.	Ταψί στο γκριλ
1ο πιάτο	ΠΑΤΕ ΜΕ ΠΟΛΕΝΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	4	25 λεπτά	1200 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΓΕΜΙΣΤΗ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΜΕ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ	3	29 λεπτά	870 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
Επιδόρπιο	ΓΛΥΚΙΑ ΦΟΚΑΤΣΙΑ	1	32 λεπτά	1100 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου

Μενού με κρέας 5

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΓΕΜΙΣΤΟΙ ΚΟΛΟΚΥΘΟΑΝΘΟΙ	6	17 λεπτά	600 γρ.	Ταψί στο γκριλ
1ο πιάτο	ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ	4	23 λεπτά	1100 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΨΗΤΟ ΒΟΔΙΝΟ	3	28 λεπτά	900 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
Επιδόρπιο	ΠΟΥΤΙΓΚΑ ΜΕ ΡΙΚΟΤΑ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΑ	1	41 λεπτά	850 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου

Μενού με κρέας 6

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΦΩΛΙΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ	6	23 λεπτά	800 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
1ο πιάτο	ΓΕΜΙΣΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ	4	38 λεπτά	1100 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΚΕΪΚ ΜΕ ΚΑΣΤΑΝΟ	1	38 λεπτά	900 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΑΡΝΙΣΙΟ ΜΠΟΥΤΙ	3	78 λεπτά	800 γρ.	Εμαγιέ γάστρα φούρνου

Μενού με κρέας 7

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ	6	25 λεπτά	600 γρ.	Ταψί στο γκριλ
1ο πιάτο	ΝΟΥΝΤΛΣ ΑΥΓΟΥ ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ ΚΑΙ ΤΥΡΙ	4	34 λεπτά	1300 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΓΕΡΜΑΝΙΚΟ ΚΕΪΚ	1	54 λεπτά	850 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
2ο πιάτο	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΣΤΑΦΙΔΕΣ	3	79 λεπτά	1450 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου

Μενού με κρέας 8

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΝΤΑΜΠΛΙΝΓΚ ΤΟΦΟΥ ΚΑΙ ΕΛΙΑΣ	6	28 λεπτά	850 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
1ο πιάτο	ΓΕΜΙΣΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΚΙΜΑ	4	35 λεπτά	1100 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΨΗΤΟ ΒΟΔΙΝΟ	2	38 λεπτά	900 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΔΙΧΡΩΜΟ ΚΕΪΚ	1	65 λεπτά	1326 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου

Πλήρες μενού με κρέας - χαμηλή ενέργεια**Μενού με κρέας 1 - χαμηλή ενέργεια**

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΑΛΜΥΡΑ ΣΟΥΔΑΚΙΑ ΜΕ ΓΚΡΙΓΙΕΡ	6	45 λεπτά	αρ.20 300γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
1ο πιάτο	ΚΑΝΕΛΟΝΙΑ ΜΕ ΒΟΔΙΝΟ ΚΡΕΑΣ	4	58 λεπτά	1100 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΚΕΪΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΤΣΙΛΙ	1	65 λεπτά	800 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
2ο πιάτο	ΓΕΜΙΣΤΗ ΦΡΑΓΚΟΚΟΤΑ	2	98 λεπτά	1450 γρ.	Ταψί στο γκριλ

Μενού με κρέας 2 - χαμηλή ενέργεια

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΓΕΜΙΣΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ	6	45 λεπτά	αρ.16 700 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
Επιδόρπιο	ΜΗΛΟΠΙΤΑ	1	56 λεπτά	800 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
1ο πιάτο	ΛΑΖΑΝΙΑ ΜΕ ΠΕΣΤΟ	4	70 λεπτά	1600 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΡΟΛΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕ ΑΡΑΚΑ ΚΑΙ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ	2	82 λεπτά	1100 γρ.	Ταψί στο γκριλ

Μενού με κρέας 3 - χαμηλή ενέργεια

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΦΙΝΟΚΙΟ ΟΓΚΡΑΤΕΝ	6	45 λεπτά	800 γρ.	Ταψί στο γκριλ
1ο πιάτο	ΝΙΟΚΙ	4	45 λεπτά	650 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ	1	60 λεπτά	580 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
2ο πιάτο	ΑΓΡΙΟΓΟΥΡΟΥΝΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ	3	74 λεπτά	900 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου

Μενού με κρέας 4 - χαμηλή ενέργεια

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΦΛΑΝ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ	6	38 λεπτά	800 γρ.	Ταψί στο γκριλ
1ο πιάτο	ΠΑΤΕ ΜΕ ΠΟΛΕΝΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	4	52 λεπτά	1200 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΓΕΜΙΣΤΗ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΜΕ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ	3	56 λεπτά	870 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
Επιδόρπιο	ΓΛΥΚΙΑ ΦΟΚΑΤΣΙΑ	1	56 λεπτά	1100 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου

Μενού με κρέας 5 - χαμηλή ενέργεια

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΓΕΜΙΣΤΟΙ ΚΟΛΟΚΥΘΟΑΝΘΟΙ	6	43 λεπτά	600 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
1ο πιάτο	ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ	4	48 λεπτά	1100 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΨΗΤΟ ΒΟΔΙΝΟ	3	56 λεπτά	900 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΠΟΥΤΙΓΚΑ ΜΕ ΡΙΚΟΤΑ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΑ	1	58 λεπτά	850 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου

Μενού με κρέας 6 - χαμηλή ενέργεια

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Επιδόρπιο	ΚΕΪΚ ΜΕ ΚΑΣΤΑΝΟ	1	42 λεπτά	900 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
Ορεκτικό	ΦΩΛΙΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ	6	49 λεπτά	800 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
1ο πιάτο	ΓΕΜΙΣΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ	4	60 λεπτά	1100 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΑΡΝΙΣΙΟ ΜΠΟΥΤΙ	3	96 λεπτά	800 γρ.	Ταψί στο γκριλ

Μενού με κρέας 7 - χαμηλή ενέργεια

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ	6	52 λεπτά	600 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
1ο πιάτο	ΝΟΥΝΤΛΣ ΑΥΓΟΥ ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ ΚΑΙ ΤΥΡΙ	4	65 λεπτά	1300 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΓΕΡΜΑΝΙΚΟ ΚΕΪΚ	1	65 λεπτά	850 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
2ο πιάτο	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΣΤΑΦΙΔΕΣ	3	86 λεπτά	1450 γρ.	Ταψί στο γκριλ

Μενού με κρέας 8 - χαμηλή ενέργεια

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΝΤΑΜΠΛΙΝΓΚ ΤΟΦΟΥ ΚΑΙ ΕΛΙΑΣ	6	56 λεπτά	850 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
1ο πιάτο	ΓΕΜΙΣΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΚΙΜΑ	4	58 λεπτά	1100 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΨΗΤΟ ΒΟΔΙΝΟ	2	58 λεπτά	900 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
Επιδόρπιο	ΔΙΧΡΩΜΟ ΚΕΪΚ	1	65 λεπτά	1326 γρ.	Ταψί στο γκριλ

Πλήρες μενού με ψάρι**Μενού με ψάρι 1**

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΞΙΦΙΑ	6	22 λεπτά	600 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
1ο πιάτο	ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΡΑΝΤΙΤΣΙΟ ΚΑΙ ΓΑΡΙΔΕΣ	4	27 λεπτά	1200 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΤΑΡΤΑ ΑΧΛΑΔΙΟΥ	1	44 λεπτά	950 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΛΑΒΡΑΚΙ ΣΤΟ ΑΛΟΥΜΙΝΟΧΑΡΤΟ	2	50 λεπτά	800 γρ.	Ταψί στο γκριλ

Μενού με ψάρι 2

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΣΟΛΩΜΟ	6	35 λεπτά	1200 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
1ο πιάτο	ΨΑΡΟΠΙΤΑ	4	41 λεπτά	1200 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΚΕΪΚ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ	1	45 λεπτά	890 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
2ο πιάτο	ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΣΤΟ ΑΛΟΥΜΙΝΟΧΑΡΤΟ	2	45 λεπτά	800 γρ.	Ταψί στο γκριλ

Μενού με ψάρι 3

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΑΝΤΖΟΥΓΙΕΣ	6	25 λεπτά	400 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
2ο πιάτο	ΦΙΛΕΤΟ ΓΛΩΣΣΑΣ ΣΕ ΡΟΛΟ	2	32 λεπτά	600 γρ.	Ταψί στο γκριλ
1ο πιάτο	ΤΕΜΠΑΛ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΒΕΡΜΙΤΣΕΛΙ	4	46 λεπτά	1300 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΚΕΪΚ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ	1	46 λεπτά	680 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου

Μενού με ψάρι 4

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΜΕ ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ	6	24 λεπτά	900 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
Επιδόρπιο	ΚΕΪΚ ΜΕ ΜΕΛΙ	1	30 λεπτά	800 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
1ο πιάτο	ΨΗΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΣΤΗ ΛΑΔΟΚΟΛΜΑ	4	34 λεπτά	1200 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΜΕ ΚΑΠΠΑΡΗ	3	45 λεπτά	800 γρ.	Ταψί στο γκριλ

Μενού με ψάρι 5

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Επιδόρπιο	ΤΑΡΤΑ ΑΝΑΝΑ	1	22 λεπτά	300 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
Ορεκτικό	ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ	6	29 λεπτά	500 γρ.	Ταψί στο γκριλ
1ο πιάτο	ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	4	32 λεπτά	1100 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΜΕ ΑΡΑΚΑ	3	40 λεπτά	900 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου

Μενού με ψάρι 6

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΥ	6	21 λεπτά	600 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
1ο πιάτο	ΛΑΖΑΝΙΑ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΚΑΙ ΑΡΑΚΑ	4	38 λεπτά	1300 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΧΡΙΣΤΟΨΑΡΟ	3	42 λεπτά	1100 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΚΕΪΚ ΛΕΜΟΝΙΟΥ	1	48 λεπτά	800 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου

Μενού με ψάρι 7

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΑΓΡΙΟΡΝΙΘΑ	6	14 λεπτά	400 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
2ο πιάτο	ΓΕΜΙΣΤΟΣ ΣΟΛΩΜΟΣ	3	22 λεπτά	800 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΤΑΡΤΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ	1	36 λεπτά	700 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
1ο πιάτο	ΡΥΖΙ, ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΙ ΜΥΔΙΑ	4	42 λεπτά	1400 γρ.	Ταψί στο γκριλ

Μενού με ψάρι 8

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΧΤΕΝΙΑ ΜΕ ΠΡΑΣΟ	6	24 λεπτά	550 γρ.	Ταψί στο γκριλ
1ο πιάτο	ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	4	28 λεπτά	750 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΣΚΟΡΠΙΝΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ	2	34 λεπτά	700 γρ. ανά 2 τμχ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
Επιδόρπιο	ΤΑΡΤΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ	1	34 λεπτά	600 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου

Πλήρες μενού με ψάρι - χαμηλή ενέργεια**Μενού με ψάρι 1 - χαμηλή ενέργεια**

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΞΙΦΙΑ	6	42 λεπτά	600 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
1ο πιάτο	ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΡΑΝΤΙΤΣΙΟ ΚΑΙ ΓΑΡΙΔΕΣ	4	50 λεπτά	1200 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΤΑΡΤΑ ΑΧΛΑΔΙΟΥ	1	52 λεπτά	950 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
2ο πιάτο	ΛΑΒΡΑΚΙ ΣΤΟ ΑΛΟΥΜΙΝΟΧΑΡΤΟ	2	65 λεπτά	800 γρ.	Ταψί στο γκριλ

Μενού με ψάρι 2 - χαμηλή ενέργεια

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Επιδόρπιο	ΚΕΪΚ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ	1	50 λεπτά	890 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
Ορεκτικό	ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΣΟΛΩΜΟ	6	53 λεπτά	1200 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
1ο πιάτο	ΨΑΡΟΠΙΤΑ	4	57 λεπτά	1200 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΣΤΟ ΑΛΟΥΜΙΝΟΧΑΡΤΟ	2	59 λεπτά	800 γρ.	Ταψί στο γκριλ

Μενού με ψάρι 3 - χαμηλή ενέργεια

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΑΝΤΖΟΥΓΙΕΣ	6	48 λεπτά	400 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
2ο πιάτο	ΦΙΛΕΤΟ ΓΛΩΣΣΑΣ ΣΕ ΡΟΛΟ	2	48 λεπτά	600 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΚΕΪΚ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ	1	54 λεπτά	680 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
1ο πιάτο	ΤΕΜΠΑΛ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΒΕΡΜΙΤΣΕΛΙ	4	57 λεπτά	1300 γρ.	Ταψί στο γκριλ

Μενού με ψάρι 4 - χαμηλή ενέργεια

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΜΕ ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ	6	45 λεπτά	900 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
Επιδόρπιο	ΚΕΪΚ ΜΕ ΜΕΛΙ	1	48 λεπτά	800 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
1ο πιάτο	ΨΗΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΣΤΗ ΛΑΔΟΚΟΛΛΑ	4	59 λεπτά	1200 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΜΕ ΚΑΠΠΑΡΗ	3	62 λεπτά	800 γρ.	Ταψί στο γκριλ

Μενού με ψάρι 5 - χαμηλή ενέργεια

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Επιδόρπιο Ορεκτικό	ΤΑΡΤΑ ΑΝΑΝΑ	1	32 λεπτά	300 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
Ορεκτικό	ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ	6	48 λεπτά	500 γρ.	Ταψί στο γκριλ
1ο πιάτο	ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	4	54 λεπτά	1100 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΜΕ ΑΡΑΚΑ	3	62 λεπτά	900 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου

Μενού με ψάρι 6 - χαμηλή ενέργεια

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΥ	6	39 λεπτά	600 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
1ο πιάτο	ΛΑΖΑΝΙΑ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΚΑΙ ΑΡΑΚΑ	4	54 λεπτά	1300 γρ.	Ταψί στο γκριλ
2ο πιάτο	ΧΡΙΣΤΟΦΑΡΟ	3	54 λεπτά	1100 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΚΕΪΚ ΛΕΜΟΝΙΟΥ	1	54 λεπτά	800 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου

Μενού με ψάρι 7 - χαμηλή ενέργεια

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΑΓΡΙΟΡΝΙΘΑ	6	32 λεπτά	400 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
2ο πιάτο	ΓΕΜΙΣΤΟΣ ΣΟΛΩΜΟΣ	3	35 λεπτά	800 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΤΑΡΤΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ	1	53 λεπτά	700 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
1ο πιάτο	ΡΥΖΙ, ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΙ ΜΥΔΙΑ	4	58 λεπτά	1400 γρ.	Ταψί στο γκριλ

Μενού με ψάρι 8 - χαμηλή ενέργεια

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
Ορεκτικό	ΧΤΕΝΙΑ ΜΕ ΠΡΑΣΟ	6	45 λεπτά	550 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
1ο πιάτο	ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	4	50 λεπτά	750 γρ.	Ταψί στο γκριλ
Επιδόρπιο	ΤΑΡΤΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ	1	50 λεπτά	600 γρ.	Ταψί σε εμαγιέ γάστρα φούρνου
2ο πιάτο	ΣΚΟΡΠΙΝΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ	2	59 λεπτά	700 γρ. ανά 2 τμχ.	Ταψί στο γκριλ

Πλήρες μενού με 4 Πίτσες και Ψωμί

Μενού με 4 πίτσες

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
1	ΠΙΤΣΑ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ	6	21 λεπτά	600 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
2	ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΜΠΕΪΚΟΝ ΚΑΙ ΕΛΙΕΣ	4	25 λεπτά	600 γρ.	στο γκριλ
3	ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΤΟΝΟ ΚΑΙ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	3	25 λεπτά	600 γρ.	στο γκριλ
4	ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	1	25 λεπτά	600 γρ.	Εμαγιέ γάστρα φούρνου

Μενού με ψωμί

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
1	ΨΩΜΙ / ΠΙΤΣΑ	6	25 λεπτά	500 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
2	ΨΩΜΙ / ΠΙΤΣΑ	4	27 λεπτά	500 γρ.	στο γκριλ
3	ΨΩΜΙ / ΠΙΤΣΑ	2	27 λεπτά	500 γρ.	στο γκριλ
4	ΨΩΜΙ / ΠΙΤΣΑ	1	27 λεπτά	500 γρ.	Εμαγιέ γάστρα φούρνου

Πλήρες μενού με 4 Πίτσες και Ψωμί - χαμηλή ενέργεια

Μενού με 4 πίτσες

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
1	ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΜΑΥΡΕΣ ΕΛΙΕΣ	6	33 λεπτά	600 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
2	ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	1	33 λεπτά	600 γρ.	Εμαγιέ γάστρα φούρνου
3	ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	3	42 λεπτά	600 γρ.	στο γκριλ
4	ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΤΟΝΟ ΚΑΙ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	4	42 λεπτά	600 γρ.	στο γκριλ

Μενού με ψωμί

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
1	ΨΩΜΙ / ΠΙΤΣΑ	1	49 λεπτά	500 γρ.	Εμαγιέ γάστρα φούρνου
2	ΨΩΜΙ / ΠΙΤΣΑ	2	49 λεπτά	500 γρ.	στο γκριλ
3	ΨΩΜΙ / ΠΙΤΣΑ	4	53 λεπτά	500 γρ.	στο γκριλ
4	ΨΩΜΙ / ΠΙΤΣΑ	6	55 λεπτά	500 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου

Μενού Wellness

Φαγητό	Συνταγές	Θέση σχάρας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος	Βάρος (συνταγή)	Αξεσουάρ Franke προς χρήση
1	ΑΡΝΙΣΙΟ/ΧΟΙΡΙΝΟ/ΠΡΟΒΕΙΟ	3	194 λεπτά	1550 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
3	ΨΑΡΙ	3	92 λεπτά	1100 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
2	ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ	3	138 λεπτά	600 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου
4	ΜΟΣΧΑΡΙ	3	-	-	Εμαγιέ ταψί φούρνου
5	ΛΑΧΑΝΙΚΑ	3	75 λεπτά	900 γρ.	Εμαγιέ ταψί φούρνου

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

Πριν πραγματοποιήσετε καθαρισμό και συντήρηση:

- ▷ Διαβάστε τις γενικές πληροφορίες ασφάλειας σχετικά με τον καθαρισμό στην ενότητα «Πληροφορίες ασφάλειας».
- ▷ Απενεργοποιήστε το φούρνο.
 - Ανάλογα με τον τρόπο εγκατάστασης του φούρνου: Αφαιρέστε το βύσμα ή αποσυνδέστε το φούρνο από το ρεύμα από το διακόπτη της κεντρικής παροχής ισχύος, π.χ. κατεβάστε την ασφάλεια του ηλεκτρικού πίνακα.

Γενικές συμβουλές

Κηλίδες στο δάπεδο του φούρνου από διάφορα προϊόντα μαγειρέματος (σάλτσες, ζάχαρη, πρωτεΐνες και λίπη) δημιουργούνται πάντα από πιτσιλιές και παφλασμούς. Οι παφλασμοί συμβαίνουν κατά το μαγείρεμα και είναι συνήθως το αποτέλεσμα πολύ υψηλών θερμοκρασιών. Το πιτσιλισμα συμβαίνει όταν χρησιμοποιούμε πολύ μικρά μαγειρικά σκεύη, ή εξαιτίας μιας λανθασμένης εκτίμησης αύξησης του φαγητού σε όγκο κατά το μαγείρεμα. Αυτά τα ζητήματα μπορούν να αποφεύγονται χρησιμοποιώντας βαθιά σκεύη ή τα εμαγιέ ταψιά που παρέχονται με το φούρνο.

Τα μέρη του φούρνου από ανοξείδωτο χάλυβα και σμάλτο θα παραμείνουν σαν καινούργια αν καθαρίζονται τακτικά με νερό ή ειδικά απορρυπαντικά.

- ▷ Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος πριν ξεκινήσετε το καθάρισμα.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε ατμοσυστήματα ή πλυστικά μηχανήματα υψηλής πίεσης.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε τραχιά λειαντικά μέσα ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τα γυάλινα μέρη της πόρτας του φούρνου, καθώς θα μπορούσαν να γδάρουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν τη θραύση του τζαμιού.
- ▷ Ποτέ μην χρησιμοποιείτε σφουγγαράκια για τρίψιμο, ασαλόσυρμα, υδροχλωρικό οξύ ή άλλα προϊόντα που θα μπορούσαν να γρατζουνίσουν ή να σημαδέψουν την επιφάνεια.
- ▷ Χρησιμοποιείτε μόνο ζεστό νερό και μη δραστικά απορρυπαντικά όταν καθαρίζετε τις επιφάνειες από σμάλτο και το θάλαμο του φούρνου.
- ▷ Χρησιμοποιήστε ένα καθαριστικό για τζάμια με εμπορικό σήμα για τα κρύσταλλα.

Καθαρισμός του θαλάμου του φούρνου

Είναι ευκολότερο να αφαιρέσετε τις κηλίδες όταν ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός και ενώ οι κηλίδες είναι ακόμα φρέσκες.

- ▷ Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος έχει κρυώσει αρκετά για να αποφύγετε τα εγκαύματα.
- ▶ Καθαρίστε τις επιφάνειες από σμάλτο και το θάλαμο του φούρνου με ζεστό νερό και μη δραστικά απορρυπαντικά.

- ▶ Σκουπίστε καλά όλα τα μέρη του φούρνου μετά το καθάρισμα.

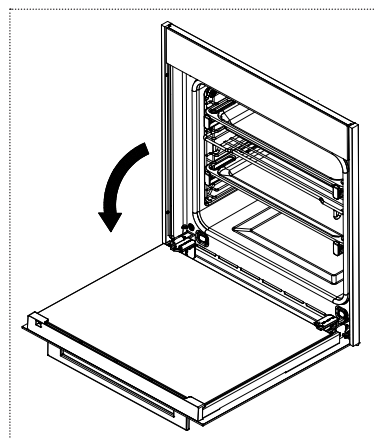
Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου

- ▷ Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος πριν ξεκινήσετε το καθάρισμα.

Προς διευκόλυνση του καθαρισμού του φούρνου, η πόρτα μπορεί να αφαιρεθεί (βλέπε ενότητα «Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου»).

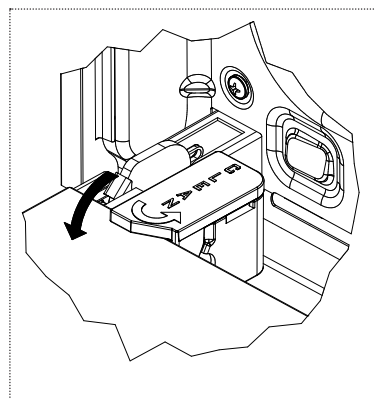
Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

- ▶ Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.



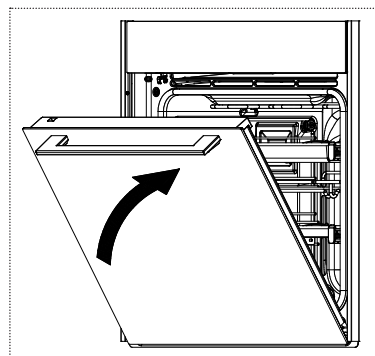
Οι μεντεσέδες είναι εξοπλισμένοι με δύο κινητούς μοχλούς ασφάλισης.

- ▶ Για να απελευθερώσετε τους μεντεσέδες, σηκώστε τους μοχλούς και κρατήστε την πόρτα από τα πλαϊνά κοντά στους μεντεσέδες.
- ▶ Στρέψτε τα δύο άγκιστρα αναστολής προς τα κάτω.

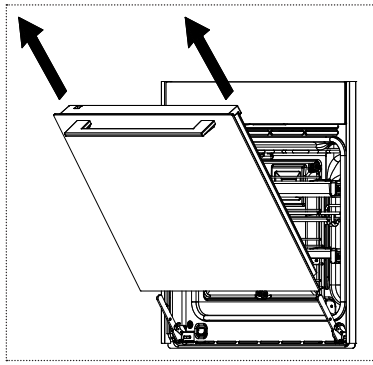


- ▶ Βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα αναστολής είναι πλήρως στραμμένα προς τα κάτω.

- ▶ Κλείστε την πόρτα μέχρι τη μέση.



- ▶ Τραβήξτε την πόρτα προς τα έξω.



Τοποθέτηση της πόρτας του φούρνου

Μετά τον καθαρισμό, η πόρτα του φούρνου πρέπει να επανατοποθετηθεί.

- ▶ Τοποθετήστε τους μεντεσέδες στις υποδοχές τους.
- ▶ Στρέψτε τα δύο άγκιστρα αναστολής (που χρησιμοποιούνται ως σύνδεσμοι των μεντεσέδων) προς τα πάνω.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Ζημιά στο φούρνο εξαιτίας εσφαλμένου χειρισμού!

- ▷ Ποτέ μην προσπαθείτε να κλείσετε την πόρτα όταν ο ένας ή και οι δύο αναστολείς είναι μερικώς ή πλήρως ανοιχτοί.
- ▶ Κλείστε την πόρτα του φούρνου.

Καθαρισμός των κρυστάλλων της πόρτας του φούρνου

Η πόρτα του φούρνου και τα κρύσταλλα μπορούν να αφαιρεθούν για να διευκολύνουν το καθάρισμα των κρυστάλλων.

Η πόρτα του φούρνου έχει 3 κρύσταλλα:

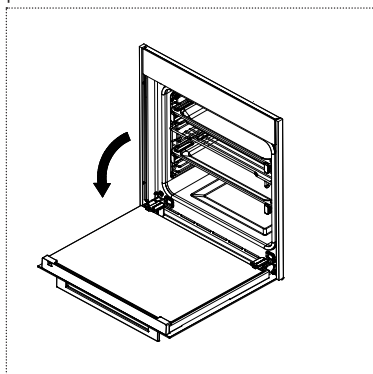
- το εσωτερικό κρύσταλλο (κοντά στην κοιλότητα)
- το ενδιάμεσο κρύσταλλο (μέσα στην πόρτα του φούρνου)
- το εξωτερικό κρύσταλλο

Το εσωτερικό και το ενδιάμεσο κρύσταλλο μπορούν να αφαιρεθούν για σκοπούς καθαρισμού.

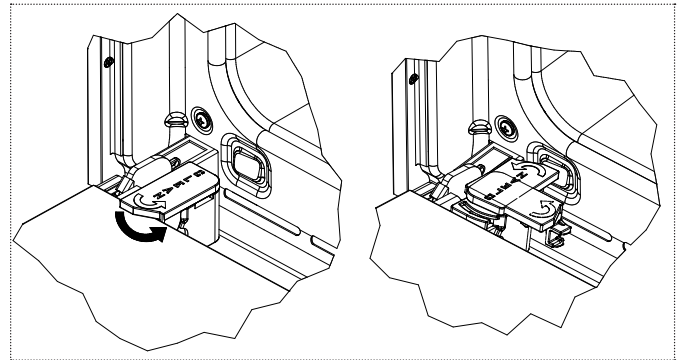
Η εσωτερική όψη του εξωτερικού κρυστάλλου μπορεί να καθαριστεί όταν αφαιρεθούν το εσωτερικό και το ενδιάμεσο κρύσταλλο.

Αφαίρεση και καθαρισμός του εσωτερικού κρυστάλλου της πόρτας του φούρνου

- ▷ Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος πριν ξεκινήσετε το καθάρισμα.
- ▶ Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.



- ▶ Περιστρέψτε τους δύο μαύρους αναστολείς 180 μοίρες (με τη λέξη **ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ** στο κάτω μέρος της πόρτας), έτσι ώστε να χωράνε στις υποδοχές τους στο φούρνο.



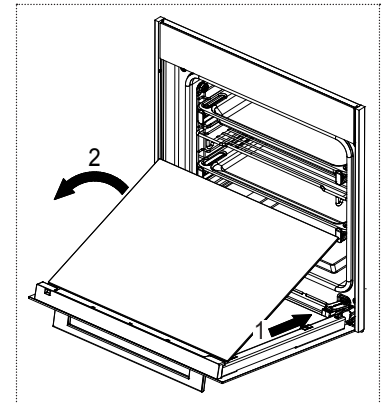
- Βεβαιωθείτε ότι έχετε περιστρέψει τους μαύρους αναστολείς πλήρως.
 - Οι αναστολείς κλειδώνουν στη θέση τους.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Ζημιά στο φούρνο εξαιτίας εσφαλμένου χειρισμού!

Αν οι αναστολείς δεν περιστραφούν πλήρως, η αφαίρεση του κρυστάλλου θα προκαλέσει το άμεσο κλείσιμο της πόρτας του φούρνου.

- ▷ Ποτέ μην προσπαθείτε να κλείσετε την πόρτα όταν ο ένας ή και οι δύο αναστολείς έχουν μερικώς ή πλήρως απελευθερώσει το κρύσταλλο.

- ▶ Σπρώξτε προσεκτικά το εσωτερικό κρύσταλλο (1) προς το φούρνο. Έπειτα σηκώστε το εσωτερικό κρύσταλλο (2).
 - Οι δύο μαύροι αναστολείς θα εμποδίσουν την πόρτα να κλείσει.



- ▶ Καθαρίστε το εσωτερικό κρύσταλλο.

Αφαίρεση και καθαρισμός του ενδιάμεσου κρυστάλλου της πόρτας του φούρνου

Αφού αφαιρέσετε το εσωτερικό κρύσταλλο, μπορεί να αφαιρεθεί το ενδιάμεσο κρύσταλλο.

- ▶ Σηκώστε προσεκτικά το ενδιάμεσο κρύσταλλο κι από τις δύο πλευρές, αφαιρώντας το από το λάστιχο.
- ▶ Καθαρίστε το ενδιάμεσο κρύσταλλο.

Αφαίρεση και καθαρισμός του εξαρτήματος με τις θυρίδες αερισμού για τα κρύσταλλα

Για ακόμα πιο σχολαστικό καθάρισμα, μπορείτε να αφαιρέσετε το εξάρτημα με τις θυρίδες αερισμού στην πόρτα του φούρνου. Το εξάρτημα είναι βιδωμένο στη θέση του με δύο βίδες, μία πάνω δεξιά και μία πάνω αριστερά στην εσωτερική όψη της πόρτας του φούρνου. Είναι δυνατό να αφαιρέσετε αυτό το τμήμα μόνο όταν έχετε αφαιρέσει το εσωτερικό κρύσταλλο.

- ▶ Ξεβιδώστε τις βίδες πάνω δεξιά και πάνω αριστερά στην πόρτα του φούρνου.
- ▶ Αφαιρέστε το εξάρτημα με τις θυρίδες αερισμού.
- ▶ Καθαρίστε το εξάρτημα με τις θυρίδες αερισμού.

Τοποθέτηση των κρυστάλλων

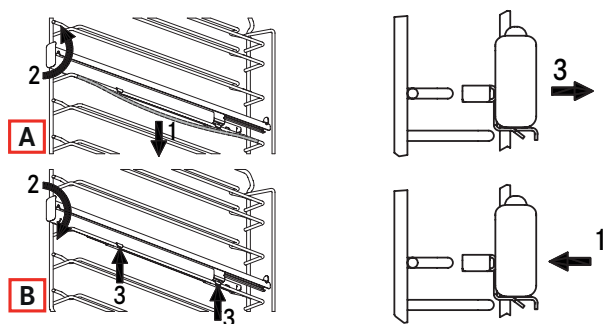
Η σωστή θέση των τοποθετημένων κρυστάλλων ενδείκνυται από τη φράση **ΨΗΜΕΝΟ ΓΥΑΛΙ** που πρέπει να διαβάζεται καθαρά.

- ▶ Αν έχει αφαιρεθεί, επανατοποθετήστε το εξάρτημα με τις θυρίδες αερισμού στη θέση του.
- ▶ Αν έχει αφαιρεθεί, επανατοποθετήστε το ενδιάμεσο κρύσταλλο στη θέση του μέσα στο λάστιχο.
- ▶ Τοποθετήστε το εσωτερικό κρύσταλλο στη θέση του.
- ▶ Περιστρέψτε τους δύο αναστολείς που στηρίζουν το κρύσταλλο στην αρχική τους θέση.
- ▶ Κλείστε την πόρτα του φούρνου.

Καθαρισμός των πλαισίων στήριξης και των τηλεσκοπικών οδηγών

Για να καθαρίσετε τα πλαίσια στήριξης και τους τηλεσκοπικούς οδηγούς πιο σχολαστικά, μπορείτε να τους αφαιρέσετε από το φούρνο.

Αφαιρέστε τους τηλεσκοπικούς οδηγούς



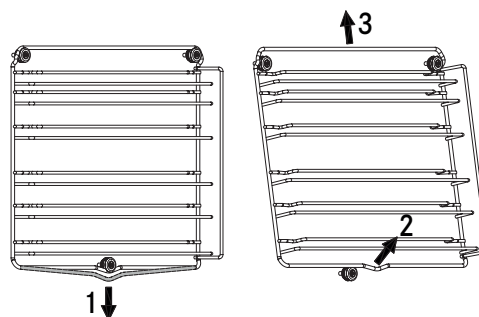
Εικόνα A

- ▶ Με τον τηλεσκοπικό οδηγό σε κλειστή θέση, πιέστε δυνατά προς τα κάτω (1) στο κέντρο της μεταλλικής σχάρας, όπου βρίσκεται η κάτω πλευρά των αγκιστρών οδηγού.
- ▶ Γυρίστε αριστερόστροφα τον οδηγό (2) και αφαιρέστε τον από το δάπεδο της σχάρας (3).

Εικόνα B

- ▶ Με τον τηλεσκοπικό οδηγό σε ανοιχτή θέση, μετακινήστε προς τα εμπρός την μεταλλική σχάρα (1).
- ▶ Γυρίστε δεξιόστροφα τον οδηγό (2) και αγκιστρώστε τον στο κάτω ράφι (3) πιέζοντας προς τα κάτω τα δύο άγκιστρα ώσπου να ακούσετε ένα κλικ.
- ▶ Σηκώστε τον τηλεσκοπικό οδηγό (3) ενώ τραβάτε προς τα έξω (2) προς την άλλη πλευρά του φούρνου.
- ▶ Αφαιρέστε τους τηλεσκοπικούς οδηγούς.

Αφαίρεση των πλαισίων στήριξης

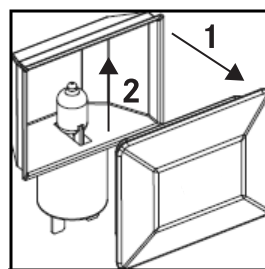


- ▶ Λυγίστε προς τα κάτω το εξάρτημα που συνδέεται στην αύλακα και αφαιρέστε το από την εσοχή.
- ▶ Σπρώξτε το πλαίσιο στήριξης προς τα πάνω και αφαιρέστε το από τα δύο πάνω άγκιστρα.

Καθαρισμός

- ▶ Καθαρίστε τα πλαίσια στήριξης και τους τηλεσκοπικούς οδηγούς.
- ▶ Μετά το καθάρισμα, κρατήστε σε κλίση τα πλαίσια στήριξης και εισαγάγετέ τα στους αντίστοιχους οδηγούς στο πάνω μέρος.
- ▶ Λυγίστε προς τα πάνω το εξάρτημα που συνδέεται στην αύλακα και εισαγάγετέ το στην εσοχή.
- ▶ Εισαγάγετε τους τηλεσκοπικούς οδηγούς.

Αντικατάσταση της λάμπας του φούρνου



Οι φούρνοι της Franke είναι εξοπλισμένοι με δύο λάμπες. Η λάμπα αντικατάστασης πρέπει να πληροί τις ακόλουθες τεχνικές προδιαγραφές:

- Αντίσταση στη θερμοκρασία: 300 °C
- Τάση: 220-240 V, 50/60 Hz
- Ισχύς: 40 W
- Σύνδεση: G9

Προσοχή! Ζημιά στη λάμπα εξαιτίας εσφαλμένου χειρισμού!

- ▶ Αποφύγετε να αγγίζετε τις λάμπες με γυμνά χέρια.
- ▶ Χρησιμοποιήστε ένα πανί ή χαρτί κουζίνας.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Πιθανότητα ηλεκτροπληξίας!

- ▶ Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Ηλεκτροπληξία εξαιτίας εσφαλμένου χειρισμού!

- ▷ Απενεργοποιήστε το φούρνο.
 - Ανάλογα με τον τρόπο εγκατάστασης του φούρνου: Αφαιρέστε το βύσμα ή αποσυνδέστε το φούρνο από το ρεύμα από το διακόπτη της κεντρικής παροχής ισχύος, π.χ. κατεβάστε την ασφάλεια του ηλεκτρικού πίνακα.

- ▶ Αφαιρέστε προσεκτικά το γυάλινο κάλυμμα με τη βοήθεια ενός ίσιου κατασαβιδιού.
- ▶ Αφαιρέστε τη λάμπα από τη βάση της.
- ▶ Αντικαταστήστε τη λάμπα.
- ▶ Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.


ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΗ

- ▷ Βεβαιωθείτε ότι η συντήρηση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα πραγματοποιείται μόνο από τον κατασκευαστή ή την εξυπηρέτηση πελατών.
- ▷ Βεβαιωθείτε ότι τα φθαρμένα καλώδια αντικαθίστανται μόνο από τον κατασκευαστή ή την εξυπηρέτηση πελατών.
- ▶ Όταν επικοινωνείτε με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, παρακαλούμε να παρέχετε τις ακόλουθες πληροφορίες:
 - είδος σφάλματος
 - μοντέλο συσκευής (Art.)
 - σειριακό αριθμό (S.N.)

Αυτές οι πληροφορίες βρίσκονται στην πινακίδα αναγνώρισης.

Έκδοση λογισμικού

Αυτή η επιλογή περιέχει χρήσιμες τεχνικές πληροφορίες για την εξυπηρέτηση πελατών σε περίπτωση παρεμβολής του ηλεκτρονικού ελέγχου.

- ▶ Πιέστε το .
 - Εμφανίζεται το μενού **ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ** με πολλαπλές επιλογές.
- ▶ **ΠΙΕΣΤΕ ΕΚΔΟΣΗ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟΥ.**
 - Εμφανίζονται οι πληροφορίες του λογισμικού.

Επίδειξη

Η επιλογή μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο από τεχνικούς του σέρβις.

Η επιλογή επιτρέπει την πλοήγηση στις λειτουργίες της οθόνης χωρίς ενεργοποίηση των θερμαντικών στοιχείων. Είναι χρήσιμη σε καταστάσεις όπως επιδείξεις και παρουσιάσεις προϊόντων.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ



Το σύμβολο στο προϊόν ή τη συσκευασία υποδεικνύει ότι η συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται στα οικιακά απόβλητα.

Απορρίπτοντας τη συσκευή με σωστό τρόπο, βοηθάτε στην αποφυγή επικίνδυνων επιπτώσεων στο περιβάλλον και την υγεία.

Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση της συσκευής διατίθενται από την αρμόδια αρχή, την τοπική υπηρεσία διαχείρισης απορριμμάτων ή τον προμηθευτή της συσκευής.

- ▷ Απορρίψτε τη συσκευή, η οποία πρέπει να απορριφθεί, σε συγκεκριμένο σημείο συλλογής απορριμμάτων για ηλεκτρονικές και ηλεκτρικές συσκευές.

Σε συμμόρφωση με την Οδηγία 2012/19/ΕΕ, σχετικά με τη μείωση των επικίνδυνων ουσιών που χρησιμοποιούνται σε ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό και τη διαχείριση αποβλήτων.

Το σύμβολο διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων με ρόδες στη συσκευή υποδεικνύει ότι στο τέλος της διάρκειας ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορριφθεί σαν οικιακό απόβλητο.

Συνεπώς, όταν η συσκευή φθάσει το τέλος της διάρκειας ζωής της, ο χρήστης οφείλει να τη μεταφέρει σε κέντρο ανακύκλωσης κατάλληλο για ηλεκτρονικά και ηλεκτροτεχνικά απόβλητα, ή να την επιστρέψει στον προμηθευτή όταν αγοράσει μια παρόμοια νέα συσκευή.

Η ενδεδειγμένη χωριστή συλλογή συσκευών για επακόλουθη ανακύκλωση, επεξεργασία και φιλική προς το περιβάλλον απόρριψη βοηθά στην αποφυγή ενός δυνητικά αρνητικού αντίκτυπου στο περιβάλλον και την υγεία, ενώ διευκολύνει την ανακύκλωση υλικών που χρησιμοποιούνται στην κατασκευή συσκευών.

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

- ▶ Ανατρέξτε στη διεύθυνση επικοινωνίας για τη χώρα σας στην τελευταία σελίδα ή στην ιστοσελίδα μας: www.franke.com

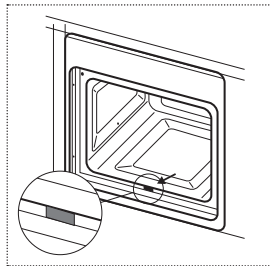
ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ

Αναγνώριση προϊόντος

Τύπος: OE-9D

Μοντέλο: CR 913 M BK DCT TFT

- ▶ Ανατρέξτε στην πινακίδα στοιχείων που βρίσκεται στο προϊόν.



Η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τις παρακάτω οδηγίες ΕΚ:

- 2006/95/ΕΚ (Χαμηλή τάση)
- 2004/108 ΕΟΚ (Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα)

Η κλάση ενεργειακής απόδοσης (σύμφωνα με τους 2009/60350-50304/ΕΝ) καθορίζεται από τους τρόπους λειτουργίας: Εξοικονόμηση ενέργειας και στατική της συσκευής.

Για υπολογισμό του όγκου, αν υπάρχει, αφαιρέστε το εσωτερικό του οδηγού σύρματος (σύμφωνα με τους κανονισμούς 2009/60350-50304/ΕΝ).

Παράμετρος	Τιμή
Διαστάσεις λειτουργίας του φούρνου (mm)	480 x 370 x 405 (Π x Υ x Β)
Τάση παροχής ισχύος και συχνότητα	220-240 V, 50/60 Hz
Συνολική ονομαστική ισχύς και ονομαστική τιμή πτώσης ασφάλειας	2900 W, 16 A
Τιμές ισχύος και θερμαντικών μονάδων	
Κινητήρας ακτινικής ροής	27 ... 40 W
Ενδεικτική λυχνία	40 W (2x)
Ανεμιστήρας εφαπτόμενης ροής	15 ... 35 W
Οροφή	520 W / 124 V
Δάπεδο	1250 W
Γκριλ	2100 W
Θερμαντικά στοιχεία DCT	2650 W

Παράμετρος	Σύμβολο	Τιμή	Μονάδα μέτρησης
Ταυτότητα μοντέλου	FS-CR	913-982 DCT	
Τύπος φούρνου		εντοιχιζόμενος	
Βάρος συσκευής	M	41	kg
Αριθμός κοιλοτήτων		1	
Πηγή θερμότητας της κάθε κοιλότητας		ηλεκτρική	
Όγκος της κάθε κοιλότητας	V	74	λίτρα
Κατανάλωση ενέργειας που απαιτείται για να ζεστάνει ένα κανονικό φορτίο σε κοιλότητα ηλεκτρικού φούρνου κατά τη διάρκεια ενός κύκλου λειτουργίας με συναγωγή για κάθε κοιλότητα	EK ηλεκτρικό πεδίο κοιλότητας	1,12	kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας που απαιτείται για να ζεστάνει ένα κανονικό φορτίο σε κοιλότητα ηλεκτρικού φούρνου κατά τη διάρκεια ενός κύκλου λειτουργίας βεβαιωμένης κυκλοφορίας για κάθε κοιλότητα	EK ηλεκτρικό πεδίο κοιλότητας	0,53	kWh/κύκλο
Αναλογία αποτελεσματικότητας ενέργειας για κάθε κοιλότητα	Κοιλότητα EEI	61	

Ο κατασκευαστής συνεχώς παρέχει αναβαθμίσεις του προϊόντος. Για το λόγο αυτό, το κείμενο και οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο μπορεί να αλλάξουν χωρίς ειδοποίηση.

Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα τεχνικά δεδομένα διατίθενται στην ιστοσελίδα: www.franke.com

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	137
Об этой инструкции	138
Назначение прибора	138
Информация о безопасности	138
Надлежащая установка и размещение	139
Надлежащее использование	139
Техническое обслуживание и очистка	140
Ремонт	140
Вывод из эксплуатации	140
Информация об энергосбережении	140
Обзор	141
Духовой шкаф	141
Панель управления	142
Значки меню на дисплее	142
Первое включение	145
Настройка дисплея	145
Эксплуатация	145
Готовка в ручном режиме	145
Готовка в автоматическом режиме	146
Готовка в режиме эко-приготовления	147
Приготовление в режиме оздоровления	148
Планирование времени завершения готовки	148
Настройка таймера	148
Использование щупа готовности мяса	149
Соединение	149
Программы ручной готовки	150
Таблица приготовления блюд	152
Тестирование приготовления блюд	154

Программы полного меню	156
Полное меню мясных блюд	156
Полное меню мясных блюд (низкое энергопотребление)	158
Полное меню рыбных блюд	160
Полное меню рыбных блюд (низкое энергопотребление)	163
Полное меню из 4 пицц и хлеба	165
Полное меню из 4 пицц и хлеба (низкое энергопотребление)	166
Меню оздоровления	166
Очистка и уход	167
Общие рекомендации	167
Очистка камеры духового шкафа	167
Очистка дверцы духового шкафа	167
Снятие дверцы духового шкафа	167
Установка дверцы духового шкафа	168
Очистка стеклянных панелей дверцы духового шкафа	168
Очистка боковых каркасов и выдвижных направляющих	169
Замена лампы духового шкафа	169
Техническое обслуживание и ремонт	170
Утилизация	170
Центр обслуживания клиентов	171
Технические данные	171

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый клиент!

Благодарим за то, что выбрали Crystal.

Перед использованием духового шкафа внимательно прочитайте указания и советы, описанные в этой инструкции. Это позволит вам использовать духовой шкаф наилучшим образом в течение долгих лет и избежать неполадок.

Сохраните эти инструкции для дальнейшего использования.

Crystal – это духовой шкаф нового поколения, разработанный с акцентом на профессиональной готовке в домашних условиях.

К уже зарекомендовавшей себя технологии Dynamic Cooking Technology (DCT) добавлен HD-дисплей, позволяющий программировать, планировать и контролировать каждый процесс готовки простым прикосновением.

С духовым шкафом Crystal у вас есть выбор:

готовить блюда традиционным способом с высокотехнологичными функциями духового шкафа или использовать предустановленные рецепты и полные меню, которые помогут каждый день готовить полезные блюда быстрее и проще.

Можно выбирать из следующих параметров:

MANUAL (Ручной): готовка в ручном режиме с выставлением необходимых параметров системы, температуры и продолжительности.

AUTO (Автоматический): готовка в автоматическом режиме с применением разнообразных готовых рецептов и полных меню.

ECO COOKING (Эко-приготовление): готовка в автоматическом или экологичном режиме с применением разнообразных готовых рецептов и полных меню.

WELLNESS (Оздоровление): готовка здоровой пищи полностью естественным способом с использованием малого количества жира.

Привлекательный и технологически совершенный духовой шкаф, в котором идеально сочетаются изящный дизайн и высокая производительность. Элегантный духовой шкаф Crystal украсит любую кухню и будет безотказно работать долгие годы благодаря высококачественным материалам и вниманию к каждой детали, которые отличают всю продукцию Franke.

ОБ ЭТОЙ ИНСТРУКЦИИ

Эта инструкция по эксплуатации применима к нескольким моделям прибора. Некоторые описанные особенности и функции могут быть недоступными для конкретной модели.

Компания Franke сохраняет за собой право на внесение изменений в изделие без предварительного уведомления. Вся приведенная здесь информация действительна на момент выпуска документа.

- ▶ Внимательно прочтите эту инструкцию, прежде чем пользоваться прибором.
- ▶ Сохраните инструкцию.
- ▶ Используйте прибор, описанный в данной инструкции, исключительно по его назначению.

Символ	ЗНАЧЕНИЕ
	Символ предупреждения. Предупреждение о рисках получения травм.
▷	Действия, которые указываются в примечаниях по безопасности и предупреждениях и позволяют избежать травм и повреждений.
▶	Шаг действия. Указывает на действие, которое необходимо выполнить.
■	Результат. Результат одного или нескольких шагов действий.
✓	Предварительное условие, которое должно обеспечиваться перед выполнением текущего действия.



Символ предупреждения. Предупреждение о рисках получения травм.



Действия, которые указываются в примечаниях по безопасности и предупреждениях и позволяют избежать травм и повреждений.



Шаг действия. Указывает на действие, которое необходимо выполнить.



Результат. Результат одного или нескольких шагов действий.



Предварительное условие, которое должно обеспечиваться перед выполнением текущего действия.

НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Этот духовой шкаф предназначен исключительно для бытового, непрофессионального использования.

Он разработан, чтобы обеспечивать профессиональные функции в домашних условиях.

Это в высшей степени универсальный прибор, позволяющий легко и безопасно выбирать различные методы готовки.

ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

- ▷ Прежде чем использовать духовой шкаф, внимательно прочитайте эту инструкцию по эксплуатации и информацию о безопасности.
- ▷ Сохраните эту инструкцию для дальнейшего использования.

Производитель не несет ответственности за возможные повреждения, которые могут возникнуть в результате неправильной установки, а также ненадлежащего или нерационального использования прибора.

Электрическая безопасность духового шкафа гарантирована только при его надлежащем заземлении в соответствии с действующими требованиями.

Чтобы обеспечить безопасную и эффективную работу этого электрического прибора:

- ▷ Обращайтесь только в авторизованные сервисные центры.
- ▷ Не модифицируйте функции прибора.



Дети в возрасте 8 лет и старше, люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также люди без достаточного опыта или знаний могут использовать или очищать прибор исключительно под руководством и надзором лица, ответственного за их безопасность.

Детям младше 8 лет запрещается использовать или очищать прибор даже под надзором.

Данный прибор – не игрушка!

- ▷ Не подпускайте детей к прибору или упаковочным материалам.
- ▷ Не оставляйте детей рядом с прибором без присмотра.
- ▷ Не разрешайте детям играть с прибором.
- ▷ Не разрешайте детям прикасаться к прибору или его элементам управления во время и сразу после его использования.

Надлежащая установка и размещение

Ниже приводится порядок присоединения духового шкафа к электросети неразъемным способом.

- ▷ Прибор должен быть установлен представителем сервисного центра, электриком или обученным специалистом, обладающим необходимыми знаниями и образованием.
- ▷ Прибор необходимо установить таким образом, чтобы его можно было отключить от электросети. Расстояние между контактами должно быть достаточным для полного отключения от сети в случае перенапряжения категории III.
- ▷ Прибор нужно подключить непосредственно к розетке электросети.
 - Для подключения прибора запрещается использовать адаптеры, многорозеточные переходники и удлинители.
- ▷ Запрещается подвергать прибор воздействию атмосферных явлений (дождя, солнца).

Надлежащее использование

- ▷ Используйте духовой шкаф исключительно для приготовления пищи.
- ▷ Помещая или вынимая посуду из духового шкафа, используйте кухонные рукавицы.
- ▷ При использовании других кухонных приборов вместе с духовым шкафом придерживайтесь инструкций к ним.
- ▷ Не кладите электрические кабели других приборов на горячие части духового шкафа.
- ▷ Не храните никакие предметы в камере духового шкафа.
- ▷ Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости рядом с духовым шкафом.
- ▷ Разрешается использовать только рекомендованные для этого духового шкафа термощупы.

Существует риск перегрева и неправильного функционирования духового шкафа в случае блокировки вентиляции!

- ▷ Запрещается покрывать внутренние поверхности стен духового шкафа (особенно нижнюю часть камеры) алюминиевой фольгой.
- ▷ Следите за тем, чтобы не было препятствий вентиляции и не были заблокированы охлаждающие отверстия над дверцей духового шкафа.

Неправильное использование кастрюль и контейнеров может привести к повреждению эмали духового шкафа!

- ▷ Во время приготовления не ставьте кастрюли или посуду непосредственно на нижнюю часть камеры духового шкафа.
- ▷ Ставьте кастрюли и посуду только на решетки или эмалированные противни, которые поставляются вместе с духовым шкафом, на одну из пяти полок в камере духового шкафа.



Опасность получения ожогов!

Духовой шкаф и его доступные части сильно нагреваются во время использования.

- ▷ Не прикасайтесь к нагревающим элементам внутри духового шкафа.



Опасность получения ожогов!

Торцовая поверхность ручки дверцы может быть более горячей в связи с выходом горячего воздуха.

- ▷ Открывая или закрывая дверцу, держите ручку за центральную часть.
- ▷ Когда духовой шкаф не используется, регулировочные ручки должны находиться в выключенном положении.



Опасность поражения электротоком при использовании неисправного прибора!

- ▷ Не включайте неисправный прибор.
- ▷ Выключите автоматический выключатель или выкрутите плавкий предохранитель на электрощите.
- ▷ Обратитесь в сервисный центр.



Опасность поражения электротоком!

- ▷ Не прикасайтесь к прибору влажными частями тела.
- ▷ Не используйте прибор, стоя босиком.
- ▷ Запрещается тянуть за прибор или кабель питания, чтобы отключить прибор от розетки.

Техническое обслуживание и очистка

Перед проведением технического обслуживания или очистки необходимо выполнить описанные ниже действия.

- ▷ Отключите прибор от электросети, например, выключив автоматический выключатель на электрическом щите.

В духовом шкафу использована специальная эмаль, которую легко поддерживать в чистоте. Однако Franke рекомендует регулярно очищать ее, чтобы не допускать пригорания угольной пыли и остатков пищи от предыдущей готовки.

- ▷ Не используйте абразивные материалы и острые металлические скребки для очистки стеклянных деталей дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность и расколоть стекло.
- ▷ Не применяйте паровые очистители или струи воды.



Риск поражения электротоком из-за попадания жидкости внутрь прибора!

Прибор содержит электрические компоненты.

- ▷ Следите за тем, чтобы на внутренние детали прибора не попала жидкость.
- ▷ Не чистьте прибор с помощью пара под давлением.
- ▷ Не используйте для очистки рабочих элементов влажную ткань.

Ремонт

- ▷ Устанавливать и ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▷ Обращайтесь в сервисный центр, авторизованный производителем, или к квалифицированным специалистам в таких случаях:
 - Сразу после распаковки, если сомневаетесь в целостности прибора.
 - Во время установки (в соответствии с инструкциями производителя).
 - В случае сомнений в правильности работы прибора.
 - В случае неисправности или ненадлежащей работы.
 - Замена розетки, несовместимой со штепсельной вилкой прибора.
 - Повреждение электрического кабеля или необходимость замены шнура питания или штепселя.

Вывод из эксплуатации

- ▷ Если планируется прекратить использование духового шкафа, обратитесь в сервисный центр или к квалифицированному специалисту, который сможет отсоединить его от электросети.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИИ

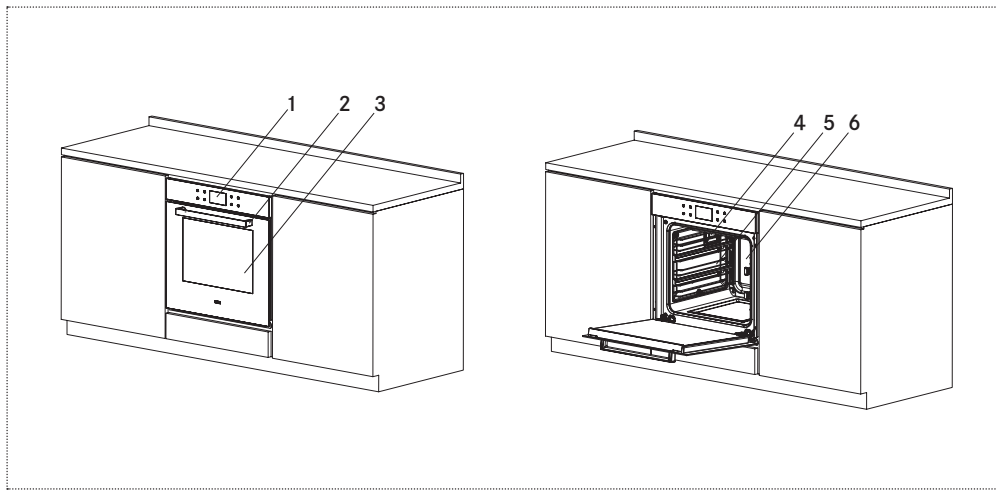
В режимах работы **GENTLE HEAT (УМЕРЕННЫЙ НАГРЕВ)** и **HOT AIR (ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ)** потребляется наименьшее количество энергии.

- ▷ Старайтесь как можно реже открывать дверцу.
- ▷ Предварительный нагрев следует выполнять как можно быстрее.

- ▷ Применяйте предварительный нагрев камеры духового шкафа, только если от этой операции зависят результаты термической обработки.
- ▷ Если по рецепту необходимо использовать остаточное тепло дольше 30 минут, выключите прибор за 5–10 минут до завершения приготовления.

ОБЗОР

Духовой шкаф



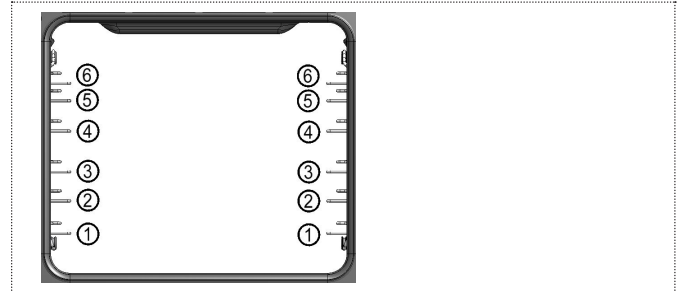
- 1 Панель управления
- 2 Ручка передней дверцы
- 3 Стекло передней дверцы
- 4 Освещение
- 5 Направляющие для решеток и эмалированных противней
- 6 Охлаждающий вентилятор (задняя сторона)

Охлаждающий вентилятор

Для снижения температуры дверцы, панели управления и боковых стенок духовой шкаф Franke оснащен охлаждающим вентилятором, который автоматически включается при нагреве духового шкафа до высокой температуры. Когда охлаждающий вентилятор включен, воздух выдувается из духового шкафа между передней панелью и дверцей духового шкафа. Скорость выдуваемого воздуха оптимизирована таким образом, чтобы не создавать шум и дискомфорт на кухне.

Для защиты кухонного оборудования охлаждающий вентилятор продолжает работать после завершения готовки, пока духовой шкаф не охладится до необходимого уровня.

Направляющие для решеток и эмалированных противней



Используются для правильного расположения решеток и эмалированных противней в 6 предварительно определенных положениях (в зависимости от модели; от 1 до 6, начиная снизу). В таблице готовки (стр. 152) указывается лучшее положение для каждого типа готовки.

Принадлежности

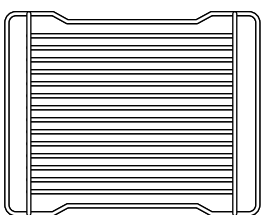
Описание



Эмалированный противень для выпекания/запекания

Обычно используется для сбора соков, которые выделяются при готовке блюд на гриле. Кроме того, блюда можно готовить непосредственно на эмалированном противне.

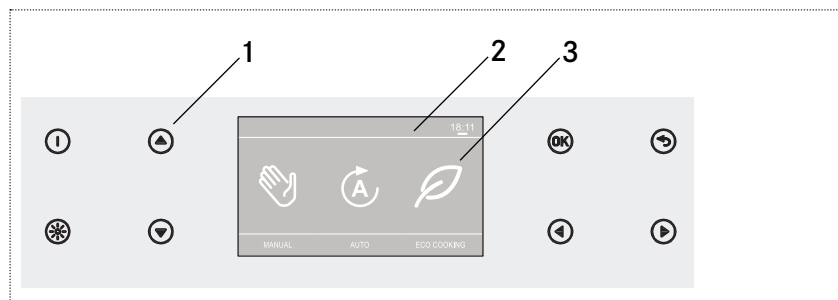
Эмалированные противни необходимо извлекать из духового шкафа, когда они не используются. Эмалированные противни изготовлены из эмалированной стали класса АА, предназначенной для продуктов питания.



Решетка

Решетки служат для размещения кастрюль, форм для выпечки и других контейнеров, кроме эмалированных противней. Кроме того, они используются для приготовления мяса и рыбы, в основном с применением функций гриля и турбогриля, поджаривания хлеба и т. п. Продукты не должны контактировать непосредственно с решеткой.

Панель управления

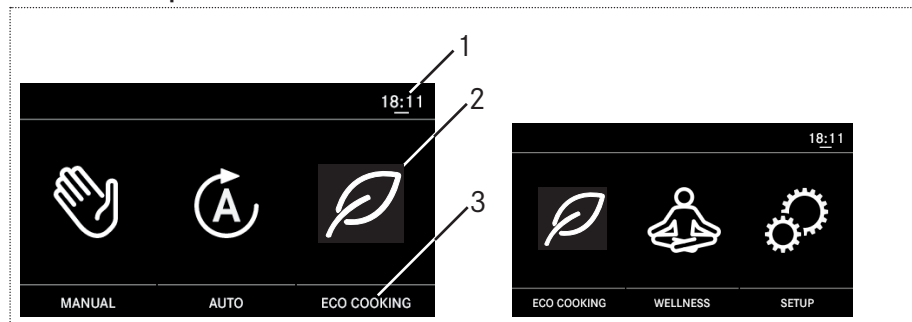


- 1 Кнопка
- 2 Дисплей
- 3 Значки меню

Кнопка	Название кнопки	Функция
	Включение/выключение питания	Для включения духового шкафа: ▶ Нажмите кнопку. Для выключения духового шкафа: ▶ Нажмите и удерживайте кнопку.
	Возврат	Возврат к предыдущему меню. Выход из подменю и возврат к предыдущему меню
	Подтверждение/Запуск/Останов	Проверка операций и подтверждение программы: ▶ Нажмите кнопку. Прерывание или продолжение программы: ▶ Нажмите кнопку и выберите или .
	Подсветка	Включение/выключение внутренней подсветки: ▶ Нажмите кнопку один раз.
 	Вверх/Вниз	Переход по меню вверх и вниз для выбора функции: ▶ Нажмите кнопку один раз.
 	Влево/Вправо	Переход по меню влево и вправо для выбора функции: ▶ Нажмите кнопку один раз.

Значки меню на дисплее

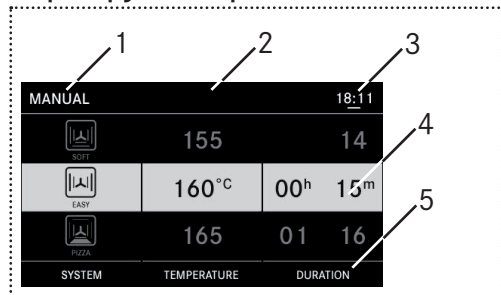
Главный экран



- 1 Текущее время
- 2 Значок меню
- 3 Название меню

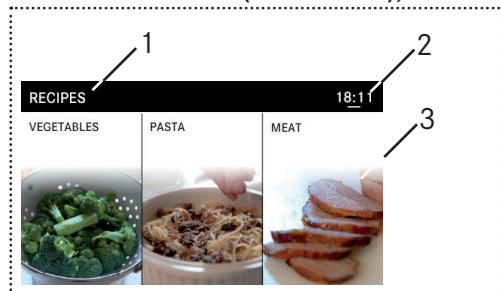
Значок меню	Название меню	Функция
	MANUAL (РУЧНОЙ)	Готовка в ручном режиме
	AUTO (АВТОМАТИЧЕСКИЙ)	Готовка в автоматическом режиме
	ECO COOKING (ЭКО-ПРИГОТОВЛЕНИЕ)	<p>В этом меню представлены следующие программы: Recipes Eco (Экологичные рецепты) и Complete menu ECO (ЭКОЛОГИЧНЫЕ ПОЛНЫЕ МЕНЮ)</p> <p>Наиболее экологичный режим готовки, в котором сокращено потребление электроэнергии домашней сети. В этом меню доступны те же рецепты, что и в режиме AUTO (АВТОМАТИЧЕСКИЙ). Отличие состоит в том, что для их приготовления используется меньше энергии.</p> <ul style="list-style-type: none"> – В программе RECIPES (РЕЦЕПТЫ) можно готовить только на одном уровне. – В программе COMPLETE MENU (ПОЛНОЕ МЕНЮ) можно готовить на четырех уровнях.
	WELLNESS (ОЗДОРОВЛЕНИЕ)	<p>В этом меню представлены следующие программы: WELLNESS (ОЗДОРОВЛЕНИЕ)</p> <p>Приготовление блюд из мяса, рыбы и овощей полностью естественным способом с минимальным количеством жира. Блюда в этой программе готовятся дольше при низкой внутренней температуре продуктов (около 100 °C) без добавления масла или других жиров. Благодаря этому сохраняется натуральная питательная ценность продуктов (минералы, витамины и т. п.) и усиливается их природный вкус.</p> <ul style="list-style-type: none"> – В программе WELLNESS (ОЗДОРОВЛЕНИЕ) можно готовить только на одном уровне.
	SETUP (НАСТРОЙКА)	В этом меню можно настроить параметры дисплея, например время, язык, яркость и звук.
	RECIPES (РЕЦЕПТЫ)	<p>В этом меню можно выбрать одну из нескольких категорий рецептов, таких как: паста, овощи, мясо, рыба, торты, хлеб или пицца.</p> <p>Субменю RECIPES (РЕЦЕПТЫ) расположено в меню AUTO (АВТОМАТИЧЕСКИЙ) и ECO COOKING (ЭКО-ПРИГОТОВЛЕНИЕ).</p>
	COMPLETE MENU (ПОЛНОЕ МЕНЮ)	<p>В этом меню можно выбирать различные программы для полных меню, например: мясное меню, рыбное меню, 4 пиццы, хлеб на 4 противнях.</p> <p>Субменю COMPLETE MENU (ПОЛНОЕ МЕНЮ) расположено в меню AUTO (АВТОМАТИЧЕСКИЙ) и ECO COOKING (ЭКО-ПРИГОТОВЛЕНИЕ).</p>

Экран ручного режима



- 1 Название верхнего уровня меню
- 2 Информационная панель верхнего уровня меню
- 3 Текущее время
- 4 Разделы с параметрами программ (серым цветом отмечен активный параметр)
- 5 Название раздела

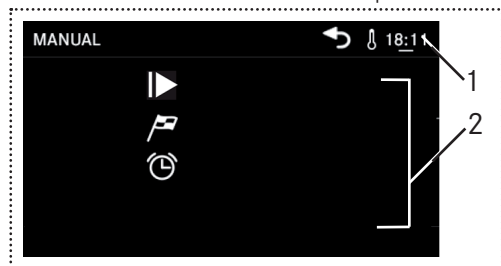
ЭКРАН RECIPES (РЕЦЕПТЫ), COMPLETE MENU (ПОЛНОЕ МЕНЮ), WELLNESS (Оздоровление)



- 1 Название верхнего уровня меню
 - 2 Текущее время
 - 3 Рецепт или полное меню с названием и иллюстрацией
- В режиме **ECO COOKING** (Эко-приготовление) содержатся такие же экраны, за исключением того, что меню **ECO** расположено в конце (например, **ECO CANNELLONI** (Эко-режим приготовления каннелони), **ECO LASAGNE** (Эко-режим приготовления лазаньи)).

Экран подменю

Данное подменю появляется перед подтверждением начала приготовления в выбранном режиме после нажатия **OK**.



- 1 Текущее время. Когда в духовом шкафу готовится блюдо или печь нагревается или запрограммирована, отображается значок температуры.
- 2 Значки функций (название значка здесь не отображается; см. таблицу ниже)

Значок	Название значка	Функция
	START COOKING (ЗАПУСК ГОТОВКИ)	Запуск готовки
	SET END TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ЗАВЕРШЕНИЯ)	Установка времени завершения готовки
	TIMER (ТАЙМЕР)	Установка таймера

Если вы настроили продолжительность готовки с отложенным запуском, на дисплее будет отображаться общее время приготовления и время завершения приготовления.

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

При первом использовании духового шкафа выполните указанные ниже действия.

- ▶ Откройте переднюю дверцу и убедитесь, что духовой шкаф пуст. Извлеките все принадлежности.
- ▶ Обеспечьте хорошую вентиляцию комнаты, например, открыв двери и окна.
- ▶ Нажмите **I**, чтобы запустить духовой шкаф.

После запуска на экране появятся часы.

- ▶ Нажмите **OK**, чтобы войти в главное меню.
- ▶ Нажмите **OK**.
- ▶ В разделе **FUNCTION (ФУНКЦИЯ)** выберите программу Multicooking (**МУЛЬТИГОТОВКА**), нажав **▼**.
- ▶ В разделе **TEMPERATURE (ТЕМПЕРАТУРА)** выберите максимальную температуру (270 °C), нажав **▶** и **▲** для выбора температуры.


- ▶ В разделе **DURATION (ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ)** установите 00ч 40м (переместите курсор вправо, нажав **▶**, для выбора меню продолжительности нажмите **▲**).
- ▶ Нажмите **OK**, чтобы запустить духовой шкаф в ручном режиме.
- ▶ Нажмите **OK** для подтверждения функции.
- ▶ Не включайте предварительный нагрев **NO**.
- ▶ Полностью пустой духовой шкаф с полностью закрытой дверцей следует нагреть до максимальной температуры.

Запах, который можно ощутить при выполнении этой процедуры, появляется в результате испарения веществ, использованных для защиты духового шкафа во время между производством и установкой. Через 40 минут духовой шкаф автоматически выключится, и после этого будет готов к использованию.

НАСТРОЙКА ДИСПЛЕЯ

В этом разделе объясняется, как настроить функции дисплея в соответствии со своими предпочтениями.

Начало настройки

- ▶ Нажмите **I**, чтобы запустить духовой шкаф.
- ▶ Нажмите **OK**, чтобы войти в главное меню.
- ▶ Нажмите **▶** для выбора .
- ▶ Нажмите **OK**.
 - Появится меню **SETUP (НАСТРОЙКА)** с различными пунктами.

Настройка времени

- ▶ Выберите **TIME (ВРЕМЯ)**.
- ▶ Нажмите **OK**.
- ▶ Выберите часы, минуты и секунды, прокручивая список, и нажмите **OK**.
 - Часы отключаются автоматически через несколько часов для защиты пикселей дисплея.

Настройка языка

- ▶ Выберите **LANGUAGE (ЯЗЫК)**.
- ▶ Выберите язык из списка и нажмите **OK**.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- ▶ Для наиболее эффективного использования духового шкафа Franke см. таблицу готовки.

Настройка яркости дисплея

- ▶ Выберите **DISPLAY BRIGHTNESS (ЯРКОСТЬ ДИСПЛЕЯ)**.
- ▶ Установите яркость панели управления, выбрав один из сегментов строки и нажмите **OK**.

Настройка громкости тонального сигнала тревоги

- ▶ Выберите **SOUND (ЗВУК)**.
- ▶ Установите громкость, выбрав один из сегментов списка и нажмите **OK**.

Настройка вида отображения времени




- ▶ Выберите **CLOCK DISPLAY TYPE (ВИД ОТОБРАЖЕНИЯ ВРЕМЕНИ)**.
- ▶ Выберите тип отображения: аналоговые или цифровые часы, и нажмите **OK**.

Завершение настройки













- ▶ Дважды нажмите клавишу **↶**, чтобы вернуться в главное меню.

Готовка в ручном режиме




При готовке в ручном режиме необходимо задать программу, температуру и продолжительность в соответствии с вашими предпочтениями.

- ▶ Нажмите , чтобы войти в главное меню.
- ▶ Выберите  и нажмите .
 - Отобразится меню **MANUAL (РУЧНОЙ)** с различными разделами:

Раздел	Описание
FUNCTION (ФУНКЦИЯ)	Выбор различных программ (см. раздел «Программы ручной готовки»)
TEMPERATURE (ТЕМПЕРАТУРА)	Выбор необходимой температуры в пределах от 50 °C до 270 °C (в программе GENTLE HEAT (УМЕРЕННЫЙ НАГРЕВ) : 230 °C)
DURATION (ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ)	Выбор продолжительности в часах и минутах

- ▶ В каждом режиме доступен выбор программы, температуры и продолжительности.
- ▶ Поместите подготовленные продукты в камеру духового шкафа и закройте дверцу.
- ▶ Нажмите  для подтверждения.
- ▶ Для начала готовки нажмите  для подтверждения программы или  для настройки времени отложенного запуска.
- ▶ Определите, требуется ли включение предварительного нагрева.
 - Если выбрано ДА, то духовой шкаф использует все нагревательные элементы для достижения требуемой температуры в максимально короткие сроки.
 - Если выбрано НЕТ, то духовой шкаф сохранит профиль готовки в соответствии с выбранной функцией и заданным циклом.
- ▶ Быстрый предварительный разогрев доступен только для следующих функций: , , , , , , , .
 - После нажатия  запускается программа готовки.

Для остановки программы:

- ▶ Нажмите и удерживайте  или нажмите  и выберите .

Готовка в автоматическом режиме

В автоматическом режиме доступно много рецептов и полных меню.

- ▶ Нажмите , чтобы войти в главное меню.
- ▶ Выберите  и нажмите . Отобразится меню **AUTO (АВТОМАТИЧЕСКИЙ)** с подменю:



– RECIPES (РЕЦЕПТЫ)

В этом меню можно выбрать одну из нескольких категорий рецептов, таких как: паста, овощи, мясо, рыба, торты, хлеб или пицца.






– COMPLETE MENUS (ПОЛНЫЕ МЕНЮ)

В этом меню можно выбирать различные программы для полных меню, например: мясное меню от 1 до 8, рыбное меню от 1 до 8, 4 пиццы, хлеб на 4 противня.

Пример программы рецепта

- ▶ Нажмите , чтобы войти в главное меню.
- ▶ Выберите  и нажмите .
- ▶ Выберите  и нажмите .
- ▶ Выберите и нажмите **PASTA (ПАСТА)** или **VEGETABLES (ОВОЩИ)**, а затем – **CANNELLONI (КАННЕЛЛОНИ)**.
 - Отобразится краткое описание рецепта:

Раздел	Описание
INFO (ИНФОРМАЦИЯ)	Автоматическая настройка температуры, программы и отображения оптимального положения противня.
TIME (ВРЕМЯ)	Автоматическая настройка продолжительности готовки

- ▶ Нажмите  для подтверждения.
- ▶ Поместите подготовленные продукты в камеру духового шкафа и закройте дверцу.
- ▶ Нажмите  для подтверждения.
- ▶ Для начала готовки нажмите  для подтверждения программы или  для настройки времени отложенного запуска.
 - Нажмите  для запуска программы готовки.







Для остановки программы:

- ▶ Нажмите и удерживайте  или нажмите , а затем выберите .

Подробные описания рецептов (ингредиенты и приготовление) приведены на нашем веб-сайте:

- <http://recipes.franke.com>

Пример программы полного меню

- ▶ Нажмите , чтобы войти в главное меню.
- ▶ Выберите  и нажмите .
- ▶ Выберите  и нажмите .
- ▶ Выберите **MEAT MENU 1 (МЕНЮ МЯСНЫХ БЛЮД 1)** и нажмите .

- Отобразится краткое описание полного меню:

Раздел	Описание
PROGRAM (ПРОГРАММА)	Автоматическая настройка программы готовки
TEMPERATURE (ТЕМПЕРАТУРА)	Автоматическая настройка температуры
TRAY INFO (ИНФОРМАЦИЯ О ПРОТИВНЕ)	Автоматическое отображение оптимального положения противня
TIME (ВРЕМЯ)	Автоматическая настройка продолжительности готовки

- ▶ Нажмите для подтверждения.
- ▶ Поместите подготовленные продукты в камеру духового шкафа и закройте дверцу.
- ▶ Нажмите для подтверждения.
- ▶ Для начала готовки нажмите для подтверждения программы или для настройки времени отложенного запуска.
 - Нажмите для запуска программы готовки.

Для остановки программы:

- ▶ Нажмите и удерживайте или нажмите , а затем выберите .

Подробные описания рецептов (ингредиенты и приготовление) приведены на нашем веб-сайте:
– <http://recipes.franke.com>

Готовка в режиме эко-приготовления

В режиме эко-приготовления можно готовить разнообразные рецепты и полное меню с минимальным воздействием на окружающую среду. В этом меню доступны те же рецепты, что и в режиме **AUTO (АВТОМАТИЧЕСКИЙ)**. Отличие состоит в том, что на их приготовление тратится меньше энергии.

- ▶ Нажмите , чтобы войти в главное меню.
- ▶ Выберите и нажмите .

Отобразится меню **ECO COOKING (ЭКО-ПРИГОТОВЛЕНИЕ)** с подменю:

– **ECO RECIPES (ЭКО-РЕЦЕПТЫ)**

В этом меню можно выбрать одну из нескольких категорий рецептов, таких как: паста, овощи, мясо, рыба, торты, хлеб или пицца.

– **COMPLETE ECO MENUS (ПОЛНЫЕ ЭКО-МЕНЮ)**

В этом меню можно выбирать различные программы для полных меню, например: мясное меню от 1 до 8, рыбное меню от 1 до 8, 4 пиццы, хлеб на 4 противнях.

Пример программы эко-рецепта

- ▶ Нажмите , чтобы войти в главное меню, выберите и нажмите .
- ▶ Выберите и нажмите .

- ▶ Выберите и нажмите **PASTA (ПАСТА)** или **VEGETABLES (ОВОЩИ)**, а затем – **CANNELLONI (КАННЕЛЛОНИ)**.

- Отобразится краткое описание рецепта:

Раздел	Описание
INFO (ИНФОРМАЦИЯ)	Автоматическая настройка температуры, программы и отображения оптимального положения противня
TIME (ВРЕМЯ)	Автоматическая настройка продолжительности готовки

- ▶ Нажмите для подтверждения.
- ▶ Поместите подготовленные продукты в камеру духового шкафа и закройте дверцу.
- ▶ Нажмите для подтверждения.
- ▶ Для начала готовки нажмите для подтверждения программы или для настройки времени отложенного запуска.
 - Нажмите для запуска программы готовки.

Для остановки программы:

- ▶ Нажмите и удерживайте или нажмите , а затем выберите .




Подробные описания рецептов (ингредиенты и приготовление) приведены на нашем веб-сайте:
– <http://recipes.franke.com>

Пример программы эко-меню

- ▶ Нажмите , чтобы войти в главное меню, выберите и нажмите .
- ▶ Выберите и нажмите .
- ▶ Выберите **MEAT MENU 1 (МЕНЮ МЯСНЫХ БЛЮД 1)** и нажмите .
 - Отобразится краткое описание полного меню:

Раздел	Описание
PROGRAM (ПРОГРАММА)	Автоматическая настройка программы готовки
TEMPERATURE (ТЕМПЕРАТУРА)	Автоматическая настройка температуры
TRAY INFO (ИНФОРМАЦИЯ О ПРОТИВНЕ)	Автоматическое отображение оптимального положения противня
TIME (ВРЕМЯ)	Автоматическая настройка продолжительности готовки

- ▶ Нажмите для подтверждения.
- ▶ Поместите подготовленные продукты в камеру духового шкафа и закройте дверцу.
- ▶ Нажмите для подтверждения.

- ▶ Для начала готовки нажмите  для подтверждения программы или  для настройки времени отложенного запуска.
 - Нажмите  для запуска программы готовки.

Для остановки программы:

- ▶ Нажмите и удерживайте  или нажмите , а затем выберите .

Подробные описания рецептов (ингредиенты и приготовление) приведены на нашем веб-сайте:
– <http://recipes.franke.com>

Приготовление в режиме оздоровления






В режиме оздоровления можно выбирать рецепты приготовления таких продуктов, как ягнятина, свинина, баранина, птица, рыба, телятина и овощи.

Пример программы меню оздоровления

Эта программа позволяет готовить блюда из мяса, рыбы и овощей естественным способом с минимальным количеством жира. Блюда готовятся дольше при низкой внутренней температуре продуктов (около 100 °C) без добавления масла или других жиров. Благодаря этому сохраняется натуральная питательная ценность продуктов (минералы, витамины и т. п.) и усиливается их природный вкус.

- ▶ Нажмите , чтобы войти в главное меню.
- ▶ Выберите  и нажмите .
- ▶ Выберите **VEGETABLES (ОВОЩИ)** и нажмите .
 - Отобразится краткое описание полного меню:

Раздел	Описание
PROGRAM (ПРОГРАММА)	Автоматическая настройка программы готовки
TEMPERATURE (ТЕМПЕРАТУРА)	Автоматическая настройка температуры
TRAY INFO (ИНФОРМАЦИЯ О ПРОТИВНЕ)	Автоматическое отображение оптимального положения противня
TIME (ВРЕМЯ)	Автоматическая настройка продолжительности готовки

- ▶ Нажмите  для подтверждения.
- ▶ Поместите подготовленные продукты в камеру духового шкафа и закройте дверцу.
- ▶ Нажмите  для подтверждения.
- ▶ Для начала готовки нажмите  для подтверждения программы или  для настройки времени отложенного запуска.
 - Нажмите  для запуска программы готовки.





Для остановки программы:

- ▶ Нажмите и удерживайте  или нажмите , а затем выберите .

Подробные описания рецептов (ингредиенты и приготовление) приведены на нашем веб-сайте:
– <http://recipes.franke.com>




Планирование времени завершения готовки

В режиме ручной готовки

- ▶ Нажмите , чтобы войти в главное меню.
- ▶ Выберите  и нажмите .
 - В появившемся меню **MANUAL (РУЧНОЙ)** с различными разделами выберите функцию.
- ▶ Выберите продолжительность готовки.
- ▶ Нажмите  для подтверждения.

- Откроется экран подменю.







- ▶ Выберите  и нажмите .
- ▶ Выберите часы и минуты, прокручивая вертикальное меню.
- ▶ Подтвердите, нажав .
 - После этого духовой шкаф перейдет в режим ожидания.

Духовой шкаф вычисляет время запуска на основе выбранного времени или программы готовки и предварительно установленного времени завершения. Готовка начнется в вычисленное время запуска.

Время завершения приготовления можно задать в разделе **MANUAL (РУЧНОЙ)**, а также в разделе **RECIPES (РЕЦЕПТЫ)** только для режимов **AUTO (АВТОМАТИЧЕСКИЙ)**, **ECO COOKING (ЭКО-ПРИГОТОВЛЕНИЕ)** и **WELLNESS (ОЗДОРОВЛЕНИЕ)**.

Настройка таймера

Таймер можно использовать во всех режимах готовки, он не зависит от каких-либо функций.

- ▶ Нажмите , чтобы войти в главное меню.
- ▶ Выберите  и нажмите .
- ▶ Отобразится меню **MANUAL (РУЧНОЙ)** с различными разделами.
- ▶ Выберите функцию.
- ▶ Нажмите  для подтверждения.

- Открывается экран подменю.



- ▶ Выберите и нажмите .

- ▶ Выберите часы и минуты, прокручивая вертикальное меню.
- ▶ Нажмите для подтверждения.
- ▶ Для начала готовки выберите и нажмите .
 - Таймер отображается в фоновом режиме на панели верхнего уровня меню рядом с часами.
- По завершении прозвучит звуковой сигнал.
- ▶ Для выключения звука нажмите .

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЩУПА ГОТОВНОСТИ МЯСА

В комплект поставки духового шкафа Franke входит щуп готовности мяса. С его помощью можно готовить мясо, будучи уверенными, что процесс приготовления завершится именно в необходимый момент, то есть когда измеренная внутренняя температура мяса будет соответствовать идеальной готовке. Таким образом, Вам больше не потребуется устанавливать таймер готовки и проверять готовность мяса через определенные промежутки времени.

Щуп готовности мяса нельзя активировать в режимах готовки , (GRILL (ГРИЛЬ), FAN GRILL (ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ), а также для предварительно заданных рецептов готовки.



Внимание!

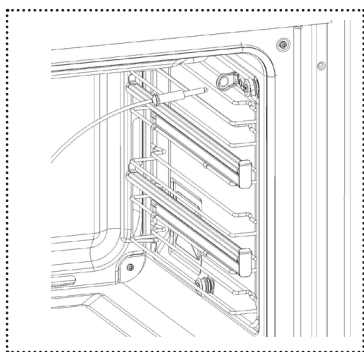
- ▷ Разрешается использовать только рекомендованные для этого духового шкафа термощупы.

Соединение

Во избежание ожогов рекомендуется присоединять разъем щупа до начала готовки, когда духовой шкаф находится в холодном состоянии.

- ▶ Надежно вставьте разъем в соединитель, чтобы обеспечить устойчивость щупа и правильность показаний температуры мяса.

Место присоединения щупа показано на рисунке.



- ▶ После присоединения щупа вставьте его наконечник в мясо и включите духовой шкаф. Для получения правильных показаний температуры щуп должен располагаться таким образом, чтобы его наконечник находился как можно ближе к центру мяса.
- ▶ Выберите режим готовки и температуру.
 - Загорится значок , свидетельствующий о правильном присоединении щупа.
 - Если значок погас, разъем вставлен не до конца. Вставьте разъем надлежащим образом.

Выбранная температура духового шкафа должна обеспечивать равномерное приготовление (слишком высокая температура может привести к подгоранию мяса снаружи). Готовка прерывается в любом случае, если щуп готовности мяса зафиксирует температуру 65 °C внутри мяса независимо от выбранной температуры духового шкафа. В действительности при такой заданной температуре достигается средняя степень прожарки мяса.

Если необходима иная готовность (слабая степень прожарки или полностью прожаренное мясо), измените предварительно заданное значение следующим образом:

- ▶ Нажмите , выберите , нажмите для подтверждения необходимого уровня готовки и нажмите .
- ▶ Для начала готовки выберите и нажмите .
 - Запустится программа готовки.
- ▶ Нажимайте кнопки и в течение 15 секунд, чтобы увеличить или уменьшить значение. Можно выбирать значение в пределах от 35 °C до 95 °C.

ПРОГРАММЫ РУЧНОЙ ГОТОВКИ

Программа Описание



HOT AIR (Горячий воздух)

Эта энергосберегающая функция (1500 Вт) в целом подходит для приготовления многих блюд. Увеличивается время готовки, но благодаря оптимальному распределению тепла гарантированы отличные результаты при низком потреблении энергии.



TOP & BOTTOM HEAT (НАГРЕВ СВЕРХУ И СНИЗУ)

Эта традиционная функция идеально подходит для приготовления всех блюд: хлеба и тортов, жаркого и ягненка.



FAN ASSISTED (ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ)

Эта традиционная функция используется для приготовления фланов, ароматных пирогов, десертов и жаркого или для готовки на двух полках.



PIZZA (Пицца)

Нагревательные элементы совместно используются для создания высококонцентрированного тепла в нижней части духового шкафа. Эта функция идеально подходит для выпекания пиццы, которая готовится на одной полке и требует поступления тепла снизу. Блюда готовятся быстро, и отличные результаты гарантированы. Для предварительного нагрева используйте режим **RAPID HEATING (БЫСТРЫЙ НАГРЕВ)**, а затем включите режим Pizza (Пицца).



RAPID HEATING (БЫСТРЫЙ НАГРЕВ)

В этой очень мощной функции используется технология DCT, позволяющая достигать высоких температур за короткое время. Эта функция подходит для традиционного приготовления больших кусков мяса (например, бараньего окорока, молочного поросенка, свиного или телячьего окорока, буженины).



MULTI COOKING (ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД)

В этой функции используются все нагревательные элементы духового шкафа (DCT и традиционные). В отличие от функции **COMPLETE MENU (Полное меню)**, в этой функции тепло создается главным образом в нижней части духового шкафа, что идеально подходит для готовки на 4 полках (хлеб, 4 пиццы, ароматные пироги).



COMPLETE MENU (ПОЛНОЕ МЕНЮ)

Благодаря комбинации технологии DCT и традиционных нагревательных элементов тепло постепенно распределяется, главным образом, по направлению к верхней полке. Это идеально подходит для готовки больших объемов продуктов на 2–3 полках.



EASY BAKING (ПРОСТОЕ ЗАПЕКАНИЕ)

Это идеальная функция для тех, у кого мало опыта готовки. Благодаря комбинации технологии DCT и традиционных нагревательных элементов происходит сбалансированное распределение тепла, что позволяет готовить большое разнообразие блюд с ограниченным мгновенным поглощением тепла.



GENTLE HEAT (УМЕРЕННЫЙ НАГРЕВ)

Устанавливается температура 120 °С, при этом включается внутренний охлаждающий вентилятор для готовки при низкой мощности (1000 Вт).

Время готовки увеличивается, позволяя деликатно и равномерно готовить блюда (например, в режиме Wellness (Оздоровление)). Эту функцию можно использовать для предварительного разогрева духового шкафа до помещения подготовленных продуктов.



LOW TEMPERATURE (НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА)

Указанная функция идеально подходит для готовки блюд при низкой температуре более длительное время, что позволяет сохранить нежность и органолептические свойства блюд. Можно готовить мясо, рыбу и овощи, сохраняя их аромат и питательные свойства.

Программа Описание

**ENERGY SAVING (ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ)**

Во время готовки с использованием этой функции снижается энергопотребление духового шкафа. Однако указанная функция подходит не для всех типов блюд.

**BBQ (БАРБЕКЮ)**

Кроме традиционного гриля и верхних нагревательных элементов, применяется технология DCT. Тепло генерируется только в верхней части духового шкафа и равномерно распределяется по поверхности продуктов. Эта функция подходит для приготовления нежных или небольших кусков мяса и гамбургеров.

**GRILL (Гриль)**

В этой функции используется только верхний гриль, и она идеально подходит для поджаривания хлеба и подрумянивания мяса или рыбы.

**FAN GRILL (ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ)**

Тепло создается грилем и распределяется задним вентилятором. Идеально подходит для приготовления больших кусков мяса и птицы.

**DEFROSTING (РАЗМОРАЖИВАНИЕ)**

Устанавливается температура 25 °С, при этом включается внутренний охлаждающий вентилятор. Эта функция подходит для медленного размораживания продуктов или охлаждения духового шкафа после готовки.

**DOUGH RESTING (РАССТОЙКА ТЕСТА)**

Устанавливается температура 30 °С, при этом выключается внутренний охлаждающий эксгаустер. Благодаря этому создаются идеальные условия для подъема теста.

**PLATE WARMING (ПОДОГРЕВ ТАРЕЛКИ)**

Устанавливается температура в пределах между 55 °С и 85 °С. Эта функция подходит для разогрева приготовленных, но холодных блюд, а также для нагревания тарелок и продуктов без их готовки.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Данные в таблице приготовления блюд подтверждены тестами, проведенными группой профессиональных поваров.

Они представлены только в качестве ориентира, и вы можете менять их в соответствии с собственными предпочтениями.

Выбранная функция	Тип блюда или рецепта	Масса (кг)	Положение полки (уровень)	Время предварительного нагрева (мин)	Температура (°C)	Продолжительность (минуты)
УМЕРЕННЫЙ НАГРЕВ	Морские гребешки	0,5	3 или 4	8	170	17-20
	Овощные пироги	1	3 или 4	8	175	17-20
	Запеченные блюда с пастой	1,8	2 или 3	9,5	195	38-40
	Каннеллони	1,3	2 или 3	10	195	40-45
	Ростбиф	1,3	2 или 3	10	195	70-74
	Рыба в пергаменте	0,4	4 или 5	8	200	48-55
	Печенье	0,8	2 или 3	8	165	40-45
	Яблочный пирог	1,6	2 или 3	10	180	65-70
ВЕНТИЛЯТОР	Пицца кусочками	1,3	4 или 3	7	200	40-45
	Запеченные овощи	1	2 или 3	8	190	20-25
	Блинчики с начинкой	1,3	3 или 4	8	200	30-35
	Гамбургеры	180 г	3 или 4	8	180	10-12
	Жареная свинина	1,3	2 или 3	12	200	85-95
	Окунь	0,8	3 или 4	8	200	38-48
	Рыба в соляной корке	0,8	2 или 3	6	190	40-43
	Тарты (французские пироги)	1,3	3 или 4	8,5	180	60-65
ПИЦЦА	Хлеб	1	2 или 3	8	180	25-30
	Пицца с тонкой основой	0,2	2 или 3	8	190	8-15
	Пицца-фокачча	1,3	2 или 3	10	185	20-23
	Фокачча	1,3	2 или 3	8	185	18-23
	Поджаренный хлеб с чесноком	0,4	4 или 5	10	190	9-13

Выбранная функция	Тип блюда или рецепта	Масса (кг)	Положение полки (уровень)	Время предварительного нагрева (мин)	Температура (°C)	Продолжительность (минуты)
EASY BAKING (ПРОСТОЕ ЗАПЕКАНИЕ)	Каннелони	1,3	2 или 3	10	195	35–45
	Запеченные блюда с пармезаном	1,3	3 или 4	8,5	190	30–37
	Пирог с мясом и овощами	1,8	2 или 3	10	180	50–65
	Запеченные овощи под сырым соусом	1,2	2 или 3 или 4	7,5	195	20–23
	Запеченный картофель	1,5	2 или 3	8	190	40–46
	Дорада	0,8	2 или 3	10	180	30–37
	Кролик (кусками)	1,1	2 или 3	8	175	65–80
	Кекс	0,9	2 или 3	10	175	50–65
COMPLETE MENU (ПОЛНОЕ МЕНЮ)	Сырные пироги	0,8	2 или 3	6,5	180	23–28
	Овощные пироги	1,5	2 или 3	8	190	35–40
	Запеченные томаты под сырым соусом	9 шт.	2 или 3	7,5	200	20–22
	Жареная телятина	1,3	1 или 2 или 3	8,5	190	105–115
	Цыпленок	0,4	2 или 3	7,5	200	28–35
	Треска	1,5	2 или 3	7,5	190	28–38
	Морской черт	0,7	2 или 3	8	190	23–28
	Пирожные с кремом	0,9	2 или 3	6	200	13–18
MULTI COOKING (ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД)	Большой круглый хлеб	1,5	3 или 4	8	210	38–48
	Овощной флан	0,8	2 или 3 или 4	7,5	180	15–22
	Запеченные блюда с пастой	1,3	2 или 3	9,5	190	32–40
	Плов	1	2 или 3	10	190	15–22
	Меч-рыба	0,8	2 или 3	8	200	30–35
	Курица (порционная)	1	2 или 3	7,5	175	40–45
	Круассаны	12 шт.	3 или 4	6	180	15–20
	Выпечка из слоеного теста	0,8	2 или 3 или 4	6,5	165	18–22

Выбранная функция	Тип блюда или рецепта	Масса (кг)	Положение полки (уровень)	Время предварительного нагрева (мин)	Температура (°C)	Продолжительность (минуты)
RAPID HEATING (БЫСТРЫЙ НАГРЕВ)	Запеченные цукини под сырным соусом	1,4	1 или 2 или 3	6	190	15–19
	Запеченные тортеллини под сырным соусом	1	2 или 3	5,5	175	17–23
	Вареники с картофелем	1,5	1 или 2	5	180	15–25
	Мясные кебабы	1	1 или 2 или 3	8,5	190	22–28
	Крылышки цыпленка	1	2 или 3	7,5	175	18–23
	Сосиски	15 шт.	2 или 3	5,5	180	13–15
	Шоколадный бонет	9 шт.	2 или 3	3	210	7–9
	Маффины	9 шт.	1 или 2	4,5	190	15–22
BBQ (БАРБЕКЮ)	Омлет	1,8	2 или 3	4	190	22–45
	Рыбный пирог	1,8	2 или 3 или 4	5,5	185	30–32
	Шашлычки из козлятины	1	2 или 3	6	200	8–15
	Свинные ребрышки	1,8	1 или 2	8	195	32–42
	Гамбургеры	180 г	1 или 2 или 3	3	195	6–8
	Форель	0,8	1 или 2 или 3	6,5	200	37–42
	Сладкие блинчики с начинкой	12 шт.	1 или 2	5,5	190	7–15
	Маленькие круассаны	12 шт.	1 или 2	4	185	15–17

ТЕСТИРОВАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

– Соответствие стандарту EN / IEC 60350.
Эти таблицы созданы для контролирующих органов, чтобы упростить исследование и тестирование различных приборов.

Использование таблицы приготовления блюд

В таблице приводятся указания относительно того, какая функция идеально подойдет для приготовления того или иного блюда на одной или нескольких полках одновременно.

Время приготовления рассчитывается с момента помещения продукта в духовой шкаф и не включает предварительный нагрев (если он вообще требуется). Значения температуры и времени приготовления являются приблизительными и зависят от качества продуктов и типа принадлежности.

Сначала следует использовать рекомендованные значения, и если результат готовки вас не устроит, увеличьте или сократите время. Мы рекомендуем использовать принадлежности, входящие в комплект поставки, эмалированные противни и противни, изготовленные из черных металлов. Придерживайтесь таблицы выбора, в которой указано, на каких полках следует размещать те или иные продукты.

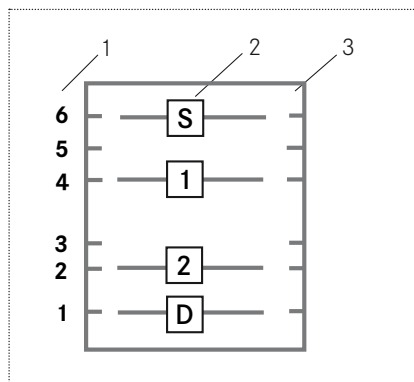
Уровни указываются с учетом полок без направляющих (снимите их).

Приготовление различных блюд одновременно

Используя рекомендованные функции принудительной конвекции, можно готовить несколько блюд на разных полках одновременно. При приготовлении только на одной полке также можно использовать статическую функцию.

Рецепт	Функция	Предварительный нагрев	Уровень (снизу вверх)	Температура (°C)	Время (в минутах)	Принадлежности и примечания
Песочное печенье	НАГРЕВ СВЕРХУ/СНИЗУ	✓	4	160	22–26	Уровень 4: эмалированный противень для выпечки
	EASY BAKING (ПРОСТОЕ ЗАПЕКАНИЕ)	✓	3–5	150	35–40	Уровень 5: эмалированный противень для выпечки Уровень 3: эмалированный противень для запекания
Маленькие пирожные	НАГРЕВ СВЕРХУ/СНИЗУ	✓	3	170	33–38	Уровень 3: эмалированный противень для запекания
	EASY BAKING (ПРОСТОЕ ЗАПЕКАНИЕ)	✓	3	150	24–28	Уровень 4: эмалированный противень для запекания Уровень 3: эмалированный противень для запекания
	EASY BAKING (ПРОСТОЕ ЗАПЕКАНИЕ)	✓	3–4	150	24–28	Уровень 4: эмалированный противень для выпечки Уровень 3: эмалированный противень для запекания
Бисквит без добавления жира	НАГРЕВ СВЕРХУ/СНИЗУ	✓	2	170	43–48	Уровень 2: форма для выпечки на решетке
	EASY BAKING (ПРОСТОЕ ЗАПЕКАНИЕ)	✓	2	170	28–32	Уровень 2: форма для выпечки на решетке
Яблочный пирог	НАГРЕВ СВЕРХУ/СНИЗУ	✓	1	190	60–70	Уровень 1: форма для выпечки на решетке
	MULTICOOKING (ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД)	✓	1	180	50–55	Уровень 1: форма для выпечки на решетке
Два яблочных пирога	MULTICOOKING (ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД)	✓	1	180	50–55	Уровень 1: 2 формы для выпечки на решетке
Торты на дрожжах	НАГРЕВ СВЕРХУ/СНИЗУ	✓	2	165	25–30	Уровень 2: форма для выпечки на решетке
	EASY BAKING (ПРОСТОЕ ЗАПЕКАНИЕ)	✓	2	165	28–35	Уровень 2: форма для выпечки на решетке
Приготовление на гриле		В случае приготовления блюд непосредственно на решетке поместите эмалированный противень на полку, расположенную под ней. В него будут попадать остатки от приготовления продуктов, и духовой шкаф останется чистым.				
Поджаренный сэндвич	ГРИЛЬ	✓ (5 мин)	5	80	2–3	Уровень 5: решетка Дверца должна быть закрыта в течение всего времени приготовления.
Бургеры	BBQ (БАРБЕКЮ)	отсутствует	4	200	20	Уровень 4: решетка Уровень 3: эмалированный противень для выпечки/запекания Переворачивайте продукты каждые 10 мин.

ПРОГРАММЫ ПОЛНОГО МЕНЮ



Информация о массе и расположении представлена на нашем веб-сайте: <http://recipes.franke.com>

Полное меню мясных блюд

Меню мясных блюд 1

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ПРОФИТРОЛИ С ПИКАНТНЫМ СЫРОМ ГРЮЙЕР	6	28 мин	20 шт., 300 г	Эмалированный противень для выпечки
Первое блюдо	КАННЕЛЛОНИ С ГОВЯДИНОЙ	4	41 мин	1100 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С ПЕРЦЕМ ЧИЛИ	1	51 мин	800 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Второе блюдо	ФАРШИРОВАННАЯ ЦЕСАРКА	2	98 мин	1450 г	Форма для выпечки на гриле

Меню мясных блюд 2

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ФАРШИРОВАННЫЕ КАБАЧКИ	6	18 мин	16 шт., 700 г	Эмалированный противень для выпечки
Десерт	ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ	1	34 мин	800 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Первое блюдо	ЛАЗАНЬЯ С СОУСОМ ПЕСТО	4	44 мин	1600 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	КУРИНЫЙ РУЛЕТ С ГОРОХОМ И СПАРЖЕЙ	2	54 мин	1100 г	Форма для выпечки на гриле

Меню мясных блюд 3

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ЗАПЕЧЕННЫЙ ФЕНХЕЛЬ	6	22 мин	800 г	Форма для выпечки на гриле
Первое блюдо	НЬОККИ	4	29 мин	650 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	СЛИВОВЫЙ ПИРОГ (ТАРТ)	1	51 мин	580 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Второе блюдо	МЯСО ДИКОГО КАБАНА В СОУСЕ	3	55 мин	900 г	Эмалированный противень для выпечки

Меню мясных блюд 4

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ФЛАН СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ	6	19 мин	800 г	Форма для выпечки на гриле
Первое блюдо	ПАШТЕТ С КАШЕЙ ПОЛЕНТА И ОВОЩАМИ	4	25 мин	1200 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	ИНДЕЙКА, ФАРШИРОВАННАЯ СПАРЖЕЙ	3	29 мин	870 г	Эмалированный противень для выпечки
Десерт	СЛАДКАЯ ФОКАЧЧА	1	32 мин	1100 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания

Меню мясных блюд 5

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ФАРШИРОВАННЫЕ ЦВЕТКИ ЦУКИНИ	6	17 мин	600 г	Форма для выпечки на гриле
Первое блюдо	ПАСТА ПАПАРДЕЛЛЕ С ЦУКИНИ	4	23 мин	1100 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	ЖАРЕНАЯ ТЕЛЯТИНА	3	28 мин	900 г	Эмалированный противень для выпечки
Десерт	ПУДДИНГ С КОРИЦЕЙ И СЫРОМ РИКОТТА	1	41 мин	850 Г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания

Меню мясных блюд 6

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОРЗИНОЧКИ	6	23 мин	800 г	Эмалированный противень для выпечки
Первое блюдо	ФАРШИРОВАННАЯ ПАСТА	4	38 мин	1100 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	КАШТАНОВЫЙ КЕКС	1	38 мин	900 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	БАРАНИЙ ОКОРОК	3	78 мин	800 г	Эмалированный противень для запекания

Меню мясных блюд 7

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ	6	25 мин	600 г	Форма для выпечки на гриле
Первое блюдо	ЯИЧНАЯ ЛАПША С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ	4	34 мин	1300 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	НЕМЕЦКИЙ ТОРТ	1	54 мин	850 Г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Второе блюдо	КУРИЦА С ИЗЮМОМ	3	79 мин	1450 г	Эмалированный противень для выпечки

Меню мясных блюд 8

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ГЁДЗА С ОЛИВКАМИ И ТОФУ	6	28 мин	850 Г	Эмалированный противень для выпечки
Первое блюдо	ПАСТА С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ	4	35 мин	1100 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	ЖАРЕНАЯ ТЕЛЯТИНА	2	38 мин	900 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	МРАМОРНЫЙ КЕКС	1	65 мин	1326 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания

Полное меню мясных блюд (низкое энергопотребление)**Меню мясных блюд 1 (низкое энергопотребление)**

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ПРОФИТРОЛИ С ПИКАНТНЫМ СЫРОМ ГРЮЙЕР	6	45 мин	20 шт., 300 г	Эмалированный противень для выпечки
Первое блюдо	КАННЕЛЛОНИ С ГОВЯДИНОЙ	4	58 мин	1100 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С ПЕРЦЕМ ЧИЛИ	1	65 мин	800 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Второе блюдо	ФАРШИРОВАННАЯ ЦЕСАРКА	2	98 мин	1450 г	Форма для выпечки на гриле

Меню мясных блюд 2 (низкое энергопотребление)

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ФАРШИРОВАННЫЕ КАБАЧКИ	6	45 мин	16 шт., 700 г	Эмалированный противень для выпечки
Десерт	ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ	1	56 мин	800 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Первое блюдо	ЛАЗАНЬЯ С СОУСОМ ПЕСТО	4	70 мин	1600 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	КУРИНЫЙ РУЛЕТ С ГОРОХОМ И СПАРЖЕЙ	2	82 мин	1100 г	Форма для выпечки на гриле

Меню мясных блюд 3 (низкое энергопотребление)

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ЗАПЕЧЕННЫЙ ФЕНХЕЛЬ	6	45 мин	800 г	Форма для выпечки на гриле
Первое блюдо	НЬОККИ	4	45 мин	650 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	СЛИВОВЫЙ ПИРОГ (ТАРТ)	1	60 мин	580 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Второе блюдо	МЯСО ДИКОГО КАБАНА В СОУСЕ	3	74 мин	900 г	Эмалированный противень для выпечки

Меню мясных блюд 4 (низкое энергопотребление)

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ФЛАН СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ	6	38 мин	800 г	Форма для выпечки на гриле
Первое блюдо	ПАШТЕТ С КАШЕЙ ПОЛЕНТА И ОВОЩАМИ	4	52 мин	1200 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	ИНДЕЙКА, ФАРШИРОВАННАЯ СПАРЖЕЙ	3	56 мин	870 г	Эмалированный противень для выпечки
Десерт	СЛАДКАЯ ФОКАЧЧА	1	56 мин	1100 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания

Меню мясных блюд 5 (низкое энергопотребление)

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ФАРШИРОВАННЫЕ ЦВЕТКИ ЦУКИНИ	6	43 мин	600 г	Эмалированный противень для выпечки
Первое блюдо	ПАСТА ПАПАРДЕЛЛЕ С ЦУКИНИ	4	48 мин	1100 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	ЖАРЕНАЯ ТЕЛЯТИНА	3	56 мин	900 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	ПУДДИНГ С КОРИЦЕЙ И СЫРОМ РИКОТТА	1	58 мин	850 Г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания

Меню мясных блюд 6 (низкое энергопотребление)

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Десерт	КАШТАНОВЫЙ КЕКС	1	42 мин	900 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Предварительные закуски	КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОРЗИНОЧКИ	6	49 мин	800 г	Эмалированный противень для выпечки
Первое блюдо	ФАРШИРОВАННАЯ ПАСТА	4	60 мин	1100 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	БАРАНИЙ ОКОРОК	3	96 мин	800 г	Форма для выпечки на гриле

Меню мясных блюд 7 (низкое энергопотребление)

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ	6	52 мин	600 г	Эмалированный противень для выпечки
Первое блюдо	ЯИЧНАЯ ЛАПША С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ	4	65 мин	1300 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	НЕМЕЦКИЙ ТОРТ	1	65 мин	850 Г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Второе блюдо	КУРИЦА С ИЗЮМОМ	3	86 мин	1450 г	Форма для выпечки на гриле

Меню мясных блюд 8 (низкое энергопотребление)

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ГЁДЗА С ОЛИВКАМИ И ТОФУ	6	56 мин	850 Г	Эмалированный противень для выпечки
Первое блюдо	ПАСТА С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ	4	58 мин	1100 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	ЖАРЕНАЯ ТЕЛЯТИНА	2	58 мин	900 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Десерт	МРАМОРНЫЙ КЕКС	1	65 мин	1326 г	Форма для выпечки на гриле

Полное меню рыбных блюд**Меню рыбных блюд 1**

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ШАШЛЫЧКИ ИЗ МЕЧ-РЫБЫ	6	22 мин	600 г	Эмалированный противень для выпечки
Первое блюдо	ПАСТА С РАДИККИО И КРЕВЕТКАМИ	4	27 мин	1200 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	ГРУШЕВЫЙ ПИРОГ (ТАРТ)	1	44 мин	950 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	МОРСКОЙ ОКУНЬ В ФОЛЬГЕ	2	50 мин	800 г	Форма для выпечки на гриле

Меню рыбных блюд 2

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ПИРОГ (ТАРТ) ИЗ ЛОСОСЯ	6	35 мин	1200 г	Эмалированный противень для выпечки
Первое блюдо	РЫБНЫЙ ПИРОГ	4	41 мин	1200 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	ТОРТ МАРГАРИТА	1	45 мин	890 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Второе блюдо	ДОРАДА В ФОЛЬГЕ	2	45 мин	800 г	Форма для выпечки на гриле

Меню рыбных блюд 3

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ФАРШИРОВАННЫЕ АНЧОУСЫ	6	25 мин	400 г	Эмалированный противень для выпечки
Второе блюдо	РУЛЕТИКИ ИЗ МОРСКОГО ЯЗЫКА	2	32 мин	600 г	Форма для выпечки на гриле
Первое блюдо	МЯСНОЙ ФАРШ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ВЕРМИШЕЛИ	4	46 мин	1300 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	ЙОГУРТНЫЙ КЕКС	1	46 мин	680 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания

Меню рыбных блюд 4

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ТРЕСКА С АРТИШОКАМИ	6	24 мин	900 г	Эмалированный противень для выпечки
Десерт	МЕДОВЫЙ ТОРТ	1	30 мин	800 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Первое блюдо	СПАГЕТТИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В БУМАГЕ	4	34 мин	1200 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	ЛЕЩ С КАПЕРСАМИ	3	45 мин	800 г	Форма для выпечки на гриле

Меню рыбных блюд 5

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Используемые принадлежности Franke
Десерт	АНАНАСОВЫЙ ПИРОГ (ТАРТ)	1	22 мин	300 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Предварительные закуски	ЖАРЕННЫЕ АРТИШОКИ	6	29 мин	500 г	Форма для выпечки на гриле
Первое блюдо	РИЗОТТО С ОБЖАРЕННЫМИ КРЕВЕТКАМИ И ГРИБАМИ	4	32 мин	1100 г	Форма для выпечки на гриле
Вторые блюда	КАЛЬМАРЫ С ГОРОШКОМ	3	40 мин	900 г	Эмалированный противень для выпечки

Меню рыбных блюд 6

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Используемые принадлежности Franke
Предварительные закуски	ШАРИКИ ИЗ СОЛЕННОЙ ТРЕСКИ	6	21 мин	600 г	Эмалированный противень для выпечки
Первое блюдо	ЛАЗАНЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ И ГОРОШКОМ	4	38 мин	1300 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	СОЛНЕЧНИК (РЫБА)	3	42 мин	1100 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	ЛИМОННЫЙ КЕКС	1	48 мин	800 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания

Меню рыбных блюд 7

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Используемые принадлежности Franke
Предварительные закуски	ТЕТЕРЕВ	6	14 мин	400 г	Эмалированный противень для выпечки
Второе блюдо	ФАРШИРОВАННЫЙ ЛОСОСЬ	3	22 мин	800 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	ЦИТРУСОВЫЙ ПИРОГ (ТАРТ)	1	36 мин	700 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Первое блюдо	РИС, КАРТОФЕЛЬ И МИДИИ	4	42 мин	1400 г	Форма для выпечки на гриле

Меню рыбных блюд 8

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ГРЕБЕШКИ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ	6	24 мин	550 г	Форма для выпечки на гриле
Первое блюдо	ЛАПША ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ	4	28 мин	750 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	МОРСКОЙ ЕРШ В СОУСЕ	2	34 мин	700 г на 2 кус.	Эмалированный противень для выпечки
Десерт	ЛИМОННЫЙ ПИРОГ (ТАРТ)	1	34 мин	600 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания

Полное меню рыбных блюд (низкое энергопотребление)**Меню рыбных блюд 1 (низкое энергопотребление)**

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ШАШЛЫЧКИ ИЗ МЕЧ-РЫБЫ	6	42 мин	600 г	Эмалированный противень для выпечки
Первое блюдо	ПАСТА С РАДИККИО И КРЕВЕТКАМИ	4	50 мин	1200 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	ГРУШЕВЫЙ ПИРОГ (ТАРТ)	1	52 мин	950 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Второе блюдо	МОРСКОЙ ОКУНЬ В ФОЛЬГЕ	2	65 мин	800 г	Форма для выпечки на гриле

Рыбное меню 2 (низкое энергопотребление)

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Десерт	ТОРТ МАРГАРИТА	1	50 мин	890 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Предварительные закуски	ПИРОГ (ТАРТ) ИЗ ЛОСОСЯ	6	53 мин	1200 г	Эмалированный противень для выпечки
Первое блюдо	РЫБНЫЙ ПИРОГ	4	57 мин	1200 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	ДОРАДА В ФОЛЬГЕ	2	59 мин	800 г	Форма для выпечки на гриле

Рыбное меню 3 (низкое энергопотребление)

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ФАРШИРОВАННЫЕ АНЧОУСЫ	6	48 мин	400 г	Эмалированный противень для выпечки
Второе блюдо	РУЛЕТИКИ ИЗ МОРСКОГО ЯЗЫКА	2	48 мин	600 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	ЙОГУРТНЫЙ КЕКС	1	54 мин	680 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Первое блюдо	МЯСНОЙ ФАРШ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ВЕРМИШЕЛИ	4	57 мин	1300 г	Форма для выпечки на гриле

Рыбное меню 4 (низкое энергопотребление)

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ТРЕСКА С АРТИШОКАМИ	6	45 мин	900 г	Эмалированный противень для выпечки
Десерт	МЕДОВЫЙ ТОРТ	1	48 мин	800 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Первое блюдо	СПАГЕТТИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В БУМАГЕ	4	59 мин	1200 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	ЛЕЩ С КАПЕРСАМИ	3	62 мин	800 г	Форма для выпечки на гриле

Рыбное меню 5 (низкое энергопотребление)

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Десерт, предварительная закуска	АНАНАСОВЫЙ ПИРОГ (ТАРТ)	1	32 мин	300 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Предварительные закуски	ЖАРЕННЫЕ АРТИШОКИ	6	48 мин	500 г	Форма для выпечки на гриле
Первое блюдо	РИЗОТТО С ОБЖАРЕННЫМИ КРЕВЕТКАМИ И ГРИБАМИ	4	54 мин	1100 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	КАЛЬМАРЫ С ГОРОШКОМ	3	62 мин	900 г	Эмалированный противень для выпечки

Рыбное меню 6 (низкое энергопотребление)

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ШАРИКИ ИЗ СОЛЕНОЙ ТРЕСКИ	6	39 мин	600 г	Эмалированный противень для выпечки
Первое блюдо	ЛАЗАНЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ И ГОРОШКОМ	4	54 мин	1300 г	Форма для выпечки на гриле
Второе блюдо	СОЛНЕЧНИК (РЫБА)	3	54 мин	1100 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	ЛИМОННЫЙ КЕКС	1	54 мин	800 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания

Рыбное меню 7 (низкое энергопотребление)

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ТЕТЕРЕВ	6	32 мин	400 г	Эмалированный противень для выпечки
Второе блюдо	ФАРШИРОВАННЫЙ ЛОСОСЬ	3	35 мин	800 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	ЦИТРУСОВЫЙ ПИРОГ (ТАРТ)	1	53 мин	700 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Первое блюдо	РИС, КАРТОФЕЛЬ И МИДИИ	4	58 мин	1400 г	Форма для выпечки на гриле

Рыбное меню 8 (низкое энергопотребление)

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
Предварительные закуски	ГРЕБЕШКИ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ	6	45 мин	550 г	Эмалированный противень для выпечки
Первое блюдо	ЛАПША ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ	4	50 мин	750 г	Форма для выпечки на гриле
Десерт	ЛИМОННЫЙ ПИРОГ (ТАРТ)	1	50 мин	600 г	Форма для выпечки на эмалированном противне для запекания
Второе блюдо	МОРСКОЙ ЕРШ В СОУСЕ	2	59 мин	700 г на 2 кус.	Форма для выпечки на гриле

Полное меню из 4 пицц и хлеба**Меню из 4 пицц**

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
1	ПИЦЦА МАРГАРИТА	6	21 мин	600 г	Эмалированный противень для выпечки
2	ПИЦЦА С БЕКОНОМ И ОЛИВКАМИ	4	25 мин	600 г	На гриле
3	ПИЦЦА С ТУНЦОМ И ЛУКОМ	3	25 мин	600 г	На гриле
4	ПИЦЦА С ОВОЩАМИ	1	25 мин	600 г	Эмалированный противень для запекания

Хлебное меню

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
1	ХЛЕБ/ПИЦЦА	6	25 мин	500 г	Эмалированный противень для выпечки
2	ХЛЕБ/ПИЦЦА	4	27 мин	500 г	На гриле
3	ХЛЕБ/ПИЦЦА	2	27 мин	500 г	На гриле
4	ХЛЕБ/ПИЦЦА	1	27 мин	500 г	Эмалированный противень для запекания

Полное меню из 4 пицц и хлеба (низкое энергопотребление)**Меню из 4 пицц**

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
1	ПИЦЦА С МАСЛИНАМИ	6	33 мин	600 г	Эмалированный противень для выпечки
2	ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ	1	33 мин	600 г	Эмалированный противень для запекания
3	ПИЦЦА С ОВОЩАМИ	3	42 мин	600 г	На гриле
4	ПИЦЦА С ТУНЦОМ И ЛУКОМ	4	42 мин	600 г	На гриле

Хлебное меню

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
1	ХЛЕБ/ПИЦЦА	1	49 мин	500 г	Эмалированный противень для запекания
2	ХЛЕБ/ПИЦЦА	2	49 мин	500 г	На гриле
3	ХЛЕБ/ПИЦЦА	4	53 мин	500 г	На гриле
4	ХЛЕБ/ПИЦЦА	6	55 мин	500 г	Эмалированный противень для выпечки

Меню оздоровления

Вид продукта	Рецепты	Положение полки	Общее время приготовления	Масса (по рецепту)	Использующиеся принадлежности Franke
1	ЯГНЯТИНА/СВИНИНА/ БАРАНИНА	3	194 мин	1550 г	Эмалированный противень для выпечки
3	РЫБА	3	92 мин	1100 г	Эмалированный противень для выпечки
2	ПТИЦА	3	138 мин	600 г	Эмалированный противень для выпечки
4	ТЕЛЯТИНА	3	-	-	Эмалированный противень для выпечки
5	ОВОЩИ	3	75 мин	900 г	Эмалированный противень для выпечки

ОЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой и уходом необходимо выполнить следующие действия:

- ▷ Прочитайте общие инструкции по безопасности при чистке в разделе «Информация по технике безопасности».
- ▷ Выключите духовой шкаф.
 - В зависимости от способа монтажа духового шкафа: отсоедините штепсельную вилку или отключите питание на электрощите (например, выключив автоматический выключатель или выкрутив плавкий предохранитель).

Общие рекомендации

Пятна от различных продуктов (соусы, сахар, белки и жиры) на основании духового шкафа всегда возникают в результате брызг и разливаний. Брызги возникают во время готовки обычно в результате слишком высоких температур. Разливания возникают из-за использования слишком маленькой посуды или неправильной оценки увеличения продукта в объеме во время готовки. Этих проблем можно избежать, используя глубокую посуду или эмалированные противни, входящие в комплект поставки духового шкафа.

Изготовленные из нержавеющей стали и эмалированные детали духового шкафа останутся в отличном состоянии при условии регулярной чистки с помощью воды или специальных растворителей.

- ▷ Прежде чем приступить к чистке, убедитесь, что духовой шкаф остыл.
- ▷ Не применяйте паровые очистители или струи воды.
- ▷ Запрещается использовать абразивные материалы и острые металлические скребки для очистки стеклянных деталей дверцы духового шкафа. Они могут поцарапать поверхность и привести к раскалыванию стекла.
- ▷ Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, соляную кислоту и другие продукты, которые могут поцарапать поверхность или оставить на ней пятна.
- ▷ Для очистки эмалированных поверхностей и камеры духового шкафа используйте только горячую воду и неабразивные моющие средства.
- ▷ Очищайте стеклянные детали средствами для мытья стекол известных производителей.

Очистка камеры духового шкафа

Пятна удалять проще, пока духовой шкаф еще теплый и пока пятна свежие.

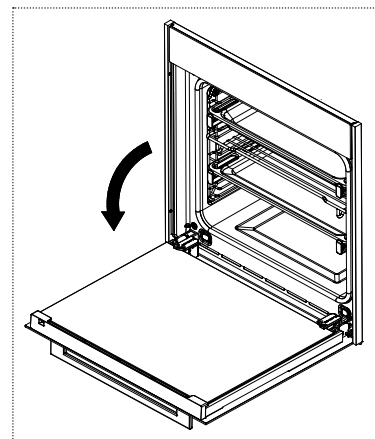
- ▷ Во избежание ожогов не касайтесь духового шкафа, пока он не остынет.
- ▶ Для очистки эмалированных поверхностей и камеры духового шкафа используйте только горячую воду и неабразивные моющие средства.
- ▶ Тщательно осушите все детали духового шкафа после очистки.

Очистка дверцы духового шкафа

- ▷ Прежде чем приступить к чистке, убедитесь, что духовой шкаф остыл.
- Чтобы упростить очистку духового шкафа, можно снять дверцу (см. раздел «Снятие дверцы духового шкафа»).

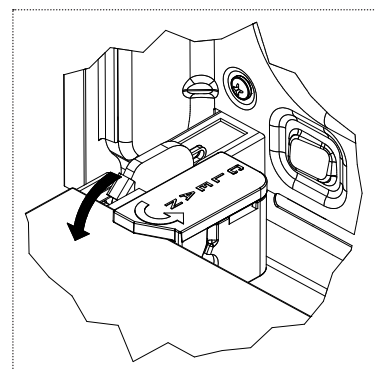
Снятие дверцы духового шкафа

- ▶ Полностью откройте дверцу духового шкафа.

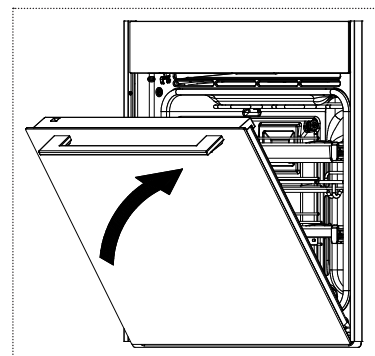


Петли дверцы оснащены двумя съемными замками.

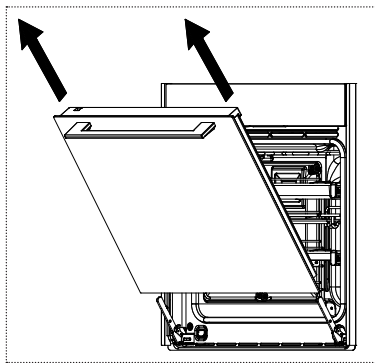
- ▶ Чтобы освободить петлю, поднимите фиксатор и возьмите дверцу с двух сторон возле петель.
- ▶ Поверните два крючка вниз.



- ▶ Убедитесь, что крючки полностью опущены.
- ▶ Закройте дверцу наполовину.



- ▶ Потяните дверцу наружу.



Установка дверцы духового шкафа

После очистки дверцу духового шкафа необходимо установить обратно.

- ▶ Проденьте петли в канавки.
- ▶ Поверните два крюкоблока (присоединяются к петлям) вверх.

ВНИМАНИЕ! Неправильная установка приводит к повреждению духового шкафа.

- ▷ Не пытайтесь закрыть дверцу, если один или оба блока частично или полностью открыты.
- ▶ Закройте дверцу духового шкафа.

Очистка стеклянных панелей дверцы духового шкафа

Чтобы тщательно очистить стеклянную панель, можно снять дверцу духового шкафа и стеклянные панели. На дверце духового шкафа установлены 3 стеклянные панели:

- внутренняя стеклянная панель (возле камеры);
- промежуточная стеклянная панель (внутри дверцы духового шкафа);
- внешняя стеклянная панель.

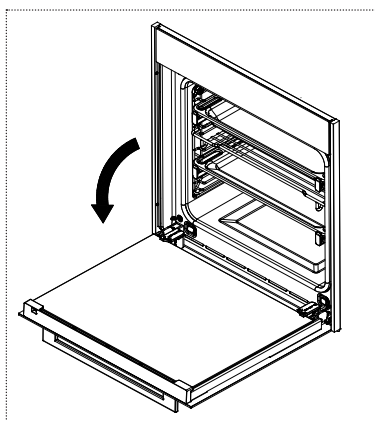
Внутреннюю стеклянную панель и промежуточную стеклянную панель можно снять для очистки.

Внутреннюю сторону внешней стеклянной панели можно очистить, сняв внутреннюю и промежуточную стеклянные панели.

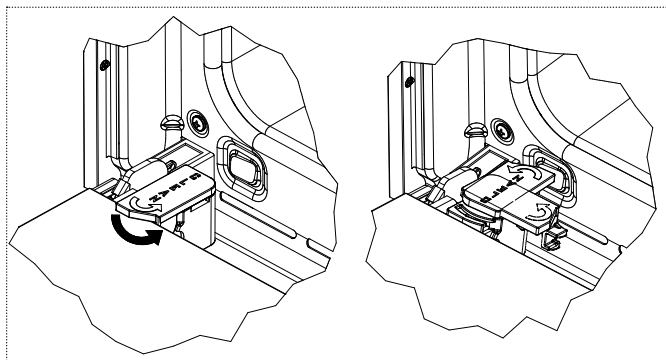
Снятие и очистка внутренней стеклянной панели с дверцы духового шкафа

- ▷ Прежде чем приступить к чистке, убедитесь, что духовой шкаф остыл.

- ▶ Полностью откройте дверцу духового шкафа.



- ▶ Поверните два черных блока (со словом **CLEAN (ОЧИСТКА)** внизу дверцы) на 180°, чтобы они вошли в специальные углубления в корпусе духового шкафа.



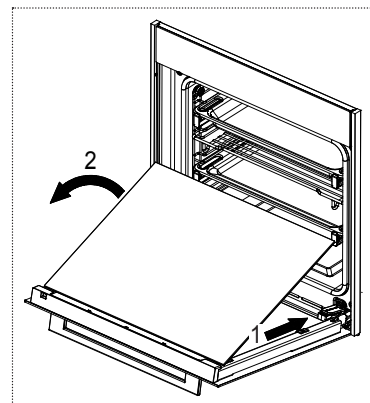
- Обязательно полностью поверните черные блоки.
- Они должны стать на место со щелчком.

ВНИМАНИЕ! Неправильная установка приводит к повреждению духового шкафа.

Если блоки не полностью повернуты, при снятии стеклянной панели дверца мгновенно закроеется.

- ▷ Не пытайтесь закрыть дверцу, если один или оба блока полностью не удерживают стеклянную панель.

- ▶ Осторожно нажмите на стеклянную панель (1) по направлению к духовому шкафу. Затем поднимите внутреннюю стеклянную панель (2).
- Два черных блока будут удерживать дверцу от закрытия.



- ▶ Очистите внутреннюю стеклянную панель.

Снятие и очистка промежуточной стеклянной панели дверцы духового шкафа

После снятия внутренней стеклянной панели можно снять промежуточную стеклянную панель.

- ▶ Осторожно поднимите промежуточную стеклянную панель с резиновых уплотнений с обеих сторон.
- ▶ Очистите промежуточную стеклянную панель.

Снятие и очистка верхних накладок стеклянных панелей

Для более тщательной очистки можно снять верхние накладки на дверце духового шкафа. Верхние накладки закреплены двумя винтами: одним вверху справа и одним вверху слева на внутренней стороне дверцы духового шкафа. Верхние накладки можно снять, только когда снято внутреннее стекло.

- ▶ Отсоедините фиксирующие винты в верхних правом и левом углах дверцы духового шкафа.
- ▶ Снимите верхнюю накладку.
- ▶ Очистите верхнюю накладку.

Установка стеклянных панелей

Правильное расположение установленных стеклянных панелей обозначается словами **TEMPERED GLASS** (Каленое стекло), которые должны быть отчетливо видны.

- ▶ Если вы сняли верхнюю накладку, снова установите ее на место.
- ▶ Если вы сняли промежуточную стеклянную панель, снова установите ее на место на резиновые уплотнения.
- ▶ Установите внутреннюю стеклянную панель на место.
- ▶ Поверните два блока, удерживающих стекло, в исходное положение.
- ▶ Закройте дверцу духового шкафа.

Очистка боковых каркасов и выдвигаемых направляющих

Для тщательной очистки боковых каркасов и выдвигаемых направляющих их можно извлечь из духового шкафа.

Снятие выдвигаемых направляющих

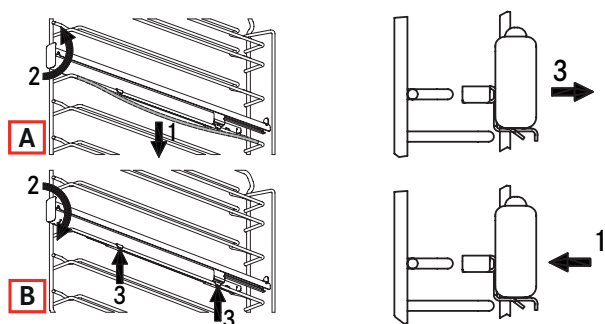


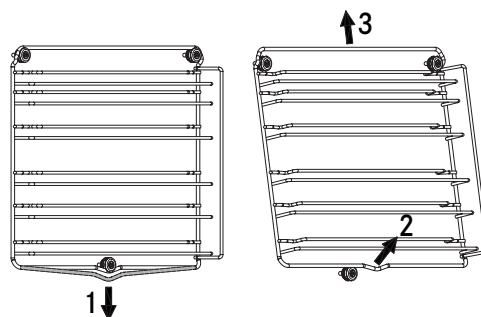
Рисунок А

- ▶ Когда выдвигаемая направляющая находится в закрытом положении, сильно нажмите (1) по центру решетки, где расположена нижняя сторона направляющей.
- ▶ Поверните направляющую против часовой стрелки (2) и снимите ее с опорной решетки (3).

Рисунок В

- ▶ Когда выдвигаемая направляющая находится в открытом положении, выдвиньте решетку вперед (1).
- ▶ Поверните направляющую по часовой стрелке (2) и зацепите ее за нижнюю полку (3), нажатием придвигая направляющую в сторону двух крючков до щелчка.
- ▶ Поднимите выдвигаемую направляющую (3), потянув ее наружу (2) по направлению к другой стороне духового шкафа.
- ▶ Снимите выдвигаемые направляющие.

Снимите боковые каркасы.

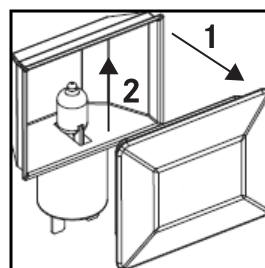


- ▶ Согните крестовину, с помощью которой втулка фиксируется в нижнем положении, и извлеките ее из паза.
- ▶ Поднимите боковой каркас и снимите его с двух верхних крючков.

Очистка

- ▶ Очистите боковые каркасы и выдвигаемые направляющие.
- ▶ После очистки оставьте боковой каркас в наклоненном положении и вставьте боковые каркасы в две соответствующие направляющие сверху.
- ▶ Согните крестовину, с помощью которой втулка фиксируется в верхнем положении, и вставьте ее в паз.
- ▶ Вставьте выдвигаемые направляющие.

Замена лампы духового шкафа



Духовые шкафы Franke оснащены двумя прямоугольными лампами. Для замены необходимо использовать лампы со следующими техническими характеристиками.

- Температуростойкость: 300 °С
- Напряжение: 220–240 В, 50/60 Гц
- Мощность: 40 Вт
- Цоколь: G9

ВНИМАНИЕ! Неправильная установка приводит к повреждению лампы!

- ▷ Не прикасайтесь к лампам голыми руками.
- ▷ Используйте ткань или бумажное кухонное полотенце.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электротоком!

- ▷ Перед заменой лампы убедитесь, что духовой шкаф выключен.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Неправильная установка может стать причиной поражения электротоком!

- ▷ Выключите духовой шкаф.
 - В зависимости от способа монтажа духового шкафа: отсоедините штепсельную вилку или отключите питание на электрощите (например, выключив автоматический выключатель или выкрутив плавкий предохранитель).

- ▶ Снимите стеклянную крышку, осторожно поддев ее отверткой с плоским жалом.
- ▶ Извлеките лампу из держателя.
- ▶ Замените лампу.
- ▶ Снова установите стеклянную крышку.


ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

- ▷ Техническое обслуживание электрических компонентов разрешается выполнять только представителям производителя или центра обслуживания клиентов.
- ▷ Замену поврежденных кабелей разрешается выполнять только представителям производителя или центра обслуживания клиентов.
- ▶ Обращаясь в центр обслуживания клиентов, предоставьте следующую информацию:
 - тип неполадки;
 - модель прибора (артикул);
 - серийный номер.

Эта информация приведена на табличке технических данных.

Версия программного обеспечения

В этой опции содержится техническая информация, которая понадобится центру обслуживания клиентов в случае взаимодействия с электронными системами управления.

- ▶ Нажмите .
 - Появится меню **SETUP (НАСТРОЙКА)** с различными пунктами.
- ▶ Нажмите **SOFTWARE VERSION (ВЕРСИЯ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ)**.
 - Отобразится информация о программном обеспечении.

Демонстрационная версия

Эту опцию могут активировать только специалисты по техническому обслуживанию.

Данная опция позволяет переходить между функциями на дисплее, не активируя нагревательные элементы. Ее удобно использовать, например, на ярмарках и презентациях продуктов.

УТИЛИЗАЦИЯ



Этот символ на изделии или на его упаковке означает, что прибор нельзя выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами.

Чтобы избежать отрицательных последствий для окружающей среды и здоровья людей, прибор нужно утилизировать согласно действующим нормам.

Дополнительную информацию об утилизации прибора можно получить у компетентных органов, местной службы утилизации отходов или у продавца устройства.

- ▷ Сдайте прибор в специальный пункт сбора отслуживших электронных и электрических устройств.

В соответствии с Директивой 2012/19/ЕС, относительно сокращения опасных веществ, используемых в электрических и электронных устройствах, и утилизации отходов.

Символ с перечеркнутой корзиной для мусора указывает на то, что после прекращения использования изделия его нельзя выбрасывать как бытовые отходы.

Следовательно, когда срок эксплуатации устройства завершится, потребителю необходимо сдать его в соответствующий пункт сбора электронных и электрических отходов или вернуть дилеру при покупке нового устройства эквивалентного типа.

Надлежащая экологичная утилизация устройства в соответствии с правилами раздельного сбора отходов для последующей вторичной переработки помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей, а также упрощает вторичное использование материалов устройства.

ЦЕНТР ОБСЛУЖИВАНИЯ КЛИЕНТОВ

- См. контактный адрес для своей страны на обороте или на нашем веб-сайте: www.franke.com

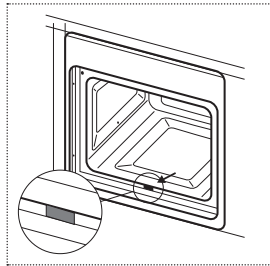
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Идентификационные данные изделия

Тип: OE-9D

Модель: CR 913 M BK DCT TFT

- См. табличку технических данных на изделии.



Это устройство соответствует следующим директивам ЕС:

- 2006/95/ЕС (Низкое напряжение);
- 2004/108 ЕЕС (Электромагнитная совместимость).

Класс энергоэффективности (в соответствии со стандартом 2009/60350-50304/EN) определяется режимами работы: Энергосбережение и Статистика.

Чтобы вычислить объем (если имеется), снимите внутреннюю сторону провода направляющей (в соответствии с постановлениями 2009/60350-50304/EN).

Параметр	Значение
Рабочие размеры духового шкафа (мм)	480 x 370 x 405 (Ш x В x Г)
Напряжение и частота электрического питания	220-240 В, 50/60 Гц
Общая мощность и номинал предохранителя	2900 Вт, 16 А
Характеристики питания и нагревательного элемента	
Радиальный двигатель	27 ... 40 Вт
Лампочка	40 Вт (2 шт.)
Тангенциальный вентилятор	15 ... 35 Вт
Свод	520 Вт/124 В
Днище	1250 Вт
Гриль	2100 Вт
Нагревательные элементы DCT	2650 Вт

Параметр	Символ	Значение	Единица измерения
Идентификационный номер модели	FS-CR	913-982 DCT	
Тип духового шкафа		встраиваемый	
Масса прибора	M	41	кг
Количество камер		1	
Источник тепла в каждой камере		электрический	
Объем каждой камеры	V	74	л
Количество энергии, необходимое для нагрева стандартного объема продуктов в камере электрического духового шкафа в режиме конвекции, для каждой камеры	Потребление энергии за цикл (EC electric cavity)	1,12	кВтч/цикл
Количество энергии, необходимое для нагрева стандартного объема продуктов в камере электрического духового шкафа в режиме с принудительной циркуляцией воздуха для каждой камеры	Потребление энергии за цикл (EC electric cavity)	0,53	кВтч/цикл
Коэффициент энергоэффективности для каждой камеры	Индекс энергетической эффективности (EEI cavity)	61	

Производитель непрерывно улучшает изделие. Поэтому текст и иллюстрации в настоящей инструкции могут меняться без уведомления.

Более подробные технические данные доступны на веб-сайте: www.franke.com

Argentina

Industrias Spar San Luis S.A.
Buenos Aires 1008
Phone +54 11 4311 7655

Belgium

Franke N.V.
9400 Ninove
Phone +32 54 310 111

Brazil

Franke Sistemas de Cozinhas do Brasil Ltda.
89219-512 Joinville, SC
Phone +55 47 3431 0501

Canada

Franke Kindred Canada Limited
Midland, ON L4R 4K9
Phone +1 866 687 7465

China

Franke (China) Kitchen Systems Co., Ltd.
Heshan, Guangdong, 529700
Hotline 400 882 9898

Czech Republic

Franke s.r.o.
190 00 Praha 9
Phone +420 281 090 411

Denmark

Franke Kitchen Systems Denmark
8520 Lystrup
Phone +45 8624 9024

Egypt

Franke Kitchen Systems Egypt S.A.E.
6th of October City
Hotline 16828

Finland

Franke Finland Oy
76850 Naarajärvi
Phone +358 15 341 11

France

Franke France S.A.S.
60230 Chambly
Phone +33 130 289 400

Germany

Franke GmbH
79713 Bad Säckingen
Phone +49 7761 52 0

Greece

Franke Hellas S.A.
19003 Markopoulo Attikis (Athens)
Phone +30 22991 500 00

Hong Kong SAR

Franke Asia Hong Kong Office
Causeway Bay
Phone +852 3184 1900

India

Franke Faber India Limited
Aurangabad - 431 136
Phone 1800 209 3484

Italy

Franke S.p.A.
37019 Peschiera del Garda
Numero Verde 800 359 359

Kazakhstan

Franke Kazakhstan Ltd.
040918 Almaty City
Phone +7 727 297 3812

Morocco

Franke Kitchen System SARL
21 000 Casablanca
Phone +212 522 674 200

Norway

Franke Kitchen Systems Norway
8520 Lystrup, Denmark
Phone +47 35 566 450

Poland

Franke Polska Sp. z o.o.
05-090 Raszyn
Phone +48 22 711 6700

Portugal

Franke Portugal S.A.
2735-531 Cacém
Phone +351 21 426 9670

Romania

Franke Romania SRL
Pantelimon 077145
Phone +40 21 350 1550

Russia

Franke Russia GmbH
199106 St. Petersburg
Phone +7 812 703 1540

Slovak Republic

Franke Slovakia s.r.o.
010 01 Žilina
Phone +421 41 733 6200

South Africa

Franke South Africa
Durban 4052
Phone +27 31 450 6300

Spain

Franke España S.A.U.
08174 Sant Cugat del Vallès
Phone +34 93 565 3535

Sweden

Franke Futurum AB
930 47 Byske
Phone +46 912 405 00

Switzerland

Franke Küchentechnik AG
4663 Aarburg
Phone +41 800 583 243

Thailand

Franke (Thailand) Co., Ltd.
Bangkok 10110
Phone +66 2 013 7900

The Netherlands

Franke Nederland B.V.
5700 AD Helmond
Phone +31 492 585 111

Turkey

Franke Mutfak ve Banyo
Sistemleri Sanayi ve Ticaret A.S.
41400 Gebze Kocaeli
Phone +90 262 644 6595

Ukraine

Franke Ukraina LLC
02081 Kyiv
Phone +38 044 492 0015

United Arab Emirates

Franke LLC
Ras Al Khaimah
Phone +971 7 203 4700

United Kingdom

Franke UK Ltd.
Manchester M22 5WB
Phone +44 161 436 6280

USA

Franke Kitchen Systems LLC
Smyrna, TN 37167
Phone 800 626 5771

