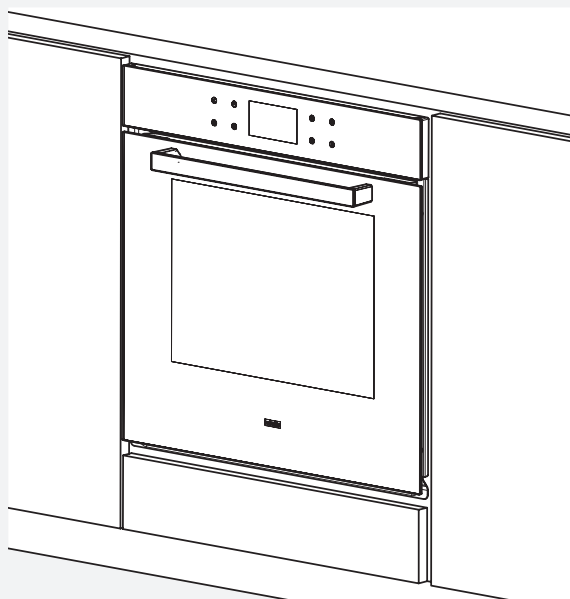


CRYSTAL



CR 913 M

EN User manual
DE Bedienungsanleitung
FR Manuel d'utilisation
NL Gebruikershandleiding
IT Istruzioni per l'uso

Multifunction Oven
Multifunktionsofen
Four multifonction
Multifunctionele oven
Forno multifunzione

*Make
it
Wonderful*

FRANKE

TABLE OF CONTENTS

Introduction	5
About this manual	6
Intended use	6
Safety information	6
Proper installation and fitting	6
Proper use	7
Maintenance and cleaning	7
Repair	7
Taking out of service	7
Information for energy saving	8
Overview	8
Oven	8
Control panel	9
Menu icons on display	10
Switching on the first time	12
Configuring the display	12
Operation	12
Cooking in manual mode	12
Cooking in automatic mode	13
Cooking in eco cooking mode	14
Cooking in wellness mode	14
Scheduling an end time for cooking	15
Setting the alarm	15
Meat probe use	15
Connection	15
Manual cooking programs	16
Cooking table	18
Cooking tested	20

Complete Menu Programs	21
Complete Meat Menu	21
Complete Meat Menu - low energy	23
Complete Fish Menu	24
Complete Fish Menu - low energy	26
Complete menu 4 Pizzas and Bread	28
Complete menu 4 Pizzas and Bread - low energy	28
Menu Wellness	28
Cleaning and care	29
General recommendations	29
Cleaning the oven chamber	29
Cleaning the oven door	29
Removing the oven door	29
Mounting the oven door	30
Cleaning the glass panels of the oven door	30
Cleaning the side frames and telescopic guides	31
Replacing the oven lamp	31
Maintenance and repair	32
Disposal	32
Customer service	32
Technical data	33

INTRODUCTION

Dear customer,
Thank you for choosing Crystal.

Before using the oven, please carefully read the instructions and advice contained in this manual. This will enable you to make best use of the oven and ensure many years of trouble-free operation. Keep this user manual for further reference.

Crystal is a next generational oven, developed to enhance domestic cooking. Our proven Dynamic Cooking Technology (DCT) has been upgraded with HD display that allows you to program, schedule, and control every cooking process with a simple touch.

With Crystal the choice is at your finger tips. You can decide to cook “in a traditional way“ helped by the ultimate technological upgrades provided by the oven, or you can also enjoy a selection of pre-installed recipes and complete menus which will make your everyday life easier, faster and healthier.

These are the options you can choose from:

MANUAL – Cooking in manual mode and setting the system, temperature and duration as desired.

AUTO – Cooking in automatic mode and enjoying a great variety of recipes and complete ready to go menus.

ECO COOKING – Cooking in automatic or ecologic mode and enjoying a great variety of recipes and complete ready to go menus.

WELLNESS – Cooking in a complete natural and low-fat method, perfect for your health.

An eye-catching and technological upgrade that perfectly combines design and performance. Crystal is a piece of elegance suitable for every kitchen that guarantees outstanding reliability, thanks to the quality of materials and attention to detail, typical trend of every Franke product.

ABOUT THIS MANUAL

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

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

- ▶ Carefully read the user manual before using the device.
- ▶ Keep the user manual.
- ▶ Use the product described in this user manual only according to the intended use.

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



Warning symbol. Warning against risks of injury.



Actions in safety and warning notes to avoid injury or damage.



Action step. Specifies an action to be done.



Result. Result of one or more action steps.



Precondition that has to be fulfilled before performing the following action.

INTENDED USE

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

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

SAFETY INFORMATION

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

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

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

To ensure safe and efficient operation of this electrical device:

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



Children of 8 years or older and persons with restricted physical, sensory or mental abilities, or with limited experience or knowledge, may not use or clean the device, except when they are supervised and instructed by a person responsible for their safety. Children under 8 years may not use or clean the device even when supervised.

This device is not a toy.

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

Proper installation and fitting

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

- ▷ Ensure that the device is installed only by the customer service, an electrician or trained personnel with the appropriate knowledge/education.
- ▷ Ensure that the device is installed in a way that allows to disconnect it from the power supply, with a contact opening distance that ensures complete disconnection in category III overvoltage conditions.
- ▷ Ensure that the device is connected directly to the main socket.
 - Ensure that no adapters, no multi-sockets and no extension cables are used to connect the device.
- ▷ Ensure that the device is not exposed to atmospheric agents (rain, sun).

Proper use

- ▷ Only use the oven to prepare and cook food.
- ▷ Use oven gloves when placing containers in the oven or when taking containers out of the oven.
- ▷ Observe only the manuals that are used with the oven when it is in function.
- ▷ Do not place power cables of other electric appliances on hot parts of the oven.
- ▷ Do not use the oven cavity to store any objects.
- ▷ Do not use flammable liquids near the oven.
- ▷ Only use the temperature probe recommended for this oven.

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

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

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

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



Risk of burns!

The oven and its accessible parts become very hot during use.

- ▷ Do not touch the heating elements inside the oven.



Risk of burns!

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

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



Risk of electric shock due to damaged device!

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



Risk of electric shock!

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

Maintenance and cleaning

Before maintenance or cleaning:

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

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

- ▷ Do not use coarse abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the glass parts of the oven door, as they could scratch the surface and cause the glass to shatter.
- ▷ Do not use steam cleaners or direct jets of water.



Risk of electric shock due to entering liquid!

The device contains electrical components.

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

Repair

- ▷ Do not allow anyone except qualified personnel to install or repair the appliance.
- ▷ Contact a service centre authorised by the manufacturer or qualified personnel in the following cases:
 - Immediately after unpacking, in the event of doubts regarding the integrity of the device
 - During installation (according to the manufacturer's instructions)
 - Doubts regarding the correct operation of the device
 - Malfunction or poor operation
 - Replacing the power socket if incompatible with the power plug of the device
 - Damage to the power cable or need of replacing the power cord or plug

Taking out of service

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

INFORMATION FOR ENERGY SAVING

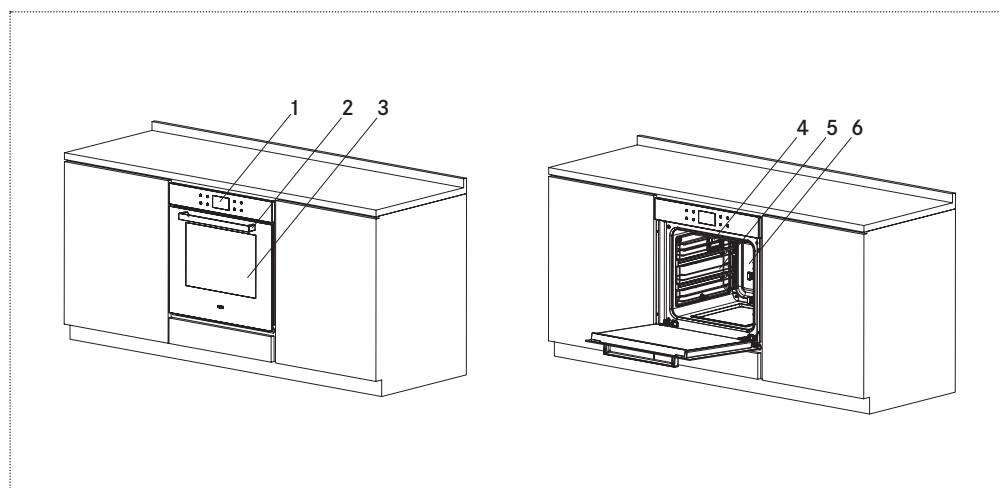
The operating modes **GENTLE HEAT** and **HOT AIR** consume less energy than the other cooking functions available.

- ▷ Avoid frequent door opening.
- ▷ Preheat as rapidly as possible.

- ▷ Preheat the oven cavity only if the baking results depend on this operation.
- ▷ If a recipe for a gratin uses residual heat for longer than 30 minutes, turn the appliance off 5–10 minutes before the end of cooking.

OVERVIEW

Oven



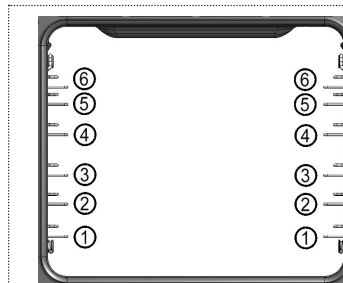
- 1 Control panel
- 2 Front door handle
- 3 Front door glass
- 4 Lighting
- 5 Runners for racks and enamel trays
- 6 Colling fan (rear side)

Cooling fan

In order to reduce the temperature at the door, the control panel and the sides, your Franke oven is equipped with a cooling fan which is automatically activated when the oven gets hot. When the cooling fan is on, air is vented out of the oven between the front panel and oven door. The speed of the air being expelled was optimised to create no disturbance in the kitchen and to keep the noise to a minimum.

To protect kitchen units, the cooling fan continues to run after cooking until the oven has cooled down sufficiently.

Runners for racks and enamel trays



Used for correctly positioning the racks and enamel trays in 6 predetermined positions (depending on model; 1 to 6 starting from the bottom). The cooking table (page 18) indicates the best position for each type of cooking.

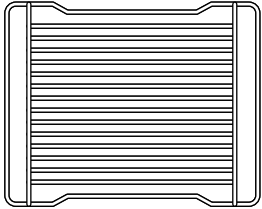
Accessories

Description

**Enamel Baking/Roasting Tray**

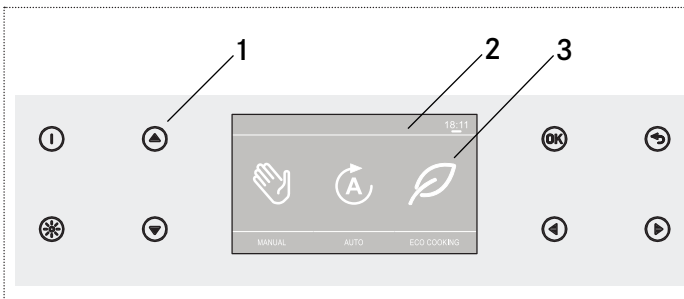
Normally used for collecting juices from grilled food or for cooking food directly on the enamel tray.

Enamel trays must be removed from the oven when they are not used. The enamel trays are made from „AA“ food-grade enamelled steel.

**Rack**

Used for supporting pans, pastry moulds and any containers other than the enamel trays provided, or for cooking meat and fish mainly with the grill and turbo grill functions, toasting bread, etc. Food should not come into direct contact with the rack.

Control panel



- 1 Key
- 2 Display
- 3 Menu icons

Key

Key name

Function



Power On/Off

Turn on the oven:
▶ Press the key briefly.

Turn off the oven:
▶ Press the key for a while.





Return

Return to previous menu.
Exit the sub menu and return to the previous menu



Confirm / Run / Stop

Validate your operations and confirm the program:
▶ Press the key briefly.

Interrupt or continue the program:
▶ Press the key and choose between  and .



Light

Switch the internal lighting on/off:
▶ Press the key once.



Up / Down

Navigate inside a menu up and down to select a function:
▶ Press the key once.

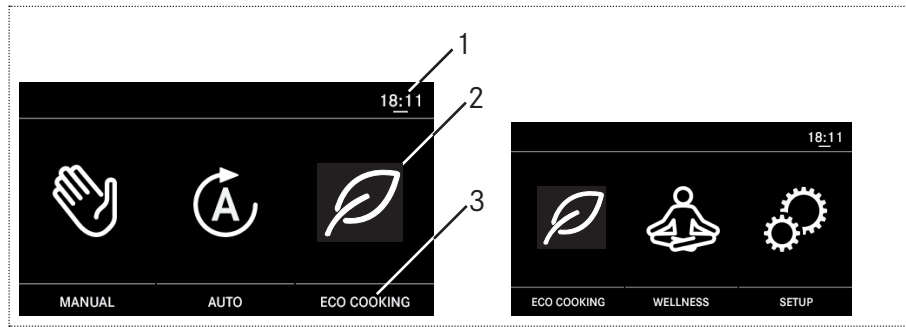


Left / Right








Navigate inside a menu left and right to select a function:
▶ Press the key once.

Menu icons on display

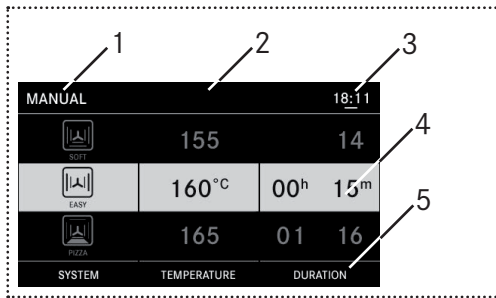
Main view



- 1 Actual time
- 2 Menu icon
- 3 Menu name

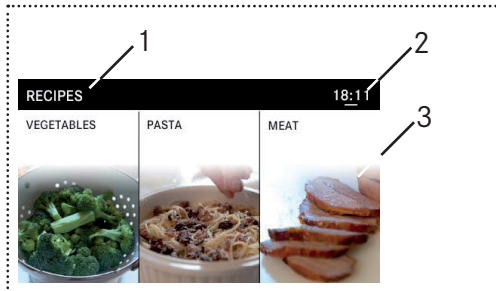
Menu icon	Menu name	Function
	MANUAL	Cooking in manual mode
	AUTO	Cooking in automatic mode
	ECO COOKING	In this menu the following programs are provided: Recipes Eco and Complete menu Eco Cooking with reduced power consumption to use the domestic power supply available in the most ecological way. The recipes in this menu are the same as in the AUTO mode, but with a lower power consumption for cooking. <ul style="list-style-type: none"> - In the RECIPES program you can cook on only one level. - In the COMPLETE MENU program you can cook on four levels.
	WELLNESS	In this menu the following program is provided: Wellness Cooking of meat, fish and vegetable dishes in a completely natural and low-fat way. This program requires prolonged cooking at a low temperature inside the food (around 100°C) without the addition of oil or other fats. This allows you to retain the original nutritional value of the food (minerals, vitamins, etc.) and to enhance its natural flavours. <ul style="list-style-type: none"> - In the WELLNESS program you can cook on only one level.
	SETUP	In this menu you can configure the display, e.g., time, language, brightness and sound.
	RECIPES	In this menu you can choose from different recipe categories, e.g., pasta, vegetables, meat, fish, cakes, bread or pizza. RECIPES MENU is a sub menu of AUTO and ECO COOKING .
	COMPLETE MENU	In this menu you can choose from different programs for complete menus, e.g., meat menu, fish menu, 4 pizzas, bread in 4 trays. COMPLETE MENU is a sub menu of AUTO and ECO COOKING .

MANUAL mode view



- 1 Primary menu name
- 2 Primary menu info bar
- 3 Actual time
- 4 Program setting zone (grey: active setting)
- 5 Section name

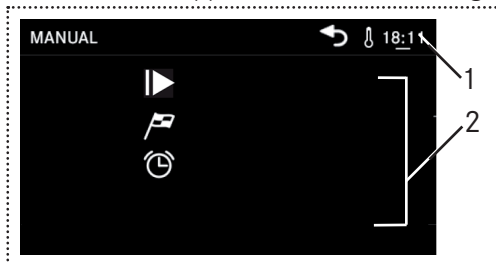
RECIPES, COMPLETE MENU, WELLNESS view




- 1 Primary menu name
 - 2 Actual time
 - 3 Recipe or complete menu with example picture and name
- In **ECO COOKING** mode the view is the same, but the menu name shows **ECO** at the end (e.g. **ECO CANNELLONI, ECO LASAGNE**).

Sub menu view

This sub menu appears before confirming the beginning of the cooking mode by pressing **OK**.



- 1 Actual Time. The temperature icon appears when the oven is in function, is heating up or is programmed.
- 2 Function icons (icon name not shown here; see table below)

Icon	Icon name	Function
	START COOKING	Start cooking
	SET END TIME	Set an end time for cooking
	TIMER	Set the timer alarm

If you did program the duration of cooking with a starting delay, the display shows the total cooking time and the end time when the cooking will be finished.

SWITCHING ON THE FIRST TIME

When using the oven for the first time:

- ▶ Open the front door and ensure that the oven cavity is empty. Remove all accessories.
- ▶ Ensure that the room is well aired, e.g., open the doors and windows.
- ▶ Press **I** to start the oven.

After starting, the clock appears.

- ▶ Press **OK** to enter the main menu.
- ▶ Press **OK**.
- ▶ In the **FUNCTION** section select the program **MULTICOOKING** by pressing **▼**.
- ▶ In the **TEMPERATURE** section, select the maximum temperature (270°C) by pressing **▶** and pressing **▲** to choose the temperature.

- ▶ In the **DURATION** section, select 00^h 40^m (move right by pressing **▶**, to select duration press **▲**).
- ▶ Press **OK** to start the manual function.
- ▶ Press **OK** to confirm function.
- ▶ Choose not to activate the preheating **NO**.
- ▶ Operate the oven while empty at maximum temperature with the door completely closed.


The odour detectable during this operation results from the evaporation of substances used to protect the oven during the time between manufacture and actual installation.

After the 40 minutes, the oven stops automatically and will be ready for use.

CONFIGURING THE DISPLAY

This chapter explains how to set up your display features according to your preferences.

Starting the configuration

- ▶ Press **I** to start the oven.
- ▶ Press **OK** to enter the main menu.
- ▶ Press **▶** to select .
- ▶ Press **OK**.
 - The **SETUP** menu with different options appears.

Configuring the time

- ▶ Select **TIME**.
- ▶ Press **OK**.
- ▶ Choose hours, minutes and seconds by scrolling through the list and press **OK**.
 - The clock will switch off automatically after a few hours due to display pixel safety.

Configuring the language

- ▶ Select **LANGUAGE**.
- ▶ Choose your language by scrolling through the list and press **OK**.

Configuring the display brightness

- ▶ Select **DISPLAY BRIGHTNESS**.
- ▶ Set the brightness of the control panel by selecting one of the segments of the bar and press **OK**.

Configuring the volume of the alarm tone

- ▶ Select **SOUND**.
- ▶ Set the volume by selecting one of the segments of the list and press **OK**.

Configuring the clock display type

- ▶ Select **CLOCK DISPLAY TYPE**.
- ▶ Select your favourite skin: analogue clock or digital clock and press **OK**.

Finishing the configuration

- ▶ To return to the main menu, press **↶** twice.

OPERATION

- ▶ For best use of your Franke oven, consult the cooking table.

Cooking in manual mode

In manual mode you are cooking by setting a program, the temperature and duration according to your preferences.

- ▶ Press **OK** to enter the main menu.
- ▶ Select  and press **OK**.
 - The menu **MANUAL** with different sections appears:

Section	Description
FUNCTION	Select from different programs (see chapter Manual Cooking Programs)
TEMPERATURE	Select the required temperature from min. 50°C up to max. 270°C (in program GENTLE HEAT : 230°C)
DURATION	Select the duration in hours and minutes

- ▶ In each section: Select the program, temperature and duration.
- ▶ Place the prepared food in the oven cavity and close the oven door.
- ▶ Press to confirm.
- ▶ Select start cooking to confirm the program or select end time to set delay time.
- ▶ Choose to activate or not the pre heating.
 - If you choose YES, the oven will activate all the heating elements to reach the required temperature in the shortest time as possible.
 - If you choose NO, the oven will maintain the cooking profile of the selected function according to the cycle set.
- ▶ It is possible to choose the rapid pre-heating only with the following functions: , , , , , , .
 - Press and the cooking program starts.

To stop the program:

- ▶ Press and hold or press briefly and select .

Cooking in automatic mode

In automatic mode there are many recipes and complete menus.

- ▶ Press to enter the main menu.
- ▶ Select and press .

The menu **AUTO** with its submenus appears:

- RECIPES

In this menu you can choose from different recipe categories, e.g., pasta/vegetables, meat, fish, cakes, bread/pizza.

- COMPLETE MENUS

In this menu you can choose from different programs for complete menus, e.g., meat menu from 1 to 8, fish menu from 1 to 8, 4 pizzas, bread in 4 trays.

Example for a recipe program

- ▶ Press to enter the main menu.
- ▶ Select and press .
- ▶ Select and press .
- ▶ Press **PASTA/VEGETABLES**, then select **CANNELLONI**.
 - The summary of the recipe appears:

Section	Description
INFO	Automatic set-up of temperature, program and display of the optimal position for the tray.
TIME	Automatic set-up of cooking duration

- ▶ Press to confirm.
- ▶ Place the prepared food in the oven chamber and close the oven door.
- ▶ Press to confirm.
- ▶ Select start cooking to confirm the program or select end time to set delay time.
 - Press and the cooking program starts.

To stop the program:

- ▶ Press and hold or press briefly and select .

The details of the recipes (ingredients and preparation) are available on our web site:

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

Example for a complete menu program

- ▶ Press to enter the main menu.
- ▶ Select and press .
- ▶ Select and press .
- ▶ Select **MEAT MENU 1** and press .
 - The summary of the complete menu appears:

Section	Description
PROGRAM	Automatic set-up of the cooking program
TEMPERATURE	Automatic set-up of the temperature
TRAY INFO	Automatic display of the optimal position for the tray
TIME	Automatic set-up of the cooking duration

- ▶ Press to confirm.
- ▶ Place the prepared food in the oven cavity and close the oven door.
- ▶ Press to confirm.
- ▶ Select start cooking to confirm the program or select end time to set delay time.
 - Press and the cooking program starts.

To stop the program:

- ▶ Press and hold or press briefly and select .

The details of the recipes (ingredients and preparation) are available on our web site:

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

Cooking in eco cooking mode

In eco cooking mode you are enjoying an eco-friendly way of cooking with numerous recipes and complete menus.

In this menu the recipes are the same as in the **AUTO** mode, but with a lower power consumption for cooking.

- ▶ Press to enter the main menu.
- ▶ Select press .

The menu **ECO COOKING** with its submenus appears:

– ECO RECIPES

In this menu you can choose from different recipe categories, e.g., pasta/vegetables, meat, fish, cakes, bread/pizza.

– COMPLETE ECO MENUS

In this menu you can choose from different programs for complete menus, e.g., meat menu from 1 to 8, fish menu from 1 to 8, 4 pizzas, bread in 4 trays.

Example for an eco recipe program

- ▶ Press to enter the main menu, select and press .
- ▶ Select and press .
- ▶ Press **PASTA/VEGETABLES**, then select **CANNELLONI**.
 - The summary of the recipe appears:

Section	Description
INFO	Automatic set-up of temperature, program and display of the optimal position for the tray
TIME	Automatic set up-of the cooking duration

- ▶ Press to confirm.
- ▶ Place the prepared food in the oven cavity and close the oven door.
- ▶ Press to confirm.
- ▶ Select start cooking to confirm the program or select end time to set delay time.
 - Press and the cooking program starts.

To stop the program:

- ▶ Press and hold or press briefly and select .

The details of the recipes (ingredients and preparation) are available on our web site:

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

Example for a complete eco menu program

- ▶ Press to enter the main menu, select and press .
- ▶ Select and press .
- ▶ Select **MEAT MENU 1** and press .
 - The summary of the complete menu appears:

Section	Description
PROGRAM	Automatic set-up of the cooking program
TEMPERATURE	Automatic set-up of the temperature
TRAY INFO	Automatic display of the optimal position for the tray
TIME	Automatic set-up of the cooking duration

- ▶ Press to confirm.
- ▶ Place the prepared food in the oven cavity and close the oven door.
- ▶ Press to confirm.
- ▶ Select start cooking to confirm the program or select end time to set delay time.
 - Press and the cooking program starts.

To stop the program,

- ▶ Press and hold or press briefly and select .

The details of the recipes (ingredients and preparation) are available on our web site:

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

Cooking in wellness mode

In wellness mode you can choose from different recipe options like lamb/pork/sheep, poultry, fish, veal and vegetables.

Example for a wellness menu program

This program enables the cooking of meat, fish and vegetable dishes in a completely natural and low-fat way. It requires prolonged cooking at a low temperature inside the food (around 100°C) without the addition of oil or other fats. This allows you to retain the original nutritional goodness of the food (minerals, vitamins, etc.) and to enhance its natural flavours.

- ▶ Press to enter the main menu.
- ▶ Select and press .
- ▶ Select **VEGETABLES** and press .
 - The summary of the complete menu appears:

Section	Description
PROGRAM	Automatic set-up of the cooking program
TEMPERATURE	Automatic set-up of the temperature
TRAY INFO	Automatic display of the optimal position for the tray
TIME	Automatic set-up of the cooking duration

- ▶ Press **OK** to confirm.
- ▶ Place the prepared food in the oven cavity and close the oven door.
- ▶ Press **OK** to confirm.
- ▶ Select **▶** start cooking to confirm the program or select **⏸** end time to set delay time.
 - Press **OK** and the cooking program starts.

To stop the program:

- ▶ Press and hold **OK** or press briefly **↺** and select **✓**.

The details of the recipes (ingredients and preparation) are available on our web site:

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

Scheduling an end time for cooking

In manual cooking mode

- ▶ Press **OK** to enter the main menu.
- ▶ Select **⏸** and press **OK**.
 - The menu **MANUAL** with different sections appears, choose a function.
- ▶ Choose cooking duration.
- ▶ Press **OK** to confirm.

- The sub menu view appears.



- ▶ Select **⏸** and press **OK**.
- ▶ Choose hours and minutes by scrolling through the vertical menu.
- ▶ Confirm with **OK**.
 - The oven is now in standby mode.

The oven calculates the start time based on the chosen cooking time or cooking program and the preset end time. Cooking will start at the calculated start time.

It is possible to set an end time for cooking only in the section **MANUAL** and in the section **RECIPES** of **AUTO**, **ECO COOKING** and **WELLNESS**.

Setting the alarm

The timer can be used in all cooking modes, it is independent from any function.

- ▶ Press **OK** to enter the main menu.
- ▶ Select **⏸** and press **OK**.
- ▶ The menu **MANUAL** with different sections appears.
- ▶ Choose a function.
- ▶ Press **OK** to confirm.

- The sub menu view appears.



- ▶ Select **🕒** and press **OK**.
- ▶ Choose hours and minutes by scrolling through the vertical menu.
- ▶ Press **OK** to confirm.
- ▶ Select **▶** start cooking and press **OK**.
 - The timer runs in the background on the primary menu bar near the clock.

When finished, you hear a sound.

- ▶ To stop the sound press **OK**.

MEAT PROBE USE

The meat probe supplied with your Franke oven allows you to cook meat and be sure that the cooking process will be interrupted at the right moment, i.e. when the measured core temperature of the meat corresponds to the ideal cooking. In this way it will no longer be necessary to set cooking times and repeatedly check the meat.

The meat probe cannot be activated in cooking modes **⏸** (GRILL, FAN GRILL) or in any pre-set cooking recipes.



Caution!

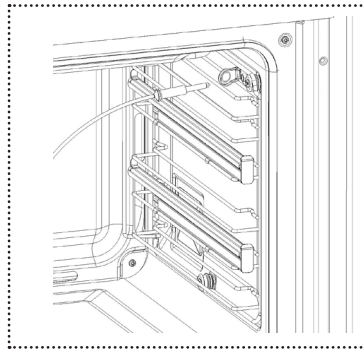
- ▶ Only use the temperature probe recommended for this oven.

Connection

It is advisable to connect the probe jack before starting cooking and with the oven cold, in order to avoid burns.



- ▶ Make sure the jack is fitted properly in the connector, to ensure stability and a correct meat temperature reading.

The probe connection point is shown in the figure.











- ▶ After connecting the probe, insert the tip in the meat and switch the oven on.

For a correct temperature reading, the probe must be inserted so that the tip is as close as possible to the centre of the meat.






- ▶ Select the cooking mode and temperature.
 - The icon  will light up, indicating correct connection of the probe.
 - If the icon  disappears, it means that the jack is not fully inserted. Insert it properly.










The oven temperature selected must be suitable for the even cooking required (a temperature that is too high could burn the outside of the meat). Cooking is interrupted in any case when the meat probe detects the reaching of 65 °C inside the meat, regardless of the selected oven temperature. In fact, at this pre-set temperature the meat is cooked to medium.

If a different type of cooking (rare or well-done) is required, this pre-set value can be modified as follows:

- ▶ Press , select , press  to confirm the required cooking level and press .
- ▶ Select  start cooking and press .
 - The cooking program starts.
- ▶ You must choose within 15 seconds using the buttons  and  to increase or decrease. It is possible to select between 35 °C and 95 °C.

MANUAL COOKING PROGRAMS

Program	Description
	HOT AIR This energy-saving cooking function (1500 Watts) is generally suited for a wide variety of dishes. Cooking times are elongated but heat distribution is optimal which guarantees excellent results at a low power consumption.
	TOP & BOTTOM HEAT This traditional function is ideal for all dishes, for baking bread and cakes and for cooking roasts and lamb.
	FAN ASSISTED This a traditional function is used for flans, savoury pies, desserts and roasts or for cooking on two shelves.
	PIZZA The heating elements are combined to create highly concentrated heat in the lower part of the oven. This function is ideal for cooking pizza which requires heating from below on a single shelf. Cooking is quick and perfect results are guaranteed (for preheating use RAPID HEATING and then switch on Pizza mode).
	RAPID HEATING This very powerful function exploits the DCT booster effect. High temperatures are reached in a short time. This function is suitable for traditional cooking of large pieces of meat (e.g., leg of lamb, roast suckling pig, pork/veal leg, oven-baked ham).

Program	Description
	<p>MULTI COOKING</p> <p>This function uses all of the oven's heating elements (DCT and traditional). Unlike the COMPLETE MENU-function, this function creates heat predominantly in the lower part of the oven, which is ideal for cooking on 4 shelves (bread, 4 pizzas, savoury pies).</p>
	<p>COMPLETE MENU</p> <p>The combination of DCT technology and traditional heating elements creates gradual heat distribution predominantly towards the upper shelf, which is ideal for cooking large quantities of food on 2-3 shelves.</p>
	<p>EASY BAKING</p> <p>This is the ideal function for novice cooks. The combination of DCT technology and traditional heating elements creates a balanced heat distribution, which allows a great variety of food to be cooked with limited instantaneous power absorption.</p>
	<p>GENTLE HEAT</p> <p>The set temperature is 120°C with the inside cooling fan switched on for cooking at low power (1000 Watts). Cooking times are longer which allows a very delicate and uniform cooking (e.g., cooking type "wellness"). This function is suitable for preheating the oven before inserting the prepared food.</p>
	<p>LOW TEMPERATURE</p> <p>The low temperature function is ideal to cook food at low temperatures for a longer time, in order to preserve tenderness and organoleptic properties. You can cook meat, fish and vegetables, keeping the original flavor and nutritional values.</p>
	<p>ENERGY SAVING</p> <p>This function reduces the power consumption of the oven during cooking. This function is not suitable for all types of food.</p>
	<p>BBQ</p> <p>Traditional grill and upper heating elements are assisted by the DCT. Heat is generated only in the upper part of the oven, radiating uniformly over the surface of the food. This function is suitable for tender or small pieces of meat and hamburger.</p>
	<p>GRILL</p> <p>This function uses the top grill only and is ideal for toasting bread and for browning meat or fish.</p>
	<p>FAN GRILL</p> <p>The heat is generated by the grill and distributed by the rear fan. Ideal for cooking large pieces of meat and poultry.</p>
	<p>DEFROSTING</p> <p>The set temperature is 25°C with the inside cooling fan switched on. This function is suitable for defrosting food slowly or to cool the oven down after cooking.</p>
	<p>DOUGH RESTING</p> <p>The set temperature is 30°C with the inside cooling fan switched off. This creates the ideal conditions for dough to rise.</p>
	<p>PLATE WARMING</p> <p>The set temperature is between 55°C and 85°C. This function is suitable for warming cooked but cold food or for keeping plates or food warm without affecting the cooking.</p>

COOKING TABLE

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

Function selected	Type of food or recipe	Weight (kg)	Shelf position (level)	Preheating time (min.)	Temperature (°C)	Duration (minutes)
GENTLE HEAT	Scallops	0.5	3 or 4	8	170	17-20
	Vegetable pies	1	3 or 4	8	175	17-20
	Baked pasta dishes	1.8	2 or 3	9.5	195	38-40
	Cannelloni	1.3	2 or 3	10	195	40-45
	Roast beef	1.3	2 or 3	10	195	70-74
	Fish en papillote	0.4	4 or 5	8	200	48-55
	Biscuits	0.8	2 or 3	8	165	40-45
	Apple pie	1.6	2 or 3	10	180	65-70
FAN	Pizza by the slice	1.3	4 or 3	7	200	40-45
	Baked vegetables	1	2 or 3	8	190	20-25
	Stuffed pancakes	1.3	3 or 4	8	200	30-35
	Hamburgers	180 g	3 or 4	8	180	10-12
	Roast pork	1.3	2 or 3	12	200	85-95
	Bass	0.8	3 or 4	8	200	38-48
	Salt-crusted fish	0.8	2 or 3	6	190	40-43
	Tarts	1.3	3 or 4	8.5	180	60-65
PIZZA	Bread	1	2 or 3	8	180	25-30
	Thin-crust pizza	0.2	2 or 3	8	190	8-15
	Focaccia pizza	1.3	2 or 3	10	185	20-23
	Focaccia	1.3	2 or 3	8	185	18-23
	Toasted garlic bread	0.4	4 or 5	10	190	9-13
EASY BAKING	Cannelloni	1.3	2 or 3	10	195	35-45
	Baked Parmigiana dishes	1.3	3 or 4	8.5	190	30-37
	Meat & veg pie	1.8	2 or 3	10	180	50-65
	Vegetables au gratin	1.2	2 or 3 or 4	7.5	195	20-23
	Baked potatoes	1.5	2 or 3	8	190	40-46
	Gilt-head bream	0.8	2 or 3	10	180	30-37
	Rabbit (pieces)	1.1	2 or 3	8	175	65-80
	Loaf cake	0.9	2 or 3	10	175	50-65

Function selected	Type of food or recipe	Weight (kg)	Shelf position (level)	Preheating time (min.)	Temperature (°C)	Duration (minutes)
COMPLETE MENU	Cheese pies	0.8	2 or 3	6.5	180	23-28
	Vegetable pies	1.5	2 or 3	8	190	35-40
	Tomatoes au gratin	9 pcs	2 or 3	7.5	200	20-22
	Roast veal	1.3	1 or 2 or 3	8.5	190	105-115
	Chicken	0.4	2 or 3	7.5	200	28-35
	Cod	1.5	2 or 3	7.5	190	28-38
	Monkfish	0.7	2 or 3	8	190	23-28
	Cream puffs	0.9	2 or 3	6	200	13-18
MULTI COOKING	Large rustic cob loaf	1.5	3 or 4	8	210	38-48
	Vegetable flan	0.8	2 or 3 or 4	7.5	180	15-22
	Baked pasta dishes	1.3	2 or 3	9.5	190	32-40
	Pilaf rice	1	2 or 3	10	190	15-22
	Swordfish	0.8	2 or 3	8	200	30-35
	Chicken pieces	1	2 or 3	7.5	175	40-45
	Croissants	12 pcs	3 or 4	6	180	15-20
	Puff pastry	0.8	2 or 3 or 4	6.5	165	18-22
RAPID HEATING	Courgettes au gratin	1.4	1 or 2 or 3	6	190	15-19
	Tortellini au gratin	1	2 or 3	5.5	175	17-23
	Potato dumplings	1.5	1 or 2	5	180	15-25
	Meat kebabs	1	1 or 2 or 3	8.5	190	22-28
	Chicken wings	1	2 or 3	7.5	175	18-23
	Sausages	15 pcs	2 or 3	5.5	180	13-15
	Chocolate Bonet dessert	9 pcs	2 or 3	3	210	7-9
	Muffins	9 pcs	1 or 2	4.5	190	15-22
BBQ	Omelette	1.8	2 or 3	4	190	22-45
	Fish pie	1.8	2 or 3 or 4	5.5	185	30-32
	Goat skewers	1	2 or 3	6	200	8-15
	Pork ribs	1.8	1 or 2	8	195	32-42
	Hamburgers	180 g	1 or 2 or 3	3	195	6-8
	Trout	0.8	1 or 2 or 3	6.5	200	37-42
	Sweet stuffed pancakes	12 pcs	1 or 2	5.5	190	7-15
	Mini croissants	12 pcs	1 or 2	4	185	15-17

COOKING TESTED

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

How to read the cooking table

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

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

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

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

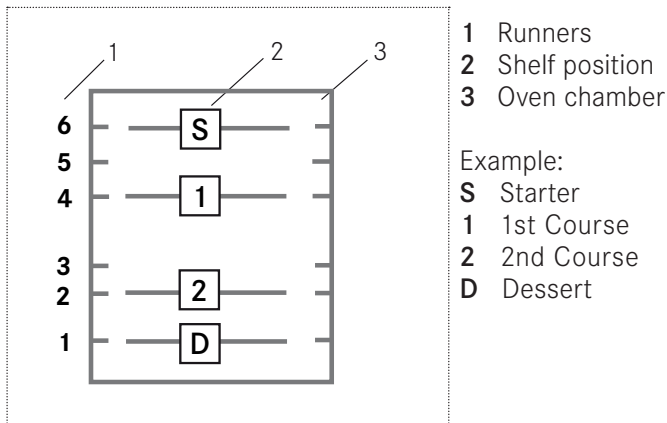
The indicated levels refer to the shelves without sliding guides (please remove).

Cooking different foods at the same time

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

Recipe	Function	Preheating	Level (from bottom to top)	Temperature (°C)	Time (minutes)	Accessories / Notes
Shortbread	TOP/BOTTOM HEAT	✓	4	160	22-26	Level 4: enamel baking tray
	EASY BAKING	✓	3-5	150	35-40	Level 5: enamel baking tray Level 3: enamel roasting tray
Small cakes	TOP/BOTTOM HEAT	✓	3	170	33-38	Level 3: enamel roasting tray
	EASY BAKING	✓	3	150	24-28	Level 4: enamel roasting tray Level 3: enamel roasting tray
	EASY BAKING	✓	3-4	150	24-28	Level 4: enamel baking tray Level 3: enamel roasting tray
Spongecake made without added fat	TOP/BOTTOM HEAT	✓	2	170	43-48	Level 2: baking tin on rack
	EASY BAKING	✓	2	170	28-32	Level 2: baking tin on rack
Apple pie	TOP/BOTTOM HEAT	✓	1	190	60-70	Level 1: baking tin on rack
	MULTICOOKING	✓	1	180	50-55	Level 1: baking tin on rack
Two apple pies	MULTICOOKING	✓	1	180	50-55	Level 1: 2 baking tins on rack
Leavened cakes	TOP/BOTTOM HEAT	✓	2	165	25-30	Level 2: baking tin on rack
	EASY BAKING	✓	2	165	28-35	Level 2: baking tin on rack
Grill cooking						If cooking foods directly on the rack, place the enamel tray on the shelf below. This will collect cooking residues and keep the oven clean.
Toasted sandwich	GRILL	✓ (5 min.)	5	80	2-3	Level 5: rack Keep the door closed for the entire cooking time.
Burgers	BBQ	no	4	200	20	Level 4: rack Level 3: enamel baking/ roasting tray Turn food after 10 min.

COMPLETE MENU PROGRAMS



Information about weight and position: on website: <http://recipes.franke.com>

Complete Meat Menu

Meat Menu 1

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	SAVOURY GRUYERE ROFITEROLES	6	28 min	n20 300 g	Enamel baking tray
1st course	BEEF CANELONI	4	41 min	1100 g	Baking tin on grill
Dessert	CHOCOLATE CHILLI CAKE	1	51 min	800 g	Baking tin on enamel roasting tray
2nd course	STUFFED GUINEA FOWL	2	98 min	1450 g	Baking tin on grill

Meat Menu 2

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	STUFFED COURGETTES	6	18 min	n16 700 g	Enamel baking tray
Dessert	APPLE PIE	1	34 min	800 g	Baking tin on enamel roasting tray
1st course	LASAGNE WITH PESTO	4	44 min	1600 g	Baking tin on grill
2nd course	CHICKEN MEATLOAF WITH PEAS & ASPARAGUS	2	54 min	1100 g	Baking tin on grill

Meat Menu 3

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	FENNEL GRATIN	6	22 min	800 g	Baking tin on grill
1st course	GNOCCHI	4	29 min	650 g	Baking tin on grill
Dessert	PLUM TART	1	51 min	580 g	Baking tin on enamel roasting tray
2nd course	WILD BOAR IN SAUCE	3	55 min	900 g	Enamel baking tray

Meat Menu 4

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	SPINACH FLAN	6	19 min	800 g	Baking tin on grill
1st course	PATE WITH POLENTA & VEGETABLES	4	25 min	1200 g	Baking tin on grill
2nd course	TURKEY STUFFED WITH ASPARAGUS	3	29 min	870 g	Enamel baking tray
Dessert	SWEET FOCACCIA	1	32 min	1100 g	Baking tin on enamel roasting tray

Meat Menu 5

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	STUFFED COURGETTE FLOWERS	6	17 min	600 g	Baking tin on grill
1st course	PAPPARDELLE PASTA WITH COURGETTES	4	23 min	1100 g	Baking tin on grill
2nd course	ROAST VEAL	3	28 min	900 g	Enamel baking tray
Dessert	RICOTTA CINNAMON PUDDING	1	41 min	850 g	Baking tin on enamel roasting tray

Meat Menu 6

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	POTATO BASKETS	6	23 min	800 g	Enamel baking tray
1st course	STUFFED PASTA	4	38 min	1100 g	Baking tin on grill
Dessert	CHESTNUT CAKE	1	38 min	900 g	Baking tin on grill
2nd course	LEG OF LAMB	3	78 min	800 g	Enamel roasting tray

Meat Menu 7

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	STUFFED PEPPERS	6	25 min	600 g	Baking tin on grill
1st course	EGG NOODLES WITH HAM & CHEESE	4	34 min	1300 g	Baking tin on grill
Dessert	GERMAN CAKE	1	54 min	850 g	Baking tin on enamel roasting tray
2nd course	CHICKEN WITH RAISINS	3	79 min	1450 g	Enamel baking tray

Meat Menu 8

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	OLIVE TOFU DUMPLINGS	6	28 min	850 g	Enamel baking tray
1st course	MEAT FILLED PASTA	4	35 min	1100 g	Baking tin on grill
2nd course	ROAST VEAL	2	38 min	900 g	Baking tin on grill
Dessert	MARBLE CAKE	1	65 min	1326 g	Baking tin on enamel roasting tray

Complete Meat Menu - low energy

Meat Menu 1 - low energy

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	SAVOURY GRUYERE PROFITEROLES	6	45 min	n20 300 g	Enamel baking tray
1st course	BEEF CANELONI	4	58 min	1100 g	Baking tin on grill
Dessert	CHOCOLATE CHILLI CAKE	1	65 min	800 g	Baking tin on enamel roasting tray
2nd course	STUFFED GUINEA FOWL	2	98 min	1450 g	Baking tin on grill

Meat Menu 2 - low energy

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	STUFFED COURGETTES	6	45 min	n16 700 g	Enamel baking tray
Dessert	APPLE PIE	1	56 min	800 g	Baking tin on enamel roasting tray
1st course	LASAGNE WITH PESTO	4	70 min	1600 g	Baking tin on grill
2nd course	CHICKEN MEATLOAF WITH PEAS & ASPARAGUS	2	82 min	1100 g	Baking tin on grill

Meat Menu 3 - low energy

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	FENNEL GRATIN	6	45 min	800 g	Baking tin on grill
1st course	GNOCCHI	4	45 min	650 g	Baking tin on grill
Dessert	PLUM TART	1	60 min	580 g	Baking tin on enamel roasting tray
2nd course	WILD BOAR IN SAUCE	3	74 min	900 g	Enamel baking tray

Meat Menu 4 - low energy

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	SPINACH FLAN	6	38 min	800 g	Baking tin on grill
1st course	PATE WITH POLENTA & VEGETABLES	4	52 min	1200 g	Baking tin on grill
2nd course	TURKEY STUFFED WITH ASPARAGUS	3	56 min	870 g	Enamel baking tray
Dessert	SWEET FOCACCIA	1	56 min	1100 g	Baking tin on enamel roasting tray

Meat Menu 5 - low energy

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	STUFFED COURGETTE FLOWERS	6	43 min	600 g	Enamel baking tray
1st course	PAPPARDELLE PASTA WITH COURGETTES	4	48 min	1100 g	Baking tin on grill
2nd course	ROAST VEAL	3	56 min	900 g	Baking tin on grill
Dessert	RICOTTA CINNAMON PUDDING	1	58 min	850 g	Baking tin on enamel roasting tray

Meat Menu 6 - low energy

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Dessert	CHESTNUT CAKE	1	42 min	900 g	Baking tin on enamel roasting tray
Starter	POTATO BASKETS	6	49 min	800 g	Enamel baking tray
1st course	STUFFED PASTA	4	60 min	1100 g	Baking tin on grill
2nd course	LEG OF LAMB	3	96 min	800 g	Baking tin on grill

Meat Menu 7 - low energy

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	STUFFED PEPPERS	6	52 min	600 g	Enamel baking tray
1st course	EGG NOODLES WITH HAM & CHEESE	4	65 min	1300 g	Baking tin on grill
Dessert	GERMAN CAKE	1	65 min	850 g	Baking tin on enamel roasting tray
2nd course	CHICKEN WITH RAISINS	3	86 min	1450 g	Baking tin on grill

Meat Menu 8 - low energy

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	OLIVE TOFU DUMPLINGS	6	56 min	850 g	Enamel baking tray
1st course	MEAT FILLED PASTA	4	58 min	1100 g	Baking tin on grill
2nd course	ROAST VEAL	2	58 min	900 g	Baking tin on enamel roasting tray
Dessert	MARBLE CAKE	1	65 min	1326 g	Baking tin on grill

Complete Fish Menu**Fish Menu 1**

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	SWORDFISH SKEWERS	6	22 min	600 g	Enamel baking tray
1st course	PASTA WITH RADICCHIO & PRAWNS	4	27 min	1200 g	Baking tin on grill
Dessert	PEAR TART	1	44 min	950 g	Baking tin on grill
2nd course	SEA BASS IN FOIL	2	50 min	800 g	Baking tin on grill

Fish Menu 2

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	SALMON TART	6	35 min	1200 g	Enamel baking tray
1st course	FISH PIE	4	41 min	1200 g	Baking tin on grill
Dessert	TORTA MARGHERITA	1	45 min	890 g	Baking tin on enamel roasting tray
2nd course	GILTHEAD BREAM IN FOIL	2	45 min	800 g	Baking tin on grill

Fish Menu 3

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	STUFFED ANCHOVIES	6	25 min	400 g	Enamel baking tray
2nd course	ROLLS OF SOLE	2	32 min	600 g	Baking tin on grill
1st course	TIMBALE OF VERMICELLI	4	46 min	1300 g	Baking tin on grill
Dessert	YOGHURT CAKE	1	46 min	680 g	Baking tin on enamel roasting tray

Fish Menu 4

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	COD WITH ARTICHOKEs	6	24 min	900 g	Enamel baking tray
Dessert	HONEY CAKE	1	30 min	800 g	Baking tin on enamel roasting tray
1st course	SPAGHETTI BAKED IN PAPER	4	34 min	1200 g	Baking tin on grill
2nd course	BREAM WITH CAPERS	3	45 min	800 g	Baking tin on grill

Fish Menu 5

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Dessert	PINEAPPLE TART	1	22 min	300 g	Baking tin on enamel roasting tray
Starter	FRIED ARTICHOKEs	6	29 min	500 g	Baking tin on grill
1st course	RISOTTO WITH SCAMPI & MUSHROOMS	4	32 min	1100 g	Baking tin on grill
2nd dishes	CALAMARI WITH PEAS	3	40 min	900 g	Enamel baking tray

Fish Menu 6

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	SALT COD BALLS	6	21 min	600 g	Enamel baking tray
1st course	LASAGNE WITH SEAFOOD & PEAS	4	38 min	1300 g	Baking tin on grill
2nd course	JOHN DORY	3	42 min	1100 g	Baking tin on grill
Dessert	LEMON CAKE	1	48 min	800 g	Baking tin on enamel roasting tray

Fish Menu 7

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	GROUSE	6	14 min	400 g	Enamel baking tray
2nd course	STUFFED SALMON	3	22 min	800 g	Baking tin on grill
Dessert	CITRUS FRUIT TART	1	36 min	700 g	Baking tin on enamel roasting tray
1st course	RICE, POTATOES & MUSSELS	4	42 min	1400 g	Baking tin on grill

Fish Menu 8

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	SCALLOPS WITH LEEKS	6	24 min	550 g	Baking tin on grill
1st course	SEAFOOD TAGLIATELLE	4	28 min	750 g	Baking tin on grill
2nd course	SCORPIONFISH IN SAUCE	2	34 min	700 g per 2 p.z	Enamel baking tray
Dessert	LEMON TART	1	34 min	600 g	Baking tin on enamel roasting tray

Complete Fish Menu - low energy

Fish Menu 1 - low energy

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	SWORDFISH SKEWERS	6	42 min	600 g	Enamel baking tray
1st course	PASTA WITH RADICCHIO & PRAWNS	4	50 min	1200 g	Baking tin on grill
Dessert	PEAR TART	1	52 min	950 g	Baking tin on enamel roasting tray
2nd course	SEA BASS IN FOIL	2	65 min	800 g	Baking tin on grill

Fish Menu 2 - low energy

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Dessert	TORTA MARGHERITA	1	50 min	890 g	Baking tin on enamel roasting tray
Starter	SALMON TART	6	53 min	1200 g	Enamel baking tray
1st course	FISH PIE	4	57 min	1200 g	Baking tin on grill
2nd course	GILTHEAD BREAM IN FOIL	2	59 min	800 g	Baking tin on grill

Fish Menu 3 - low energy

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	STUFFED ANCHOVIES	6	48 min	400 g	Enamel baking tray
2nd course	ROLLS OF SOLE	2	48 min	600 g	Baking tin on grill
Dessert	YOGHURT CAKE	1	54 min	680 g	Baking tin on enamel roasting tray
1st course	TIMBALE OF VERMICELLI	4	57 min	1300 g	Baking tin on grill

Fish Menu 4 - low energy

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	COD WITH ARTICHOKES	6	45 min	900 g	Enamel baking tray
Dessert	HONEY CAKE	1	48 min	800 g	Baking tin on enamel roasting tray
1st course	SPAGHETTI BAKED IN PAPER	4	59 min	1200 g	Baking tin on grill
2nd course	BREAM WITH CAPERS	3	62 min	800 g	Baking tin on grill

Fish Menu 5 - low energy

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Dessert Starter	PINEAPPLE TART	1	32 min	300 g	Baking tin on enamel roasting tray
Starter	FRIED ARTICHOKEs	6	48 min	500 g	Baking tin on grill
1st course	RISOTTO WITH SCAMPI & MUSHROOMS	4	54 min	1100 g	Baking tin on grill
2nd course	CALAMARI WITH PEAS	3	62 min	900 g	Enamel baking tray

Fish Menu 6 - low energy

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	SALT COD BALLS	6	39 min	600 g	Enamel baking tray
1st course	LASAGNE WITH SEAFOOD & PEAS	4	54 min	1300 g	Baking tin on grill
2nd course	JOHN DORY	3	54 min	1100 g	Baking tin on grill
Dessert	LEMON CAKE	1	54 min	800 g	Baking tin on enamel roasting tray

Fish Menu 7 - low energy

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	GROUSE	6	32 min	400 g	Enamel baking tray
2nd course	STUFFED SALMON	3	35 min	800 g	Baking tin on grill
Dessert	CITRUS FRUIT TART	1	53 min	700 g	Baking tin on enamel roasting tray
1st course	RICE, POTATOES & MUSSELS	4	58 min	1400 g	Baking tin on grill

Fish Menu 8 - low energy

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
Starter	SCALLOPS WITH LEEKS	6	45 min	550 g	Enamel baking tray
1st course	SEAFOOD TAGLIATELLE	4	50 min	750 g	Baking tin on grill
Dessert	LEMON TART	1	50 min	600 g	Baking tin on enamel roasting tray
2nd course	SCORPIONFISH IN SAUCE	2	59 min	700 g per 2 p.z	Baking tin on grill

Complete menu 4 Pizzas and Bread

Menu 4 Pizzas

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
1	PIZZA MARGHERITA	6	21 min	600 g	Enamel baking tray
2	PIZZA WITH BACON AND OLIVES	4	25 min	600 g	on grill
3	PIZZA WITH TUNA AND ONIONS	3	25 min	600 g	on grill
4	PIZZA WITH VEGETABLES	1	25 min	600 g	Enamel roasting tray

Menu Bread

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
1	BREAD / PIZZA	6	25 min	500 g	Enamel baking tray
2	BREAD / PIZZA	4	27 min	500 g	on grill
3	BREAD / PIZZA	2	27 min	500 g	on grill
4	BREAD / PIZZA	1	27 min	500 g	Enamel roasting tray

Complete menu 4 Pizzas and Bread - low energy

Menu 4 Pizzas

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
1	PIZZA WITH BLACK OLIVES	6	33 min	600 g	Enamel baking tray
2	PIZZA WITH HAM AND MUSHROOMS	1	33 min	600 g	Enamel roasting tray
3	PIZZA WITH VEGETABLES	3	42 min	600 g	on grill
4	PIZZA WITH TUNA AND ONIONS	4	42 min	600 g	on grill

Menu Bread

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
1	BREAD / PIZZA	1	49 min	500 g	Enamel roasting tray
2	BREAD / PIZZA	2	49 min	500 g	on grill
3	BREAD / PIZZA	4	53 min	500 g	on grill
4	BREAD / PIZZA	6	55 min	500 g	Enamel baking tray

Menu Wellness

Food	Recipes	Shelf position	Total cooking time	Weight (recipe)	Franke accessory to be used
1	LAMB/PORK/SHEEP	3	194 min	1550 g	Enamel baking tray
3	FISH	3	92 min	1100 g	Enamel baking tray
2	POULTRY	3	138 min	600 g	Enamel baking tray
4	VEAL	3	-	-	Enamel baking tray
5	VEGETABLES	3	75 min	900 g	Enamel baking tray

CLEANING AND CARE

Before performing any cleaning and care:

- ▷ Read the general safety information about cleaning in the chapter “safety information”.
- ▷ Turn the oven off.
 - Depending on how the oven is installed: Unplug the oven or disconnect the power at the main electrical system switch, e.g., switch off the fuse of the oven in the fuse box.

General recommendations

Stains on the base of the oven from various cooking products (sauces, sugar, proteins and fat) are always caused by spills and splashes. Splashes occur during cooking and are usually the result of cooking at too high temperatures. Spills occur when using cooking dishes which are too small, or due to an incorrect estimate of increases in volume during cooking. These problems can be avoided by using deep cooking receptacles or by using the enamel trays supplied with the oven. The stainless steel and enamelled parts of the oven will remain as good as new if cleaned regularly with water or special detergents.

- ▷ Ensure that the oven is cold before you start cleaning.
- ▷ Do not use steam cleaners or direct jets of water.
- ▷ Do not use coarse abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the glass parts of the oven door. They could scratch the surface and cause the glass to shatter.
- ▷ Never use scouring pads, steel wool, muriatic acid or other products which could scratch or mark the surface.
- ▷ Only use hot water and non-abrasive detergents when cleaning the enamelled surfaces and the oven chamber.
- ▷ Use a branded glass cleaner for the glass.

Cleaning the oven chamber

It is easier to remove any stains while the oven is still warm and while the stains are still new.

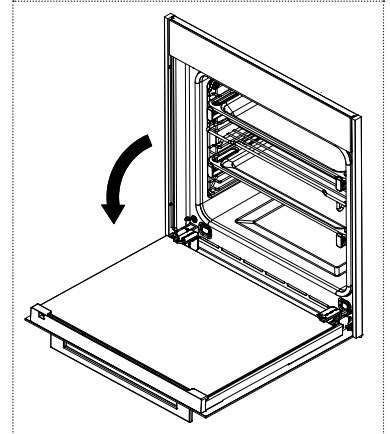
- ▷ Ensure the oven is cool to the touch, to avoid burns.
- ▶ Clean the enamelled surfaces and the oven chamber with hot water and non-abrasive detergents.
- ▶ Dry all parts of the oven thoroughly after cleaning.

Cleaning the oven door

- ▷ Ensure that the oven is cold before you start cleaning. To facilitate oven cleaning, the oven door can be removed (see chapter „Removing the oven door“).

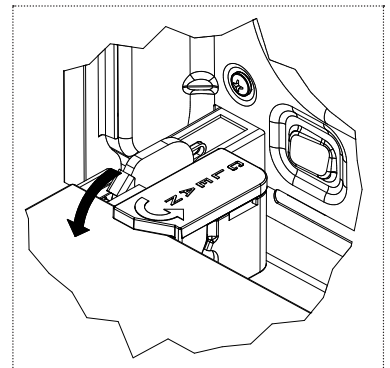
Removing the oven door

- ▶ Open the oven door completely.

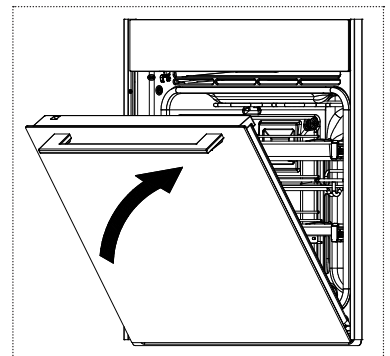


The hinges are equipped with two moveable locks.

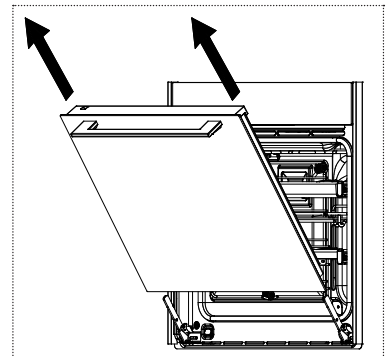
- ▶ To release the hinge lift the lock and hold the door at the sides near the hinges.
- ▶ Turn the two block hooks down.



- ▶ Ensure that the block hooks are turned down completely.
- ▶ Close the door halfway.



- ▶ Pull the door outwards.



Mounting the oven door

After cleaning, the oven door has to be mounted again.

- ▶ Slide the hinges into their grooves.
- ▶ Turn the two block hooks (used as hinge attachments) upwards.

CAUTION! Damage to the oven due to wrong handling!

- ▷ Never try closing the door when one or both blocks are partially or completely open.
- ▶ Close the oven door.

Cleaning the glass panels of the oven door

The oven door and the glass panels can be removed to enable thorough cleaning of the glass panel.

The oven door has 3 glass panels:

- internal glass panel (near the cavity)
- intermediate glass panel (inside the oven door)
- external glass panel

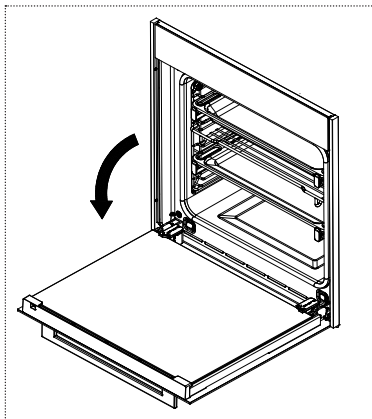
The internal glass panel and the intermediate glass panel can be removed for cleaning purposes.

The inside of the external glass panel can be cleaned when the internal and the intermediate glass panel are removed.

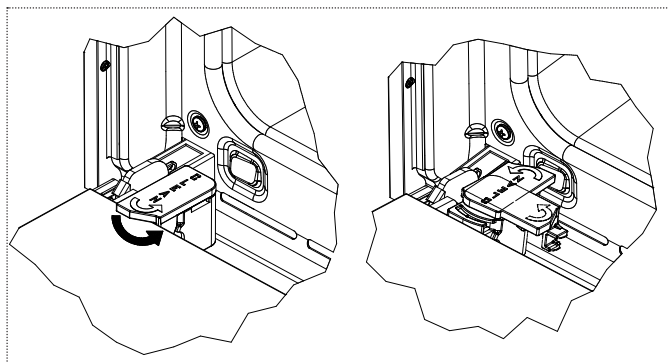
Removing and cleaning the internal glass panel from the oven door

- ▷ Ensure that the oven is cold before you start cleaning.

- ▶ Open the oven door completely.



- ▶ Turn the two black blocks (with the word **CLEAN**, at the bottom of the door) for 180° so that they fit into the seats in the oven structure.



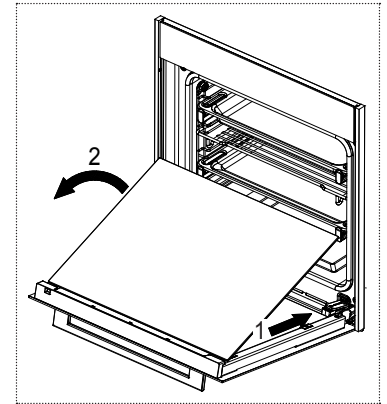
- Make sure to turn the black blocks completely.
 - The blocks click into their position.

CAUTION! Damage to the oven due to wrong handling!

If the blocks are not turned completely, removing the glass panel will cause the oven door to close immediately.

- ▷ Never try closing the door when one or both blocks have partially or completely freed the glass panel.

- ▶ Carefully push the internal glass panel (1) towards the oven. Then lift the internal glass panel (2).
 - The two black blocks will prevent the door from closing.



- ▶ Clean the internal glass panel.

Removing and cleaning the intermediate glass panel of the oven door

After removing the internal glass panel, the intermediate glass panel can be removed.

- ▶ Carefully lift the intermediate glass panel out of the rubbers on both sides.
- ▶ Clean the intermediate glass panel.

Removing and cleaning the upper trims for glass panels

For more thorough cleaning, the upper trims on the oven door can be removed. The upper trims are fixed with two screws, one in the upper right, one in the upper left corner on the inside of the oven door. It is only possible, to remove the upper trims when the internal glass is removed.

- ▶ Unscrew the fixing screws in the upper right and left corner of the oven door.
- ▶ Remove the upper trim.
- ▶ Clean the upper trim.

Mounting the glass panels

The correct position of the mounted glass panels is indicated by the wording **TEMPERED GLASS** which must be perfectly legible.

- ▶ If unmounted, put the upper glass trim back in place.
- ▶ If unmounted, put the intermediate glass panel back in place within the rubbers.
- ▶ Put the internal glass panel back in place.
- ▶ Turn the two glass retaining blocks back to their original position.
- ▶ Close the oven door.

Cleaning the side frames and telescopic guides

To clean the side frames and telescopic guides thoroughly they can be removed from the oven.

Remove the telescopic guides

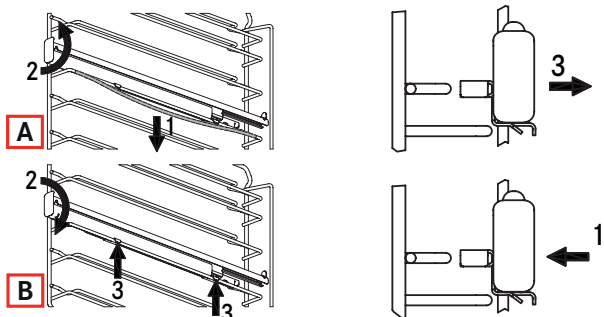


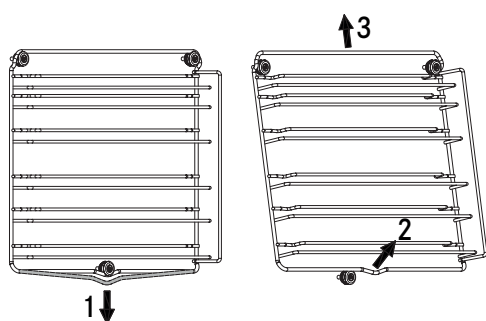
Image A

- ▶ With the telescopic guide in closed position press down firmly (1) to the middle of the wire rack where the bottom side of the guide hooks.
- ▶ Turn the guide in a anticlockwise direction (2) and remove it from the grid floor (3).

Image B

- ▶ With the telescopic guide in open position, move forward the wire rack (1).
- ▶ Turn the guide in a clockwise direction (2) and hook it on the bottom shelf (3) pressing towards of the two hooks until you hear a click.
- ▶ Lift the telescopic guide (3) while pulling out (2) towards the other side of the oven.
- ▶ Remove the telescopic guides.

Remove the side frames

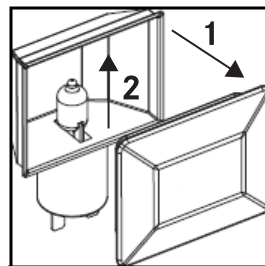


- ▶ Bend the crosspiece which is engaged in the fixing bush downwards and remove it from the groove.
- ▶ Push the side frame upwards and remove it from the two upper hooks.

Cleaning

- ▶ Clean the side frames and the telescopic guides.
- ▶ After cleaning, keep the side frame tilted and insert the side frames into the two respective guides on the top.
- ▶ Bend the crosspiece which is engaged in the fixing bush upwards and insert it in the groove.
- ▶ Insert the telescopic guides.

Replacing the oven lamp



Franke ovens are equipped with two rectangular lamps. The replacement lamp must meet the following technical specifications:

- Temperature resistance: 300°C
- Voltage: 220-240 V, 50/60 Hz
- Power: 40 W
- Connection: G9

CAUTION! Damage to the lamp due to wrong handling!

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



WARNING! Possibility of electric shock!

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



WARNING! Electric shock due to wrong handling!

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

- ▶ Remove the glass cover by carefully prying it off with a flat-blade screwdriver.
- ▶ Remove the lamp from its holder.
- ▶ Replace the lamp.
- ▶ Reattach the glass cover.


MAINTENANCE AND REPAIR

- ▷ Make sure that maintenance on electrical components is carried out only by the manufacturer or the customer service.
- ▷ Make sure that damaged cables are changed only by the manufacturer or the customer service.
- ▶ When contacting the customer service, please provide the following information:
 - type of fault
 - appliance model (Art.)
 - serial number (S.N.)

This information is given on the data plate.

Software version

This option contains technical information useful for the customer service in case of an intervention on the electronic control.

- ▶ Press 
 - The **SETUP** menu with different options appears.
- ▶ Press **SOFTWARE VERSION**.
 - The software information appears.

Demo

The option can only be activated by service technicians. The option allows to navigate the display functions without activating the heating elements. It is useful in situations such as fairs or product presentations.

DISPOSAL



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

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

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

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

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

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

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

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

CUSTOMER SERVICE

- ▶ Refer to the contact address for your country on the back page or on our website: www.franke.com

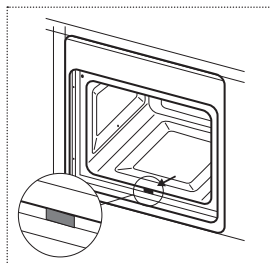
TECHNICAL DATA

Product identification

Type: OE-9D

Model: CR 913 M BK DCT TFT

- Refer to the data plate placed on the product.



This appliance complies with the following EC Directives:

- 2006/95/EC (Low Voltage)
- 2004/108 EEC (Electromagnetic Compatibility)

The energy efficiency class (according to 2009 / 60350-50304 / EN) is determined by operating modes: Energy Saving and Statics.

To calculate the volume, if present, remove the inner side of the guide wire (according to regulations 2009 / 60350-50304 / EN).

Parameter	Value
Working dimensions of the oven (mm)	480 x 370 x 405 (W x H x D)
Power supply voltage and frequency	220-240 V, 50/60 Hz
Total power and fuse rating	2900 W, 16 A
Power and heating element values	
Radial motor	27 ... 40 W
Light bulb	40 W (2x)
Tangential fan	15 ... 35 W
Roof	520 W / 124 V
Floor	1250 W
Grill	2100 W
DCT heating elements	2650 W

Parameter	Symbol	Value	Unit of measure
Model identification	FS-CR	913-982 DCT	
Oven type		built-in	
Appliance weight	M	41	kg
Number of cavities		1	
Heat source of each cavity		electric	
Volume of each cavity	V	74	l
Energy consumption required to heat a standard load in a cavity of an electric oven during a cycle in convection mode for each cavity	EC electric cavity	1.12	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standard load in a cavity of an electric oven during a cycle in forced air circulation mode for each cavity	EC electric cavity	0.53	kWh/cycle
Energy efficiency ratio for each cavity	EEL cavity	61	

The manufacturer provides continuously product enhancements. For this reason, the text and the illustrations in this manual may be changed without notice.

Further information on technical data is available on:
www.franke.com

INHALTSVERZEICHNIS

Einleitung	36
Zu dieser Bedienungsanleitung	37
Bestimmungsgemäße Verwendung	37
Sicherheitshinweise	37
Korrekte Installation und Einbau	38
Richtige Verwendung	38
Pflege und Reinigung	38
Reparatur	39
Außerbetriebsetzung	39
Informationen zum Energiesparen	39
Überblick	39
Ofen	39
Bedienfeld	40
Menüsymbole in der Anzeige	41
Erstmaliges Einschalten	43
Konfigurieren der Anzeige	43
Bedienung	44
Kochen im manuellen Betrieb	44
Kochen im Automatikbetrieb	44
Kochen im Eco-Garen-Betrieb	45
Kochen im Wellness-Modus	46
Endzeit für den Garvorgang einstellen	46
Alarm einstellen	46
Verwendung des Bratenthermometers	47
Anschluss	47
Manuelle Garprogramme	48
Gartabelle	50
Geprüfter Garvorgang	52

Komplettmenü-Programme	53
Komplettes Fleischmenü	53
Komplettes Fleischmenü – energiesparend	55
Komplettes Fischmenü	56
Komplettes Fischmenü – energiesparend	58
Komplettes Menü 4 Pizzas und Brot	60
Komplettes Menü 4 Pizzas und Brot – energiesparend	60
Menü Wellness	60
Reinigung/Instandhaltung	61
Allgemeine Empfehlungen	61
Garraum reinigen	61
Ofentür reinigen	61
Ofentür ausbauen	61
Ofentür einbauen	62
Glasscheiben der Ofentür reinigen	62
Aufnahmegitter und Teleskopschienen reinigen	63
Ofenlampe auswechseln	63
Wartung und Reparatur	64
Entsorgung	64
Kundendienst	64
Technische Daten	65

EINLEITUNG

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Danke, dass Sie sich für Crystal entschieden haben.

Lesen Sie vor dem Gebrauch des Ofens die Hinweise und Ratschläge in dieser Bedienungsanleitung sorgfältig durch. So werden Sie den Ofen optimal und jahrelang störungsfrei nutzen können.
Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig auf, damit Sie auch zu einem späteren Zeitpunkt darauf zurückgreifen können.

Crystal ist ein Backofen der nächsten Generation, der zu Hause für ein besseres Kocherlebnis sorgen soll. Unsere bewährte Dynamische Koch-Technologie (DCT) wurde um ein HD-Display erweitert, mit dem Sie jeden Garvorgang programmieren, planen und kontrollieren können – ganz einfach per Fingerdruck.

Mit Crystal liegt die Entscheidung ganz bei Ihnen.
Sie können ganz „traditionell“ kochen und backen und sich dabei die neuesten technologischen Verbesserungen des Ofens zunutze machen oder Sie können sich auch an einer Auswahl an bereits gespeicherten Rezepten und kompletten Menüs erfreuen, die Ihren Alltag einfacher, schneller und gesünder machen werden.

Folgende Optionen stehen Ihnen zur Verfügung:

MANUELL – Kochen im manuellen Betrieb und Einstellung der gewünschten Funktion, Temperatur und Dauer.

AUTOMATIK – Kochen im Automatikbetrieb mit einer Vielzahl von fertigen Rezepten und kompletten Menüs.

ECO-GAREN – Kochen im Automatik- und Eco-Betrieb mit einer Vielzahl von fertigen Rezepten und kompletten Menüs.

WELLNESS – Fettarmes Kochen auf ganz natürliche Weise, was perfekt für Ihre Gesundheit ist.


Eine hervorstechende und technologische Verbesserung, die Design und Leistung in Perfektion vereint. Crystal bringt ein Stück Eleganz in jede Küche und garantiert einzigartige Zuverlässigkeit dank der erstklassigen Materialqualität und der Liebe zum Detail, die für jedes Produkt aus dem Hause Franke typisch sind.

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

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

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

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

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

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

Für den sicheren und effizienten Betrieb dieses Elektrogeräts:

- ▷ Kontaktieren Sie nur autorisierte Kundendienststellen.
- ▷ Nehmen Sie keine Änderungen an den Gerätefunktionen vor.



Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen oder Kenntnissen dürfen das Gerät nicht bedienen und nicht reinigen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet.

Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nicht bedienen und nicht reinigen, auch wenn sie beaufsichtigt werden.

Dieses Gerät ist kein Spielzeug.

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

Korrekte Installation und Einbau

Wenn der Backofen dauerhaft an das Stromnetz angeschlossen werden soll:

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

Richtige Verwendung

- ▷ Verwenden Sie den Ofen nur zum Kochen und Zubereiten von Speisen.
- ▷ Backhandschuhe beim Hineinschieben und Herausnehmen von Formen verwenden.
- ▷ Beim Gebrauch des Ofens ausschließlich die zugehörigen Bedienungsanleitungen beachten.
- ▷ Keine Stromkabel anderer elektrischer Geräte auf heiße Teile des Ofens legen.
- ▷ Garraum nicht zum Lagern von Gegenständen verwenden.
- ▷ Keine brennbaren Flüssigkeiten in der Nähe des Ofens verwenden.
- ▷ Nur das für diesen Ofen empfohlene Bratenthermometer verwenden.

Überhitzungsgefahr und Funktionsausfall des Ofens bei blockierter Lüftung!

- ▷ Innenwände des Ofens nie mit Alufolie auskleiden, insbesondere nicht den unteren Teil des Garraums.
- ▷ Nicht die Ventilations- oder Lüftungsschlitze über der Ofentür blockieren.

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

- ▷ Töpfe oder Formen während des Garvorgangs nie direkt auf dem Boden des Garraums abstellen.
- ▷ Töpfe und Formen stets auf dem Rost oder den Emailblechen in einem der fünf verschiedenen Einschübe abstellen, die im Garraum zur Verfügung stehen.



Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden der Ofen und die erreichbaren Teile sehr heiß.

- ▷ Die Heizelemente im Ofen nicht berühren.



Verbrennungsgefahr!

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

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



Stromschlaggefahr durch defektes Gerät!

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



Stromschlaggefahr!

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

Pflege und Reinigung

Vor Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten:

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

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

- ▷ Grobe Schleifmaterialien oder scharfe Metallschaber für die Reinigung der Glasflächen der Ofentür vermeiden, da sie die Oberfläche beschädigen und zum Glasbruch führen könnten.
- ▷ Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern oder direktem Wasserstrahl.



Stromschlaggefahr durch eindringende Flüssigkeit!

Das Gerät enthält elektrische Teile.

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

Reparatur

- ▷ Montage oder Reparatur des Geräts nur vom Fachmann ausführen lassen.
- ▷ Wenden Sie sich in folgenden Fällen unbedingt an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle oder einen Fachmann:
 - Falls unmittelbar nach dem Auspacken Zweifel an der Unversehrtheit des Geräts bestehen
 - Zur Installation (nach Anweisungen des Herstellers)
 - Falls Zweifel hinsichtlich des korrekten Betriebs des Geräts bestehen

- Bei Funktionsausfall oder Funktionsstörung
- Zum Auswechseln der Netzsteckdose, falls die vorhandene nicht zum Gerätestecker passen sollte
- Bei Beschädigung des Stromkabels oder zum Auswechseln des Netzkabels oder -steckers

Außerbetriebsetzung

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

INFORMATIONEN ZUM ENERGIESPAREN

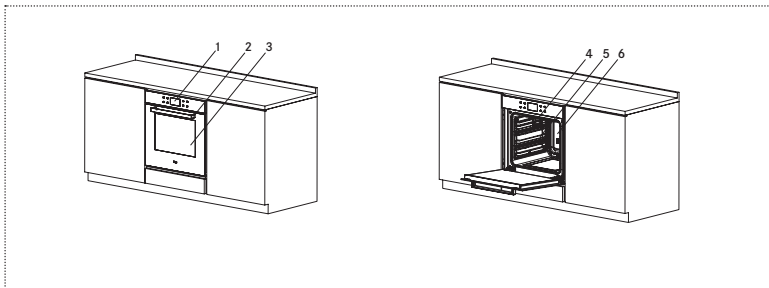
Die Betriebsarten **SCHONGAREN** und **HEISSLUFT** verbrauchen weniger Energie als die anderen Garfunktionen.

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

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

ÜBERBLICK

Ofen

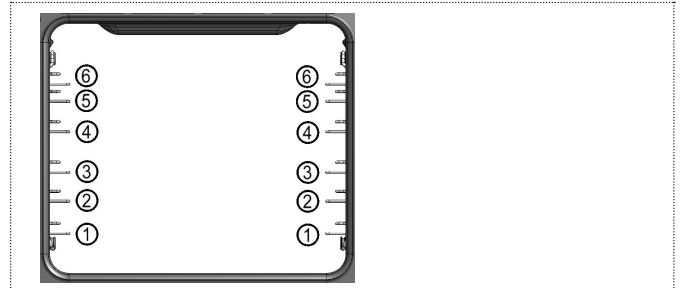


- 1 Bedienfeld
- 2 Türgriff
- 3 Türscheibe
- 4 Beleuchtung
- 5 Auszüge für Rost und Emailbleche
- 6 Kühlgebläse (Rückseite)

Kühlgebläse

Zur Verringerung der Temperatur an der Tür, dem Bedienfeld und den Seiten ist Ihr Franke Ofen mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das sich automatisch einschaltet, wenn der Ofen heiß wird. Bei eingeschaltetem Kühlgebläse wird die Luft aus dem Ofen zwischen Frontblende und Ofentür abgeleitet. Die Geschwindigkeit des Luftaustritts wurde so optimiert, dass Sie in der Küche ungestört kochen können und die Geräuscentwicklung auf ein Minimum reduziert wird. Zum Schutz der Küchenschränke bleibt das Kühlgebläse nach dem Garvorgang eingeschaltet, bis der Ofen ausreichend abgekühlt ist.

Auszüge für Rost und Emailbleche



Zur korrekten Positionierung von Rost und Emailblechen in 6 vorgegebenen Positionen (je nach Modell; 1 bis 6 von unten nach oben). In der Gartabelle (Seite 50) ist die beste Position für jede Garfunktion angegeben.

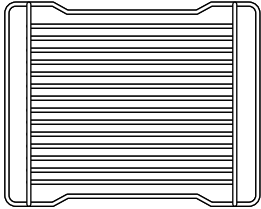
Zubehörteile

Beschreibung



Back-/Bratblech aus Emaille

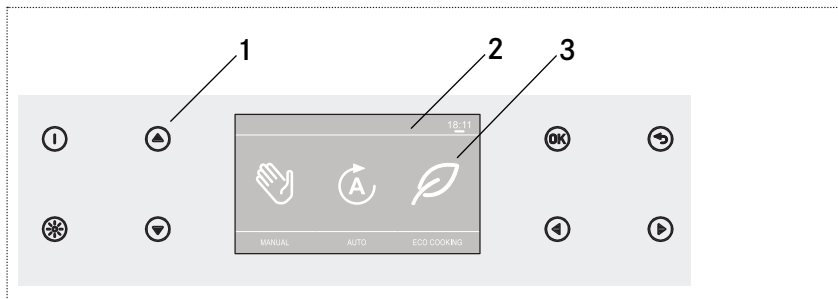
Normalerweise zum Auffangen von Bratensaft oder direkt zum Garen von Speisen auf dem Emailblech. Emailbleche müssen aus dem Ofen herausgenommen werden, wenn sie nicht in Gebrauch sind. Sie sind aus emailliertem Stahl vom Typ „AA“ und für Lebensmittelzwecke geeignet.



Rost

Zum Abstellen von Pfannen, Backformen und anderen Behältern außer den Emailblechen oder zur Zubereitung von Fleisch und Fisch mit der Grill- oder Turbogrill-Funktion, zum Rösten von Brot usw. Speisen sollten nicht in direkten Kontakt mit dem Rost kommen.

Bedienfeld

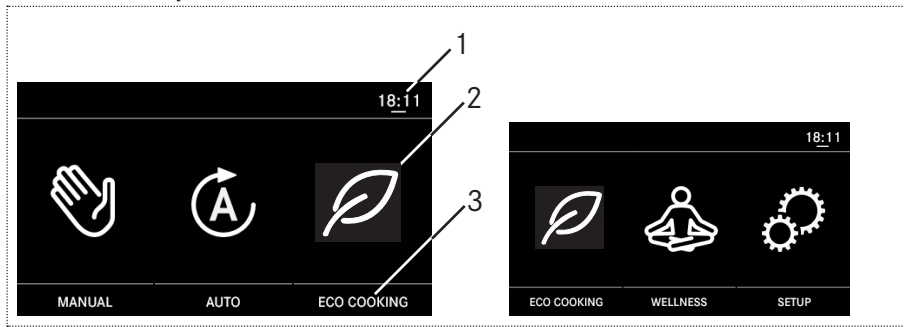


- 1 Taste
- 2 Anzeige
- 3 Menüsymbole





Taste	Tastenbezeichnung	Funktion
	Ein/Aus	Backofen einschalten: ▶ Drücken Sie die Taste kurz. Backofen ausschalten: ▶ Halten Sie die Taste einen Moment lang gedrückt.
	Zurück	Zum vorherigen Menü zurückkehren. Untermenü verlassen und zum vorherigen Menü zurückkehren
	Bestätigen / Start / Stopp	Auswahl und Programm bestätigen: ▶ Drücken Sie die Taste kurz. Programm unterbrechen oder fortsetzen: ▶ Drücken Sie die Taste und wählen Sie zwischen und aus.
	Licht	Innenbeleuchtung ein-/ausschalten: ▶ Drücken Sie die Taste einmal.
	Nach oben / Nach unten	Im Menü nach oben oder unten navigieren, um eine Funktion auszuwählen: ▶ Drücken Sie die Taste einmal.
	Links / Rechts	Im Menü nach links oder rechts navigieren, um eine Funktion auszuwählen: ▶ Drücken Sie die Taste einmal.

Menüsymböle in der Anzeige

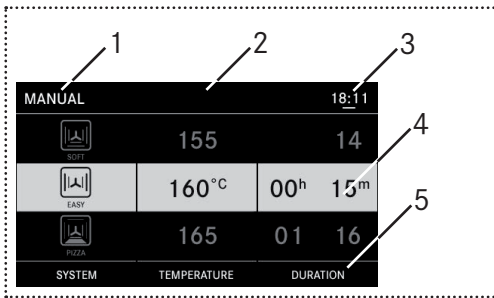
Ansicht Hauptmenü



- 1 Aktuelle Uhrzeit
- 2 Menüsymbol
- 3 Menüname

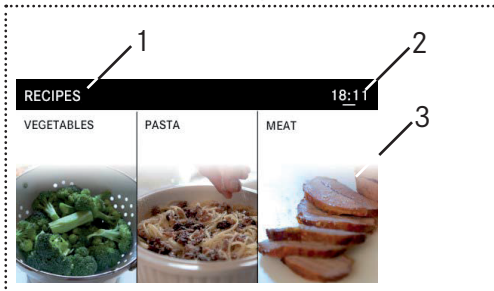
Menüsymböle	Menüname	Funktion
	MANUELL	Kochen im manuellen Betrieb
	AUTOMATIK	Kochen im Automatikbetrieb
	ECO-GAREN	In diesem Menü stehen folgende Programme zur Verfügung: Rezepte Eco und Komplettes Menü Eco Kochen mit reduziertem Stromverbrauch und daher besonders umweltfreundlich. In diesem Menü finden Sie die gleichen Rezepte wie für den AUTOMATIK -Betrieb, die jedoch für den Garvorgang weniger Strom benötigen. <ul style="list-style-type: none"> - Im Programm REZEPTE können Sie nur auf einer Ebene kochen. - Im Programm KOMPLETTES MENÜ können Sie auf vier Ebenen kochen.
	WELLNESS	In diesem Menü steht folgendes Programm zur Verfügung: Wellness Fleisch-, Fisch- und vegetarische Gerichte ganz natürlich und fettarm zubereiten. Dieses Programm erfordert eine längere Garzeit bei niedriger Temperatur im Innern der Speise (etwa 100 °C) ohne die Zugabe von Öl oder anderen Fetten. Auf diese Weise bleibt der ursprüngliche Nährstoffgehalt der Speise (Mineralien, Vitamine usw.) erhalten und die natürlichen Aromen kommen besser zur Geltung. <ul style="list-style-type: none"> - Im Programm WELLNESS können Sie nur auf einer Ebene kochen.
	KONFIGURATION	In diesem Menü können Sie die Anzeige einstellen, z. B. Uhrzeit, Sprache, Helligkeit und Ton.
	REZEPTE	In diesem Menü können Sie aus verschiedenen Rezeptkategorien auswählen, z. B. Pasta, Gemüse, Fleisch, Fisch, Kuchen, Brot oder Pizza. Das REZEPTMENÜ ist ein Untermenü von AUTOMATIK und ECO-GAREN .
	KOMPLETTES MENÜ	In diesem Menü können Sie aus verschiedenen Programmen für komplette Menüs auswählen, z. B. Fleischmenü, Fischmenü, 4 Pizzas, Brot auf 4 Backblechen. KOMPLETTES MENÜ ist ein Untermenü von AUTOMATIK und ECO-GAREN .

Ansicht Manueller Betrieb



- 1 Hauptmenüname
- 2 Infoleiste Hauptmenü
- 3 Aktuelle Uhrzeit
- 4 Zone mit Programmeinstellungen (grau: aktive Einstellung)
- 5 Menüpunktname

ANSICHT REZEPTE, KOMPLETTES MENÜ, WELLNESS






- 1 Hauptmenüname
 - 2 Aktuelle Uhrzeit
 - 3 Rezept oder komplettes Menü mit Beispielbild und Name
- Im **ECO-GAREN**-Betrieb ist die Ansicht gleich, der Menüname endet jedoch auf **ECO** (Z. B. **ECO-CANNELLONI**, **ECO-LASAGNE**).

Ansicht Untermenü

Dieses Untermenü erscheint vor der Bestätigung des Garprogrammbeginns, wenn Sie die Taste **OK** drücken.



- 1 Aktuelle Uhrzeit. Das Temperatursymbol wird angezeigt, wenn der Ofen läuft, aufheizt oder programmiert ist.
- 2 Funktionssymbole (Symbolbezeichnung hier nicht angezeigt; siehe Tabelle unten)

Symbol	Symbolbezeichnung	Funktion
	GARVORGANG STARTEN	Garvorgang starten
	ENDZEIT EINSTELLEN	Endzeit für den Garvorgang einstellen
	TIMER	Alarm des Timers einstellen

Wenn Sie für die Dauer des Garvorgangs eine Startverzögerung eingestellt haben, wird in der Anzeige die gesamte Garzeit und das Ende der Garzeit angezeigt.

ERSTMALIGES EINSCHALTEN

Beim erstmaligen Gebrauch des Ofens:

- ▶ Öffnen Sie die Tür und stellen Sie sicher, dass der Garraum leer ist. Nehmen Sie alle Zubehörteile heraus.
- ▶ Für gute Belüftung im Raum sorgen, z. B. Türen und Fenster öffnen.
- ▶ Drücken Sie **I**, um den Ofen einzuschalten.

Nach dem Einschalten erscheint die Uhr.

- ▶ Drücken Sie die Taste **OK**, um das Hauptmenü aufzurufen.
- ▶ Drücken Sie **OK**.
- ▶ Wählen Sie im Menüpunkt **BEHEIZUNGSART** das Programm Multigaren aus, indem Sie die Taste **▼** drücken.
- ▶ Wählen Sie im Menüpunkt **TEMPERATUR** die Maximaltemperatur aus (270 °C), indem Sie die Taste **▶** drücken. Mit der Taste **▲** wählen Sie die Temperatur aus.

- ▶ Wählen Sie im Menüpunkt **DAUER** 00^h 40m aus (Navigieren Sie nach rechts, indem Sie die Taste **▶** drücken; mit der Taste **▲** wählen Sie die Dauer aus.).
- ▶ Drücken Sie die Taste **OK**, um die Funktion Manuell zu starten.
- ▶ Drücken Sie zum Bestätigen der Funktion die Taste **OK**.
- ▶ Mit der Taste **NO** entscheiden Sie sich, das Vorheizen zu deaktivieren.
- ▶ Betreiben Sie den leeren Ofen mit Maximaltemperatur und vollständig geschlossener Tür.

Der Geruch, der während dieses Vorgangs wahrzunehmen ist, entsteht durch das Verdampfen der zum Schutz des Ofens für den Zeitraum zwischen Herstellung und Installation verwendeten Substanzen.

Nach 40 Minuten stoppt der Ofen automatisch und ist einsatzbereit.

KONFIGURIEREN DER ANZEIGE

Dieses Kapitel erläutert, wie Sie die Anzeigefunktionen ganz nach Ihren Wünschen einstellen können.

Konfiguration starten

- ▶ Drücken Sie **I**, um den Ofen einzuschalten.
- ▶ Drücken Sie die Taste **OK**, um das Hauptmenü aufzurufen.
- ▶ Drücken Sie die Taste **▶** und wählen Sie **⚙️** aus.
- ▶ Drücken Sie **OK**.
 - Das Menü **KONFIGURATION** mit verschiedenen Optionen erscheint.

Uhrzeit einstellen

- ▶ Wählen Sie **ZEIT**.
- ▶ Drücken Sie **OK**.
- ▶ Scrollen Sie durch die Liste, um Stunden, Minuten und Sekunden auszuwählen und drücken Sie die Taste **OK**.
 - Die Uhr schaltet sich aus Gründen der Anzeigepixelsicherheit nach einigen Stunden automatisch aus.

Sprache einstellen

- ▶ Wählen Sie **SPRACHE** aus.
- ▶ Scrollen Sie durch die Liste, um Ihre Sprache auszuwählen, und drücken Sie die Taste **OK**.

Display-Helligkeit einstellen

- ▶ Wählen Sie **DISPLAY-HELLIGKEIT** aus.
- ▶ Wählen Sie eines der Balkensegmente aus, um die Helligkeit des Bedienfelds einzustellen, und drücken Sie die Taste **OK**.

Lautstärke des Alarmsignals einstellen

- ▶ Wählen Sie **TON** aus.
- ▶ Wählen Sie eines der Balkensegmente aus, um die Lautstärke einzustellen, und drücken Sie die Taste **OK**.

Uhr-Anzeigeformat einstellen

- ▶ Wählen Sie **UHR-ANZEIGEFORMAT**.
- ▶ Wählen Sie Ihr Lieblingsdesign: analoge oder digitale Uhr. Drücken Sie anschließend die Taste **OK**.

Konfiguration beenden




- ▶ Drücken Sie die Taste **↶**, um zum Hauptmenü zurückzukehren.

BEDIENUNG













- ▶ Nähere Informationen zum optimalen Gebrauch Ihres Franke Ofens finden Sie in der Gartabelle.

Kochen im manuellen Betrieb

Im manuellen Betrieb stellen Sie ein Programm, die Temperatur und die Dauer für den Garvorgang ganz nach Ihren Wünschen ein.

- ▶ Drücken Sie die Taste , um das Hauptmenü aufzurufen.
- ▶ Wählen Sie  aus und drücken Sie die Taste .
 - Das Menü **MANUELL** mit verschiedenen Menüpunkten erscheint:

Menüpunkt	Beschreibung
FUNKTION	Aus verschiedenen Programmen auswählen (siehe Kapitel „Manuelle Garprogramme“)
TEMPERATUR	Gewünschte Temperatur zwischen min. 50 °C und max. 270 °C auswählen (im Programm SCHONGAREN : 230 °C)
DAUER	Dauer in Stunden und Minuten auswählen




- ▶ Wählen Sie in jedem Menüpunkt Programm, Temperatur und Dauer aus.
- ▶ Stellen Sie die vorbereitete Speise in den Garraum und schließen Sie die Ofentür.
- ▶ Drücken Sie zum Bestätigen .
- ▶ Wählen Sie Garvorgang starten  aus, um das Programm zu bestätigen, oder wählen Sie die Endzeit  aus, um einen späteren Zeitpunkt einzustellen.
- ▶ Wählen Sie, ob Sie Vorheizen aktivieren möchten.
 - Wenn Sie sich für JA entscheiden, aktiviert der Ofen alle Heizelemente, um die erforderliche Temperatur in möglichst kurzer Zeit zu erreichen.
 - Wenn Sie sich für NEIN entscheiden, behält der Ofen das Kochprofil der ausgewählten Funktion laut eingestelltem Zyklus bei.
- ▶ Das schnelle Vorheizen kann nur bei folgenden Funktionen ausgewählt werden: , , , , , , , .
 - Drücken Sie die Taste  und das Garprogramm startet.

Um das Programm zu stoppen:

- ▶ Halten Sie die Taste  gedrückt oder drücken Sie kurz die Taste  und wählen Sie  aus.

Kochen im Automatikbetrieb

Im Automatikbetrieb stehen viele Rezepte und komplette Menüs zur Auswahl.

- ▶ Drücken Sie die Taste , um das Hauptmenü aufzurufen.
- ▶ Wählen Sie  aus und drücken Sie . Das Menü **AUTOMATIK** mit seinen Untermenüs erscheint:






– REZEPTE

In diesem Menü können Sie aus verschiedenen Rezeptkategorien auswählen, z. B. Pasta/Gemüse, Fleisch, Fisch, Kuchen, Brot/Pizza.






– KOMPLETTE MENÜS

In diesem Menü können Sie aus verschiedenen Programmen für komplette Menüs auswählen, z. B. Fleischmenü von 1 bis 8, Fischmenü von 1 bis 8, 4 Pizzas, Brot auf 4 Backblechen.

Beispiel für ein Rezeptprogramm

- ▶ Drücken Sie die Taste , um das Hauptmenü aufzurufen.
- ▶ Wählen Sie  aus und drücken Sie .
- ▶ Wählen Sie  aus und drücken Sie die Taste .
- ▶ Drücken Sie auf **PASTA/GEMÜSE** und wählen Sie anschließend **CANNELLONI**.
 - Die Zusammenfassung des Rezepts erscheint:

Menüpunkt	Beschreibung
INFO	Automatische Einstellung von Temperatur, Programm und Anzeige der optimalen Backblechposition.
ZEIT	Automatische Einstellung der Garzeit

- ▶ Drücken Sie zum Bestätigen .
- ▶ Stellen Sie die vorbereitete Speise in den Garraum und schließen Sie die Ofentür.
- ▶ Drücken Sie zum Bestätigen .
- ▶ Wählen Sie Garvorgang starten  aus, um das Programm zu bestätigen, oder wählen Sie die Endzeit  aus, um einen späteren Zeitpunkt einzustellen.
 - Drücken Sie die Taste  und das Garprogramm startet.







Um das Programm zu stoppen:

- ▶ Halten Sie die Taste  gedrückt oder drücken Sie kurz die Taste  und wählen Sie  aus.






Details zu den Rezepten (Zutaten und Zubereitung) finden Sie auf unserer Website:

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



Beispiel für ein komplettes Menüprogramm

- ▶ Drücken Sie die Taste , um das Hauptmenü aufzurufen.
- ▶ Wählen Sie  aus und drücken Sie .
- ▶ Wählen Sie  aus und drücken Sie die Taste .
- ▶ Wählen Sie **FLEISCH MENÜ 1** aus und drücken Sie .
 - Die Zusammenfassung des kompletten Menüs erscheint:

Menüpunkt	Beschreibung
PROGRAMM	Automatische Einstellung des Garprogramms
TEMPERATUR	Automatische Einstellung der Temperatur
BLECH-INFO	Automatische Anzeige der optimalen Backblechposition
ZEIT	Automatische Einstellung der Garzeit

- ▶ Drücken Sie zum Bestätigen .
- ▶ Stellen Sie die vorbereitete Speise in den Garraum und schließen Sie die Ofentür.
- ▶ Drücken Sie zum Bestätigen .
- ▶ Wählen Sie Garvorgang starten  aus, um das Programm zu bestätigen, oder wählen Sie die Endzeit  aus, um einen späteren Zeitpunkt einzustellen.
 - Drücken Sie die Taste  und das Garprogramm startet.

Um das Programm zu stoppen:

- ▶ Halten Sie die Taste  gedrückt oder drücken Sie kurz die Taste  und wählen Sie  aus.


Details zu den Rezepten (Zutaten und Zubereitung) finden Sie auf unserer Website:

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

Kochen im Eco-Garen-Betrieb

Im Eco-Garen-Betrieb schonen Sie beim Kochen nicht nur die Umwelt, sondern können zahlreiche Rezepte und komplette Menüs ausprobieren.

In diesem Menü finden Sie die gleichen Rezepte wie für den **AUTOMATIK**-Betrieb, benötigen jedoch für den Garvorgang weniger Strom.

- ▶ Drücken Sie die Taste , um das Hauptmenü aufzurufen.
- ▶ Wählen Sie  und drücken Sie .

Das Menü **ECO-GAREN** mit seinen Untermenüs erscheint:






- ECO-REZEPTE

In diesem Menü können Sie aus verschiedenen Rezeptkategorien auswählen, z. B. Pasta/Gemüse, Fleisch, Fisch, Kuchen, Brot/Pizza.






- KOMPLETTE ECO-MENÜS

In diesem Menü können Sie aus verschiedenen Programmen für komplette Menüs auswählen, z. B. Fleischmenü von 1 bis 8, Fischmenü von 1 bis 8, 4 Pizzas, Brot auf 4 Backblechen.




Beispiel für ein Eco-Rezeptprogramm

- ▶ Drücken Sie die Taste , um das Hauptmenü aufzurufen, wählen Sie  aus und drücken Sie .
- ▶ Wählen Sie  aus und drücken Sie .
- ▶ Drücken Sie auf **PASTA/GEMÜSE** und wählen Sie anschließend **CANNELLONI**.
 - Die Zusammenfassung des Rezepts erscheint:

Menüpunkt	Beschreibung
INFO	Automatische Einstellung von Temperatur, Programm und Anzeige der optimalen Backblechposition
ZEIT	Automatische Einstellung der Garzeit

- ▶ Drücken Sie zum Bestätigen .
- ▶ Stellen Sie die vorbereitete Speise in den Garraum und schließen Sie die Ofentür.
- ▶ Drücken Sie zum Bestätigen .
- ▶ Wählen Sie Garvorgang starten  aus, um das Programm zu bestätigen, oder wählen Sie die Endzeit  aus, um einen späteren Zeitpunkt einzustellen.
 - Drücken Sie die Taste  und das Garprogramm startet.



Um das Programm zu stoppen:

- ▶ Halten Sie die Taste  gedrückt oder drücken Sie kurz die Taste  und wählen Sie  aus.






Details zu den Rezepten (Zutaten und Zubereitung) finden Sie auf unserer Website:

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

Beispiel für ein komplettes Eco-Menüprogramm

- ▶ Drücken Sie die Taste , um das Hauptmenü aufzurufen, wählen Sie  aus und drücken Sie .
- ▶ Wählen Sie  aus und drücken Sie .
- ▶ Wählen Sie **FLEISCH MENÜ 1** aus und drücken Sie .
 - Die Zusammenfassung des kompletten Menüs erscheint:

Menüpunkt	Beschreibung
PROGRAMM	Automatische Einstellung des Garprogramms
TEMPERATUR	Automatische Einstellung der Temperatur
BLECH-INFO	Automatische Anzeige der optimalen Backblechposition
ZEIT	Automatische Einstellung der Garzeit

- ▶ Drücken Sie zum Bestätigen .
- ▶ Stellen Sie die vorbereitete Speise in den Garraum und schließen Sie die Ofentür.
- ▶ Drücken Sie zum Bestätigen .
- ▶ Wählen Sie Garvorgang starten , um das Programm zu bestätigen, oder wählen Sie die Endzeit  aus, um einen späteren Zeitpunkt einzustellen.
 - Drücken Sie die Taste  und das Garprogramm startet.

Um das Programm zu stoppen:

- ▶ Halten Sie die Taste  gedrückt oder drücken Sie kurz die Taste  und wählen Sie  aus.





Details zu den Rezepten (Zutaten und Zubereitung) finden Sie auf unserer Website:
– <http://recipes.franke.com>

Kochen im Wellness-Modus





Im Wellness-Modus können Sie aus verschiedenen Rezeptoptionen auswählen, z. B. Lamm/Schwein/Schaf, Geflügel, Fisch, Kalb und Gemüse.

Beispiel für ein Wellness-Menüprogramm

Mit diesem Programm können Sie Fleisch-, Fisch- und vegetarische Gerichte ganz natürlich und fettarm zubereiten. Hierfür ist eine längere Garzeit bei niedriger Temperatur im Innern der Speise (etwa 100 °C) ohne die Zugabe von Öl oder anderen Fetten erforderlich. Auf diese Weise bleibt der ursprüngliche Nährstoffgehalt der Speise (Mineralien, Vitamine usw.) erhalten und die natürlichen Aromen kommen besser zur Geltung.

- ▶ Drücken Sie die Taste , um das Hauptmenü aufzurufen.
- ▶ Wählen Sie  aus und drücken Sie .
- ▶ Wählen Sie **GEMÜSE** aus und drücken Sie .
 - Die Zusammenfassung des kompletten Menüs erscheint:

Menüpunkt	Beschreibung
PROGRAMM	Automatische Einstellung des Garprogramms
TEMPERATUR	Automatische Einstellung der Temperatur
BLECH-INFO	Automatische Anzeige der optimalen Backblechposition
ZEIT	Automatische Einstellung der Garzeit

- ▶ Drücken Sie zum Bestätigen .
- ▶ Stellen Sie die vorbereitete Speise in den Garraum und schließen Sie die Ofentür.
- ▶ Drücken Sie zum Bestätigen .
- ▶ Wählen Sie Garvorgang starten , um das Programm zu bestätigen, oder wählen Sie die Endzeit  aus, um einen späteren Zeitpunkt einzustellen.

- Drücken Sie die Taste  und das Garprogramm startet.





Um das Programm zu stoppen:

- ▶ Halten Sie die Taste  gedrückt oder drücken Sie kurz die Taste  und wählen Sie  aus.

Details zu den Rezepten (Zutaten und Zubereitung) finden Sie auf unserer Website:
– <http://recipes.franke.com>




Endzeit für den Garvorgang einstellen

Im manuellen Betrieb

- ▶ Drücken Sie die Taste , um das Hauptmenü aufzurufen.
- ▶ Wählen Sie  aus und drücken Sie .
 - Das Menü **MANUELL** mit verschiedenen Menüpunkten erscheint. Wählen Sie eine Funktion aus.
- ▶ Wählen Sie die Garzeit aus.
- ▶ Drücken Sie zum Bestätigen .

- Das Untermenü erscheint.







- ▶ Wählen Sie  aus und drücken Sie .
- ▶ Scrollen Sie durch die Menüleiste, um Stunden und Minuten auszuwählen.
- ▶ Bestätigen Sie mit der Taste .
 - Der Ofen ist nun im Standby-Modus.

Der Ofen ermittelt die Startzeit anhand der gewählten Garzeit oder des gewählten Garprogramms und der voreingestellten Endzeit. Der Garvorgang beginnt zur ermittelten Startzeit.

Nur im Menüpunkt **MANUELL** und im Menüpunkt **REZEPTE** von **AUTOMATIK**, **ECO-GAREN** und **WELLNESS** ist es möglich, eine Endzeit für das Garen einzustellen.

Alarm einstellen

Der Timer kann in allen Betriebsarten verwendet werden, er ist nicht von einer Funktion abhängig.

- ▶ Drücken Sie die Taste , um das Hauptmenü aufzurufen.
- ▶ Wählen Sie  aus und drücken Sie .
- ▶ Das Menü **MANUELL** mit verschiedenen Menüpunkten erscheint.
- ▶ Wählen Sie eine Funktion aus.
- ▶ Drücken Sie zum Bestätigen .

- Das Untermenü erscheint.



- Wählen Sie aus und drücken Sie .

- Scrollen Sie durch die Menüleiste, um Stunden und Minuten auszuwählen.
- Drücken Sie zum Bestätigen .
- Wählen Sie Garvorgang starten und drücken Sie .
 - Der Timer läuft im Hintergrund bei der Uhr in der Hauptmenüleiste.

Wenn er abgelaufen ist, hören Sie einen Ton.

- Drücken Sie , um den Ton abzustellen.

VERWENDUNG DES BRATENTHERMOMETERS

Dank des mitgelieferten Bratenthermometers können Sie bei der Fleischzubereitung sicher sein, dass der Garvorgang dann unterbrochen wird, wenn die gemessene Kerntemperatur des Fleisches der idealen Gartemperatur entspricht. Auf diese Weise ist es nicht nötig, Garzeiten festzulegen und wiederholt nach dem Fleisch zu sehen. Das Bratenthermometer kann nicht in den Betriebsarten (**GRILL, UMLUFTGRILL**) oder in voreingestellten Kochrezepten aktiviert werden.



Achtung!

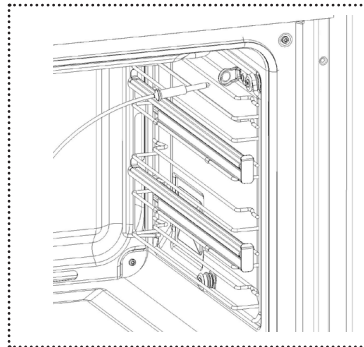
- Nur das für diesen Ofen empfohlene Bratenthermometer verwenden.

Anschluss

Es empfiehlt sich, das Bratenthermometer noch vor Beginn des Garvorgangs bei kaltem Ofen anzuschließen, um Verbrennungen zu vermeiden.

- Stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig eingesteckt ist, um Stabilität und eine korrekte Temperaturmessung zu gewährleisten.

Der Anschluss für das Bratenthermometer ist in der Abbildung dargestellt.



- Nach dem Anschluss stechen Sie den Dorn des Bratenthermometers in das Fleisch und schalten den Ofen ein.

Für eine korrekte Temperaturmessung muss der Dorn so in das Fleisch gesteckt werden, dass die Spitze annähernd im Zentrum liegt.







- Wählen Sie die Betriebsart und die Temperatur aus.
 - Wenn das Bratenthermometer richtig angeschlossen ist, leuchtet das Symbol .
 - Leuchtet das Symbol nicht mehr, bedeutet dies, dass der Stecker nicht vollständig eingesteckt ist. Stecken Sie ihn richtig ein.

Die ausgewählte Ofentemperatur muss für den gleichmäßigen Garvorgang geeignet sein (eine zu hohe Temperatur könnte das Fleisch von außen verbrennen). Der Garvorgang wird beendet, sobald die Kerntemperatur von 65 °C erreicht ist, unabhängig von der gewählten Ofentemperatur. Bei dieser voreingestellten Kerntemperatur wird das Fleisch rosa (medium) gegart. Wenn eine andere Zubereitungsart – englisch (rare) oder durchgebraten (well done) – gewünscht wird, kann der Wert wie folgt geändert werden:

- Drücken Sie , wählen Sie **AUS**, drücken Sie zum Bestätigen der gewünschten Garstufe und drücken Sie .
- Wählen Sie Garvorgang starten aus und drücken Sie .
 - Das Garprogramm startet.
- Innerhalb von 15 Sekunden können Sie die Temperatur über die Tasten und erhöhen bzw. verringern. Es können Temperaturen von 35 °C bis 95 °C eingestellt werden.

MANUELLE GARPROGRAMME

Programm	Beschreibung
	<p>HEISSLUFT</p> <p>Diese energiesparende Garfunktion (1500 W) eignet sich im Allgemeinen für eine Vielzahl von Gerichten. Die Garzeiten sind etwas länger, die Wärmeverteilung jedoch optimal, sodass ausgezeichnete Ergebnisse bei niedrigem Stromverbrauch garantiert sind.</p>
	<p>OBER-/UNTERHITZE</p> <p>Diese traditionelle Funktion ist ideal für alle Gerichte, zum Brot- oder Kuchenbacken, aber auch für Schmor- und Lammbraten.</p>
	<p>OBER-/UNTERHITZE + UMLUFT</p> <p>Mit dieser traditionellen Funktion lassen sich Törtchen, Pasteten, Desserts und Braten auf zwei Ebenen zubereiten.</p>
	<p>PIZZA</p> <p>Die Heizelemente werden kombiniert, um die Wärme besonders im unteren Teil des Ofens zu konzentrieren. Diese Funktion ist ideal für die Zubereitung von Pizza, da hier eine Ebene von unten beheizt werden muss. Die Zubereitung geht schnell und garantiert perfekte Resultate (SCHNELLAUFHEIZEN zum Vorheizen verwenden und dann auf Pizzastufe umstellen).</p>
	<p>SCHNELLAUFHEIZEN</p> <p>Diese äußerst leistungsstarke Funktion macht sich den DCT-Boostereffekt zunutze. Innerhalb kurzer Zeit werden hohe Temperaturen erreicht. Diese Funktion eignet sich für die traditionelle Zubereitung großer Fleischstücke (z. B. Lammkeule, Spanferkel, Schweins-/Kalbshaxe, gebackener Schinken).</p>
	<p>MULTIGAREN</p> <p>Diese Funktion nutzt alle Heizelemente des Ofens (DCT und traditionell). Anders als bei der Funktion KOMPLETTES MENÜ wird hier vorwiegend im unteren Teil des Ofens Wärme erzeugt – ideal für die Zubereitung auf 4 Ebenen (Brot, 4 Pizzas, Pasteten).</p>
	<p>KOMPLETTES MENÜ</p> <p>Die Kombination der DCT-Technologie mit den traditionellen Heizelementen sorgt für eine allmähliche Wärmeverteilung besonders auf der oberen Ebene – ideal für die Zubereitung großer Mahlzeiten auf 2-3 Ebenen.</p>
	<p>ALLROUNDER</p> <p>Das ist die ideale Funktion für Kücheneulinge. Die Kombination der DCT-Technologie mit den traditionellen Heizelementen sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung, sodass sich eine Vielzahl von Gerichten bei begrenzter Momentanleistung zubereiten lässt.</p>
	<p>SCHONGAREN</p> <p>Die voreingestellte Temperatur beträgt 120 °C bei eingeschaltetem Kühlgebläse für eine Zubereitung bei niedriger Leistung (1000 W). Die Garzeiten sind länger für einen schonenden und gleichmäßigen Garvorgang (z. B. Zubereitungsart „Wellness“). Diese Funktion eignet sich zum Vorheizen des Ofens, bevor das vorbereitete Gericht in den Ofen gestellt wird.</p>
	<p>NIEDERGAREN</p> <p>Die Funktion Niedergaren eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Speisen bei niedrigen Temperaturen über eine längere Zeit, um die Zartheit und organoleptische Eigenschaften zu wahren. So können Sie Fleisch, Fisch und Gemüse zubereiten und dabei den ursprünglichen Geschmack und die Nährstoffe erhalten.</p>
	<p>ENERGIESPAREN</p> <p>Diese Funktion reduziert den Stromverbrauch des Ofens während des Garvorgangs. Sie eignet sich jedoch nicht für alle Speisen und Gerichte.</p>

Programm	Beschreibung
	<p>BBQ</p> <p>Der traditionelle Grill und die oberen Heizelemente werden von der DCT unterstützt. Nur im oberen Teil des Ofens wird Wärme erzeugt, die sich gleichmäßig auf der Oberfläche der Speisen verteilt. Diese Funktion eignet sich für zarte oder kleine Fleischstücke und Hamburger.</p>
	<p>GRILL</p> <p>Diese Funktion verwendet nur den oberen Grill und ist ideal zum Rösten von Brot und zum Bräunen von Fleisch oder Fisch.</p>
	<p>UMLUFTGRILL</p> <p>Die Wärme wird vom Grill erzeugt und durch das rückseitige Gebläse verteilt. Ideal für die Zubereitung von großen Fleischstücken und Geflügel.</p>
	<p>AUFTAUEN</p> <p>Die voreingestellte Temperatur beträgt 25 °C bei eingeschaltetem Kühlgebläse. Diese Funktion eignet sich zum langsamen Auftauen von Speisen oder zum Abkühlen des Ofens nach dem Garvorgang.</p>
	<p>TEIG GEHEN LASSEN</p> <p>Die voreingestellte Temperatur beträgt 30 °C bei ausgeschaltetem Kühlgebläse. Dadurch entstehen ideale Bedingungen, um Teig gehen zu lassen.</p>
	<p>AUFWÄRMEN</p> <p>Die voreingestellte Temperatur liegt zwischen 55 °C und 85 °C. Diese Funktion eignet sich zum Aufwärmen von gekochten, aber kalten Gerichten und zum Warmhalten von Tellern oder Speisen ohne Auswirkungen auf den Garvorgang.</p>

GARTABELLE

Die Angaben in der Gartabelle sind das Ergebnis von Kochtests, die von einem Team von Profiköchen durchgeführt wurden. Dabei handelt es sich um Richtwerte, die sich je nach Geschmack verändern lassen.

Gewählte Funktion	Art der Speise oder Rezept	Gewicht (kg)	Einschubposition (Ebene)	Vorheizdauer (Min.)	Temperatur (°C)	Dauer (Minuten)
SCHONGAREN	Jakobsmuscheln	0,5	3 oder 4	8	170	17-20
	Gemüsepasteten	1	3 oder 4	8	175	17-20
	Überbackene Pastagerichte	1,8	2 oder 3	9,5	195	38-40
	Cannelloni	1,3	2 oder 3	10	195	40-45
	Roastbeef	1,3	2 oder 3	10	195	70-74
	In Folie gegarter Fisch	0,4	4 oder 5	8	200	48-55
	Kekse	0,8	2 oder 3	8	165	40-45
	Apfelkuchen	1,6	2 oder 3	10	180	65-70
GEBLÄSE	Pizzastück	1,3	4 oder 3	7	200	40-45
	Ofengemüse	1	2 oder 3	8	190	20-25
	Palatschinken	1,3	3 oder 4	8	200	30-35
	Hamburger	180 g	3 oder 4	8	180	10-12
	Schweinebraten	1,3	2 oder 3	12	200	85-95
	Seebarsch	0,8	3 oder 4	8	200	38-48
	Fisch in Salzkruste	0,8	2 oder 3	6	190	40-43
	Mürbeteigkuchen	1,3	3 oder 4	8,5	180	60-65
PIZZA	Brot	1	2 oder 3	8	180	25-30
	Dünne Pizza	0,2	2 oder 3	8	190	8-15
	Focaccia-Pizza	1,3	2 oder 3	10	185	20-23
	Focaccia (Fladenbrot)	1,3	2 oder 3	8	185	18-23
	Geröstetes Knoblauchbrot	0,4	4 oder 5	10	190	9-13
ALLROUNDER	Cannelloni	1,3	2 oder 3	10	195	35-45
	Überbackene Parmigiana-Gerichte	1,3	3 oder 4	8,5	190	30-37
	Fleisch- & Gemüsepastete	1,8	2 oder 3	10	180	50-65
	Überbackenes Gemüse	1,2	2 oder 3 oder 4	7,5	195	20-23
	Ofenkartoffeln	1,5	2 oder 3	8	190	40-46
	Dorade	0,8	2 oder 3	10	180	30-37
	Kaninchenteile	1,1	2 oder 3	8	175	65-80
Kastenkuchen	0,9	2 oder 3	10	175	50-65	

Gewählte Funktion	Art der Speise oder Rezept	Gewicht (kg)	Einschubposition (Ebene)	Vorheizdauer (Min.)	Temperatur (°C)	Dauer (Minuten)
KOMPLETTES MENÜ	Käsetörtchen	0,8	2 oder 3	6,5	180	23-28
	Gemüsepasteten	1,5	2 oder 3	8	190	35-40
	Überbackene Tomaten	9 St.	2 oder 3	7,5	200	20-22
	Kalbsbraten	1,3	1 oder 2 oder 3	8,5	190	105-115
	Hähnchen/Hühnchen	0,4	2 oder 3	7,5	200	28-35
	Kabeljau	1,5	2 oder 3	7,5	190	28-38
	Seeteufel	0,7	2 oder 3	8	190	23-28
	Windbeutel	0,9	2 oder 3	6	200	13-18
MULTIGAREN	Großes gefülltes Brot	1,5	3 oder 4	8	210	38-48
	Gemüsetörtchen	0,8	2 oder 3 oder 4	7,5	180	15-22
	Überbackene Pastagerichte	1,3	2 oder 3	9,5	190	32-40
	Pilaw-Reis	1	2 oder 3	10	190	15-22
	Schwertfisch	0,8	2 oder 3	8	200	30-35
	Hähnchen (Teile)	1	2 oder 3	7,5	175	40-45
	Croissant	12 St.	3 oder 4	6	180	15-20
	Blätterteig	0,8	2 oder 3 oder 4	6,5	165	18-22
SCHNELL-AUFHEIZEN	Überbackene Zucchini	1,4	1 oder 2 oder 3	6	190	15-19
	Tortellinigratin	1	2 oder 3	5,5	175	17-23
	Kartoffelklöße/-knödel	1,5	1 oder 2	5	180	15-25
	Fleischspieße	1	1 oder 2 oder 3	8,5	190	22-28
	Hähnchenflügel	1	2 oder 3	7,5	175	18-23
	Bratwurst	15 St.	2 oder 3	5,5	180	13-15
	Schokoladen-Bonnet	9 St.	2 oder 3	3	210	7-9
	Muffins	9 St.	1 oder 2	4,5	190	15-22
BBQ	Omelett	1,8	2 oder 3	4	190	22-45
	Fischpastete	1,8	2 oder 3 oder 4	5,5	185	30-32
	Ziegenspieße	1	2 oder 3	6	200	8-15
	Schweinerippchen	1,8	1 oder 2	8	195	32-42
	Hamburger	180 g	1 oder 2 oder 3	3	195	6-8
	Forelle	0,8	1 oder 2 oder 3	6,5	200	37-42
	Süße Palatschinken	12 St.	1 oder 2	5,5	190	7-15
	Mini-Croissant	12 St.	1 oder 2	4	185	15-17

GEPRÜFTER GARVORGANG

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

Hinweise zur Gartabelle

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

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

Temperaturen und Garzeiten sind Näherungswerte und hängen von der Qualität der Lebensmittel und der Art des Zubehörs ab.

Verwenden Sie zunächst die empfohlenen Werte. Sollte das Ergebnis nicht Ihren Erwartungen entsprechen, verlängern oder verkürzen Sie die Zeit. Wir empfehlen die Verwendung der mitgelieferten Zubehörteile, Emailbleche und Bleche aus dunklem Metall. Der Auswahltabelle entnehmen Sie die mitgelieferten Teile, die auf den verschiedenen Einschüben verwendet werden sollen.

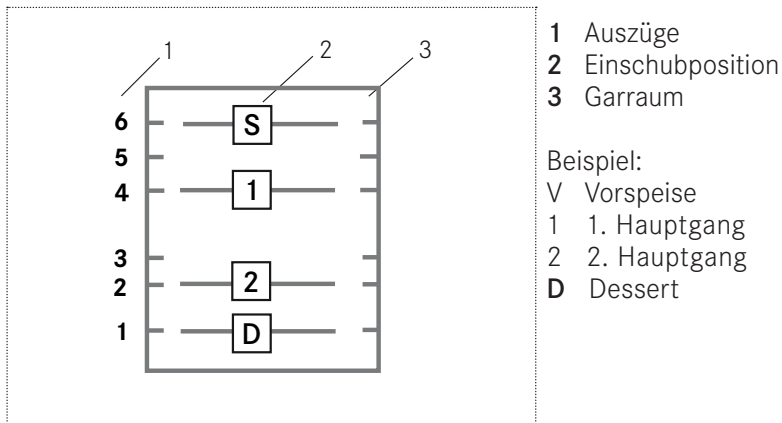
Die angegebenen Ebenen beziehen sich auf die Einschübe ohne Gleitschienen (bitte entfernen).

Verschiedene Gerichte gleichzeitig zubereiten

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

Rezept	Funktion	Vorheizen	Ebene (von unten nach oben)	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)	Zubehörteile / Hinweise
Buttergebäck	OBER-/UNTERHITZE	✓	4	160	22-26	Ebene 4: Email-Backblech
	ALLROUNDER	✓	3-5	150	35-40	Ebene 5: Email-Backblech Ebene 3: Email-Bratblech
Kleine Kuchen	OBER-/UNTERHITZE	✓	3	170	33-38	Ebene 3: Email-Bratblech
	ALLROUNDER	✓	3	150	24-28	Ebene 4: Email-Bratblech Ebene 3: Email-Bratblech
	ALLROUNDER	✓	3-4	150	24-28	Ebene 4: Email-Backblech Ebene 3: Email-Bratblech
Biskuitteig ohne Zusatz von Fett	OBER-/UNTERHITZE	✓	2	170	43-48	Ebene 2: Backform auf Rost
	ALLROUNDER	✓	2	170	28-32	Ebene 2: Backform auf Rost
Apfelkuchen	OBER-/UNTERHITZE	✓	1	190	60-70	Ebene 1: Backform auf Rost
	MULTIGAREN	✓	1	180	50-55	Ebene 1: Backform auf Rost
Zwei Apfelkuchen	MULTIGAREN	✓	1	180	50-55	Ebene 1: 2 Backformen auf Rost
Hefekuchen	OBER-/UNTERHITZE	✓	2	165	25-30	Ebene 2: Backform auf Rost
	ALLROUNDER	✓	2	165	28-35	Ebene 2: Backform auf Rost
Grillen						Wenn Speisen direkt auf dem Rost zubereitet werden, Emailblech auf der Ebene darunter einschieben. So werden Back-/Bratreste aufgefangen und der Ofen bleibt sauber.
Toast	GRILL	✓ (5 Min.)	5	80	2-3	Ebene 5: Rost Halten Sie die Tür während der gesamten Garzeit geschlossen.
Burger	BBQ	nein	4	200	20	Ebene 4: Rost Ebene 3: Back-/Bratblech aus Email Wenden Sie die Speise nach 10 Min.

KOMPLETTMENÜ-PROGRAMME



Hinweise zu Gewicht und Position: online unter <http://recipes.franke.com>

Komplettes Fleischmenü

Fleisch Menü 1

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	BEIGNETS MIT GRUYERECREME	6	28 Min.	20 St. 300 g	Email-Backblech
1. Hauptgang	CANNELLONI MIT FLEISCHFÜLLUNG	4	41 Min.	1100 g	Backform auf Rost
Dessert	SCHOKOLADEN-CHILI-KUCHEN	1	51 Min.	800 g	Backform auf Email-Bratblech
2. Hauptgang	GEFÜLLTES PERLUHNN	2	98 Min.	1450 g	Backform auf Rost

Fleisch Menü 2

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	GEFÜLLTE ZUCCHINI	6	18 Min.	16 St. 700 g	Email-Backblech
Dessert	APFELKUCHEN	1	34 Min.	800 g	Backform auf Email-Bratblech
1. Hauptgang	LASAGNE MIT PESTO	4	44 Min.	1600 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	HÄHNCHEN-HACKBRATEN MIT ERBSEN UND SPARGEL	2	54 Min.	1100 g	Backform auf Rost

Fleisch Menü 3

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	FENCHELGRATIN	6	22 Min.	800 g	Backform auf Rost
1. Hauptgang	GNOCCHI	4	29 Min.	650 g	Backform auf Rost
Dessert	PFLAUMENKUCHEN	1	51 Min.	580 g	Backform auf Email-Bratblech
2. Hauptgang	WILDSCHWEIN IN SAUCE	3	55 Min.	900 g	Email-Backblech

Fleisch Menü 4

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	SPINATTÖRTCHEN	6	19 Min.	800 g	Backform auf Rost
1. Hauptgang	PASTETE MIT POLENTA UND GEMÜSE	4	25 Min.	1200 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	TRUTHAHN MIT SPARGELFÜLLUNG	3	29 Min.	870 g	Email-Backblech
Dessert	SÜSSE FOCACCIA	1	32 Min.	1100 g	Backform auf Email-Bratblech

Fleisch Menü 5

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTEN	6	17 Min.	600 g	Backform auf Rost
1. Hauptgang	PAPPARDELLE MIT ZUCCHINI	4	23 Min.	1100 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	KALBSBRATEN	3	28 Min.	900 g	Email-Backblech
Dessert	RICOTTA-ZIMT-PUDDING	1	41 Min.	850 g	Backform auf Email-Bratblech

Fleisch Menü 6

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	KARTOFFELNESTER	6	23 Min.	800 g	Email-Backblech
1. Hauptgang	GEFÜLLTE PASTA	4	38 Min.	1100 g	Backform auf Rost
Dessert	CASTAGNACCIO (KASTANIENMEHLKUCHEN)	1	38 Min.	900 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	LAMMKEULE	3	78 Min.	800 g	Email-Bratblech

Fleisch Menü 7

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	GEFÜLLTE PAPRIKA	6	25 Min.	600 g	Backform auf Rost
1. Hauptgang	EIERNUDELN MIT SCHINKEN UND KÄSE	4	34 Min.	1300 g	Backform auf Rost
Dessert	KUCHEN NACH DEUTSCHER ART	1	54 Min.	850 g	Backform auf Email-Bratblech
2. Hauptgang	HÄHNCHEN MIT ROSINEN	3	79 Min.	1450 g	Email-Backblech

Fleisch Menü 8

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	TOFU-OLIVEN-PANZEROTTI (TEIGTASCHEN)	6	28 Min.	850 g	Email-Backblech
1. Hauptgang	SCHIAFFETTONI (TEIGWAREN MIT FLEISCHFÜLLUNG)	4	35 Min.	1100 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	KALBSBRATEN	2	38 Min.	900 g	Backform auf Rost
Dessert	MARMORKUCHEN	1	65 Min.	1326 g	Backform auf Email-Bratblech

Komplettes Fleischmenü – energiesparend

Fleisch Menü 1 – energiesparend

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	BEIGNETS MIT GRUYERECREME	6	45 Min.	20 St. 300 g	Email-Backblech
1. Hauptgang	CANNELLONI MIT FLEISCHFÜLLUNG	4	58 Min.	1100 g	Backform auf Rost
Dessert	SCHOKOLADEN-CHILI-KUCHEN	1	65 Min.	800 g	Backform auf Email-Bratblech
2. Hauptgang	GEFÜLLTES PERLUHUHN	2	98 Min.	1450 g	Backform auf Rost

Fleisch Menü 2 – energiesparend

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	GEFÜLLTE ZUCCHINI	6	45 Min.	16 St. 700 g	Email-Backblech
Dessert	APFELKUCHEN	1	56 Min.	800 g	Backform auf Email-Bratblech
1. Hauptgang	LASAGNE MIT PESTO	4	70 Min.	1600 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	HÄHNCHEN-HACKBRATEN MIT ERBSEN UND SPARGEL	2	82 Min.	1100 g	Backform auf Rost

Fleisch Menü 3 – energiesparend

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	FENCHELGRATIN	6	45 Min.	800 g	Backform auf Rost
1. Hauptgang	GNOCCHI	4	45 Min.	650 g	Backform auf Rost
Dessert	PFLAUMENKUCHEN	1	60 Min.	580 g	Backform auf Email-Bratblech
2. Hauptgang	WILDSCHWEIN IN SAUCE	3	74 Min.	900 g	Email-Backblech

Fleisch Menü 4 – energiesparend

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	SPINATTÖRTCHEN	6	38 Min.	800 g	Backform auf Rost
1. Hauptgang	PASTETE MIT POLENTA UND GEMÜSE	4	52 Min.	1200 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	TRUTHAHN MIT SPARGELFÜLLUNG	3	56 Min.	870 g	Email-Backblech
Dessert	SÜSSE FOCACCIA	1	56 Min.	1100 g	Backform auf Email-Bratblech

Fleisch Menü 5 – energiesparend

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTEN	6	43 Min.	600 g	Email-Backblech
1. Hauptgang	PAPPADELLE MIT ZUCCHINI	4	48 Min.	1100 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	KALBSBRATEN	3	56 Min.	900 g	Backform auf Rost
Dessert	RICOTTA-ZIMT-PUDDING	1	58 Min.	850 g	Backform auf Email-Bratblech

Fleisch Menü 6 – energiesparend

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Dessert	CASTAGNACCIO (KASTANIENMEHLKUCHEN)	1	42 Min.	900 g	Backform auf Email-Bratblech
Vorspeise	KARTOFFELNESTER	6	49 Min.	800 g	Email-Backblech
1. Hauptgang	GEFÜLLTE PASTA	4	60 Min.	1100 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	LAMMKEULE	3	96 Min.	800 g	Backform auf Rost

Fleisch Menü 7 – energiesparend

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	GEFÜLLTE PAPRIKA	6	52 Min.	600 g	Email-Backblech
1. Hauptgang	EIERNUDELN MIT SCHINKEN UND KÄSE	4	65 Min.	1300 g	Backform auf Rost
Dessert	KUCHEN NACH DEUTSCHER ART	1	65 Min.	850 g	Backform auf Email-Bratblech
2. Hauptgang	HÄHNCHEN MIT ROSINEN	3	86 Min.	1450 g	Backform auf Rost

Fleisch Menü 8 – energiesparend

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	TOFU-OLIVEN-PANZEROTTI (TEIGTASCHEN)	6	56 Min.	850 g	Email-Backblech
1. Hauptgang	SCHIAFFETTONI (TEIGWAREN MIT FLEISCHFÜLLUNG)	4	58 Min.	1100 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	KALBSBRATEN	2	58 Min.	900 g	Backform auf Email-Bratblech
Dessert	MARMORKUCHEN	1	65 Min.	1326 g	Backform auf Rost

Komplettes Fischmenü**Fisch Menü 1**

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	SCHWERTFISCH-SPIESSE	6	22 Min.	600 g	Email-Backblech
1. Hauptgang	RIGATONI MIT RADICCHIO UND GARNELEN	4	27 Min.	1200 g	Backform auf Rost
Dessert	BIRNENKUCHEN	1	44 Min.	950 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	IN FOLIE GEGARTER SEEBARSCH	2	50 Min.	800 g	Backform auf Rost

Fisch Menü 2

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	LACHS-TARTE	6	35 Min.	1200 g	Email-Backblech
1. Hauptgang	FISCHPASTETE	4	41 Min.	1200 g	Backform auf Rost
Dessert	SANDKUCHEN	1	45 Min.	890 g	Backform auf Email-Bratblech
2. Hauptgang	IN FOLIE GEGARTE DORADE	2	45 Min.	800 g	Backform auf Rost

Fisch Menü 3

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	GEFÜLLTE SARDELLEN	6	25 Min.	400 g	Email-Backblech
2. Hauptgang	SEEZUNGENRÖLLCHEN	2	32 Min.	600 g	Backform auf Rost
1. Hauptgang	PASTETE MIT VERMICELLI	4	46 Min.	1300 g	Backform auf Rost
Dessert	JOGHURTKUCHEN	1	46 Min.	680 g	Backform auf Email-Bratblech

Fisch Menü 4

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	KABELJAU MIT ARTISCHOCKEN	6	24 Min.	900 g	Email-Backblech
Dessert	PANDOLCE AL MIELE (HONIGKUCHEN)	1	30 Min.	800 g	Backform auf Email-Bratblech
1. Hauptgang	LINGUINE IN DER FOLIE	4	34 Min.	1200 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	BRASSE MIT KAPERN	3	45 Min.	800 g	Backform auf Rost

Fisch Menü 5

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Dessert	ANANASKUCHEN	1	22 Min.	300 g	Backform auf Email-Bratblech
Vorspeise	FRITTIERTE ARTISCHOCKEN	6	29 Min.	500 g	Backform auf Rost
1. Hauptgang	KAISERHUMMER-CHAMPIGNONS-RISOTTO	4	32 Min.	1100 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	KALMARE MIT ERBSEN	3	40 Min.	900 g	Email-Backblech

Fisch Menü 6

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	KABELJAUBÄLLCHEN	6	21 Min.	600 g	Email-Backblech
1. Hauptgang	LASAGNE MIT MEERESFRÜCHTEN UND ERBSEN	4	38 Min.	1300 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	PETERSFISCH	3	42 Min.	1100 g	Backform auf Rost
Dessert	ZITRONENKUCHEN	1	48 Min.	800 g	Backform auf Email-Bratblech

Fisch Menü 7

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	MOORHUHN	6	14 Min.	400 g	Email-Backblech
2. Hauptgang	GEFÜLLTER LACHS	3	22 Min.	800 g	Backform auf Rost
Dessert	CROSTATA MIT ZITRUSFRÜCHTEN	1	36 Min.	700 g	Backform auf Email-Bratblech
1. Hauptgang	REIS, KARTOFFELN UND MIESMUSCHELN	4	42 Min.	1400 g	Backform auf Rost

Fisch Menü 8

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	JAKOBSMUSCHELN MIT LAUCH	6	24 Min.	550 g	Backform auf Rost
1. Hauptgang	TAGLIATELLE MIT MEERESFRÜCHTEN	4	28 Min.	750 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	DRACHENKOPF IN SAUCE	2	34 Min.	700 g je 2 St.	Email-Backblech
Dessert	ZITRONENTARTE	1	34 Min.	600 g	Backform auf Email-Bratblech

Komplettes Fischmenü – energiesparend

Fisch Menü 1 – energiesparend

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	SCHWERTFISCH-SPIESSE	6	42 Min.	600 g	Email-Backblech
1. Hauptgang	RIGATONI MIT RADICCHIO UND GARNELEN	4	50 Min.	1200 g	Backform auf Rost
Dessert	BIRNENKUCHEN	1	52 Min.	950 g	Backform auf Email-Bratblech
2. Hauptgang	IN FOLIE GEGARTER SEEBARSCH	2	65 Min.	800 g	Backform auf Rost

Fisch Menü 2 – energiesparend

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Dessert	SANDKUCHEN	1	50 Min.	890 g	Backform auf Email-Bratblech
Vorspeise	LACHS-TARTE	6	53 Min.	1200 g	Email-Backblech
1. Hauptgang	FISCHPASTETE	4	57 Min.	1200 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	IN FOLIE GEGARTE DORADE	2	59 Min.	800 g	Backform auf Rost

Fisch Menü 3 – energiesparend

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	GEFÜLLTE SARDELLEN	6	48 Min.	400 g	Email-Backblech
2. Hauptgang	SEEZUNGENRÖLLCHEN	2	48 Min.	600 g	Backform auf Rost
Dessert	JOGHURTKUCHEN	1	54 Min.	680 g	Backform auf Email-Bratblech
1. Hauptgang	PASTETE MIT VERMICELLI	4	57 Min.	1300 g	Backform auf Rost

Fisch Menü 4 – energiesparend

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	KABELJAU MIT ARTISCHOCKEN	6	45 Min.	900 g	Email-Backblech
Dessert	PANDOLCE AL MIELE (HONIGKUCHEN)	1	48 Min.	800 g	Backform auf Email-Bratblech
1. Hauptgang	LINGUINE IN DER FOLIE	4	59 Min.	1200 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	BRASSE MIT KAPERN	3	62 Min.	800 g	Backform auf Rost

Fisch Menü 5 – energiesparend

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Dessert Vorspeise	ANANASKUCHEN	1	32 Min.	300 g	Backform auf Email-Bratblech
Vorspeise	FRITTIERTE ARTISCHOCKEN	6	48 Min.	500 g	Backform auf Rost
1. Hauptgang	KAISERHUMMER-CHAMPIGNONS-RISOTTO	4	54 Min.	1100 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	KALMARE MIT ERBSEN	3	62 Min.	900 g	Email-Backblech

Fisch Menü 6 – energiesparend

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	KABELJAUBÄLLCHEN	6	39 Min.	600 g	Email-Backblech
1. Hauptgang	LASAGNE MIT MEERESFRÜCHTEN UND ERBSEN	4	54 Min.	1300 g	Backform auf Rost
2. Hauptgang	PETERSFISCH	3	54 Min.	1100 g	Backform auf Rost
Dessert	ZITRONENKUCHEN	1	54 Min.	800 g	Backform auf Email-Bratblech

Fisch Menü 7 – energiesparend

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	MOORHUHN	6	32 Min.	400 g	Email-Backblech
2. Hauptgang	GEFÜLLTER LACHS	3	35 Min.	800 g	Backform auf Rost
Dessert	CROSTATA MIT ZITRUSFRÜCHTEN	1	53 Min.	700 g	Backform auf Email-Bratblech
1. Hauptgang	REIS, KARTOFFELN UND MIESMUSCHELN	4	58 Min.	1400 g	Backform auf Rost

Fisch Menü 8 – energiesparend

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
Vorspeise	JAKOBSMUSCHELN MIT LAUCH	6	45 Min.	550 g	Email-Backblech
1. Hauptgang	TAGLIATELLE MIT MEERESFRÜCHTEN	4	50 Min.	750 g	Backform auf Rost
Dessert	ZITRONENTARTE	1	50 Min.	600 g	Backform auf Email-Bratblech
2. Hauptgang	DRACHENKOPF IN SAUCE	2	59 Min.	700 g je 2 St.	Backform auf Rost

Komplettes Menü 4 Pizzas und Brot

Menü 4 Pizzas

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
1	PIZZA MARGHERITA	6	21 Min.	600 g	Email-Backblech
2	PIZZA MIT SCHINKEN UND OLIVEN	4	25 Min.	600 g	auf dem Rost
3	PIZZA MIT THUNFISCH UND ZWIEBELN	3	25 Min.	600 g	auf dem Rost
4	PIZZA MIT GEMÜSE	1	25 Min.	600 g	Email-Bratblech

Menü Brot

Speise	Rezepte	Einschubposition	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
1	BROT/PIZZA	6	25 Min.	500 g	Email-Backblech
2	BROT/PIZZA	4	27 Min.	500 g	auf dem Rost
3	BROT/PIZZA	2	27 Min.	500 g	auf dem Rost
4	BROT/PIZZA	1	27 Min.	500 g	Email-Bratblech

Komplettes Menü 4 Pizzas und Brot – energiesparend

Menü 4 Pizzas

Speise	Rezepte	Einschub- position	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
1	PIZZA MIT SCHWARZEN OLIVEN	6	33 Min.	600 g	Email-Backblech
2	PIZZA MIT SCHINKEN UND CHAMPIGNONS	1	33 Min.	600 g	Email-Bratblech
3	PIZZA MIT GEMÜSE	3	42 Min.	600 g	auf dem Rost
4	PIZZA MIT THUNFISCH UND ZWIEBELN	4	42 Min.	600 g	auf dem Rost

Menü Brot

Speise	Rezepte	Einschubposition	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
1	BROT/PIZZA	1	49 Min.	500 g	Email-Bratblech
2	BROT/PIZZA	2	49 Min.	500 g	auf dem Rost
3	BROT/PIZZA	4	53 Min.	500 g	auf dem Rost
4	BROT/PIZZA	6	55 Min.	500 g	Email-Backblech

Menü Wellness

Speise	Rezepte	Einschubposition	Garzeit gesamt	Gewicht (Rezept)	Geeignetes Franke Zubehör
1	LAMM/SCHWEIN/SCHAF	3	194 Min.	1550 g	Email-Backblech
3	FISCH	3	92 Min.	1100 g	Email-Backblech
2	GEFLÜGEL	3	138 Min.	600 g	Email-Backblech
4	KALB	3	-	-	Email-Backblech
5	GEMÜSE	3	75 Min.	900 g	Email-Backblech

REINIGUNG/INSTANDHALTUNG

Vor Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten:

- ▷ Lesen Sie die allgemeinen Sicherheitshinweise zur Reinigung im Kapitel „Sicherheitshinweise“ nach.
- ▷ Turn the oven off.
 - Je nach Installation des Ofens: Netzstecker ziehen oder Strom am Hauptschalter des Stromnetzes abschalten, z. B. Sicherung des Ofens im Sicherungskasten ausschalten.

Allgemeine Empfehlungen

Flecken unterschiedlicher Zusammensetzung (Soßen, Zucker, Eiweiß und Fett), die sich am Boden des Ofens bilden können, stammen immer von spritzenden oder überlaufenden Speisen. Spritzer entstehen während des Garvorgangs üblicherweise aufgrund zu hoher Temperaturen. Speisen laufen über, wenn zu kleines Kochgeschirr verwendet oder das Aufgehen der Speise während des Garvorgangs falsch eingeschätzt wurde. Diese Probleme lassen sich durch den Gebrauch von hochwandigem Geschirr oder den Einsatz der mitgelieferten Emailbleche vermeiden.

Die Edelstahlflächen und emaillierten Teile des Ofens bleiben wie neu erhalten, wenn sie regelmäßig mit Wasser oder Spezialreinigungsmitteln gereinigt werden.

- ▷ Der Ofen muss vollständig abgekühlt sein, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- ▷ Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern oder direktem Wasserstrahl.
- ▷ Reinigen Sie die Glasflächen der Ofentür nicht mit groben Schleifmaterialien oder scharfen Metallschabern. Dies könnte zur Beschädigung der Oberfläche und zum Glasbruch führen.
- ▷ Vermeiden Sie unbedingt Scheuerschwämme, Stahlwolle, Salzsäure oder andere Produkte, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- ▷ Die emaillierten Oberflächen und den Garraum nur mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel reinigen.
- ▷ Markenglasreiniger für das Glas verwenden.

Garraum reinigen

Flecken lassen sich einfacher entfernen, wenn der Ofen noch warm ist und die Flecken noch neu sind.

- ▷ Ofen jedoch etwas abkühlen lassen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- ▶ Reinigen Sie die emaillierten Oberflächen und den Garraum mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel.
- ▶ Trocknen Sie alle Teile des Ofens nach der Reinigung sorgfältig ab.

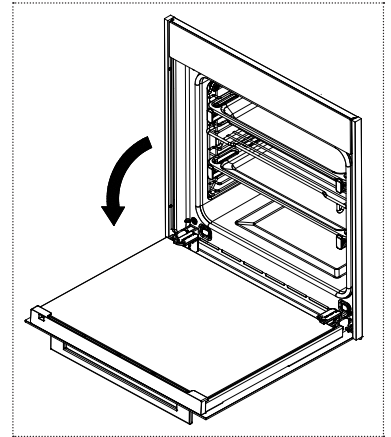
Ofentür reinigen

- ▷ Der Ofen muss vollständig abgekühlt sein, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Für eine leichtere Reinigung lässt sich die Ofentür herausnehmen (siehe Kapitel „Ofentür ausbauen“).

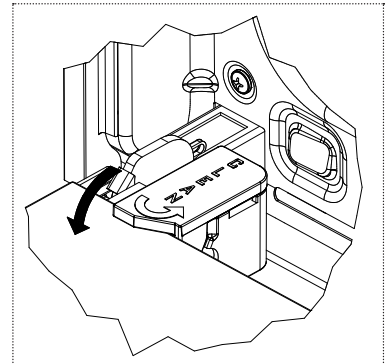
Ofentür ausbauen

- ▶ Öffnen Sie die Ofentür bis zum Anschlag.



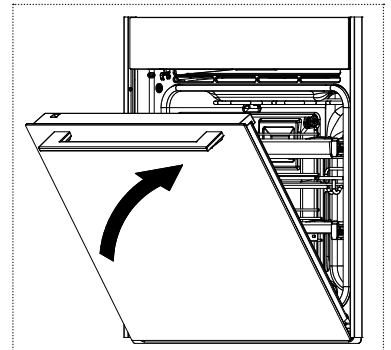
Die Scharniere verfügen über zwei bewegliche Verriegelungen.

- ▶ Zur Entriegelung des Scharniers heben Sie die Verriegelung an und halten Sie die Tür seitlich neben den Scharnieren.
- ▶ Klappen Sie die beiden Sicherungshaken nach unten.

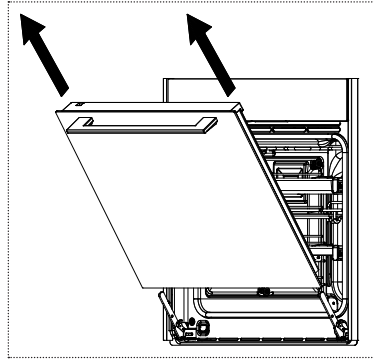


- ▶ Die Sicherungshaken müssen vollständig nach unten geklappt sein.

- ▶ Schließen Sie die Tür halb.



- ▶ Ziehen Sie die Tür heraus.



Ofentür einbauen

Nach der Reinigung muss die Ofentür wieder eingesetzt werden.

- ▶ Schieben Sie die Scharniere in die vorgesehenen Aussparungen.
- ▶ Klappen Sie die beiden Sicherungshaken (die als Scharnierbefestigungen dienen) nach oben.

ACHTUNG! Unsachgemäße Handhabung kann Schäden am Ofen verursachen!

- ▷ Tür niemals schließen, wenn eine oder beide Sicherungen ganz oder teilweise geöffnet sind.
- ▶ Schließen Sie die Ofentür.

Glasscheiben der Ofentür reinigen

Die Ofentür und die Glasscheiben lassen sich für eine gründliche Reinigung der Glasfläche ausbauen.

Die Ofentür hat 3 Glasscheiben:

- Innenscheibe (nahe des Garraums)
- mittlere Scheibe (in der Ofentür)
- Außenscheibe

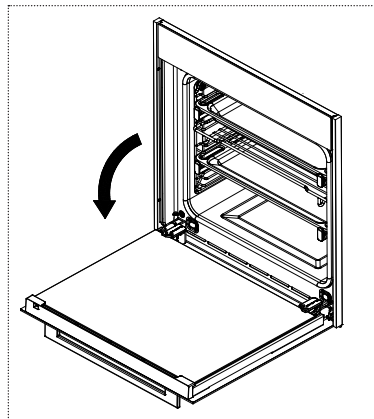
Die Innenscheibe und die mittlere Scheibe lassen sich zur Reinigung herausnehmen.

Die Innenseite der Außenscheibe lässt sich reinigen, wenn die Innenscheibe und die mittlere Scheibe herausgenommen wurden.

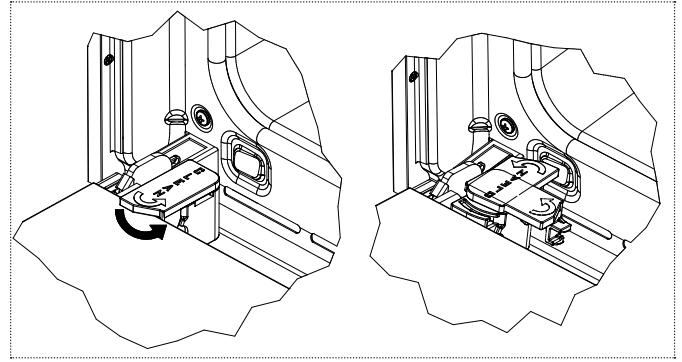
Innenscheibe der Ofentür ausbauen und reinigen

- ▷ Der Ofen muss vollständig abgekühlt sein, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

- ▶ Öffnen Sie die Ofentür bis zum Anschlag.



- ▶ Drehen Sie die beiden schwarzen Verriegelungen (mit dem Wort **CLEAN** unten auf der Tür) um 180°, sodass sie in die Aussparungen in der Ofenkonstruktion passen.



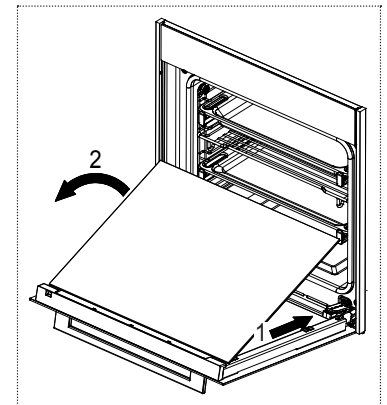
- Die schwarzen Verriegelungen müssen vollständig gedreht sein.
- Die Verriegelungen rasten hörbar ein.

ACHTUNG! Unsachgemäße Handhabung kann Schäden am Ofen verursachen!

Wurden die Verriegelungen nicht vollständig gedreht, schließt sich die Ofentür beim Herausnehmen der Glasscheibe sofort.

- ▷ Tür niemals schließen, wenn die Glasscheibe durch eine oder beide Verriegelungen ganz oder teilweise gelöst wurde.

- ▶ Drücken Sie die Innenscheibe (1) vorsichtig in Richtung Ofen. Heben Sie dann die Innenscheibe (2) heraus.
- Die beiden schwarzen Verriegelungen verhindern das Schließen der Tür.



- ▶ Reinigen Sie die Innenscheibe.

Mittlere Scheibe der Ofentür ausbauen und reinigen

Nach Ausbau der Innenscheibe lässt sich die mittlere Scheibe herausnehmen.

- ▶ Heben Sie die mittlere Scheibe vorsichtig aus der Gummidichtung an beiden Seiten heraus.
- ▶ Reinigen Sie die mittlere Scheibe.

Obere Leisten für die Glasscheiben ausbauen und reinigen

Für eine gründlichere Reinigung lassen sich die oberen Leisten an der Ofentür ausbauen. Die oberen Leisten sind mit zwei Schrauben befestigt, eine oben rechts und eine oben links an der Innenseite der Ofentür. Die oberen Leisten lassen sich nur ausbauen, wenn die Innenscheibe herausgenommen wurde.

- ▶ Schrauben Sie die Befestigungsschrauben oben rechts und links ab.
- ▶ Nehmen Sie die obere Leiste ab.
- ▶ Reinigen Sie die obere Leiste.

Glasscheiben einbauen

Dass die Glasscheiben korrekt eingebaut wurden, lässt sich daran erkennen, dass die Aufschrift **TEMPERED GLASS** gut lesbar ist.

- ▶ Wurde die obere Leiste ausgebaut, bauen Sie sie wieder ein.
- ▶ Wurde die mittlere Scheibe herausgenommen, setzen Sie sie wieder in die Gummidichtung ein.
- ▶ Setzen Sie die Innenscheibe wieder ein.
- ▶ Drehen Sie die beiden Verriegelungen für die Glasscheibe zurück in ihre Ausgangsposition.
- ▶ Schließen Sie die Ofentür.

Aufnahmegitter und Teleskopschienen reinigen

Für eine gründliche Reinigung lassen sich die Aufnahmegitter und Teleskopschienen aus dem Ofen ausbauen.

Teleskopschienen ausbauen

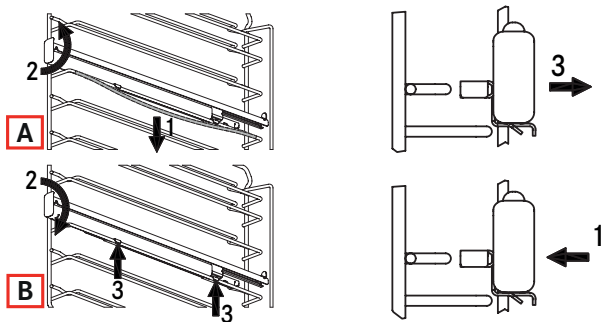


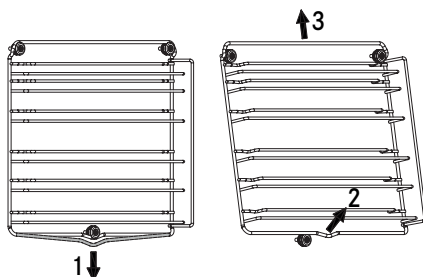
Abbildung A

- ▶ Drücken Sie bei geschlossener Teleskopschiene fest (1) mittig auf das Drahtgestell, auf dem die Unterseite der Schiene eingehakt ist.
- ▶ Drehen Sie die Schiene entgegen dem Uhrzeigersinn (2) und entfernen Sie sie aus dem Gitterrost (3).

Abbildung B

- ▶ Bewegen Sie das Drahtgestell (1) bei offener Teleskopschiene nach vorn.
- ▶ Drehen Sie die Schiene im Uhrzeigersinn (2) und haken Sie sie an der unteren Platte (3) ein, indem Sie in Richtung der beiden Haken drücken, bis Sie ein Klicken hören.
- ▶ Heben Sie die Teleskopschiene (3) an und ziehen Sie sie dabei (2) zur anderen Seite des Ofens.
- ▶ Nehmen Sie die Teleskopschienen heraus.

Aufnahmegitter ausbauen

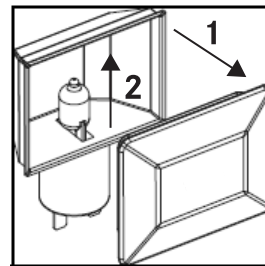


- ▶ Biegen Sie den Querträger in der Befestigungsbuchse nach unten und nehmen Sie ihn aus der Aussparung heraus.
- ▶ Drücken Sie das Aufnahmegitter nach oben und nehmen Sie es aus den zwei oberen Haken heraus.

Reinigung

- ▶ Reinigen Sie die Aufnahmegitter und die Teleskopschienen.
- ▶ Halten Sie das Aufnahmegitter nach der Reinigung gekippt und setzen Sie es in die beiden Führungen oben ein.
- ▶ Biegen Sie den Querträger in der Befestigungsbuchse nach oben und setzen Sie ihn in die Aussparung ein.
- ▶ Setzen Sie die Teleskopschienen ein.

Ofenlampe auswechseln



Franke Öfen sind mit zwei rechteckigen Lampen ausgestattet. Die Ersatzlampe muss folgende technische Anforderungen erfüllen:

- Temperaturbeständigkeit: 300 °C
- Spannung: 220-240 V, 50/60 Hz
- Leistung: 40 W
- Anschluss: G9

ACHTUNG! Unsachgemäße Handhabung kann Schäden an der Lampe verursachen!

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



WARNUNG! Stromschlaggefahr!

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



WARNUNG! Stromschlaggefahr durch unsachgemäße Handhabung!

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

- ▶ Hebeln Sie die Glasabdeckung mit einem Schlitzschraubendreher vorsichtig heraus.
- ▶ Nehmen Sie die Lampe aus der Halterung.
- ▶ Wechseln Sie die Lampe aus.
- ▶ Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.


WARTUNG UND REPARATUR

- ▷ Lassen Sie Wartungsarbeiten an elektrischen Teilen nur vom Hersteller oder vom Kundendienst durchführen.
- ▷ Lassen Sie schadhafte Kabel nur vom Hersteller oder vom Kundendienst austauschen.
- ▶ Wenn Sie den Kundendienst benachrichtigen, halten Sie bitte folgende Informationen bereit:
 - Art der Störung
 - Gerätemodell (Art.)
 - Seriennummer (S.N.)

Diese Angaben können Sie dem Typenschild entnehmen.

Softwareversion

Diese Option enthält technische Informationen, die für den Kundendienst im Falle eines Eingriffs an der elektronischen Steuerung nützlich sind.

- ▶ Drücken Sie .
 - Das Menü **KONFIGURATION** mit verschiedenen Optionen erscheint.
- ▶ Drücken Sie **SOFTWAREVERSION**.
 - Die Softwareinformationen werden angezeigt.

Demo

Diese Option kann nur von Servicetechnikern aktiviert werden.

Die Option ermöglicht eine Navigation durch die Anzeigefunktionen, ohne dass die Heizelemente aktiviert werden. Das ist zum Beispiel bei Messen oder Produktpräsentationen nützlich.

ENTSORGUNG



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

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

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

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

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

Das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht zusammen mit dem Haushaltsmüll entsorgt werden darf.

Daher muss das Gerät am Ende seiner Lebensdauer zu einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling elektrischer und elektronischer Geräte gebracht oder beim Kauf eines vergleichbaren Neugeräts beim Händler abgegeben werden.

Die sachgemäße getrennte Sammlung von Altgeräten für eine anschließende Wiederverwendung, Aufbereitung und umweltfreundliche Entsorgung dient der Vorbeugung von potenziellen Umwelt- und Gesundheitsschäden. Sie erleichtert das Recycling der bei der Geräteherstellung eingesetzten Materialien.

KUNDENDIENST

- ▶ Die Kontaktadresse für Ihr Land finden Sie auf der Rückseite oder auf unserer Website: www.franke.com

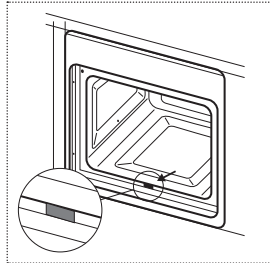
TECHNISCHE DATEN

Produktkennzeichnung

Typ: OE-9D

Modell: CR 913 M BK DCT TFT

- Die technischen Daten finden Sie auf dem Typenschild Ihres Produkts.



Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 2006/95/EG (Niederspannung)
- 2004/108/EG (Elektromagnetische Verträglichkeit)

Die Energieeffizienzklasse (gemäß EN-Normen 2009/60350-50304) wird durch den Betriebsmodus bestimmt: Energiesparen und Ober-/Unterhitze.

Zur Berechnung des Volumens müssen Sie gegebenenfalls die Innenseite des Führungsdrahtes entfernen (gemäß EN-Normen 2009/60350-50304).

Parameter	Wert
Abmessungen des Ofens (mm)	480 x 370 x 405 (B x H x T)
Stromversorgung (Spannung und Frequenz)	220-240 V, 50/60 Hz
Gesamtleistung und Sicherungsleistung	2900 W, 16 A
Werte der Leistungs- und Heizelemente	
Radialmotor	27 ... 40 W
Glühlampe	40 W (2x)
Querstromventilator	15 ... 35 W
Oben	520 W / 124 V
Unten	1250 W
Grill	2100 W
DCT-Heizelemente	2650 W

Parameter	Symbol	Wert	Maßeinheit
Modellkennzeichnung	FS-CR	913-982 DCT	
Ofentyp		Einbau	
Gerätegewicht	M	41	kg
Zahl der Garräume		1	
Wärmequelle pro Garraum		Elektrisch	
Volumen jedes Garraums	V	74	l
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Prüfladung in einem Garraum eines elektrisch beheizten Backofens in einem Zyklus im konventionellen Betrieb zu erhitzen	EV elektrischer Garraum	1,12	kWh/Zyklus
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Prüfladung in einem Garraum eines elektrisch beheizten Backofens in einem Zyklus im Umluftbetrieb zu erhitzen	EV elektrischer Garraum	0,53	kWh/Zyklus
Energieeffizienzindex für jeden Garraum	EEl Garraum	61	

Der Hersteller bietet laufend Produktverbesserungen. Daher bleiben Änderungen an den Texten und Abbildungen in dieser Bedienungsanleitung vorbehalten.

Weitere Informationen zu technischen Daten finden Sie auf: www.franke.com

SOMMAIRE

Introduction	68
À propos de ce manuel	69
Usage prévu	69
Informations sur la sécurité	69
Installation et raccord corrects	69
Utilisation conforme	70
Maintenance et nettoyage	70
Réparation	71
Mise hors service	71
Pour économiser de l'énergie	71
Vue d'ensemble	71
Four	71
Panneau de commande	72
Icônes de menu sur l'affichage	73
Première mise sous tension	75
Configuration de l'affichage	75
Fonctionnement	75
Cuisson en mode manuel	75
Cuisson en mode automatique	76
Cuisson en mode éco	77
Cuisson en mode Bien-être	78
Programmation de l'heure de fin de cuisson	78
Réglage de l'alarme	78
Utilisation de la sonde pour la viande	79
Connexion	79
Programmes de cuisson manuelle	79
Tableau de cuisson	81
Tests de cuisson	83

Programmes de menus complets	84
Menu complet à base de viande	84
Menu complet à base de viande - basse consommation	86
Menu complet à base de poisson	87
Menu complet à base de poisson - basse consommation	89
Menu complet 4 pizzas et pain	91
Menu complet 4 pizzas et pain - basse consommation	91
Menu bien-être	91
Nettoyage et entretien	92
Recommandations générales	92
Nettoyage de la chambre du four	92
Nettoyage de la porte du four	92
Démontage de la porte du four	92
Assemblage de la porte du four	93
Nettoyage des vitres de la porte du four	93
Nettoyage des cadres latéraux et guides télescopiques	94
Remplacement de l'ampoule du four	94
Maintenance et réparation	95
Mise au rebut	95
Service clientèle	95
Caractéristiques techniques	96

INTRODUCTION

Cher client,
Merci d'avoir choisi le four Crystal.

Avant d'utiliser ce four, veuillez lire attentivement les instructions et les conseils figurant dans ce manuel. Cela vous permettra de faire le meilleur usage possible du four et de vous assurer un fonctionnement sans problèmes pour de nombreuses années.
Conservez ce manuel d'utilisation pour référence ultérieure.

Crystal est un four de dernière génération, pensé pour améliorer la cuisine domestique. Notre technologie éprouvée de cuisson dynamique (TCD) a été mise à niveau avec un écran HD qui vous permet de programmer, planifier et contrôler chaque processus de cuisson sur simple toucher.

Avec Crystal, le choix se fait du bout de vos doigts. Vous pouvez opter pour une cuisson « traditionnelle » en bénéficiant des dernières nouveautés technologiques du four ou profiter d'une sélection de recettes pré-enregistrées et de menus complets qui faciliteront votre quotidien, avec une cuisine plus rapide et plus saine.

Choisir parmi les options suivantes :

MANUEL - Cuisson en mode manuel, réglage du système, de la température et du temps de cuisson souhaités.

AUTO - Cuisson en mode automatique vous permettant de profiter d'une grande variété de recettes et menus complets, prêts à cuisiner.

CUISSON ÉCO - Cuisson en mode automatique ou écologique vous permettant de profiter d'une grande variété de recettes et menus complets, prêts à cuisiner.

BIEN-ÊTRE - Cuisson totalement naturelle et à faible teneur en graisses, parfaite pour votre santé.


Suite à une mise à niveau esthétique et technologique qui associe à la perfection design et performances, le four Crystal fait preuve d'une élégance qui convient à toutes les cuisines et garantit une fiabilité exceptionnelle, grâce à la qualité des matériaux et à l'attention portée aux détails, typique à chaque produit Franke.

À PROPOS DE CE MANUEL

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

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

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

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

USAGE PRÉVU

Le four a été développé pour un usage non professionnel exclusivement et une utilisation domestique par les ménages.

Le four est conçu pour offrir des performances de qualité professionnelle à la maison. C'est un appareil très polyvalent permettant une sélection facile et sécurisée des divers modes de cuisson.

INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

- ▷ Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation et les informations sur la sécurité avant d'utiliser le four.
- ▷ Garder le manuel pour référence future.

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages consécutifs à une mauvaise installation ou à une utilisation incorrecte, non conforme ou abusive de l'appareil.

La sécurité électrique du four n'est garantie que s'il est branché à un système de mise à la terre conformément aux réglementations en vigueur.

Pour assurer un fonctionnement efficace et sûr de cet appareil électrique :

- ▷ Contacter uniquement les centres de maintenance autorisés.
- ▷ Ne pas modifier les fonctionnalités de l'appareil.



Les enfants à partir de 8 ans et les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou disposant d'une expérience ou de connaissances limitées, ne doivent ni utiliser ni nettoyer l'appareil, excepté sous la supervision et en suivant les conseils d'une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants de moins de 8 ans ne sont pas autorisés à utiliser ou nettoyer l'appareil, même sous supervision.

Cet appareil n'est pas un jouet.

- ▷ Tenir l'appareil et le matériel d'emballage hors de portée des enfants.
- ▷ Ne pas laisser les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil.
- ▷ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▷ Ne pas autoriser les enfants à toucher à l'appareil ou à ses commandes pendant l'utilisation et immédiatement après.

Installation et raccord corrects

Si le four doit rester branché en permanence :

- ▷ S'assurer que l'appareil est exclusivement installé par le service clientèle, un électricien ou du personnel qualifié, ayant les connaissances et la formation appropriées.
- ▷ S'assurer que l'appareil est installé de manière à permettre son débranchement de l'alimentation électrique, avec une distance d'ouverture des contacts garantissant une déconnexion complète dans les conditions de surtension de catégorie III.

- ▷ S'assurer que l'appareil est connecté directement à la prise secteur.
 - S'assurer qu'aucun adaptateur, multiprise ou autre rallonge ne sont utilisés pour brancher l'appareil.
- ▷ S'assurer que l'appareil n'est pas exposé à des influences atmosphériques (pluie, soleil).

Utilisation conforme

- ▷ Utiliser le four uniquement pour préparer et cuire des aliments.
- ▷ Utiliser des gants de protection lors de la mise en place ou du retrait de récipients du four.
- ▷ Observer uniquement les manuels utilisés avec le four lorsqu'il fonctionne.
- ▷ Ne pas placer les câbles d'alimentation d'autres appareils électriques sur des parties chaudes du four.
- ▷ Ne pas utiliser la cavité du four pour y stocker des objets.
- ▷ Ne pas utiliser de liquides inflammables à proximité du four.
- ▷ Utiliser uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.

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

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

Une mauvaise manipulation des récipients peut endommager l'émail du four !

- ▷ Au cours de la cuisson, ne jamais placer de récipients directement sur le fond de la cavité du four.
- ▷ Placer les récipients et les casseroles uniquement sur les grilles ou plaques émaillées fournies avec le four, sur l'un des cinq niveaux disponibles.



Risque de brûlures !

- Le four et les parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation.
- ▷ Ne pas toucher les éléments chauffants dans le four.



Risque de brûlures !

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

- ▷ Lors de l'ouverture ou la fermeture de la porte, toujours tenir la poignée de la porte par le centre.
- ▷ Toujours s'assurer que les boutons de commande sont en position OFF (éteinte) quand le four n'est pas en cours d'utilisation.



Risque d'électrocution en cas d'appareil endommagé !

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



Risque d'électrocution !

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

Maintenance et nettoyage

Avant toute opération de maintenance ou de nettoyage :

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

Le four est équipé d'un revêtement émaillé spécial qui en facilite le nettoyage. Toutefois, Franke recommande de le nettoyer fréquemment afin d'éviter l'encrassement des éléments de cuisson et les résidus de cuissons précédentes.

- ▷ Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou racleurs métalliques pour nettoyer les vitres de la porte du four, car cela risquerait de rayer la surface et causer la dégradation du verre.
- ▷ Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur ou de jets d'eau directs.



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

L'appareil contient des composants électriques.

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

Réparation

- ▷ Ne laisser personne, à l'exception du personnel qualifié, installer ou réparer l'appareil.
- ▷ Contacter un centre de service après-vente agréé par le fabricant ou du personnel qualifié dans les cas suivants :
 - Immédiatement après le déballage, en cas de doutes concernant l'intégrité de l'appareil
 - Lors de l'installation (selon les instructions du fabricant)
 - En cas de doutes sur le bon fonctionnement de l'appareil

- En cas de dysfonctionnement ou de mauvais fonctionnement
- Pour le remplacement de la prise de courant si elle est incompatible avec la fiche d'alimentation de l'appareil
- En cas d'endommagement du câble d'alimentation ou s'il faut remplacer la prise ou le câble d'alimentation

Mise hors service

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

POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

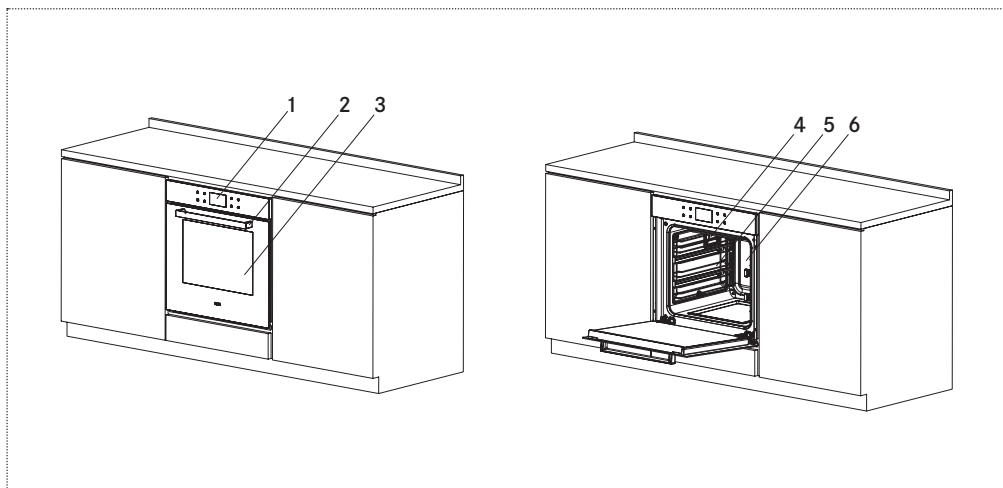
Les modes **CUISSON DOUCE** et **CHALEUR TOURNANTE** consomment moins d'énergie que les autres modes de cuisson disponibles.

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

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

VUE D'ENSEMBLE

Four



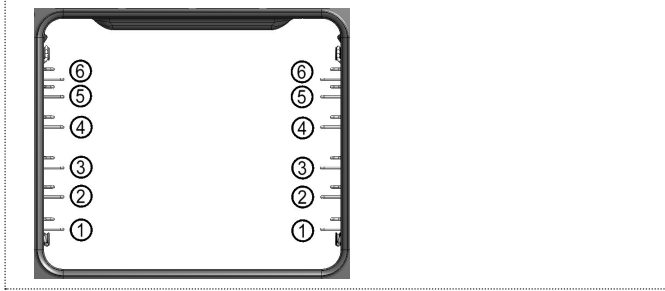
- 1 Panneau de commande
- 2 Poignée de porte avant
- 3 Vitre de porte avant
- 4 Éclairage
- 5 Supports de grilles et plaques en émail
- 6 Ventilateur de refroidissement (face arrière)

Ventilateur de refroidissement

Afin de réduire la température de la porte, du panneau de commande et des côtés, votre four Franke est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui s'active automatiquement lorsque le four chauffe. Lorsque le ventilateur de refroidissement est en marche, l'air est évacué du four entre le panneau avant et la porte du four.

La vitesse de l'air évacué a été optimisée afin d'éviter sa propagation dans la cuisine et pour maintenir le niveau sonore à un minimum. Pour protéger les unités de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner après la cuisson jusqu'à ce que le four ait suffisamment refroidi.

Supports de grilles et plaques en émail



Les supports servent à positionner correctement les grilles et les plaques en émail sur 6 positions prédéterminées (selon le modèle, de 1 à 6 en partant du bas). Le tableau de cuisson (page 81) indique la position optimale à utiliser pour chaque type de cuisson.

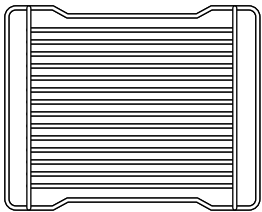
Accessoires

Description



Plaque de cuisson / à rôtir en émail

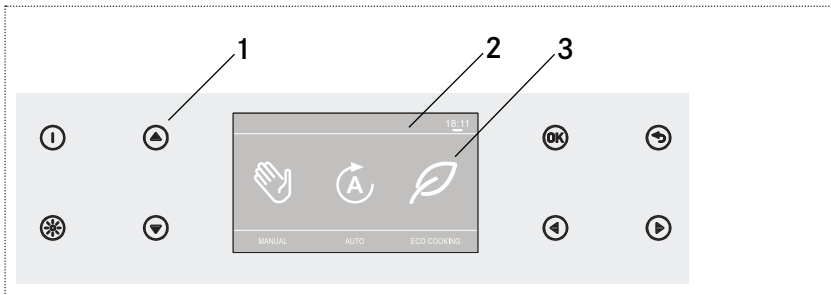
Utilisée en temps normal pour la collecte des jus provenant d'aliments grillés ou cuits directement sur la plaque en émail. Les plaques en émail doivent être retirées du four quand elles ne sont pas utilisées. Les plaques sont à base d'acier émaillé de qualité alimentaire « AA ».



Grille

Utilisée pour supporter des casseroles, des moules à pâtisserie et tous types de récipients hormis les plaques en émail fournies, ou pour la cuisson des viandes et du poisson principalement avec les fonctions gril et turbo gril, le pain grillé, etc. Les aliments ne doivent pas entrer en contact direct avec la grille.

Panneau de commande



- 1 Touche
- 2 Affichage
- 3 Icônes de menu

Touche

Nom de touche

Fonction



Marche/Arrêt

Allumer le four :
▶ Appuyer brièvement sur la touche.
Éteindre le four :
▶ Appuyer plus longuement sur la touche.





Retour

Retour au menu précédent.
Quitte le sous-menu et retourne au menu précédent







Confirmer /
Exécuter /
Arrêter

Valider les opérations et confirmer le programme :
▶ Appuyer brièvement sur la touche.
Interrompre ou poursuivre un programme :
▶ Appuyer sur la touche et choisir entre  et .



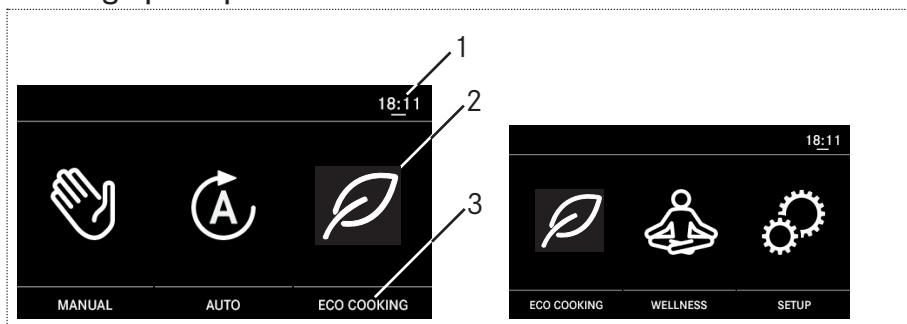
Éclairage

Allumer ou éteindre l'éclairage intérieur :
▶ Appuyer une fois sur la touche.






Touche	Nom de touche	Fonction
	Haut / Bas	Naviguer dans le menu pour sélectionner une fonction : ▶ Appuyer une fois sur la touche.
		
 	Gauche / Droite	Naviguer dans le menu pour sélectionner une fonction : ▶ Appuyer une fois sur la touche.



Icônes de menu sur l'affichage

Affichage principal

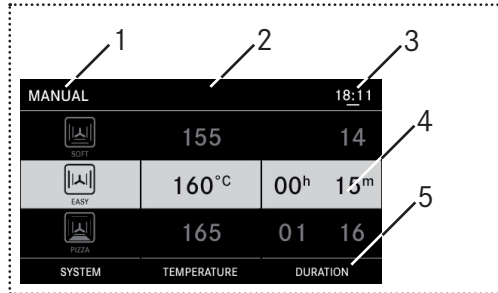


- 1 Heure actuelle
- 2 Icône de menu
- 3 Nom du menu

Icône de menu	Nom du menu	Fonction
	MANUEL	Cuisson en mode manuel
	AUTO	Cuisson en mode automatique
	CUISSON ÉCO	<p>Ce menu propose les programmes suivants : Recettes éco et Menu complet éco</p> <p>Cuisiner avec une consommation d'énergie réduite pour utiliser l'alimentation électrique domestique disponible de manière la plus écologique. Les recettes de ce menu sont les mêmes qu'en mode AUTO, mais avec une consommation électrique réduite à la cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dans le programme RECETTES, vous avez la possibilité de cuisiner sur un seul niveau. - Dans le programme Menu complet, vous pouvez cuisiner sur quatre niveaux.
	BIEN-ÊTRE	<p>Ce menu propose le programme suivant : Bien-être</p> <p>Cuisson de viandes, poissons et plats à base de légumes d'une façon totalement naturelle et à faible teneur en graisses. Ce programme nécessite une cuisson prolongée à basse température des aliments (environ 100 °C) sans ajout d'huile ou d'autres matières grasses. Cela vous permet de conserver la valeur nutritive des aliments (minéraux, vitamines, etc.) et de renforcer leur saveur naturelle.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dans le programme BIEN-ÊTRE, vous pouvez cuisiner sur un seul niveau.
	CONFIGURATION	Dans ce menu, vous pouvez configurer l'affichage, p. ex. l'heure, la langue, la luminosité et la sonnerie.

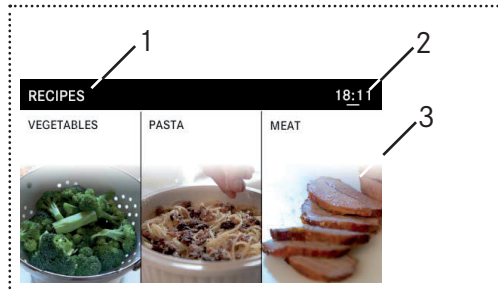
Icône de menu	Nom du menu	Fonction
	RECETTES	Dans ce menu, vous pouvez choisir parmi différentes catégories de recettes, p. ex. pâtes, légumes, viande, poisson, gâteaux, pain ou pizza. Le MENU RECETTES est un sous-menu des menus CUISSON AUTO et ÉCO .
	MENU COMPLET	Dans ce menu, vous pouvez choisir entre divers programmes de menus complets, p. ex menu viande, menu poisson, 4 pizzas, pain sur 4 plaques. Le MENU COMPLET est un sous-menu des menus CUISSON AUTO et ÉCO .

AFFICHAGE EN MODE MANUEL



- 1 Nom du menu principal
- 2 Barre d'informations du menu principal
- 3 Heure actuelle
- 4 Zone des paramètres de programme (gris : paramètre actif)
- 5 Nom de la section

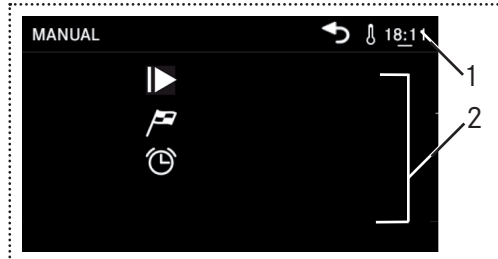
AFFICHAGE RECETTES, MENU COMPLET, BIEN-ÊTRE






- 1 Nom du menu principal
 - 2 Heure actuelle
 - 3 Recette ou menu complet avec exemple d'image et nom
- Dans le mode **CUISSON ÉCO**, l'affichage est le même, mais le nom de menu est suivi de la mention **ÉCO** (p. ex. **ÉCO CANNELLONI**, **ÉCO LASAGNE**).

Affichage des sous-menus

Ce sous-menu s'affiche avant de confirmer le début de la cuisson en appuyant sur **OK**.



- 1 Heure actuelle. L'icône de température apparaît quand le four est en marche, chauffe ou est programmé.
- 2 Icônes de fonction (nom d'icône non illustré ici ; voir le tableau ci-dessous)

Icône	Nom d'icône	Fonction
	DÉMARRER LA CUISSON	Démarrage de la cuisson
	PROGRAMMER L'HEURE DE FIN	Programmation de l'heure de fin de cuisson
	MINUTERIE	Réglage de l'alarme de la minuterie

Si vous avez programmé la durée de cuisson avec un démarrage différé, l'affichage indique la durée totale de cuisson et l'heure de fin de cuisson.

PREMIÈRE MISE SOUS TENSION

Lorsque vous utilisez le four pour la première fois :

- ▶ Ouvrir la porte et s'assurer que le four est vide. Retirer tous les accessoires.
- ▶ S'assurer que la pièce est bien aérée, p. ex. ouvrir les portes et les fenêtres.
- ▶ Appuyer sur **I** pour démarrer le four.

Après le démarrage, l'horloge apparaît.

- ▶ Appuyer sur **OK** pour accéder au menu principal.
- ▶ Appuyer sur **OK**.
- ▶ Dans la partie **FONCTION**, sélectionner le programme Cuisson **MULTIPLE** en appuyant sur **▼**.
- ▶ Dans la partie Température, sélectionner la température maximale (270 °C) en appuyant sur **▶**, puis appuyer sur **▲** pour sélectionner la température.

- ▶ Dans la partie **DURÉE**, sélectionner 00h 40m (aller à droite en appuyant sur **▶** ; pour sélectionner la durée, appuyer sur **▲**).
- ▶ Appuyer sur **OK** pour démarrer la fonction manuelle.
- ▶ Appuyer sur **OK** pour confirmer la fonction.
- ▶ Ne pas activer pas le préchauffage **NO**.
- ▶ Faire fonctionner le four à vide à la température maximale avec la porte complètement fermée.


L'odeur détectable durant cette opération résulte de l'évaporation des substances utilisées pour protéger le four entre sa fabrication et son installation.

Après 40 minutes, le four s'arrête automatiquement et est prêt à être utilisé.

CONFIGURATION DE L'AFFICHAGE

Ce chapitre explique comment configurer vos fonctionnalités d'affichage en fonction de vos préférences.

Démarrage de la configuration

- ▶ Appuyer sur **I** pour démarrer le four.
- ▶ Appuyer sur **OK** pour accéder au menu principal.
- ▶ Appuyer sur **▶** pour sélectionner .
- ▶ Appuyer sur **OK**.
 - Le menu **CONFIGURATION** s'affiche avec diverses options.

Configuration du temps

- ▶ Sélectionner **TEMPS**.
- ▶ Appuyer sur **OK**.
- ▶ Régler l'heure, les minutes et les secondes en faisant défiler la liste, puis appuyer sur **OK**.
 - L'horloge s'éteint automatiquement après quelques heures pour des raisons de sécurité des pixels de l'affichage.

Configuration de la langue

- ▶ Sélectionner **LANGUE**.
- ▶ Choisir la langue en faisant défiler la liste, puis appuyer sur **OK**.

Configuration de la luminosité de l'affichage

- ▶ Sélectionner **LUMINOSITÉ DE L'AFFICHAGE**.
- ▶ Régler la luminosité du panneau de commande en sélectionnant l'un des segments sur la barre, puis appuyer sur **OK**.

Configuration du volume de l'alarme

- ▶ Sélectionner **SON**.
- ▶ Régler le volume en sélectionnant l'un des segments de la liste, puis appuyer sur **OK**.

Configuration du type d'affichage de l'horloge

- ▶ Sélectionner **TYPE D'AFFICHAGE DE L'HORLOGE**.
- ▶ Sélectionner l'affichage préféré : horloge analogique ou numérique, puis appuyer sur **OK**.

Fin de la configuration

- ▶ Pour revenir au menu principal, appuyer deux fois sur **↶**.

FONCTIONNEMENT




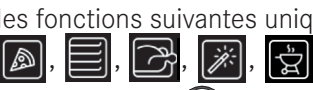

- ▶ Pour une utilisation optimale de votre four Franke, consultez le tableau de cuisson.

Cuisson en mode manuel

En mode manuel, votre cuisson est définie par le programme, la température et la durée de votre choix.

- ▶ Appuyer sur **OK** pour accéder au menu principal.
- ▶ Sélectionner  et appuyer sur **OK**.
 - Le menu **MANUEL** s'affiche avec différentes sections :

Section	Description
FONCTION	Choisir parmi les différents programmes (voir chapitre Programmes de cuisson manuelle)
TEMPÉRATURE	Sélectionner la température requise entre 50 °C min. et 270 °C max. (programme CUISSON DOUCE : 230 °C)
DURÉE	Sélectionner la durée en heures et minutes




- ▶ Dans chaque section : sélectionner le programme, la température et la durée.
- ▶ Placer les aliments préparés dans le four et fermer la porte.
- ▶ Appuyer sur  pour confirmer.
- ▶ Sélectionner  Démarrer la cuisson pour confirmer le programme ou sélectionner  Heure de fin pour définir une temporisation.
- ▶ Choisir d'activer ou non le préchauffage.
 - Si vous choisissez OUI, le four active tous les éléments chauffants pour atteindre la température demandée le plus rapidement possible.
 - Si vous choisissez NON, le four conserve le profil de cuisson de la fonction sélectionnée en fonction du cycle défini.
- ▶ Il est possible de préchauffer rapidement le four avec les fonctions suivantes uniquement : .
 - Appuyer sur  pour que le programme de cuisson démarre.

Pour arrêter le programme :

- ▶ Appuyer un moment sur  ou brièvement sur  et sélectionner .

Cuisson en mode automatique

Le mode automatique propose de multiples recettes et menus complets.

- ▶ Appuyer sur  pour accéder au menu principal.
 - ▶ Sélectionner  et appuyer sur .
- Le menu **AUTO** s'affiche avec ses sous-menus :






- RECETTES

Dans ce menu, vous pouvez choisir parmi différentes catégories de recettes, p. ex. pâtes/légumes, viande, poisson, gâteaux, pain/pizza.






- MENUS COMPLETS

Dans ce menu, vous pouvez choisir entre divers programmes de menus complets, p. ex. menu à base de viande de 1 à 8, menu à base de poisson de 1 à 8, 4 pizzas, pain sur 4 plaques.

Exemple d'un programme de recette

- ▶ Appuyer sur  pour accéder au menu principal.
- ▶ Sélectionner  et appuyer sur .
- ▶ Sélectionner  et appuyer sur .
- ▶ Appuyer sur **PÂTES/LÉGUMES**, puis sélectionner **CANNELLONI**.
 - Le récapitulatif de la recette apparaît :

Section	Description
INFO	Configuration automatique de la température, du programme et affichage de la meilleure position pour la plaque.
TEMPS	Configuration automatique de la durée de cuisson

- ▶ Appuyer sur  pour confirmer.
- ▶ Placer les aliments préparés dans le four et fermer la porte.
- ▶ Appuyer sur  pour confirmer.
- ▶ Sélectionner  Démarrer la cuisson pour confirmer le programme ou sélectionner  Heure de fin pour définir une temporisation.
 - Appuyer sur  pour que le programme de cuisson démarre.

Pour arrêter le programme :

- ▶ Appuyer un moment sur  ou brièvement sur  et sélectionner .


Le détail des recettes (ingrédients et préparation) est disponible sur notre site web à l'adresse :





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

Exemple de programme pour un menu complet


- ▶ Appuyer sur  pour accéder au menu principal.
- ▶ Sélectionner  et appuyer sur .
- ▶ Sélectionner  et appuyer sur .
- ▶ Sélectionner **MENU À BASE DE VIANDE 1** et appuyer sur .
 - Le récapitulatif du menu complet s'affiche :

Section	Description
PROGRAMME	Configuration automatique du programme de cuisson
TEMPÉRATURE	Configuration automatique de la température
INFO PLAQUE	Affichage automatique de la meilleure position pour la plaque
TEMPS	Configuration automatique de la durée de cuisson

- ▶ Appuyer sur  pour confirmer.
- ▶ Placer les aliments préparés dans le four et fermer la porte.

- ▶ Appuyer sur  pour confirmer.
- ▶ Sélectionner  Démarrer la cuisson pour confirmer le programme ou sélectionner  Heure de fin pour définir une temporisation.
 - Appuyer sur  pour que le programme de cuisson démarre.

Pour arrêter le programme :




- ▶ Appuyer un moment sur  ou brièvement sur  et sélectionner .

Le détail des recettes (ingrédients et préparation) est disponible sur notre site web à l'adresse :

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

Cuisson en mode éco

En mode de cuisson éco, vous cuisinez de nombreuses recettes et menus complets de façon écologique. Les recettes de ce menu sont les mêmes qu'en mode **AUTO**, mais avec une consommation électrique réduite à la cuisson.

- ▶ Appuyer sur  pour accéder au menu principal.
- ▶ Sélectionner , appuyer sur .

Le menu **CUISSON ÉCO** s'affiche avec ses sous-menus :






- RECETTES ÉCO

Dans ce menu, vous pouvez choisir parmi différentes catégories de recettes, p. ex. pâtes/légumes, viande, poisson, gâteaux, pain/pizza.



- MENUS ÉCO COMPLETS




Dans ce menu, vous pouvez choisir entre divers programmes de menus complets, p. ex. menu à base de viande de 1 à 8, menu à base de poisson de 1 à 8, 4 pizzas, pain sur 4 plaques.

Exemple de programme de recette éco

- ▶ Appuyer sur  pour accéder au menu principal, sélectionner , puis appuyer sur .
- ▶ Sélectionner  et appuyer sur .
- ▶ Appuyer sur **PÂTES/LÉGUMES**, puis sélectionner **CANNELLONI**.
 - Le récapitulatif de la recette apparaît :

Section	Description
INFO	Configuration automatique de la température, du programme et affichage de la meilleure position pour la plaque
TEMPS	Configuration automatique de la durée de cuisson

- ▶ Appuyer sur  pour confirmer.
- ▶ Placer les aliments préparés dans le four et fermer la porte.
- ▶ Appuyer sur  pour confirmer.

- ▶ Sélectionner  Démarrer la cuisson pour confirmer le programme ou sélectionner  Heure de fin pour définir une temporisation.
 - Appuyer sur  pour que le programme de cuisson démarre.

Pour arrêter le programme :

- ▶ Appuyer un moment sur  ou brièvement sur  et sélectionner .






Le détail des recettes (ingrédients et préparation) est disponible sur notre site web à l'adresse :

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



Exemple de programme pour un menu éco complet

- ▶ Appuyer sur  pour accéder au menu principal, sélectionner , puis appuyer sur .
- ▶ Sélectionner  et appuyer sur .
- ▶ Sélectionner **MENU À BASE DE VIANDE 1** et appuyer sur .
 - Le récapitulatif du menu complet s'affiche :

Section	Description
PROGRAMME	Configuration automatique du programme de cuisson
TEMPÉRATURE	Configuration automatique de la température
INFO PLAQUE	Affichage automatique de la meilleure position pour la plaque
TEMPS	Configuration automatique de la durée de cuisson

- ▶ Appuyer sur  pour confirmer.
- ▶ Placer les aliments préparés dans le four et fermer la porte.
- ▶ Appuyer sur  pour confirmer.
- ▶ Sélectionner  Démarrer la cuisson pour confirmer le programme ou sélectionner  Heure de fin pour définir une temporisation.
 - Appuyer sur  pour que le programme de cuisson démarre.

Pour arrêter le programme,

- ▶ Appuyer un moment sur  ou brièvement sur  et sélectionner .

Le détail des recettes (ingrédients et préparation) est disponible sur notre site web à l'adresse :


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

Cuisson en mode Bien-être



En mode Bien-être, vous pouvez choisir parmi différentes options de recette telles que agneau/porc/mouton, la volaille, le poisson, la viande de veau et les légumes.

Exemple de programme pour un menu bien-être



Ce programme permet la cuisson de viandes, poissons et plats à base de légumes d'une façon totalement naturelle et à faible teneur en graisses. Il nécessite une cuisson prolongée à basse température des aliments (environ 100 °C) sans ajout d'huile ou d'autres matières grasses. Cela vous permet de conserver la valeur nutritive des aliments (minéraux, vitamines, etc.) et de renforcer leur saveur naturelle.

- ▶ Appuyer sur **OK** pour accéder au menu principal.
- ▶ Sélectionner  et appuyer sur **OK**.
- ▶ Sélectionner **LÉGUMES** et appuyer sur **OK**.
 - Le récapitulatif du menu complet s'affiche :

Section	Description
PROGRAMME	Configuration automatique du programme de cuisson
TEMPÉRATURE	Configuration automatique de la température
INFO PLAQUE	Affichage automatique de la meilleure position pour la plaque
TEMPS	Configuration automatique de la durée de cuisson

- ▶ Appuyer sur **OK** pour confirmer.
- ▶ Placer les aliments préparés dans le four et fermer la porte.
- ▶ Appuyer sur **OK** pour confirmer.
- ▶ Sélectionner  Démarrer la cuisson pour confirmer le programme ou sélectionner  Heure de fin pour définir une temporisation.
 - Appuyer sur **OK** pour que le programme de cuisson démarre.

Pour arrêter le programme :


- ▶ Appuyer un moment sur **OK** ou brièvement sur  et sélectionner .

Le détail des recettes (ingrédients et préparation) est disponible sur notre site web à l'adresse :

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

Programmation de l'heure de fin de cuisson

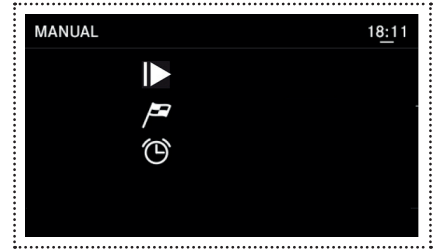
En mode de cuisson manuelle


- ▶ Appuyer sur **OK** pour accéder au menu principal.
- ▶ Sélectionner  et appuyer sur **OK**.
 - Le menu **MANUEL** s'affiche avec différentes sections ; en choisir une.

- ▶ Sélectionner la durée de cuisson.

- ▶ Appuyer sur **OK** pour confirmer.

- Le sous-menu apparaît.




- ▶ Sélectionner  et appuyer sur **OK**.
- ▶ Sélectionner les heures et les minutes en faisant défiler le menu vertical.
- ▶ Confirmer avec **OK**.
 - Le four est désormais en mode veille.

Le four calcule l'heure du démarrage en se basant sur le temps de cuisson ou le programme de cuisson choisis et l'heure de fin prédéfinie. La cuisson démarre à l'heure calculée.

L'heure de fin de cuisson ne peut être paramétrée que dans la section **MANUEL** et dans la section **RECETTES** dans **AUTO**, **CUISSON ÉCO** et **BIEN-ÊTRE**.



Réglage de l'alarme

La minuterie peut être utilisée pour tous les modes de cuisson. Il s'agit d'une fonction indépendante.

- ▶ Appuyer sur **OK** pour accéder au menu principal.
- ▶ Sélectionner  et appuyer sur **OK**.
- ▶ Le menu **MANUEL** s'affiche avec différentes sections.
- ▶ Choisir une fonction.
- ▶ Appuyer sur **OK** pour confirmer.

- Le sous-menu apparaît.



- ▶ Sélectionner  et appuyer sur **OK**.
- ▶ Sélectionner les heures et les minutes en faisant défiler le menu vertical.
- ▶ Appuyer sur **OK** pour confirmer.
- ▶ Sélectionner  Démarrer la cuisson et appuyer sur **OK**.



- La minuterie fonctionne en arrière-plan dans la barre du menu principal, près de l'horloge.

En fin de cuisson, une sonnerie retentit.

- ▶ Pour arrêter la sonnerie, appuyer sur **OK**.

UTILISATION DE LA SONDE POUR LA VIANDE

La sonde fournie avec votre four Franke vous permet de cuire la viande en interrompant le processus de cuisson au bon moment, c'est-à-dire quand la température mesurée au cœur de la viande correspond à la cuisson idéale. Ainsi, plus besoin de définir des temps de cuisson et de contrôler la viande sans arrêt.

La sonde à viande ne peut pas être activée dans les modes de cuisson   (**GRIL, GRIL VENTILÉ**), ni dans les recettes à la cuisson prédéfinie.



Attention !

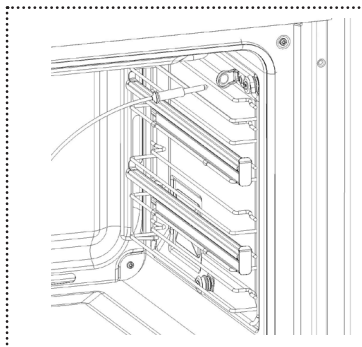
- Utiliser uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.

Connexion

Il est conseillé de connecter la fiche de la sonde avant de démarrer la cuisson et quand le four est froid, afin d'éviter les brûlures.



- S'assurer que la fiche est bien insérée dans le connecteur pour garantir la stabilité et une mesure exacte de la température de la viande.

Le point de connexion de la sonde est illustré sur la figure.











- Après la connexion de la sonde, insérer la pointe dans la viande et allumer le four.

Pour une mesure exacte de la température, la sonde doit être insérée de manière à ce que la pointe se trouve aussi près que possible du centre de la viande.

- Sélectionner le mode de cuisson et la température.
 - L'icône  s'allume et indique la bonne connexion de la sonde.
 - Si l'icône  disparaît, cela signifie que la fiche n'est pas bien insérée. Dans ce cas, corriger sa position.

La température du four sélectionnée doit être adaptée à la cuisson homogène requise (une température trop élevée peut brûler l'extérieur de la viande). Dans tous les cas, la cuisson est interrompue si la sonde détecte une température de 65 °C à l'intérieur de la viande, quelle que soit la température du four sélectionnée. En effet, à cette température prédéfinie, la viande est cuite à point. Si vous souhaitez une autre cuisson (saignante ou bien cuite), cette valeur peut être modifiée comme suit :

- Appuyer sur , sélectionner , appuyer sur  pour confirmer la cuisson souhaitée, puis appuyer sur .
- Sélectionner  Démarrer la cuisson et appuyer sur .
 - Le programme de cuisson démarre.
- Vous devez faire votre choix dans les 15 secondes, en utilisant les boutons  et  pour augmenter ou baisser la température. La plage disponible va de 35 °C à 95 °C.

PROGRAMMES DE CUISSON MANUELLE

Programme Description



CHALEUR TOURNANTE

Ce mode de cuisson à économie d'énergie (1500 W) est adapté à une grande variété de plats. Les temps de cuisson sont plus longs, mais la chaleur est répartie de manière optimale pour un excellent résultat et une consommation d'énergie plus basse.



CHALEUR EN HAUT ET EN BAS

Ce mode de cuisson traditionnel est idéal pour tous les plats, la cuisson du pain et des gâteaux et pour la cuisson des rôtis et de l'agneau.



À CUISSON VENTILÉE

Ce mode de cuisson traditionnel est utilisé pour les flans, les tartes, les desserts et pour rôtir ou cuisiner sur deux niveaux.



PIZZA

Les éléments chauffants sont combinés pour créer une chaleur très concentrée dans la partie basse du four. Cette fonction est idéale pour cuire des pizzas qui nécessitent d'être chauffées par en dessous sur un seul niveau. La cuisson est rapide et garantit de très bons résultats (pour préchauffer, utiliser Cuisson rapide puis passer en mode Pizza).

Programme Description

**CUISSON RAPIDE**

Ce mode de cuisson très puissant exploite l'effet amplificateur de la chaleur tournante. Des températures élevées sont atteintes en très peu de temps. Cette fonction est adaptée à une cuisine traditionnelle pour les grands morceaux de viande (p. ex. gigot d'agneau, porcelet rôti, cuisse de cochon ou de veau, jambon cuit au four).

**CUISSON MULTIPLE**

Cette fonction utilise la totalité des éléments chauffants du four (chaleur tournante et chaleur traditionnelle). Contrairement à la fonction **MENU COMPLET**, celle-ci génère une chaleur principalement dans la partie inférieure du four, ce qui est idéal pour la cuisson sur 4 niveaux (pain, 4 pizzas, tartes).

**MENU COMPLET**

La technologie à chaleur tournante alliée à des éléments de chauffage traditionnels crée une répartition graduelle de la chaleur principalement vers le niveau supérieur. Ce mode de cuisson est idéal pour cuire de grandes quantités d'aliments sur 2 ou 3 niveaux.

**CUISSON FACILE**

C'est la fonction idéale pour les cuisiniers débutants. La technologie à chaleur tournante alliée à des éléments chauffants traditionnels crée une répartition équilibrée de la chaleur, ce qui permet de cuire une grande variété d'aliments avec une puissance absorbée instantanée limitée.

**CUISSON DOUCE**

La température est définie sur 120 °C avec le ventilateur de refroidissement interne activé pour la cuisson à basse puissance (1000 W). Les temps de cuisson sont plus longs, ce qui permet une cuisson très délicate et uniforme (p. ex. mode de cuisson « Bien-être »). Cette fonction est adaptée au préchauffage du four avant d'y installer les aliments préparés.

**BASSE TEMPÉRATURE**

Le mode de cuisson à basse température est idéal pour cuisiner des aliments à basse température pendant plus longtemps, afin de préserver la tendreté et les propriétés organoleptiques des aliments. Vous pouvez faire cuire la viande, le poisson et les légumes tout en conservant leur saveur d'origine et leurs valeurs nutritionnelles.

**ÉCONOMIE D'ÉNERGIE**

Cette fonction réduit la consommation électrique du four pendant la cuisson. Elle ne convient pas à tous les types d'aliments.

**BBQ**

Le gril traditionnel et les éléments chauffants supérieurs sont assistés par la chaleur tournante. La chaleur est produite uniquement dans la partie supérieure du four, rayonnant uniformément sur la surface des aliments. Cette fonction convient pour la cuisson de petits morceaux de viande, de viande tendre et de hamburgers.

**GRIL**

Cette fonction utilise seulement le gril supérieur et est idéale pour faire griller du pain ou dorer la viande ou le poisson.

**GRIL VENTILÉ**

La chaleur est générée par le gril et distribuée par le ventilateur arrière. Ce mode de cuisson est idéal pour la cuisson de gros morceaux de viande ou de volaille.

**DÉCONGÉLATION**

La température est définie sur 25 °C avec le ventilateur de refroidissement interne activé. Cette fonction convient pour décongeler doucement les aliments ou pour refroidir le four après la cuisson.

**LEVAGE DE LA PÂTE**

La température est définie sur 30 °C avec le ventilateur de refroidissement interne désactivé. Cela crée les conditions idéales permettant à la pâte de lever.

**CHAUFFE-PLATS**

La température est définie entre 55 °C et 85 °C. Cette fonction convient au réchauffement de plats cuits, mais froids, ou pour garder vos assiettes et les aliments au chaud sans en modifier la cuisson.

TABLEAU DE CUISSON

Les instructions du tableau de cuisson sont le résultat d'essais de cuisson effectués par une équipe de chefs professionnels.

Elles ne sont données qu'à titre indicatif et peuvent être modifiées en fonction de vos goûts personnels.

Fonction sélectionnée	Type d'aliment ou recette	Poids (kg)	Position des grilles (niveau)	Temps de préchauffage (min.)	Température (°C)	Durée (minutes)
CUISSON DOUCE	Noix de Saint-Jacques	0,5	3 ou 4	8	170	17-20
	Tartes aux légumes	1	3 ou 4	8	175	17-20
	Plats de pâtes cuites au four	1,8	2 ou 3	9,5	195	38-40
	Cannelloni	1,3	2 ou 3	10	195	40-45
	Rôti de bœuf	1,3	2 ou 3	10	195	70-74
	Poisson en papillote	0,4	4 ou 5	8	200	48-55
	Biscuits	0,8	2 ou 3	8	165	40-45
	Tarte aux pommes	1,6	2 ou 3	10	180	65-70
VENTILATEUR	Pizza en tranches	1,3	4 ou 3	7	200	40-45
	Légumes cuits	1	2 ou 3	8	190	20-25
	Crêpes fourrées	1,3	3 ou 4	8	200	30-35
	Hamburgers	180 g	3 ou 4	8	180	10-12
	Rôti de porc	1,3	2 ou 3	12	200	85-95
	Bar	0,8	3 ou 4	8	200	38-48
	Poisson en croûte de sel	0,8	2 ou 3	6	190	40-43
	Tartes	1,3	3 ou 4	8,5	180	60-65
PIZZA	Pain	1	2 ou 3	8	180	25-30
	Pizza à pâte fine	0,2	2 ou 3	8	190	8-15
	Pizza focaccia	1,3	2 ou 3	10	185	20-23
	Focaccia	1,3	2 ou 3	8	185	18-23
	Pain à l'ail grillé	0,4	4 ou 5	10	190	9-13
CUISSON FACILE	Cannelloni	1,3	2 ou 3	10	195	35-45
	Plats de parmigiana au four	1,3	3 ou 4	8,5	190	30-37
	Tarte à la viande et aux légumes	1,8	2 ou 3	10	180	50-65
	Gratin de légumes	1,2	2 ou 3 ou 4	7,5	195	20-23
	Pommes de terre au four	1,5	2 ou 3	8	190	40-46
	Dorade argentée	0,8	2 ou 3	10	180	30-37
	Lapin (en morceaux)	1,1	2 ou 3	8	175	65-80
	Quatre-quarts	0,9	2 ou 3	10	175	50-65

Fonction sélectionnée	Type d'aliment ou recette	Poids (kg)	Position des grilles (niveau)	Temps de préchauffage (min.)	Température (°C)	Durée (minutes)
MENU COMPLET	Tartes au fromage	0,8	2 ou 3	6,5	180	23-28
	Tartes aux légumes	1,5	2 ou 3	8	190	35-40
	Tomates farcies	9 pièces	2 ou 3	7,5	200	20-22
	Rôti de veau	1,3	1 ou 2 ou 3	8,5	190	105-115
	Poulet	0,4	2 ou 3	7,5	200	28-35
	Morue	1,5	2 ou 3	7,5	190	28-38
	Lotte	0,7	2 ou 3	8	190	23-28
	Profiteroles	0,9	2 ou 3	6	200	13-18
CUISSON MULTIPLE	Gros pain de campagne	1,5	3 ou 4	8	210	38-48
	Flan aux légumes	0,8	2 ou 3 ou 4	7,5	180	15-22
	Plats de pâtes cuites au four	1,3	2 ou 3	9,5	190	32-40
	Riz pilaf	1	2 ou 3	10	190	15-22
	Espadon	0,8	2 ou 3	8	200	30-35
	Poulet (en morceaux)	1	2 ou 3	7,5	175	40-45
	Croissants	12 pièces	3 ou 4	6	180	15-20
	Pâte feuilletée	0,8	2 ou 3 ou 4	6,5	165	18-22
CUISSON RAPIDE	Gratin de courgettes	1,4	1 ou 2 ou 3	6	190	15-19
	Gratin de tortellini	1	2 ou 3	5,5	175	17-23
	Quenelles de pomme de terre	1,5	1 ou 2	5	180	15-25
	Brochettes de viandes	1	1 ou 2 ou 3	8,5	190	22-28
	Ailes de poulet	1	2 ou 3	7,5	175	18-23
	Saucisses	15 pièces	2 ou 3	5,5	180	13-15
	Dessert au chocolat	9 pièces	2 ou 3	3	210	7-9
	Muffins	9 pièces	1 ou 2	4,5	190	15-22
BBQ	Omelette	1,8	2 ou 3	4	190	22-45
	Terrine de poisson	1,8	2 ou 3 ou 4	5,5	185	30-32
	Brochettes de chevreau	1	2 ou 3	6	200	8-15
	Ribs de porc	1,8	1 ou 2	8	195	32-42
	Hamburgers	180 g	1 ou 2 ou 3	3	195	6-8
	Truite	0,8	1 ou 2 ou 3	6,5	200	37-42
	Crêpes sucrées fourrées	12 pièces	1 ou 2	5,5	190	7-15
	Mini croissants	12 pièces	1 ou 2	4	185	15-17

TESTS DE CUISSON

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

Comment lire le tableau de cuisson

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

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

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

Pour commencer, utilisez les valeurs recommandées et, si la cuisson ne produit pas le résultat escompté, augmentez ou diminuez le temps de cuisson. Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires fournis, les plaques en émail et les plaques de métal foncées. Suivez le tableau de sélection qui répertorie les éléments fournis à placer sur les différentes grilles.

Les niveaux indiqués se réfèrent à des grilles sans supports coulissants (veiller à les retirer).

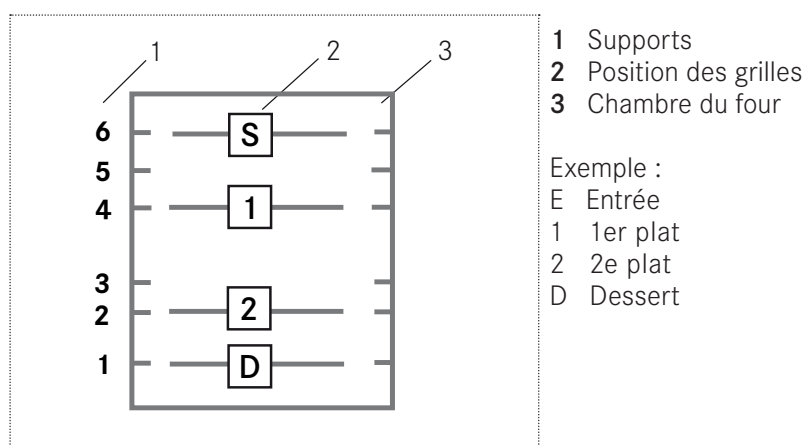
Cuisson simultanée d'aliments différents

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

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Niveau (de bas en haut)	Température (°C)	Durée (minutes)	Accessoires / Notes
Pâte sablée	CHALEUR EN HAUT/EN BAS	✓	4	160	22-26	Niveau 4 : plaque de cuisson émaillée
	CUISSON FACILE	✓	3-5	150	35-40	Niveau 5 : plaque de cuisson émaillée Niveau 3 : plaque à rôtir en émail
Petits gâteaux	CHALEUR EN HAUT/EN BAS	✓	3	170	33-38	Niveau 3 : plaque à rôtir en émail
	CUISSON FACILE	✓	3	150	24-28	Niveau 4 : plaque à rôtir en émail Niveau 3 : plaque à rôtir en émail
	CUISSON FACILE	✓	3-4	150	24-28	Niveau 4 : plaque de cuisson émaillée Niveau 3 : plaque à rôtir en émail
Gâteau de Savoie	CHALEUR EN HAUT/EN BAS	✓	2	170	43-48	Niveau 2 : moule de cuisson sur grille
	CUISSON FACILE	✓	2	170	28-32	Niveau 2 : moule de cuisson sur grille
Tarte aux pommes	CHALEUR EN HAUT/EN BAS	✓	1	190	60-70	Niveau 1 : moule de cuisson sur grille
	CUISSON MULTIPLE	✓	1	180	50-55	Niveau 1 : moule de cuisson sur grille
Deux tartes aux pommes	CUISSON MULTIPLE	✓	1	180	50-55	Niveau 1 : 2 moules de cuisson sur grille
Gâteaux levés	CHALEUR EN HAUT/EN BAS	✓	2	165	25-30	Niveau 2 : moule de cuisson sur grille
	CUISSON FACILE	✓	2	165	28-35	Niveau 2 : moule de cuisson sur grille
Cuisson grill						Si vous cuisez des aliments directement sur la grille, placez la plaque émaillée sur le niveau en-dessous. Cela permettra de recueillir les résidus de cuisson pour garder votre four propre.

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Niveau (de bas en haut)	Température (°C)	Durée (minutes)	Accessoires / Notes
Sandwich grillé	GRIL	✓ (5 min.)	5	80	2-3	Niveau 5 : grille Garder la porte fermée pour toute la durée de cuisson.
Hamburgers	BBQ	non	4	200	20	Niveau 4 : grille Niveau 3 : plaque de cuisson/à rôtir en émail Retourner les aliments au bout de 10 min.

PROGRAMMES DE MENUS COMPLETS



Informations sur le poids et la position : sur le site web <http://recipes.franke.com>

Menu complet à base de viande

Menu à base de viande 1

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	PROFITEROLES SAVOUREUSES AU GRUYÈRE	6	28 min	n20 300 g	Plaque de cuisson émaillée
1er plat	CANNELONI AU BŒUF	4	41 min	1100 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	GÂTEAU AU CHOCOLAT	1	51 min	800 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
2e plat	PINTADE FARCIE	2	98 min	1450 g	Moule de cuisson sur grille

Menu à base de viande 2

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	COURGETTES FARCIES	6	18 min	n16 700 g	Plaque de cuisson émaillée
Dessert	TARTE AUX POMMES	1	34 min	800 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
1er plat	LASAGNES AU PESTO	4	44 min	1600 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	PAIN DE POULET AUX PETITS POIS ET AUX ASPERGES	2	54 min	1100 g	Moule de cuisson sur grille

Menu à base de viande 3

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	GRATIN DE FENOUIL	6	22 min	800 g	Moule de cuisson sur grille
1er plat	GNOCCHI	4	29 min	650 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	TARTE AUX PRUNES	1	51 min	580 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
2e plat	SANGLIER EN SAUCE	3	55 min	900 g	Plaque de cuisson émaillée

Menu à base de viande 4

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	FLAN D'ÉPINARDS	6	19 min	800 g	Moule de cuisson sur grille
1er plat	POLENTA AUX LÉGUMES	4	25 min	1200 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	DINDE FARCIE AUX ASPERGES	3	29 min	870 g	Plaque de cuisson émaillée
Dessert	FOCACCIA SUCRÉE	1	32 min	1100 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail

Menu à base de viande 5

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	FLEURS DE COURGETTES FARCIES	6	17 min	600 g	Moule de cuisson sur grille
1er plat	PAPPARDELLES AUX COURGETTES	4	23 min	1100 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	RÔTI DE VEAU	3	28 min	900 g	Plaque de cuisson émaillée
Dessert	FLAN À LA RICOTTA ET CANNELLE	1	41 min	850 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail

Menu à base de viande 6

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	PANIERS DE POMMES DE TERRE AU FOUR	6	23 min	800 g	Plaque de cuisson émaillée
1er plat	PÂTES FARCIES	4	38 min	1100 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	GÂTEAU DE CHÂTAIGNES	1	38 min	900 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	GIGOT D'AGNEAU	3	78 min	800 g	Plaque à rôtir en émail

Menu à base de viande 7

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	POIVRONS FARCIS	6	25 min	600 g	Moule de cuisson sur grille
1er plat	NOUILLES AUX ŒUFS AVEC JAMBON ET FROMAGE	4	34 min	1300 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	GÂTEAU FORÊT NOIRE	1	54 min	850 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
2e plat	POULET AUX RAISINS	3	79 min	1450 g	Plaque de cuisson émaillée

Menu à base de viande 8

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	BOULETTES DE TOFU AUX OLIVES	6	28 min	850 g	Plaque de cuisson émaillée
1er plat	PÂTES FARCIES À LA VIANDE	4	35 min	1100 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	RÔTI DE VEAU	2	38 min	900 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	GÂTEAU MARBRÉ	1	65 min	1326 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail

Menu complet à base de viande - basse consommation

Menu à base de viande 1 - basse consommation

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	PROFITEROLES SAVOUREUSES AU GRUYÈRE	6	45 min	n20 300 g	Plaque de cuisson émaillée
1er plat	CANNELONI AU BŒUF	4	58 min	1100 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	GÂTEAU AU CHOCOLAT	1	65 min	800 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
2e plat	PINTADE FARCIE	2	98 min	1450 g	Moule de cuisson sur grille

Menu à base de viande 2 - basse consommation

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	COURGETTES FARCIES	6	45 min	n16 700 g	Plaque de cuisson émaillée
Dessert	TARTE AUX POMMES	1	56 min	800 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
1er plat	LASAGNES AU PESTO	4	70 min	1600 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	PAIN DE POULET AUX PETITS POIS ET AUX ASPERGES	2	82 min	1100 g	Moule de cuisson sur grille

Menu à base de viande 3 - basse consommation

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	GRATIN DE FENOUIL	6	45 min	800 g	Moule de cuisson sur grille
1er plat	GNOCCHI	4	45 min	650 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	TARTE AUX PRUNES	1	60 min	580 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
2e plat	SANGLIER EN SAUCE	3	74 min	900 g	Plaque de cuisson émaillée

Menu à base de viande 4 - basse consommation

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	FLAN D'ÉPINARDS	6	38 min	800 g	Moule de cuisson sur grille
1er plat	POLENTA AUX LÉGUMES	4	52 min	1200 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	DINDE FARCIE AUX ASPERGES	3	56 min	870 g	Plaque de cuisson émaillée
Dessert	FOCACCIA SUCRÉE	1	56 min	1100 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail

Menu à base de viande 5 - basse consommation

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	FLEURS DE COURGETTES FARCIES	6	43 min	600 g	Plaque de cuisson émaillée
1er plat	PAPPARDELLES AUX COURGETTES	4	48 min	1100 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	RÔTI DE VEAU	3	56 min	900 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	FLAN À LA RICOTTA ET CANNELLE	1	58 min	850 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail

Menu à base de viande 6 - basse consommation

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Dessert	GÂTEAU DE CHÂTAIGNES	1	42 min	900 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
Entrée	PANIERS DE POMMES DE TERRE AU FOUR	6	49 min	800 g	Plaque de cuisson émaillée
1er plat	PÂTES FARCIES	4	60 min	1100 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	GIGOT D'AGNEAU	3	96 min	800 g	Moule de cuisson sur grille

Menu à base de viande 7 - basse consommation

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	POIVRONS FARCIS	6	52 min	600 g	Plaque de cuisson émaillée
1er plat	NOUILLES AUX CŒUFS AVEC JAMBON ET FROMAGE	4	65 min	1300 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	GÂTEAU FORÊT NOIRE	1	65 min	850 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
2e plat	POULET AUX RAISINS	3	86 min	1450 g	Moule de cuisson sur grille

Menu à base de viande 8 - basse consommation

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	BOULETTES DE TOFU AUX OLIVES	6	56 min	850 g	Plaque de cuisson émaillée
1er plat	PÂTES FARCIES À LA VIANDE	4	58 min	1100 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	RÔTI DE VEAU	2	58 min	900 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
Dessert	GÂTEAU MARBRÉ	1	65 min	1326 g	Moule de cuisson sur grille

Menu complet à base de poisson**Menu à base de poisson 1**

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	BROCHETTES D'ESPADON	6	22 min	600 g	Plaque de cuisson émaillée
1er plat	PÂTES AU RADICCHIO ET CREVETTES	4	27 min	1200 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	TARTE AUX POIRES	1	44 min	950 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	BAR EN PAPILOTTE	2	50 min	800 g	Moule de cuisson sur grille

Menu à base de poisson 2

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	TARTE AU SAUMON	6	35 min	1200 g	Plaque de cuisson émaillée
1er plat	TERRINE DE POISSON	4	41 min	1200 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	TORTA MARGHERITA	1	45 min	890 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
2e plat	DORADE ROYALE EN PAPILOTTE	2	45 min	800 g	Moule de cuisson sur grille

Menu à base de poisson 3

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	ANCHOIS FARCIS	6	25 min	400 g	Plaque de cuisson émaillée
2e plat	ROULADES DE SOLE	2	32 min	600 g	Moule de cuisson sur grille
1er plat	TIMBALE DE VERMICELLES	4	46 min	1300 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	GÂTEAU AU YAOURT	1	46 min	680 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail

Menu à base de poisson 4

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	CABILLAUD AUX ARTICHAUTS	6	24 min	900 g	Plaque de cuisson émaillée
Dessert	GÂTEAU AU MIEL	1	30 min	800 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
1er plat	SPAGHETTI EN PAPILOTTE	4	34 min	1200 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	DORADE AUX CÂPRES	3	45 min	800 g	Moule de cuisson sur grille

Menu à base de poisson 5

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Dessert	TARTE À L'ANANAS	1	22 min	300 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
Entrée	FRITURE D'ARTICHAUTS	6	29 min	500 g	Moule de cuisson sur grille
1er plat	RISOTTO AUX LANGOUSTINES ET CHAMPIGNONS	4	32 min	1100 g	Moule de cuisson sur grille
2e plats	CALAMARS AUX PETITS POIS	3	40 min	900 g	Plaque de cuisson émaillée

Menu à base de poisson 6

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	BOULETTES DE MORUE	6	21 min	600 g	Plaque de cuisson émaillée
1er plat	LASAGNES AUX FRUITS DE MER ET PETITS POIS	4	38 min	1300 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	SAINT-PIERRE	3	42 min	1100 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	GÂTEAU AU CITRON	1	48 min	800 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail

Menu à base de poisson 7

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	GROUSE	6	14 min	400 g	Plaque de cuisson émaillée
2e plat	SAUMON FARCI	3	22 min	800 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	TARTE AUX AGRUMES	1	36 min	700 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
1er plat	RIZ, POMMES DE TERRE ET MOULES	4	42 min	1400 g	Moule de cuisson sur grille

Menu à base de poisson 8

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	COQUILLES SAINT-JACQUES AUX POIREAUX	6	24 min	550 g	Moule de cuisson sur grille
1er plat	TAGLIATELLES AUX FRUITS DE MER	4	28 min	750 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	RASCASSE EN SAUCE	2	34 min	700 g pour 2 pièces	Plaque de cuisson émaillée
Dessert	TARTE AU CITRON	1	34 min	600 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail

Menu complet à base de poisson - basse consommation**Menu à base de poisson 1 - basse consommation**

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	BROCHETTES D'ESPADON	6	42 min	600 g	Plaque de cuisson émaillée
1er plat	PÂTES AU RADICCHIO ET CREVETTES	4	50 min	1200 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	TARTE AUX POIRES	1	52 min	950 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
2e plat	BAR EN PAPILOTTE	2	65 min	800 g	Moule de cuisson sur grille

Menu à base de poisson 2 - basse consommation

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Dessert	TORTA MARGHERITA	1	50 min	890 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
Entrée	TARTE AU SAUMON	6	53 min	1200 g	Plaque de cuisson émaillée
1er plat	TERRINE DE POISSON	4	57 min	1200 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	DORADE ROYALE EN PAPILOTTE	2	59 min	800 g	Moule de cuisson sur grille

Menu à base de poisson 3 - basse consommation

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	ANCHOIS FARCIS	6	48 min	400 g	Plaque de cuisson émaillée
2e plat	ROULADES DE SOLE	2	48 min	600 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	GÂTEAU AU YAOURT	1	54 min	680 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
1er plat	TIMBALE DE VERMICELLES	4	57 min	1300 g	Moule de cuisson sur grille

Menu à base de poisson 4 - basse consommation

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	CABILLAUD AUX ARTICHAUX	6	45 min	900 g	Plaque de cuisson émaillée
Dessert	GÂTEAU AU MIEL	1	48 min	800 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
1er plat	SPAGHETTI EN PAPILOTTE	4	59 min	1200 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	DORADE AUX CÂPRES	3	62 min	800 g	Moule de cuisson sur grille

Menu à base de poisson 5 - basse consommation

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Dessert	TARTE À L'ANANAS	1	32 min	300 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
Entrée	FRITURE D'ARTICHAUX	6	48 min	500 g	Moule de cuisson sur grille
1er plat	RISOTTO AUX LANGOUSTINES ET CHAMPIGNONS	4	54 min	1100 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	CALAMARS AUX PETITS POIS	3	62 min	900 g	Plaque de cuisson émaillée

Menu à base de poisson 6 - basse consommation

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	BOULETTES DE MORUE	6	39 min	600 g	Plaque de cuisson émaillée
1er plat	LASAGNES AUX FRUITS DE MER ET PETITS POIS	4	54 min	1300 g	Moule de cuisson sur grille
2e plat	SAINT-PIERRE	3	54 min	1100 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	GÂTEAU AU CITRON	1	54 min	800 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail

Menu à base de poisson 7 - basse consommation

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	GROUSE	6	32 min	400 g	Plaque de cuisson émaillée
2e plat	SAUMON FARCI	3	35 min	800 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	TARTE AUX AGRUMES	1	53 min	700 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
1er plat	RIZ, POMMES DE TERRE ET MOULES	4	58 min	1400 g	Moule de cuisson sur grille

Menu à base de poisson 8 - basse consommation

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
Entrée	COQUILLES SAINT-JACQUES AUX POIREAUX	6	45 min	550 g	Plaque de cuisson émaillée
1er plat	TAGLIATELLES AUX FRUITS DE MER	4	50 min	750 g	Moule de cuisson sur grille
Dessert	TARTE AU CITRON	1	50 min	600 g	Moule de cuisson sur plaque à rôtir en émail
2e plat	RASCASSE EN SAUCE	2	59 min	700 g pour 2 pièces	Moule de cuisson sur grille

Menu complet 4 pizzas et pain

Menu 4 pizzas

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
1	PIZZA MARGHERITA	6	21 min	600 g	Plaque de cuisson émaillée
2	PIZZA BACON ET OLIVES	4	25 min	600 g	sur gril
3	PIZZA THON ET OIGNONS	3	25 min	600 g	sur gril
4	PIZZA VÉGÉTARIENNE	1	25 min	600 g	Plaque à rôtir en émail

Menu pain

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
1	PAIN / PIZZA	6	25 min	500 g	Plaque de cuisson émaillée
2	PAIN / PIZZA	4	27 min	500 g	sur gril
3	PAIN / PIZZA	2	27 min	500 g	sur gril
4	PAIN / PIZZA	1	27 min	500 g	Plaque à rôtir en émail

Menu complet 4 pizzas et pain - basse consommation

Menu 4 pizzas

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
1	PIZZA AUX OLIVES NOIRES	6	33 min	600 g	Plaque de cuisson émaillée
2	PIZZA JAMBON ET CHAMPIGNONS	1	33 min	600 g	Plaque à rôtir en émail
3	PIZZA VÉGÉTARIENNE	3	42 min	600 g	sur gril
4	PIZZA THON ET OIGNONS	4	42 min	600 g	sur gril

Menu pain

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
1	PAIN / PIZZA	1	49 min	500 g	Plaque à rôtir en émail
2	PAIN / PIZZA	2	49 min	500 g	sur gril
3	PAIN / PIZZA	4	53 min	500 g	sur gril
4	PAIN / PIZZA	6	55 min	500 g	Plaque de cuisson émaillée

Menu bien-être

Type d'aliment	Recettes	Position des grilles	Temps de cuisson total	Poids (recette)	Accessoire Franke à utiliser
1	AGNEAU/PORC/MOUTON	3	194 min	1550 g	Plaque de cuisson émaillée
3	POISSON	3	92 min	1100 g	Plaque de cuisson émaillée
2	VOLAILLES	3	138 min	600 g	Plaque de cuisson émaillée
4	VEAU	3	-	-	Plaque de cuisson émaillée
5	LÉGUMES	3	75 min	900 g	Plaque de cuisson émaillée

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute opération de nettoyage et d'entretien :

- ▷ Lire les informations de sécurité générale concernant le nettoyage dans le chapitre « Consignes de sécurité ».
- ▷ Éteindre le four.
 - En fonction de l'installation du four : débrancher le four ou débrancher l'alimentation électrique principale en baissant par exemple le fusible du four dans le tableau électrique.

Recommandations générales

Certains produits (les sauces, le sucre, les protéines et les matières grasses) sont à l'origine de taches sur la surface de cuisson causées par des projections ou des déversements. Des projections peuvent se produire pendant la cuisson et sont habituellement dues à une cuisson à une température trop élevée. Les déversements se produisent lors de l'utilisation de plats de trop petite taille ou en raison d'une mauvaise estimation de l'augmentation du volume en cours de cuisson. Ces problèmes peuvent être évités en utilisant des récipients profonds ou à l'aide des plaques émaillées fournies avec le four.

Les parties en acier inoxydable et en émail du four resteront comme neuves si elles sont régulièrement nettoyées avec de l'eau ou des détergents spéciaux.

- ▷ S'assurer que le four est froid avant de commencer le nettoyage.
- ▷ Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur ou de jets d'eau directs.
- ▷ Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou racleurs métalliques pour nettoyer les vitres de la porte du four, car cela risquerait de rayer la surface et causer la dégradation du verre.
- ▷ Ne jamais utiliser de tampons à récurer, de laine d'acier, d'acide chlorhydrique ou d'autres produits qui pourraient rayer ou marquer la surface.
- ▷ Utiliser uniquement de l'eau chaude et des détergents non abrasifs lors du nettoyage des surfaces en émail et de la chambre du four.
- ▷ Utiliser un nettoyant pour verre de marque pour le nettoyage des vitres.

Nettoyage de la chambre du four

Il est plus facile d'éliminer les taches quand le four est encore chaud et que les taches sont encore récentes.

- ▷ S'assurer que le four est froid au toucher pour éviter les brûlures.
- ▶ Nettoyer les surfaces en émail et la chambre du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs.
- ▶ Sécher toutes les pièces du four soigneusement après nettoyage.

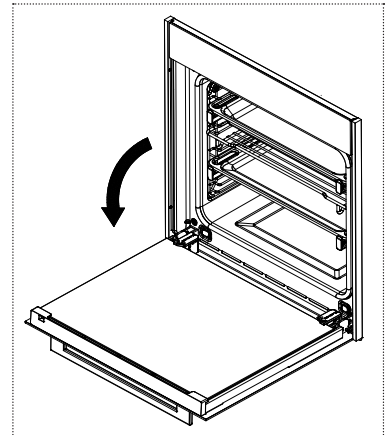
Nettoyage de la porte du four

- ▷ S'assurer que le four est froid avant de commencer le nettoyage.

Pour faciliter le nettoyage du four, on peut démonter la porte du four (voir chapitre « Démontage de la porte du four »).

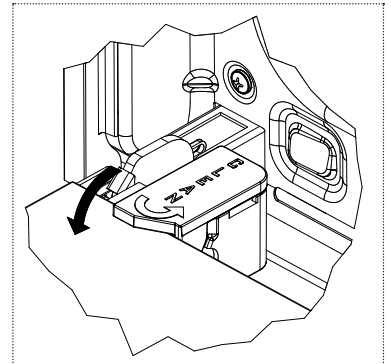
Démontage de la porte du four

- ▶ Ouvrir complètement la porte du four.



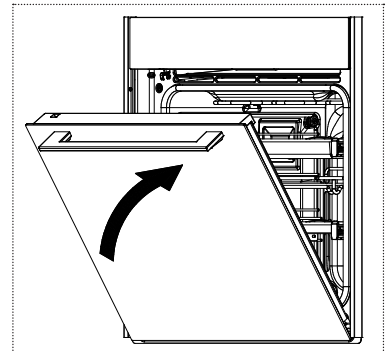
Les charnières sont équipées de deux verrous mobiles.

- ▶ Pour libérer la charnière, lever le verrou et maintenir la porte sur les côtés près des charnières.
- ▶ Tourner les deux crochets vers le bas.

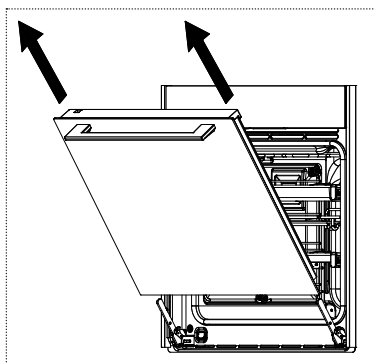


- ▶ S'assurer que les crochets du bloc sont complètement rabaissés.

- ▶ Fermer la porte à moitié.



- ▶ Tirer la porte vers l'extérieur.



Assemblage de la porte du four

Après le nettoyage, la porte du four doit être remontée.

- ▶ Faire glisser les charnières dans leurs rainures.
- ▶ Tourner les deux crochets de bloc (utilisés comme fixations de charnières) vers le haut.

ATTENTION ! Une mauvaise manipulation peut endommager le four !

- ▷ Ne jamais essayer de fermer la porte lorsqu'un ou les deux blocs sont partiellement ou complètement ouverts.
- ▶ Refermer la porte du four.

Nettoyage des vitres de la porte du four

La porte du four et les vitres peuvent être démontées pour permettre un nettoyage approfondi des panneaux de verre.

La porte du four est équipée de 3 panneaux en verre :

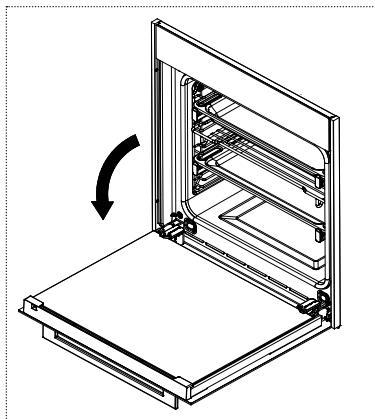
- le panneau de verre interne (à proximité de la cavité du four)
- le panneau de verre intermédiaire (à l'intérieur de la porte du four)
- le panneau de verre externe

Le panneau de verre interne et le panneau intermédiaire peuvent être retirés pour le nettoyage.

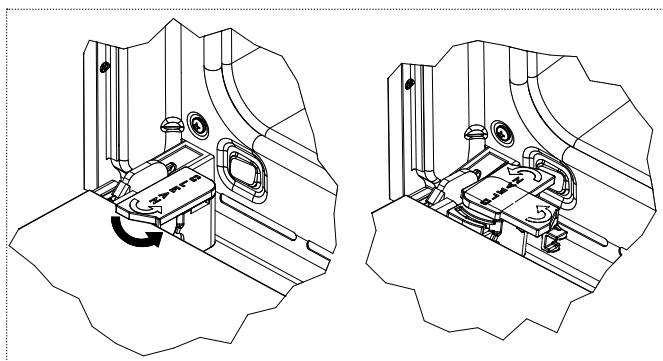
L'intérieur du panneau de verre externe peut être nettoyé lorsque les panneaux interne et intermédiaire sont retirés.

Démontage et nettoyage du panneau de verre interne de la porte du four

- ▷ S'assurer que le four est froid avant de commencer le nettoyage.
- ▶ Ouvrir complètement la porte du four.



- ▶ Tourner les deux blocs noirs (portant l'inscription **CLEAN**, au bas de la porte) de 180° de sorte qu'ils s'insèrent dans la structure du four.



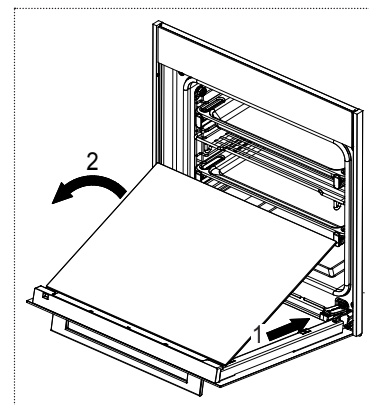
- S'assurer que les blocs noirs sont complètement tournés.
 - Les blocs s'enclenchent dans leur position.

ATTENTION ! Une mauvaise manipulation peut endommager le four !

Si les blocs ne sont pas complètement tournés, le retrait du panneau de verre entraînera la fermeture immédiate de la porte du four.

- ▷ Ne jamais essayer de fermer la porte lorsqu'un ou les deux blocs sont partiellement ou complètement retirés du panneau en verre.

- ▶ Pousser avec précaution le panneau de verre interne (1) vers le four. Puis soulever le panneau de verre interne (2).
 - Les deux blocs noirs empêcheront la fermeture de la porte.



- ▶ Nettoyer le panneau de verre interne.

Démontage et nettoyage du panneau de verre intermédiaire de la porte du four

Après avoir retiré le panneau de verre interne, le panneau de verre intermédiaire peut être retiré.

- ▶ Soulever avec précaution le panneau de verre intermédiaire et le désengager des caoutchoucs des deux côtés.
- ▶ Nettoyer le panneau de verre intermédiaire.

Démontage et nettoyage des bandeaux supérieurs pour les panneaux en verre

Pour un nettoyage plus en profondeur, les bandeaux supérieurs sur la porte du four peuvent être démontés. Les bandeaux supérieurs sont fixés à l'aide de deux vis, l'une dans le coin supérieur droit, l'autre dans le coin supérieur gauche à l'intérieur de la porte. Il est seulement possible de retirer les bandeaux supérieurs lorsque la vitre interne est démontée.

- ▶ Dévisser les vis de fixation dans les coins supérieurs gauche et droit de la porte du four.
- ▶ Retirer le bandeau supérieur.
- ▶ Nettoyer le bandeau supérieur.

Montage des panneaux de verre

Pour savoir si les panneaux de verre sont bien montés, se référer au libellé **VERRE TREMPÉ** qui doit être parfaitement lisible.

- ▶ S'il a été démonté, réinstaller le bandeau supérieur.
- ▶ S'il a été démonté, réinstaller le panneau de verre intermédiaire dans les caoutchoucs.
- ▶ Remettre le panneau de verre interne en place.
- ▶ Replacer les deux blocs de fixation des vitres dans leur position d'origine.
- ▶ Refermer la porte du four.

Nettoyage des cadres latéraux et guides télescopiques

Pour nettoyer les cadres latéraux et les guides télescopiques en profondeur, ils peuvent être démontés du four.

Démontage des guides télescopiques

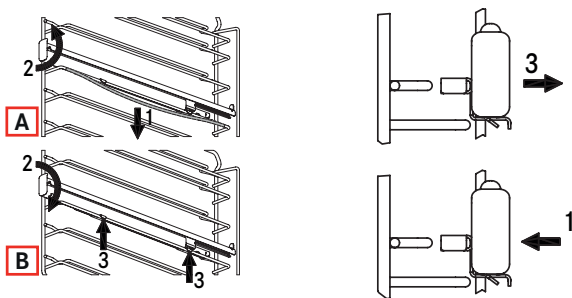


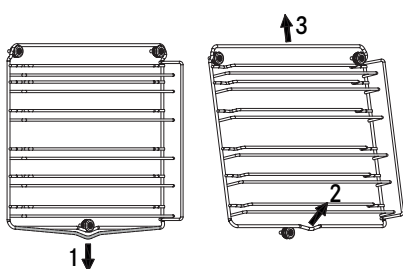
Image A

- ▶ Avec le guide télescopique en position fermée, appuyer fermement (1) au milieu de la grille, à l'endroit où est fixé le côté inférieur des crochets du guide.
- ▶ Tourner le guide dans le sens antihoraire (2) et le retirer de la grille de fond (3).

Image B

- ▶ Avec le guide télescopique en position ouverte, avancer la grille (1).
- ▶ Tourner le guide dans le sens horaire (2) et l'accrocher sur le niveau du bas (3) en appuyant vers les deux crochets jusqu'à entendre un clic.
- ▶ Soulever le guide télescopique (3) tout en le tirant (2) vers l'autre côté du four.
- ▶ Démontez les guides télescopiques.

Démontage des cadres latéraux

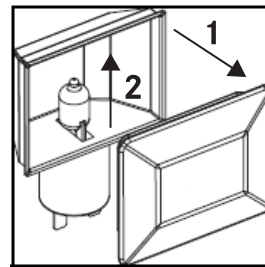


- ▶ Courber la traverse engagée dans le manchon de fixation vers le bas et la sortir de la rainure.
- ▶ Pousser les cadres latéraux vers le haut et les retirer des deux crochets supérieurs.

Nettoyage

- ▶ Nettoyer les cadres latéraux et les guides télescopiques.
- ▶ Après le nettoyage, en les maintenant inclinés, insérer les cadres latéraux dans leurs deux guides respectifs sur le haut.
- ▶ Courber la traverse engagée dans le manchon de fixation vers le haut et l'insérer dans la rainure.
- ▶ Insérer les guides télescopiques.

Remplacement de l'ampoule du four



Les fours Franke sont équipés de deux lampes rectangulaires. Les ampoules de rechange doivent répondre aux spécifications suivantes :

- Résistance thermique : 300 °C
- Tension : 220-240 V, 50/60 Hz
- Puissance : 40 W
- Douille : G9

ATTENTION ! Une mauvaise manipulation peut endommager l'ampoule !

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



AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !

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



AVERTISSEMENT ! Une mauvaise manipulation peut entraîner une électrocution !

- ▷ Éteindre le four.
 - En fonction de l'installation du four : débrancher le four ou débrancher l'alimentation électrique principale en baissant par exemple le fusible du four dans le tableau électrique.
- ▶ Retirer le couvercle de verre avec précaution en faisant levier avec un tournevis à lame plate.
- ▶ Retirer l'ampoule de son support.
- ▶ Remplacer l'ampoule.
- ▶ Refixer le couvercle de verre.


MAINTENANCE ET RÉPARATION

- ▷ S'assurer que la maintenance des composants électriques est effectuée uniquement par le fabricant ou le service clientèle.
- ▷ S'assurer que les câbles endommagés sont uniquement remplacés par le fabricant ou le service clientèle.
- ▶ Lorsque vous contactez le service clientèle, veuillez fournir les informations suivantes :
 - type de défaut
 - modèle d'appareil (réf.)
 - numéro de série (S.N.)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

Version du logiciel

Cette option contient des informations techniques utiles au service clientèle en cas d'intervention sur la commande électronique.

- ▶ Appuyer sur .
 - Le menu **CONFIGURATION** s'affiche avec diverses options.
- ▶ **APPUYER SUR VERSION DU LOGICIEL.**
 - Les informations de logiciel s'affichent.

Démo

Cette option peut être activée uniquement par des techniciens de maintenance.

Elle permet de naviguer dans les fonctions d'affichage sans activer les éléments chauffants. Elle est utile dans des situations de démonstration ou de présentations de produits.

MISE AU REBUT



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

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

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

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

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

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

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

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

SERVICE CLIENTÈLE

- ▶ Se reporter à l'adresse de contact pour votre pays, au dos de ce manuel ou sur le site internet : www.franke.com

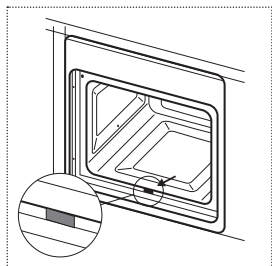
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Identification du produit

Type : OE-9D

Modèle : CR 913 M BK DCT TFT

- Se reporter à la plaque signalétique située sur le produit.



Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- 2006/95/CE (basse tension)
- 2004/108 CEE (compatibilité électromagnétique)

La classe d'efficacité énergétique (selon la norme 2009 / 60350-50304 / EN) est déterminée par les modes de fonctionnement : économie d'énergie et statique.

Pour calculer le volume, le cas échéant, déposer le côté intérieur du fil de guidage (conformément aux normes 2009 / 60350-50304 / EN).

Paramètre	Valeur
Dimensions de fonctionnement du four (mm)	480 x 370 x 405 (L x H x P)
Tension d'alimentation et fréquence	220-240 V, 50/60 Hz
Puissance totale et ampérage des fusibles	2900 W, 16 A
Valeurs des éléments de puissance et chauffants	
Moteur radial	27 à 40 W
Ampoule	40 W (2x)
Ventilateur tangentiel	15 à 35 W
Haut	520 W / 124 V
Bas	1250 W
Gril	2100 W
Éléments chauffants DCT	2650 W

Paramètre	Symbole	Valeur	Unité de mesure
Identification du modèle	FS-CR	913-982 DCT	
Type de four		encastré	
Poids de l'appareil	M	41	kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur de chaque cavité		électrique	
Volume de chaque cavité	V	74	l
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge standard dans une cavité de four électrique au cours d'un cycle en mode convection pour chaque cavité	Cavité électrique CE	1,12	kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge standard dans une cavité de four électrique au cours d'un cycle en mode de circulation d'air forcée pour chaque cavité	Cavité électrique CE	0,53	kWh/cycle
Coefficient d'efficacité énergétique pour chaque cavité	Cavité EEI	61	

Le fabricant améliore ses produits en permanence. Pour cette raison, le texte et les illustrations de ce manuel peuvent être modifiés sans préavis.

D'autres caractéristiques techniques sont disponibles sous : www.franke.com

INHOUDSOPGAVE

Inleiding	99
Over dit handboek	100
Beoogde gebruik	100
Veiligheidsgegevens	100
Correcte installatie en plaatsing	100
Correct gebruik	101
Onderhoud en reiniging	101
Reparatie	101
Buiten bedrijf stellen	102
Informatie voor energiebesparing	102
Overzicht	102
Oven	102
Bedieningspaneel	103
Menupictogrammen op display	104
Eerste keer inschakelen	106
Display instellen	106
Gebruik	106
Koken in de handmatige modus	106
Koken in de automatische modus	107
Koken in modus Eco-bereiding	108
Koken in wellness modus	109
Eindtijd van bereiding instellen	109
Timer instellen	109
Gebruik van temperatuursonde	110
Aansluiting	110
Handmatige kookprogramma's	111
Kooktabel	113
Geteste bereidingen	115

Complete menuprogramma's	116
Compleet vleesmenu	116
Compleet vleesmenu - lage stand	118
Compleet vismenu	119
Compleet vismenu - lage stand	121
Compleet menu 4 pizza's en brood	123
Compleet menu 4 pizza's en brood - lage stand	123
Menu Wellness	123
Reiniging en onderhoud	124
Algemene aanbevelingen	124
Ovenruimte reinigen	124
Ovendeur reinigen	124
Ovendeur verwijderen	124
Ovendeur bevestigen	125
Glaspanelen van ovendeur reinigen	125
Zijframes en telescopische geleiders reinigen	126
Ovenlamp vervangen	126
Onderhoud en reparatie	127
Milieu	127
Klantenservice	127
Technische gegevens	128

INLEIDING

Beste klant,
Hartelijk dank voor het kiezen van Crystal.

Lees de instructies en het advies in deze handleiding zorgvuldig door, voordat u deze oven gebruikt. Hierdoor gebruikt u de oven op de juiste manier en zorgt u voor een langdurige probleemloze werking. Bewaar deze gebruikershandleiding voor latere naslag.

Crystal is een oven van de volgende generatie, waarmee u thuis nu nog lekkerder kunt koken. Onze beproefde Dynamic Cooking Technologie omvat nu een HD-display. Via dit display kunt u elk kookproces met een simpele handeling programmeren, plannen en regelen.

Bij Crystal doet u nu alles met uw vingertoppen. U kunt besluiten om “op een traditionele manier” te koken, waarbij u wordt geholpen door de ultieme technologische upgrades van de oven. Of u kunt genieten van voorgeprogrammeerde recepten en complete menu's die uw dagelijkse kookproces makkelijker, sneller en gezonder maken.

U kunt uit de volgende opties kiezen:

HANDMATIG – Koken in handmatige modus en het systeem, de temperatuur en de duur naar voorkeur instellen.

AUTO – Koken in automatische modus en genieten van een groot aantal recepten en complete menu's.

ECO-BEREIDING – Koken in automatische of ecologische modus en genieten van een groot aantal gezonde recepten en complete menu's.

WELLNESS – Koken volgens een volledig natuurlijke en vetvrije methode, perfect voor uw gezondheid.

Een opvallende en technologische upgrade die design en prestaties perfect combineert. Crystal biedt een stuk elegantie die overal past en dankzij de kwaliteitsmaterialen en aandacht voor details in elk Franke-product uitmuntende betrouwbaarheid garandeert.


OVER DIT HANDBOEK

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

Franke behoudt zich het recht voor om het product aan te passen zonder aankondiging vooraf.

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

Symbool Betekenis

	Waarschuwingssymbool. Waarschuwing voor risico's op letsel.
▷	Veiligheidsacties en waarschuwingen om letsel of schade te voorkomen.
▶	Actiestap. Een actie die moet worden ondernomen.
■	Resultaat. Resultaat van één of meer actiestappen.
✓	Voorwaarde waaraan moet worden voldaan voordat de volgende actie kan worden uitgevoerd.

BEOOGDE GEBRUIK

De oven is exclusief ontworpen voor niet-professioneel, huishoudelijk gebruik.

De oven levert professionele prestaties in de eigen keuken. Het is een zeer veelzijdig apparaat waarmee veilig en eenvoudig diverse kookmethoden kunnen worden toegepast.

VEILIGHEIDSGEGEVENS

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

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

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

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

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



Kinderen van 8 jaar of ouder en personen met fysieke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of met beperkte ervaring of kennis mogen het apparaat alleen gebruiken of reinigen, wanneer er sprake is van toezicht of wanneer ze instructies ontvangen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen jonger dan 8 jaar mogen het apparaat niet gebruiken of reinigen, zelfs niet onder toezicht. Dit apparaat is geen speelgoed.

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

Correcte installatie en plaatsing

Indien de oven permanent op het elektriciteitsnet wordt aangesloten:

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

- Zorg ervoor dat er geen adapters, meervoudige stopcontacten en verlengkabels worden gebruikt om het apparaat aan te sluiten.
- ▷ Zorg ervoor dat het apparaat niet wordt blootgesteld aan weersinvloeden (regen, zon).

Correct gebruik

- ▷ Gebruik de oven alleen om eten te bereiden.
- ▷ Gebruik ovenwanten bij het plaatsen van kookgerei in de oven of wanneer u dat eruit haalt.
- ▷ Gebruik alleen de handleidingen die bij de oven worden gebruikt wanneer deze in bedrijf is.
- ▷ Plaats geen stroomkabels van andere elektrische apparaten op hete delen van de oven.
- ▷ Gebruik de oven niet om er voorwerpen in op te bergen.
- ▷ Gebruik geen brandbare vloeistoffen in de buurt van de oven.
- ▷ Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.

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

- ▷ Bedek de binnenwanden van de oven nooit met aluminiumfolie, vooral niet in het onderste deel van de oven.
- ▷ Zorg ervoor dat de ventilatie van de ventilator of de openingen boven de ovendeur niet zijn geblokkeerd.

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

- ▷ Plaats tijdens het koken pannen of schalen nooit rechtstreeks op het onderste ovenpaneel.
- ▷ Plaats pannen en schalen uitsluitend op de rekken of geëmailleerde bakplaten op een van de vijf beschikbare niveaus in de oven.



Risico op brandwonden!

De oven en zijn toegankelijke (onder)delen worden tijdens gebruik zeer heet.

- ▷ Raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.



Risico op brandwonden!

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

- ▷ Houd bij het openen en sluiten van de deur altijd het handvat in het midden vast.
- ▷ Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen altijd in de uit-stand staan als de oven niet wordt gebruikt.



Risico op elektrische schokken door beschadigd apparaat!

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



Risico op elektrische schok!

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

Onderhoud en reiniging

Voorafgaand aan onderhoud of reiniging:

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

De oven bevat een speciaal emaille dat makkelijk te reinigen is. Franke raadt echter aan om het regelmatig te reinigen om te voorkomen dat er vuil of etensresten achterblijven.

- ▷ Gebruik geen grove schurende materialen of scherpe metaalschrapers om de glazen onderdelen van de ovendeur te reinigen, aangezien ze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken en het glas kunnen breken.
- ▷ Gebruik geen stoomreinigers of rechtstreekse waterstralen.



Risico op elektrische schok door indringende vloeistof!

Het apparaat bevat elektronische componenten.

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

Reparatie

- ▷ Zorg ervoor dat uitsluitend gekwalificeerd personeel het apparaat installeert of repareert.
- ▷ Neem in de volgende gevallen contact op met een door de fabrikant erkend servicecentrum of gekwalificeerd personeel:
 - Bij twijfel over de intactheid van het product onmiddellijk na het uitpakken
 - Tijdens installatie (volgens de fabrieksinstructies)

- Twijfels over de juiste werking van het apparaat
- Storing of slechte werking
- Vervangen van het stopcontact indien deze niet compatibel is met de stekker van het apparaat
- Schade aan de stroomkabel of noodzaak tot het vervangen van de stekker of het stopcontact

Buiten bedrijf stellen

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

INFORMATIE VOOR ENERGIEBESPARING

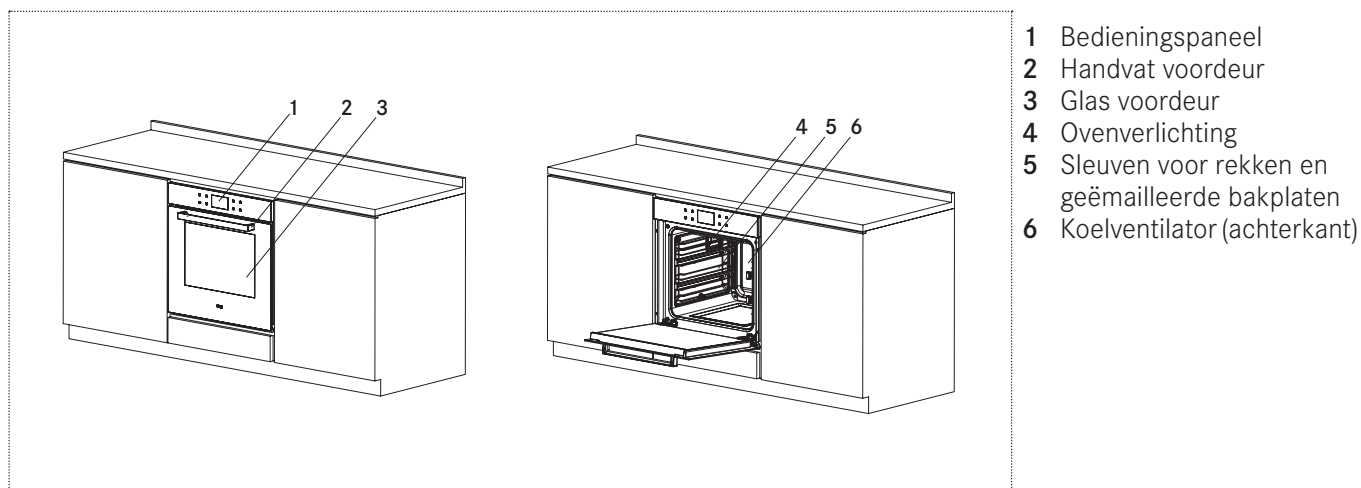
De modi **SLOW COOKING** en **HETE LUCHT** verbruiken minder energie dan de andere beschikbare kookfuncties.

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

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

OVERZICHT

Oven



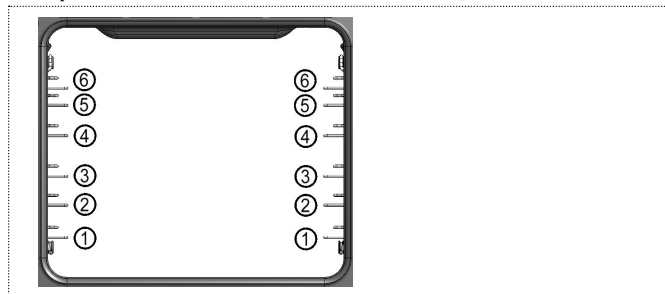
- 1 Bedieningspaneel
- 2 Handvat voordeur
- 3 Glas voordeur
- 4 Ovenverlichting
- 5 Sleuven voor rekken en geëmailleerde bakplaten
- 6 Koelventilator (achterkant)

Koelventilator

Om de temperatuur bij de deur, het bedieningspaneel en de zijkanten te verlagen, is uw Franke-oven uitgerust met een ventilator die automatisch wordt geactiveerd als de oven heet wordt. Als de ventilator aanstaat wordt lucht tussen het voorpaneel en de ovendeur uit de oven afgevoerd. De snelheid van de lucht die wordt afgevoerd is geoptimaliseerd om ervoor te zorgen dat het niet stoot en geluid tot een minimum beperkt.

De ventilator blijft na het koken aanstaan totdat de oven voldoende is afgekoeld. Zo worden keukenunits beschermd.

Sleuven voor rekken en geëmailleerde bakplaten



Worden gebruikt voor het juist positioneren van de rekken en geëmailleerde bakplaten in 6 vooraf ingestelde posities (afhankelijk van model; 1 tot 6 vanaf onderen). De kooktabel (pagina 113) vermeldt de beste positie voor elk kookproces.

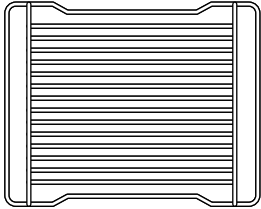
Accessoires

Omschrijving



Geëmailleerde bakplaat / braadslede

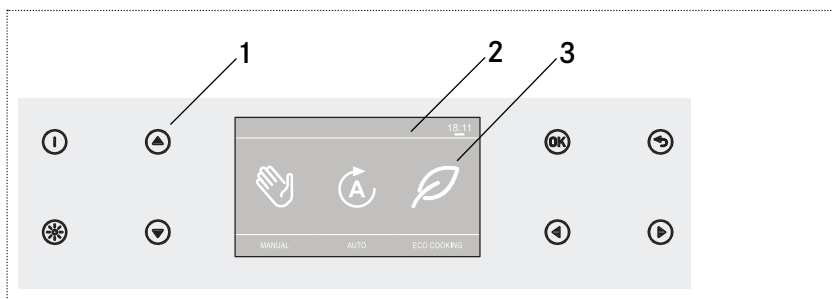
Kan gebruikt worden voor het opvangen van sappen of voor het koken van voedsel rechtstreeks op de geëmailleerde bakplaat. Geëmailleerde bakplaten moeten als ze niet gebruikt worden uit de oven worden verwijderd. De geëmailleerde bakplaten zijn gemaakt van geëmailleerd staal geschikt voor "AA"-voedselklasse.



Rek

Wordt gebruikt voor het ondersteunen van pannen, gebakvormen en alle andere bakken dan de verstrekte geëmailleerde bakplaten of voor het bereiden van vlees en vis, vooral met de grill- en turbogrillfuncties, roosteren van brood etc. Voedsel mag niet in direct contact komen met het rek.

Bedieningspaneel



- 1 Toets
- 2 Display
- 3 Menupictogrammen

Toets

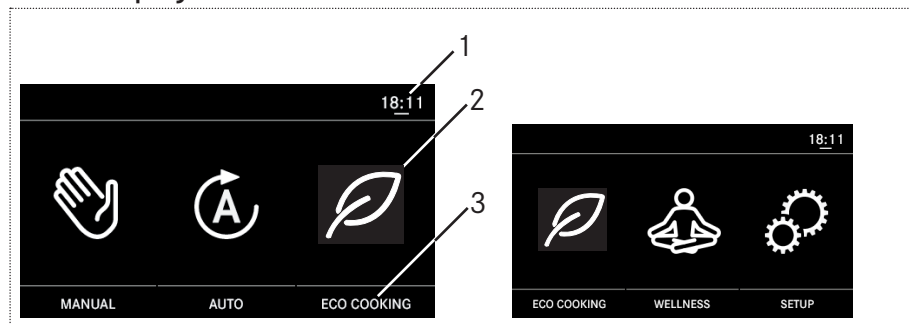
Toetsnaam

Functie








	Aan/Uit:	Oven aanzetten: ▶ Druk de toets kort in. Oven uitzetten: ▶ Houd de toets even ingedrukt.
	Terug	Terug naar vorige menu. Verlaat het submenu en ga terug naar het vorige menu
	Bevestigen / Aanzetten / Uitzetten	Uw activiteiten en het programma bevestigen: ▶ Druk de toets kort in. Programma onderbreken of voortzetten: ▶ Druk op de toets en kies tussen en .
	Verlichting	Interne verlichting aan/uit: ▶ Druk één keer op de toets.
	Omhoog / Omlaag	Omhoog en omlaag navigeren binnen een menu en een functie selecteren: ▶ Druk één keer op de toets.
	Links/rechts	Naar links en rechts navigeren om een functie te selecteren: ▶ Druk één keer op de toets.

Menupictogrammen op display

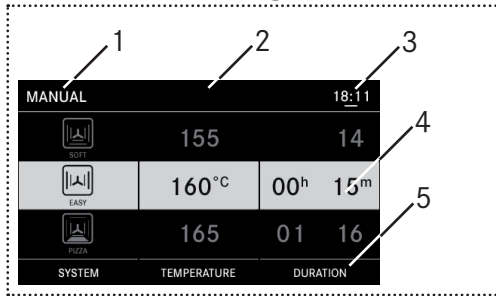
Hoofddisplay



- 1 Actuele tijd
- 2 Menupictogram
- 3 Menunaam

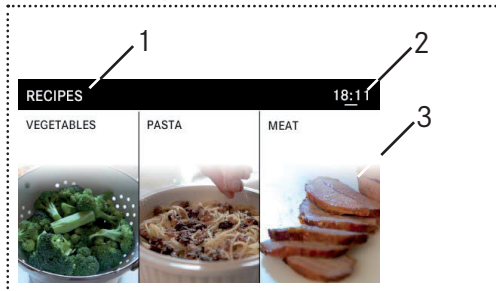
Menupictogram	Menunaam	Functie
	HANDMATIG	Koken in de handmatige modus
	AUTO	Koken in de automatische modus
	ECO-BEREIDING	<p>Dit menu bevat de volgende programma's: Recepten Eco en Compleet menu Eco</p> <p>Koken met minder energieverbruik door het plaatselijke elektriciteitsnet op de meest ecologische manier te gebruiken. De recepten in dit menu zijn hetzelfde als in de AUTO-modus, maar met een lager energieverbruik voor het kookproces.</p> <ul style="list-style-type: none"> - In het programma RECEPTEN kunt u uitsluitend op één niveau koken. - In het programma Compleet menu kunt u op vier niveaus koken.
	WELLNESS	<p>In dit menu wordt het volgende programma aangeboden: Wellness</p> <p>Vlees-, vis- en groentegerechten bereiden op een natuurlijke manier en met een laag vetgehalte. Dit programma vereist langer koken met een lage temperatuur binnen in het voedsel (rond 100 °C) zonder toevoeging van olie of andere vetten. Hierdoor worden de oorspronkelijke voedingswaarden van het voedsel (mineralen, vitaminen etc.) en natuurlijke smaak behouden.</p> <ul style="list-style-type: none"> - In het programma WELLNESS kunt u uitsluitend op één niveau koken.
	INSTELLINGEN	In dit menu kunt u het display instellen, bijvoorbeeld tijd, taal, helderheid en geluid.
	RECEPTEN	<p>In dit menu kunt u uit diverse categorieën recepten kiezen, bijvoorbeeld pasta, groente, vlees, vis, gebak, brood of pizza.</p> <p>Het MENU RECEPTEN is een submenu van AUTO KOKEN en ECO-BEREIDING.</p>
	COMPLEET MENU	<p>In dit menu kunt u kiezen uit diverse programma's voor complete menu's, bijvoorbeeld vleesmenu, vismenu, 4 pizza's, brood op 4 bakplaten.</p> <p>COMPLEET MENU is een submenu van AUTO KOKEN en ECO-BEREIDING.</p>

DISPLAY Handmatige modus



- 1 Naam primair menu
- 2 Infobalk primair menu
- 3 Actuele tijd
- 4 Instellingenzone programma (grijs: actieve instelling)
- 5 Sectienaam

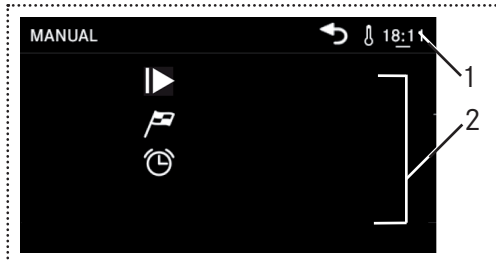
RECEPTEN-, COMPLEET MENU-, WELLNESS-display



- 1 Naam primair menu
 - 2 Actuele tijd
 - 3 Recept of compleet menu met voorbeeldafbeelding en -naam
- De modus **ECO-BEREIDING** is hetzelfde, maar de menunaam vermeldt **ECO** aan het einde (bijvoorbeeld **ECO-CANNELLONI**, **ECO-LASAGNE**).

Display submenu

Dit submenu verschijnt voordat het begin van de kookmodus wordt bevestigd met **OK**.




- 1 Actuele tijd. Het temperatuurpictogram verschijnt als de oven aan staat, opwarmt of is geprogrammeerd.
- 2 Functie-pictogrammen (pictogramnaam niet vermeld; bekijk tabel hieronder)

Pictogram	Pictogramnaam	Functie
	BEREIDING STARTEN	Bereiding starten
	EINDTIJD INSTELLEN	Stel de eindtijd van het kookproces in
	TIMER	Stel het timeralarm in





Als u de kooktijd heeft geprogrammeerd met een uitgestelde start, vermeldt het display de totale kooktijd en de eindtijd van het kookproces.

EERSTE KEER INSCHAKELLEN

Eerste keer de oven gebruiken:

- ▶ Open de voordeur en zorg ervoor dat de oven leeg is. Verwijder alle accessoires.
- ▶ Zorg ervoor dat de ruimte goed wordt geventileerd, bijvoorbeeld door een deur of raam te openen.
- ▶ Druk op  om de oven in te schakelen.

Hierna verschijnt de klok.

- ▶ Druk op  om naar het hoofdmenu te gaan.
- ▶ Druk op .
- ▶ Selecteer in de sectie **FUNCTIE** het programma **MULTI-COOKING**. door op  te drukken.
- ▶ Selecteer in de **TEMPERATUUR**-sectie de maximumtemperatuur (270 °C) door op  en op  om de temperatuur te kiezen.






- ▶ Selecteer in de sectie **DUUR** 00u 40m (naar rechts met  en tijd selecteren met .
- ▶ Druk op  om de handmatige functie te starten.
- ▶ Druk op  om de functie te bevestigen.
- ▶ Kies  om het voorverwarmen niet in te schakelen.
- ▶ Start de oven terwijl hij leeg is op maximumtemperatuur met de deur volledig gesloten.

De geur die hierbij vrijkomt is het gevolg van de verdamping van stoffen die worden gebruikt om de oven te beschermen in de periode tussen fabricage en de feitelijke installatie. Na 40 minuten stopt de oven automatisch en is die gebruiksklaar.



DISPLAY INSTELLEN

In dit hoofdstuk wordt uitgelegd hoe u uw displayfuncties volgens uw voorkeuren kunt instellen.


Instellen

- ▶ Druk op  om de oven in te schakelen.
- ▶ Druk op  om naar het hoofdmenu te gaan.
- ▶ Druk op  en selecteer .
- ▶ Druk op .
 - Het menu **INSTELLINGEN** met diverse opties verschijnt.

Tijd instellen

- ▶ Selecteer **TIJD**.
- ▶ Druk op .
- ▶ Stel via de lijst de uren, minuten en seconden in en druk op .
 - De klok wordt na een paar uur vanwege de pixelveiligheid van het display automatisch uitgeschakeld.

Taal instellen

- ▶ Selecteer **TAAL**.
- ▶ Kies de gewenste taal door door de lijst te scrollen en druk op .


Helderheid display instellen

- ▶ Selecteer **HELDERHEID DISPLAY**.
- ▶ Stel de helderheid van het bedieningspaneel in door een van de segmenten op de balk te kiezen en druk op .


Volume van alarmsignaal instellen

- ▶ Selecteer **GELUID**.
- ▶ Stel het volume in door een van de segmenten op de balk te kiezen en druk op .

Klokweergave instellen

- ▶ Selecteer **KLOKWEERGAVE**.
- ▶ Kies uw favoriete display (analoge of digitale klok) en druk op .

Instellen beëindigen

- ▶ Druk twee keer op  om terug te gaan naar het hoofdmenu.

GEBRUIK

- ▶ Raadpleeg de kooktabel, zodat u uw Franke-oven optimaal kunt gebruiken.

Koken in de handmatige modus

In de handmatige modus kookt u door het programma, de temperatuur en de duur volgens uw voorkeuren in te stellen.

- ▶ Druk op  om naar het hoofdmenu te gaan.
- ▶ Selecteer  en druk op .
 - Het menu **HANDMATIG** met diverse secties verschijnt:

Sectie	Omschrijving
FUNCTIE	Selecteer uit diverse programma's (zie hoofdstuk Handmatige kookprogramma's)
TEMPERATUUR	Selecteer de vereiste temperatuur tussen min. 50 °C en max. 270 °C (in programma SLOW COOKING : 230 °C)
DUUR	Selecteer de uren en minuten

- ▶ In elke sectie: selecteer het programma, temperatuur en duur.
- ▶ Plaats het voorbereide voedsel in de oven en sluit de ovendeur.
- ▶ Druk op om te bevestigen.
- ▶ Selecteer bereiding starten om het programma te bevestigen of selecteer eindtijd om de vertragingstijd in te stellen.
- ▶ Kies om de voorverwarming te activeren of niet.
 - Als u JA kiest, zal de oven alle verwarmingselementen activeren om de vereiste temperatuur in de kortst mogelijk tijd te bereiken.
 - Als u NEE kiest, gaat de oven verder met het kookprofiel of met de geselecteerde functie volgens de ingestelde cyclus.
- ▶ Bij de volgende functies is het mogelijk om alleen de snelle voorverwarming te kiezen: , , , , , , , .
 - Druk op en het kookprogramma begint.

Het programma annuleren:

- ▶ Druk op of kort op en selecteer .

Koken in de automatische modus

In de automatische modus staan veel recepten en complete menu's.

- ▶ Druk op om naar het hoofdmenu te gaan.
- ▶ Selecteer en druk op .

Het menu **AUTO** met submenu's verschijnt:

- RECEPTEN

In dit menu kunt u uit diverse categorieën recepten kiezen, bijvoorbeeld pasta/groente, vlees, vis, gebak, brood/pizza.

- COMPLETE MENU'S

In dit menu kunt u uit diverse programma's voor complete menu's kiezen, bijvoorbeeld vleesmenu (1 t/m 8), vismenu (1 t/m 8), 4 pizza's, brood op 4 bakplaten.

Voorbeeld receptprogramma

- ▶ Druk op om naar het hoofdmenu te gaan.
- ▶ Selecteer en druk op .
- ▶ Selecteer en druk op .

- ▶ Druk op **PASTA/GROENTE** en selecteer vervolgens **CANNELLONI**.

- De samenvatting van het recept verschijnt:

Sectie	Omschrijving
INFO	Automatische instellingen van temperatuur, programma en display van de optimale positie voor de bakplaat.
TIJD	Automatische instellingen van kookduur

- ▶ Druk op om te bevestigen.
- ▶ Plaats het bereide voedsel in de oven en sluit de deur.
- ▶ Druk op om te bevestigen.
- ▶ Selecteer bereiding starten om het programma te bevestigen of selecteer eindtijd om de vertragingstijd in te stellen.
 - Druk op . Het kookprogramma start.

Het programma annuleren:

- ▶ Houd ingedrukt of druk kort op en selecteer .

De volledige recepten (ingrediënten en voorbereiding) staan op onze website:

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




Voorbeeld programma compleet menu

- ▶ Druk op om naar het hoofdmenu te gaan.
- ▶ Selecteer en druk op .
- ▶ Selecteer en druk op .
- ▶ Selecteer **VLEESMENU 1** en druk op .
 - De samenvatting van het complete menu verschijnt:

Sectie	Omschrijving
PROGRAMMA	Automatische instellingen van kookprogramma
TEMPERATUUR	Automatische instellingen van temperatuur
BAKPLAATINFO	Automatische display van de optimale positie voor de bakplaat
TIJD	Automatische instellingen van kookduur

- ▶ Druk op om te bevestigen.
- ▶ Plaats het voorbereide voedsel in de oven en sluit de ovendeur.
- ▶ Druk op om te bevestigen.
- ▶ Selecteer bereiding starten om het programma te bevestigen of selecteer eindtijd om de vertragingstijd in te stellen.
 - Druk op en het kookprogramma begint.

Het programma annuleren:

- ▶ Houd  ingedrukt of druk kort op  en selecteer .

De volledige recepten (ingrediënten en voorbereiding) staan op onze website:

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

Koken in modus Eco-bereiding

In de modus Eco-bereiding kunt u op ecovriendelijke wijze koken. U kunt diverse recepten en complete menu's gebruiken.

De recepten in dit menu zijn hetzelfde als in de **AUTO**-modus, maar met een lager energieverbruik voor het kookproces.

- ▶ Druk op  om naar het hoofdmenu te gaan.
- ▶ Selecteer  en druk op .

Het menu **ECO-BEREIDING** met submenu's verschijnt:

- ECO-RECEPTEN

In dit menu kunt u uit diverse categorieën recepten kiezen, bijvoorbeeld pasta/groente, vlees, vis, gebak, brood/pizza.






- COMPLETE ECO-MENU'S

In dit menu kunt u uit diverse programma's voor complete menu's kiezen, bijvoorbeeld vleesmenu (1 t/m 8), vismenu (1 t/m 8), 4 pizza's, brood op 4 bakplaten.




Voorbeeld van een eco-receptprogramma

- ▶ Druk op  om het hoofdmenu te openen, selecteer  en druk op .
- ▶ Selecteer  en druk op .
- ▶ Druk op **PASTA/GROENTE** en selecteer vervolgens **CANNELLONI**.
 - De samenvatting van het recept verschijnt:

Sectie	Omschrijving
INFO	Automatische instellingen van temperatuur, programma en display van de optimale positie voor de bakplaat
TIJD	Automatische instellingen van kookduur

- ▶ Druk op  om te bevestigen.
- ▶ Plaats het voorbereide voedsel in de oven en sluit de ovendeur.
- ▶ Druk op  om te bevestigen.
- ▶ Selecteer  bereiding starten om het programma te bevestigen of selecteer  eindtijd om de vertragingstijd in te stellen.
 - Druk op . Het kookprogramma start.





Het programma annuleren:

- ▶ Houd  ingedrukt of druk kort op  en selecteer .






De volledige recepten (ingrediënten en voorbereiding) staan op onze website:

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




Voorbeeld programma compleet eco-menu

- ▶ Druk op  om het hoofdmenu te openen, selecteer  en druk op .
- ▶ Selecteer  en druk op .
- ▶ Selecteer **Vleesmenu 1** en druk op .
 - De samenvatting van het complete menu verschijnt:

Sectie	Omschrijving
PROGRAMMA	Automatische instellingen van kookprogramma
TEMPERATUUR	Automatische instellingen van temperatuur
BAKPLAATINFO	Automatische display van de optimale positie voor de bakplaat
TIJD	Automatische instellingen van kookduur

- ▶ Druk op  om te bevestigen.
- ▶ Plaats het voorbereide voedsel in de oven en sluit de deur.
- ▶ Druk op  om te bevestigen.
- ▶ Selecteer  bereiding starten om het programma te bevestigen of selecteer  eindtijd om de vertragingstijd in te stellen.
 - Druk op  en het kookprogramma start.

Het programma annuleren:

- ▶ Houd  ingedrukt of druk kort op  en selecteer .

De volledige recepten (ingrediënten en voorbereiding) staan op onze website:

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

Koken in wellness modus



In de wellness-modus kunt u uit diverse categorieën recepten kiezen, bijvoorbeeld lamsvlees, varkensvlees, gevogelte, vis, kalfsvlees en groenten.

Voorbeeld programma wellness



Met dit programma kunt u vlees-, vis- en groentegerechten op een natuurlijke manier bereiden en met weinig vet. Het voedsel moet dan langer bij een lage temperatuur worden bereid (rond 100°C) zonder toevoeging van olie of andere vetten. Hierdoor worden de oorspronkelijke voedingswaarden van het voedsel (mineralen, vitaminen etc.) en natuurlijke smaak behouden.

- ▶ Druk op **OK** om naar het hoofdmenu te gaan.
- ▶ Selecteer  en druk op **OK**.
- ▶ Selecteer **GROENTEN** en druk op **OK**.
 - De samenvatting van het complete menu verschijnt:

Sectie	Omschrijving
PROGRAMMA	Automatische instellingen van kookprogramma
TEMPERATUUR	Automatische instellingen van temperatuur
BAKPLAATINFO	Automatische display van de optimale positie voor de bakplaat
TIJD	Automatische instellingen van kookduur

- ▶ Druk op **OK** om te bevestigen.
- ▶ Plaats het voorbereide voedsel in de oven en sluit de oven deur.
- ▶ Druk op **OK** om te bevestigen.
- ▶ Selecteer  bereiding starten om het programma te bevestigen of selecteer  eindtijd om de vertragingstijd in te stellen.
 - Druk op **OK** en het kookprogramma start.

Het programma annuleren:

- ▶ Houd **OK** ingedrukt of druk kort op  en selecteer .

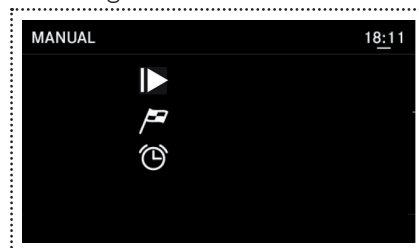
De volledige recepten (ingrediënten en voorbereiding) staan op onze website:

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

Eindtijd van bereiding instellen

Koken in de handmatige modus

- ▶ Druk op **OK** om naar het hoofdmenu te gaan.
- ▶ Selecteer  en druk op **OK**.
 - Het menu **HANDMATIG** met diverse secties verschijnt. Kies een functie.
- ▶ Kies de kookduur.
- ▶ Druk op **OK** om te bevestigen.
 - Het submenu verschijnt.



- ▶ Selecteer  en druk op **OK**.
- ▶ Stel in het verticale menu de uren en minuten in.
- ▶ Bevestig met **OK**.
 - De oven staat nu in standby-modus.

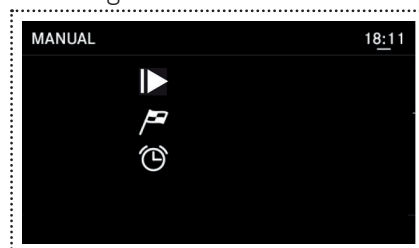
De oven berekent de begintijd op basis van de kooktijd of het kookprogramma en de ingestelde eindtijd. Het kookproces begint op de berekende begintijd.



Een eindtijd voor het koken kan alleen worden ingesteld in de programma's in de sectie **HANDMATIG** en de sectie **RECEPTEN** voor **AUTO**, **ECO-BEREIDING** en **WELLNESS**.

Timer instellen

De timer kan in alle kookmodi worden gebruikt en is onafhankelijk van een functie.

- ▶ Druk op **OK** om naar het hoofdmenu te gaan.
- ▶ Selecteer  en druk op **OK**.
- ▶ Het menu **HANDMATIG** verschijnt met diverse secties.
- ▶ Kies een functie.
- ▶ Druk op **OK** om te bevestigen.
 - Het submenu verschijnt.





- ▶ Selecteer  en druk op **OK**.
- ▶ Stel in het verticale menu de uren en minuten in.
- ▶ Druk op **OK** om te bevestigen.
- ▶ Selecteer  bereiding starten en druk op **OK**.
 - De timer loopt op de achtergrond in de primaire-menubalk in de buurt van de klok.

Er klinkt een geluid als hij afloopt.

- ▶ Druk op **OK** om het geluid te stoppen.

GEBRUIK VAN TEMPERATUURSONDE

Met de temperatuursonde die bij uw Franke-oven wordt geleverd, bent u er bij het vlees bakken zeker van dat het kookproces op het juiste moment wordt onderbroken, i.e. als de opgemeten kerntemperatuur van het vlees overeenkomt met de ideale temperatuur. Hierdoor is het niet langer noodzakelijk om de kooktijden in te stellen en het vlees continu te controleren.

De temperatuursonde kan niet worden geactiveerd in kookmodi   (Grill, Circulatiegrill) of voorgeprogrammeerde recepten.



Waarschuwing!

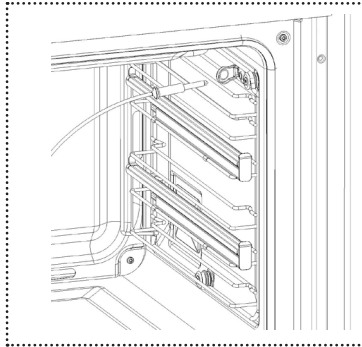
- ▷ Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.

Aansluiting

Het wordt aangeraden om de temperatuursonde aan te sluiten vóór het kookproces en met de oven nog koud om brandwonden te voorkomen.



- ▷ Zorg ervoor dat de sonde goed is aangesloten op de connector om een stabiele en correcte temperatuurmeting te garanderen.

Het aansluitpunt van de sonde staat afgebeeld.











- ▷ Sluit de sonde aan, steek de punt ervan in het vlees en zet de oven aan.

Om de temperatuur goed te kunnen meten, moet de punt van de sonde zich zo dicht mogelijk bij het midden van het vlees bevinden.

- ▷ Selecteer de kookmodus en -temperatuur.
 - Het pictogram  licht op, wat aangeeft dat de sonde correct is aangesloten.
 - Als het pictogram  verdwijnt, geeft dit aan dat de jack niet correct is ingestoken. Sluit hem opnieuw aan.

De geselecteerde oventemperatuur moet geschikt zijn voor het vereiste gelijkmatige koken (een te hoge temperatuur kan de buitenkant van het vlees verbranden). Het koken wordt altijd onderbroken als de temperatuursonde een temperatuur van 65 °C binnen in het vlees meet, onafhankelijk van de gekozen oventemperatuur. Op deze vooraf ingestelde temperatuur wordt het vlees medium gebakken.

Als een ander kookproces (rare of well-done) is vereist, kan deze vooraf ingestelde waarde als volgt worden aangepast:

- ▶ Druk op , selecteer , druk op  om het gewenste kookniveau te bevestigen en druk op .
- ▶ Selecteer  bereiding starten en druk op .
 - Het kookprogramma begint.
- ▶ U moet binnen 15 seconden kiezen met de drukschakelaars  en  om de temperatuur te verhogen of verlagen. U kunt een temperatuur tussen 35 °C en 95 °C instellen.

HANDMATIGE KOOKPROGRAMMA'S

Programma	Omschrijving
	<p>HETE LUCHT</p> <p>Deze energiebesparende kookfunctie (1500 watt) is geschikt voor vele gerechten. De kooktijden zijn langer maar de warmteverdeling is optimaal, waardoor met minder energieverbruik uitstekende resultaten worden behaald.</p>
	<p>BOVEN- EN ONDERWARMTE</p> <p>Deze traditionele functie is ideaal voor alle gerechten, voor het bakken van brood en taarten en koken van gebrad en lamsvlees.</p>
	<p>HETELUCHTVERDELING</p> <p>Dit is een traditionele functie die wordt gebruikt voor vlaaien, hartige taarten, desserts en braden bij het koken op twee niveaus.</p>
	<p>PIZZA</p> <p>De verwarmingselementen worden gecombineerd om onder in de oven zeer geconcentreerde warmte te creëren. Deze functie is ideaal voor het bakken van pizza op één niveau waarbij warmte van onderen is vereist. Het kookproces is snel en perfecte resultaten zijn gegarandeerd (gebruik Snel verwarmen bij voorverwarmen en schakel dan Pizza-modus in).</p>
	<p>SNEL VERWARMEN</p> <p>Deze zeer krachtige functie maakt gebruik van de DCT-booster. Binnen korte tijd worden hoge temperaturen bereikt. Deze functie is geschikt voor het traditioneel braden van grote stukken vlees (bijvoorbeeld. lamsbout, gebraden speenvarken, varkens-/kalfspoot, ovengebakken ham).</p>
	<p>MULTI-COOKING</p> <p>Deze functie gebruikt alle verwarmingselementen van de oven (DCT en traditioneel). In tegenstelling tot COMPLEET MENU warmt deze functie vooral onder in de oven op, wat ideaal is voor koken op 4 niveaus (brood, 4 pizza's, hartige taarten).</p>
	<p>COMPLEET MENU</p> <p>De combinatie van DCT-technologie en traditionele verwarmingselementen zorgt voor een geleidelijke warmteverdeling, vooral op het bovenste niveau, wat ideaal is voor het koken van grote hoeveelheden voedsel op 2-3 niveaus.</p>
	<p>ALLROUNDER</p> <p>Dit is de ideale functie voor beginnende koks. De combinatie van DCT-technologie en traditionele verwarmingselementen zorgt voor een gelijke warmteverdeling, waardoor diverse soorten voedsel kunnen worden opgewarmd met een beperkte gelijke vermogensopname.</p>
	<p>SLOW COOKING</p> <p>De ingestelde temperatuur is 120 °C met de interne koelventilator ingeschakeld om te koken op een lager vermogen (1000 watt). De kooktijden zijn langer waardoor er op een fijne en geleidelijke manier wordt gekookt (bijvoorbeeld kooktype "wellness"). Deze functie is geschikt voor het voorverwarmen van de oven, voordat het bereide voedsel erin wordt gezet.</p>
	<p>LAGE TEMPERATUUR</p> <p>De functie Lage temperatuur is ideaal om voedsel langere tijd op lage temperaturen te koken. Hierdoor worden de fijnheid en organoleptische eigenschappen behouden. U kunt vlees, vis en groente koken, waarbij de originele smaak en voedingswaarden blijven behouden.</p>
	<p>ENERGIEBESPARING</p> <p>Deze functie vermindert het energieverbruik van de oven tijdens het koken. Dit kan niet bij alle gerechten worden ingesteld.</p>

Programma Omschrijving

**BBQ**

De traditionele grill en bovenste verwarmingselementen worden ondersteund door DCT. Warmte wordt uitsluitend boven in de oven gegenereerd, waarbij het voedsel gelijkmatig wordt opgewarmd. Deze functie is geschikt voor malse of kleine stukjes vlees en hamburgers.

**GRILL**

Deze functie gebruikt uitsluitend de bovenste grill en is ideaal voor het roosteren van vlees of vis.

**CIRCULATIEGRILL**

De warmte wordt gegenereerd door de grill en verspreid door de achterste ventilator. Ideaal voor het koken van grote stukken vlees en gevogelte.

**ONTDOOIEN**

De ingestelde temperatuur is 25°C met de interne koelventilator ingeschakeld. Deze functie is geschikt voor het langzaam ontdooien van voedsel of om de oven na het koken af te koelen.

**DEEG RIJZEN**

De ingestelde temperatuur is 30 °C met de interne koelventilator uitgeschakeld. Dit zijn de ideale omstandigheden om deeg te laten rijzen.

**BORDEN OPWARMEN**

De insteltemperatuur ligt tussen 55 °C en 85 °C. Deze functie is geschikt voor het opwarmen van gekookt maar koud voedsel of om borden of voedsel warm te houden, zonder dat er gekookt wordt.

KOOKTABEL

De instructies in de kooktabel bestaan uit bereidingen die zijn uitgevoerd door professionele chefs. Ze dienen uitsluitend als richtlijn en kunnen naar persoonlijke smaak worden aangepast.

Gekozen functie	Soort voedsel of recept	Gewicht (kg)	Positie (niveau)	Voorverwarmingstijd (min.)	Temperatuur (°C)	Duur (min.)
SLOW COOKING	Sint-Jakobsschelpen	0,5	3 of 4	8	170	17-20
	Groentetaart	1	3 of 4	8	175	17-20
	Pastagerechten	1,8	2 of 3	9,5	195	38-40
	Cannelloni	1,3	2 of 3	10	195	40-45
	Rosbief	1,3	2 of 3	10	195	70-74
	Vis in papillot	0,4	4 of 5	8	200	48-55
	Koekjes	0,8	2 of 3	8	165	40-45
	Appeltaart	1,6	2 of 3	10	180	65-70
VENTILATOR	Pizzastukken	1,3	4 of 3	7	200	40-45
	Gebakken groenten	1	2 of 3	8	190	20-25
	Gevulde pannenkoeken	1,3	3 of 4	8	200	30-35
	Hamburgers	180 g	3 of 4	8	180	10-12
	Gebraden varkensvlees	1,3	2 of 3	12	200	85-95
	Baars	0,8	3 of 4	8	200	38-48
	Vis in zoutkorst	0,8	2 of 3	6	190	40-43
	Taarten	1,3	3 of 4	8,5	180	60-65
PIZZA	Brood	1	2 of 3	8	180	25-30
	Pizza met dunne korst	0,2	2 of 3	8	190	8-15
	Focaccia-pizza	1,3	2 of 3	10	185	20-23
	Focaccia	1,3	2 of 3	8	185	18-23
	Geroosterd knoflookbrood	0,4	4 of 5	10	190	9-13
ALLROUNDER	Cannelloni	1,3	2 of 3	10	195	35-45
	Parmigiana-gerechten (gebakken)	1,3	3 of 4	8,5	190	30-37
	Vlees- en groentetaart	1,8	2 of 3	10	180	50-65
	Gegratineerde groenten	1,2	2 of 3 of 4	7,5	195	20-23
	Gepofte aardappelen	1,5	2 of 3	8	190	40-46
	Dorade	0,8	2 of 3	10	180	30-37
	Konijn (stukjes)	1,1	2 of 3	8	175	65-80
	Broodcake	0,9	2 of 3	10	175	50-65

Gekozen functie	Soort voedsel of recept	Gewicht (kg)	Positie (niveau)	Voorverwarmingstijd (min.)	Temperatuur (°C)	Duur (min.)
COMPLEET MENU	Kaastaart	0,8	2 of 3	6,5	180	23-28
	Groentetaart	1,5	2 of 3	8	190	35-40
	Gegratineerde tomaten	9 st.	2 of 3	7,5	200	20-22
	Gebraden kalfsvlees	1,3	1 of 2 of 3	8,5	190	105-115
	Kip	0,4	2 of 3	7,5	200	28-35
	Kabeljauw	1,5	2 of 3	7,5	190	28-38
	Zeeduivel	0,7	2 of 3	8	190	23-28
	Soesjes	0,9	2 of 3	6	200	13-18
MULTI-COOKING	Groot rustiek brood	1,5	3 of 4	8	210	38-48
	Groentetaartje	0,8	2 of 3 of 4	7,5	180	15-22
	Pastagerechten	1,3	2 of 3	9,5	190	32-40
	Pilafrijst	1	2 of 3	10	190	15-22
	Zwaardvis	0,8	2 of 3	8	200	30-35
	Kipstukken	1	2 of 3	7,5	175	40-45
	Croissants	12 st.	3 of 4	6	180	15-20
	Bladerdeeg	0,8	2 of 3 of 4	6,5	165	18-22
SNEL VERWARMEN	Gegratineerde courgette	1,4	1 of 2 of 3	6	190	15-19
	Gegratineerde tortellini	1	2 of 3	5,5	175	17-23
	Aardappelbollen	1,5	1 of 2	5	180	15-25
	Kebab	1	1 of 2 of 3	8,5	190	22-28
	Kippenvleugels	1	2 of 3	7,5	175	18-23
	Worsten	15 st.	2 of 3	5,5	180	13-15
	Chocoladedessert	9 st.	2 of 3	3	210	7-9
	Muffins	9 st.	1 of 2	4,5	190	15-22
BBQ	Omelet	1,8	2 of 3	4	190	22-45
	Vistaart	1,8	2 of 3 of 4	5,5	185	30-32
	Geitenvleesspiezen	1	2 of 3	6	200	8-15
	Varkensribben	1,8	1 of 2	8	195	32-42
	Hamburgers	180 g	1 of 2 of 3	3	195	6-8
	Forel	0,8	1 of 2 of 3	6,5	200	37-42
	Zoet gevulde pannenkoeken	12 st.	1 of 2	5,5	190	7-15
	Kleine croissants	12 st.	1 of 2	4	185	15-17

GETESTE BEREIDINGEN

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

Kooktabel lezen

De tabel geeft aan welke functie het beste kan worden
gebruikt om voedsel tegelijkertijd op één of meerdere
niveaus op te warmen.

De kooktijden verwijzen naar het plaatsen van het voedsel
in de oven zonder voorverwarmen (indien vereist).
Temperaturen en kooktijden zijn geschatte waarden
en afhankelijk van de kwaliteit van het voedsel en het
gebruikte kookgerei.

Gebruik in eerste instantie de aanbevolen waarden en als
het kookresultaat niet is zoals verwacht, kunt u de duur
verlengen of verkorten. We raden aan om de bijgeleverde
accessoires, geëmailleerde bakplaten en bakken van
donker metaal te gebruiken. Volg de voorkeurstabel
waarin de geleverde items worden vermeld die op diverse
niveaus kunnen worden geplaatst.

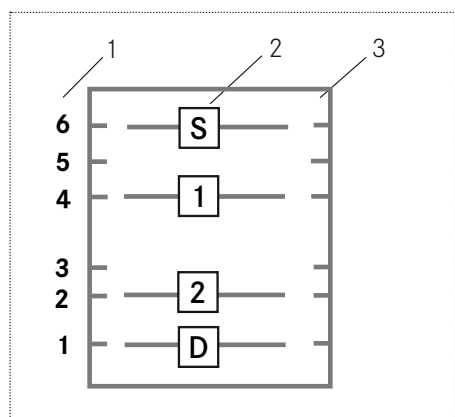
De vermelde niveaus verwijzen naar de niveaus zonder
schuifgeleiders (verwijder deze).

Tegelijkertijd diverse menu's opwarmen

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

Recept	Functie	Voorver- warmen	Niveau (van laag naar hoog)	Tempera- tuur (°C)	Tijd (min.)	Accessoires / Opmerkingen
Zandgebak	BOVEN- EN ONDERWARMTE	✓	4	160	22–26	Niveau 4: geëmailleerde bakplaat
	ALLROUNDER	✓	3–5	150	35–40	Niveau 5: geëmailleerde bakplaat Niveau 3: geëmailleerde braadslede
Kleine taarten	BOVEN- EN ONDERWARMTE	✓	3	170	33–38	Niveau 3: geëmailleerde braadslede
	ALLROUNDER	✓	3	150	24–28	Niveau 4: geëmailleerde braadslede Niveau 3: geëmailleerde braadslede
	ALLROUNDER	✓	3–4	150	24–28	Niveau 4: geëmailleerde bakplaat Niveau 3: geëmailleerde braadslede
Biscuit zonder toegevoegd vet	BOVEN- EN ONDERWARMTE	✓	2	170	43–48	Niveau 2: bakblik op rek
	ALLROUNDER	✓	2	170	28–32	Niveau 2: bakblik op rek
Appeltaart	BOVEN- EN ONDERWARMTE	✓	1	190	60–70	Niveau 1: bakblik op rek
	MULTI-COOKING	✓	1	180	50–55	Niveau 1: bakblik op rek
Twee appeltaarten	MULTI-COOKING	✓	1	180	50–55	Niveau 1: 2 bakblikken op rek
Hartige taarten	BOVEN- EN ONDERWARMTE	✓	2	165	25–30	Niveau 2: bakblik op rek
	ALLROUNDER	✓	2	165	28–35	Niveau 2: bakblik op rek
Grillen			Als voedsel op het rek wordt gelegd, moet u de geëmailleerde bakplaat op het niveau eronder plaatsen. Hierdoor worden etensresten opgevangen en de oven schoon gehouden.			
Tosti	GRILL	✓ (5 min.)	5	80	2–3	Niveau 5: rek Houd de deur tijdens de gehele kooktijd gesloten.
Hamburgers	BBQ	nee	4	200	20	Niveau 4: rek Niveau 3: geëmailleerde bakplaat/ braadslede Na 10 min. omdraaien

COMPLETE MENUPROGRAMMA'S



- 1 Sleuven
- 2 Positie
- 3 Ovenruimte

Voorbeeld:

- S Voorgerecht
- 1 1e gerecht
- 2 2e gerecht
- D Dessert

Meer informatie over gewichten en hoogten staan op onze website: <http://recipes.franke.com>

Compleet vleesmenu

Vleesmenu 1

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	HARTIGE GRUYÈRESOEZEN	6	28 min	n20 300 g	Geëmailleerde bakplaat
1e gerecht	RUNDVLEESCANNELLONI	4	41 min	1100 g	Bakblik op grill
Dessert	CHOCOLADE-CHILITAART	1	51 min	800 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
2e gerecht	GEVULDE PARELHOEN	2	98 min	1450 g	Bakblik op grill

Vleesmenu 2

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	GEVULDE COURGETTES	6	18 min	n16 700 g	Geëmailleerde bakplaat
Dessert	APPELTAART	1	34 min	800 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
1e gerecht	LASAGNE MET PESTO	4	44 min	1600 g	Bakblik op grill
2e gerecht	KIPGEHAKTBROOD MET DOPERWTEN & ASPERGES	2	54 min	1100 g	Bakblik op grill

Vleesmenu 3

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	GEGRATINEERDE VENKEL	6	22 min	800 g	Bakblik op grill
1e gerecht	GNOCCHI	4	29 min	650 g	Bakblik op grill
Dessert	PRUIMENTAART	1	51 min	580 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
2e gerecht	EVERZWIJN IN SAUS	3	55 min	900 g	Geëmailleerde bakplaat

Vleesmenu 4

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	SPINAZIETAARTJE	6	19 min	800 g	Bakblik op grill
1e gerecht	PASTEI MET POLENTA EN GROENTEN	4	25 min	1200 g	Bakblik op grill
2e gerecht	KALKOEN GEVULD MET ASPERGES	3	29 min	870 g	Geëmailleerde bakplaat
Dessert	ZOETE FOCACCIA	1	32 min	1100 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede

Vleesmenu 5

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	GEVULDE COURGETTEBLOEMEN	6	17 min	600 g	Bakblik op grill
1e gerecht	PAPPARDELLE MET COURGETTES	4	23 min	1100 g	Bakblik op grill
2e gerecht	GEBRADEN KALFSVLEES	3	28 min	900 g	Geëmailleerde bakplaat
Dessert	RICOTTA-KANEELPUDDING	1	41 min	850 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede

Vleesmenu 6

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	AARDAPPELKOEKJES	6	23 min	800 g	Geëmailleerde bakplaat
1e gerecht	GEVULDE PASTA	4	38 min	1100 g	Bakblik op grill
Dessert	KASTANJETAART	1	38 min	900 g	Bakblik op grill
2e gerecht	LAMSBOUT	3	78 min	800 g	Geëmailleerde braadslede

Vleesmenu 7

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	GEVULDE PAPRIKA'S	6	25 min	600 g	Bakblik op grill
1e gerecht	EIERNOEDEL MET HAM & KAAS	4	34 min	1300 g	Bakblik op grill
Dessert	DUITSE TAART	1	54 min	850 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
2e gerecht	KIP MET ROZIJNEN	3	79 min	1450 g	Geëmailleerde bakplaat

Vleesmenu 8

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	OLIJVEN-TOFOE-BALLETJES	6	28 min	850 g	Geëmailleerde bakplaat
1e gerecht	PASTA GEVULD MET VLEES	4	35 min	1100 g	Bakblik op grill
2e gerecht	GEBRADEN KALFSVLEES	2	38 min	900 g	Bakblik op grill
Dessert	MARMERCAKE	1	65 min	1326 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede

Compleet vleesmenu - lage stand

Vleesmenu 1 - lage stand

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	HARTIGE GRUYÈRESOEZEN	6	45 min	n20 300 g	Geëmailleerde bakplaat
1e gerecht	RUNDVLEESCANNELLONI	4	58 min	1100 g	Bakblik op grill
Dessert	CHOCOLADE-CHILITAART	1	65 min	800 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
2e gerecht	GEVULDE PARELHOEN	2	98 min	1450 g	Bakblik op grill

Vleesmenu 2 - lage stand

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	GEVULDE COURGETTES	6	45 min	n16 700 g	Geëmailleerde bakplaat
Dessert	APPELTAART	1	56 min	800 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
1e gerecht	LASAGNE MET PESTO	4	70 min	1600 g	Bakblik op grill
2e gerecht	KIPGEHAKTBROOD MET DOPERWTEN & ASPERGES	2	82 min	1100 g	Bakblik op grill

Vleesmenu 3 - lage stand

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	GEGRATINEERDE VENKEL	6	45 min	800 g	Bakblik op grill
1e gerecht	GNOCCHI	4	45 min	650 g	Bakblik op grill
Dessert	PRUUMENTAART	1	60 min	580 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
2e gerecht	EVERZWIJN IN SAUS	3	74 min	900 g	Geëmailleerde bakplaat

Vleesmenu 4 - lage stand

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	SPINAZIETAARTJE	6	38 min	800 g	Bakblik op grill
1e gerecht	PASTEI MET POLENTA EN GROENTEN	4	52 min	1200 g	Bakblik op grill
2e gerecht	KALKOEN GEVULD MET ASPERGES	3	56 min	870 g	Geëmailleerde bakplaat
Dessert	ZOETE FOCACCIA	1	56 min	1100 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede

Vleesmenu 5 - lage stand

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	GEVULDE COURGETTEBLOEMEN	6	43 min	600 g	Geëmailleerde bakplaat
1e gerecht	PAPPARDELLE MET COURGETTES	4	48 min	1100 g	Bakblik op grill
2e gerecht	GEBRADEN KALFSVLEES	3	56 min	900 g	Bakblik op grill
Dessert	RICOTTA-KANEELPUDDING	1	58 min	850 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede

Vleesmenu 6 - lage stand

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Dessert	KASTANJETAART	1	42 min	900 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
Voorgerecht	AARDAPPELKOEKJES	6	49 min	800 g	Geëmailleerde bakplaat
1e gerecht	GEVULDE PASTA	4	60 min	1100 g	Bakblik op grill
2e gerecht	LAMSBOUT	3	96 min	800 g	Bakblik op grill

Vleesmenu 7 - lage stand

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	GEVULDE PAPRIKA'S	6	52 min	600 g	Geëmailleerde bakplaat
1e gerecht	EIERNOEDEL MET HAM & KAAS	4	65 min	1300 g	Bakblik op grill
Dessert	DUITSE TAART	1	65 min	850 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
2e gerecht	KIP MET ROZIJNEN	3	86 min	1450 g	Bakblik op grill

Vleesmenu 8 - lage stand

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	OLIJVEN-TOFOE-BALLETJES	6	56 min	850 g	Geëmailleerde bakplaat
1e gerecht	PASTA GEVULD MET VLEES	4	58 min	1100 g	Bakblik op grill
2e gerecht	GEBRADEN KALFSVLEES	2	58 min	900 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
Dessert	MARMERCAKE	1	65 min	1326 g	Bakblik op grill

Compleet vismenu**Vismenu 1**

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	ZWAARDVISSPIEZEN	6	22 min	600 g	Geëmailleerde bakplaat
1e gerecht	PASTA MET RADICCHIO & GARNALEN	4	27 min	1200 g	Bakblik op grill
Dessert	PERENTAART	1	44 min	950 g	Bakblik op grill
2e gerecht	ZEEBAARS IN PAPILLOT	2	50 min	800 g	Bakblik op grill

Vismenu 2

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	ZALMTAART	6	35 min	1200 g	Geëmailleerde bakplaat
1e gerecht	VISTAART	4	41 min	1200 g	Bakblik op grill
Dessert	MARGHERITA TAART	1	45 min	890 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
2e gerecht	DORADE IN PAPILLOT	2	45 min	800 g	Bakblik op grill

Vismenu 3

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	GEVULDE ANSJOVIS	6	25 min	400 g	Geëmailleerde bakplaat
2e gerecht	TONGROLLETJES	2	32 min	600 g	Bakblik op grill
1e gerecht	VERMICELLI-TIMBAALTJES	4	46 min	1300 g	Bakblik op grill
Dessert	YOGHURTCAKE	1	46 min	680 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede

Vismenu 4

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	KABELJAUW MET ARTISJOKKEN	6	24 min	900 g	Geëmailleerde bakplaat
Dessert	HONINGCAKE	1	30 min	800 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
1e gerecht	SPAGHETTIPAPILLOT	4	34 min	1200 g	Bakblik op grill
2e gerecht	DORADE MET KAPPERTJES	3	45 min	800 g	Bakblik op grill

Vismenu 5

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Dessert	ANANASTAART	1	22 min	300 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
Voorgerecht	GEBAKKEN ARTISJOKKEN	6	29 min	500 g	Bakblik op grill
1e gerecht	RISOTTO MET SCAMPI EN PADDENSTOELEN	4	32 min	1100 g	Bakblik op grill
2e gerechten	CALAMARI MET DOPERWTEN	3	40 min	900 g	Geëmailleerde bakplaat

Vismenu 6

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	ZOUTE KABELJAUWBALLETJES	6	21 min	600 g	Geëmailleerde bakplaat
1e gerecht	LASAGNE MET ZEEVRUCHTEN & DOPERWTEN	4	38 min	1300 g	Bakblik op grill
2e gerecht	ZONNEVIS	3	42 min	1100 g	Bakblik op grill
Dessert	CITROENCAKE	1	48 min	800 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede

Vismenu 7

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	PARELHOEN	6	14 min	400 g	Geëmailleerde bakplaat
2e gerecht	GEVULDE ZALM	3	22 min	800 g	Bakblik op grill
Dessert	CITRUSVRUCHTENTAART	1	36 min	700 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
1e gerecht	RIJST, AARDAPPELEN & MOSSELEN	4	42 min	1400 g	Bakblik op grill

Vismenu 8

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	SINT-JAKOBSSCHELPEN MET PREI	6	24 min	550 g	Bakblik op grill
1e gerecht	TAGLIATELLE MET ZEEVRUCHTEN	4	28 min	750 g	Bakblik op grill
2e gerecht	SCHORPIOENVIS IN SAUS	2	34 min	700 g per 2 st.	Geëmailleerde bakplaat
Dessert	CITROENTAART	1	34 min	600 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede

Compleet vismenu - lage stand

Vismenu 1 - lage stand

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	ZWAARDVISSPIEZEN	6	42 min	600 g	Geëmailleerde bakplaat
1e gerecht	PASTA MET RADICCHIO & GARNALEN	4	50 min	1200 g	Bakblik op grill
Dessert	PERENTAART	1	52 min	950 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
2e gerecht	ZEEBAARS IN PAPILOT	2	65 min	800 g	Bakblik op grill

Vismenu 2 - lage stand

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Dessert	MARGHERITA TAART	1	50 min	890 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
Voorgerecht	ZALMTAART	6	53 min	1200 g	Geëmailleerde bakplaat
1e gerecht	VISTAART	4	57 min	1200 g	Bakblik op grill
2e gerecht	DORADE IN PAPILOT	2	59 min	800 g	Bakblik op grill

Vismenu 3 - lage stand

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	GEVULDE ANSJOVIS	6	48 min	400 g	Geëmailleerde bakplaat
2e gerecht	TONGROLLETJES	2	48 min	600 g	Bakblik op grill
Dessert	YOGHURTKAKE	1	54 min	680 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
1e gerecht	VERMICELLI-TIMBAALTJES	4	57 min	1300 g	Bakblik op grill

Vismenu 4 - lage stand

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	KABELJAUW MET ARTISJOKKEN	6	45 min	900 g	Geëmailleerde bakplaat
Dessert	HONINGCAKE	1	48 min	800 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
1e gerecht	SPAGHETTIPAPILLOT	4	59 min	1200 g	Bakblik op grill
2e gerecht	DORADE MET KAPPERTJES	3	62 min	800 g	Bakblik op grill

Vismenu 5 - lage stand

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Dessert Voorgerecht	ANANASTAART	1	32 min	300 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
Voorgerecht	GEBAKKEN ARTISJOKKEN	6	48 min	500 g	Bakblik op grill
1e gerecht	RISOTTO MET SCAMPI EN PADDENSTOELEN	4	54 min	1100 g	Bakblik op grill
2e gerecht	CALAMARI MET DOPERWTEN	3	62 min	900 g	Geëmailleerde bakplaat

Vismenu 6 - lage stand

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	ZOUTE KABELJAUWBALLETJES	6	39 min	600 g	Geëmailleerde bakplaat
1e gerecht	LASAGNE MET ZEEVRUCHTEN & DOPERWTEN	4	54 min	1300 g	Bakblik op grill
2e gerecht	ZONNEVIS	3	54 min	1100 g	Bakblik op grill
Dessert	CITROENCAKE	1	54 min	800 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede

Vismenu 7 - lage stand

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	PARELHOEN	6	32 min	400 g	Geëmailleerde bakplaat
2e gerecht	GEVULDE ZALM	3	35 min	800 g	Bakblik op grill
Dessert	CITRUSVRUCHTENTAART	1	53 min	700 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
1e gerecht	RIJST, AARDAPPELEN & MOSSELEN	4	58 min	1400 g	Bakblik op grill

Vismenu 8 - lage stand

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
Voorgerecht	SINT-JAKOBSSCHELPEN MET PREI	6	45 min	550 g	Geëmailleerde bakplaat
1e gerecht	TAGLIATELLE MET ZEEVRUCHTEN	4	50 min	750 g	Bakblik op grill
Dessert	CITROENTAART	1	50 min	600 g	Bakblik op geëmailleerde braadslede
2e gerecht	SCHORPIOENVIS IN SAUS	2	59 min	700 g per 2 st.	Bakblik op grill

Compleet menu 4 pizza's en brood

Menu 4 pizza's

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
1	PIZZA MARGHERITA	6	21 min	600 g	Geëmailleerde bakplaat
2	PIZZA MET SPEK EN OLIJVEN	4	25 min	600 g	op grill
3	PIZZA MET TONIJN EN UIEN	3	25 min	600 g	op grill
4	PIZZA MET GROENTEN	1	25 min	600 g	Geëmailleerde braadslede

Menu Brood

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
1	BROOD/PIZZA	6	25 min	500 g	Geëmailleerde bakplaat
2	BROOD/PIZZA	4	27 min	500 g	op grill
3	BROOD/PIZZA	2	27 min	500 g	op grill
4	BROOD/PIZZA	1	27 min	500 g	Geëmailleerde braadslede

Compleet menu 4 pizza's en brood - lage stand

Menu 4 pizza's

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
1	PIZZA MET ZWARTE OLIJVEN	6	33 min	600 g	Geëmailleerde bakplaat
2	PIZZA MET HAM EN CHAMPIGNONS	1	33 min	600 g	Geëmailleerde braadslede
3	PIZZA MET GROENTEN	3	42 min	600 g	op grill
4	PIZZA MET TONIJN EN UIEN	4	42 min	600 g	op grill

Menu Brood

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
1	BROOD/PIZZA	1	49 min	500 g	Geëmailleerde braadslede
2	BROOD/PIZZA	2	49 min	500 g	op grill
3	BROOD/PIZZA	4	53 min	500 g	op grill
4	BROOD/PIZZA	6	55 min	500 g	Geëmailleerde bakplaat

Menu Wellness

Gerecht	Recepten	Positie	Totale kooktijd	Gewicht (recept)	Te gebruiken Franke-accessoire
1	LAM/VARKEN/SCHAAP	3	194 min	1550 g	Geëmailleerde bakplaat
3	VIS	3	92 min	1100 g	Geëmailleerde bakplaat
2	GEVOGELTE	3	138 min	600 g	Geëmailleerde bakplaat
4	KALFSVLEES	3	-	-	Geëmailleerde bakplaat
5	GROENTEN	3	75 min	900 g	Geëmailleerde bakplaat

REINIGING EN ONDERHOUD

Voordat u begint met reinigen en onderhoud:

- ▷ Lees de algemene veiligheidsgegevens over reinigen in de sectie "Veiligheidsgegevens".
- ▷ Schakel de oven uit.
 - Afhankelijk van hoe de oven is geïnstalleerd: trek de stekker van de oven los of schakel de stroomtoevoer uit via de elektrische hoofdschakelaar, door bijvoorbeeld de zekering van de oven in de zekeringkast uit te schakelen.

Algemene aanbevelingen

Vlekken in de oven van diverse kookproducten (sauzen, suiker, proteïnen en vet) worden altijd veroorzaakt door morsen en spatten. Tijdens het koken wordt er gespat, met name bij te hoge temperaturen. Morsen gebeurt wanneer er schalen worden gebruikt die te klein zijn of doordat het volume aanzienlijk stijgt tijdens het koken. Deze problemen kunnen worden voorkomen door diepe schalen of geëmailleerde bakplaten te gebruiken die bij de oven zijn meegeleverd.

Het roestvrijstaal en de geëmailleerde delen van de oven blijven zo goed als nieuw als ze regelmatig met water of speciale reinigingsmiddelen worden gereinigd.

- ▷ De oven moet zijn afgekoeld voordat u deze schoonmaakt.
- ▷ Gebruik geen stoomreinigers of rechtstreekse waterstralen.
- ▷ Gebruik geen grove schurende materialen of scherpe metaalschrappers om de glazen onderdelen van de ovendeur te reinigen, aangezien ze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken en het glas kunnen breken.
- ▷ Gebruik geen schuursponsjes, staalwol, zoutzuur of andere producten die krassen of beschadigen op het oppervlak kunnen veroorzaken.
- ▷ Reinig de geëmailleerde oppervlakken en ovenruimte uitsluitend met heet water en niet-schurende reinigingsmiddelen.
- ▷ Gebruik een goede glasreiniger voor het glas.

Ovenruimte reinigen

Vlekken kunnen gemakkelijker worden verwijderd wanneer de oven nog warm is en de vlekken nog nieuw.

- ▷ Zorg ervoor dat de oven koel aanvoelt om brandwonden te voorkomen.
- ▶ Reinig de geëmailleerde oppervlakken en de oven met heet water en niet-schurende reinigingsmiddelen.
- ▶ Droog na het reinigen zorgvuldig alle delen van de oven.

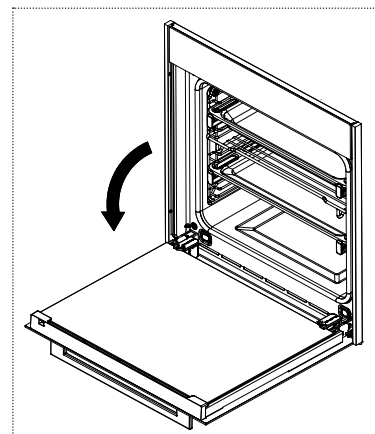
Ovendeur reinigen

- ▷ De oven moet zijn afgekoeld voordat u deze schoonmaakt.

Om het reinigen makkelijker te maken kan de deur worden verwijderd (bekijk hoofdstuk „Ovendeur verwijderen“).

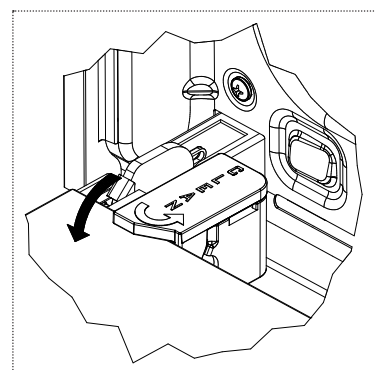
Ovendeur verwijderen

- ▶ Open de ovendeur volledig.

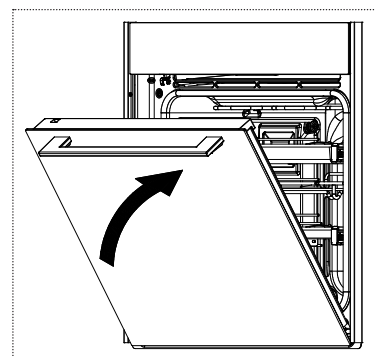


De scharnieren zijn met twee verwijderbare sloten uitgerust.

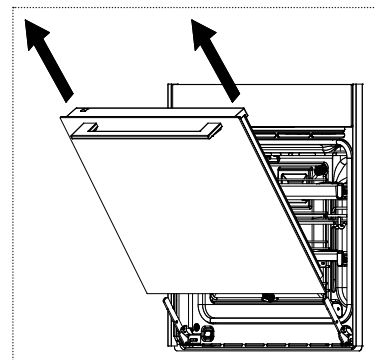
- ▶ Om het scharnier te ontkoppelen moet u het slot optillen en de deur aan de zijkanten bij de scharnieren vasthouden.
- ▶ Draai de twee sluiithaken omlaag.



- ▶ De sluiithaken moeten helemaal omlaag staan.
- ▶ Sluit de deur half.



- ▶ Trek de deur naar buiten.



Ovendeur bevestigen

Na het reinigen moet de ovendeur weer worden bevestigd.

- ▶ Schuif de scharnieren in hun groeven.
- ▶ Draai de twee sluishaken (gebruikt als scharnierbevestigingen) omhoog.

WAARSCHUWING! Schade aan oven door verkeerde behandeling!

- ▷ Probeer nooit de deur te sluiten als één of twee blokken gedeeltelijk of volledig open zijn.
- ▶ Sluit de ovendeur.

Glaspanelen van ovendeur reinigen

De ovendeur en glaspanelen kunnen worden verwijderd om het glaspaneel zorgvuldig te kunnen reinigen.

De ovendeur heeft 3 glaspanelen:

- glazen binnenpaneel (bij de ovenruimte)
- glazen tussenpaneel (in de ovendeur)
- glazen buitenpaneel

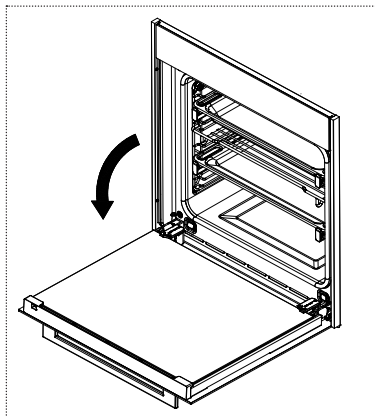
Het binnen- en tussenpaneel kunnen voor reiniging worden verwijderd.

De binnenkant van het buitenpaneel kan worden gereinigd als het binnen- en tussenpaneel worden verwijderd.

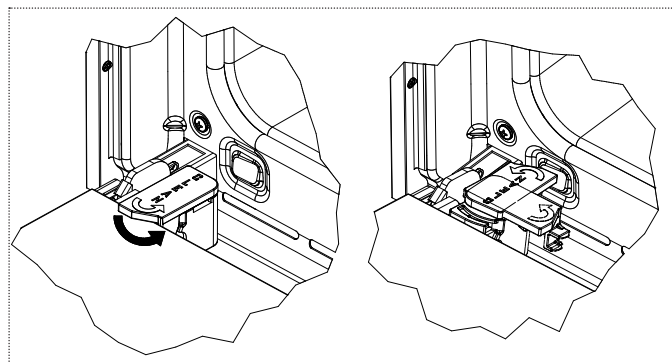
Verwijderen en reinigen van binnenpaneel

- ▷ De oven moet zijn afgekoeld voordat u deze schoonmaakt.

- ▶ Open de ovendeur volledig.



- ▶ Draai de twee zwarte blokken (met het woord **CLEAN**, aan de onderkant van de deur) 180°, zodat ze in de uitsparingen van de oven vallen.



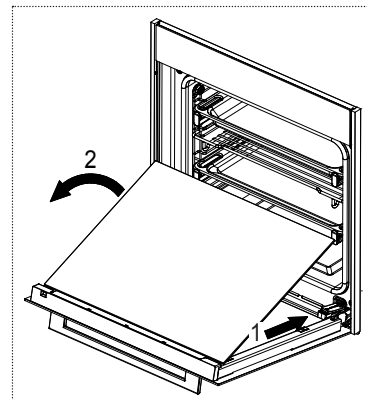
- Let erop dat de zwarte blokken volledig gedraaid worden.
- De blokken klikken op hun plek.

WAARSCHUWING! Schade aan oven door verkeerde behandeling!

Als de blokken niet volledig zijn gedraaid, zal het verwijderen van het glaspaneel ervoor zorgen dat de ovendeur onmiddellijk sluit.

- ▷ Probeer nooit de deur te sluiten als één of twee blokken het glaspaneel gedeeltelijk of volledig hebben los gezet.

- ▶ Druk het binnenpaneel (1) voorzichtig richting oven. Til daarna het binnenpaneel (2) op.
 - De twee zwarte blokken voorkomen dat de deur sluit.



- ▶ Reinig het binnenpaneel.

Glazen binnenpaneel van de ovendeur verwijderen en reinigen

Wanneer het binnenpaneel is verwijderd, kan het tussenpaneel worden verwijderd.

- ▶ Til het tussenpaneel aan beide kanten voorzichtig uit de rubbers.
- ▶ Reinig het binnenpaneel.

Verwijderen en reinigen bovenranden van glaspanelen

Om het reinigen makkelijker te maken kunnen de bovenranden van de ovendeur worden verwijderd. De bovenranden zijn bevestigd met twee schroeven, één rechtsboven en één linksboven aan de binnenkant van de ovendeur. De bovenranden kunnen alleen worden verwijderd wanneer het binnenpaneel is verwijderd.

- ▶ Draai de bevestigingsschroeven in de bovenste hoeken van de ovendeur los.
- ▶ Verwijder de bovenrand.
- ▶ Reinig de bovenrand.

Glaspanelen bevestigen

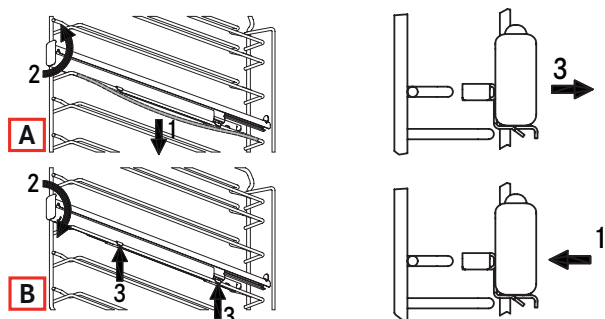
De juiste positie van de bevestigde glaspanelen wordt aangegeven door de woorden **GEHARD GLAS**, dat perfect leesbaar moet zijn.

- ▶ Plaats de bovenrand vóór bevestiging weer terug.
- ▶ Plaats het tussenpaneel vóór bevestiging terug op zijn plek in de rubbers.
- ▶ Plaats het binnenpaneel weer terug.
- ▶ Draai de twee bevestigingsblokken weer terug op hun oorspronkelijke plek.
- ▶ Sluit de ovendeur.

Zijframes en telescopische geleiders reinigen

De zijframes en telescopische geleiders kunnen uit de oven worden verwijderd zodat ze grondig kunnen worden gereinigd.

Telescopische geleiders verwijderen



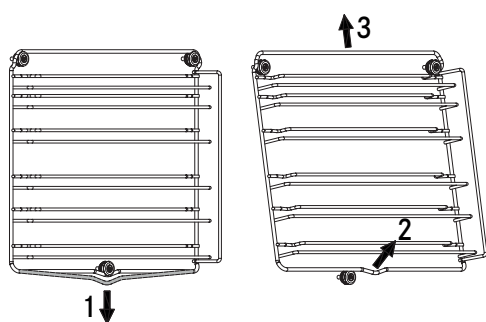
Afbeelding A

- ▶ Druk met de telescopische geleider in gesloten positie stevig (1) naar onderen naar het midden van het rooster waar de onderkant van de geleiderhaken.
- ▶ Draai de geleider linksom (2) en verwijder hem van de roosterbodem (3).

Afbeelding B

- ▶ Druk het rooster (1) met de telescopische geleider in geopende positie naar voren.
- ▶ Draai de geleider rechtsom (2) en hang hem aan het onderste niveau (3) en druk hem naar de twee haken, totdat u een klik hoort.
- ▶ Til de telescopische geleider (3) omhoog terwijl u (2) naar de andere kant van de oven eruit haalt.
- ▶ Verwijder de telescopische geleiders.

Zijframes verwijderen

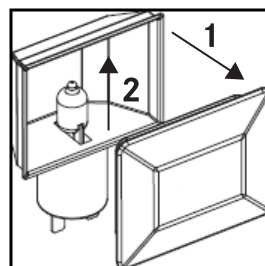


- ▶ Buig het dwarsstuk dat gekoppeld is aan de geleidingsbus naar beneden en verwijder het uit de sleuf.
- ▶ Druk het zijframe naar boven en verwijder het uit de twee bovenhaken.

Reinigen

- ▶ Reinig de zijframes en de telescopische geleiders.
- ▶ Houd na het reinigen het zijframe gekanteld en steek de zijframes in de twee bovenste geleiders.
- ▶ Buig het dwarsstuk dat gekoppeld is aan de geleidingsbus naar boven en schuif het in de sleuf.
- ▶ Plaats de telescopische geleiders terug.

Ovenlamp vervangen



Franke-ovens zijn met twee rechthoekige lampen uitgerust. Een vervangende lamp moet aan de volgende technische specificaties voldoen:

- Temperatuurbestendigheid: 300 °C
- Spanning: 220-240 V, 50/60 Hz
- Vermogen: 40 W
- Aansluiting: G9

WAARSCHUWING! Schade aan de lamp door verkeerde behandeling!

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



WAARSCHUWING! Risico op elektrische schok!

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



WAARSCHUWING! Elektrische schok door verkeerde behandeling!

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

- ▶ Verwijder de glazen kap door hem voorzichtig met een platte schroevendraaier los te maken.
- ▶ Verwijder de lamp uit zijn behuizing.
- ▶ Vervang de lamp.
- ▶ Zet de glazen kap weer terug.

ONDERHOUD EN REPARATIE

- ▷ Zorg ervoor dat het onderhoud van elektrische componenten uitsluitend wordt uitgevoerd door de fabrikant of klantenservice.
- ▷ Zorg ervoor dat beschadigde kabels uitsluitend door de fabrikant of klantenservice worden gerepareerd.
- ▶ Als u contact opneemt met de klantenservice, dient u de volgende gegevens bij de hand te hebben:
 - soort storing
 - modelnummer (Art.)
 - serienummer (S.N.)

Deze informatie staat op het typeplaatje.

Softwareversie

Deze optie bevat technische gegevens die nuttig zijn voor de klantenservice bij een elektrische storing.

- ▶ Druk op .
 - Het menu **INSTELLINGEN** met diverse opties verschijnt.
- ▶ Druk op **SOFTWAREVERSIE**.
 - De softwaregegevens worden getoond.

Demo

Deze optie kan uitsluitend door monteurs worden geactiveerd.

Hiermee kunnen de displayfuncties worden bekeken zonder de opwarmingselementen te activeren. Het is nuttig bij beurzen of productpresentaties.

MILIEU



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

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

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

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

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

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

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

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

KLANTENSERVICE

- ▶ Bekijk de contactgegevens van uw land op de achterpagina of op onze website: www.franke.com

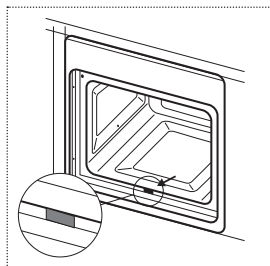
TECHNISCHE GEGEVENS

Productidentificatie

Type: OE-9D

Model: CR 913 M BK DCT TFT

- Raadpleeg het typeplaatje op het product.



Dit apparaat voldoet aan de volgende EG-richtlijnen:

- 2006/95/EG (lage spanning)
- 2004/108 EEG (elektromagnetische compatibiliteit)

De energie-efficiëntieklasse (volgens 2009/60350-50304/EN) wordt bepaald door de werkingsmodi: Energiebesparing en Statisch.

Voor het berekenen van het volume, moet de binnenkant van de geleidedraad, indien aanwezig, worden verwijderd (volgens richtlijn 2009/60350-50304/EN).

Parameter	Waarde
Werkafmetingen van de oven (mm)	480 x 370 x 405 (B x H x D)
Netspanning en frequentie	220-240 V, 50/60 Hz
Totale vermogen en zekeringgrootte	2900 W, 16 A
Vermogen en waarden verwarmingselement	
Radiaalmotor	27 ... 40 W
Lamp	40 W (2x)
Tangentiële ventilator	15 ... 35 W
Boven	520 W / 124 V
Onder	1250 W
Grill	2100 W
DCT-verwarmingselementen	2650 W

Parameter	Symbol	Waarde	Maateenheid
Modelnummer	FS-CR	913-982 DCT	
Type oven		ingebouwd	
Gewicht	M	41	kg
Aantal ovenruimten		1	
Warmtebron van elke ovenruimte		elektrisch	
Volume van elke ovenruimte	V	74	l
Het energieverbruik dat nodig is om een standaardhoeveelheid in de ruimte van een elektrische oven op te warmen tijdens een cyclus in convectiemodus voor elke ovenruimte.	Energieverbruik elektrische ovenruimte	1,12	kWh/cyclus
Het energieverbruik dat nodig is om een standaardhoeveelheid in de ruimte van een elektrische oven op te warmen tijdens een cyclus in convectiemodus voor elke ovenruimte.	Energieverbruik elektrische ovenruimte	0,53	kWh/cyclus
Energie-efficiëntieverhouding van elke ovenruimte	EEL ovenruimte	61	

De fabrikant voert continu productverbeteringen door. Daarom kunnen de tekst en afbeeldingen in deze handleiding zonder kennisgeving zijn gewijzigd.

Meer technische gegevens zijn beschikbaar op: www.franke.com

INDICE

Introduzione	131
Informazioni sul manuale	132
Utilizzo previsto	132
Informazioni per la sicurezza	132
Installazione e montaggio corretti	132
Uso corretto	133
Manutenzione e pulizia	133
Riparazione	134
Messa fuori servizio	134
Informazioni per il risparmio energetico	134
Vista d'insieme	134
Forno	134
Pannello di comando	135
Simboli dei menu sul display	136
Prima accensione	138
Configurazione del display	138
Funzionamento	138
Cottura in modalità manuale	138
Cottura in modalità automatica	139
Cottura in modalità Cottura Eco	140
Cottura in modalità wellness	141
Programmazione di un'ora di fine cottura	141
Impostazione del timer	141
Utilizzo della sonda per la carne	142
Collegamento	142
Programmi di cottura manuale	143
Tabella delle cotture	145
Cotture testate	147

Programmi Menu completo	148
Menu completo Carne	148
Menu Completo Carne - Consumo energetico ridotto	150
Menu completo Pesce	151
Menu completo Pesce - Consumo energetico ridotto	153
Menu completo 4 pizze e pane	155
Menu completo 4 pizze e pane - Consumo energetico ridotto	155
Menu Wellness	155
Pulizia e cura	156
Raccomandazioni generali	156
Pulizia della cavità del forno	156
Pulizia della porta del forno	156
Rimozione della porta del forno	156
Montaggio della porta del forno	157
Pulizia dei pannelli di vetro della porta del forno	157
Pulizia delle griglie laterali e delle guide telescopiche	158
Sostituzione della lampada del forno	158
Manutenzione e riparazione	159
Smaltimento	159
Servizio di assistenza	159
Dati tecnici	160

INTRODUZIONE

Gentile cliente,
grazie di aver scelto Crystal.

Prima di utilizzare questo forno, La preghiamo di leggere attentamente le istruzioni e le raccomandazioni contenute in queste istruzioni per l'uso. In tal modo potrà utilizzare il forno al meglio e garantire il perfetto funzionamento del forno per molti anni a venire.
Conservi queste istruzioni per l'uso per consultazioni future.

Crystal è un forno di nuova generazione, pensato per potenziare la cucina casalinga. La nostra Dynamic Cooking Technology (DCT), di efficacia comprovata, è stata migliorata con un display HD che consente di programmare, pianificare e controllare qualsiasi processo di cottura con un semplice tocco del display.

Con Crystal la scelta è a portata di dita. Potrà decidere di cucinare "in modo tradizionale" con l'aiuto delle più avanzate innovazioni tecnologiche offerte dal forno. Oppure potrà approfittare di una serie di ricette e menu completi preimpostati che renderanno la Sua vita di tutti i giorni più semplice, più rapida e più sana.

Queste sono le opzioni a Sua disposizione:

MANUALE – Cottura in modalità manuale con impostazione di sistema, temperatura e durata come meglio si desidera.

AUTO – Cottura in modalità automatica approfittando di una grande varietà di ricette e menu completi già pronti.

COTTURA ECO – Cottura in modalità automatica o in modalità di risparmio energetico approfittando di una grande varietà di ricette e menu completi già pronti.

WELLNESS – Cottura con un metodo completamente naturale e privo di grassi, perfetto per la Sua salute.

Avanzamento tecnologico e catalizzatore di sguardi in grado di combinare perfettamente design e prestazioni, Crystal è un oggetto elegante adatto a qualsiasi cucina e garantisce una straordinaria affidabilità grazie alla qualità dei materiali utilizzati e all'attenzione per i dettagli tipica di tutti i prodotti Franke.

INFORMAZIONI SUL MANUALE

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

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

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

Simbolo Significato



Simbolo di avvertenza. Avviso di pericolo di lesioni.



Azioni in sicurezza e avvertenze per evitare lesioni o danni.



Azione. Specifica un'azione che deve essere compiuta.



Risultato. Risultato di una o più azioni.



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

UTILIZZO PREVISTO

Il forno è stato progettato esclusivamente per l'utilizzo non professionale in ambito domestico.

Il forno è concepito per offrire prestazioni professionali nel contesto domestico. È un dispositivo altamente versatile che consente di scegliere con facilità e in sicurezza diversi metodi di cottura.

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

- ▷ Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le informazioni per la sicurezza prima di utilizzare il forno.
- ▷ Conservare le istruzioni per l'uso per consultazioni future.

Il produttore non risponde dei danni che possono verificarsi a causa di un'installazione non corretta e di un utilizzo del dispositivo non corretto, non adeguato o irragionevole.

La sicurezza elettrica del forno è garantita solo quando il dispositivo è collegato a un sistema di messa a terra in conformità alle disposizioni vigenti.

Per garantire il funzionamento sicuro ed efficiente di questo dispositivo elettrico:

- ▷ Contattare unicamente centri di assistenza autorizzati.
- ▷ Non modificare le funzioni del dispositivo.



I bambini dagli 8 anni di età e le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con esperienza o conoscenza limitate non possono utilizzare né pulire il dispositivo, tranne nel caso in cui siano sorvegliati e istruiti da una persona responsabile della loro sicurezza.

Bambini di età inferiore a 8 anni non possono utilizzare né pulire il dispositivo anche se sorvegliati. Questo dispositivo non è un giocattolo.

- ▷ Tenere il dispositivo e il materiale di imballaggio lontani dalla portata dei bambini.
- ▷ Non lasciare bambini incustoditi nelle vicinanze del dispositivo.
- ▷ Non consentire ai bambini di giocare con il dispositivo.
- ▷ Non consentire ai bambini di toccare il dispositivo o i suoi comandi durante o immediatamente dopo l'uso.

Installazione e montaggio corretti

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

- ▷ Accertarsi che il dispositivo sia installato unicamente dal servizio di assistenza, da un elettricista o da personale addestrato in possesso dell'adeguata conoscenza/formazione.
- ▷ Accertarsi che il dispositivo sia installato in modo tale da consentirne lo scollegamento dall'alimentazione elettrica con una distanza di apertura dei contatti in grado di assicurare lo scollegamento completo nelle condizioni di sovratensione di categoria III.

- ▷ Accertarsi che il dispositivo sia collegato direttamente alla presa di alimentazione principale.
 - Non utilizzare adattatori, prese multiple o cavi di prolunga per collegare il dispositivo.
- ▷ Accertarsi che il dispositivo non sia esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole).

Uso corretto

- ▷ Utilizzare il forno solo per preparare e cuocere alimenti.
- ▷ Quando si introducono contenitori all'interno del forno o li si estrae da esso, utilizzare guanti da forno.
- ▷ Rispettare solo le indicazioni contenute nelle istruzioni dei prodotti utilizzati con il forno, quando in funzione.
- ▷ Non posizionare cavi elettrici o altri elettrodomestici sulle parti calde del forno.
- ▷ Non utilizzare la cavità del forno per riporre oggetti.
- ▷ Non utilizzare liquidi infiammabili nelle vicinanze del forno.
- ▷ Utilizzare unicamente la sonda di temperatura consigliata per questo forno.

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

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

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

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



Pericolo di ustioni!

Il forno e le sue parti accessibili raggiungono temperature molto elevate durante l'uso.

- ▷ Non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.



Pericolo di ustioni!

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

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



Rischio di scossa elettrica a causa di danni al dispositivo!

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



Rischio di scossa elettrica!

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

Manutenzione e pulizia

Prima di effettuare operazioni di manutenzione o pulizia:

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

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

- ▷ Non utilizzare materiali abrasivi a grana grossa o raschietti affilati di metallo per pulire le parti in vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie e provocare la rottura del vetro.
- ▷ Non utilizzare pulitrici a vapore o getti diretti di acqua.



Rischio di scossa elettrica a causa della penetrazione di liquidi!

Il dispositivo contiene componenti elettrici.

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

Riparazione

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

- Dubbi in merito al corretto funzionamento del dispositivo
- Malfunzionamento o funzionamento non ottimale
- Sostituzione della presa di corrente se incompatibile con il connettore del dispositivo
- Danni al cavo di alimentazione o necessità di sostituire il cavo di alimentazione o il connettore

Messa fuori servizio

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

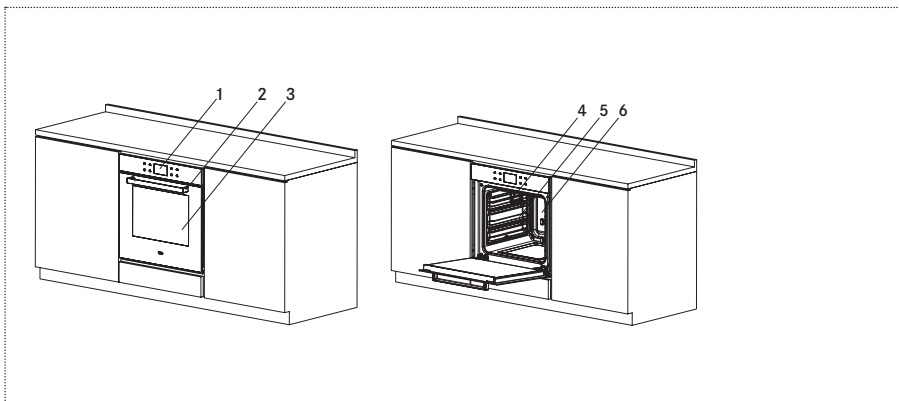
INFORMAZIONI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Le modalità operative **COTTURA DELICATA** e **COTTURA VENTILATA LENTA** consumano meno energia delle altre funzioni di cottura disponibili.

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

VISTA D'INSIEME

Forno



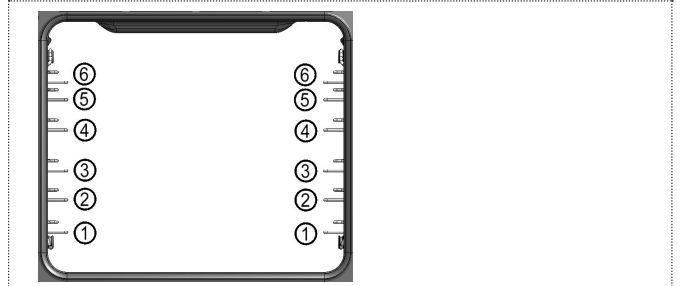
- 1 Pannello di comando
- 2 Maniglia porta frontale
- 3 Vetro porta frontale
- 4 Illuminazione
- 5 Guide per griglie e leccarde smaltate
- 6 Ventola di raffreddamento (lato posteriore)

Ventola di raffreddamento

Per ridurre la temperatura in corrispondenza della porta, del pannello di comando e dei lati, il forno Franke è munito di una ventola di raffreddamento che viene automaticamente attivata quando il forno si riscalda. Con la ventola di raffreddamento accesa, l'aria viene sfogata all'esterno del forno tra il pannello frontale e la porta del forno. La velocità dell'aria espulsa è stata ottimizzata in modo da non creare disturbi in cucina e mantenere la rumorosità a un livello minimo.

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

Guide per griglie e leccarde smaltate



Usate per posizionare correttamente le griglie e le leccarde smaltate in 6 posizioni predeterminate (a seconda del modello; numerazione da 1 a 6 partendo dal basso). La Tabella delle cotture (pagina 145) indica il posizionamento migliore per ciascun tipo di cottura.

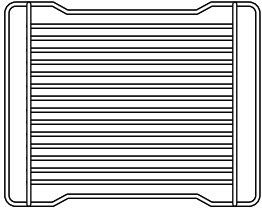
Accessori

Descrizione

**Leccarda smaltata/Leccarda smaltata per arrosti**

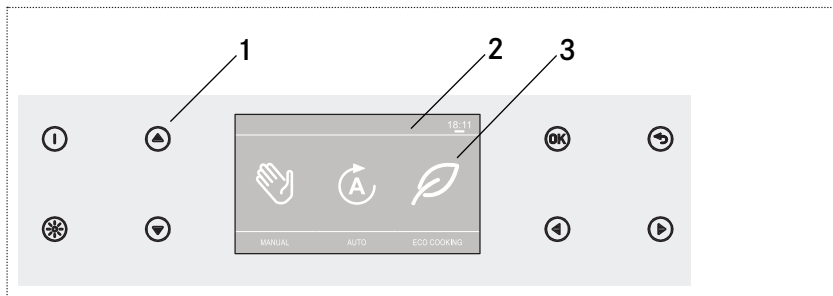
Di norma utilizzate per raccogliere i liquidi di cottura degli alimenti o per cucinare pietanze direttamente su di esse.

Se non utilizzate, le leccarde smaltate devono essere rimosse dal forno. Le leccarde smaltate sono realizzate in acciaio smaltato di grado alimentare "AA".

**Griglia**

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

Pannello di comando



- 1 Tasto
- 2 Display
- 3 Simboli dei menu

Tasto

Nome tasto

Funzione



Alimentazione on/off

Accensione del forno:
▶ Premere brevemente il tasto.

Spegnimento del forno:
▶ Premere il tasto più a lungo.





Indietro

Ritorna al menu precedente.
Esce dal sottomenu e torna al menu precedente



Conferma/
Esegui/Arresta

Convalida delle operazioni effettuate e conferma del programma:
▶ Premere brevemente il tasto.

Interruzione o continuazione del programma:
▶ Premere il tasto e scegliere tra  e .



Illuminazione

Accensione/Spegnimento dell'illuminazione interna:
▶ Premere una volta il tasto.



Su/Giù

Navigazione verso l'alto e verso il basso all'interno di un menu per la selezione di una funzione:

▶ Premere una volta il tasto.



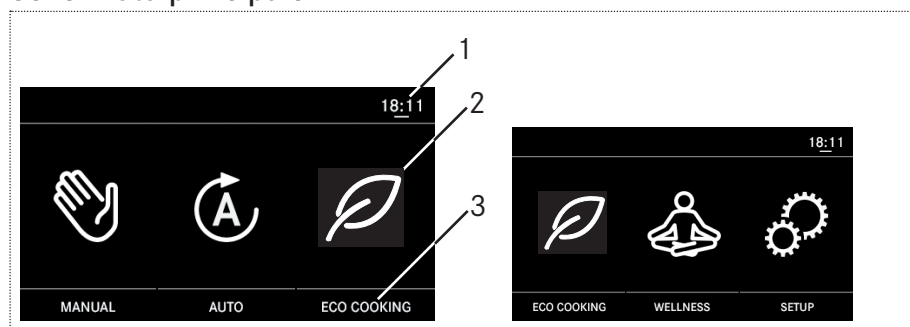
Sinistra/Destra

Navigazione verso sinistra e verso destra all'interno di un menu per la selezione di una funzione:








▶ Premere una volta il tasto.

Simboli dei menu sul display

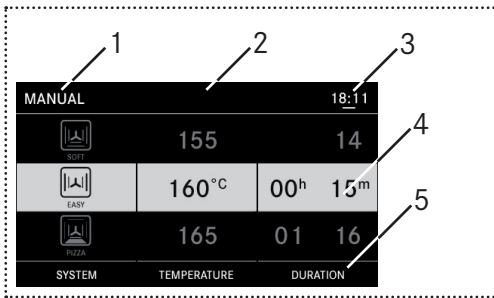
Schermata principale



- 1 Ora corrente
- 2 Simbolo del menu
- 3 Nome del menu

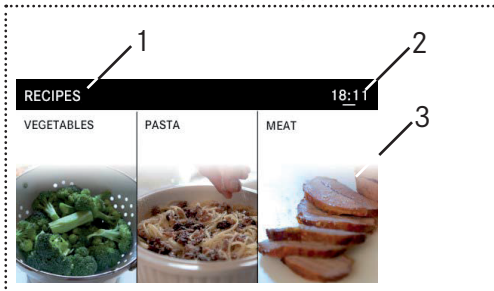
Simbolo del menu	Nome del menu	Funzione
	MANUALE	Cottura in modalità manuale
	AUTO	Cottura in modalità automatica
	COTTURA ECO	<p>Questo menu offre i seguenti programmi: Ricette Eco e Menu completi Eco</p> <p>Cottura a consumo energetico ridotto che utilizza l'alimentazione elettrica domestica disponibile nel modo più ecologico possibile. Le ricette di questo menu sono le medesime della modalità AUTO, ma con una cottura a minore consumo energetico.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nel programma RICETTE è possibile cuocere su un solo livello. - Nel programma MENU COMPLETO è possibile cuocere su quattro livelli.
	WELLNESS	<p>Questo menu offre il seguente programma: Wellness</p> <p>Cottura di piatti di carne, pesce e verdure in modo completamente naturale e con pochi grassi. Questo programma richiede una cottura prolungata a bassa temperatura all'interno dell'alimento (attorno ai 100 °C) senza aggiunta di olio o altri grassi. In tal modo è possibile conservare il valore nutrizionale originario dell'alimento (minerali, vitamine, ecc.) ed esaltarne i sapori naturali.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nel programma WELLNESS è possibile cuocere su un solo livello.
	IMPOSTAZIONE	In questo menu è possibile configurare il display, per es. ora, lingua, luminosità e suoni.
	RICETTE	<p>In questo menu è possibile scegliere tra diverse categorie di ricette, per es. pasta, verdura, carne, pesce, torte, pane o pizza.</p> <p>Il MENU RICETTE è un sottomenu dei menu COTTURA AUTO e COTTURA ECO.</p>
	MENU COMPLETO	<p>In questo menu è possibile scegliere tra diversi programmi per menu completi, per es. menu carne, menu pesce, 4 pizze, pane in 4 vassoi.</p> <p>Il MENU COMPLETO è un sottomenu dei menu COTTURA AUTO e COTTURA ECO.</p>

SCHERMATA modalità Manuale



- 1 Nome del menu principale
- 2 Barra informativa sul menu principale
- 3 Ora corrente
- 4 Area con le impostazioni del programma (grigio: impostazione attiva)
- 5 Nome sezione

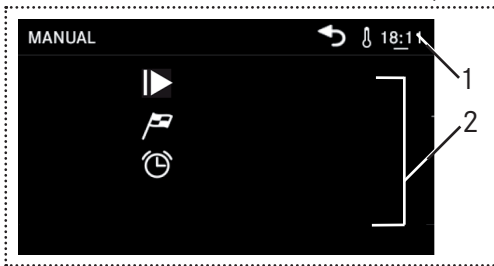
SCHERMATA RICETTE, MENU COMPLETO, WELLNESS






- 1 Nome del menu principale
 - 2 Ora corrente
 - 3 Menu ricetta o completo con immagine esemplificativa e nome
- Nella modalità **COTTURA ECO** la schermata è identica, ma al nome del menu è aggiunta in fondo la parola **ECO** (per es. **CANNELLONI ECO**, **LASAGNE ECO**).

Schermata sottomenu

Questo sottomenu viene visualizzato prima di confermare l'inizio della modalità di cottura premendo **OK**.



- 1 Ora corrente. Il simbolo della temperatura viene visualizzato quando il forno è in funzione, in fase di riscaldamento o è programmato.
- 2 Simboli delle funzioni (i nomi dei simboli non sono visualizzati qui; vedere la tabella sottostante)

Simbolo	Nome del simbolo	Funzione
	AVVIO COTTURA	Avvio cottura
	IMPOSTAZIONE ORA DI FINE COTTURA	Imposta un'ora di fine cottura
	TIMER	Imposta il timer

Se si è programmata la durata della cottura con un ritardo di accensione, il display visualizza il tempo di cottura totale e l'ora in cui la cottura sarà terminata.

PRIMA ACCENSIONE

Se si utilizza il forno per la prima volta:

- ▶ Aprire la porta e assicurarsi che la cavità del forno sia vuota. Rimuovere tutti gli accessori.
- ▶ Accertarsi che la stanza sia ben aerata, per es. aprire porte e finestre.
- ▶ Premere **I** per accendere il forno.

Dopo l'accensione, compare l'orologio.

- ▶ Premere **OK** per accedere al menu principale.
- ▶ Premere **OK**.
- ▶ Nella sezione **SISTEMA**, selezionare il programma Multicooking premendo **▼**.
- ▶ Nella sezione Temperatura, selezionare la temperatura massima (270°C) premendo **▶** e **▲** per scegliere la temperatura.


- ▶ Nella sezione **DURATA** selezionare 00^h 40m (spostarsi a destra premendo **▶**, per selezionare la durata premere **▲**).
- ▶ Premere **OK** per avviare la modalità di funzionamento manuale.
- ▶ Premere **OK** per confermare la funzione.
- ▶ Scegliere di non attivare il preriscaldamento **NO**.
- ▶ Far funzionare il forno vuoto alla massima temperatura con la porta completamente chiusa.

L'odore percepibile nel corso di questa operazione è dovuto all'evaporazione di sostanze utilizzate per proteggere il forno nel periodo di tempo che intercorre tra la produzione e l'effettiva installazione. Al termine dei 40 minuti, il forno si ferma automaticamente ed è pronto per essere utilizzato.

CONFIGURAZIONE DEL DISPLAY

Questo capitolo illustra come impostare le funzioni del display secondo le proprie esigenze.

Avvio della configurazione

- ▶ Premere **I** per accendere il forno.
- ▶ Premere **OK** per accedere al menu principale.
- ▶ Premere **▶** per selezionare .
- ▶ Premere **OK**.
 - Compare il menu **IMPOSTAZIONE** con diverse opzioni.

Configurazione dell'ora

- ▶ Selezionare **ORA**.
- ▶ Premere **OK**.
- ▶ Scegliere ore, minuti e secondi scorrendo l'elenco, quindi premere **OK**.
 - Dopo qualche ora, l'orologio si spegne automaticamente per motivi di sicurezza dei pixel del display.

Configurazione della lingua

- ▶ Selezionare **LINGUA**.
- ▶ Scegliere la lingua scorrendo l'elenco, quindi premere **OK**.

Configurazione della luminosità del display

- ▶ Selezionare **LUMINOSITÀ DISPLAY**.
- ▶ Impostare la luminosità del pannello di comando selezionando uno dei segmenti della barra, quindi premere **OK**.

Configurazione del volume del segnale acustico di allarme

- ▶ Selezionare **SUONO**.
- ▶ Impostare il volume selezionando uno dei segmenti della barra, quindi premere **OK**.

Configurazione del tipo di orologio del display

- ▶ Selezionare **TIPO OROLOGIO DISPLAY**.
- ▶ Selezionare la visualizzazione desiderata: orologio analogico o orologio digitale, quindi premere **OK**.

Termine della configurazione




- ▶ Per tornare al menu principale, premere **↶** due volte.

FUNZIONAMENTO













- ▶ Per utilizzare il forno Franke al meglio, consultare la Tabella delle cotture.

Cottura in modalità manuale




Nella modalità manuale si effettua la cottura impostando un programma, la temperatura e la durata secondo le proprie preferenze.

- ▶ Premere  per accedere al menu principale.
- ▶ Selezionare  e premere .
 - Comparare il menu **MANUALE** con diverse sezioni:

Sezione	Descrizione
SISTEMA	Selezione tra diversi programmi (vedere il capitolo Programmi di cottura manuale)
TEMPERATURA	Selezione della temperatura necessaria da min 50 °C a max 270 °C (nel programma COTTURA DELICATA : 230 °C)
DURATA	Selezione della durata di cottura in ore e minuti




- ▶ In ogni sezione: selezionare il programma, la temperatura e la durata.
- ▶ Collocare il cibo preparato nella cavità del forno e chiudere la porta del forno.
- ▶ Premere  per confermare.
- ▶ Selezionare  avvio cottura per confermare il programma o selezionare  ora di fine cottura per impostare il ritardo.
- ▶ Scegliere se attivare o meno il preriscaldamento.
 - Se si sceglie SÌ, il forno attiverà tutti gli elementi riscaldanti per raggiungere la temperatura richiesta nel minor tempo possibile.
 - Se si sceglie NO, il forno manterrà la modalità di cottura della funzione selezionata secondo l'impostazione del ciclo.
- ▶ Il preriscaldamento rapido può essere selezionato solo con le seguenti funzioni: , , , , , , , .
 - Premere  e si avvia il programma di cottura.

Per arrestare il programma:

- ▶ Tenere premuto  o premere brevemente  e selezionare .

Cottura in modalità automatica

Nella modalità automatica esistono numerose ricette e menu completi.

- ▶ Premere  per accedere al menu principale.
- ▶ Selezionare  e premere .

Comparare il menu **AUTO** con i rispettivi sottomenu:






– RICETTE

In questo menu è possibile scegliere tra diverse categorie di ricette, per es. pasta/verdura, carne, pesce, torte, pane/pizza.






– MENU COMPLETI

In questo menu è possibile scegliere tra diversi programmi per menu completi, per es. menu carne da 1 a 8, menu pesce da 1 a 8, 4 pizze, pane in 4 vassoi.




Esempio di programma di ricetta

- ▶ Premere  per accedere al menu principale.
- ▶ Selezionare  e premere .
- ▶ Selezionare  e premere .
- ▶ Premere **PASTA/VERDURE**, quindi selezionare **CANNELLONI**.
 - Comparare il sommario della ricetta:

Sezione	Descrizione
INFO	Impostazione automatica di temperatura, programma e visualizzazione della posizione ottimale per il vassoio.
TEMPO	Impostazione automatica della durata di cottura

- ▶ Premere  per confermare.
- ▶ Collocare il cibo preparato nella cavità del forno e chiudere la porta.
- ▶ Premere  per confermare.
- ▶ Selezionare  avvio cottura per confermare il programma o selezionare  ora di fine cottura per impostare il ritardo.
 - Premere  e si avvia il programma di cottura.







Per arrestare il programma:

- ▶ Tenere premuto  o premere brevemente  e selezionare .



I dettagli delle ricette (ingredienti e preparazione) sono disponibili sul nostro sito web:




– <http://recipes.franke.com>

Esempio di programma di menu completo




- ▶ Premere  per accedere al menu principale.
- ▶ Selezionare  e premere .
- ▶ Selezionare  e premere .
- ▶ Selezionare **MENU CARNE 1** e premere .
 - Comparare il sommario del menu completo:

Sezione	Descrizione
PROGRAMMA	Impostazione automatica del programma di cottura
TEMPERATURA	Impostazione automatica della temperatura
INFO VASSOIO	Visualizzazione automatica della posizione ottimale per il vassoio
DURATA	Impostazione automatica della durata di cottura

- ▶ Premere  per confermare.
- ▶ Collocare il cibo preparato nella cavità del forno e chiudere la porta del forno.
- ▶ Premere  per confermare.

- ▶ Selezionare  avvio cottura per confermare il programma o selezionare  ora di fine cottura per impostare il ritardo.
 - Premere  e si avvia il programma di cottura.

Per arrestare il programma:

- ▶ Tenere premuto  o premere brevemente  e selezionare .




I dettagli delle ricette (ingredienti e preparazione) sono disponibili sul nostro sito web:

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

Cottura in modalità Cottura Eco

Nella modalità Cottura Eco si può beneficiare di un modo di cucinare ecocompatibile, con numerose ricette e menu completi.

Le ricette di questo menu sono le medesime della modalità **AUTO**, ma con una cottura a minore consumo energetico.

- ▶ Premere  per accedere al menu principale.
- ▶ Selezionare  premere .

Compare il menu **COTTURA ECO** con i rispettivi sottomenu:






- RICETTE ECO

In questo menu è possibile scegliere tra diverse categorie di ricette, per es. pasta/verdura, carne, pesce, torte, pane/pizza.



- MENU ECO COMPLETI




In questo menu è possibile scegliere tra diversi programmi per menu completi, per es. menu carne da 1 a 8, menu pesce da 1 a 8, 4 pizze, pane in 4 vassoi.

Esempio di programma di ricetta eco




- ▶ Premere  per accedere al menu principale, selezionare  e premere .
- ▶ Selezionare  e premere .
- ▶ Premere **PASTA/VERDURA**, quindi selezionare **CANNELLONI**.
 - Compare il sommario della ricetta:

Sezione	Descrizione
INFO	Impostazione automatica di temperatura, programma e visualizzazione della posizione ottimale per il vassoio
TEMPO	Impostazione automatica della durata di cottura

- ▶ Premere  per confermare.
- ▶ Collocare il cibo preparato nella cavità del forno e chiudere la porta del forno.
- ▶ Premere  per confermare.

- ▶ Selezionare  avvio cottura per confermare il programma o selezionare  ora di fine cottura per impostare il ritardo.
 - Premere  e si avvia il programma di cottura.







Per arrestare il programma:

- ▶ Tenere premuto  o premere brevemente  e selezionare .






I dettagli delle ricette (ingredienti e preparazione) sono disponibili sul nostro sito web:

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




Esempio di programma di menu Eco completo

- ▶ Premere  per accedere al menu principale, selezionare  e premere .
- ▶ Selezionare  e premere .
- ▶ Selezionare **MENU CARNE 1** e premere .
 - Compare il sommario del menu completo:

Sezione	Descrizione
PROGRAMMA	Impostazione automatica del programma di cottura
TEMPERATURA	Impostazione automatica della temperatura
INFO VASSOIO	Visualizzazione automatica della posizione ottimale per il vassoio
DURATA	Impostazione automatica della durata di cottura

- ▶ Premere  per confermare.
- ▶ Collocare il cibo preparato nella cavità del forno e chiudere la porta del forno.
- ▶ Premere  per confermare.
- ▶ Selezionare  avvio cottura per confermare il programma o selezionare  ora di fine cottura per impostare il ritardo.
 - Premere  e si avvia il programma di cottura.

Per arrestare il programma,

- ▶ Tenere premuto  o premere brevemente  e selezionare .

I dettagli delle ricette (ingredienti e preparazione) sono disponibili sul nostro sito web:


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

Cottura in modalità wellness



In modalità wellness è possibile scegliere tra diverse opzioni di ricette, quali agnello/maiale/pecora, pollame, pesce, vitello e verdure.

Esempio di programma di menu Wellness


Questo programma consente di cuocere pietanze di carne, pesce e verdure in modo completamente naturale e con pochi grassi. Richiede una cottura prolungata a bassa temperatura all'interno dell'alimento (attorno ai 100 °C) senza aggiunta di olio o altri grassi. In tal modo è possibile conservare la bontà nutrizionale originaria dell'alimento (minerali, vitamine, ecc.) ed esaltarne i sapori naturali.

- ▶ Premere **OK** per accedere al menu principale.
- ▶ Selezionare  e premere **OK**.
- ▶ Selezionare **VERDURE** e premere **OK**.
 - Compare il sommario del menu completo:

Sezione	Descrizione
PROGRAMMA	Impostazione automatica del programma di cottura
TEMPERATURA	Impostazione automatica della temperatura
INFO VASSOIO	Visualizzazione automatica della posizione ottimale per il vassoio
DURATA	Impostazione automatica della durata di cottura

- ▶ Premere **OK** per confermare.
- ▶ Collocare il cibo preparato nella cavità del forno e chiudere la porta del forno.
- ▶ Premere **OK** per confermare.
- ▶ Selezionare  avvio cottura per confermare il programma o selezionare  ora di fine cottura per impostare il ritardo.
 - Premere **OK** e si avvia il programma di cottura.

Per arrestare il programma:


- ▶ tenere premuto **OK** o premere brevemente  e selezionare .

I dettagli delle ricette (ingredienti e preparazione) sono disponibili sul nostro sito web:

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

Programmazione di un'ora di fine cottura


Nella cottura in modalità manuale

- ▶ Premere **OK** per accedere al menu principale.
- ▶ Selezionare  e premere **OK**.
 - Compare il menu **MANUALE** con diverse sezioni, scegliere una funzione.
- ▶ Scegliere la durata della cottura.

- ▶ Premere **OK** per confermare.

- Compare la schermata del sottomenu.




- ▶ Selezionare  e premere **OK**.
- ▶ Scegliere ore e minuti facendo scorrere il menu verticale.
- ▶ Confermare con **OK**.
 - Il forno è ora in modalità standby.

Il forno calcola l'ora di accensione sulla base del tempo di cottura scelto o del programma di cottura e dell'ora di fine cottura preimpostata. La cottura avrà inizio all'ora di accensione calcolata.

È possibile impostare un tempo di fine cottura solo nella sezione **MANUALE** e nella sezione **RICETTE** di **AUTO**, **COTTURA ECO** e **WELLNESS**.



Impostazione del timer

Il timer può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura, è indipendente da qualsiasi funzione.

- ▶ Premere **OK** per accedere al menu principale.
- ▶ Selezionare  e premere **OK**.
- ▶ Compare il menu **MANUALE** con diverse sezioni.
- ▶ Scegliere una funzione.
- ▶ Premere **OK** per confermare.


- Compare la schermata del sottomenu.



- ▶ Selezionare  e premere **OK**.
 - ▶ Scegliere ore e minuti facendo scorrere il menu verticale.
 - ▶ Premere **OK** per confermare.
 - ▶ Selezionare  avvio cottura e premere **OK**.
 - Il timer funziona in background sulla barra del menu principale, vicino all'orologio.
- Al termine del tempo impostato, si sente un segnale acustico.
- ▶ Per arrestare il segnale acustico, premere **OK**.

UTILIZZO DELLA SONDA PER LA CARNE

La sonda per la carne fornita con il forno Franke consente di cuocere la carne con la certezza che il processo di cottura verrà interrotto nel momento giusto, ovvero quando la temperatura misurata nel "cuore" della carne corrisponderà alla temperatura della cottura ideale. In questo modo non è più necessario impostare i tempi di cottura e controllare ripetutamente la carne.

La sonda per la carne non può essere attivata nelle modalità di cottura   (GRILL, GRILL VENTILATO), né nelle ricette a cottura preimpostata.



Attenzione!

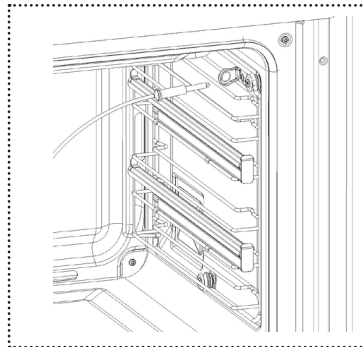
- ▷ Utilizzare unicamente la sonda di temperatura consigliata per questo forno.

Collegamento

Si consiglia di collegare il connettore della sonda prima dell'inizio della cottura e a forno freddo, al fine di evitare ustioni.



- ▶ Accertarsi che il connettore sia perfettamente inserito nell'attacco per garantire la stabilità e la corretta lettura della temperatura della carne.

Il punto di collegamento della sonda è indicato nella figura.











- ▶ Dopo avere collegato la sonda, inserire la punta nella carne e accendere il forno.












Per una corretta lettura della temperatura la sonda deve essere inserita in modo che la punta sia il più possibile vicina al centro della carne.

- ▶ Selezionare la modalità di cottura e la temperatura.
 - Si accenderà il simbolo  per indicare che la sonda è stata collegata correttamente.
 - Se il simbolo  scompare, vuol dire che il connettore non è stato inserito completamente. Inserirlo correttamente.

La temperatura del forno selezionata deve essere adatta alla cottura uniforme necessaria (una temperatura troppo elevata potrebbe bruciare la parte esterna della carne). La cottura viene comunque sempre interrotta quando la sonda rileva una temperatura di 65 °C all'interno della carne, indipendentemente dalla temperatura del forno selezionata. A questa temperatura preimpostata, infatti, la carne ha una cottura media. Se si desidera un altro tipo di cottura (al sangue o ben cotta), questo valore preimpostato può essere modificato nel modo seguente:

- ▶ Premere , selezionare , premere  per confermare il livello di cottura richiesto e premere .
- ▶ Selezionare  avvio cottura e premere .
 - Il programma di cottura si avvia.
- ▶ Entro 15 secondi utilizzare i pulsanti  e  per aumentare o ridurre la temperatura. È possibile selezionare una temperatura compresa tra 35 °C e 95 °C.

PROGRAMMI DI COTTURA MANUALE

Programma	Descrizione
	<p>COTTURA VENTILATA LENTA</p> <p>Questa funzione di cottura a risparmio energetico (1.500 Watt) è adatta in generale a una grande varietà di pietanze. I tempi di cottura sono più lunghi, ma la distribuzione del calore è ottimale e ciò garantisce risultati eccellenti con un basso consumo energetico.</p>
	<p>STATICO</p> <p>Questa funzione tradizionale è adatta a tutti i piatti, per cuocere pane e torte, ma anche arrostiti e agnello.</p>
	<p>STATICO VENTILATO</p> <p>Funzione tradizionale utilizzata per flan, torte salate, dessert e arrostiti o per cucinare su due ripiani.</p>
	<p>PIZZA</p> <p>Gli elementi riscaldanti vengono combinati per creare un'elevata concentrazione di calore nella parte bassa del forno. Questa funzione è ideale per cucinare la pizza, che richiede calore dal basso su un solo ripiano. La cottura è rapida e sono garantiti risultati perfetti (per il preriscaldamento utilizzare la modalità COTTURA VELOCE e per la cottura passare alla modalità Pizza).</p>
	<p>COTTURA VELOCE</p> <p>Questa funzione molto potente sfrutta l'effetto booster del DCT. Consente di raggiungere temperature elevate in breve tempo. Questa funzione è adatta per la cottura tradizionale di grandi tagli di carne (per es. cosciotto di agnello, maialino da latte arrostito, stinco di maiale/vitello, prosciutto al forno).</p>
	<p>MULTI COOKING</p> <p>Questa funzione utilizza tutti gli elementi riscaldanti del forno (DCT e tradizionali). Diversamente dalla funzione MENU COMPLETO, questa funzione crea calore prevalentemente nella parte bassa del forno ed è quindi ideale per cuocere su 4 ripiani (pane, 4 pizze, torte salate).</p>
	<p>MENU COMPLETO</p> <p>La combinazione della tecnologia DCT con i tradizionali elementi riscaldanti crea una distribuzione di calore graduale, prevalentemente verso il ripiano più in alto, ed è ideale per cuocere grandi quantità di alimenti su 2-3 ripiani.</p>
	<p>COTTURA FACILITATA</p> <p>Questa è la funzione ideale per i cuochi principianti. La combinazione della tecnologia DCT con i tradizionali elementi riscaldanti crea una distribuzione equilibrata del calore che consente di cucinare una grande varietà di cibi con consumo energetico istantaneo limitato.</p>
	<p>COTTURA DELICATA</p> <p>La temperatura è regolata a 120 °C con la ventola interna di raffreddamento accesa per cuocere a bassa potenza (1.000 Watt). I tempi di cottura sono più lunghi, il che consente una cottura molto delicata e uniforme (per es. cottura di tipo "wellness"). Questa funzione è adatta per il preriscaldamento del forno prima di introdurre il cibo preparato.</p>
	<p>BASSA TEMPERATURA</p> <p>La funzione Bassa temperatura è ideale per cucinare alimenti a bassa temperatura con tempi più lunghi per preservare la tenerezza dell'alimento e le sue proprietà organolettiche. È così possibile cucinare carne, pesce e verdure conservandone il sapore originale e i valori nutrizionali.</p>
	<p>RISPARMIO ENERGETICO</p> <p>Questa funzione riduce il consumo di energia da parte del forno durante la cottura, ma non è adatta a tutti i tipi di alimenti.</p>

Programma **Descrizione**

**BBQ**

Gli elementi riscaldanti tradizionali superiori e il grill sono assistiti dal DCT. Il calore è generato solo nella parte alta del forno ed è irradiato uniformemente sulla superficie dell'alimento. Questa funzione è adatta a tagli di carne piccoli o teneri e agli hamburger.

**GRILL**

Questa funzione utilizza il grill superiore ed è ideale per tostare il pane e per rosolare la carne o il pesce.

**GRILL VENTILATO**

Il calore è generato dal grill e distribuito dalla ventola posteriore. Ideale per cucinare grandi tagli di carne e pollame.

**SCONGELAMENTO**

La temperatura è regolata a 25 °C con la ventola interna di raffreddamento accesa. Questa funzione è adatta a scongelare gli alimenti lentamente o a raffreddare il forno dopo una cottura.

**LIEVITAZIONE**

La temperatura è regolata a 30 °C con la ventola interna di raffreddamento spenta. Ciò crea le condizioni ideali per la lievitazione dell'impasto.

**SCALDA VIVANDE**

La temperatura è regolata tra 55 °C e 85 °C. Questa funzione è adatta per riscaldare alimenti cotti e freddi o per tenere in caldo i piatti o le pietanze senza alterarne la cottura.

TABELLA DELLE COTTURE

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

Funzione selezionata	Tipo di alimento o ricetta	Peso (kg)	Posizione ripiano (livello)	Tempo di preriscaldamento (minuti)	Temperatura (°C)	Durata (minuti)
COTTURA DELICATA	Capesante	0,5	3 o 4	8	170	17-20
	Torte salate	1	3 o 4	8	175	17-20
	Pasta al forno	1,8	2 o 3	9,5	195	38-40
	Cannelloni	1,3	2 o 3	10	195	40-45
	Roast-beef	1,3	2 o 3	10	195	70-74
	Pesce al cartoccio	0,4	4 o 5	8	200	48-55
	Biscotti	0,8	2 o 3	8	165	40-45
	Torta di mele	1,6	2 o 3	10	180	65-70
VENTOLA	Pizza a fette	1,3	4 o 3	7	200	40-45
	Verdure al forno	1	2 o 3	8	190	20-25
	Crespelle ripiene	1,3	3 o 4	8	200	30-35
	Hamburger	180 g	3 o 4	8	180	10-12
	Arrosto di maiale	1,3	2 o 3	12	200	85-95
	Branzino	0,8	3 o 4	8	200	38-48
	Pesce in crosta di sale	0,8	2 o 3	6	190	40-43
	Crostate	1,3	3 o 4	8,5	180	60-65
PIZZA	Pane	1	2 o 3	8	180	25-30
	Pizza sottile	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
	Pane tostato all'aglio	0,4	4 o 5	10	190	9-13
COTTURA FACILITATA	Cannelloni	1,3	2 o 3	10	195	35-45
	Parmigiana al forno	1,3	3 o 4	8,5	190	30-37
	Pasticcio di carne o di verdure	1,8	2 o 3	10	180	50-65
	Verdure al gratin	1,2	2 o 3 o 4	7,5	195	20-23
	Patate al forno	1,5	2 o 3	8	190	40-46
	Orata	0,8	2 o 3	10	180	30-37
	Coniglio (a pezzi)	1,1	2 o 3	8	175	65-80
	Plum cake	0,9	2 o 3	10	175	50-65

Funzione selezionata	Tipo di alimento o ricetta	Peso (kg)	Posizione ripiano (livello)	Tempo di preriscaldamento (minuti)	Temperatura (°C)	Durata (minuti)
MENU COMPLETO	Tortini al formaggio	0,8	2 o 3	6,5	180	23-28
	Torte salate	1,5	2 o 3	8	190	35-40
	Pomodori gratinati	9 pz.	2 o 3	7,5	200	20-22
	Arrosto di vitello	1,3	1 o 2 o 3	8,5	190	105-115
	Pollo	0,4	2 o 3	7,5	200	28-35
	Merluzzo	1,5	2 o 3	7,5	190	28-38
	Coda di rospo	0,7	2 o 3	8	190	23-28
	Bignè alla panna	0,9	2 o 3	6	200	13-18
MULTI COOKING	Grande pagnotta di pane casereccio	1,5	3 o 4	8	210	38-48
	Tortini di verdure	0,8	2 o 3 o 4	7,5	180	15-22
	Pasta al forno	1,3	2 o 3	9,5	190	32-40
	Riso pilaf	1	2 o 3	10	190	15-22
	Pesce spada	0,8	2 o 3	8	200	30-35
	Pollo a pezzi	1	2 o 3	7,5	175	40-45
	Croissant	12 pz.	3 o 4	6	180	15-20
	Pasta sfoglia	0,8	2 o 3 o 4	6,5	165	18-22
COTTURA VELOCE	Zucchine al gratin	1,4	1 o 2 o 3	6	190	15-19
	Tortellini al gratin	1	2 o 3	5,5	175	17-23
	Gnocchi di patate	1,5	1 o 2	5	180	15-25
	Spiedini di carne	1	1 o 2 o 3	8,5	190	22-28
	Alette di pollo	1	2 o 3	7,5	175	18-23
	Salsicce	15 pz.	2 o 3	5,5	180	13-15
	Bonnet al cioccolato	9 pz.	2 o 3	3	210	7-9
	Muffin	9 pz.	1 o 2	4,5	190	15-22
BBQ	Omelette	1,8	2 o 3	4	190	22-45
	Pasticcio di pesce	1,8	2 o 3 o 4	5,5	185	30-32
	Spiedini di carne di capra	1	2 o 3	6	200	8-15
	Costolette di maiale	1,8	1 o 2	8	195	32-42
	Hamburger	180 g	1 o 2 o 3	3	195	6-8
	Trota	0,8	1 o 2 o 3	6,5	200	37-42
	Crespelle dolci ripiene	12 pz.	1 o 2	5,5	190	7-15
	Mini croissant	12 pz.	1 o 2	4	185	15-17

COTTURE TESTATE

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

Come leggere la Tabella delle cotture

La tabella suggerisce la funzione ideale da utilizzare per un particolare alimento cotto su uno o più ripiani contemporaneamente.

I tempi di cottura si riferiscono al momento di introduzione dell'alimento nel forno, preriscaldamento (se necessario) escluso.

Le temperature e i tempi di cottura sono valori approssimativi e dipendono dalla qualità dell'alimento e dal tipo di accessori utilizzato.

Inizialmente utilizzare i valori consigliati e se il risultato di cottura non è come previsto, aumentare o ridurre il tempo di cottura. Si consiglia di utilizzare gli accessori forniti, leccarde smaltate e leccarde di metallo di colore scuro. Seguire la tabella di selezione che elenca gli articoli forniti e su quale ripiano devono essere posizionati.

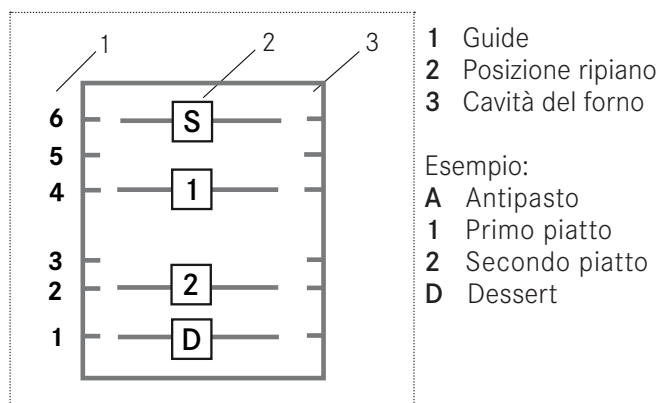
I livelli indicati si riferiscono ai ripiani senza guide di scorrimento (da rimuovere).

Cottura contemporanea di alimenti diversi

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

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso verso l'alto)	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)	Accessori/note
Pasta frolla	STATICO	✓	4	160	22-26	Livello 4: leccarda smaltata
	COTTURA FACILITATA	✓	3-5	150	35-40	Livello 5: leccarda smaltata Livello 3: leccarda smaltata per arrostiti
Piccole torte	STATICO	✓	3	170	33-38	Livello 3: leccarda smaltata per arrostiti
	COTTURA FACILITATA	✓	3	150	24-28	Livello 4: leccarda smaltata per arrostiti Livello 3: leccarda smaltata per arrostiti
	COTTURA FACILITATA	✓	3-4	150	24-28	Livello 4: leccarda smaltata Livello 3: leccarda smaltata per arrostiti
Pan di Spagna senza grassi	STATICO	✓	2	170	43-48	Livello 2: teglia da forno sulla griglia
	COTTURA FACILITATA	✓	2	170	28-32	Livello 2: teglia da forno sulla griglia
Torta di mele	STATICO	✓	1	190	60-70	Livello 1: teglia da forno sulla griglia
	MULTI COOKING	✓	1	180	50-55	Livello 1: teglia da forno sulla griglia
Due torte di mele	MULTI COOKING	✓	1	180	50-55	Livello 1: 2 teglie da forno sulla griglia
Torte lievitate	STATICO	✓	2	165	25-30	Livello 2: teglia da forno sulla griglia
	COTTURA FACILITATA	✓	2	165	28-35	Livello 2: teglia da forno sulla griglia
Cottura con grill	Se si cucinano gli alimenti direttamente sulla griglia, posizionare la leccarda smaltata sul ripiano sottostante per raccogliere i residui di cottura e mantenere pulito il forno.					
Toast	GRILL	✓ (5 min.)	5	80	2-3	Livello 5: griglia Tenere la porta del forno chiusa per tutto il tempo di cottura.
Hamburger	BBQ	no	4	200	20	Livello 4: griglia Livello 3: leccarda smaltata/leccarda smaltata per arrostiti Girare l'hamburger dopo 10 minuti

PROGRAMMI MENU COMPLETO



Per informazioni su pesi e posizioni, visitare il nostro sito: <http://recipes.franke.com>

Menu completo Carne

Menu Carne 1

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	BIGNÈ ALLA CREMA DI GRUVIERA	6	28 min	n. 20 300 g	Leccarda smaltata
Primo piatto	CANNELLONI AL RIPIENO DI CARNE	4	41 min	1.100 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	TORTA DI CIOCCOLATO E PEPERONCINO	1	51 min	800 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Secondo piatto	FARAONA RIPIENA	2	98 min	1.450 g	Teglia da forno sulla griglia

Menu Carne 2

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	ZUCCHINE RIPIENE	6	18 min	n. 16 700 g	Leccarda smaltata
Dessert	TORTA DI MELE	1	34 min	800 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Primo piatto	LASAGNE AL PESTO DI CARNE	4	44 min	1.600 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	POLPETTONE DI POLLO CON PISELLI E ASPARAGI	2	54 min	1.100 g	Teglia da forno sulla griglia

Menu Carne 3

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	FINOCCHI GRATINATI	6	22 min	800 g	Teglia da forno sulla griglia
Primo piatto	GNOCCHI	4	29 min	650 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	CROSTATA ALLE PRUGNE	1	51 min	580 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Secondo piatto	CINGHIALE IN SALSA	3	55 min	900 g	Leccarda smaltata

Menu Carne 4

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	TORTINO DI SPINACI	6	19 min	800 g	Teglia da forno sulla griglia
Primo piatto	PASTICCIO POLENTA E VERDURE	4	25 min	1.200 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	TACCHINO RIPIENO DI ASPARAGI	3	29 min	870 g	Leccarda smaltata
Dessert	FOCACCIA DOLCE	1	32 min	1.100 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti

Menu Carne 5

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	FIORI DI ZUCCA RIPIENI	6	17 min	600 g	Teglia da forno sulla griglia
Primo piatto	PAPPARDELLE E ZUCCHINE	4	23 min	1.100 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	ARROSTO DI VITELLO	3	28 min	900 g	Leccarda smaltata
Dessert	BUDINO RICOTTA E CANNELLA	1	41 min	850 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti

Menu Carne 6

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	CESTINI DI PATATE	6	23 min	800 g	Leccarda smaltata
Primo piatto	ZITE RIPIENE	4	38 min	1.100 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	CASTAGNACCIO	1	38 min	900 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	COSCIOTTO D'AGNELLO	3	78 min	800 g	Leccarda smaltata per arrosti

Menu Carne 7

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	PEPERONI IMBOTTITI	6	25 min	600 g	Teglia da forno sulla griglia
Primo piatto	TAGLIOLINI PROSCIUTTO E FONTINA	4	34 min	1.300 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	TORTA ALLA TEDESCA	1	54 min	850 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Secondo piatto	POLLO ALL'UVA REGINA	3	79 min	1.450 g	Leccarda smaltata

Menu Carne 8

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	PANZEROTTI TOFU E OLIVE	6	28 min	850 g	Leccarda smaltata
Primo piatto	SCHIAFFETTONI	4	35 min	1.100 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	ARROSTO DI VITELLO	2	38 min	900 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	TORTA MARMORIZZATA	1	65 min	1.326 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti

Menu Completo Carne - Consumo energetico ridotto

Menu Carne 1 - Consumo energetico ridotto

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	BIGNÈ ALLA CREMA DI GRUVIERA	6	45 min	n. 20 300 g	Leccarda smaltata
Primo piatto	CANNELLONI AL RIPIENO DI CARNE	4	58 min	1.100 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	TORTA DI CIOCCOLATO E PEPERONCINO	1	65 min	800 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Secondo piatto	FARAONA RIPIENA	2	98 min	1.450 g	Teglia da forno sulla griglia

Menu Carne 2 - Consumo energetico ridotto

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	ZUCCHINE RIPIENE	6	45 min	n. 16 700 g	Leccarda smaltata
Dessert	TORTA DI MELE	1	56 min	800 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Primo piatto	LASAGNE AL PESTO DI CARNE	4	70 min	1.600 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	POLPETTONE DI POLLO CON PISELLI E ASPARAGI	2	82 min	1.100 g	Teglia da forno sulla griglia

Menu Carne 3 - Consumo energetico ridotto

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	FINOCCHI GRATINATI	6	45 min	800 g	Teglia da forno sulla griglia
Primo piatto	GNOCCHI	4	45 min	650 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	CROSTATA ALLE PRUGNE	1	60 min	580 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Secondo piatto	CINGHIALE IN SALSA	3	74 min	900 g	Leccarda smaltata

Menu Carne 4 - Consumo energetico ridotto

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	TORTINO DI SPINACI	6	38 min	800 g	Teglia da forno sulla griglia
Primo piatto	PASTICCIO POLENTA E VERDURE	4	52 min	1.200 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	TACCHINO RIPIENO DI ASPARAGI	3	56 min	870 g	Leccarda smaltata
Dessert	FOCACCIA DOLCE	1	56 min	1.100 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti

Menu Carne 5 - Consumo energetico ridotto

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	FIORI DI ZUCCA RIPIENI	6	43 min	600 g	Leccarda smaltata
Primo piatto	PAPPARDELLE E ZUCCHINE	4	48 min	1.100 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	ARROSTO DI VITELLO	3	56 min	900 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	BUDINO RICOTTA E CANNELLA	1	58 min	850 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti

Menu Carne 6 - Consumo energetico ridotto

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Dessert	CASTAGNACCIO	1	42 min	900 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Antipasto	CESTINI DI PATATE	6	49 min	800 g	Leccarda smaltata
Primo piatto	ZITE RIPIENE	4	60 min	1.100 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	COSCIOTTO D'AGNELLO	3	96 min	800 g	Teglia da forno sulla griglia

Menu Carne 7 - Consumo energetico ridotto

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	PEPERONI IMBOTTITI	6	52 min	600 g	Leccarda smaltata
Primo piatto	TAGLIOLINI PROSCIUTTO E FONTINA	4	65 min	1.300 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	TORTA ALLA TEDESCA	1	65 min	850 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Secondo piatto	POLLO ALL'UVA REGINA	3	86 min	1.450 g	Teglia da forno sulla griglia

Menu Carne 8 - Consumo energetico ridotto

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	PANZEROTTI TOFU E OLIVE	6	56 min	850 g	Leccarda smaltata
Primo piatto	SCHIAFFETTONI	4	58 min	1.100 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	ARROSTO DI VITELLO	2	58 min	900 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Dessert	TORTA MARMORIZZATA	1	65 min	1.326 g	Teglia da forno sulla griglia

Menu completo Pesce**Menu Pesce 1**

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	SPIEDINI DI PESCE SPADA ALL'ANETO	6	22 min	600 g	Leccarda smaltata
Primo piatto	RIGATONI RADICCHIO E GAMBERI	4	27 min	1.200 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	CROSTATA DI PERE	1	44 min	950 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	BRANZINO AL CARTOCCIO	2	50 min	800 g	Teglia da forno sulla griglia

Menu Pesce 2

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	SFOGLIA DI SALMONE	6	35 min	1.200 g	Leccarda smaltata
Primo piatto	PASTICCIO DI PESCE	4	41 min	1.200 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	TORTA MARGHERITA	1	45 min	890 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Secondo piatto	ORATA AL CARTOCCIO	2	45 min	800 g	Teglia da forno sulla griglia

Menu Pesce 3

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	ALICI RIPIENE	6	25 min	400 g	Leccarda smaltata
Secondo piatto	INVOLTINI DI SOGLIOLA	2	32 min	600 g	Teglia da forno sulla griglia
Primo piatto	TIMBALLO DI VERMICELLI	4	46 min	1.300 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	TORTA ALLO YOGURT	1	46 min	680 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti

Menu Pesce 4

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	CARCIOFI AL BACCALA'	6	24 min	900 g	Leccarda smaltata
Dessert	PANDOLCE AL MIELE	1	30 min	800 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Primo piatto	LINGUINE AL CARTOCCIO	4	34 min	1.200 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	SARAGO AI CAPPERI	3	45 min	800 g	Teglia da forno sulla griglia

Menu Pesce 5

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Dessert	CROSTATA ALL'ANANAS	1	22 min	300 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Antipasto	CARCIOFI FRITTI	6	29 min	500 g	Teglia da forno sulla griglia
Primo piatto	RISOTTO SCAMPI E FUNGHI	4	32 min	1.100 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondi piatti	CALAMARI E PISELLI	3	40 min	900 g	Leccarda smaltata

Menu Pesce 6

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	POLPETTE DI BACCALA'	6	21 min	600 g	Leccarda smaltata
Primo piatto	LASAGNE ALLO SCOGLIO E PISELLI	4	38 min	1.300 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	SAN PIETRO ALL'ISOLANA	3	42 min	1.100 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	TORTA AL LIMONE	1	48 min	800 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti

Menu Pesce 7

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	WOODCOCK	6	14 min	400 g	Leccarda smaltata
Secondo piatto	SALMONE RIPIENO	3	22 min	800 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	CROSTATA DI AGRUMI	1	36 min	700 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Primo piatto	RISO PATATE E COZZE	4	42 min	1.400 g	Teglia da forno sulla griglia

Menu Pesce 8

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	CAPELANTE AI PORRI	6	24 min	550 g	Teglia da forno sulla griglia
Primo piatto	TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE	4	28 min	750 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	SCORFANO IN SALSA	2	34 min	700 g in 2 pz.	Leccarda smaltata
Dessert	CROSTATA AL LIMONE	1	34 min	600 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti

Menu completo Pesce - Consumo energetico ridotto**Menu Pesce 1 - Consumo energetico ridotto**

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	SPIEDINI DI PESCE SPADA ALL'ANETO	6	42 min	600 g	Leccarda smaltata
Primo piatto	RIGATONI RADICCHIO E GAMBERI	4	50 min	1.200 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	CROSTATA DI PERE	1	52 min	950 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Secondo piatto	BRANZINO AL CARTOCCIO	2	65 min	800 g	Teglia da forno sulla griglia

Menu Pesce 2 - Consumo energetico ridotto

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Dessert	TORTA MARGHERITA	1	50 min	890 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Antipasto	SFOGLIA DI SALMONE	6	53 min	1.200 g	Leccarda smaltata
Primo piatto	PASTICCIO DI PESCE	4	57 min	1.200 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	ORATA AL CARTOCCIO	2	59 min	800 g	Teglia da forno sulla griglia

Menu Pesce 3 - Consumo energetico ridotto

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	ALICI RIPIENE	6	48 min	400 g	Leccarda smaltata
Secondo piatto	INVOLTINI DI SOGLIOLA	2	48 min	600 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	TORTA ALLO YOGURT	1	54 min	680 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Primo piatto	TIMBALLO DI VERMICELLI	4	57 min	1.300 g	Teglia da forno sulla griglia

Menu Pesce 4 - Consumo energetico ridotto

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	CARCIOFI AL BACCALA'	6	45 min	900 g	Leccarda smaltata
Dessert	PANDOLCE AL MIELE	1	48 min	800 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Primo piatto	LINGUINE AL CARTOCCIO	4	59 min	1.200 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	SARAGO AI CAPPERI	3	62 min	800 g	Teglia da forno sulla griglia

Menu Pesce 5 - Consumo energetico ridotto

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Dessert Antipasto	CROSTATA ALL'ANANAS	1	32 min	300 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Antipasto	CARCIOFI FRITTI	6	48 min	500 g	Teglia da forno sulla griglia
Primo piatto	RISOTTO SCAMPI E FUNGHI	4	54 min	1.100 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	CALAMARI E PISELLI	3	62 min	900 g	Leccarda smaltata

Menu Pesce 6 - Consumo energetico ridotto

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	POLPETTE DI BACCALA'	6	39 min	600 g	Leccarda smaltata
Primo piatto	LASAGNE ALLO SCOGLIO E PISELLI	4	54 min	1.300 g	Teglia da forno sulla griglia
Secondo piatto	SAN PIETRO ALL'ISOLANA	3	54 min	1.100 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	TORTA AL LIMONE	1	54 min	800 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti

Menu Pesce 7 - Consumo energetico ridotto

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	WOODCOCK	6	32 min	400 g	Leccarda smaltata
Secondo piatto	SALMONE RIPIENO	3	35 min	800 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	CROSTATA DI AGRUMI	1	53 min	700 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Primo piatto	RISO PATATE E COZZE	4	58 min	1.400 g	Teglia da forno sulla griglia

Menu Pesce 8 - Consumo energetico ridotto

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
Antipasto	CAPELANTE AI PORRI	6	45 min	550 g	Leccarda smaltata
Primo piatto	TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE	4	50 min	750 g	Teglia da forno sulla griglia
Dessert	CROSTATA AL LIMONE	1	50 min	600 g	Teglia da forno sulla leccarda smaltata per arrosti
Secondo piatto	SCORFANO IN SALSA	2	59 min	700 g in 2 pz.	Teglia da forno sulla griglia

Menu completo 4 pizze e pane

Menu 4 pizze

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
1	PIZZA MARGHERITA	6	21 min	600 g	Leccarda smaltata
2	PIZZA BACON E OLIVE	4	25 min	600 g	sulla griglia
3	PIZZA TONNO E CIPOLLE	3	25 min	600 g	sulla griglia
4	PIZZA ORTOLANA	1	25 min	600 g	Leccarda smaltata per arrosti

Menu Pane

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
1	PANE/PIZZA	6	25 min	500 g	Leccarda smaltata
2	PANE/PIZZA	4	27 min	500 g	sulla griglia
3	PANE/PIZZA	2	27 min	500 g	sulla griglia
4	PANE/PIZZA	1	27 min	500 g	Leccarda smaltata per arrosti

Menu completo 4 pizze e pane - Consumo energetico ridotto

Menu 4 pizze

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
1	PIZZA CON OLIVE NERE	6	33 min	600 g	Leccarda smaltata
2	PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI	1	33 min	600 g	Leccarda smaltata per arrosti
3	PIZZA ORTOLANA	3	42 min	600 g	sulla griglia
4	PIZZA TONNO E CIPOLLE	4	42 min	600 g	sulla griglia

Menu Pane

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
1	PANE/PIZZA	1	49 min	500 g	Leccarda smaltata per arrosti
2	PANE/PIZZA	2	49 min	500 g	sulla griglia
3	PANE/PIZZA	4	53 min	500 g	sulla griglia
4	PANE/PIZZA	6	55 min	500 g	Leccarda smaltata

Menu Wellness

Cibo	Ricette	Posizione ripiano	Tempo di cottura totale	Peso (ricetta)	Accessorio Franke da utilizzare
1	ARROSTI AGNELLO/MAIALE/PECORA	3	194 min	1.550 g	Leccarda smaltata
3	PESCE	3	92 min	1.100 g	Leccarda smaltata
2	POLLO	3	138 min	600 g	Leccarda smaltata
4	VITELLO	3	-	-	Leccarda smaltata
5	VERDURE	3	75 min	900 g	Leccarda smaltata

PULIZIA E CURA

Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia e cura:

- ▷ Leggere le informazioni generali per la sicurezza riguardanti la pulizia al capitolo "Informazioni per la sicurezza".
- ▷ Spegnerne il forno.
 - In base all'installazione del forno: scollegare la spina del forno o spegnere il dispositivo con l'interruttore principale dell'impianto elettrico, per es. disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

Raccomandazioni generali

Le macchie sulla base del forno dovute ai vari prodotti utilizzati nella cottura (salse, zucchero, proteine e grassi) sono sempre provocate da versamenti e schizzi. Gli schizzi che si verificano durante la cottura sono solitamente il risultato di una cottura a temperatura troppo elevata. I liquidi si versano invece quando i contenitori di cottura sono troppo piccoli o per via di una errata valutazione degli aumenti di volume durante la cottura. Questi problemi possono essere evitati utilizzando contenitori di cottura profondi o le leccarde smaltate in dotazione al forno.

Le parti del forno in acciaio inossidabile e smaltate rimarranno come nuove se pulite regolarmente con acqua o detersivi speciali.

- ▷ Prima di iniziare la pulizia, accertarsi che il forno sia freddo.
- ▷ Non utilizzare pulitrici a vapore o getti diretti di acqua.
- ▷ Non utilizzare materiali abrasivi a grana grossa o raschietti affilati di metallo per pulire le parti in vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie e provocare la rottura del vetro.
- ▷ Non usare mai spugnette abrasive, lana di acciaio, acido muriatico o altri prodotti che potrebbero graffiare o lasciare segni sulla superficie.
- ▷ Per la pulizia delle superfici smaltate e della cavità del forno utilizzare solo acqua calda e detersivi non abrasivi.
- ▷ Per il vetro, utilizzare un detersivo per vetri di marca.

Pulizia della cavità del forno

È più semplice eliminare le macchie quando il forno è ancora caldo e le macchie si sono appena formate.

- ▷ Assicurarsi che il forno sia in fase di raffreddamento per evitare ustioni.
- ▶ Pulire le superfici smaltate e la cavità del forno con acqua calda e detersivi non abrasivi.
- ▶ Dopo la pulizia, asciugare accuratamente tutte le parti del forno.

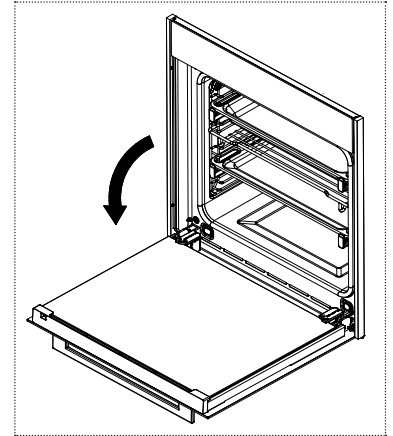
Pulizia della porta del forno

- ▷ Prima di iniziare la pulizia, accertarsi che il forno sia freddo.

La porta del forno può essere smontata per facilitare la pulizia del forno (vedere il capitolo "Rimozione della porta del forno").

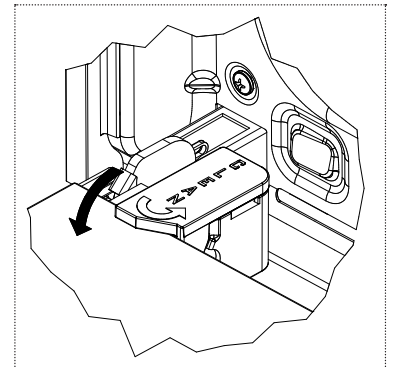
Rimozione della porta del forno

- ▶ Aprire completamente la porta del forno.



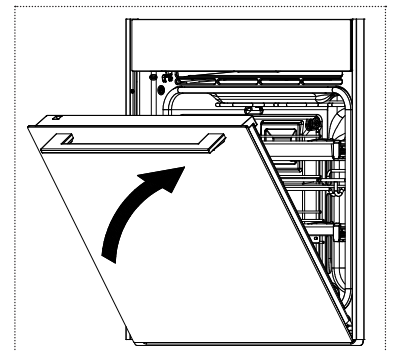
I cardini sono muniti di due fermi di blocco mobili.

- ▶ Per liberare il cardine, sollevare il fermo e afferrare la porta lateralmente vicino ai cardini.
- ▶ Ruotare i due ganci di blocco verso il basso.

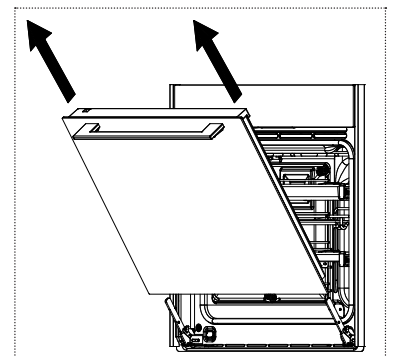


- ▶ Accertarsi che i ganci di blocco siano ruotati completamente verso il basso.

- ▶ Chiudere la porta per metà.



- ▶ Tirare la porta verso l'esterno.



Montaggio della porta del forno

La porta del forno deve essere rimontata dopo la pulizia.

- ▶ Infilare i cardini nei rispettivi alloggiamenti.
- ▶ Ruotare i due ganci di blocco (utilizzati come attacchi per i cardini) verso l'alto.

ATTENZIONE! Danni al forno a causa di manovre scorrette!

- ▷ Non cercare mai di chiudere la porta quando uno o entrambi i fermi di blocco sono parzialmente o completamente aperti.

- ▶ Chiudere la porta del forno.

Pulizia dei pannelli di vetro della porta del forno

Per consentire la pulizia completa dei pannelli di vetro è possibile smontare la porta del forno e i pannelli di vetro stessi.

La porta del forno presenta 3 pannelli di vetro:

- pannello di vetro interno (prossimo alla cavità)
- pannello di vetro intermedio (all'interno della porta del forno)
- pannello di vetro esterno

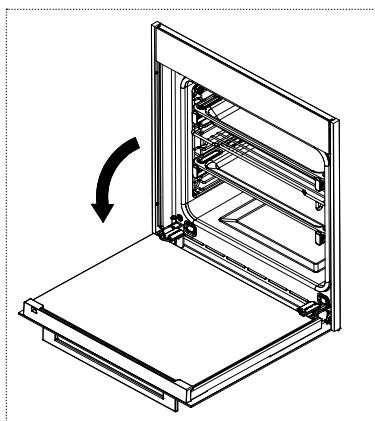
Per la pulizia è possibile smontare il pannello di vetro interno e il pannello di vetro intermedio.

L'interno del pannello di vetro esterno può essere pulito quando il pannello di vetro interno e quello intermedio sono stati rimossi.

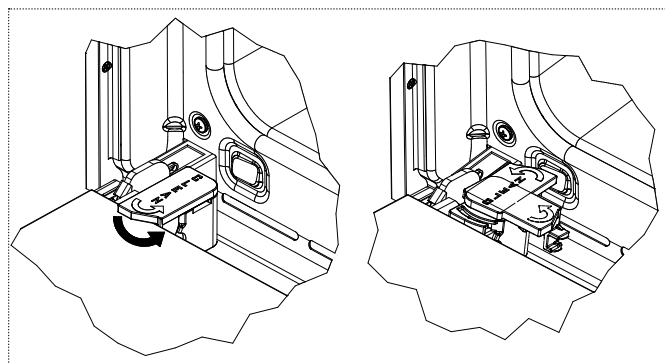
Rimozione e pulizia del pannello di vetro interno della porta del forno

- ▷ Prima di iniziare la pulizia, accertarsi che il forno sia freddo.

- ▶ Aprire completamente la porta del forno.



- ▶ Ruotare i due fermi di blocco neri (con la parola **CLEAN**, sul fondo della porta) di 180° in modo da inserirli nelle apposite sedi nella struttura del forno.



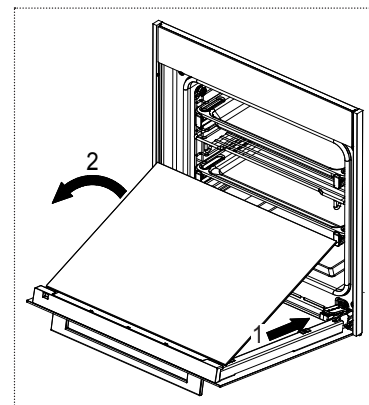
- Accertarsi di ruotare completamente i fermi neri.
 - I fermi di blocco si innestano nella posizione corretta con un clic.

ATTENZIONE! Danni al forno a causa di manovre scorrette!

Se i fermi non vengono ruotati completamente, la rimozione del pannello di vetro provocherà la chiusura immediata della porta del forno.

- ▷ Non cercare mai di chiudere la porta quando uno o entrambi i fermi di blocco hanno liberato parzialmente o completamente il pannello di vetro.

- ▶ Spingere con cautela il pannello di vetro interno (1) verso il forno. Quindi, sollevare il pannello di vetro interno (2).
 - I due fermi di blocco neri impediscono la chiusura della porta del forno.



- ▶ Pulire il pannello di vetro interno.

Rimozione e pulizia del pannello di vetro intermedio della porta del forno

Dopo aver smontato il pannello di vetro interno è possibile rimuovere il pannello di vetro intermedio.

- ▶ Estrarre con cautela il pannello di vetro intermedio dalle guarnizioni in gomma su entrambi i lati.
- ▶ Pulire il pannello di vetro intermedio.

Rimozione e pulizia dei listelli di finitura superiori dei pannelli di vetro

Per una pulizia più accurata, è possibile rimuovere i listelli di finitura superiori della porta del forno. I listelli di finitura superiori sono fissati con due viti, una nell'angolo superiore destro e una nell'angolo superiore sinistro all'interno della porta del forno. I listelli di finitura superiori possono essere smontati solo se il vetro interno è stato rimosso.

- ▶ Svitare le viti di fissaggio nell'angolo superiore destro e nell'angolo superiore sinistro della porta del forno.
- ▶ Rimuovere il listello di finitura superiore.
- ▶ Pulire il listello di finitura superiore.

Montaggio dei pannelli di vetro

La posizione corretta dei pannelli di vetro montati è indicata dalle parole **TEMPERED GLASS**, che devono essere perfettamente leggibili.

- ▶ Se smontato, rimontare in posizione il listello di finitura superiore:
- ▶ Se smontato, rimontare in posizione il pannello di vetro intermedio all'interno delle guarnizioni in gomma.
- ▶ Riposizionare il pannello di vetro interno.
- ▶ Ruotare i due fermi di blocco del vetro per riportarli nella posizione originale.
- ▶ Chiudere la porta del forno.

Pulizia delle griglie laterali e delle guide telescopiche

Le griglie laterali e le guide telescopiche possono essere rimosse dal forno per essere pulite accuratamente.

Smontaggio delle guide telescopiche

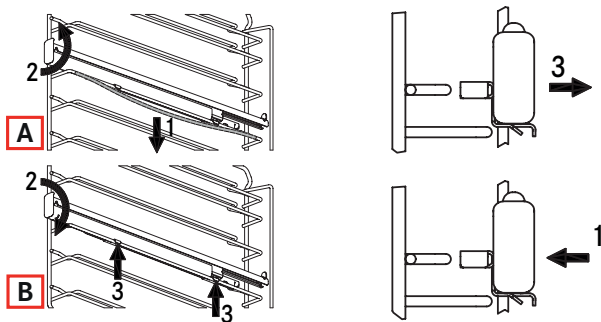


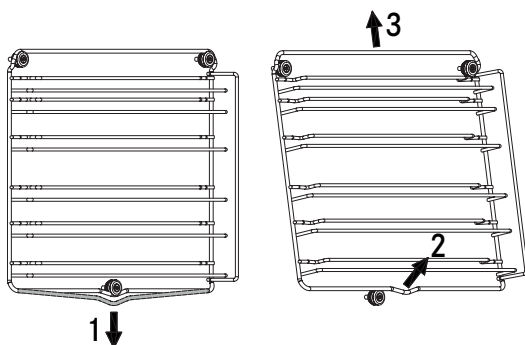
Figura A

- ▶ Con la guida telescopica in posizione chiusa, premere con forza (1) al centro del ripiano grigliato dove appoggia il fondo dei ganci della guida.
- ▶ Ruotare la guida in senso antiorario (2) e rimuoverla dal fondo grigliato (3).

Figura B

- ▶ Con la guida telescopica in posizione aperta, muovere in avanti il ripiano grigliato (1).
- ▶ Ruotare la guida in senso orario (2) e agganciarla sul ripiano inferiore (3), premendo verso uno dei due ganci fino a sentire un clic.
- ▶ Sollevare la guida telescopica (3) e tirarla contemporaneamente (2) verso l'altro lato del forno.
- ▶ Smontaggio delle guide telescopiche.

Smontaggio delle griglie laterali

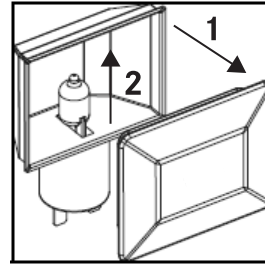


- ▶ Pieghere verso il basso la traversa innestata nella bussola di fissaggio e rimuoverla dalla scanalatura.
- ▶ Spingere la griglia laterale verso l'alto ed estrarla dai due ganci superiori.

Pulizia

- ▶ Pulire le griglie laterali e le guide telescopiche.
- ▶ Al termine della pulizia, tenere le griglie laterali inclinate e inserirle nelle due rispettive griglie sulla parte superiore.
- ▶ Pieghere verso l'alto la traversa innestata nella bussola di fissaggio e inserirla nella scanalatura.
- ▶ Inserire le guide telescopiche.

Sostituzione della lampada del forno



I forni Franke sono muniti di due lampade rettangolari. La lampada di ricambio deve soddisfare le seguenti specifiche tecniche:

- Resistenza alle temperature: 300°C
- Tensione: 220-240 V, 50/60 Hz
- Potenza: 40 W
- Attacco: G9

ATTENZIONE! Danni alla lampada a causa di manovre non corrette!

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



AVVERTENZA! Possibilità di scossa elettrica!

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



AVVERTENZA! Scossa elettrica a causa di manovre scorrette!

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

- ▶ Rimuovere la copertura in vetro facendo leva con un cacciavite a lama piatta.
- ▶ Rimuovere la lampada dal supporto.
- ▶ Sostituire la lampada.
- ▶ Rimontare la copertura in vetro.


MANUTENZIONE E RIPARAZIONE

- ▷ Accertarsi che la manutenzione dei componenti elettrici sia effettuata unicamente dal costruttore o dal servizio di assistenza.
- ▷ Assicurarsi che i cavi danneggiati siano sostituiti unicamente dal costruttore o dal servizio di assistenza.
- ▶ Quando si contatta il servizio di assistenza si prega di fornire le seguenti informazioni:
 - Tipo di guasto
 - Modello del dispositivo (Art.)
 - Numero di serie (S.N.)

Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di identificazione.

Versione del software

Questa opzione contiene le informazioni tecniche utili per il servizio di assistenza in caso di intervento sul comando elettronico.

- ▶ Premere 
 - Compare il menu **IMPOSTAZIONE** con diverse opzioni.
- ▶ **PREMERE VERSIONE SOFTWARE.**
 - Compaiono le informazioni sul software.

Demo

Questa opzione può essere attivata unicamente dai tecnici del servizio di assistenza.

Essa consente di navigare tra le funzioni disponibili sul display senza attivare gli elementi riscaldanti. È utile in situazioni quali manifestazioni fieristiche o presentazioni del prodotto.

SMALTIMENTO



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

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

Maggiori informazioni sul riciclaggio del dispositivo possono essere ottenute dall'autorità competente, dal servizio di smaltimento rifiuti locale o dal fornitore del dispositivo.

- ▷ Smaltire il dispositivo presso un punto di raccolta rifiuti specializzato per dispositivi elettrici ed elettronici.

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

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

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

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

SERVIZIO DI ASSISTENZA

- ▶ Contattare l'indirizzo per il proprio Paese riportato sul retro o sul nostro sito: www.franke.com

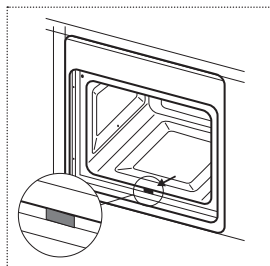
DATI TECNICI

Identificazione del prodotto

Tipo: OE-9D

Modello: CR 913 M BK DCT TFT

- Consultare la targhetta di identificazione applicata sul prodotto.



Questo dispositivo è conforme alle seguenti direttive CE:

- 2006/95/CE (Bassa tensione)
- 2004/108 CEE (Compatibilità elettromagnetica)

La classe di efficienza energetica (ai sensi della norma 2009/60350-50304/EN) è determinata con il dispositivo nelle modalità operative: risparmio energetico e statico.

Per calcolare il volume, rimuovere, se presente, il lato interno delle griglie laterali (ai sensi della norma 2009/60350-50304/EN).

Parametro	Valore
Dimensioni utili del forno (mm)	480 x 370 x 405 (L x A x P)
Tensione e frequenza di alimentazione	220-240 V, 50/60 Hz
Potenza nominale e fusibile	2900 W, 16 A
Dati elettrici e degli elementi riscaldanti	
Motore radiale	Da 27 a 40 W
Lampadina	40 W (2x)
Ventola tangenziale	Da 15 a 35 W
Elemento superiore	520 W/124 V
Elemento inferiore	1.250 W
Grill	2.100 W
Elementi riscaldanti DCT	2.650 W

Parametro	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificazione modello	FS-CR	913-982 DCT	
Tipo di forno		a incasso	
Peso del dispositivo	M	41	kg
Numero di cavità		1	
Fonte di calore di ogni cavità		elettrica	
Volume di ogni cavità	V	74	l
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico standard in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modalità a convezione, per ogni cavità	EC cavità elettrica	1,12	kWh/ciclo
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico standard in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modalità di circolazione forzata dell'aria, per ogni cavità	EC cavità elettrica	0,53	kWh/ciclo
Indice di efficienza energetica per ogni cavità	EEL cavità	61	

Il produttore apporta continui miglioramenti ai prodotti. Per questo motivo, il testo e le illustrazioni di queste istruzioni per l'uso possono cambiare senza preavviso.

Maggiori informazioni sui dati tecnici sono disponibili sul sito: 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

