

FMY 45 MW

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

Compact Combi Oven with Microwave
Kompakter Kombi-Backofen mit Mikrowelle
Four Combi compact avec micro-ondes
Forno combinato compatto con microonde
Horno microondas combi compacto
Forno Compacto Combi com Micro-ondas
Kompaktowy piekarnik połączony z funkcją kuchenki mikrofalowej
Compacte combi-oven met magnetron

*Make
it
Wonderful*

FRANKE

LANGUAGES

Sprachen / Langues / Lingue / Idiomas / Idiomas / Języki

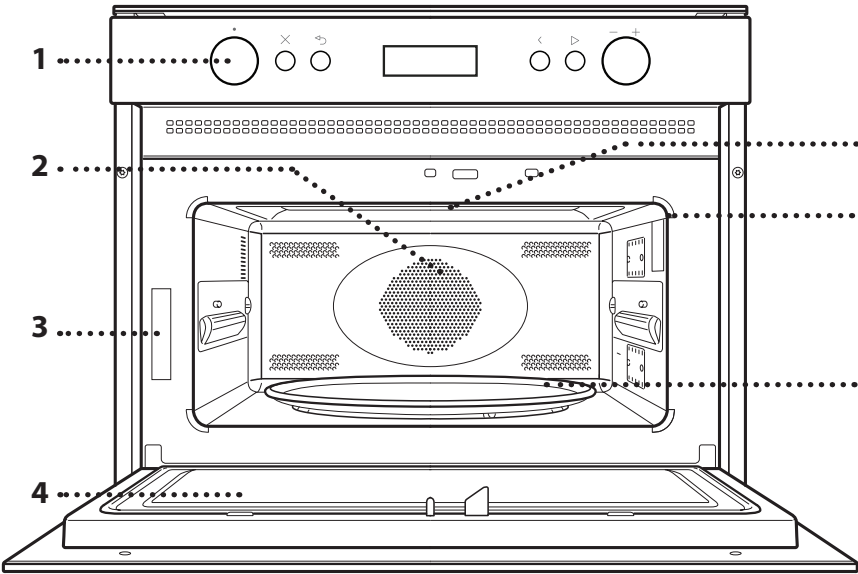
EN	USER MANUAL	3
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG.....	14
FR	MANUEL DE L'UTILISATEUR.....	25
IT	MANUALE D'USO	36
ES	MANUAL DE USUARIO	47
PT	MANUAL DO UTILIZADOR.....	58
PL	PODRĘCZNIK UŻYTKOWNIKA	69
NL	GEBRUIKERSHANDLEIDING.....	80

TABLE OF CONTENTS

OVERVIEW	4
CONTROL PANEL.....	4
ACCESSORIES	5
FUNCTIONS	6
FIRST TIME USE.....	8
DAILY USE.....	8
USEFUL TIPS	10
COOKING TABLE.....	11
TESTED RECIPES	12
CLEANING AND MAINTENANCE.....	13
TROUBLESHOOTING	13
SUPPORT	13

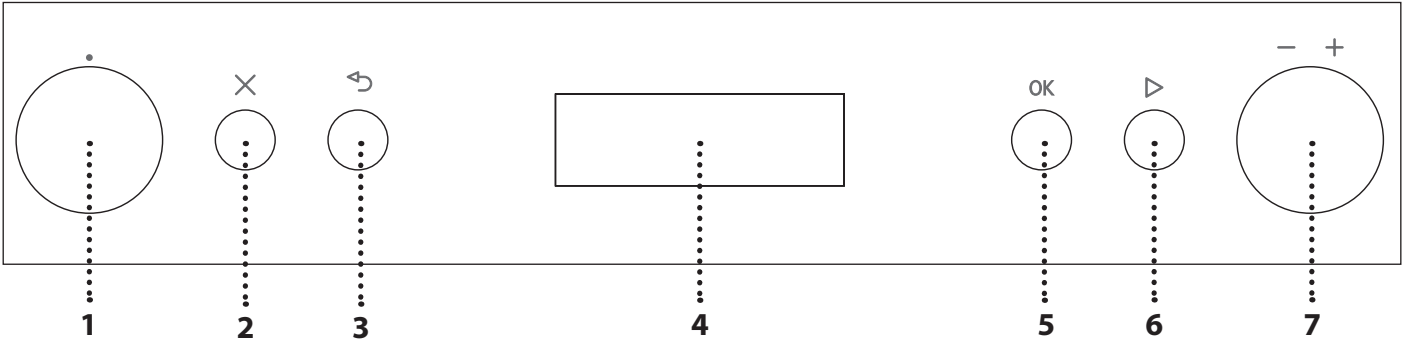
USER GUIDE

OVERVIEW



- 1. Control panel
- 2. Circular heating element (not visible)
- 3. Identification plate (do not remove)
- 4. Door
- 5. Upper heating element/grill
- 6. Light
- 7. Glass Turntable

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

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

2. STOP

For stopping the function that is currently active at any time and putting the oven into standby mode.

3. BACK

For returning to the previous menu.

4. DISPLAY

5. CONFIRMATION BUTTON

For confirming a selected function or a set value.

6. START

For immediately starting a function.

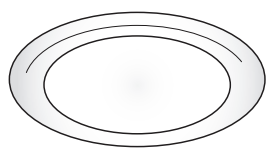
7. ADJUSTMENT KNOB

For scrolling through the menus and applying or changing settings.

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

ACCESSORIES

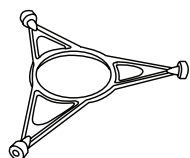
GLASS TURNTABLE



Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods. The turntable must always be used as a base for other containers or accessories, with the exception of the

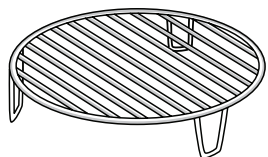
rectangular baking tray.

TURNTABLE SUPPORT



Only use the support for the glass turntable. Do not rest other accessories on the support.

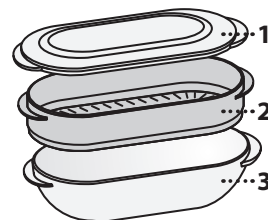
WIRE RACK



This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish and for optimal hot air circulation. Place the wire shelf on the turntable, making sure that it does not

come into contact with other surfaces.

STEAMER



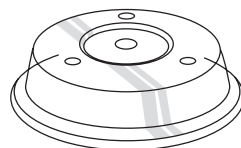
To steam foods such as fish or vegetables, place these in the basket (2) and pour drinking water (100 ml) into the bottom of the steamer (3) to achieve the right amount of steam.

To boil foods such as pasta, rice or potatoes, place these directly on the bottom of the steamer

(the basket is not required) and add an appropriate amount of drinking water for the amount you are cooking. For best results, cover the steamer with the cover (1) provided.

Always place the steamer on the glass turntable and only use it with the appropriate cooking functions, or with microwave functions.

COVER

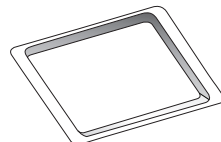


Useful for covering food while it is cooking or heating in the microwave.

The cover reduces splashes, keeps foods moist and can also be used to create two cooking levels.

It is not suitable for use in convection cooking or with any of the grill functions.

RECTANGULAR BAKING TRAY



Only use the baking tray with functions that allow for convection cooking; it must never be used in combination with microwaves. Insert the tray horizontally, resting it on the rack in the cooking

compartment.

Please note: You do not need to remove the turntable and its support when using the rectangular baking tray.

The number of accessories may vary according to which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the after-sales Service.

There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use and resistant to oven temperatures.

Metallic containers for food or drink should never be used during microwave cooking.

Always ensure that foods and accessories do not come into contact with the inside walls of the oven.

Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven. Take care not to unseat the turntable whilst inserting or removing other accessories.

FUNCTIONS

MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

POWER	SUGGESTED USE
900 W	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content
750 W	Cooking vegetables
650 W	Cooking meat and fish
500 W	Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes
350 W	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate
160 W	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese
90 W	Softening ice cream

GRILL

For browning, grilling and gratins. We recommend turning the food during cooking. For best results, preheat the grill for 3-5 minutes.

Recommended accessories: **Wire rack**

GRILL + MICROWAVE

For quickly cooking and gratinating dishes, combining the microwave and grill functions.

Recommended accessories: **Wire rack**

TURBO GRILL

For perfect results, combining the grill and convection functions. We recommend turning the food during cooking.

Recommended accessories: **High wire rack**

TURBO GRILL + MICROWAVE

For quickly cooking and browning your food, combining the microwave, grill and convection oven functions.

Recommended accessories: **Wire rack**

FORCED AIR

For cooking dishes in a way that achieves similar results to using a conventional oven.

Recommended accessories: **Wire rack / rectangular baking tray**

FORCED AIR + MICROWAVE

To prepare oven dishes in a short time.

Recommended accessories: **Wire rack**

QUICK HEAT

For quickly reheating the oven before a cooking cycle. Wait for the function to finish before placing food inside the oven.


COOKASSIST

With the automatic functions, simply select the type and weight or quantity of food to achieve the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses. The total time does not include preparation or preheating phases.

DE FRO ^{AUTO} AUTO DEFROST

For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight.

Food should be placed directly onto the glass turntable. Turn the food when prompted.

CATEGORY	RECOMMENDED FOODS	WEIGHT
 1*	MEAT (mince, cutlets, steaks, roasting joints)	100 g - 2 kg
 2*	POULTRY (whole chicken, pieces, fillets)	100 g - 3 kg
 3*	FISH (whole, steaks, fillets)	100 g - 2 kg
 4*	VEGETABLES (mixed vegetables, peas, broccoli, etc.)	100 g - 2 kg
 5*	BREAD (loaves, buns, rolls)	100 g - 2 kg

RE HEA ^{AUTO} AUTO REHEAT

For reheating ready-made food that is either frozen or at room temperature. The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest amount of time. Place food on a microwave-safe and heatproof dinner plate or dish.

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

STEAM AUTO AUTO STEAM



For steam-cooking foods such as vegetables or fish, using the steamer provided. An initial preparation phase automatically generates steam, bringing the water poured into the bottom of the steamer to the boil. Timings for this phase may vary. The oven then proceeds with steam-cooking the food, according to the time set.

Some indicative cooking times are as follows:

- FRESH VEGETABLES (250-500 g): 4-6 minutes;
- FROZEN VEGETABLES (250-500 g): 5-7 minutes;
- FISH FILLETS (250-500 g): 4-6 minutes.

Required accessory: **Steamer**

COMBI AUTO FORCED AIR + MICROWAVE


For oven-cooking foods quickly and achieving optimal results. Use cookware that is suitable for oven cooking and resistant to microwaves, too.

CATEGORY	RECOMMENDED FOODS, SUGGESTED QUANTITY and TIPS	
 1	CHICKEN (poultry, fish, gratins)	800 g - 1,5 kg
 2	FROZEN LASAGNA	400 g - 1 kg
 3	COOKIES Place on the lightly greased baking plate. Put the plate in the oven when prompted.	9 - 12 pcs.
 4	CANNED BREAD DOUGH For pressure-canned brioche and crescent dough. Put the baking plate in the oven when prompted.	
 5	FROZEN ROLLS (loaves, buns, rolls) To be used for ready baked frozen rolls. Put the baking plate in the oven when prompted.	

Preheating required before you start cooking, on programs 3 - 4 - 5. When the correct temperature is reached, the oven will prompt you to put the food in.

COOK AUTO COOK

For oven-cooking foods quickly and achieving optimal results. Use cookware that is suitable for oven cooking and resistant to microwaves.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
 1	BAKED POTATOES (Turn when prompted)	200 g - 1 kg
 2	FRESH VEGETABLES (Cut uniformly and add 2 to 4 tablespoons of water. Cover)	200 g - 800 g
 3	FROZEN VEGETABLES (Turn when prompted. Cover)	200 g - 800 g
 4	CANNED VEGETABLES	200 g - 600 g
 5	POP CORN	100 g

SETTI SETTINGS

For changing the oven settings (language, Eco mode, brightness, audible signal volume, clock).

Please note: When Eco mode is active, the brightness of the display will be reduced after a few seconds to save energy. The display is reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed, etc.

FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time. ENGLISH will scroll along the display: Turn the *adjustment knob* to scroll through the list of available languages and select the one you require.



Press **OK** to confirm your selection.

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

2. SET THE TIME

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



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



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

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Turn the *selection knob* until the function you require is shown on the display: the display will show the icon for the function and its basic settings.



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



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

2. SET THE FUNCTION

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



With the setting flashing on the display, turn the *adjustment knob* to change the setting, then press **OK** to confirm and continue with the settings that follow.



Please note: Pressing ↶ allows you to change the previous setting again.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press **▶** to activate the function.



You can press **X** at any time to pause the function that is currently active.

. SAFETY LOCK

This function is automatically activated to prevent the oven from being switched on accidentally.



Open and close the door, then press ► to start the function.

. PAUSE

To pause an active function, for example to stir or turn the food, simply open the door.

To start it up again, close the door and press ►.

. AUTOMATIC FUNCTIONS

CATEGORIES

When using certain automatic functions, you will need to select a category for the food you are cooking in order to achieve the best results.

The reference category corresponds to the number indicated at the top right of the display.



Refer to the table containing descriptions of the functions for information on all of the categories.

DEGREE OF DONENESS

Most of the automatic functions will prompt you to select how well done you require the food to be. The degree of doneness can be altered during the first 20 seconds of operation after activating the function: activate the function, then turn the *adjustment knob* to select the setting you require.



ACTIONS (STIR OR TURN FOOD)

Certain automatic functions require you to turn or stir the food, for example, and will pause in order for you to do so.



Once the oven has paused cooking, open the door and carry out the action you are prompted to perform before closing the door again and pressing ► to continue with cooking.

Please note: When using the "Defrost" function, the function will start again automatically after two minutes, even if you have not turned or stirred the food.

. RESIDUAL HEAT

In many cases, when food has been cooked, the oven will activate an automatic cooling process, which will be indicated on the display.



To view the clock during this process, press ↺.

Please note: Opening the door temporarily interrupts the process.

. TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate the function and set the length of time you require, turn the *adjustment knob*.



Press **OK** to activate the timer: An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time.

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

To change the time set for the timer, press ↺ to pause it, turn the adjustment knob to set the new time, then press **OK** to restart the count.

To go back to the current time, press ↺ again.

Please note: Activating any function (i.e. turning the *selection knob*) will cancel the timer count; this is indicated by a buzzer.

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table indicates the best functions to use for any given food.
The cooking times refer to the cooking cycle for the food inside the oven, excluding the preheating phase (where required).
The settings and cooking times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory/ies used.
Always cook food for the minimum cooking time given and check that it is cooked through.
For best results, follow the recommendations in the cooking table carefully when selecting accessories.

MICROWAVE COOKING TIPS

Microwaves only penetrate food to a certain depth; you should therefore space the food out as much as possible when cooking multiple items at the same time.
Smaller items cook more quickly than larger items: To ensure uniform cooking, cut food into pieces of equal size.

Moisture evaporates during the microwave cooking process: Using a microwave-resistant cover helps to reduce moisture loss.

When you remove food from a microwave, it will often continue cooking for some time afterwards. We therefore recommend always allowing a couple of minutes of standing time once the cooking cycle has finished.

It is a good idea to stir food when cooking it in the microwave, as this brings the more well-cooked parts at the outside edges towards the middle and vice versa.

Place thin slices of meat one on top of the other or overlapping. Thicker slices, such as meat loaf and sausage, should be placed next to one another.

CLING FILM AND PACKAGING

Remove any twist ties from paper or plastic bags before placing them in the oven for microwave cooking.
Plastic film should be scored or perforated with a fork in order to relieve the pressure and prevent bursting due to the steam building up during cooking.

LIQUIDS

Liquids may overheat beyond boiling point without visibly bubbling.
This could cause hot liquids to suddenly boil over.
To prevent this possibility:
. Avoid using containers with narrow necks.
. Stir the liquid before placing the container in the microwave oven and leave the teaspoon in the container.
. After heating, stir again before carefully removing the container from the microwave oven.

FROZEN FOOD

For best results, we recommend defrosting food directly on the glass turntable. You can also use a lightweight, microwave-safe plastic container if needed.
Boiled foods, stews and meat-based sauces will defrost better if stirred occasionally while defrosting.
Separate food once it starts to defrost: the separated portions will defrost more quickly.




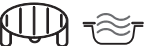

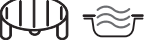

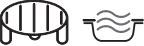



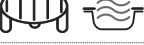



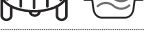











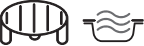

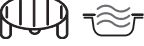







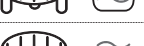

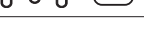


FOOD FOR INFANTS

When heating food or liquids in a baby bottle or a baby food jar, always stir and check the temperature before serving.
This will ensure that the heat is evenly distributed and avoid the risk of scalding or burns.
Make sure the lid and the teat are removed before heating.








MEAT AND FISH

To obtain perfect surface browning quickly while keeping the inside of the meat or fish soft and juicy, we recommend using the "Grill + MW" function. For best results, set the microwave power to between 160 and 350 W.

COOKING TABLE









FOOD	FUNCTION	TEMP. (°C)	POWER (W)	DURATION (MIN)	ACCESSORIES
Leavened cakes		160 - 180	-	30-60	
		160 - 180	90	25-50	
Filled pies (cheesecake, strudel, apple tart)		160 - 190	-	35-70	
Sponge cakes		160	-	30 - 40	
Cookies		160	-	20 - 30	
Savoury pies (vegetable pie, quiche Lorraine 1 - 1.2 kg)		180 - 190	-	40-55	
Ready meals (250 - 500 g)		-	750	4 - 7	
Lasagna/baked pasta		-	350 - 500	15 - 25	
Frozen lasagna (500 - 700 g)		-	500 - 750	14 - 20	
Pizza (400 - 500 g)		-	-	10 - 12	
Meat (chops, steak)		-	500	10 - 15	
Poultry (whole, 800 g - 1.5 kg)		-	350 - 500	30 - 45 *	
Chicken (fillets or pieces)		-	350 - 500	10 -17	
Roasts (800 g - 1.2 kg)		-	350 - 500	25 - 40 *	
Roast lamb/Veal/Roast beef (1.3-1.5 Kg)		170 - 180	-	70-80*	
		160 - 180	160	50-70*	
Sausages/kebabs		-	-	20 - 40 *	
Fish (steaks or fillets)		-	160 - 350	15 - 20 *	
Whole fish (800 g - 1.2 kg)		-	160 - 350	20 - 30 *	
Baked potatoes (600 g - 1 kg)		-	350 - 500	30 - 50 *	
Baked apples		-	160 - 350	15 -25	

* Turn the food halfway through cooking.

FUNCTIONS	Forced Air 	Forced Air + Microwave 	Grill 	Grill + Microwave 
ACCESSORIES	Heatproof plate/container suitable for use in microwaves 	Wire rack 	Rectangular Baking Tray 	

TESTED RECIPES

Compiled for the certification authorities in accordance with the standards IEC 60705 and IEC 60350-1.

FOOD	FUNCTION	WEIGHT (g)	COOKING TIME (min:sec)	TEMP./GRILL LEVEL	POWER (W)	PREHEAT.	ACCESSORIES
Pastry cream		1000	12:00 - 13:00	-	650	-	Microwave-safe container (Pyrex 3.227)
Sponge cake		475	8:00 - 10:00	-	750	-	Microwave-safe container (Pyrex 3.827)
Meat loaf		900	13:00 - 14:00	-	750	-	Microwave-safe container (Pyrex 3.838)
Potato gratin		1100	28:00 - 30:00	190	350	-	Microwave-safe container (Pyrex 3.827)
Chicken		1200	35:00 - 40:00	210	350	-	Microwave-safe container (Pyrex 3.220)
Defrosting meat (turn halfway through the defrosting process)		500	10:30	-	160	-	Turntable
Toast		-	4:00 - 6:00	3	-	Yes	Wire shelf 

FUNCTIONS	Microwave	Grill + Microwave	Grill
			

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

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

INTERIOR AND EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent.
- At regular intervals or in case of spills, remove the turntable and its support to clean the bottom of the oven, removing all food residue.
- The grill does not need to be cleaned as the intense heat burns away any dirt: Use this function on a regular basis.

ACCESSORIES

All accessories are dishwasher safe.
For stubborn dirt, rub gently with a cloth. Always leave the accessories to cool down before cleaning.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or wait until the cooling process has finished.
The display shows the letter "ERR" followed by a number.	Software fault.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "ERR".

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

SUPPORT

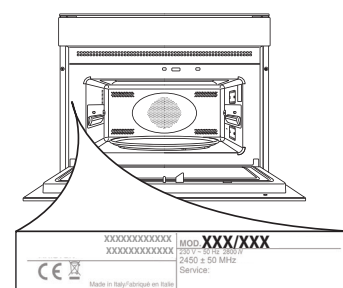
In the event of any operation problems, contact a Franke Technical Service Centre.

Never use the services of unauthorized technicians.

Specify:

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

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



INHALT

ÜBERSICHT 15

BEDIENFELD 15

ZUBEHÖRTEILE 16

FUNKTIONEN 17

ERSTER GEBRAUCH 19

TÄGLICHER GEBRAUCH 19

HILFREICHE TIPPS 21

GARTABELLE 22

ERPROBTE REZEPTE 23

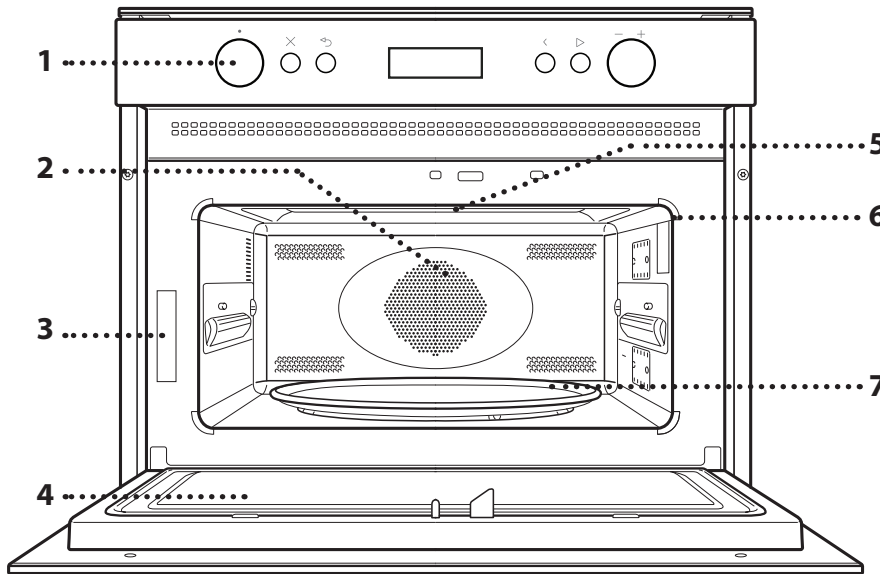
REINIGUNG UND PFLEGE 24

LÖSEN VON PROBLEMEN 24

SUPPORT 24

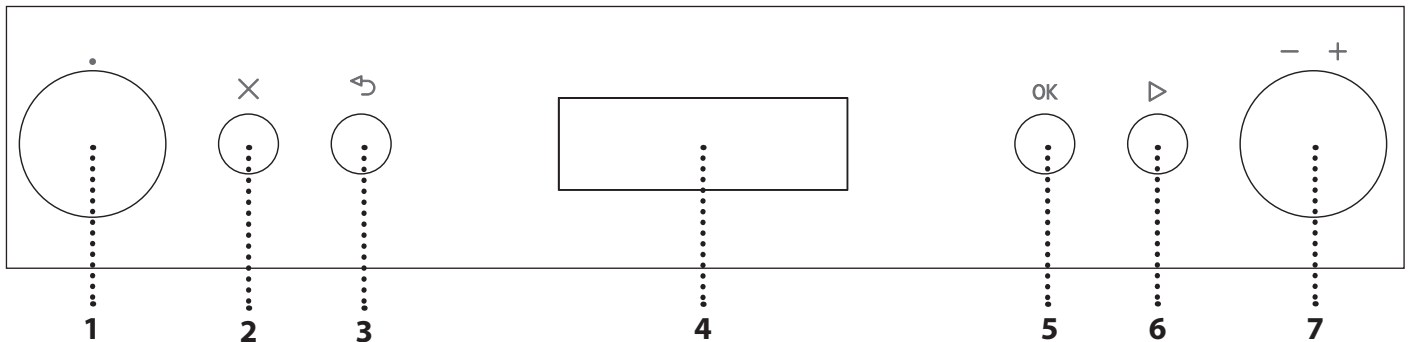
GEBRAUCHSANLEITUNG

ÜBERSICHT



1. Bedienfeld
2. Rundes Heizelement
(nicht sichtbar)
3. Typenschild
(nicht entfernen)
4. Tür
5. Oberes Heizelement/Grill
6. Beleuchtung
7. Glasdrehsteller

BEDIENFELD



1. AUSWAHLKNOPF

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

2. STOP

Damit kann die aktive Funktion jederzeit angehalten werden und der Ofen in den Standby-Betrieb geschaltet werden.

3. ZURÜCK

Für die Rückkehr zum vorherigen Menü.

4. DISPLAY

5. BESTÄTIGUNGSTASTE

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

6. START

Für den unmittelbaren Start einer Funktion.

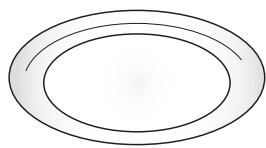
7. EINSTELLKNOPF

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

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

ZUBEHÖRTEILE

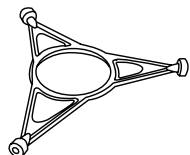
GLASDREHTELLER



Auf seiner Auflage platziert, kann der Drehteller bei allen Garmethoden verwendet werden. Mit Ausnahme des rechteckigen Backblechs, muss der Drehteller stets als Basis

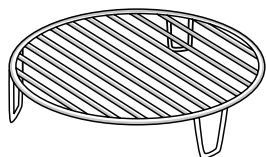
für andere Behälter oder Zubehörteile verwendet werden.

DREHTELLER AUFLAGE



Die Auflage nur für den Glasdrehteller verwenden. Keine anderen Zubehörteile auf die Auflage stellen.

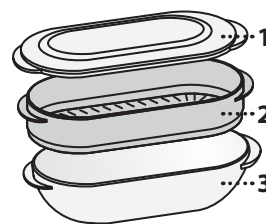
GRILLROST



Ermöglicht die Speise näher an den Grill zu platzieren, die Speise wird perfekt gebräunt und die heiße Luft kann optimal zirkulieren. Den Rost auf den Drehteller stellen und

sicherstellen, dass er keine anderen Flächen berührt.

DAMPFEINSATZ



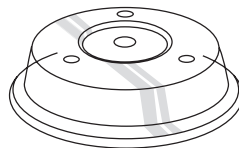
Zum Dämpfen von Fisch oder Gemüse, die Speise in den Korb (2) geben und zur Erzeugung der korrekten Menge an Dampf, Trinkwasser (100 ml) in den Boden des Dampfeinsatzes (3) füllen.

Zum Kochen von Speisen wie Pasta, Reis oder Kartoffeln, diese

direkt auf den Boden des Dampfeinsatzes stellen (der Korb ist nicht erforderlich) und Trinkwasser entsprechend der zu garenden Menge zufügen. Für optimale Ergebnisse, den Dampfeinsatz mit der mitgelieferten Abdeckhaube (1) abdecken.

Den Dampfeinsatz immer auf den Glasdrehteller stellen und ihn mit den geeigneten Garfunktionen oder mit Mikrowellenfunktionen verwenden.

ABDECKHAUBE

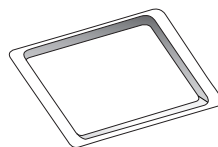


Zum Abdecken der Speise während des Garvorgangs oder zum Erwärmen in der Mikrowelle. Durch die Abdeckung werden Spritzer reduziert und die Speise feucht gehalten; außerdem

kann sie zur Erstellung zweier Garstufen verwendet werden.

Sie ist weder zum Umluftgaren noch für Grillfunktionen geeignet.

RECHTECKIGES BACKBLECH



Das Backblech ausschließlich für Funktionen verwenden, die ein Umluftgaren ermöglichen; es darf niemals im Kombinationsbetrieb mit der Mikrowelle verwendet werden. Das Backblech horizontal

einsetzen, indem es auf den Rost im Garraum gestellt wird.

Bitte beachten: Bei der Verwendung des rechteckigen Backblechs müssen der Drehteller und seine Auflage nicht entfernt werden.

Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell unterschiedlich sein. Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

Eine Reihe von Zubehörteilen kann käuflich erworben werden. Vor dem Kauf überprüfen, ob sie für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet und ofenfest sind.

Metallbehälter für Speisen oder Getränke dürfen niemals zum Mikrowellengaren verwendet werden.

Stets sicherstellen, dass Speisen und Zubehörteile die Innenseiten des Geräts nicht berühren.

Bevor Sie den Ofen einschalten, prüfen Sie stets, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann. Darauf achten, den Drehteller beim Einsetzen oder Entnehmen anderer Zubehörteile nicht abzunehmen.

FUNKTIONEN

MIKROWELLE

Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken.

LEISTUNGSSTUFE	GEBRAUCHSEMPFEHLUNG
900 W	Schnelles Aufwärmen von Getränken oder anderen Speisen mit einem hohen Wassergehalt
750 W	Garen von Gemüse
650 W	Garen von Fleisch und Fisch
500 W	Garen von Fleischsoßen, käse- oder eierhaltigen Soßen. Fertiggaren von Fleischpasteten oder Nudelaufguss
350 W	Langsames, schonendes Garen. Perfekt zum Schmelzen von Butter oder Schokolade
160 W	Auftauen tiefgekühlter Speisen oder Aufweichen von Butter und Käse
90 W	Aufweichen von Eiscreme

GRILL

Zum Bräunen, Grillen und Gratinieren. Wir empfehlen, die Speisen während des Garens zu wenden. Für optimale Ergebnisse, den Grill für 3 -5 Minuten vorheizen.

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

GRILL + MIKROWELLE

Zum schnellen Garen und Gratinieren von Gerichten durch Kombination der Mikrowellen- und Grillfunktionen.

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

TURBOGRILL

Für optimale Ergebnisse durch Kombination der Grill- und Umluftfunktionen. Wir empfehlen, die Speisen während des Garens zu wenden.

Empfohlene Zubehörteile: Hoher Grillrost

GRILL + HEISSLUFT + MIKROWELLE

Zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen durch Kombination der Mikrowellen-, Grill- und Umluftfunktionen.

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

HEISSLUFT

Zum Garen von Speisen mit ähnlichen Ergebnissen eines herkömmlichen Ofens.

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost / rechteckiges Backblech

HEISSLUFT + MW

Für die schnelle Zubereitung von Ofengerichten.

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

SCHNELLAUFHEIZEN

Zum Schnellaufheizen des Ofens vor einem Garzyklus. Das Ende der Funktion abwarten, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird.

COOKASSIST

Bei den Automatikfunktionen einfach die Art und das Gewicht oder die Menge der Speise auswählen, um beste Ergebnisse zu erzielen. Der Ofen berechnet automatisch die optimalen Einstellungen und ändert diese während den Garprozessen. Die Gesamtzeit schließt nicht die Zubereitung oder Vorheizphasen ein.

DE FRO AUTO AUTOMATISCHE AUFTAUFUNCTION

Zum schnellen Auftauen verschiedener Speisen, einfach durch Angabe ihres Gewichts. Die Speise muss direkt auf den Glasdrehteller gestellt werden. Wenden Sie die Speise nach Aufforderung.

KATEGORIE	EMPFOHLENE LEBENSMITTEL	GEWICHT
 1*	FLEISCH (Gehacktes, Koteletts, Steaks, Bratenstücke)	100 g – 2 kg
 2*	GEFLÜGEL (ganze Hähnchen, Hähnchenstücke, Hähnchenfilets)	100 g – 3 kg
 3*	FISCH (ganzer Fisch, Fischsteaks, Fischfilets)	100 g – 2 kg
 4*	GEMÜSE (Mischgemüse, Erbsen, Brokkoli usw.)	100 g – 2 kg
 5*	BROT (Brotlaibe, süße Teilchen oder Brötchen)	100 g – 2 kg

RE HEAT AUTO AUTOMATISCHES AUFWÄRMEN

Zum Aufwärmen von tiefgekühlten oder raumtemperierten Fertiggerichten. Der Ofen berechnet automatisch die Einstellungen für die bestmöglichen Ergebnisse in kürzester Zeit. Geben Sie das Gargut auf einen mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Essteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr.

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

STEAM AUTO DAMPF-AUTOMATIK 

Zum Garen von Speisen mit Dampf, wie Gemüse oder Fisch, den mitgelieferten Dampfeinsatz verwenden. Eine anfängliche Zubereitungsphase erzeugt automatisch Dampf und bringt das in den Boden des Dampfeinsatzes gefüllte Wasser zum Sieden. Der Zeitablauf für diese Phase kann variieren. Dann fährt der Ofen, entsprechend der eingestellten Zeit, mit dem Dampfgaren der Speise fort.






Einige Richtgarzeiten sind wie folgt:

- FRISCHES GEMÜSE (250-500 g): 4-6 Minuten;
- TIEFGEFR. GEMÜSE (250 – 500 g): 5 – 7 Minuten;
- FISCHFILETS (250-500 g): 4-6 Minuten.


Erforderliches Zubehör: **Dampfeinsatz**

COMBI AUTO HEISSLUFT + MW 


Für schnell im Ofen gebackene Lebensmittel und für beste Ergebnisse. Verwenden Sie Kochgeschirr, das für die Mikrowelle geeignet und auch ofenfest ist.

KATEGORIE	EMPFOHLENE LEBENSMITTEL, EMPFOHLENE MENGE und TIPPS
 1	HÄHNCHEN (Geflügel, Fisch, Gratins) 800 g - 1,5 kg
 2	TIEFGEFR. LASAGNE 400 g - 1 kg
 3	PLÄTZCHEN Legen Sie die Plätzchen auf das leicht gefettete Backblech. Stellen Sie das Blech bei Aufforderung in den Ofen. 9 - 12 Stück
 4	BROTTEIG IN DOSEN Für druckkonservierte Brioche- und Hörnchenteige. Stellen Sie das Backblech bei Aufforderung in den Ofen.
 5	TIEFGEK. BRÖTCHEN (Leibe, süße Brötchen, Brötchen) Geeignet für fertig gebackene tiefgekühlte Brötchen. Stellen Sie das Backblech bei Aufforderung in den Ofen.

Vorheizen ist erforderlich, bevor Sie mit den Programmen 3 - 4 - 5 zu garen beginnen. Wenn die richtige Temperatur erreicht ist, erscheint die Aufforderung, die Speise hinein zu geben.

COOK AUTO COOK 

Für schnell im Ofen gebackene Lebensmittel und für beste Ergebnisse. Verwenden Sie Kochgeschirr, das für die Mikrowelle geeignet und ofenfest ist.

KATEGORIE	SPEISE	GEWICHT
 1	OFENKARTOFFELN (Drehen, nach Aufforderung)	200 g - 1 kg
 2	FRISCHES GEMÜSE (Gleichmäßig schneiden und 2 bis 4 Esslöffel Wasser hinzugeben. Abdeckhaube)	200 g – 800 g
 3	TIEFGEFR. GEMÜSE (Drehen, nach Aufforderung. Abdeckhaube)	200 g – 800 g
 4	GEMÜSE AUS KONSERVEN	200 g – 600 g
 5	POPCORN	100 g

EINST EINSTELLUNGEN
Zur Änderung der Ofeneinstellungen (Sprache, Ökomodus, Helligkeit, Lautstärke des akustischen Signals, Uhr).

Bitte beachten: Wenn der Ökomodus aktiviert ist, wird die Helligkeit des Displays nach einigen Sekunden vermindert, um Energie zu sparen. Das Display wird automatisch erneut aktiviert, wenn eine beliebige Taste gedrückt wird, usw.

ERSTER GEBRAUCH

1. SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden. ENGLISH erscheint auf dem Bildschirm: Den *Einstellknopf* drehen, um durch die Liste der verfügbaren Sprachen zu blättern und die gewünschte Sprache auszuwählen.



Zur Bestätigung der Auswahl drücken Sie **OK**.

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

2. ZEIT EINSTELLEN

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



Den *Einstellknopf* drücken, um die korrekte Uhrzeit einzustellen und **OK** drücken: Die Minuten blinken auf dem Display.



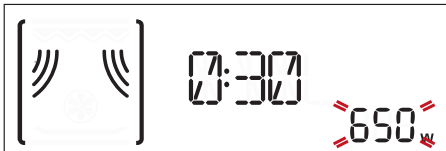
Den *Einstellknopf* drücken, um die korrekten Minuten einzustellen und **OK** zur Bestätigung drücken.

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Den *Auswahlknopf* drehen, bis die gewünschte Funktion auf dem Display erscheint: Der Bildschirm zeigt das Symbol für die Funktion und die Grundeinstellungen.



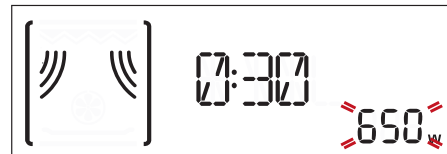
Zur Auswahl eines Menüpunkts (der Bildschirm zeigt den ersten verfügbaren Menüpunkt an), den *Einstellknopf* drehen, bis der gewünschte Menüpunkt erscheint.



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

2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

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



Wenn die Einstellung auf dem Display blinkt, den *Einstellknopf* drehen, um die Einstellung zu ändern, dann **OK** drücken, um zu Bestätigen und mit den folgenden Einstellungen fortzufahren.



Bitte beachten: Durch Drücken von ↶ können Sie die vorige Einstellung erneut ändern.

3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Nachdem die erforderlichen Einstellungen getätigt wurden, **▷** drücken, um die Funktion zu aktivieren.



Die aktive Funktion kann jederzeit durch Drücken von **X** angehalten werden.

. SICHERHEITSSPERRE

Diese Funktion wird automatisch aktiviert, um ein versehentliches Einschalten des Ofens zu vermeiden.



Die Tür öffnen und schließen und anschließend ► zum Start der Funktion drücken.

.PAUSE

Zum Unterbrechen einer aktiven Funktion, z.B. zum Umrühren oder Wenden der Speise, einfach die Tür öffnen.

Zum Fortsetzen der Funktion, die Tür schließen und ► drücken.

.AUTOMATIKFUNKTIONEN

KATEGORIEN

Bei der Verwendung von bestimmten Funktionen müssen Sie eine Kategorie für die Lebensmittel auswählen, um beste Ergebnisse zu erzielen. Die Referenzkategorie entspricht der Nummer auf der oberen rechten Ecke des Bildschirms.



Siehe Tabelle mit Beschreibungen der Funktionen für Informationen über alle Kategorien.

GARSTUFE

Die meisten der Automatikfunktionen werden Sie dazu auffordern, auszuwählen, wie gut Sie Ihre Speise gegart haben möchten.

Die Garstufe kann während der ersten 20 Sekunden des Betriebs geändert werden: die Funktion einschalten, dann den *Einstellknopf* zur Auswahl der gewünschten Einstellung drehen.



AKTIONEN (GARGUT RÜHREN ODER WENDEN)

Bei bestimmten Automatikfunktionen müssen Sie die Speisen umrühren oder wenden, dafür müssen Sie den Betrieb anhalten.



Sobald der Backofen das Garen anhält, die Tür öffnen und die aufgeforderte Aktivität durchführen, bevor Sie die Tür erneut schließen und ► drücken, um mit dem Garen fortzufahren.

Bitte beachten: Bei Verwendung der Funktion "Defrost",

startet die Funktion automatisch nach zwei Minuten, auch wenn Sie die Speise nicht umgerührt oder gewendet haben.

.RESTWÄRME

In vielen Fällen aktiviert der Ofen nach dem Garen der Speise einen automatischen Abkühlungsvorgang, der auf dem Display angezeigt wird.



Zur Anzeige der Uhr während des Vorgangs, ⤴ drücken.

Bitte beachten: Ein zeitweiliges Öffnen der Tür unterbricht den Vorgang.

.TIMER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Um die Funktion einzuschalten und die gewünschte Zeit einzustellen, den *Einstellknopf* drehen.



OK zur Aktivierung des Timers drücken: Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Display erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Bitte beachten: Der Timer aktiviert keinen Garzyklus. Um die eingestellte Zeit für den Timer zu ändern, drücken Sie ⤴, um ihn anzuhalten. Drehen Sie den Einstellknopf, um die neue Zeit einzustellen, dann drücken Sie **OK**, um die Zählung erneut zu starten. Zum Zurückkehren auf die aktuelle Uhrzeit drücken Sie erneut ⤴.

Bitte beachten: Die Aktivierung einer beliebigen Funktion (z. B. Drehen des *Auswahlknopfes*) löscht die Zählung des Timers; dies wird durch einen Summer angezeigt..

HILFREICHE TIPPS

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle zeigt die optimalen Funktionen für ein bestimmtes Lebensmittel an.

Die Garzeiten beziehen sich auf den Garzyklus für die Lebensmittel im Ofen, ohne die Vorheizphase (wenn erforderlich).

Die Einstellungen und Garzeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehöriteilen abhängig.

Garen Sie die Speisen immer nur mit der angegebenen Mindestgarzeit und prüfen Sie dann, ob sie durchgegart sind.

Für ein optimales Ergebnis befolgen Sie bitte sorgfältig die Hinweise in der Gartabelle für die Auswahl der einzusetzenden Zubehöriteile.

TIPPS FÜR DIE BENUTZUNG DES MIKROWELLENGERÄTS

Mikrowellen durchdringen die Lebensmittel bis auf eine bestimmte Tiefe;

Sie sollten daher die Speise so gut wie möglich verteilen, wenn Sie mehrere Lebensmittel gleichzeitig garen.

Kleine Stücke garen schneller als große Stücke:

Schneiden Sie für gleichmäßiges Garen die Lebensmittel in gleich große Stücke.

Beim Garen mit Mikrowelle verdampft Feuchtigkeit:

Die Verwendung einer mikrowellengeeigneter Abdeckung hilft dabei die Feuchtigkeitsverdampfung zu reduzieren.

Bei Entnahme der Speise aus der Mikrowelle, gart sie häufig danach noch etwas weiter. Daher empfehlen wir, die Speise einige Minuten stehen zu lassen, wenn der Garzyklus beendet ist.

Es ist empfehlenswert, die Speisen beim Garen in der Mikrowelle umzurühren, da die besser gegarten Teile am Außenrand in die Mitte gebracht werden und umgekehrt.

Dünnere Fleischscheiben übereinander legen oder in Schichten anordnen. Dickere Stücke wie Hackbraten und Bratwurst sollten nebeneinander angeordnet werden.

KUNSTSTOFFFOLIE UND VERPACKUNG

Entfernen Sie alle Metallteile (z. B. Verschlüsse) von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor diese zum Garen in die Mikrowelle gelegt werden.

Kunststoffolie vor dem Garen mit einer Gabel oder einem Zahnstocher einstecken, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und die Folie durch den entstehenden Dampf nicht platzt.

FLÜSSIGKEITEN

Flüssigkeiten können ohne vorherige Blasenbildung überhitzen.

Dies kann zum plötzlichen Überkochen von heißen Flüssigkeiten führen.

Um dies zu vermeiden:

. Vermeiden Sie die Verwendung von Behältern mit engen Hälsen.

. Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie das Gefäß in den Mikrowellengarraum stellen, und lassen Sie einen Teelöffel im Gefäß.

. Nehmen Sie nach dem Erwärmen den Behälter vorsichtig aus dem Mikrowellengerät und rühren Sie vorsichtig um.

TIEFGEFRORENES

Für beste Ergebnisse empfehlen wir, Lebensmittel direkt auf dem Glasdrehteller aufzutauen.

Bei Bedarf können Sie auch einen leichten, mikrowellengeeigneten Kunststoffbehälter verwenden.

Gekochte Speisen, Geschmortes und Fleischsoßen tauen besser auf, wenn sie während des Auftauvorgangs bisweilen umgerührt werden.

Trennen Sie die Lebensmittel, wenn sie beginnen aufzutauen: die getrennten Portionen werden schneller abtauen.

BABYNÄHRUNG

Babynahrung in Gläsern oder Getränke in Babyfläschchen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden.



























































Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und das Risiko des Verbrühens oder Verbrennens vermieden.

Nehmen Sie den Deckel bzw. Sauger unbedingt vor dem Erwärmen ab.








FLEISCH UND FISCH

Für eine rasche und perfekte Oberflächenbräunung, während das Innere von Fleisch oder Fisch weich und saftig bleibt, empfehlen wir, die „Grill + Mikrowellen“ Funktion zu verwenden. Stellen Sie die Mikrowellen zwischen 160 und 350 W ein, um beste Ergebnisse zu erzielen.

GARTABELLE









SPEISE	FUNKTION	TEMP. (°C)	LEISTUNG (W)	DAUER (MIN)	ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		160 – 180	-	30 – 60	 
		160 – 180	90	25 – 50	 
Gefüllte Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		160 – 190	-	35-70	 
Biskuitkuchen		160	-	30 - 40	 
Plätzchen		160	-	20 - 30	
Salzgebäck (Gemüsetorte, Quiche Lorraine 1 – 1,2 kg)		180 - 190	-	40-55	 
Fertiggerichte (250 – 500 g)		-	750	4 - 7	
Lasagne/überbackene Pasta		-	350 – 500	15 – 25	 
Tiefgefr. Lasagne (500 – 700 g)		-	500 - 750	14 - 20	
Pizza (400 – 500 g)		-	-	10 - 12	
Fleisch (Kotelette, Steaks)		-	500	10 - 15	 
Geflügel (ganz 800 g - 1,5 kg)		-	350 - 500	30 - 45 *	 
Hühnchen (Filet oder Stücke)		-	350 - 500	10 -17	 
Braten (800 g – 1,2 kg)		-	350 - 500	25 - 40 *	 
Lammbraten/Kalbsbraten/ Roastbeef (1,3 – 1,5 kg)		170 - 180	-	70-80*	 
		160 – 180	160	50 – 70 *	 
Bratwurst / Grillspieße		-	-	20 – 40 *	
Fisch (Steak oder Filet)		-	160 - 350	15 - 20 *	 
Ganzer Fisch (800 g – 1,2 kg)		-	160 - 350	20 – 30 *	 
Folienkartoffeln (600 g - 1 kg)		-	350 - 500	30 - 50 *	 
Bratapfel		-	160 – 350	15 – 25	 

* Die Speise nach halber Garzeit wenden..

FUNKTIONEN	Heissluft 	Heissluft + MW 	Grill 	Grill + Mikrowelle 
ZUBEHÖRTEILE	Hitzebeständige Platte/geeigneter Behälter für die Verwendung in Mikrowellen 		Grillrost 	Rechteckiges Backblech 

ERPROBTE REZEPTE

Für die Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit den Normen IEC 60705 und IEC 60350 -1 zusammengestellt.

SPEISE	FUNKTION	GEWICHT (g)	GARZEIT (min:sec)	TEMP./ GRILLSTUFE	LEISTUNGSSTUFE (W)	VORHEIZEN	ZUBEHÖRTEILE
Konditorcreme		1000	12:00 - 13:00	-	650	-	Mikrowellengeeignete Behälter (Pyrex 3.227)
Biskuitkuche		475	8:00 - 10:00	-	750	-	Mikrowellengeeignete Behälter (Pyrex 3.827)
Hackbraten		900	13:00 - 14:00	-	750	-	Mikrowellengeeignete Behälter (Pyrex 3.838)
Kartoffelgratin		1100	28:00 - 30:00	190	350	-	Mikrowellengeeignete Behälter (Pyrex 3.827)
Hähnchen		1200	35:00 - 40:00	210	350	-	Mikrowellengeeignete Behälter (Pyrex 3.220)
Auftauen von Fleisch (nach halbem Auftauvorgang wenden)		500	10:30	-	160	-	Drehteller
Toast		-	4:00 - 6:00	3	-	Ja	Ofenrost 

FUNKTIONEN	Mikrowelle 	Grill + Mikrowelle 	Grill 
------------	---	---	--

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist.

Keine Dampfreiniger verwenden.

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

- INNEN- UND AUSSENFLÄCHEN**
- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
 - Reinigen Sie das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger.
 - In regelmäßigen Abständen oder beim Verschütten von Speisen, den Drehteller und seine Auflage zur Reinigung des Gerätebodens abnehmen und alle Speiserückstände entfernen.
 - Der Grill muss nicht gereinigt werden, da die starke Hitze Verschmutzungen verbrennt: Diese Funktion regelmäßig verwenden.

ZUBEHÖRTEILE

Das gesamte Zubehör ist spülmaschinenfest. Hartnäckige Verschmutzungen durch sanftes Scheuern mit einem Tuch entfernen. Die Zubehörteile vor dem Reinigen immer erst abkühlen lassen.

LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Die Tür öffnen und warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
Das Display zeigt ein „ERR“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwarefehler.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „ERR“ folgt.

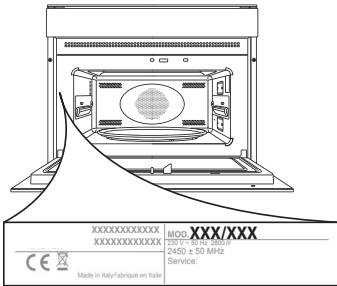
WWW.FRANKE.COM
© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

SUPPORT

Bei Betriebsstörungen wenden Sie sich bitte an einen Franke Technischen Kundenservice. Nehmen Sie nie die Dienste nicht autorisierter Techniker in Anspruch.
Machen Sie bitte folgende Angaben:

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

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

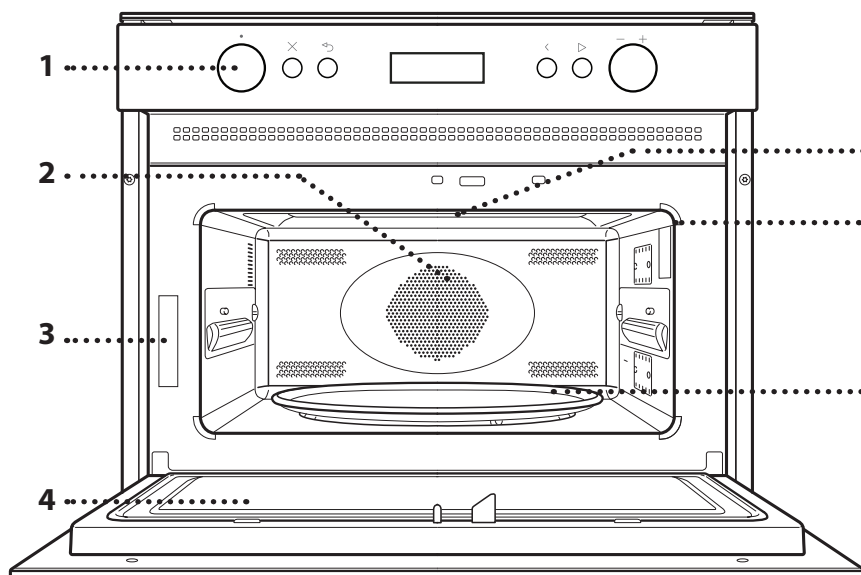


SOMMAIRE

APERÇU	26
PANNEAU DE COMMANDE	26
ACCESSOIRES	27
FONCTIONS	28
PREMIÈRE UTILISATION.....	30
USAGE QUOTIDIEN.....	30
CONSEILS UTILES	32
TABLEAU DE CUISSON.....	33
RECETTES TESTÉES.....	34
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	35
GUIDE DE DÉPANNAGE	35
ASSISTANCE.....	35

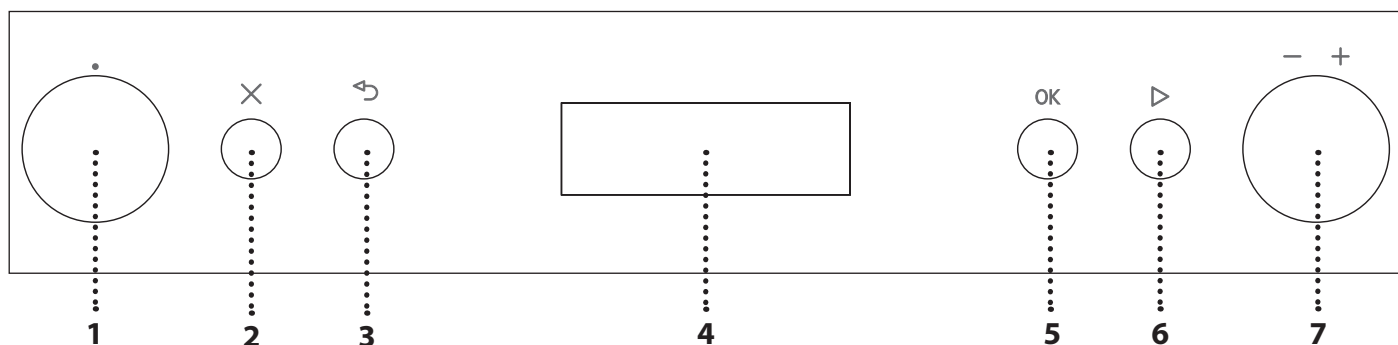
GUIDE DE L'UTILISATEUR

APERÇU



1. Panneau de commande
2. Élément chauffant rond (invisible)
3. Plaque signalétique (ne pas enlever)
4. Porte
5. Élément de chauffage supérieur/grill
6. Éclairage
7. Plateau tournant en verre

PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

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

2. STOP

Pour interrompre la fonction en cours en tout temps et placer le four en mode Attente.

3. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

4. ÉCRAN

5. TOUCHE DE CONFIRMATION

Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

6. DÉMARRER

Pour immédiatement lancer une fonction.

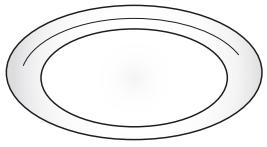
7. BOUTON DE RÉGLAGE

Pour naviguer à travers les menus et confirmer ou changer les réglages.

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

ACCESSOIRES

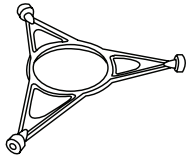
PLATEAU TOURNANT EN VERRE



Installée sur son support, la plaque tournante en verre peut être utilisée avec toutes les méthodes de cuisson. La plaque tournante doit toujours être utilisée comme base pour les autres récipients

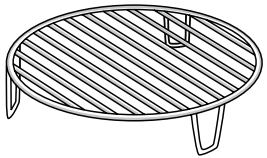
ou accessoires, à l'exception de la plaque de cuisson rectangulaire.

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre. Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

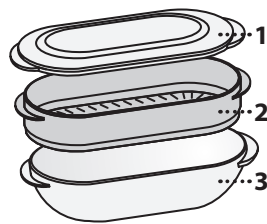
GRILLE MÉTALLIQUE



Elle vous permet de placer les aliments plus prêts du gril, pour un dorage parfait de vos plats et pour une meilleure circulation de l'air chaud. Placez la grille sur la plaque tournante en vous assurant qu'elle

ne touche pas aux autres surfaces du compartiment.

PANIER-VAPEUR

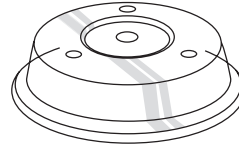


Pour cuire à la vapeur les aliments comme le poisson ou les légumes, placez-les dans le panier (2) et versez de l'eau potable (100 ml) dans la partie inférieure du panier-vapeur (3) pour obtenir la bonne quantité de vapeur.

Pour cuire des aliments comme les pâtes, le riz, ou les pommes

de terre, placez-les directement dans la partie inférieure du cuiseur-vapeur (vous n'avez pas besoin du panier) et ajoutez la quantité d'eau potable adéquate pour la quantité d'aliments à cuire. Pour les meilleurs résultats, couvrez le panier-vapeur avec le couvercle (1) fourni. Placez toujours le panier-vapeur sur la plaque tournante en verre et utilisez-le uniquement avec les fonctions de cuisson compatibles ou avec les fonctions du four à micro-ondes.

COUVERCLE



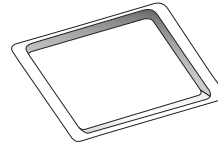
Utile pour couvrir les aliments lors de la cuisson ou lorsqu'on les réchauffe dans le four à micro-ondes.

Le couvercle réduit les éclaboussures, garde les aliments

tendres, et peut aussi être utilisé pour créer un deuxième niveau de cuisson.

Ne l'utilisez pas pour la cuisson à convection ou toutes les fonctions avec le gril.

PLAQUE DE CUISSON RECTANGULAIRE



Utilisez la plaque de cuisson uniquement avec les fonctions pour la cuisson par convection; elle ne doit jamais être utilisée avec la fonction four à micro-ondes. Insérez la plaque à l'horizontale en la plaçant sur la

grille du compartiment de cuisson.

Veuillez noter : Vous n'avez pas besoin d'enlever la plaque tournante et son support lorsque vous utilisez la plaque de cuisson rectangulaire.

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


De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant d'en acheter un, assurez-vous qu'il est adapté pour la cuisson au four à micro-ondes et qu'il est résistant à la chaleur du four.

Ne jamais utiliser de récipients métalliques pour aliments ou boissons pendant la cuisson au micro-onde.


Toujours s'assurer que les aliments et les accessoires ne touchent pas aux parois internes du four.

Toujours vous assurer que la plaque tournante peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Assurez-vous de ne pas déplacer la plaque tournante lorsque vous insérez ou retirez des accessoires.


FONCTIONS

 **MICRO-ONDES**
Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE
900 W	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau
750 W	Cuisson de légumes
650 W	Cuisson de la viande et du poisson
500 W	Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtes à la viande et les pâtes cuites
350 W	Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat
160 W	Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage
90 W	Ramollir la crème glacée


 **GRIL**
Pour dorer, griller, et gratiner. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson.
Pour de meilleurs résultats, préchauffez le gril de 3 à 5 minutes.

Accessoires recommandés : Grille métallique


 **GRIL + MICRO-ONDES**
Pour rapidement cuire et gratiner les plats en combinant les fonctions de four à micro-ondes et gril.

Accessoires recommandés : Grille métallique

 **TURBO GRIL**
Pour des résultats parfaits en combinant les fonctions gril et convection. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson.
Accessoires recommandés : Grille supérieure

 **TURBO GRIL + MICRO-ONDES**
Pour rapidement cuire et dorer vos aliments en combinant les fonctions de four à micro-ondes, gril, et convection.

Accessoires recommandés : Grille métallique

 **AIR PULSÉ**
Pour cuire des plats de façon à obtenir des résultats comparables à la cuisson avec un four conventionnel.

Accessoires recommandés : Grille métallique / Plaque de cuisson rectangulaire


 **AIR PULSÉ + MO**
Pour préparer des plats en peu de temps.






Accessoires recommandés : Grille métallique


 **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**
Pour chauffer rapidement le four avant la cuisson. Attendez la fin de la fonction avant de placer les aliments dans le four.

COOKASSIST

Avec les fonctions automatiques, simplement sélectionnez le type et le poids, ou la quantité d'aliments pour obtenir les meilleurs résultats. Le four détermine automatiquement les meilleurs réglages et les ajuste tout au long de la cuisson. La durée totale n'inclut pas les phases de préparation et de préchauffage.

 **AUTO DEFROST**
Pour rapidement décongeler différents types d'aliments en précisant leur poids. Placez les aliments directement sur la plaque tournante. Retournez les aliments lorsque qu'indiqué.

CATÉGORIE	ALIMENTS RECOMMANDÉS	POIDS
 1*	VIANDE (mince, côtelettes, biftecks, rôtis)	100 g - 2 kg
 2*	VOLAILLE (poulet entier, morceaux, filets)	100 g - 3 kg
 3*	POISSON (entier, darnes, filets)	100 g - 2 kg
 4*	LÉGUMES (macédoine de légumes, petits pois, brocolis, etc.)	100 g - 2 kg
 5*	PAIN (pains, petits pains, brioches)	100 g - 2 kg

 **RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE**
Pour réchauffer les repas préparés surgelés ou à la température de la pièce. Le four détermine automatiquement les réglages nécessaires pour les meilleurs résultats, le plus rapidement possible. Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté au four à micro-ondes.

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

STEAM AUTO VAPEUR-AUTO

Pour la cuisson à la vapeur des aliments comme les légumes ou le poisson en utilisant le panier-vapeur fourni. Une phase de préparation initiale génère automatiquement de la vapeur, apportant l'eau versée au fond du panier-vapeur à ébullition. La durée de cette phase peut varier. Le four procède alors avec la cuisson à la vapeur des aliments, selon le temps réglé.

Voici quelques suggestions de durée de cuisson :

- LÉGUMES FRAIS (250 - 500 g) : 4 - 6 minutes;
- LÉGUMES SURGELÉS (250 - 500 g) : 5 - 7 minutes;
- FILETS DE POISSON (250 - 500 g) : 4 - 6 minutes.

Accessoire requis : **Panier-vapeur**

COMBI CHALEUR PULSÉE + MO

Pour cuire des aliments dans le four rapidement tout en obtenant d'excellents résultats. Utilisez des plats de cuisson qui sont résistants à la chaleur et adaptés au four à micro-ondes.

CATÉGORIE	ALIMENTS RECOMMANDÉS, QUANTITÉS SUGGÉRÉES ET ASTUCES
 1	POULET (volaille, poisson, gratins) 800 g - 1,5 kg
 2	LASAGNES SURGELÉES 400 g - 1 kg
 3	COOKIES Placez-les sur la plaque à pâtisserie enduite d'une légère couche de graisse. Placez la plaque dans le four lorsque cela est indiqué. 9 - 12 morceaux.
 4	PÂTE À PAIN PRÊTE À CUIRE Pour la brioche cuite sous pression et la pâte à croissant. Placez la plaque dans le four lorsque cela est indiqué.
 5	PETITS PAINS CONGELÉS (pains, petits pains, brioches) À utiliser pour les petits pains déjà cuits, mais surgelés. Placez la plaque dans le four lorsque cela est indiqué.

Préchauffage requis avant de débiter la cuisson, sur les programmes 3 - 4 - 5. Une fois le four à la température voulue, vous serez invité à introduire les aliments.

COOK AUTO COOK

Pour cuire des aliments dans le four rapidement tout en obtenant d'excellents résultats. Utilisez des plats de cuisson qui sont résistants à la chaleur et adaptés au four à micro-ondes.

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
 1	POMMES DE TERRE AU FOUR (Tournez lorsque vous y êtes invité)	200 g - 1 kg
 2	LÉGUMES FRAIS (Coupez de la même grosseur et ajoutez de 2 à 4 cuillères à thé d'eau. Couvrir)	200 g - 800 g
 3	LÉGUMES SURGELÉS (Tournez lorsque vous y êtes invité. Couvrir)	200 g - 800 g
 4	LÉGUMES EN CONSERVE	200 g - 600 g
 5	POP CORN	100 g

REGLA RÉGLAGES

Pour changer les réglages du four (langue, mode Éco, luminosité, volume du signal sonore, heure).

Veuillez noter : Lorsque le mode Éco est actif, la luminosité de l'écran est réduite après quelques secondes pour économiser de l'énergie. L'écran se réactive automatiquement quand vous appuyez sur une touche, etc.

PREMIÈRE UTILISATION

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois. « ENGLISH » défile sur l'écran : Tournez le *bouton de réglage* pour naviguer à travers la liste de langues disponibles et sélectionnez la langue désirée.

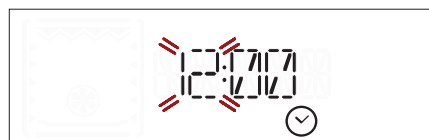


Appuyez sur **OK** pour confirmer la sélection.

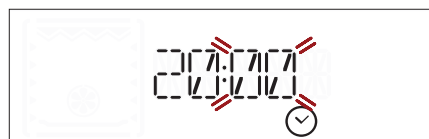
Veillez noter : La langue peut aussi être changée plus tard à partir du menu « Réglages ».

2. RÉGLER L'HEURE

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



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



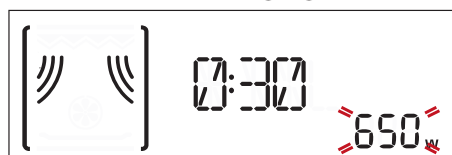
Tournez le *bouton de réglage* pour régler les minutes et appuyez sur **OK** pour confirmer.

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

USAGE QUOTIDIEN

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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



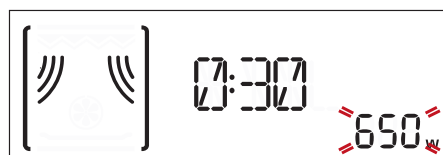
Lorsque possible, pour sélectionner un élément du menu (l'écran affiche le premier élément disponible), tournez le *bouton de réglage* pour afficher l'élément désiré.



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

2. RÉGLER UNE FONCTION

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



Alors que la valeur clignote à l'écran, tournez le *bouton de réglage* pour changer la valeur, appuyez ensuite sur **OK** pour confirmer et continuez avec les réglages qui suivent.



Veillez noter : En appuyant sur ↶, vous pouvez de nouveau changer les réglages précédents.

3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois que vous avez terminé les réglages, appuyez sur ▶ pour lancer la fonction.



Vous pouvez appuyer sur ✕ à tout moment pour interrompre la fonction en cours.

. VERROU DE SÉCURITÉ

Cette fonction est activée automatiquement pour empêcher d'allumer le four accidentellement.



Ouvrez et fermez la porte, appuyez ensuite sur ► pour lancer la fonction.

. PAUSE

Pour interrompre une fonction, pour brasser ou retourner les aliments par exemple, ouvrez simplement la porte.

Pour redémarrer la fonction, fermez la porte et appuyez sur ►.

. FONCTIONS AUTOMATIQUES

CATÉGORIES

Lorsque vous utilisez certaines fonctions automatiques, vous devez sélectionner une catégorie pour les aliments que vous désirez cuire pour obtenir les meilleurs résultats.

La catégorie de référence correspond au numéro indiqué dans le coin supérieur droit de l'écran.



Reportez-vous au tableau contenant les descriptions des fonctions pour plus d'informations sur toutes les catégories.

NIVEAU CUISSON

La plupart des fonctions automatiques vous demandent de choisir le degré de cuisson que vous désirez pour les aliments.

Le degré de cuisson peut seulement être modifié dans les 20 premières secondes après le début de la fonction : lancez la fonction, tournez ensuite le *bouton de réglage* pour sélectionner le réglage désiré.



ACTION (AGITER OU RETOURNER ALIMENT)

Certaines fonctions automatiques demandent que les aliments soient tournés ou brassés, et vont s'interrompre pour vous permettre de le faire.



Une fois que la fonction est interrompue, ouvrez la porte et accomplissez l'action demandée avant de refermer la porte et appuyer sur ► pour continuer la cuisson.

Veillez noter : Lorsque vous utilisez la fonction « Defrost », la fonction redémarre automatiquement après deux minutes, même si vous n'avez pas tourné ou brassé les aliments.

. CHALEUR RÉSIDUELLE

Dans plusieurs cas, lorsque la cuisson est terminée, le four va enclencher un processus de refroidissement automatique qui sera affiché sur l'écran.



Pour voir l'horloge durant le processus, appuyez sur ↺.

Veillez noter : Ouvrir la porte interrompt temporairement le processus.

. TIMER

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour lancer la fonction et régler le temps désiré, tournez le *bouton de réglage*.



Appuyez sur **OK** pour lancer la minuterie : Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Veillez noter : Le minuteur ne démarre pas de cycle de cuisson.

Pour modifier l'heure réglée pour le minuteur, appuyez sur ↺ pour le mettre en pause, tournez le bouton de réglage pour régler la nouvelle heure, puis appuyez sur **OK** pour relancer le décompte.

Pour revenir à l'heure actuelle, appuyez sur ↺.

Veillez noter : L'activation d'une fonction quelconque (à savoir en tournant le *bouton de sélection*) annulera le décompte du minuteur ; cela est indiqué par un signal sonore.

CONSEILS UTILES

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique les meilleures fonctions à utiliser avec les différents aliments.

Les temps de cuisson font référence au cycle de cuisson des aliments à l'intérieur du four, excluant la phase de préchauffage (lorsque requise).

Les réglages et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire(s) utilisé(s).

Laissez toujours cuire les aliments pendant le temps de cuisson minimum spécifié et contrôlez si la cuisson est suffisante.

Pour de meilleurs résultats, suivez soigneusement les recommandations dans le tableau de cuisson lorsque vous sélectionnez des accessoires.

CONSEILS POUR LA CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES

Les micro-ondes pénètrent les aliments jusqu'à une certaine profondeur;

vous devriez donc espacer le plus possible les aliments lorsque vous en cuisez plusieurs en même temps.

Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros : Pour une cuisson uniforme, coupez les aliments en morceaux de même taille.

L'humidité s'évapore pendant la cuisson aux micro-ondes : Utilisez un couvercle allant au four à micro-ondes pour réduire la perte d'humidité.

Lorsque vous retirez les aliments du four à micro-ondes, ils vont normalement continuer à cuire pendant un certain temps. Nous vous conseillons donc de toujours permettre un temps de repos de quelques minutes une fois le cycle de cuisson terminé.

Il est conseillé de brasser les aliments durant la cuisson au four à micro-ondes; les morceaux plus cuits, qui se trouvent sur les bords l'extérieur sont déplacés vers le centre et vice versa.

Placez les tranches de viande fines les unes sur les autres ou entrelacez-les. Les tranches plus épaisses, comme le pain de viande et la saucisse, doivent être placées une à côté de l'autre.

PELLICULE AUTOCOLLANTE ET EMBALLAGE

Enlevez les fermetures métalliques des sachets en

papier ou en plastique avant de les placer dans le four à micro-ondes.

La pellicule plastique doit être perforée avec une fourchette pour diminuer la pression et éviter une explosion causée par l'accumulation de vapeur lors de la cuisson.

LIQUIDES

Les liquides peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans générer de bulles visibles.

Les liquides chauds risquent par conséquent de déborder brusquement.

Afin d'empêcher cela :

. Évitez les récipients avec un goulot étroit.

. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four et laissez la petite cuillère dans le récipient.

. Une fois le liquide chauffé, remuez-le une nouvelle fois avant de le sortir prudemment du four à micro-ondes.

SURGELÉ

Pour de meilleurs résultats, nous vous conseillons de décongeler les aliments directement sur le plateau tournant en verre. Au besoin, vous pouvez aussi utiliser un récipient en plastique léger, adapté au four à micro-ondes.

Les aliments bouillis, les ragoûts, et les sauces à base de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.

Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler : les portions séparées décongèlent plus rapidement.

NOURRITURE POUR BÉBÉS

Après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir.



























































Cela permet de répartir correctement la chaleur et d'éviter ainsi des risques de brûlure.

Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer.








VIANDES ET POISSONS

Pour obtenir un dorage parfait en surface et tout en maintenant l'intérieur de la viande ou du poisson tendre et juteux, nous vous recommandons d'utiliser la fonction « Grill + MO ». Pour de meilleurs résultats, réglez la puissance du four à micro-ondes entre 160 et 350 W.

TABLEAU DE CUISSON









ALIMENTS	FONCTION	TEMP. (°C)	PUISSANCE (W)	DURÉE (MIN)	ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		160 - 180	-	30-60	 
		160 - 180	90	25-50	 
Tartes garnies (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		160 - 190	-	35-70	 
Génoise		160	-	30 - 40	 
Biscuits		160	-	20 - 30	
Tartes salées (tarte aux légumes, quiche lorraine 1 - 1,2 kg)		180 - 190	-	40-55	 
Plats préparés (250 - 500 g)		-	750	4 - 7	
Lasagnes/pâtes au four		-	350 - 500	15 - 25	 
Lasagnes surgelées (500 - 700 g)		-	500 - 750	14 - 20	
Pizza (400 - 500 g)		-	-	10 - 12	
Viande (côtelettes, bifteck)		-	500	10 - 15	 
Volaille (entier, 800 g - 1,5 kg)		-	350 - 500	30 - 45 *	 
Poulet (filets ou morceaux)		-	350 - 500	10 -17	 
Rôtis (800 g - 1,2 kg)		-	350 - 500	25 - 40 *	 
Rôti d'agneau ou de veau / Rôti de bœuf (1,3 - 1,5 kg)		170 - 180	-	70-80*	 
		160 - 180	160	50-70*	 
Saucisses/brochettes		-	-	20 - 40 *	
Poisson (darnes ou filets)		-	160 - 350	15 - 20 *	 
Poisson entier (800 g - 1,2 kg)		-	160 - 350	20 - 30 *	 
Pommes de terre au four (600 g - 1 kg)		-	350 - 500	30 - 50 *	 
Pommes au four		-	160 - 350	15 -25	 

* Retournez l'aliment à mi-cuisson..

FONCTIONS	Air pulsé 	Air pulsé + Micro-ondes 	Gril 	Gril + Micro-ondes 
ACCESSOIRES	Plat résistant à la chaleur/récipient allant au four à micro-ondes 		Grille métallique 	Plaque de cuisson rectangulaire 

RECETTES TESTÉES

Compilées pour les autorités de certification, conformément aux normes CEI 60705 et CEI 60350-1.

ALIMENTS	FONCTION	POIDS (g)	TEMPS DE CUISSON (min:sec)	TEMP/ NIVEAU DE LA GRILLE	PUISSANCE (W)	PRÉCHAUFFER	ACCESSOIRES
Crème pâtissière		1000	12:00 - 13:00	-	650	-	Récipient allant au four à micro-ondes (Pyrex 3.227)
Génoise		475	8:00 - 10:00	-	750	-	Récipient allant au four à micro-ondes (Pyrex 3.827)
Pain de viande		900	13:00 - 14:00	-	750	-	Récipient allant au four à micro-ondes (Pyrex 3.838)
Gratin de pomme de terre		1100	28:00 - 30:00	190	350	-	Récipient allant au four à micro-ondes (Pyrex 3.827)
Poulet		1200	35:00 - 40:00	210	350	-	Récipient allant au four à micro-ondes (Pyrex 3.220)
Décongélation de la viande (Retournez à la moitié du processus de décongélation)		500	10:30	-	160	-	Plaque tournante
Toast		-	4:00 - 6:00	3	-	Oui	Grille métallique 

FONCTIONS	Micro-ondes 	Gril + Micro-ondes 	Gril 
-----------	--	---	---

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer ou effectuer des travaux d'entretien.

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

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

SURFACES INTÉRIEURES ET EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié.
- À intervalles réguliers, ou si en cas de déversement, enlevez la plaque tournante et son support et nettoyez la base du four pour enlever tous les résidus d'aliment.
- Le gril n'a pas besoin d'être nettoyé, la chaleur intense brûle la saleté : Utilisez cette fonction de façon régulière.

ACCESSOIRES

Tous les accessoires conviennent au lave-vaisselle. Pour les taches tenaces, frottez délicatement avec un chiffon. Laissez toujours refroidir les accessoires avant de les nettoyer.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Le ventilateur fonctionne.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
L'écran affiche la lettre « ERR » suivi d'un numéro.	Erreur de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « ERR » et contactez le Service Après-vente le plus proche.



WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

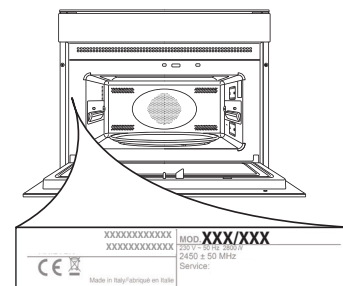
ASSISTANCE

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

Communiquez :

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

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



SOMMARIO

DESCRIZIONE GENERALE.....37

PANNELLO COMANDI.....37

ACCESSORI.....38

FUNZIONI39

PRIMO UTILIZZO41

USO QUOTIDIANO.....41

CONSIGLI UTILI.....43

TABELLA DI COTTURA44

RICETTE TESTATE45

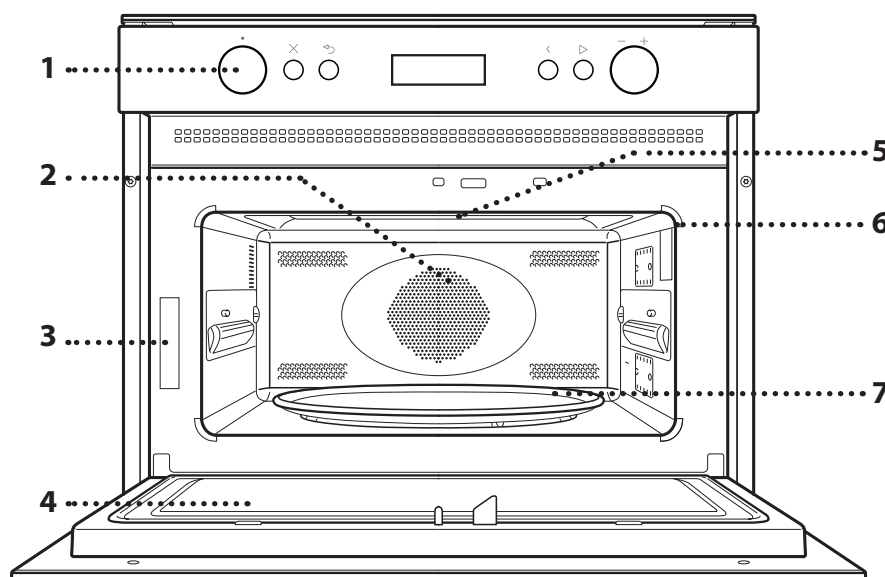
PULIZIA E MANUTENZIONE46

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI46

ASSISTENZA46

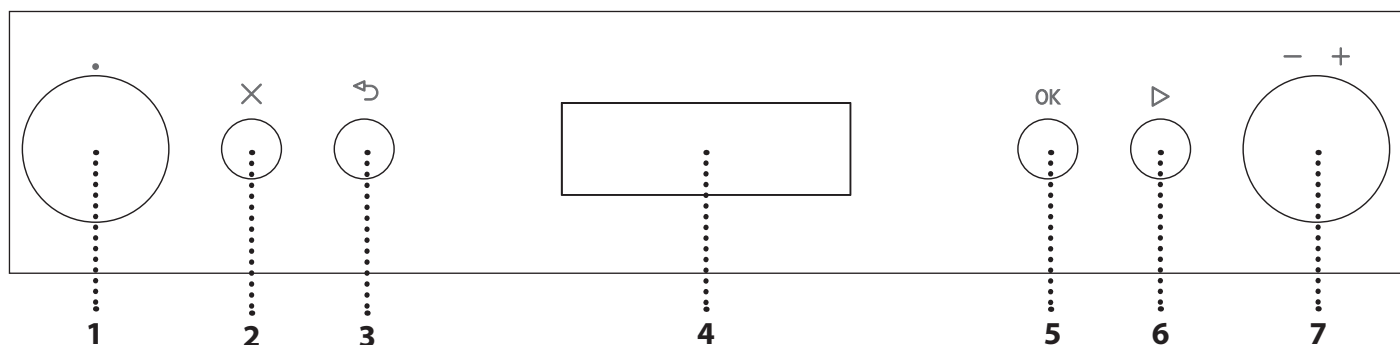
ISTRUZIONI PER L'USO

DESCRIZIONE GENERALE



1. Pannello comandi
2. Resistenza circolare (non visibile)
3. Targhetta matricola (da non rimuovere)
4. Porta
5. Resistenza superiore / grill
6. Luce
7. Piatto rotante in vetro

PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

2. STOP

Per interrompere in ogni momento una funzione attiva e mettere in stand-by il forno.

3. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

4. DISPLAY

5. TASTO DI CONFERMA

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

6. START

Per avviare immediatamente una funzione.

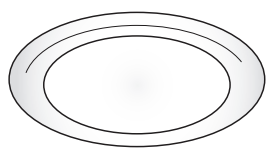
7. MANOPOLA DI REGOLAZIONE

Per scorrere i menu, impostare o modificare i valori.

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

ACCESSORI

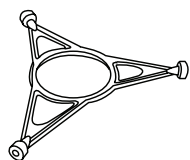
PIATTO ROTANTE IN VETRO



Appoggiato sull'apposito supporto, il piatto rotante in vetro può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura. Il piatto rotante va sempre usato come base per altri contenitori o

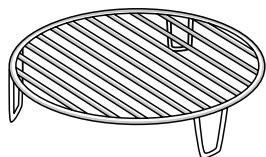
accessori ad eccezione della teglia rettangolare.

SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE



Utilizzare il supporto soltanto per il piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri accessori sul supporto.

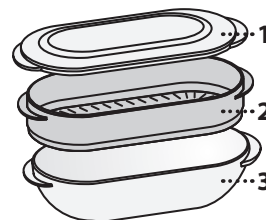
GRIGLIA



Permette di avvicinare il cibo al grill, assicurandone una piacevole doratura, e una ottimale circolazione dell'aria calda. Appoggiare la griglia sul piatto rotante, evitando che venga a

contatto con altre superfici.

VAPORIERA



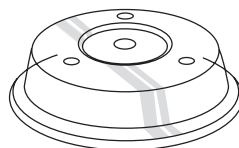
Per cuocere a vapore alimenti come pesce o verdure, appoggiarli sul cestello (2) e versare acqua potabile (100 ml) sul fondo della vaporiera (3) per ottenere una corretta quantità di vapore.

Per lessare alimenti come pasta, riso o patate, disporli

direttamente sul fondo della vaporiera (non è necessario il cestello) aggiungendo una quantità proporzionata di acqua potabile. Per garantire i migliori risultati di cottura, chiudere la vaporiera con l'apposito coperchio (1).

Appoggiare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro e usarla esclusivamente con le funzioni di cottura dedicate o quella a microonde.

COPERCHIO

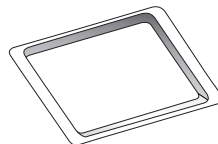


Utile per coprire i recipienti durante la cottura e il riscaldamento a microonde. Il coperchio permette di ridurre gli schizzi, trattenere l'umidità degli alimenti e può essere utilizzato

anche per creare due livelli di cottura.

Non è adatto alle cotture ventilate o che attivano il grill.

TEGLIA RETTANGOLARE



Usare la teglia da forno solo per le funzioni che prevedono la cottura ventilata; non usarla mai in combinazione con le microonde. Inserirla orizzontalmente, appoggiandola sopra l'apposita

guida nella cavità.

Note: non è necessario togliere il piatto rotante e il suo supporto durante l'utilizzo della teglia rettangolare.

Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Tecnica.

In commercio sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde e in forno.

I recipienti metallici per alimenti o bevande non vanno mai usati per la cottura a microonde.

Verificare che alimenti e accessori non entrino a contatto con le pareti interne del forno.

Prima di avviare il forno, assicurarsi sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente. Fare attenzione a non spostare il piatto rotante dalla sua sede mentre si inseriscono o rimuovono altri accessori.

FUNZIONI



MICROONDE

Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

POTENZA	USO CONSIGLIATO
900 W	Riscaldamento rapido di bevande o altri alimenti ad alto contenuto di acqua
750 W	Cottura di vegetali
650 W	Cottura di carne e pesce
500 W	Cottura di sughi di carne, salse con formaggio o uova. Finitura di sfornati di carne o paste al forno
350 W	Cotture lente e delicate. Per fondere burro o cioccolato
160 W	Scongela alimenti surgelati o ammorbidire burro e formaggi
90 W	Ammorbidire il gelato



GRILL

Per dorare, grigliare o gratinare le pietanze. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura. Si raccomanda di preriscaldare il grill per 3-5 minuti.

Accessori consigliati: Griglia



GRILL + MICROONDE

Per cuocere e gratinare rapidamente le pietanze combinando le microonde con il grill.

Accessori consigliati: Griglia



TURBO GRILL

Per risultati perfetti, combinando l'azione del grill e del forno ventilato. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.

Accessori consigliati: la griglia di cottura superiore



TURBO GRILL+MICROONDE

Per cuocere e dorare velocemente il cibo combinando l'azione delle microonde, del grill e del forno ventilato.

Accessori consigliati: Griglia



TERMOVENTILATO

Per cuocere le pietanze con risultati analoghi a quelli di un forno statico.

Accessori consigliati: Griglia / Teglia rettangolare



VENTILATO + MICROONDE

Per preparare pietanze al forno in breve tempo.

Accessori consigliati: Griglia



RISCALDAMENTO RAPIDO

Per riscaldare rapidamente il forno prima di un ciclo di cottura. Attendere il termine della funzione prima di inserire gli alimenti nel forno.






COOKASSIST

Con le funzioni automatiche è sufficiente specificare il tipo e il peso o la quantità degli alimenti per ottenerne un risultato ottimale. Il forno calcolerà automaticamente i valori ideali, adattandosi continuamente alla cottura in corso. La durata totale non include le fasi di rilevazione o preriscaldamento.



SCONGELAMENTO AUTOMATICO

Per scongelare rapidamente diverse categorie di alimenti specificandone solamente il peso. Si consiglia di disporre gli alimenti direttamente sul piatto rotante in vetro. Quando richiesto, girare gli alimenti.

CATEGORIA	ALIMENTI CONSIGLIATI	PESO
 1*	CARNE (macinato, cotolette, bistecche, arrosti)	100 g - 2 kg
 2*	POLLAME (pollo intero, a pezzi, filetti)	100 g - 3 kg
 3*	PESCE (Intero, tranci, filetti)	100 g - 2 kg
 4*	VERDURE (Verdure miste, piselli, broccoli, ecc...)	100 g - 2 kg
 5*	PANE (Pagnotte, focaccine, panini)	100 g - 2 kg



RISCALDAMENTO AUTOMATICO

Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente. Il forno calcolerà automaticamente i valori necessari per ottenere i migliori risultati possibili nel minor tempo. Disporre il cibo su un piatto da portata resistente al calore e alle microonde.

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

STEAM AUTO VAPORE AUTOMATICO

Per cuocere al vapore cibi come verdure o pesce, utilizzando la vaporiera in dotazione. Una fase di preparazione iniziale genera automaticamente il vapore portando a ebollizione l'acqua versata sul fondo della vaporiera. Questa fase può avere una durata variabile. In seguito, il forno procede alla cottura a vapore degli alimenti in base al tempo impostato.






I tempi di cottura indicativi sono:

- VERDURE FRESCHE (250-500 g): 4-6 minuti;
- VERDURE SURGELATE (250-500 g): 5-7 minuti;
- FILETTI DI PESCE (250-500 g): 4-6 minuti.

Accessorio richiesto: **vaporiera**

COMBI VENTILATO AUTOMATICO + MICROONDE

Per ottenere una rapida e ottimale cottura al forno degli alimenti. Usare un recipiente adatto alla cottura in forno e resistente alle microonde.

CATEGORIA	ALIMENTI INDICATI, QUANTITÀ CONSIGLIATE E SUGGERIMENTI
 1	POLLO (pollame, pesce, gratinati) 800 g - 1,5 kg
 2	LASAGNE SURGELATE 400 g - 1 kg
 3	BISCOTTI Disporre su una teglia da forno leggermente unta. Infornare quando viene richiesto. 9 - 12 pz.
 4	PASTA PER IL PANE IN SCATOLA Per brioche e impasti conservati sottovuoto. Infornare quando viene richiesto.
 5	PANE CONGELATO (pagnotte, panini, focaccine) Da usare per panini surgelati pronti per la cottura. Infornare quando viene richiesto.

È necessario preriscaldare il forno prima di eseguire una cottura con i programmi 3 - 4 - 5. Al raggiungimento della temperatura richiesta, il forno chiederà di introdurre gli alimenti.

COOK AUTO COOK

Per ottenere una rapida e ottimale cottura al forno degli alimenti. Usare un recipiente adatto alla cottura in forno e resistente alle microonde.

CATEGORIA	ALIMENTI	PESO
 1	PATATE AL FORNO (girare quando viene richiesto)	200 g - 1 kg
 2	VERDURE FRESCHE (Tagliare uniformemente e aggiungere 2/4 cucchiaini di acqua. Coprire)	200 g - 800 g
 3	VERDURE SURGELATE (girare quando richiesto. Coprire)	200 g - 800 g
 4	VERDURE IN SCATOLA	200 g - 600 g
 5	POP CORN	100 g

IMPOS IMPOSTAZIONI

Per modificare le impostazioni del forno (lingua, modalità eco, luminosità, volume del segnale acustico, orologio).

Note: quando è attivata la modalità ECO, la luminosità del display si abbassa dopo alcuni secondi per risparmiare energia. Il display si riattiva automaticamente dopo ogni interazione.

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione è necessario impostare la lingua e l'ora. sul display scorre la scritta ENGLISH: ruotare la *manopola di regolazione* per scorrere la lista delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata.

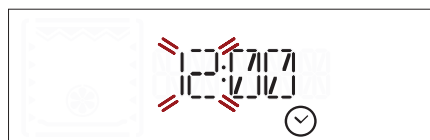


Premere **OK** per confermare la selezione.

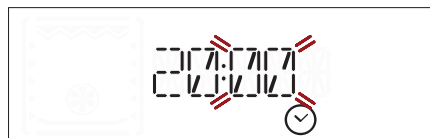
Note: la lingua può essere modificata successivamente dal menu "Impostazioni".

2. REGOLARE L'ORA

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



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora desiderata e premere **OK**: sul display lampeggiano i minuti.



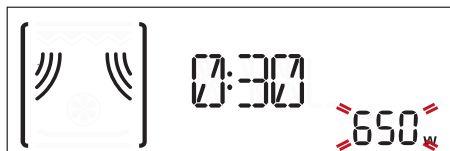
Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare i minuti e premere **OK** per confermare.

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

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Ruotare la *manopola di selezione* fino a quando viene visualizzata sul display la funzione desiderata: il display mostra l'icona della funzione e i valori di base.



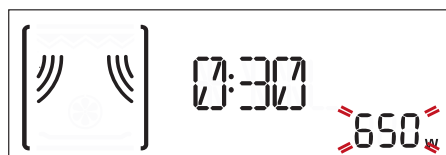
Dove disponibile, per selezionare una voce di menu (il display mostra la prima voce disponibile) ruotare la *manopola di regolazione* fino a visualizzare la voce desiderata.



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


2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

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




Quando il valore lampeggia sul display, ruotare la *manopola di regolazione* per modificarlo, quindi premere **OK** per confermare e procedere con le impostazioni seguenti.




Note: premendo  è possibile modificare nuovamente il valore precedente.

3. AVVIARE LA FUNZIONE

Una volta che i valori corrispondono a quelli desiderati, premere  per avviare la funzione.



Premere  per interrompere in ogni momento la funzione attivata.

. BLOCCO DI SICUREZZA

Questa funzione si attiva automaticamente per prevenire un avvio involontario del forno.



Aprire e chiudere la porta, poi premere ► per avviare la funzione.

. PAUSA

Per sospendere una funzione attiva, per esempio per mescolare o girare gli alimenti, è sufficiente aprire la porta.

Per riprendere, chiudere lo sportello e premere ►.

. FUNZIONI AUTOMATICHE

CATEGORIE

Quando si utilizzano alcune funzioni automatiche, per ottenere i migliori risultati occorre selezionare la categoria di cibo alla quale appartiene l'alimento. La categoria di riferimento corrisponde al numero indicato nella parte in alto a destra del display.



Consultare la tabella di descrizione delle funzioni per conoscere tutte le categorie.

GRADO DI COTTURA

Nella maggior parte delle funzioni automatiche viene richiesto il grado di cottura del cibo che si desidera ottenere.

Il grado di cottura desiderato può essere modificato durante i primi 20 secondi dall'avvio della funzione: dopo aver avviato la funzione, ruotare la *manopola di regolazione* per scegliere l'impostazione desiderata.



AZIONI (MESCOLARE O GIRARE L'ALIMENTO)

Alcune funzioni automatiche prevedono delle azioni, come per esempio delle pause per consentire di girare o mescolare gli alimenti.



Quando il forno interrompe la cottura, aprire la porta per eseguire le operazioni indicate prima di chiuderla nuovamente e premere ► per riprendere al cottura.

Note: quando si utilizza la funzione "Scongelamento", il forno si riavvia automaticamente dopo due minuti anche se gli alimenti non sono stati girati o mescolati.

. CALORE RESIDUO

In molti casi, al termine di una cottura il forno avvia automaticamente una procedura di raffreddamento, indicandone lo stato sul display.



Per visualizzare l'orologio durante la procedura premere ↶.

Note: aprendo la porta, la procedura viene temporaneamente interrotta.

. TIMER

Quando il forno è spento, il display può essere utilizzato come contaminuti. Per attivare la funzione e impostare la durata desiderata, ruotare la *manopola di regolazione*.



Premere OK per avviare il timer: Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.

Note: il timer non attiva nessun ciclo di cottura.

Per modificare il tempo impostato per il contaminuti, premere ↶ per metterlo in pausa, ruotare la manopola di regolazione per impostare la nuova durata, quindi premere OK per far ripartire il conto.

Per tornare all'ora corrente, premere nuovamente ↶.

Note: attivando qualsiasi funzione (ossia ruotando la *manopola di selezione*) il conteggio del timer verrà annullato; questo è indicato da un segnale acustico.

CONSIGLI UTILI

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica le funzioni più indicate per i diversi tipi di alimenti.

I tempi di cottura, si riferiscono al ciclo di cottura degli alimenti nel forno, esclusa la fase di preriscaldamento (ove richiesto).

I valori e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di alimenti e dal tipo di accessori utilizzati.

Usare sempre il tempo minimo indicato e verificare che la cottura sia completa.

Per ottenere risultati ottimali, seguire attentamente i consigli riportati nella tabella di cottura per la scelta degli accessori.

CONSIGLI PER LA COTTURA A MICROONDE

Poiché le microonde penetrano negli alimenti solo fino a una certa profondità, è consigliabile distribuirli il più possibile in larghezza per esporre la massima superficie alle microonde. I pezzi più piccoli cuociono più velocemente di quelli grandi: per ottenere una cottura uniforme, tagliare gli alimenti in pezzetti di uguale grandezza.

L'umidità evapora durante la cottura a microonde: l'uso di un coperchio resistente alle microonde può ridurre la perdita di umidità.

Dopo la cottura a microonde, la maggior parte degli alimenti continua a cuocere per un certo tempo. Si raccomanda perciò di lasciare sempre riposare gli alimenti per un paio di minuti dopo che il ciclo di cottura è terminato.

Durante la cottura a microonde è consigliabile mescolare gli alimenti. Questo consente di portare le parti esterne più cotte verso il centro e viceversa.

Sistemare le fettine sottili di carne l'una sopra l'altra, oppure inframmezzate. Sistemare le fette più spesse, ad esempio fette di polpettone e salsicce, una accanto all'altra.

PELLICOLE E CONFEZIONI

Togliere i ferretti di chiusura dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno per la cottura a microonde.

Forare o incidere le pellicole con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.

LIQUIDI

I liquidi possono riscaldarsi oltre il punto di ebollizione senza che si formino bollicine visibili. Questo può causare l'improvviso traboccamento di liquidi bollenti.

Per prevenire questa eventualità:

- . Evitare l'uso di contenitori a collo stretto.
- . Mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nel forno a microonde e lasciarvi immerso un cucchiaino.

- . Dopo il riscaldamento, mescolare nuovamente prima di estrarre il recipiente dal forno.

ALIMENTI SURGELATI

Per ottenere risultati ottimali, si raccomanda di far scongelare gli alimenti direttamente sul piatto rotante in vetro. Se necessario, usare un recipiente di plastica leggero e resistente alle microonde.

Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante il processo.

Quando gli alimenti iniziano a scongelarsi, separarli: le porzioni separate si scongelano più rapidamente.

ALIMENTI PER NEONATI

Quando si riscaldano alimenti per neonati nei biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire.

Questo permette di ottenere una distribuzione più omogenea del calore e di evitare scottature.

Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarlo.

CARNE E PESCE

Per ottenere in breve tempo una perfetta doratura della superficie mantenere succoso e morbido l'interno di carne o pesce, si consiglia di utilizzare la funzione "Grill + microonde". Per ottenere risultati ottimali, regolare la potenza delle microonde tra 160 e 350 W.

TABELLA DI COTTURA

ALIMENTI	FUNZIONE	TEMP. (°C)	POTENZA (W)	DURATA (MIN)	ACCESSORI
Torte a lievitazione		160 - 180	-	30-60	
		160 - 180	90	25-50	
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di mele)		160 - 190	-	35-70	
Torte lievitate		160	-	30 - 40	
Biscotti		160	-	20 - 30	
Torte salate (torta di verdure, quiche lorraine 1 - 1,2 kg)		180 - 190	-	40-55	
Piatti pronti (250 - 500 g)		-	750	4 - 7	
Lasagne / Pasta al forno		-	350 - 500	15 - 25	
Lasagne surgelate (500 - 700 g)		-	500 - 750	14 - 20	
Pizza (400 - 500 g)		-	-	10 - 12	
Carne (braciole, bistecche)		-	500	10 - 15	
Pollame (intero, 800 g- 1,5 kg)		-	350 - 500	30 - 45 *	
Pollo (filetti o bocconcini)		-	350 - 500	10 -17	
Arrosti (800 g - 1,2 kg)		-	350 - 500	25 - 40 *	
Arrosto di agnello / Vitello / Roastbeef (1,3 - 1,5 kg)		170 - 180	-	70-80*	
		160 - 180	160	50-70*	
Salsicce / Spiedini		-	-	20 - 40 *	
Pesce (tranci o filetti)		-	160 - 350	15 - 20 *	
Pesce intero (800 g - 1,2 kg)		-	160 - 350	20 - 30 *	
Patate al forno (600 g - 1 kg)		-	350 - 500	30 - 50 *	
Mele al forno		-	160 - 350	15 -25	

* Girare gli alimenti a metà cottura..

FUNZIONI	Termoventilato 	Ventilato + Microonde 	Grill 	Grill + Microonde
ACCESSORI	Piatto / contenitore adatto alle microonde e al calore 	Griglia 	Teglia rettangolare 	

RICETTE TESTATE

Compilate per gli istituti di valutazione secondo le norme IEC 60705 e IEC 60350-1.

ALIMENTI	FUNZIONE	PESO (g)	TEMPO COTTURA (min:sec)	TEMP. / LIV. GRILL	POTENZA (W)	PRERISC.	ACCESSORI
Crema pasticcera		1000	12:00 - 13:00	-	650	-	Recipiente idoneo alle microonde (Pyrex 3.227)
Pan di spagna		475	8:00 - 10:00	-	750	-	Recipiente idoneo alle microonde (Pyrex 3.827)
Polpettone		900	13:00 - 14:00	-	750	-	Recipiente idoneo alle microonde (Pyrex 3.838)
Patate gratinate		1100	28:00 - 30:00	190	350	-	Recipiente idoneo alle microonde (Pyrex 3.827)
Pollo		1200	35:00 - 40:00	210	350	-	Recipiente idoneo alle microonde (Pyrex 3.220)
Scongelamento carne (girare a metà scongelamento)		500	10:30	-	160	-	Piatto rotante
Toast		-	4:00 - 6:00	3	-	Sì	Griglia 

FUNZIONI	Microonde	Grill + Microonde	Grill
			

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

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

SUPERFICI INTERNE ED ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici.
- A intervalli regolari o in caso di traboccamenti, togliere il piatto rotante e il suo supporto per pulire la base del forno, rimuovendo tutti i residui di cibo.
- Il grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente lo sporco: attivare la funzione a intervalli regolari.

ACCESSORI

Tutti gli accessori sono lavabili in lavastoviglie. Per lo sporco più tenace, strofinare delicatamente con un panno. Lasciare sempre raffreddare gli accessori prima di lavarli.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione della corrente elettrica. Disconnessione dalla rete elettrica.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se il problema persiste.
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere la fine del raffreddamento.
Il display mostra l'indicazione "F" seguita da un numero.	Guasto software.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Tecnica e specificare il numero che segue l'indicazione "ERR".

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

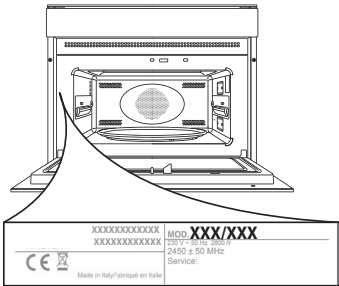
ASSISTENZA

In caso di problemi di funzionamento, contattare un Centro Assistenza Tecnica Franke.
Non rivolgersi a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

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

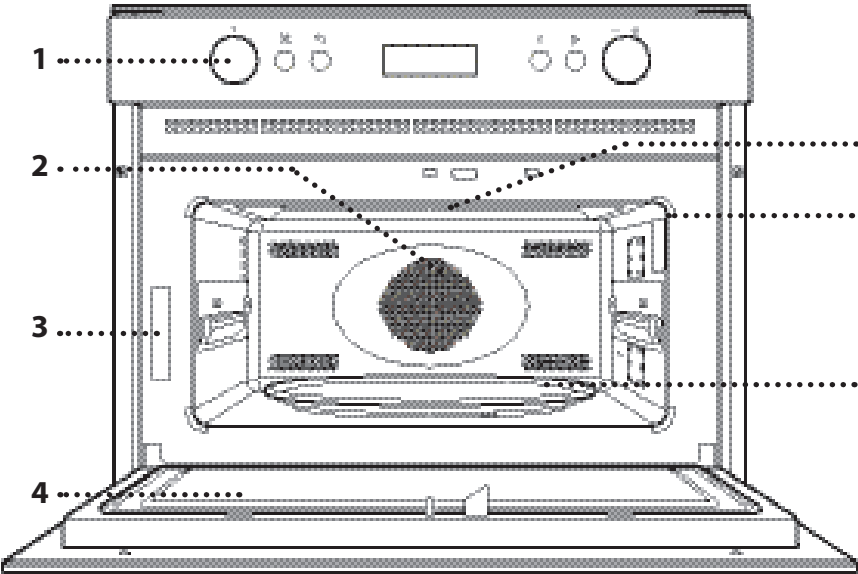
Quando si contatta il Centro Assistenza, comunicare i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



ÍNDICE

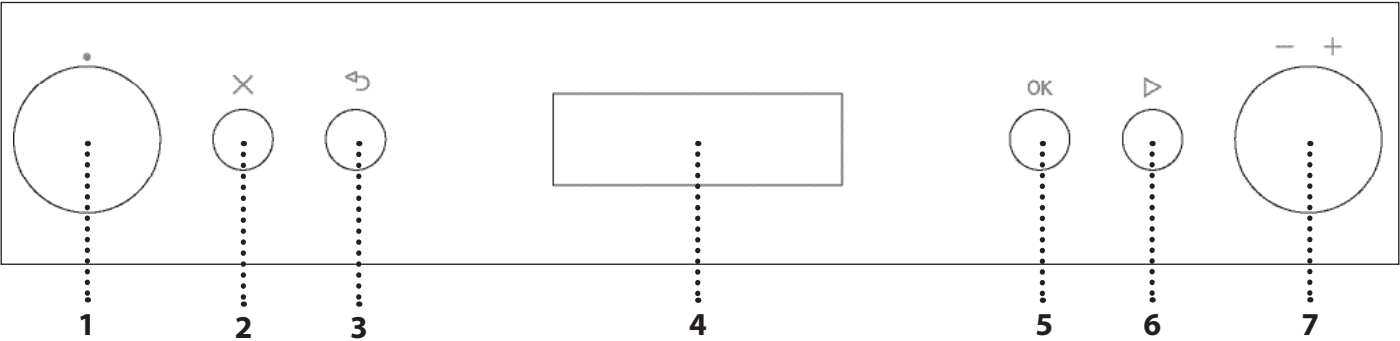
DESCRIPCIÓN GENERAL	48
PANEL DE CONTROL	48
ACCESORIOS.....	49
FUNCIONES	50
PRIMER USO	52
USO DIARIO	52
CONSEJOS ÚTILES	54
TABLA DE COCCIÓN	55
RECETAS PROBADAS.....	56
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	57
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	57
ASISTENCIA	57

DESCRIPCIÓN GENERAL




- 1. Panel de control
- 2. Resistencia circular (no visible)
- 3. Placa de características (no debe retirarse)
- 4. Puerta
- 5. Resistencia superior/grill
- 6. Ligeras
- 7. Plato giratorio de cristal

PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR

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

2. STOP

Para detener la función actualmente activa en cualquier momento y poner el horno en el modo de espera.

3. ATRÁS

Sirve para volver al menú anterior.

4. PANTALLA

5. BOTÓN DE CONFIRMACIÓN

Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

6. INICIO

Para iniciar inmediatamente una función.

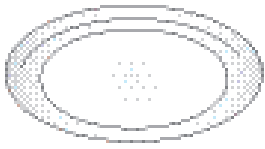
7. SELECTOR DE AJUSTE

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

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

ACCESORIOS

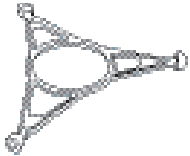
PLATO GIRATORIO DE CRISTAL



El plato giratorio debe estar colocado en su soporte y puede utilizarse en todos los métodos de cocción. El plato giratorio se tiene que usar siempre como base para otros recipientes

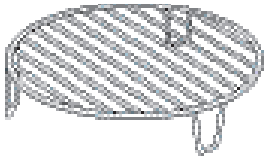
o accesorios, a excepción de la bandeja pastelera rectangular.

SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO



Utilice el soporte solamente para el plato giratorio de cristal. No coloque otros accesorios en el soporte.

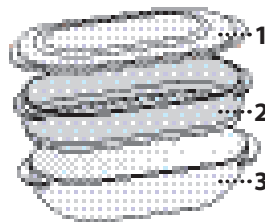
PARRILLA



Con ella podrá colocar los alimentos más cerca del grill para obtener un dorado perfecto y una mejor circulación del aire. Coloque la rejilla en el plato giratorio, asegurándose de que

no entre en contacto con otras superficies.

VAPORERA



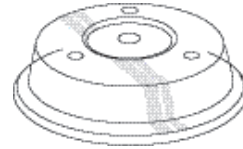
Para cocinar al vapor alimentos como pescados o verduras, colóquelos en el cesto (2) y ponga agua potable (100 ml) en el fondo de la vaporera (3) para crear la cantidad de vapor correcta.

Para hervir alimentos como pasta, arroz o patatas,

colóquelos directamente en el fondo de la vaporera (no es necesario el cesto) y añada la cantidad de agua adecuada a la cantidad de alimentos que esté cocinando. Para obtener los mejores resultados, cubra la vaporera con la tapa (1) suministrada.

Coloque siempre la vaporera en el plato giratorio y utilícela solamente con las funciones de cocción adecuadas o con las funciones de microondas.

TAPA



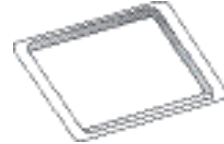
Es útil para cubrir los alimentos cuando se cocina o se calienta en el microondas.

La tapa reduce las salpicaduras, mantiene la humedad de los alimentos y también se puede

utilizar para crear dos niveles de cocción.

No es adecuada para la cocción por convección ni con ninguna de las funciones de grill.

BANDEJA PASTELERA RECTANGULAR



Utilice la bandeja pastelera solamente con funciones que permitan la cocción por convección; No lo utilice nunca en combinación con el microondas. Introduzca la bandeja

horizontalmente, apoyándola en la repisa del compartimento de cocción.

Nota: No es necesario retirar el plato giratorio ni su soporte, cuando se utiliza la bandeja pastelera rectangular.

El número de accesorios puede variar de un modelo a otro.
Se pueden comprar otros accesorios por separado a través del Servicio Postventa.

Hay varios accesorios disponibles en el mercado. Antes de adquirirlos, asegúrese de que son aptos para el microondas y resistentes a las temperaturas del horno.

Los contenedores metálicos para alimentos o bebidas no deben utilizarse nunca para la cocción con el microondas.

Asegúrese siempre de que ni los alimentos ni los accesorios entren en contacto con las paredes internas del horno.

Compruebe siempre que el plato giratorio gira sin problemas antes de poner en marcha el horno. Tenga cuidado de no desencajar el plato giratorio cuando introduzca o saque otros accesorios.

FUNCIONES



MICROONDAS

Para cocinar y recalentar alimentos o bebidas con rapidez.

POTENCIA	USO RECOMENDADO
900 W	Calentar rápidamente bebidas u otros alimentos con alto contenido en agua
750 W	Cocción de verduras
650 W	Cocción de carne y pescado
500 W	Cocción de salsas con carne, o salsas que contengan queso o huevo. Acabado de pasteles de carne o pasta al horno
350 W	Cocción lenta y suave. Perfecta para derretir mantequilla o chocolate
160 W	Descongelar alimentos o ablandar mantequilla o queso
90 W	Ablandar helados



GRILL

Para dorar y gratinar. Es recomendable girar los alimentos durante la cocción. Para obtener los mejores resultados, precaliente el grill durante 3-5 minutos.

Accesorios recomendados: Parrilla



GRILL + MICROONDAS

Para cocinar y gratinar rápidamente, combinando las funciones de microondas y las de grill.

Accesorios recomendados: Parrilla



TURBO GRILL

Para lograr un resultado perfecto, combinando las funciones de grill y convección. Es recomendable girar los alimentos durante la cocción.

Accesorios recomendados: Rejilla superior



TURBO GRILL + MICROONDAS

Para cocinar y dorar rápidamente, combinando las funciones de microondas, grill y convección.

Accesorios recomendados: Parrilla



AIRE FORZADO

Sirve para cocinar platos y obtener un resultado similar al de un horno convencional.

Accesorios recomendados: Parrilla/Bandeja pastelera rectangular



AIRE FORZADO + MICROONDAS

Para preparar platos de horno en poco tiempo.

Accesorios recomendados: Parrilla



CALOR RÁPIDO

Para calentar rápidamente el horno antes de un ciclo de cocción. Espere a que termine la función antes de introducir los alimentos en el horno.

COOKASSIST

Con las funciones automáticas, simplemente seleccione el tipo y el peso o cantidad de alimentos para obtener los mejores resultados. El horno calculará automáticamente la configuración óptima y seguirá cambiándola a lo largo del proceso de cocción. El tiempo total no incluye las fases de preparación ni precalentamiento.



DE FRO

AUTO

DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

Para descongelar rápidamente diversos tipos de alimentos simplemente especificando su peso. Los alimentos deben colocarse directamente en el plato giratorio. Remueva los alimentos cuando lo indique.

CATEGORÍA	ALIMENTOS RECOMENDADOS	PESO
1*	CARNE (carne picada, chuletas, filetes, asados)	100 g-2 kg
2*	AVES (pollo entero, en trozos o filetes)	100 g-3 kg
3*	PESCADO (entero, lomos, filetes)	100 g-2 kg
4*	VERDURAS (verduras variadas, guisantes, brócoli, etc.)	100 g-2 kg
5*	PAN (cortado, panes, bollos)	100 g-2 kg



RE HEAT

AUTO

CALENTAMIENTO

Sirve para recalentar alimentos precocinados que estén congelados o a temperatura ambiente. El horno calcula automáticamente la configuración requerida para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible. Coloque los alimentos en una bandeja o plato aptos para microondas.

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

STEAM AUTO AUTO-VAPOR



Para cocinar al vapor alimentos como verduras o pescado, utilizando la olla a vapor suministrada. Una fase de preparación inicial genera vapor automáticamente, llevando a ebullición el agua que se vierte en el fondo de la olla a vapor. Los tiempos necesarios para esta fase pueden variar. Después, el horno procede a cocinar los alimentos al vapor según el tiempo programado.

A continuación se indican algunos de tiempos de cocción orientativos:

- VERDURAS FRESCAS (250-500 g): 4-6 minutos;
- VERDURAS CONGELADAS (250-500 g): 5-7 minutos;
- FILETES DE PESCADO (250-500 g): 4-6 minutos.

Accesorio necesario: Vaporera

COMBI AUTO AIRE FORZADO + MICROONDAS

Para cocer rápidamente alimentos al horno y conseguir unos resultados óptimos. Utilice recipientes de cocción aptos para el horno y también resistentes a las microondas.

CATEGORÍA	ALIMENTOS RECOMENDADOS, CANTIDAD SUGERIDA y CONSEJOS	
 1	POLLO (aves, pescado y gratinados)	800 g-1,5 kg
 2	LASAÑA CONGELADA	400 g - 1 kg
 3	GALLETAS Coloque la bandeja pastelera ligeramente engrasada. Ponga la bandeja en el horno cuando se indique.	9 - 12 unidades.
 4	MASA PARA PAN EN LATA Para brioche enlatado y masa de medialuna. Ponga la bandeja pastelera en el horno cuando se indique.	
 5	PANECILLOS CONGELADOS (cortado, panes, bollos) Para panecillos congelados ya cocidos. Ponga la bandeja pastelera en el horno cuando se indique.	

Es necesario precalentar antes de empezar a cocinar en los programas 3, 4 y 5. Cuando alcance la temperatura adecuada, el horno le indicará que introduzca los alimentos.

COOK COCCIÓN AUTOMÁTICA

Para cocer rápidamente alimentos al horno y conseguir unos resultados óptimos. Utilice recipientes de cocción aptos para el horno y resistentes a las microondas.

CATEGORÍA	ALIMENTO	PESO
 1	PATATAS ASADAS (Gire cuando se indique)	200 g - 1 kg
 2	VERDURAS FRESCAS (Corte de forma uniforme y añada de 2 a 4 cucharadas soperas de agua. Tape)	200 - 800 g
 3	VERDURAS CONGELADAS (Gire cuando se indique. Tape)	200 - 800 g
 4	VERDURAS EN LATA	200-600 g
 5	PALOMITAS	100 g

CONFI CONFIGURACIÓN

Para cambiar la configuración del horno (idioma, modo Eco, brillo, señal acústica, volumen, reloj).

Nota: Cuando el modo Eco está activado, al cabo de unos segundos se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía. La pantalla se vuelve a activar automáticamente al pulsar cualquier botón, etc.

PRIMER USO

1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora. aparecerá «ENGLISH» en la pantalla: Gire el *selector de ajuste* para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccionar el que desee.

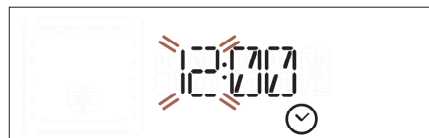


Pulse **OK** para confirmar la selección.

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

2. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

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



Gire el *selector de ajuste* para establecer la hora correcta y pulse **OK**: los minutos parpadearán en la pantalla.



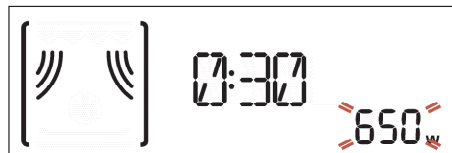
Gire el *selector de ajuste* para establecer los minutos y pulse **OK** para confirmar.

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

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Gire el *selector* hasta visualizar en la pantalla la función que desee: en la pantalla se visualizará el icono de la función y su configuración de base.



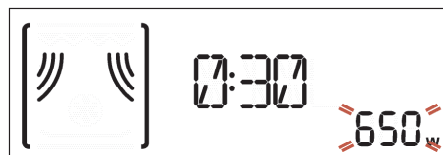
Cuando esté disponible, para seleccionar un elemento del menú (la pantalla mostrará el primer elemento disponible), gire el *selector de ajuste* hasta que se visualice el elemento que desea.



Pulse **OK** para confirmar la selección: en la pantalla aparecerán las configuraciones de base.

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

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



Cuando la configuración esté parpadeando en la pantalla, gire el *selector de ajuste* para cambiar la configuración, luego pulse **OK** para confirmar y continúe con las configuraciones siguientes.



Nota: Pulsando  puede volver a cambiar el ajuste anterior.

3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

Una vez que haya aplicado la configuración deseada, pulse **▶** para activar la función.



Puede pulsar **X** en cualquier momento para poner en pausa la función que esté activada en ese momento.

. BLOQUEO DE SEGURIDAD

Esta función se activa automáticamente para evitar la activación accidental del horno.



Abra y cierre la puerta, y pulse para activar la función.

. PAUSA

Para detener una función activa, por ejemplo para mover o girar la comida, solamente tendrá que abrir la puerta.

Para reanudar la función, cierre la puerta y pulse .

. FUNCIONES AUTOMÁTICAS

CATEGORÍAS

Cuando utilice determinadas funciones automáticas, tendrá que seleccionar una categoría para los alimentos que cocine para conseguir los mejores resultados.

La categoría de referencia corresponde al número indicado en la parte superior derecha de la pantalla.



Consulte la tabla de las descripciones de las funciones para obtener más información sobre todas las categorías.

GRADO DE COCCIÓN

La mayoría de las funciones le pedirán que seleccione el punto de cocción de los alimentos.

El grado de cocción se puede modificar durante los primeros 20 segundos de funcionamiento una vez activada la función: active la función, luego gire el *selector de ajuste* para seleccionar la configuración necesaria.



ACCIONES (REMOVER O GIRAR ALIMENTOS)

Algunas funciones automáticas le solicitarán que gire o remueva el alimento, por ejemplo, y se pondrán en pausa para que lo pueda hacer.



Cuando el horno se haya detenido, abra la puerta y lleve a cabo la acción que se le solicite antes de volver a cerrar la puerta y pulsar para seguir con la cocción.

Nota: Cuando utilice la función «Defrost», la función se reiniciará automáticamente al cabo de dos minutos, aunque no haya girado o removido el alimento.

. CALOR RESIDUAL

En muchos casos, después de haber cocinado alimentos, el horno activa automáticamente un proceso de refrigeración que se indicará en la pantalla.



Para ver el reloj durante este proceso, pulse .

Nota: Si abre la puerta, se interrumpirá momentáneamente el proceso.

. TIMER

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar la función y establecer el tiempo necesario, gire el *selector de ajuste*.



Pulse **OK** para activar el temporizador: Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.

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

Para cambiar el tiempo ajustado en el temporizador, pulse para pausarlo, gire el *selector de ajuste* para establecer el tiempo deseado y luego pulse **OK** para reiniciarlo. Para volver al tiempo actual, pulse de nuevo.

Nota: Al activar cualquier función (es decir, al girar el *selector*) el temporizador se cancelará y sonará un timbre a modo de indicación.

CONSEJOS ÚTILES

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica las funciones más adecuadas para cada tipo de alimento.
El tiempo de cocción se refiere al ciclo de cocción de los alimentos dentro del horno, excluyendo la fase de precalentamiento (en caso que sea necesaria).
La configuración y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado.
Cocine siempre los alimentos durante el tiempo de cocción mínimo especificado y compruebe que se ha cocinado el interior.
Para obtener unos resultados mejores, siga las recomendaciones de la tabla de cocción cuando seleccione los accesorios.

CONSEJOS PARA COCINAR CON MICROONDAS

Las microondas sólo penetran en los alimentos hasta cierta profundidad;
separe los alimentos tanto como sea posible cuando cocine diferentes alimentos al mismo tiempo.
Las piezas pequeñas se cocinan más rápidamente que las grandes: Corte los alimentos en piezas de igual tamaño para obtener una cocción uniforme.
La humedad se evapora durante la cocción con microondas: utilizar una tapa resistente a las microondas ayuda a reducir la pérdida de humedad.
Cuando saque los alimentos del microondas, seguirán cocinándose durante un tiempo. Por esa razón, recomendamos dejar dos minutos de reposo una vez finalizado el ciclo de cocción.
Se recomienda remover los alimentos cuando se cocine en el microondas para trasladar las partes más cocinadas de los márgenes hacia el centro y viceversa.
Coloque los filetes de carne finos uno encima de otro o entrelazados. Los trozos más gruesos, como las porciones de carne o las salchichas, se deben colocar uno al lado del otro.
PELÍCULA DE PLÁSTICO Y BOLSAS
Quite los cierres de alambre de las bolsas de papel o de plástico antes de introducirlas en el horno con funciones de cocción con microondas.
La película de plástico debe perforarse o pincharse con un tenedor para liberar la presión y evitar que

reviente a medida que se genere el vapor durante la cocción.
LÍQUIDOS
Los líquidos pueden llegar a superar el punto de ebullición sin la presencia de burbujas visibles. Esto puede hacer que los líquidos calientes se desborden de forma repentina.
Para prevenir esa posibilidad:
. Evite usar recipientes con el cuello estrecho.
. Remueva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y deje la cucharilla en el recipiente.
. Una vez caliente, vuelva a remover el líquido con cuidado antes de retirar el recipiente del horno.
ALIMENTOS CONGELADOS
Para obtener buenos resultados, se recomienda descongelar los alimentos directamente sobre el plato giratorio de cristal. Si es necesario, también puede utilizar un recipiente ligero de plástico apto para microondas.
Los alimentos hervidos, guisos y salsas para carne se descongelan mejor si se remueven durante la descongelación.
Separe los alimentos una vez que empiecen a descongelarse: las porciones separadas se descongelarán más rápidamente.
COMIDA PARA NIÑOS
Cuando caliente alimentos infantiles o líquidos en biberones o potitos, no olvide removerlos y comprobar su temperatura antes de servirlos. Así se asegura la distribución homogénea del calor y evitará el riesgo de quemaduras.
No olvide retirar la tapa y la tetina antes de calentar el biberón.

CARNE Y PESCADO

Para obtener un dorado perfecto de la superficie y mantener el interior de la carne o el pescado tierno y jugoso, recomendamos usar la función «Grill + Microondas». Para obtener los mejores resultados, programe la potencia del microondas entre 160 y 350 W.

TABLA DE COCCIÓN









ALIMENTO	FUNCIÓN	TEMP. (°C)	POTENCIA (W)	DURACIÓN (MIN)	ACCESORIOS
Tartas esponjosas		160 - 180	-	30-60	
		160 - 180	90	25-50	
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		160 - 190	-	35-70	
Bizcochos		160	-	30-40	
Galletas		160	-	20 - 30	
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche lorraine 1-1,2 kg)		180 - 190	-	40-55	
Comida preparada (250-500 g)		-	750	4 - 7	
Lasaña/pasta al horno		-	350 - 500	15 - 25	
Lasaña congelada (500-700 g)		-	500 - 750	14 - 20	
Pizza (400-500 g)		-	-	10 - 12	
Carne (chuletas, filetes)		-	500	10 - 15	
Aves (enteras, 800 g - 1.5 kg)		-	350 - 500	30 - 45 *	
Pollo (filetes o trozos)		-	350 - 500	10 -17	
Asados (800 g-1,2 kg)		-	350 - 500	25 - 40 *	
Cordero o ternera asados / Rosbif (1,3-1,5 kg)		170 - 180	-	70-80*	
		160 - 180	160	50-70*	
Salchichas/brochetas		-	-	20 - 40 *	
Pescado (rodajas o filetes)		-	160 - 350	15 - 20 *	
Pescado entero (800 g-1,2 kg)		-	160 - 350	20 - 30 *	
Patatas asadas (600 g-1 kg)		-	350 - 500	30 - 50 *	
Manzanas asadas		-	160 - 350	15 -25	

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

FUNCIONES	Aire Forzado	Aire forzado + Microondas	Grill	Grill + microondas
ACCESORIOS	Plato resistente al calor/contenedor apto para el microondas	Parrilla	Bandeja pastelera rectangular	

RECETAS PROBADAS

Compiladas por los órganos de certificación de conformidad con las normas IEC 60705 y IEC 60350-1.

ALIMENTO	FUNCIÓN	PESO (g)	TIEMPO DE COCCIÓN (min:seg)	TEMP./ NIVEL DEL GRILL	POTENCIA (W)	PRECALENTAR	ACCESORIOS
Crema pastelera		1000	12:00 - 13:00	-	650	-	Recipiente apto para microondas (Pyrex 3.227)
Bizcocho		475	8:00 - 10:00	-	750	-	Recipiente apto para microondas (Pyrex 3.827)
Pastel de carne		900	13:00 - 14:00	-	750	-	Recipiente apto para microondas (Pyrex 3.838)
Patatas gratinadas		1100	28:00 - 30:00	190	350	-	Recipiente apto para microondas (Pyrex 3.827)
Pollo		1200	35:00 - 40:00	210	350	-	Recipiente apto para microondas (Pyrex 3.220)
Descongelación de carne (girar a la mitad del proceso de cocción)		500	10:30	-	160	-	Plato giratorio
Tostada		-	4:00 - 6:00	3	-	S�	Rejilla 

FUNCIONES	Microondas	Grill + microondas	Grill
			

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

No utilice productos de lavado con vapor.

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

SUPERFICIES INTERNAS Y EXTERNAS

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- A intervalos regulares o si se derrama algo, retire el plato giratorio y el soporte para limpiar el fondo del horno, retirando todos los restos de alimentos.
- No es necesario limpiar la resistencia del grill puesto que el calor intenso quemará toda la suciedad: Utilice esta función con regularidad.

ACCESORIOS

Todos los accesorios son aptos para el lavavajillas. Para la suciedad más resistente, frote suavemente con un paño. Deje enfriar siempre los accesorios antes de limpiarlos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
El horno hace ruido, incluso cuando está apagado.	Ventilador de refrigeración activado.	Abra la puerta o espere a que finalice el proceso de enfriamiento.
En la pantalla aparecerán las letras «ERR» seguidas de un número.	Fallo del software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de las letras «ERR».

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

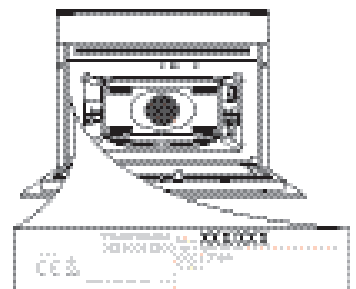
ASISTENCIA

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

Indique:

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

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



ÍNDICE

VISÃO GERAL.....59

PAINEL DE CONTROLO59

ACESSÓRIOS.....60

FUNÇÕES.....61

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ63

UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....63

CONSELHOS ÚTEIS65

TABELA DE COZEDURA66

RECEITAS TESTADAS67

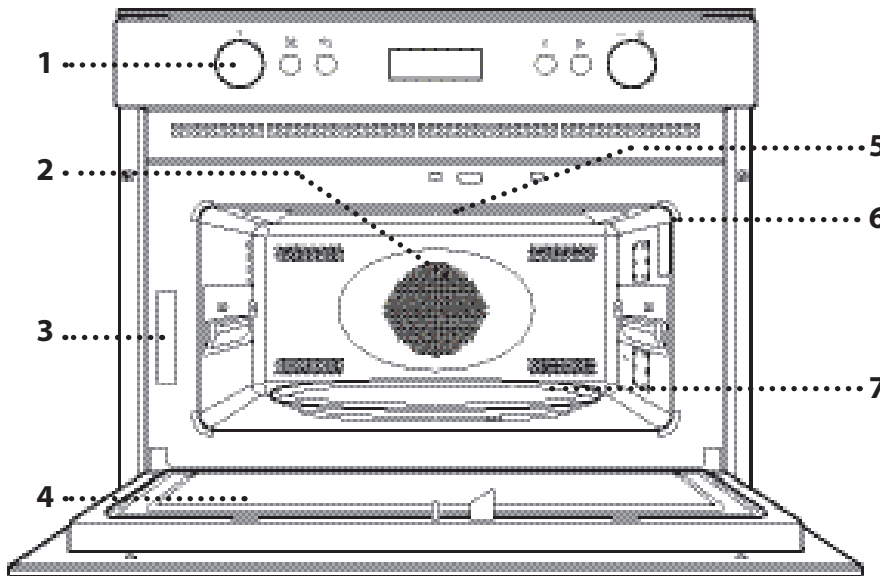
LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....68

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....68

SUORTE68

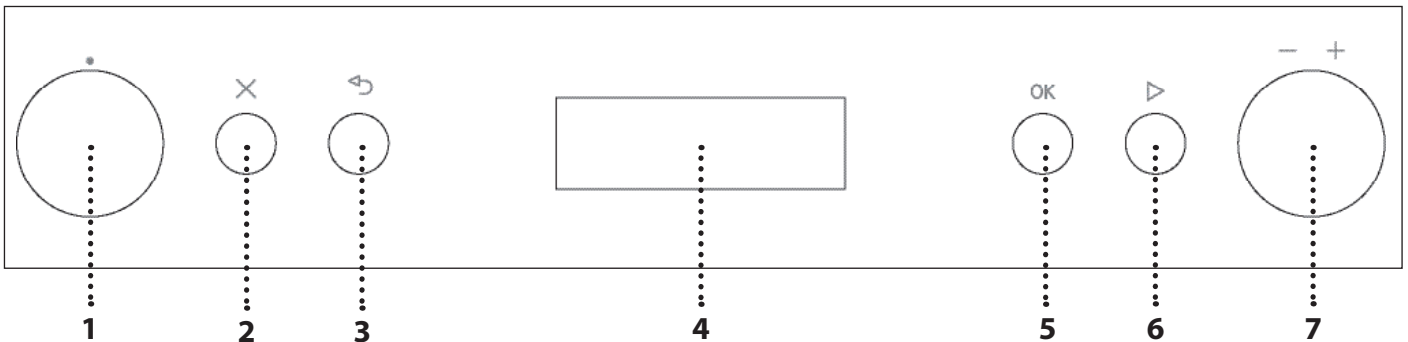
GUIA DO UTILIZADOR

VISÃO GERAL



1. Painel de controlo
2. Resistência circular (não visível)
3. Placa de identificação (não remover)
4. Porta
5. Resistência superior/grill
6. Luz
7. Prato rotativo de vidro

PAINEL DE CONTROLO



1. BOTÃO SELETOR

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

2. STOP

Para parar, a qualquer altura, a função que estiver ativada nesse momento e colocar o forno em modo de espera.

3. RETROCEDER

Para regressar ao menu anterior.

4. VISOR

5. BOTÃO DE CONFIRMAÇÃO

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

6. INICIAR

Para iniciar imediatamente uma função.

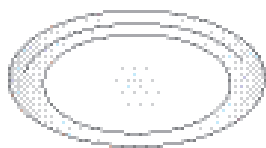
7. BOTÃO DE AJUSTE

Para percorrer os menus e aplicar ou alterar as definições.

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

ACESSÓRIOS

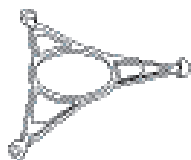
PRATO ROTATIVO DE VIDRO



Colocado no respetivo suporte, o prato rotativo de vidro pode ser utilizado com todos os métodos de cozedura. O prato rotativo tem sempre de ser utilizado como base para outros recipientes ou

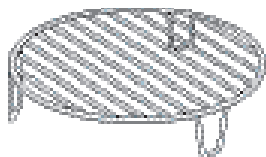
acessórios, à exceção do tabuleiro de assar retangular.

SUPORTE DO PRATO ROTATIVO



Utilize apenas o suporte para o prato rotativo de vidro. Não apoie outros acessórios no suporte.

GRELHA METÁLICA



Permite posicionar os alimentos mais próximos do grelhador, para dourar o prato de forma ideal e permitir uma excelente circulação do ar quente. Coloque a grelha sobre o prato rotativo,

certificando-se de que esta não entra em contacto com outras superfícies.

VAPORIZADOR



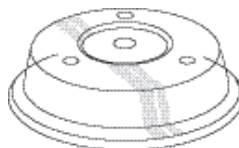
Para cozer alimentos a vapor, como peixe ou legumes, coloque-os no cesto (2) e deite água potável (100 ml) na parte inferior do vaporizador (3) de forma a obter a quantidade certa de vapor.

Para cozinhar alimentos como massa, arroz ou batatas,

coloque-os diretamente na parte inferior do vaporizador (não é necessário o cesto) e junte a quantidade adequada de água potável para a quantidade de alimentos que pretende cozinhar. Para obter os melhores resultados, tape o vaporizador com a tampa (1) fornecida.

Coloque sempre o vaporizador no prato rotativo de vidro e utilize-o apenas com as funções de cozedura adequadas ou com as funções de micro-ondas.

TAMPA

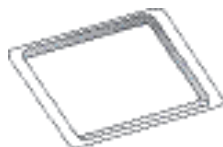


Útil para tapar alimentos enquanto estes cozinham ou aquecem no micro-ondas.

A tampa reduz os salpicos, mantém a humidade dos alimentos e também pode ser

utilizada para criar dois níveis de cozedura. Não é adequada na utilização na cozedura de convecção ou com as funções do grelhador.

TABULEIRO DE ASSAR RETANGULAR



Utilize o tabuleiro de assar apenas com funções que permitam a cozedura de convecção; este nunca deve ser utilizado em combinação com a função de micro-ondas.

Introduza o tabuleiro na horizontal,

apoiando-o no suporte do compartimento de cozedura.

Nota: Não é necessário retirar o prato rotativo e o respetivo suporte quando utilizar o tabuleiro de assar retangular.

O número de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido. Pode adquirir outros acessórios separadamente junto do Serviço pós-venda.

Existem vários acessórios disponíveis no mercado. Antes de os comprar, certifique-se de que estes são adequados para serem utilizados no micro-ondas e que são resistentes às temperaturas do forno.

Os recipientes metálicos para alimentos ou bebidas nunca devem ser utilizados na função de micro-ondas.

Certifique-se sempre de que os alimentos e os acessórios não entram em contacto com as paredes interiores do forno.

Antes de ligar o forno certifique-se sempre de que o prato rotativo consegue rodar livremente. Tenha cuidado para não retirar o prato rotativo da posição correta ao introduzir ou retirar outros acessórios.

FUNÇÕES



MICRO-ONDAS

Para cozinhar rapidamente e aquecer alimentos ou bebidas.

POTÊNCIA	USO SUGERIDO
900 W	Aquecimento rápido de bebidas ou outros alimentos com elevado teor de água
750 W	Cozinhar legumes
650 W	Cozinhar carne e peixe
500 W	Cozinhar molhos para carne ou molhos que contenham queijo ou ovos. Terminar empadas ou gratinados de massa
350 W	Cozedura lenta. Perfeito para derreter manteiga ou chocolate
160 W	Descongelar alimentos congelados ou amolecer manteiga e queijo
90 W	Amolecer gelados



GRILL

Para alourar, grelhar e gratinar. Recomendamos que vire os alimentos durante a cozedura. Para obter os melhores resultados, preaqueça o grelhador durante 3-5 minutos.

Acessórios recomendados: Grelha metálica



GRELHADOR + MO

Para cozinhar rapidamente e para gratinar pratos, combinando as funções de micro-ondas e de grelhador.

Acessórios recomendados: Grelha metálica



TURBO GRILL

Para obter resultados perfeitos, combinando as funções de grelhador e de convecção. Recomendamos que vire os alimentos durante a cozedura.

Acessórios recomendados: Cesto de arame elevado



TURBO GRILL + MO

Para cozinhar rapidamente e dourar pratos, combinando as funções de micro-ondas, grelhador e forno de convecção.

Acessórios recomendados: Grelha metálica



AR FORÇADO

Para cozinhar refeições de forma a obter resultados semelhantes ao de um forno convencional.

Acessórios recomendados: Grelha metálica/Tabuleiro retangular



AR FORÇADO + MO

Para preparar pratos de forno num curto período de tempo.

Acessórios recomendados: Grelha metálica



AQUECIMENTO RÁPIDO

Para aquecer rapidamente o forno antes de um ciclo de cozedura. Aguarde que a função termine antes de colocar alimentos no interior do forno.






COOKASSIST

Com as funções automáticas, basta selecionar o tipo e o peso ou a quantidade de alimentos para obter os melhores resultados possíveis. O forno irá calcular automaticamente as definições ideais e continuar a alterá-las à medida que a cozedura progride. O tempo total não inclui as fases de preparação ou de preaquecimento.




DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA

Para a descongelação rápida de diferentes tipos de alimentos, bastando para tal especificar o seu peso. Os alimentos devem ser colocados diretamente no prato rotativo de vidro. Vire os alimentos quando lhe for solicitado.

CATEGORIA	RECOMENDADA PARA ALIMENTOS	PESO
 1*	CARNE (carne picada, costeletas, bifes, peças de carne recheadas)	100 g - 2 kg
 2*	AVES (frango inteiro, em pedaços ou em filetes)	100 g - 3 kg
 3*	PEIXE (postas inteiras ou filetes)	100 g - 2 kg
 4*	LEGUMES (legumes variados, ervilhas, brócolos, etc.)	100 g - 2 kg
 5*	PÃO (pães, bolos)	100 g - 2 kg

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

REHEAT AUTO **AQUECIMENTO AUTOMÁTICO**
 Para aquecer refeições prontas congeladas ou à temperatura ambiente. O forno calcula automaticamente os valores necessários para obter os melhores resultados no menor tempo possível. Coloque os alimentos numa travessa ou num prato resistente ao calor adequado para fornos micro-ondas.






STEAM AUTO **VAPOR AUTOMÁTICO** 
 Para cozinhar alimentos a vapor, tais como legumes ou peixe, utilizando o vaporizador fornecido. A fase de preparação inicial produz vapor automaticamente, fazendo com que a água colocada na parte inferior do vaporizador ferva. Os tempos desta fase podem variar. De seguida, o forno cozinha os alimentos a vapor de acordo com o tempo definido.

Alguns tempos indicativos de cozedura:

- LEGUMES FRESCOS (250-500 g): 4-6 minutos;
- LEGUMES CONGELADOS (250-500 g): 5-7 minutos;
- FILETES DE PEIXE (250-500 g): 4-6 minutos.






Acessório requerido: **Vaporizador**

COMBI **AR FORÇADO AUTOMÁTICO + MO**
 Para alimentos cozinhados no forno rapidamente e atingir ótimos resultados. Utilize um tabuleiro adequado para fornos e também resistente às micro-ondas.

CATEGORIA	RECOMENDADA PARA ALIMENTOS, QUANTIDADE SUGERIDA e SUGESTÕES	
 1	FRANGO (aves, peixe, gratinados)	800 g - 1,5 kg
 2	LASANHA CONGELADA	400 g - 1 kg
 3	BISCOITOS Coloque no tabuleiro ligeiramente untado. Coloque o tabuleiro no forno, quando tal lhe for solicitado.	9 - 12 unidades.
 4	MASSA PARA PÃO ENLATADA Para massa brioche enlatada e massa meia lua. Coloque o tabuleiro para assar no forno, quando tal lhe for solicitado.	
 5	PAES CONGELADOS (pães, bolos) Para ser usado com pães congelados já cozinhados. Coloque o tabuleiro para assar no forno, quando tal lhe for solicitado.	

Preaquecimento necessário antes de iniciar a cozedura, nos programas 3 - 4 - 5. Quando a temperatura pretendida for alcançada, o forno indicará ao utilizador para introduzir o alimento.

COOK **AUTO COOK**
 Para alimentos cozinhados no forno rapidamente e atingir ótimos resultados. Utilize um tabuleiro adequado para fornos e resistente às micro-ondas.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
 1	BATATAS ASSADAS (Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno)	200 g - 1 kg
 2	LEGUMES FRESCOS (Corte uniformemente e adicione 2 a 4 colheres de sopa de água. Tape)	200 g - 800 g
 3	LEGUMES CONGELADOS (Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno. Tape)	200 g - 800 g
 4	LEGUMES ENLATADOS	200 g - 600 g
 5	PIPOCAS	100 g

DEFINIR DEFINIÇÃO

Para alterar as definições do forno (idioma, modo ecológico, luminosidade, volume de sinais sonoros, relógio).

Nota: Quando o modo ecológico está ativo, a luminosidade do visor é reduzida após alguns segundos para poupar energia. O visor é reativado automaticamente quando algum dos botões é premido, etc.

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. SELECIONAR O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora. "ENGLISH" será apresentado no visor: Rode o *botão de ajuste* para percorrer a lista de idiomas disponíveis e selecionar aquele que pretende.



Prima **OK** para confirmar a sua seleção.

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

2. ACERTAR A HORA

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



Rode o *botão de ajuste* para definir a hora correta e prima **OK**: o indicador dos minutos irá piscar no visor.



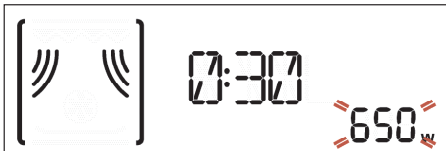
Rode o *botão de ajuste* para definir os minutos corretos e prima **OK** para confirmar.

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

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Rode o *botão seletor* até que a função que pretende selecionar seja apresentada no visor: o visor irá apresentar o ícone correspondente à função e às suas definições básicas.



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

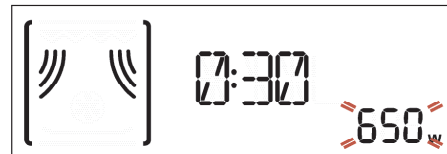


Prima **OK** para confirmar a sua seleção: o visor irá apresentar as definições básicas.

2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

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

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



Com a definição a piscar no visor, rode o *botão de ajuste* para alterar a definição e, em seguida, prima **OK** para confirmar e continuar para as definições seguintes.




Nota: Ao premir  poderá repor a definição anterior novamente.

3. ATIVAR A FUNÇÃO

Após aplicar todas as definições pretendidas, prima  para ativar a função.



Poderá premir  em qualquer altura para interromper a função que estiver ativada nessa altura.

. BLOQUEIO DE SEGURANÇA

Esta função é ativada automaticamente para evitar que o forno seja ligado inadvertidamente.



Abra e feche a porta e, em seguida, prima para iniciar a função.

. PAUSA

Para colocar em pausa uma função ativa, por exemplo, para poder mexer os alimentos ou virá-los, basta abrir a porta.

Para continuar, feche a porta e prima .

. FUNÇÕES AUTOMÁTICAS

CATEGORIAS

Quando utilizar determinadas funções automáticas terá de selecionar a categoria dos alimentos que irá cozinhar para atingir os melhores resultados.

A categoria de referência corresponde ao número indicado no canto superior direito do visor.



Consulte a tabela contendo as descrições das funções para mais informações sobre todas as categorias.

GRAU DE PREPARAÇÃO

É necessário selecionar o grau de preparação dos alimentos para a maior parte das funções automáticas.

Após ativar esta função, o grau de preparação só pode ser alterado durante os primeiros 20 segundos de operação: ative a função e, em seguida, rode o *botão de ajuste* para selecionar a definição pretendida.



AÇÕES (VIRAR OU MEXER ALIMENTOS)

Algumas funções automáticas necessitam que o utilizador mexa ou vire os alimentos, por exemplo, durante a cozedura, e interrompem o processo para que realize estas ações.



Interrompida a cozedura, abra a porta do forno e realize as ações que lhe forem solicitadas antes de fechar a porta novamente e premir para continuar a cozedura.

Nota: Se estiver a utilizar a função "Descongelar", esta irá reiniciar automaticamente após dois minutos, mesmo que não tenha mexido ou virado os alimentos.

. CALOR RESIDUAL

Em muitos casos, quando os alimentos já estão cozinhados, o forno ativa um processo de arrefecimento automático, que será indicado no visor.



Para visualizar o relógio durante este processo, prima .

Nota: Abrir a porta interrompe temporariamente o processo.

. TEMPORIZADOR

Quando o forno é desligado, o visor pode ser utilizado como um temporizador. Para ativar a função e definir a duração pretendida, rode o *botão seletor*.



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

Nota: O temporizador não ativa nenhum dos ciclos de cozedura.

Para alterar o tempo definido para o temporizador, prima para parar, rode o botão seletor para definir o novo tempo pretendido e, em seguida, prima **OK** para reiniciar a contagem.

Para voltar ao tempo atual, prima novamente.

Lembre-se: ao ativar qualquer função (p.ex., ao rodar o *botão seletor*), irá cancelar a contagem do temporizador; tal é indicado por um alarme sonoro.

CONSELHOS ÚTEIS

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

A tabela indica as melhores funções a utilizar para qualquer alimento.

Os tempos de cozedura dizem respeito ao ciclo de cozedura dos alimentos no interior do forno, excluindo a fase de preaquecimento (quando necessária).

As definições e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório(s) utilizado(s).

Cozinhe sempre os alimentos durante o tempo de cozedura mínimo indicado e verifique se ficam bem cozinhados.

Par obter os melhores resultados, siga as instruções contidas na tabela de cozedura cuidadosamente ao selecionar os acessórios.

SUGESTÕES DE COZEDURA COM MICRO-ONDAS

As micro-ondas apenas penetram nos alimentos até um certo grau; como tal, deverá dispor os alimentos espaçadamente durante a cozedura de vários alimentos em simultâneo.

Os itens mais pequenos cozinham mais rapidamente do que os itens maiores: Corte os alimentos em pedaços de igual tamanho para uma cozedura uniforme.

A humidade evapora durante o processo de cozedura com micro-ondas: a utilização de uma tampa resistente às micro-ondas ajuda a reduzir a perda de humidade.

O processo de cozedura dos alimentos prolonga-se durante algum tempo mesmo depois de os retirar do micro-ondas. Deste modo, recomendamos que deixe os alimentos repousar durante alguns minutos após a conclusão do ciclo de cozedura.

Recomendamos que mexa os alimentos durante a cozedura no micro-ondas, pois tal permite que as extremidades dos mesmos cozinham melhor em direção ao interior e vice versa.

Coloque fatias de carne finas umas por cima das outras ou interlace-as. As fatias mais grossas como, por exemplo, rolos de carne e salsichas, devem ser colocadas lado a lado.

PELÍCULA ADERENTE E EMBALAGENS

Retire quaisquer fios ou laços do papel ou de sacos de plástico antes de os colocar no forno para cozedura com micro-ondas.

A película plástica deve ser cortada ou picada com um garfo, para libertar a pressão e evitar que rebente, dado que se acumula vapor durante o processo de cozedura.

LÍQUIDOS

Os líquidos podem sobreaquecer além do ponto de ebulição, sem borbulhar.

Isto pode levar a que os líquidos transbordem subitamente.

Para evitar esta situação:

- . Evite utilizar recipientes com gargalos estreitos..
- . Mexa o líquido antes de colocar o recipiente no micro-ondas e deixe a colher de chá no recipiente.
- . Após aquecer, volte a mexer antes de remover cuidadosamente o recipiente do forno micro-ondas.

ALIMENTOS CONGELADOS

Para melhores resultados, recomendamos a descongelação diretamente no prato rotativo de vidro. Também pode utilizar um recipiente de plástico leve e adequado para micro-ondas, se necessário.

Os alimentos cozidos, guisados e os molhos de carne descongelam melhor se mexidos ocasionalmente durante o processo de descongelação.

Separe os alimentos quando começarem a descongelar: as porções separadas irão descongelar mais rapidamente.

ALIMENTOS PARA CRIANÇAS

Ao aquecer comida ou líquidos num biberão ou num recipiente de comida para bebé, mexa e verifique sempre a temperatura antes de servir.



























































Isto permite assegurar que o calor é bem distribuído e evitar o risco de escaldões ou queimaduras.

Assegure-se de que a tampa e a tetina são retiradas antes de aquecer.








CARNE E PEIXE

Para obter uma superfície perfeitamente dourada rapidamente, mantendo o interior da carne ou do peixe suculento, recomendamos que utilize a função "Grelhador + Micro-ondas". Para obter os melhores resultados, defina a potência do micro-ondas entre 160 e 350 W.

TABELA DE COZEDURA









ALIMENTO	FUNÇÃO	TEMP. (°C)	POTÊNCIA (W)	DURAÇÃO (MIN.)	ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		160 - 180	-	30-60	 
		160 - 180	90	25-50	 
Tartes recheadas (cheesecake, strudel, tarte de maçã)		160 - 190	-	35-70	 
Pães de ló		160	-	30 - 40	 
Biscoitos		160	-	20 - 30	
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche Lorraine 1 - 1,2 kg)		180 - 190	-	40-55	 
Refeições prontas (250 - 500 g)		-	750	4 - 7	
Lasanha/massa gratinada		-	350 - 500	15 - 25	 
Lasanha congelada (500 - 700 g)		-	500 - 750	14 - 20	
Pizza (400 - 500 g)		-	-	10 - 12	
Carne (costeletas, bifes)		-	500	10 - 15	 
Aves (por inteiro, 800 g - 1,5 kg)		-	350 - 500	30 - 45 *	 
Frango (filetes ou pedaços)		-	350 - 500	10 -17	 
Assados (800 g - 1,2 kg)		-	350 - 500	25 - 40 *	 
Borrego ou vitela assada/Carne de vaca assada (1,3-1,5 Kg)		170 - 180	-	70-80*	 
		160 - 180	160	50-70*	 
Salsichas/espetadas		-	-	20 - 40 *	
Peixe (postas ou filetes)		-	160 - 350	15 - 20 *	 
Peixe inteiro (800 g - 1,2 kg)		-	160 - 350	20 - 30 *	 
Batatas assadas (600 g - 1 kg)		-	350 - 500	30 - 50 *	 
Maçãs assadas		-	160 - 350	15 -25	 

* Vire o alimento a meio da cozedura..

FUNÇÕES	Ar forçado 	Ar Forçado + MO 	Grill 	Grelhador + MO 
ACESSÓRIOS	Prato resistente ao calor/recipiente adequado para utilização no micro-ondas 	Grelha metálica 	Tabuleiro de assar retangular 	

RECEITAS TESTADAS

Compiladas para as autoridades de certificação de acordo com as normas IEC 60705 e IEC 60350-1.

ALIMENTO	FUNÇÃO	PESO (g)	TEMPO DE COZEDURA (min.:seg.)	TEMP./ NÍVEL DO GRELHADOR	POTÊNCIA (W)	PREAQUECIM.	ACESSÓRIOS
Creme pasteleiro		1000	12:00 - 13:00	-	650	-	Recipiente adequado para micro-ondas (Pirex 3.227)
Pão-de-ló		475	8:00 - 10:00	-	750	-	Recipiente adequado para micro-ondas (Pirex 3.827)
Rolo de carne		900	13:00 - 14:00	-	750	-	Recipiente adequado para micro-ondas (Pirex 3.838)
Batatas gratinadas		1100	28:00 - 30:00	190	350	-	Recipiente adequado para micro-ondas (Pirex 3.827)
Frango		1200	35:00 - 40:00	210	350	-	Recipiente adequado para micro-ondas (Pirex 3.220)
Descongelar carne (vire a meio do processo de descongelação)		500	10:30	-	160	-	Prato rotativo
Tostas		-	4:00 - 6:00	3	-	Sim	Grelha 

FUNÇÕES	Micro-ondas 	Grelhador + MO 	Grill 
---------	--	---	--

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o aparelho arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize produtos de limpeza ao vapor.

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

SUPERFÍCIES INTERIOR E EXTERIOR

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente alguns pingos de detergente com PH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- Periodicamente, ou quando houver derrames, retire o prato rotativo e o respetivo suporte para limpar o fundo do forno, retirando todos os restos de alimentos.
- O grelhador não precisa de ser limpo, uma vez que o calor intenso queima qualquer sujidade: Utilize esta função regularmente.

ACESSÓRIOS

Todos os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça.
Para sujidade difícil, esfregue suavemente com um pano. Deixe sempre que os acessórios arrefeçam antes de o limpar.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desconexão da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O forno emite ruídos, mesmo quando está desligado.	O ventilador de refrigeração está ativado.	Abra a porta ou aguarde que o processo de arrefecimento esteja concluído.
O visor apresenta a letra apresenta a letra "ERR", seguida de um número.	Falha de software.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "ERR".

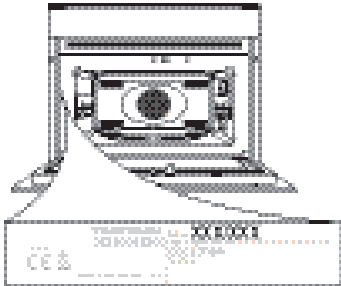
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

SUPORTE

Na eventualidade de quaisquer problemas de funcionamento, contacte o Centro de Assistência Técnica Franke.
Nunca recorra aos serviços de técnicos não autorizados.
Indique:
- o tipo de avaria;
- o modelo do aparelho (art./código);
- o número de série (S.N.) localizado na placa de características, na extremidade da cavidade do forno do lado esquerdo (visível com a porta do forno aberta).

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

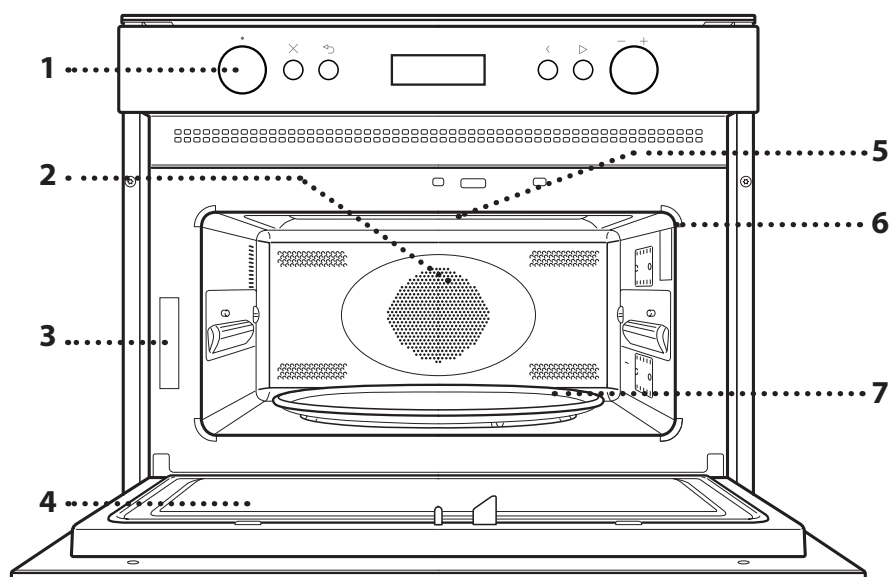


SPIS TREŚCI

INFORMACJE OGÓLNE	70
PULPIT STERUJĄCY	70
AKCESORIA	71
FUNKCJE	72
PIERWSZE UŻYCIE	74
CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	74
PRAKTYCZNE PORADY	76
TABELA GOTOWANIA.....	77
SPRAWDZONE PRZEPISY	78
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	79
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	79
WSPARCIE TECHNICZNE	79

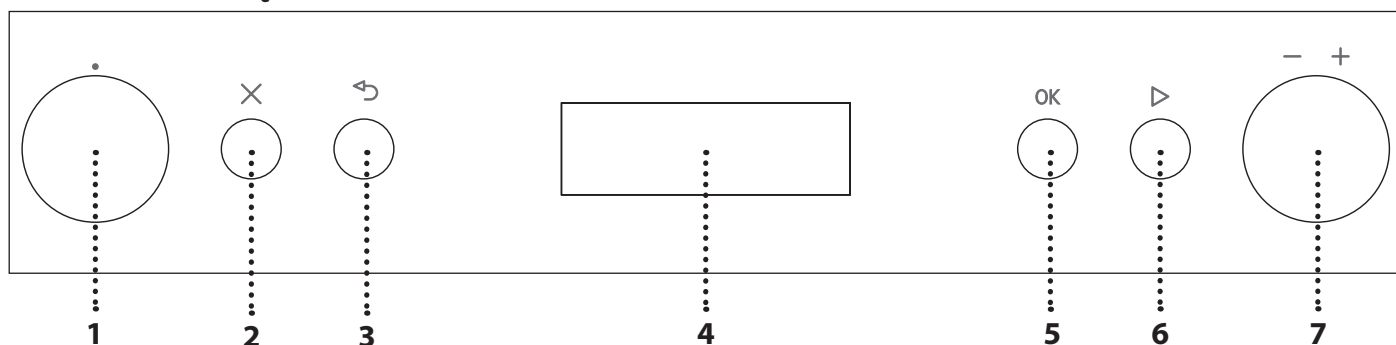
INSTRUKCJA OBSŁUGI

INFORMACJE OGÓLNE



1. Pulpit sterujący
2. Grzałka okrągła (niewidoczna)
3. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
4. Drzwiczki
5. Grzałka górna / grill
6. Oświetlenie
7. Szklany talerz obrotowy

PULPIT STERUJĄCY



1. POKRĘTŁO WYBORU

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

2. STOP

Służy do zatrzymywania bieżącej funkcji w dowolnym momencie i przełączenia piekarnika w tryb czuwania.

3. POWRÓT

Aby wrócić do poprzedniego menu.

4. WYŚWIETLACZ

5. PRZYCIŚK POTWIERDZENIA

Służy do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawień.

6. START

Służy do natychmiastowego uruchomienia funkcji.

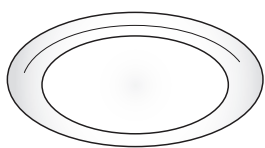
7. POKRĘTŁO USTAWIEŃ

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

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

AKCESORIA

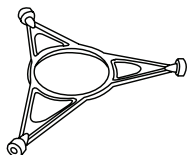
SZKLANY TALERZ OBROTOWY



Umieszczony na podstawce szklany talerz obrotowy może być używany do wszystkich metod gotowania. Talerz obrotowy musi zawsze stanowić podstawę dla innych pojemników lub

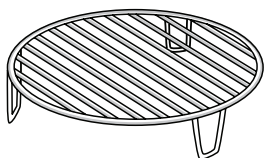
akcesoriów, z wyjątkiem prostokątnej blachy do pieczenia.

PODSTAWKA POD TALERZ OBROTOWY



Podstawki należy używać tylko ze szklanym talerzem obrotowym. Na podstawce nie należy umieszczać innych akcesoriów.

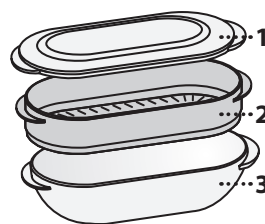
PODSTAWKA DRUCIANA



Umożliwia umieszczenie potrawy bliżej grilla, a tym samym doskonałe przypieczenie dania i optymalną cyrkulację powietrza. Umieścić podstawkę drucianą na talerzu obrotowym, upewniając

się, że nie styka się z innymi powierzchniami.

NACZYNIE DO GOTOWANIA NA PARZE

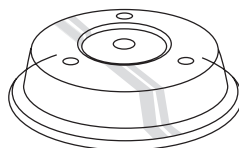


Aby przygotować na parze potrawy, takie jak ryby czy warzywa, należy umieścić je w koszyku (2) i nalać wody pitnej (100 ml) na dno naczynia do gotowania na parze (3), celem uzyskania odpowiedniej ilości pary.

Aby ugotować potrawy, takie jak makaron, ryż lub ziemniaki, umieścić je bezpośrednio na dnie naczynia do gotowania na parze (niekoniecznie w koszyku) i dodać odpowiednią ilość pitnej wody, w zależności od ilości potrawy. Dla uzyskania najlepszych rezultatów, przykryć naczynie do gotowania na parze pokrywką (1) znajdującą się w zestawie.

Naczynie do gotowania na parze należy zawsze umieszczać na talerzu obrotowym i używać go tylko z odpowiednimi funkcjami gotowania lub z funkcjami mikrofal.

POKRYWKA

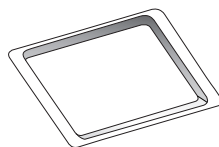


Służy do przykrywania potraw gotowanych lub podgrzewanych w kuchence mikrofalowej. Przykrywka zmniejsza ilość zabrudzeń, zachowuje odpowiednią wilgotność potraw i umożliwia

tworzenie dwóch poziomów gotowania.

Nie nadaje się do użycia w przypadku pieczenia konwekcyjnego lub zastosowania jakiejkolwiek funkcji grilla.

PROSTOKĄTNA BLACHA DO PIECZENIA



Blachy do pieczenia można używać tylko z funkcjami umożliwiającymi pieczenie konwekcyjne; nie wolno używać jej w połączeniu z mikrofalami. Włożyć blachę poziomo, umieszczając ją na ruszcie wewnątrz

komory kuchenki.

Uwaga: Podczas używania prostokątnej blachy do pieczenia nie trzeba wyjmować talerza obrotowego i jego podstawki.

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

Na rynku dostępnych jest wiele akcesoriów. Przed zakupem należy upewnić się, czy dane akcesoria nadają się do użycia w kuchence mikrofalowej i czy są odporne na działanie temperatur panujących w jej komorze.

Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej nigdy nie powinno się używać metalowych pojemników na jedzenie lub napoje.

Należy zawsze upewnić się, że ani jedzenie, ani akcesoria nie stykają się z wewnętrznymi ściankami kuchenki mikrofalowej.

Przed uruchomieniem kuchenki należy zawsze sprawdzić, czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać. Przy wkładaniu lub wyjmowaniu naczyń należy uważać, aby talerz obrotowy nie wypadł ze swojego położenia.

FUNKCJE

MIKROFALE

Służy do szybkiego gotowania oraz podgrzewania potraw lub napojów.

MOC	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE
900 W	Szybkie podgrzewanie napojów lub potraw o dużej zawartości wody
750 W	Gotowanie warzyw
650 W	Pieczenie mięsa i ryb
500 W	Gotowanie sosów mięsnych lub sosów zawierających ser lub jaja. Dogotowywanie tart mięsnych lub zapiekanych makaronów
350 W	Powolne, delikatne gotowanie. Doskonałe do rozpuszczania masła lub czekolady
160 W	Rozmrażanie mrożonek lub zmiękczenie masła i sera
90 W	Zmiękczenie lodów

GRILL

Do przypiekania, grillowania i zapiekania. Zaleca się obracać potrawy podczas gotowania/pieczenia. Dla uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne nagrzanie grilla przez 3-5 minut.

Zalecane akcesoria: Podstawka druciana

GRILL + MIKROFALE

Służy do szybkiego gotowania i zapiekania potraw, dzięki połączeniu funkcji mikrofal i grilla.

Zalecane akcesoria: Podstawka druciana

TURBO GRILL

Dla uzyskania najlepszych rezultatów, łącząc funkcje grilla i pieczenia konwekcyjnego. Zaleca się obracać potrawy podczas gotowania/pieczenia.

Zalecane akcesoria: Wysoka podstawka druciana

TURBO GRILL + MIKROFALE

Do szybkiego pieczenia i przypiekania potraw, łącząc funkcje mikrofal, grilla i pieczenia konwekcyjnego.

Zalecane akcesoria: Podstawka druciana

TERMOOBIEGI

Służy do takiego przygotowywania potraw, które pozwoli uzyskać podobny efekt, jak w przypadku zwykłego piekarnika.

Zalecane akcesoria: Podstawka druciana / prostokątna tacka do pieczenia

TERMOOBIEGI + MIKROFALE

Służy do przygotowywania dań pieczonych w krótkim czasie.

Zalecane akcesoria: Podstawka druciana

SZYBKIE PODGRZANIE

Służy do szybkiego podgrzewania kuchenki przed rozpoczęciem cyklu pieczenia. Przed umieszczeniem potraw w kuchence mikrofalowej, poczekać do zakończenia tej funkcji.

FUNKCJA COOKASSIST

Stosując jeden z trybów automatycznych, wystarczy wybrać wagę lub ilość potrawy, by osiągnąć najlepsze możliwe rezultaty. Kuchenka mikrofalowa automatycznie obliczy optymalne ustawienia, a następnie będzie je odpowiednio dostosowywać w trakcie gotowania. Całkowity czas gotowania nie zawiera czasu przygotowania w fazach nagrzewania.

DEFRO AUTO AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE



Do szybkiego rozmrażania różnych rodzajów żywności, na podstawie określenia ich wagi. Potrawy powinny być umieszczone bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym. Po pojawieniu się odpowiedniego komunikatu obrócić potrawę na drugą stronę.

KATEGORIA	ZALECANE POTRAWY	WAGA
 1*	MIĘSO (mielone, kotlety, steki, kawałki pieczeni)	100 g - 2 kg
 2*	DRÓB (kurczak w całości, w kawałkach, filety)	100 g - 3 kg
 3*	RYBA (w całości, steki, filety)	100 g - 2 kg
 4*	WARZYWA (warzywa mieszane, groszek, brokuły itp.)	100 g - 2 kg
 5*	CHŁEB (chleb, bułki, rogaliki)	100 g - 2 kg

REHEAT AUTO AUTOMATYCZNE ODGRZEWANIE

Służy do odgrzewania gotowych potraw – zamrożonych lub w temperaturze pokojowej. Urządzenie automatycznie oblicza wartości ustawień potrzebne do osiągnięcia najlepszych możliwych rezultatów w jak najkrótszym czasie. Potrawę należy umieścić na żaroodpornym talerzu lub naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych.

* Funkcja używana jako punkt odniesienia dla deklarowanej efektywności energetycznej, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014

 **STEAM AUTO AUTO PARA** 
Służy do gotowania na parze potraw, takich jak warzywa i ryby, przy użyciu załączonego naczynia do gotowania na parze. Faza wstępnego przygotowania automatycznie wytwarza parę, doprowadzając do wrzenia wody wlaną na spód naczynia do gotowania na parze. Czasy gotowania w tej fazie mogą się różnić. Następnie urządzenie kontynuuje gotowanie potrawy na parze, zgodnie z ustawionym czasem.






Poniżej podano wybrane orientacyjne czasy gotowania potraw:

- ŚWIEŻE WARZYWA (250-500 g): 4-6 minut;
- MROŻONE WARZYWA (250-500 g): 5-7 minut;
- FILETY RYBNE (250-500 g): 4-6 minut.

Potrzebne akcesoria: **Naczynie do gotowania na parze**

 **COMBI AUTOMATYCZNY TERMOOBIEG + MIKROFALE**

Do szybkiego gotowania/pieczenia potraw z uzyskaniem optymalnych rezultatów. Używać również naczyń odpowiednich do stosowania w piekarnikach i odpornych na działanie mikrofal.

KATEGORIA	ZALECANE POTRAWY, SUGEROWANA ILOŚĆ oraz WSKAZÓWKI	
 1	KURCZAK (drób, ryby, zapiekanki)	800 g - 1,5 kg
 2	MROŻ. LASAGNE	400 g - 1 kg
 3	CIASTEczKA Położyć na delikatnie posmarowanej tłuszczem blasze. Po pojawieniu się odpowiedniego komunikatu włożyć blachę do piekarnika.	9 - 12 szt.
 4	KONSERWOWE CIASTO CHLEBOWE Do konserwowanych ciśnieńiowo brioszek i rogalików. Po pojawieniu się odpowiedniego komunikatu włożyć blachę do piekarnika.	
 5	BUŁKI Z CIASTA MROŻONEGO (bochenki, bułeczki, bułki) Należy stosować do gotowych bułek wypiekanych z ciasta mrożonego. Po pojawieniu się odpowiedniego komunikatu włożyć blachę do piekarnika.	

Przed rozpoczęciem gotowania wymagane jest wstępne podgrzanie w programach 3–4–5. Po osiągnięciu właściwej temperatury kuchenka wyświetli komunikat, że można włożyć potrawę.

 **COOK AUTOMATYCZNE GOTOWANIE**

Do szybkiego gotowania/pieczenia potraw z uzyskaniem optymalnych rezultatów. Używać naczyń odpowiednich do stosowania w piekarnikach i odpornych na mikrofae.

KATEGORIA	POTRAWA	WAGA
 1	PIECZONE ZIEMNIAKI (Obrócić, gdy pojawi się odpowiedni komunikat)	200 g - 1 kg
 2	ŚWIEŻE WARZYWA (Pokroić na równe kawałki i dodać 2-4 łyżeczki wody. Przykryć)	200 g - 800 g
 3	MROŻONE WARZYWA (Obrócić, gdy pojawi się odpowiedni komunikat. Przykryć)	200 g - 800 g
 4	WARZYWA KONSERWOWE	200 g - 600 g
 5	POP CORN	100 g

USTAW USTAWIENIA

Pozwala zmienić ustawienia kuchenki mikrofalowej (język, tryb ECO, jasność, poziom głośności sygnałów dźwiękowych, czas).

Uwaga: Gdy włączony jest tryb ECO, jasność wyświetlacza zostanie po kilku sekundach zmniejszona, aby oszczędzać energię. Wyświetlacz uruchomi się ponownie automatycznie, gdy tylko zostanie wciśnięty któryś z przycisków, itp.

PIERWSZE UŻYCIE

1. WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić język i czas. Na wyświetlaczu będzie przesuwiał się napis ENGLISH: Obracając *pokrętko ustawień* przechodzić do kolejnych pozycji na liście dostępnych języków i wybrać właściwy.



Wcisnąć **OK**, by potwierdzić wybór.

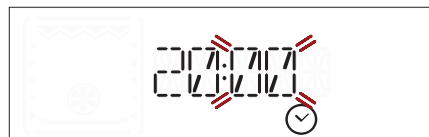
Uwaga: Język można wybrać ponownie, korzystając z menu „Ustawienia”.

2. USTAWIENIE CZASU

Po wybraniu języka należy ustawić bieżący czas: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry godziny.



Obrócić *pokrętko ustawień*, by wybrać właściwą godzinę i nacisnąć **OK**: na wyświetlaczu będą migać minuty.



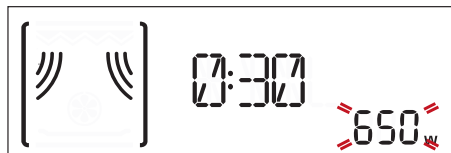
Obrócić *pokrętko ustawień*, by wybrać minuty i nacisnąć **OK**, by potwierdzić.

Uwaga: W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zajść potrzeba ponownego ustawienia czasu.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBRAĆ FUNKCJĘ

Obracać *pokrętko ustawień* do momentu, gdy na wyświetlaczu pokaże się żądana funkcja: wyświetlona zostanie ikona funkcji i jej podstawowe ustawienia.



Jeśli jest to możliwe, wybrać pozycję z menu (wyświetlacz pokaże pierwszą dostępną pozycję), obracać *pokrętko ustawień*, aż do wyświetlenia żądanej pozycji.

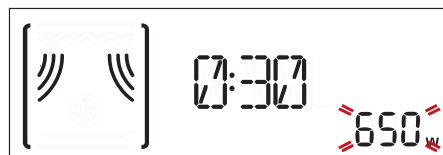


Wcisnąć **OK**, by potwierdzić wybór: wyświetlacz pokaże podstawowe ustawienia.

2. USTAWIENIE FUNKCJI


Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień.

Na wyświetlaczu będą pojawiać się kolejno ustawienia, które można zmieniać.



Gdy ustawienie miga na wyświetlaczu, obrócić *pokrętko ustawień*, by zmienić ustawienie, a następnie wcisnąć **OK**, by potwierdzić i kontynuować z następującymi ustawieniami.



Uwaga: Naciśnięcie  umożliwia ponowną zmianę poprzednio wykonanego ustawienia.

3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

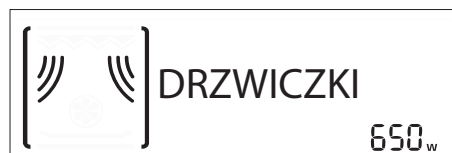
Po wprowadzeniu wszystkich żądanych ustawień nacisnąć , aby włączyć funkcję.



Aby wstrzymać wykonywanie bieżącej funkcji, w dowolnym momencie można nacisnąć **X**.

. BLOKADA BEZPIECZEŃSTWA

Ta funkcja jest aktywowana automatycznie, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu się kuchenki.



Otworzyć i zamknąć drzwiczki, a następnie nacisnąć ►, aby włączyć wybraną funkcję.

. PAUZA

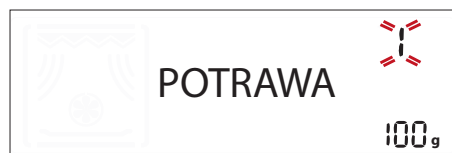
Aby zatrzymać aktywną funkcję, na przykład w celu wymieszania lub obrócenia potrawy na drugą stronę, należy po prostu otworzyć drzwiczki urządzenia.

Aby włączyć ją ponownie, zamknąć drzwiczki i nacisnąć ►.

. FUNKCJE USTAWIONE AUTOMATYCZNIE

KATEGORIE

Podczas korzystania z niektórych funkcji automatycznych trzeba wybrać kategorię potraw, aby móc osiągnąć jak najlepsze wyniki ich gotowania. Odpowiednia kategoria jest określana za pomocą liczby wskazywanej w prawym górnym rogu wyświetlacza.



Informacje na temat wszystkich kategorii można znaleźć w tabeli zawierającej opisy funkcji.

STOPIEŃ UGOTOWANIA

W przypadku większości funkcji automatycznych jest możliwość wyboru stopnia ugotowania potrawy. Stopień ugotowania potrawy można ustawić bądź wyregulować wyłącznie w ciągu pierwszych 20 sekund pracy urządzenia, po uruchomieniu funkcji: uruchomić funkcję, a następnie obrócić *pokrętło regulacji*, by wybrać żądane ustawienie.



DZIAŁANIA (MIESZANIE LUB OBRACANIE PRODUKTU)

Niektóre funkcje automatyczne mogą wymagać, np. wymieszania potrawy lub obrócenia jej na drugą stronę i aby można było to zrobić, wstrzymują pracę urządzenia.



Gdy kuchenka wstrzymuje gotowanie, należy otworzyć drzwiczki i wykonać czynności zgodnie z komunikatem na wyświetlaczu, a następnie ponownie zamknąć drzwiczki i nacisnąć ►, by kontynuować gotowanie.

Uwaga: Podczas korzystania z funkcji „Dynamic defrost” funkcja uruchomi się automatycznie po dwóch minutach, nawet jeśli nie wymieszano potrawy lub nie obrócono jej na drugą stronę.

. CIEPŁO RESZTKOWE

W wielu przypadkach, po ugotowaniu/upieczeniu potrawy, piekarnik uruchomi automatyczny proces chłodzenia, co zostanie pokazane na wyświetlaczu.



Aby wyświetlić zegar podczas trwania tego procesu, nacisnąć ↻.

Uwaga: Otwarcie drzwiczek czasowo przerwie trwanie procesu.

. TIMER

Kiedy urządzenie jest wyłączone, wyświetlacz może być używany jako timer. Aby uruchomić funkcję i ustawić wymagany czas, należy przekręcić *pokrętło regulacji*.



Nacisnąć **OK**, aby włączyć timer: Kiedy odliczanie wybranego czasu dobiegnie końca, pojawi się komunikat na wyświetlaczu i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Uwaga: Timer nie włącza żadnego z cykli gotowania/pieczenia.

Aby zmienić czas ustawiony dla timera, naciśnij ↻, aby go zatrzymać, obróć pokrętło regulacji, aby ustawić nowy czas, a następnie naciśnij **OK**, aby ponownie rozpocząć odliczanie. Aby wrócić do aktualnego czasu, ponownie naciśnij ↻.

Uwaga: Włączenie dowolnej funkcji (tj. obrócenie *pokrętła wyboru*) spowoduje anulowanie odliczania czasu przez timer; Jest to sygnalizowane brzęczeniem.

PRAKTYCZNE PORADY

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela wskazuje funkcje, które będą najlepsze do przygotowania danej potrawy.

Czas gotowania odnosi się do cyklu gotowania potrawy w kuchenke mikrofalowej, z wyłączeniem etapu wstępnego podgrzewania (jeśli jest wymagany).

Ustawienia oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów.

Przygotowywać potrawy, ustawiając minimalny podany czas i sprawdzając, podczas gotowania, czy są już gotowe.

Aby uzyskać lepsze wyniki, wykonać starannie zalecenia podane w tabeli gotowania, dotyczące wyboru akcesoriów.

WSKAZÓWKI DO GOTOWANIA W KUCHENCE MIKROFALOWEJ

Promieniowanie mikrofalowe przenika potrawy tylko do pewnej głębokości;

Dlatego w przypadku podgrzewania kilku potraw jednocześnie należy je umieszczać w możliwie jak największej odległości od siebie.

Mniejsze kawałki produktów gotują się lub pieką szybciej niż większe: Aby potrawa ugotowała się lub upiekła równomiernie, pokroić produkt na kawałki równej wielkości.

Podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej, woda z potraw jest odparowywana: Używanie odpornej na mikrofałę pokrywki pomaga zredukować utratę wody.

Po wyjęciu posiłku z kuchenki pozostaje on w stanie wrzenia jeszcze przez pewien czas. Dlatego zalecamy odczekanie, aż potrawa nieco ostygnie.

Podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej warto zamieszać potrawę, ponieważ pozwala to przesunąć na środek lepiej ugotowane kawałki znajdujące się przy brzegach i odwrotnie.

Ułożyć cienkie plastry mięsa jeden na drugim lub częściowo nałożyć na siebie. Cieńsze plastry, takie jak pieczeń i kiełbaski, powinny być ułożone obok siebie.

FOLIA SPOŻYWCZA I OPAKOWANIE

Należy usunąć zapięcia z papierowych lub plastikowych torebek, zanim zostaną włożone do kuchenki mikrofalowej w celu ugotowania potrawy. Plastikową folię należy naciąć lub nakłuć widelcem, aby umożliwić uwolnienie ciśnienia i zapobiec rozerwaniu folii na skutek gromadzenia się pary podczas gotowania.

PŁYNY

Płyny mogą podgrzewać się powyżej punktu wrzenia bez widocznych pęcherzyków.

Może to spowodować nagłe wykipienie gorącego płynu.

Aby temu zapobiec, należy:

- . Unikać używania pojemników z wąską szyjką.

- . Zamieszać płyn przed wstawieniem naczynia do kuchenki mikrofalowej i pozostawić w naczyniu łyżeczkę.

- . Po podgrzaniu ponownie wymieszać, a następnie ostrożnie wyjąć pojemnik z komory kuchenki.

PRODUKTY MROŻONE

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy rozmrażanie potraw bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym. W razie potrzeby można również użyć lekkiego pojemnika plastikowego, dostosowanego do kuchenek mikrofalowych.

Potrawy gotowane, gulasze i sosy mięsne rozmrożą się lepiej, gdy je czasami zamieszkamy.

Podzielić potrawę na części, gdy zaczną się rozmrażać: rozdzielone części rozmrożą się szybciej.

POTRAWY DLA DZIECI

Podgrzewając potrawy dla dzieci w słoiczku albo płyny w butelce dla niemowląt, należy zawsze wymieszać zawartość i sprawdzić temperaturę przed podaniem.

Zapewni to równomierne rozprzodzenie ciepła i pozwoli uniknąć ryzyka poparzeń.

Przed podgrzaniem należy zadbać o to, by pokrywka i smoczek zostały zdjęte.

MIĘSO I RYBY

Aby uzyskać szybko doskonale przypieczoną powierzchnię, a jednocześnie zachować środek mięsa lub ryby miękką i soczystą, zalecamy użycie funkcji "Grill + MW". W celu osiągnięcia najlepszych efektów, ustawić moc kuchenki na zakres od 160 do 350 W.

TABELA GOTOWANIA









POTRAWA	FUNKCJA	TEMP. (°C)	MOC (W)	CZAS TRWANIA (MIN.)	AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		160 - 180	-	30-60	
		160 - 180	90	25-50	
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		160 - 190	-	35-70	
Biszkopty		160	-	30 - 40	
Ciasteczka		160	-	20 - 30	
Tarty wytrawne (ciasto warzywne, placek lotaryński 1 - 1,2 kg)		180 - 190	-	40-55	
Gotowe mięsa (250 - 500 g)		-	750	4 - 7	
Lasagne/zapiekany makaron		-	350 - 500	15 - 25	
Mroż. lasagne (500 - 700 g)		-	500 - 750	14 - 20	
Pizza (400 - 500 g)		-	-	10 - 12	
Mięso (kotlety, steki)		-	500	10 - 15	
Drób (w całości, 800 g - 1,5 kg)		-	350 - 500	30 - 45 *	
Kurczak (filety lub kawałki)		-	350 - 500	10 -17	
Pieczenie (800 g - 1,2 kg)		-	350 - 500	25 - 40 *	
Pieczona jagnięcina/cielęcina/ pieczeń wołowa (1,3-1,5 kg)		170 - 180	-	70-80*	
		160 - 180	160	50-70*	
Kiełbasy/kebab		-	-	20 - 40 *	
Ryba (steiki lub filety)		-	160 - 350	15 - 20 *	
Cała ryba (800 g - 1,2 kg)		-	160 - 350	20 - 30 *	
Pieczone ziemniaki (600 g - 1 kg)		-	350 - 500	30 - 50 *	
Pieczone jabłka		-	160 - 350	15 -25	

* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania..

FUNKCJE	Termoobieg 	Termoobieg + Mikrofale 	Grill 	Grill + Mikrofale
AKCESORIA	Talerz żaroodporny/pojemnik nadający się do użycia w kuchenkach mikrofalowych 	Podstawka druciana 	Prostokątna blacha do pieczenia 	

SPRAWDZONE PRZEPISY

Zgodne z wymaganiami certyfikacji stosownie do norm IEC 60705 oraz IEC 60350-1.

POTRAWA	FUNKCJA	WAGA (g)	CZAS GOTOWANIA (min:s)	TEMP./ POZIOM GRILLOWANIA	MOC (W)	PODGRZEWANIE	AKCESORIA
Krem do ciast		1000	12:00 - 13:00	-	650	-	Pojemnik odpowiedni do kuchenki mikrofalowej (Pyreks 3,227)
Biszkopt		475	8:00 - 10:00	-	750	-	Pojemnik odpowiedni do kuchenki mikrofalowej (Pyreks 3.827)
Pieczeń rzymska		900	13:00 - 14:00	-	750	-	Pojemnik odpowiedni do kuchenki mikrofalowej (Pyreks 3,838)
Zapiek. ziemn.		1100	28:00 - 30:00	190	350	-	Pojemnik odpowiedni do kuchenki mikrofalowej (Pyreks 3.827)
Kurczak		1200	35:00 - 40:00	210	350	-	Pojemnik odpowiedni do kuchenki mikrofalowej (Pyreks 3,220)
Rozmrażanie mięsa (odwrócić na drugą stronę w połowie procesu rozmrażania)		500	10:30	-	160	-	Talerz obrotowy
Tosty		-	4:00 - 6:00	3	-	Tak	Ruszt druciany 

FUNKCJE	Mikrofale 	Grill + Mikrofale 	Grill 
---------	--	--	--

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia, upewnić się, że urządzenie ostygło.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE I ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Do czyszczenia szyby w drzwiczkach kuchenki mikrofalowej należy stosować odpowiedni detergent w płynie.
- W regularnych odstępach czasu lub w przypadku wylania się płynów, należy wyjmować talerz obrotowy oraz jego podstawkę, aby oczyścić dno urządzenia, usuwając wszelkie resztki potraw.
- Grill nie wymaga czyszczenia, gdyż wysoka temperatura powoduje spalanie wszelkich zabrudzeń: Zaleca się regularne korzystanie z tej funkcji.

AKCESORIA

Wszystkie akcesoria nadają się do mycia w zmywarkach. Uporczywe zabrudzenia delikatnie zetrzeć ściereczką. Przed czyszczeniem akcesoriów należy zawsze odczekać, aż całkowicie ostygną.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie sieci elektrycznej i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci elektrycznej. Wyłączyć urządzenie i uruchomić je ponownie, aby sprawdzić czy usterka nadal występuje.
Kuchenka wydaje głośne dźwięki, nawet jeśli jest wyłączona.	Wentylator chłodzący jest włączony.	Otworzyć drzwiczki lub odczekać na zakończenie procesu chłodzenia.
Na wyświetlaczu pojawia się symbol „ERR”, po którym następuje liczba.	Błąd oprogramowania.	Skontaktować się z najbliższym Centrum Obsługi Klienta i podać liczbę następującą po symbolu „ERR”.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

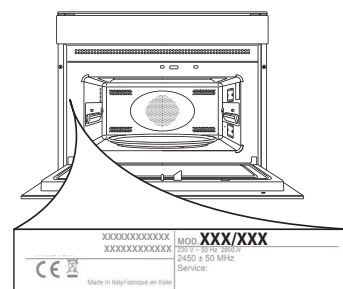
WSPARCIE TECHNICZNE

W przypadku wszelkich problemów z działaniem należy skontaktować się z Centrum Obsługi Technicznej Franke. Nigdy nie należy korzystać z usług nieautoryzowanych techników.

Należy podać:

- typ usterki
- model urządzenia (art./kod)
- numer seryjny (S.N.) na tabliczce znamionowej, umieszczonej na lewej krawędzi komory piekarnika (widocznej po otwarciu drzwiczek piekarnika).

Kontaktując się z naszym Centrum Serwisowym, prosimy podać kody znajdujące się na tabliczce znamionowej Państwa produktu.



INHOUDSOPGAVE

OVERZICHT81

BEDIENINGSPANEEL.....81

ACCESSOIRES82

FUNCTIES83

EERSTE GEBRUIK85

DAGELIJKS GEBRUIK85

NUTTIGE TIPS.....87

BEREIDINGSTABEL88

GETESTE RECEPTEN89

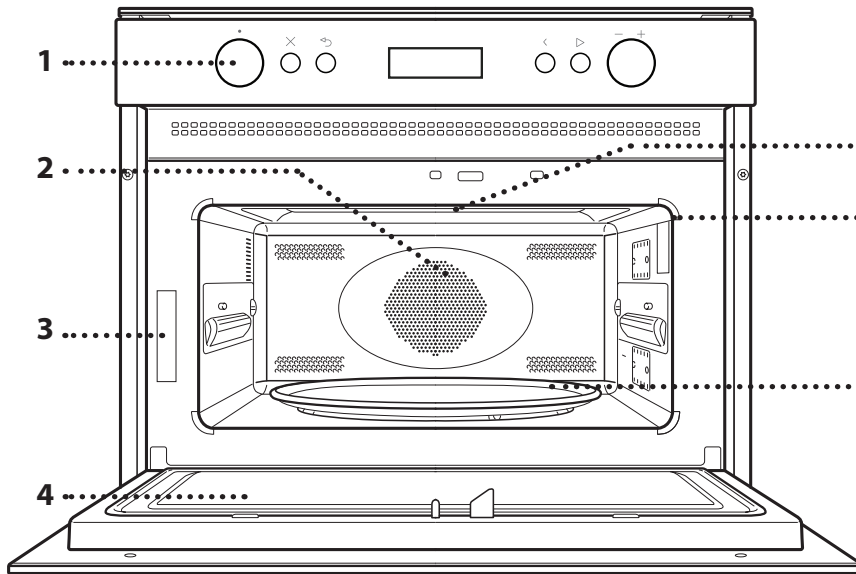
REINIGEN EN ONDERHOUD90

PROBLEEMOPLOSSING.....90

ONDERSTEUNING90

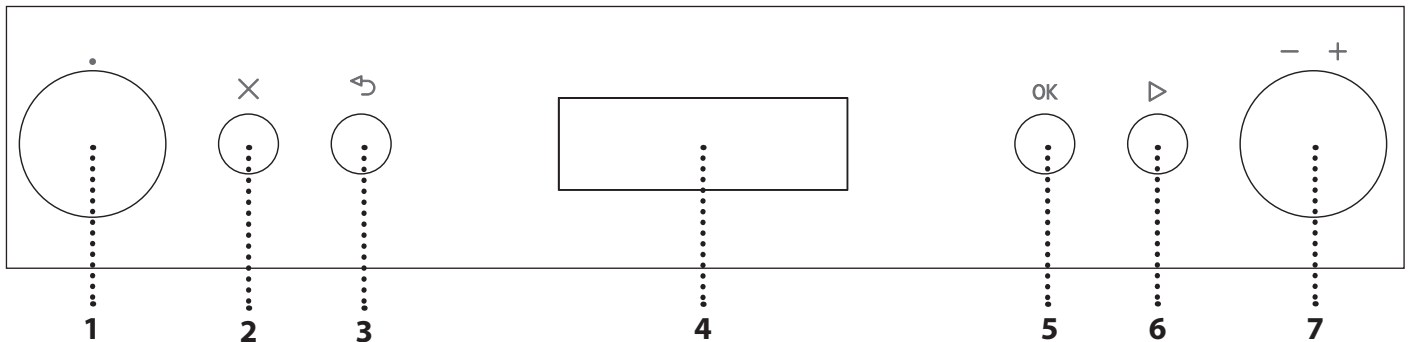
GEBRUIKERSHANDLEIDING

OVERZICHT



1. Bedieningspaneel
2. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
4. Door
5. Bovenste verwarmingselement/grill
6. Lampjes
7. Glazen draaiplateau

BEDIENINGSPANEEL



1. SELECTIEKNOP

Om de oven in te schakelen door het selecteren van een functie. Op stand 0 zetten om de oven uit te schakelen.

2. STOP

Om de functie die momenteel actief is op elk gewenst moment te stoppen en de oven in standby-modus te zetten.

3. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu.

4. DISPLAY

5. BEVESTIGINGSTOETS

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

6. START

Om een functie meteen te starten.

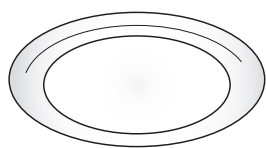
7. INSTELKNOP

Om door de menu's te bladeren en instellingen aan te brengen of te veranderen.

Let op: Alle knoppen zijn druk-geactiveerde knoppen. Druk naar beneden op het midden van de knop om het uit de zitting te laten komen.

ACCESSOIRES

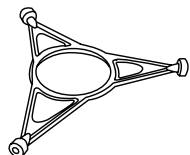
GLAZEN DRAAIPLATEAU



Wanneer het glazen draaiplateau op de plateaudrager wordt gezet kan het voor alle bereidingsmethoden worden gebruikt. Het draaiplateau moet altijd als basis voor andere

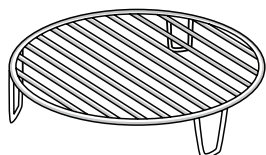
schalen of accessoires worden gebruikt, behalve de rechthoekige bakplaat.

PLATEAU DRAGER



Gebruik de plateaudrager alleen als steun voor het glazen draaiplateau. Laat er geen andere accessoires tegen rusten.

ROOSTER



Hiermee kan het voedsel dichter bij de grill worden geplaatst, om het gerecht een perfect bruin korstje te geven en voor optimale heteluchtcirculatie. Plaats het rooster op het draaiplateau,

zodat het niet in contact met andere oppervlakken komt.

STOOMPAN

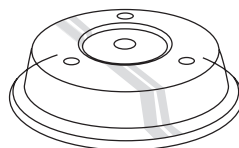


Om voedsel als vis of groenten te stomen, plaats deze in de mand (2) en giet drinkwater (100 ml) op de bodem van de stoompan (3), voor de juiste hoeveelheid stoom.

Om voedsel als pasta, rijst of aardappelen te koken, plaats deze rechtstreeks op de bodem

van de stoompan (de mand is niet nodig) en voeg een hoeveelheid drinkwater toe die past bij de hoeveelheid die wordt bereid. Doe het bijgeleverde deksel (1) op de stoompan, voor de beste resultaten. Plaats de stoompan op het glazen draaiplateau en gebruik het alleen met de daarvoor bestemde bereidingsfuncties, of met de magnetronfuncties.

DEKSEL

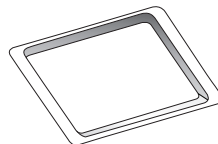


Nuttig voor het bedekken van voedsel tijdens het bereiden of opwarmen in de magnetron. Het deksel vermindert spatten, houdt het voedsel vochtig en kan ook worden gebruikt om twee

bereidingsniveaus te creëren.

Het is niet geschikt voor gebruik bij convectiebakken of met een van de grillfuncties.

RECHTHOEKIGE BAKPLAAT



Gebruik de bakplaat uitsluitend met functies die voor convectiebakken zijn toegestaan; het mag nooit in combinatie met de magnetron worden gebruikt. Plaats de plaat horizontaal en laat

het rusten op het rooster in de ovenruimte.

Let op: Wanneer de rechthoekige bakplaat wordt gebruikt hoeven het draaiplateau en de steun niet verwijderd te worden.

Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model. Bij de klantenservice kunt u apart andere accessoires bestellen.

Er zijn verschillende accessoires verkrijgbaar. Overtuig u er vóór de aankoop van dat deze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron en bestand tegen oventemperaturen.

Metalen houders voor voedsel of drank mogen nooit in de magnetron worden gebruikt.

Zorg er altijd voor dat voedsel en accessoires niet in contact komen met de binnenwanden van de oven.

Controleer altijd of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start. Let op dat het draaiplateau niet losraakt bij het plaatsen of verwijderen van andere accessoires.

FUNCTIES

MAGNETRON

Om voedsel en dranken snel te bereiden en op te warmen.

VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK
900 W	Snel opwarmen van dranken of andere voedingsmiddelen met een hoog watergehalte
750 W	Bereiden van groenten
650 W	Bereiden van vlees en vis
500 W	Bereiden van vleessauzen of sauzen met kaas of ei. Afwerken van vleespasteien of pasta uit de oven
350 W	Langzame, voorzichtige bereiding. Perfect voor het laten smelten van boter of chocolade
160 W	Ontdooien van ingevroren voedsel of zacht laten worden van boter en kaas
90 W	Ijs zacht laten worden

GRILL

Om het voedsel een bruin korstje te geven, om te grillen of te gratineren. Het is raadzaam om het voedsel tijdens de bereiding te draaien. Voor de beste resultaten de grill 3 à 5 minuten voorverwarmen.

Aanbevolen accessoires: Rooster

GRILL + MAGNETRON

Om gerechten snel te bereiden en te gratineren, een combinatie van de magnetron en grillfuncties.

Aanbevolen accessoires: Rooster

TURBOGRILL

Voor perfecte resultaten, een combinatie van de grill en convectiefuncties. Het is raadzaam om het voedsel tijdens de bereiding te draaien.

Aanbevolen accessoires: Rooster bovenaan

TURBO GRILL + MAGNETRON

Om het voedsel snel te bereiden en een bruin korstje te geven, een combinatie van de magnetron, grill en convectieovenfuncties.

Aanbevolen accessoires: Rooster

HETE LUCHT

Om gerechten te bereiden op een manier die heel dicht aanleunt bij het gebruik van een traditionele oven.

Aanbevolen accessoires: Rooster/ Rechthoekige bakplaat

HETELUCHT + MAGNETRON

Om in korte tijd ovenschotels te bereiden.

Aanbevolen accessoires: Rooster

SNEL VERWARMEN

Om de oven voor een bereidingscyclus voor te verwarmen. Wacht tot het einde van de functie alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.

COOKASSIST

Met de automatische functies kunt u simpelweg het type en gewicht of de hoeveelheid voedsel selecteren voor het verkrijgen van de beste resultaten. De oven berekent automatisch de optimale instellingen en ze blijven veranderen wanneer de bereiding vordert. De totale bereidingstijd is exclusief de tijd voor het bereiden of voorverwarmen.

AUTO DEFROST

Voor het snel ontdooien van verschillende soorten voedsel, door gewoon het gewicht door te geven. Het voedsel moet rechtstreeks op het glazen draaiplateau worden geplaatst. Draai het voedsel om als dit wordt aangegeven.

CATEGORIE	AANBEVOLEN GERECHT	GEWICHT
 1*	VLEES (gehakt, moten, steaks, braadstukken)	100 g - 2 kg
 2*	GEVOGELTE (hele kip, stukken, filets)	100 g - 3 kg
 3*	VIS (heel, moten, filets)	100 g - 2 kg
 4*	GROENTEN (gemengde groenten, doperwtten, broccoli enz.)	100 g - 2 kg
 5*	BROOD (heel brood, broodjes, kadetjes)	100 g - 2 kg

AUTO REHEAT

Voor het opwarmen van kant-en-klaar voedsel, ingevroren of op kamertemperatuur. De oven berekent automatisch de gewenste instellingen voor de beste resultaten, zo kort mogelijk. Plaats het voedsel op een bord of schaal die magnetronbestendig en ovenvast zijn.

* Functie gebruikt als referentie voor de verklaring van energie-efficiëntie in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 65/2014

STEAM AUTO AUTO STOOM 

Voor het stomen van voedsel als groenten of vis, met behulp van de bijgeleverde stoompan. Een eerste voorbereidingsfase genereert automatisch stoom, door het water dat op de bodem van de stoompan is gegoten aan de kook brengen. De tijdsinstellingen voor deze fase kunnen variëren. De oven gaat vervolgens verder met het stomen van het voedsel, volgens de tijdsinstelling.

Onderstaand een aantal indicatieve bereidingstijden:

- VERSE GROENTEN (250-500 g): 4-6 minuten;
- DIEPVRIESGROENTEN (250-500 g): 5-7 minuten;
- VISFILETS (250-500 g): 4-6 minuten.

Benodigd accessoire: **Stomer**

COMBI AUTO HETELUCHT + MG

Om snel voedsel in de oven te bereiden en optimale resultaten te bereiken. Gebruik kookgerei dat geschikt is voor bereiding in de oven en ook bestand is tegen microgolven.

CATEGORIE	AANBEVOLEN GERECHTEN, AANBEVOLEN HOEVEELHEDEN en TIPS	
 1	Gevogelte (gevogelte, vis, gegratineerde gerechten)	800 g - 1,5 kg
 2	DIEPVRIESLASAGNE	400 g - 1 kg
 3	KOEKJES Leg de koekjes op de licht ingevette bakplaat. Doe de plaat in de oven wanneer dit gevraagd wordt.	9- 12 stuks.
 4	BROODDEEG IN BLIK Voor brioche en croissantdeeg onder druk. Doe de bakplaat in de oven wanneer dit gevraagd wordt.	
 5	DIEPVRIESBROOD (broden, broodjes) Te gebruiken voor kant-en-klare diepvriesbroodjes. Doe de bakplaat in de oven wanneer dit gevraagd wordt.	

De oven moet vóór de bereiding worden voorverwarmd op programma 3 - 4 - 5. Als de juiste temperatuur bereikt is, geeft de oven aan dat u het voedsel kunt plaatsen.

COOK AUTO COOK

Om snel voedsel in de oven te bereiden en optimale resultaten te bereiken. Gebruik kookgerei dat geschikt is voor bereiding in de oven en bestand tegen microgolven.

CATEGORIE	GERECHT	GEWICHT
 1	GEBAKKEN AARDAPPELEN (Omdraaien als dit wordt gevraagd)	200 g - 1 kg
 2	VERSE GROENTEN Gelijkmatig snijden en 2 tot 4 eetlepels water toevoegen. Deksel	200 g - 800 g
 3	DIEPVRIESGROENTEN (Omdraaien wanneer dit wordt gevraagd. Afdekken)	200 g - 800 g
 4	GROENTEN UIT BLIK	200 g - 600 g
 5	POPCORN	100 g

INSTELLINGEN

Voor het wijzigen van de instellingen van de oven (taal, Ecomodus, helderheid, volume geluidssignaal, helderheid, tijd).

Let op: Wanneer de Ecomodus actief is, zal de helderheid van de display verminderd worden na enkele seconden, om energie te besparen. Het display wordt automatisch ingeschakeld wanneer op een van de knoppen gedrukt wordt, enz.

EERSTE GEBRUIK

1. DE TAAL SELECTEREN

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet. "ENGLISH" zal langs het display bladeren: Draai aan *de instelknop* om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal.

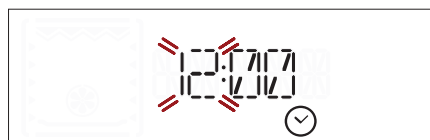


Druk op **OK** om de selectie te bevestigen.

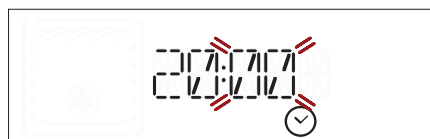
Let op: De taal kan daarna veranderd worden in het menu "Instellingen".

2. DE TIJD REGELEN

Na selectie van de taal moet ook de huidige tijd geregeld worden: Op het display knipperen de twee cijfers die het uur aangeven.



Draai aan *de instelknop* om het juiste uur in te stellen en druk op **OK**: De kookwekker knippert op de display.



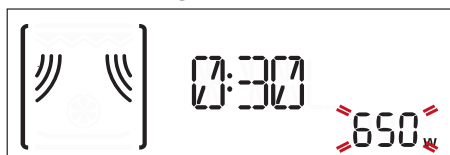
Draai aan *de instelknop* om de minuten in te stellen en druk op **OK** om te bevestigen.

Let op: Wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen.

DAGELIJKS GEBRUIK

1. EEN FUNCTIE SELECTEREN

Draai aan *de selectieknop* totdat de gewenste functie wordt weergegeven op het display: op het display verschijnt het pictogram voor de functie en de basisinstellingen.



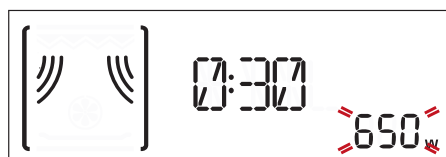
Waar beschikbaar, om een item uit het menu te selecteren (het display geeft het eerste beschikbare item weer) aan *de instelknop* draaien totdat het gewenste item wordt weergegeven.



Druk op **OK** om de selectie te bevestigen: het display toont de basisinstellingen.

2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Op het display verschijnen de instellingen die in de juiste volgorde kunnen worden gewijzigd.




Wanneer de instelling knippert op het display draait u *de instelknop* om de instelling te veranderen, druk daarna op **OK** om te bevestigen en ga verder met de instellingen die volgen.




Let op: Door te drukken op  kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

Wanneer u alle gewenste instellingen toegepast hebt, druk op  om de functie te activeren.



U kunt op elk gewenst moment op  drukken om de functie die momenteel actief is te onderbreken.

. VEILIGHEIDSSLOT

Deze functie wordt automatisch ingeschakeld, om te voorkomen dat de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.



Open en sluit de deur, druk vervolgens op om de functie te starten.

. PAUZE

Als u een actieve functie wilt onderbreken, bijvoorbeeld om het voedsel te roeren of te draaien, kunt u gewoon de deur openen.

Om opnieuw op te starten sluit u de deur en drukt u nogmaals op .

. AUTOMATISCHE FUNCTIES

CATEGORIEËN

Bij het gebruik van bepaalde automatische functies moet u een categorie selecteren voor het te bereiden voedsel, om de beste resultaten te bereiken.

De referentiecategorie komt overeen met het nummer dat staat vermeld op de bovenkant, rechts van het display.



Raadpleeg de tabel met beschrijvingen van de functies voor informatie over alle categorieën.

MATE VAN GAARHEID

De meeste automatische functies geven aan dat u moet selecteren hoe doorbakken u het gerecht wilt hebben.

De mate van gaarheid kan worden gewijzigd gedurende de eerste 20 seconden nadat de functie gestart is: activeer de functie en draai daarna aan de *instelknop* om de gewenste instelling te selecteren.



ACTIES (VOEDSEL DOORROEREN OF OMDRAAIEN)

Bepaalde automatische functies vereisen dat u het voedsel draait of roert, bijvoorbeeld, en zullen onderbreken, zodat u dit kunt doen.



Zodra de oven de bereiding heeft onderbroken opent u de deur en voert u de gevraagde actie uit voordat de deur weer wordt gesloten en u drukt op om door te gaan met de bereiding.

Let op: Wanneer u de functie "Defrost" (ontdooien) gebruikt, zal de functie na twee minuten automatisch opnieuw beginnen, ook wanneer het voedsel nog niet gedraaid of geroerd is.

. RESTWARMTE

In veel gevallen zal de oven, wanneer het voedsel bereid is, een automatische koelproces inschakelen, wat op het display zal worden aangegeven.



Als u tijdens dit proces de klok wilt zien, druk dan op .

Let op: Wanneer de deur tijdelijk wordt geopend wordt het proces onderbroken.

. TIMER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan de display gebruikt worden als kookwekker. Om de functie te activeren en de gewenste duur in te stellen aan de *instelknop* draaien.



Druk op **OK** om de kookwekker te activeren: U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Let op: De kookwekker schakelt geen bereidingscyclussen in. Om de ingestelde tijd te wijzigen, drukt u op om de kookwekker te pauzeren. Draai de instelknop om de nieuwe tijd in te stellen en druk op **OK** om de wekker weer te starten. Druk nogmaals op om terug te keren naar de huidige tijd.

Let op: Door een functie te activeren (d.w.z. aan de *selectieknop te draaien*) wordt de kookwekker gestopt; dit wordt aangegeven door een zoemer.

NUTTIGE TIPS

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

In de tabel zijn de beste functies voor het gebruik van elk soort voedsel aangegeven.

De bereidingstijden hebben betrekking op de voedselbereidingscyclus in de oven, exclusief de voorverwarmingsfase (indien vereist).

De instellingen en bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire(s) dat wordt gebruikt. Bereid het voedsel altijd aan de gegeven minimum bereidingstijd en controleer of het gaar is.

Volg voor de beste resultaten zorgvuldig de aanbevelingen in de bereidingstabel volgen bij het kiezen van de accessoires.

TIPS VOOR BEREIDING IN DE MAGNETRON

Microgolven dringen maar beperkt door in het voedsel;

daarom moet het voedsel zoveel mogelijk worden uitgespreid wanneer er tegelijkertijd meerdere gerechten worden bereid.

Kleine stukken worden sneller gaar dan grote stukken: Snijd het voedsel in stukken die even groot zijn zodat ze gelijkmatig gaar worden.

Vocht verdampt tijdens de bereiding met de magnetron: Het gebruik van een magnetronbestendig deksel vermindert vochtverlies.

Wanneer u het voedsel uit de magnetron haalt zal het vaak nog even verder blijven koken. Daarom is het altijd raadzaam om het, nadat de bereidingscyclus is voltooid, een paar minuten te laten nagaren.

Het is een goed idee om het voedsel tijdens het bereiden in de magnetron te roeren, omdat zo de meer gare delen van de buitenkant naar het midden komen en andersom.

Leg dunne plakjes vlees boven op elkaar of laat ze overlappen. Dikkere plakken, bijvoorbeeld gehaktbrood en worst, moeten naast elkaar worden gelegd.

KRIMPFOLIE EN VERPAKKING

Verwijder alle sluitstrips met metaaldraad van papieren of plastic zakken voordat u ze in de magnetron plaatst voor bereiding.

Plastic folie moet ingesneden of ingeprikt worden met een vork om de druk af te laten en zo het openbarsten te voorkomen, omdat zich tijdens het verhitten stoom vormt.

VLOEISTOFFEN

Vloeistoffen kunnen oververhit raken tot boven het kookpunt zonder dat ze zichtbaar borrelen.

Hete vloeistoffen kunnen dus plotseling overkoken. Doe het volgende om dat te voorkomen:

- . Vermijd het gebruik van potten met nauwe halzen.

- . Roer de vloeistof om alvorens de houder in de magnetron te zetten en laat het lepeltje erin staan.

- . Roer de vloeistof na het verwarmen nogmaals voorzichtig om voordat u de houder uit de magnetron haalt.

BEVROREN ETENSWAREN

Voor de beste resultaten adviseren wij u het voedsel rechtstreeks op het glazen draaiplateau te ontdooien. Eventueel kunt u ook een lichtgewicht, magnetronbestendige kunststof bak gebruiken. Gekookt voedsel, stoofschotels en vleessauzen ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien regelmatig omroert.

Haal de stukken uit elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien: de gescheiden delen zullen sneller ontdooien.

BABYVOEDING



























































Wanneer u babyvoeding in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert.

Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld zodat er geen kans is op brandwonden. Let erop dat u het deksel en de speen vóór het opwarmen verwijdt.








VLEES EN VIS

Om snel een bruin korstje te krijgen, terwijl de binnenkant van het vlees of de vis zacht en mals blijft, is het raadzaam om de functie "Grill + Magn." te gebruiken. Voor de beste resultaten stelt u het magnetronvermogen in tussen 160 en 350 W.

BEREIDINGSTABEL









GERECHT	FUNCTIE	TEMP. (°C)	VERMOGEN (W)	DUUR (MIN)	ACCESSOIRES
Luchtig gebak		160 - 180	-	30-60	 
		160 - 180	90	25-50	 
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		160 - 190	-	35-70	 
Luchtige cake		160	-	30 - 40	 
Koekjes		160	-	20 - 30	
Hartige taarten (groentetaart, quiche Lorraine 1 - 1,3 kg)		180 - 190	-	40-55	 
Kant-en-klare maaltijden (250 - 500 g)		-	750	4 - 7	
Lasagne / Gebakken pasta		-	350 - 500	15 - 25	 
Diepvrieslasagne (500 - 700 g)		-	500 - 750	14 - 20	
Pizza (400 - 500 g)		-	-	10 - 12	
Vlees(karbonades, biefstuk)		-	500	10 - 15	 
Gevogelte (heel, 800 g - 1,5 kg)		-	350 - 500	30 - 45 *	 
Kip (filets of stukken)		-	350 - 500	10 -17	 
Braadstukken (800 g - 1,2 kg)		-	350 - 500	25 - 40 *	 
Gebraden lams-/kalfs-/rundvlees (1,3-1,5 kg)		170 - 180	-	70-80*	 
		160 - 180	160	50-70*	 
Worstjes/kebab		-	-	20 - 40 *	
Vis (moten of filets)		-	160 - 350	15 - 20 *	 
Hele vis (800 g - 1,2 kg)		-	160 - 350	20 - 30 *	 
Gepofte aardappelen(600 g - 1 kg)		-	350 - 500	30 - 50 *	 
Gebakken appels		-	160 - 350	15 -25	 

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

FUNCTIES	Turbohetelucht 	Hetelucht + Stoom 	Grill 	Grill + Magnetron 
ACCESSOIRES	Hittebestendige plaat/schaal, geschikt voor gebruik in magnetrons 		Rooster 	Rechthoekige bakplaat 

GETESTE RECEPTEN

Opgesteld voor de certificeringsinstanties, volgens de normen IEC 60705 en IEC 60350-1.

GERECHT	FUNCTIE	GEWICHT (g)	BEREIDINGS-DUUR (min:sec)	TEMP./GRILL-NIVEAU	VERMOGEN (W)	VOORVERW.	ACCESSOIRES
Banketbakkerscrème		1000	12:00 - 13:00	-	650	-	Magnetronbestendige bak Pyrex 3.227
Luchtige cake		475	8:00 - 10:00	-	750	-	Magnetronbestendige bak Pyrex 3.827
Gehaktbrood		900	13:00 - 14:00	-	750	-	Magnetronbestendige bak Pyrex 3.838
Aardappelgratin		1100	28:00 - 30:00	190	350	-	Magnetronbestendige bak Pyrex 3.827
Kip		1200	35:00 - 40:00	210	350	-	Magnetronbestendige bak Pyrex 3.220
Vlees ontdooien (halverwege het ontdooien omdraaien)		500	10:30	-	160	-	Draaiplateau
Toast		-	4:00 - 6:00	3	-	Ja	Rooster 

FUNCTIES	Magnetron	Grill + Magnetron	Grill
			

REINIGEN EN ONDERHOUD

Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

OPPERVLAKKEN BINNENKANT EN BUITENKANT

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.
- Reinig het glas van de deur met een speciaal vloeibaar glasreinigingsmiddel.
- Verwijder het draaiplateau en de steun op gezette tijden, of wanneer er vloeistoffen gemorst zijn, om de onderkant van de oven schoon te maken en verwijder alle voedselresten.
- De grill hoeft niet te worden gereinigd, want de intense hitte brandt al het vuil weg: Gebruik deze functie regelmatig.

ACCESSOIRES

Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig. Bij hardnekkig vuil zachtjes met een doek wrijven. Laat accessoires altijd afkoelen voordat u ze schoonmaakt.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur of wacht totdat het koelproces klaar is.
Op de display verschijnen de letters "ERR" gevolgd door een nummer.	Softwarefout.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Klantenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letters "ERR".

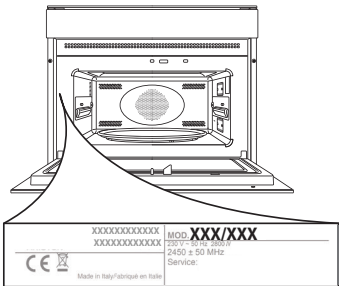
WWW.FRANKE.COM
© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ONDERSTEUNING

Neem bij problemen contact op met een Franke Technical Service Center.
Maak nooit gebruik van de diensten van onbevoegde technici.
Vermeld het volgende:

- het type storing
- het model van het apparaat (art./Code)
- het serienummer (S.N.) op het typeplaatje, dat zich aan de linkerrand van de ovenruimte bevindt (zichtbaar als de ovendeur open is).

Wanneer u contact opneemt met ons Servicecentrum, vermeld dan de codes die op het typeplaatje van uw product staan.



Make
it
Wonderful

www.franke.com



EN DE FR IT ES PT PL NL

400011690710

