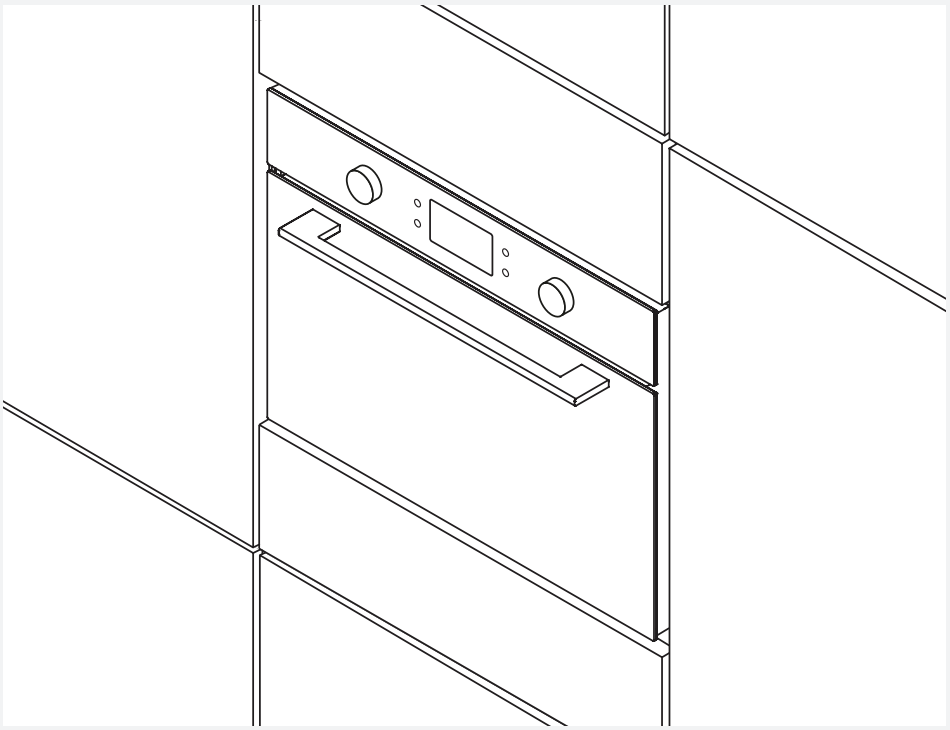


FMA 45 MW

EN	**User manual**	**Compact Combi Oven with Microwave**
DE	**Bedienungsanleitung**	**Kompakter Kombi-Backofen mit Mikrowelle**
FR	**Manuel de l'utilisateur**	**Four combi compact avec micro-ondes**
IT	**Manuale d'uso**	**Forno combinato compatto con microonde**
ES	**Manual de usuario**	**Horno microondas combi compacto**
PT	**Manual do utilizador**	**Forno Combi Compacto com Micro-ondas**
PL	**Podręcznik użytkownika**	**Kompaktowy piekarnik połączony z funkcją kuchenki mikrofalowej**

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

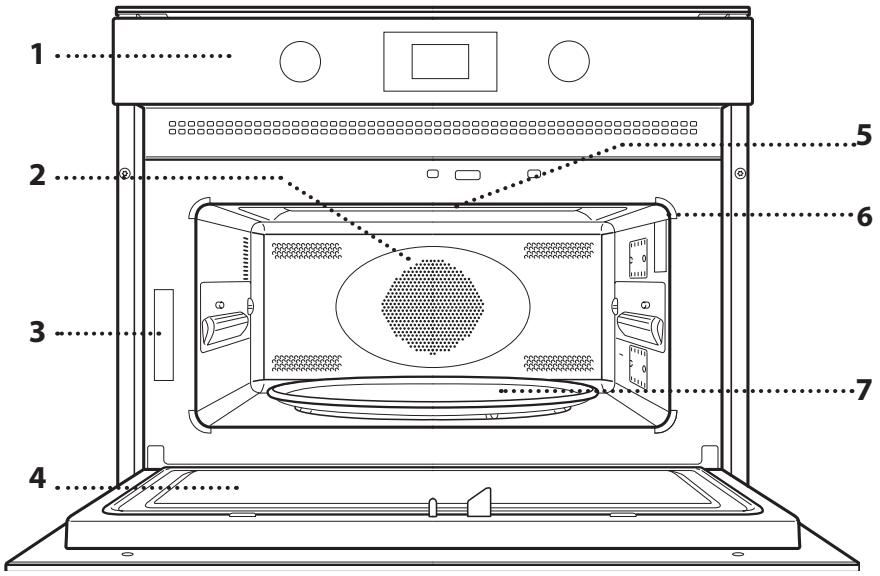
PT MANUAL DO UTILIZADOR 58

PL PODRĘCZNIK UŻYTKOWNIKA 69

TABLE OF CONTENTS

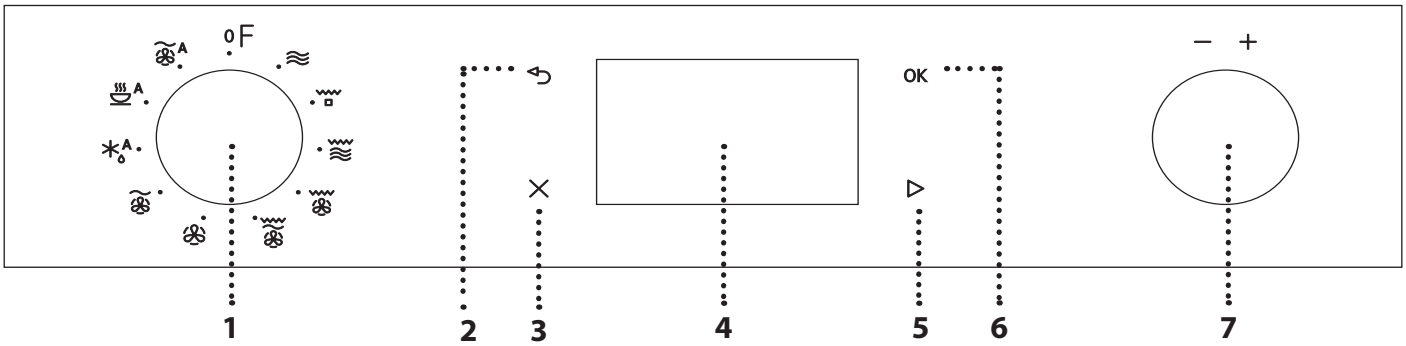
OVERVIEW 4
CONTROL PANEL 4
DESCRIPTION OF THE DISPLAY 5
ACCESSORIES 5
FUNCTIONS 6
FIRST TIME USE 7
DAILY USE 8
USEFUL TIPS 10
COOKING TABLE 11
TESTED RECIPES 12
CLEANING AND MAINTENANCE 13
TROUBLESHOOTING 13
SUPPORT 13

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 O position to switch the oven off.

2. BACK
For returning to the previous settings menu.

3. STOP
For interrupting an active function at any time. Press twice to stop the function and put the oven on stand-by.

4. DISPLAY

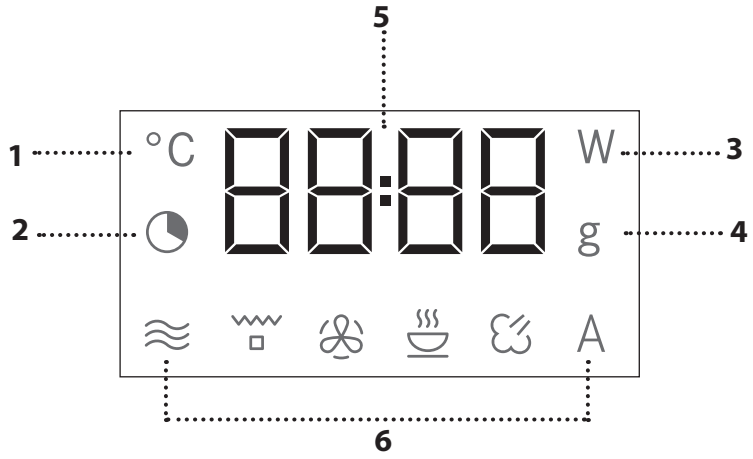
5. START
For starting functions and confirming settings. When the oven is switched off, it activates the microwave function.

6. CONFIRM
For confirming a function selection or a set value.

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.

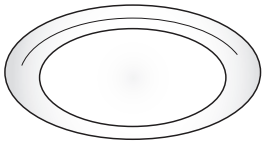
DESCRIPTION OF THE DISPLAY



1. Temperature settings
2. Time and function duration settings
3. Microwave power selection
4. Weight selection
5. Clock, informations and function duration
6. Symbols for the selected function

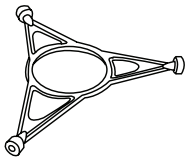
ACCESSORIES

GLASS TURNTABLE



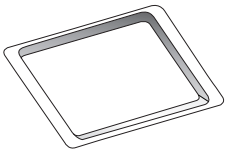
Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods.
The turntable must always be used as a base for other containers or accessories, with the exception of the rectangular baking tray.

TURNTABLE SUPPORT



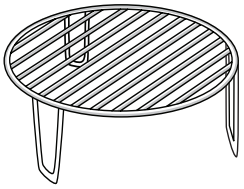
Only use the support for the glass turntable. Do not rest other accessories on the support.

RECTANGULAR BAKING TRAY



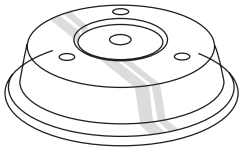
Only use the baking plate with functions that allow for convection cooking; it must never be used in combination with microwaves. Insert the plate horizontally, resting it on the rack in the cooking compartment.
Please note: You do not need to remove the turntable and its support when using the rectangular baking plate.

WIRE RACK



This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish. Place the wire shelf on the turntable.

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.

The number and type of accessories may vary according to which model is purchased.
Other accessories that are not supplied 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	RECOMMENDED FOR
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: **High wire rack**

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

Recommended accessories: **High 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: **High wire rack**

FORCED AIR
For cooking dishes in a way that achieves similar results to using a conventional oven. The baking plate or other cookware that is suitable for oven use can be used to cook certain foods.

Recommended accessories: **Low wire rack / Rectangular baking tray**

FORCED AIR + MICROWAVE
To prepare oven dishes in a short time.

Recommended accessories: **Low wire rack**

A AUTO DEFROST *
For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight. Food should be placed directly on the glass turntable. Turn the food when prompted.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
1*	MEAT (mince, cutlets, steaks, roasting joints)	100 g - 2 kg
2*	POULTRY (whole chicken, pieces, fillets)	100 g - 2.5 kg
3*	FISH (whole, steaks, fillets)	100 g - 1.5 kg
4*	VEGETABLES (mixed vegetables, peas, broccoli, etc.)	100 g - 1.5 kg
5*	BREAD (loaves, buns, rolls)	100 g - 1 kg

AUTO - REHEAT / COOK *

For reheating ready-made food that is either frozen or at room temperature and cooking foods quickly, achieving optimal results.
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.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
1	DINNER PLATE	250 - 500 g
2 *	FROZEN PORTION	250 - 500 g
3 *	FROZEN LASAGNA	250 - 500 g
4	SOUPS	200 - 800 g
5	BEVERAGES	100 - 500 g
6	BAKED POTATOES (Turn when prompted)	200 g - 1 kg
7	FRESH VEGETABLES (Cut into pieces of equal size and add 2 to 4 tablespoons of water. Cover)	200 - 800 g
8 *	FROZEN VEGETABLES (Turn when prompted. Cover)	200 - 800 g
9	CANNED VEGETABLES	200 - 600 g
10	POPCORN	100 g

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.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
1	ROAST CHICKEN	800 g - 1.5 kg
2	COOKIES	300 g
3	WHOLE FISH	600 g - 1.2 kg
4	POTATOES GRATIN	800 g - 2 kg
5	ROASTBEEF	800 g - 1.5 kg

* With the automatic functions, simply select the type and weight or the quantity of the food items to obtain the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses. Turn or stir the food when prompted.

FIRST TIME USE

. SET THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: The two digits for the hour will flash on the display.

Turn the adjustment knob to set the correct hour and press OK to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Turn the adjustment knob to set the correct hour and press OK to confirm.

Please note: to change the time at a later point, press and hold ✕ for at least 3 seconds while the oven is off and repeat the steps above.
You may need to set the time again following lengthy power outages.

DAILY USE

. JET START

When the oven is switched off, it is possible to press ▷ to activate cooking with the microwave function set at full power (900 W) for 30 seconds.

1. SELECT A FUNCTION

When the oven is off, only the time is shown on the display. Turn the selection knob to select one of the available functions.

2. SET THE FUNCTION

. MANUAL FUNCTIONS

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

MICROWAVE POWER / TEMPERATURE

When the W icon flashes on the display, turn the adjustment knob to adjust the power setting and then press OK to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

In the same way the °C icon flashes on the display, turn the adjustment knob to adjust the temperature setting and then press OK to confirm and continue to alter the settings that follow.

Please note: once the function has been activated, the power can be changed by pressing ⮌ two times to access the power settings menu, then turning the adjustment knob to change the setting.

DURATION

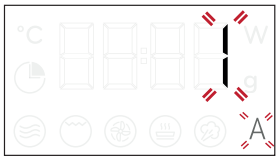
When the ◔ icon flashes on the display, turn the adjustment knob to set the desired duration.
Once the displayed cooking time corresponds with what you desire, press ▷ to confirm and start the function.

Please note: During cooking, you can adjust the cooking time by turning the knob; each time you press ▷ the cooking time increases by 30 seconds.

. AUTOMATIC FUNCTIONS / AUTO DEFROST

CATEGORIES

Once you have chosen one of the automatic functions, you will need to select a category for the food you are cooking.



When the A icon flashes on the display, turn the adjustment knob to select the digit that corresponds to the desired category, then press OK to confirm.

WEIGHT

To achieve the best results, the automatic functions require you to enter the weight of the food, selecting from amongst the default settings: the oven will calculate the ideal length of time for the function to run for each category of food.

When the default setting appears on the display and the g icon flashes, turn the adjustment knob to enter the weight, then press ▷ to confirm and start the function.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

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

Every time the ▷ button is pressed again, the cooking time will be increased by a further 30 seconds (only for manual functions).

Please note: You can press ✕ twice at any time to stop 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.

4. PAUSE

For pausing 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 ▷ .
It is also possible to temporarily pause cooking by pressing ✕ . To resume the cooking process, close the door and press ▷ .

AUTOMATIC PAUSE
(STIR OR TURN THE FOOD)

Certain functions will pause to allow you to turn or stir the food.

When the oven pauses the cooking and “Turn food” or “Stir Food” appear on the display, open the door to turn or stir the food, then close the door and press ▷ to start cooking again.

Please note: after 2 minutes, even if the food has not been turned or stirred, the function will start again automatically.

5. END OF COOKING

An audible signal will sound and “End” will appear on the display to indicate that a cooking function is complete.

For some functions, it is possible to delay cooking while maintaining previously established settings: turn the adjustment knob to set a new cooking time, then press ▷ .

. TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. The timer does not activate any of the cooking cycles.
To activate the function and set the cooking 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. To make a change to the timer once it has been activated, turn the adjustment knob, then press OK to confirm.

To interrupt it or return to the current time display, turn the adjustment knob until 0:00 is on the display and press OK.

Please note: Once the timer has been activated, you can activate a function as well: The timer will continue to count down the selected time automatically without having any effect on the function. To go back to viewing the timer, wait for the function to finish or stop the oven function by pressing ✕ .

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 + Microwave” function. For best results, set the microwave power to between 160 and 350 W.

COOKING TABLE

FOOD	FUNCTION	GRILL LEVEL	POWER (W)	TIME (MIN)	ACCESSORIES
Leavened cakes		160 - 180	-	30-60	
		160 - 180	90	25-50	
Filled pies (cheesecake, strudel, apple tart)		160-190	-	35-70	
Cookies		170-180	-	10-20	
Meringues		100-120	-	40-50	
Rolls		210-220	-	10-12	
Bread Loaf		180-200	-	30-35	
Pizza / Pie		190-220	-	20-40	
Savoury pies (vegetable pie, quiche Lorraine)		180-190	-	40-55	
Lasagna / Baked pasta		-	350-500	15-40	
Roast lamb / Veal /Roastbeef (1.3-1.5 kg)		170-180	-	70-80*	
		160-180	160	50-70*	
Roastbeef - medium (1.3-1.5 kg)		170-180	-	40-60*	
Roast Chicken / Rabbit / Duck (whole 1-1.2 kg**)**		210-220	-	50-70*	
		210-220	350	45-60*	
Chicken / Rabbit / Duck (fillets/pieces 0.4-1 kg)		-	350-500	20-40*	
Baked fish (whole)		-	160-350	20-40	
Fish fillets / slices		-	-	15-30*	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgette, aubergines...)		-	500-650	25-50	
Toast		-	-	3-6	
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		-	-	20-40*	
Baked potatoes		-	350-500	20-40*	
Baked fruit		-	160-350	15-25	
Vegetable gratin		-	-	15-25	

* Turn the food halfway through cooking.

The table of tested recipes, are compiled for the certification authorities in accordance with the standards IEC 60705 and IEC 60350.

FUNCTIONS	Forced air	Forced air + Microwave	Grill	Turbo 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)	ACCESSORIES
Pastry cream		1000	12:00 - 13:00	-	650	(Pyrex 3.227)
Sponge cake		475	8:00 - 10:00	-	750	(Pyrex 3.827)
Meat loaf		900	13:00 - 14:00	-	750	(Pyrex 3.838)
Potato gratin		1100	28:00 - 30:00	190	350	(Pyrex 3.827)
Chicken		1200	35:00 - 40:00	210	350	(Pyrex 3.220)
Defrosting meat (turn halfway through the defrosting process)		500	10:30	-	160	Turntable
Toast		-	4:00 - 6:00	3	-	

FUNCTIONS	Microwave	Grill + Microwave	Grill

ACCESSORIES	Heatproof plate/container suitable for use in microwaves	Wire rack

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 glass in the door 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 “F” followed by a number.	Software fault.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter “F”.
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact you nearest Client After-sales Service

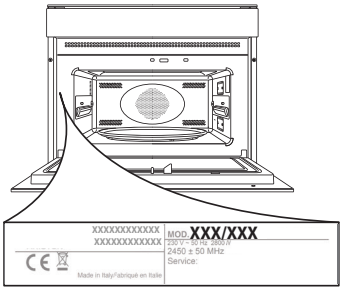
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

SUPPORT

In the event of any operation problems, contact a Franke Technical Service Centre.
Never use the services of unauthorized technicians.
Specify:
- the type of fault
- the appliance model (art./Code)
- the serial number (S.N.) on the rating plate, located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open).

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

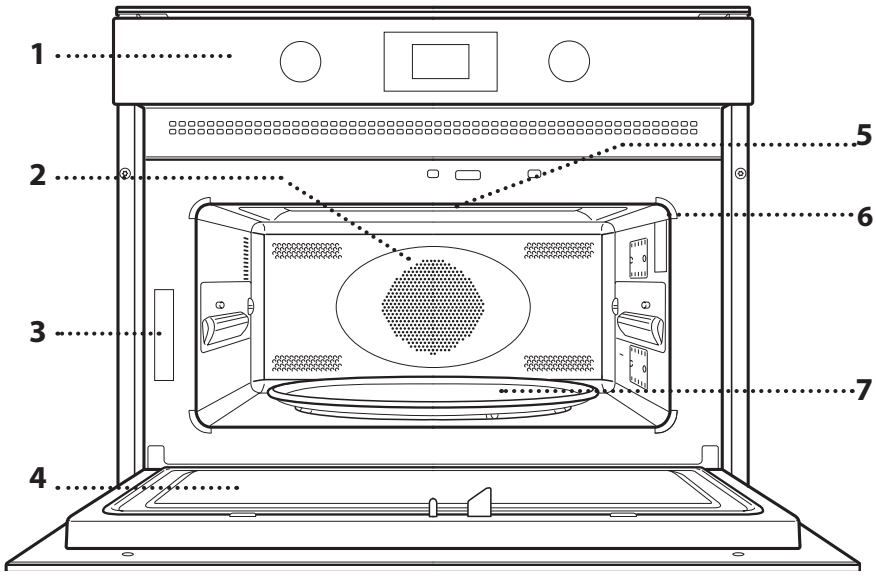


INHALT

ÜBERSICHT 15
BEDIENFELD 15
BESCHREIBUNG DES DISPLAYS 16
ZUBEHÖRTEILE 16
FUNKTIONEN 17
ERSTER GEBRAUCH 18
TÄGLICHER GEBRAUCH 19
HILFREICHE TIPPS 21
GARTABELLE 22
ERPROBTE REZEPTE 23
REINIGUNG UND PFLEGE 24
LÖSEN VON PROBLEMEN 24
SUPPORT 24

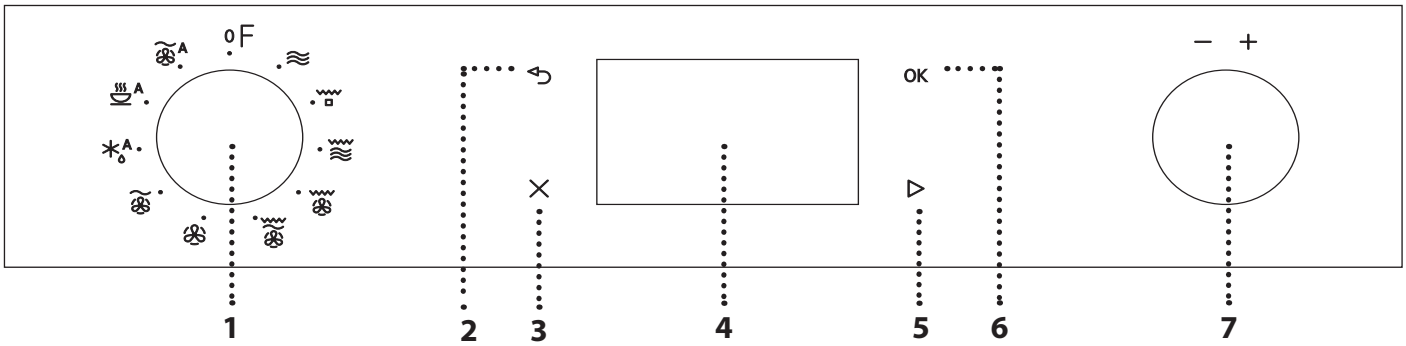
GEBRAUCHSANLEITUNG

ÜBERSICHT



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

BEDIENFELD



1. AUSWAHLKNOPF
Zum Einschalten des Ofens durch Funktionsauswahl.
Auf Odrehen, um den Ofen auszuschalten.

2. ZURÜCK
Für die Rückkehr zum vorherigen Einstellungsmenü.

3. STOPP
Um eine aktive Funktion jederzeit zu unterbrechen. Zweimal drücken, um die Funktion zu stoppen und den Ofen auf Standby zu schalten.

4. DISPLAY

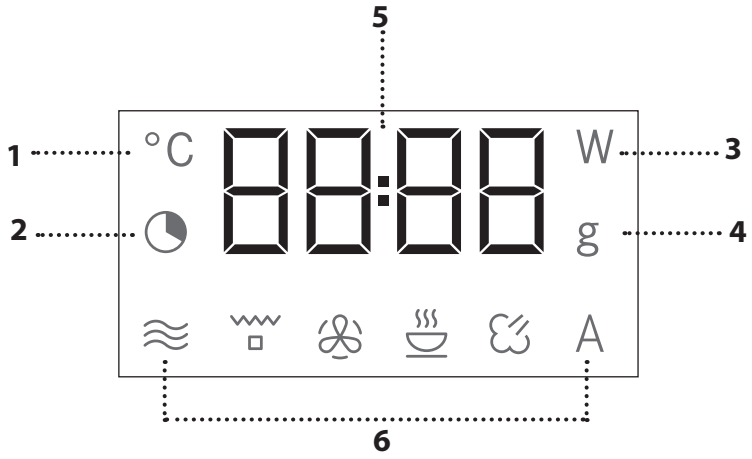
5. START
Für den Start von Funktionen und die Bestätigung von Einstellungen. Bei ausgeschaltetem Ofen aktiviert diese Taste die Mikrowellenfunktion.

6. BESTÄTIGEN
Zum Bestätigen einer Funktionsauswahl oder der Einstellung eines Wertes.

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.

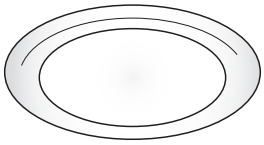
BESCHREIBUNG DES DISPLAYS



1. Temperaturkontrolle
2. Zeit- und Funktionsdauer-Einstellungen
3. Mikrowellen-Leistungsstufen-Auswahl
4. Gewichtsauswahl
5. Uhr, Informationen und Funktionsdauer
6. Symbole für die ausgewählte Funktion

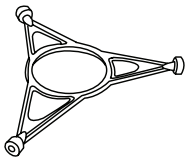
ZUBEHÖRTEILE

GLASDREHTELLER



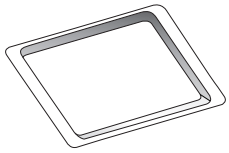
Auf seiner Auflage platziert, kann der Drehteller bei allen Garmethoden verwendet werden.
Mit Ausnahme des rechteckigen Backblechs, muss der Drehteller stets als Basis für andere Behälter oder Zubehörteile verwendet werden.

DREHTELLER AUFLAGE



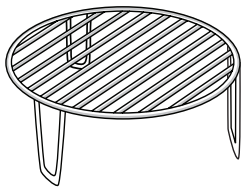
Die Auflage nur für den Glasdrehteller verwenden. Keine anderen Zubehörteile auf die Auflage stellen.

RECHTECKIGES BACKBLECH



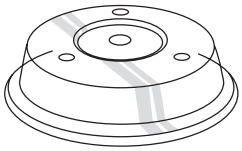
Das Backblech ausschließlich für Funktionen verwenden, die ein Umluftgaren ermöglichen; es darf niemals im Kombinationsbetrieb mit der Mikrowelle verwendet werden.
Das Backblech horizontal einsetzen, indem es auf den Rost im Garraum gestellt wird.
Bitte beachten: Bei der Verwendung des rechteckigen Backblechs müssen der Drehteller und seine Auflage nicht entfernt werden.

GRILLROST



Dadurch kann die Speise, für eine perfekte Bräunung des Gerichts, näher an den Grill gestellt werden. Legen Sie den Rost auf den Drehteller.

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.

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell unterschiedlich sein.
Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst 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.

LEISTUNGS-STUFE	EMPFOHLEN FÜR
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 Nudelauflauf
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: **Hoher Grillrost**

GRILL + MIKROWELLE

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

Empfohlene Zubehörteile: **Hoher Grillrost**

TURBO GRILL

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: **Hoher Grillrost**

HEISSLUFT

Zum Garen von Speisen mit ähnlichen Ergebnissen eines herkömmlichen Ofens. Das Backblech oder anderes ofenfestes Kochgeschirr kann zum Garen bestimmter Speisen verwendet werden.

Empfohlene Zubehörteile: **Niedriger Grillrost / Rechteckiges Backblech**

HEISSLUFT + MIKROWELLE

Für die schnelle Zubereitung von Ofengerichten.

Empfohlene Zubehörteile: **Niedriger Grillrost**

A AUTO DEFROST *

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

A AUTO - AUFWÄRMEN / GAREN *

Zum Aufwärmen von tiefgekühlten oder raumtemperierten Fertiggerichten und für schnelles Garen von Lebensmitteln und für beste Ergebnisse.
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.

KATEGORIE	SPEISE	GEWICHT
1	SPEISETELLER	250-500 g
2*	GEFRORENE PORTIONEN	250-500 g
3*	TIEFGEFR. LASAGNE	250-500 g
4	SUPPEN	200-800 g
5	GETRÄNKE	100-500 g
6	OFENKARTOFFELN (Drehen, nach Aufforderung)	200 g - 1 kg
7	FRISCHES GEMÜSE (In gleich große Stücke geschnitten und 2 bis 4 Teelöffel Wasser zugefügt. Abdeckhaube)	200-800 g
8*	TIEFGEFR. GEMÜSE (Drehen, nach Aufforderung. Abdeckhaube)	200-800 g
9	GEMÜSE AUS KONSERVEN	200-600 g
10	POPCORN	100 g

A AUTO HEISSLUFT + MW *

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	BRATHÄHNCHEN	800 g - 1,5 kg
2	PLÄTZCHEN	300 g
3	GANZER FISCH	600 g - 1,2 kg
4	KARTOFFELGRATIN	800 g - 2 kg
5	ROASTBEEF	800 g - 1,5 kg

* Bei den Automatikfunktionen einfach die Art und das Gewicht oder die Menge der Lebensmittel auswählen, um beste Ergebnisse zu erhalten. Der Ofen berechnet automatisch die optimalen Einstellungen und ändert diese während den Garprozessen. Wenden Sie die Speise nach Aufforderung.

ERSTER GEBRAUCH

. EINSTELLEN DER ZEIT

Wenn den Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden: Auf dem Display blinken die beiden Stundenziffern.

Den Einstellknopf drücken, um die korrekte Uhrzeit einzustellen und mit OK bestätigen. Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Den Einstellknopf drücken, um die korrekte Uhrzeit einzustellen und mit OK bestätigen.

Bitte beachten: Zur Änderung der Zeit zu einem späteren Zeitpunkt, ✕ für mindestens 3 Sekunde bei ausgeschaltetem Ofen gedrückt halten und die oben stehenden Schritte wiederholen.
Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden.

TÄGLICHER GEBRAUCH

. JET START

Bei ausgeschaltetem Ofen, kann ▷ zur Aktivierung des Garvorgangs bei voller Leistungsstufe der Mikrowellenfunktion (900 W) für 30 Sekunden gedrückt werden.

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Bei ausgeschaltetem Ofen wird nur die Zeit auf dem Display angezeigt. Den Auswahlknopf drehen, um eine dieser Funktionen auszuwählen.

2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

. MANUELLE FUNKTIONEN

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

MIKROWELLENLEISTUNGSSTUFE / TEMPERATUR

Wenn das Symbol W auf dem Display blinkt, den Einstellknopf drehen, um die Leistungsstufe zu ändern; dann mit OK bestätigen und die folgenden Einstellungen ändern (wenn möglich).

Auf dieselbe Weise, wenn das Symbol °C auf dem Display blinkt, den Einstellknopf drehen, um die Temperatureinstellung zu ändern; dann mit OK bestätigen und die folgenden Einstellungen ändern.

Bitte beachten: Wenn die Funktion aktiviert wurde, kann die Leistung geändert werden durch zweimaliges Drücken von ↩, um das Menü der Leistungsstufen aufzurufen, dann den Einstellknopf drehen, um die Einstellung zu ändern.

DAUER

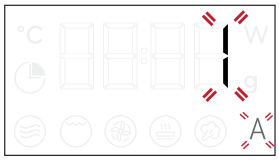
Wenn das Symbol ◔ auf dem Display blinkt, den Einstellknopf drehen, um die gewünschte Dauer einzustellen.
Sobald die angezeigte Garzeit mit der gewünschten übereinstimmt, ▷ zur Bestätigung drücken und die Funktion starten.

Bitte beachten: Während dem Garen können Sie die Garzeit durch Drehen des Knopfes anpassen; Bei jedem Drücken von ▷ wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert.

. AUTOMATIKFUNKTIONEN / AUTO DEFROST

KATEGORIEN

Sobald Sie eine der Automatikfunktionen ausgewählt habe, müssen Sie eine Kategorie für die zu garenden Lebensmittel auswählen.



Wenn das Symbol A auf dem Display blinkt, den Einstellknopf drehen, um die Ziffer auszuwählen, die mit der gewünschten Kategorie übereinstimmt, dann mit OK bestätigen.

GEWICHT

Um beste Ergebnisse zu erreichen, müssen Sie für die Automatikfunktionen das Gewicht des Lebensmittels eingeben, das Sie unter den werkseitigen Einstellungen auswählen können: der Ofen berechnet die ideale Zeitdauer für die zu verwendende Funktion für jede Lebensmittelkategorie.

Wenn die werkseitige Einstellung auf der Anzeige erscheint und das Symbol g blinkt, den Einstellungsknopf drehen, um das Gewicht einzustellen, dann mit ▷ bestätigen und die Funktion starten.

3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

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

Bei jedem erneuten Tastendruck der Taste ▷ , wird die Garzeit um weitere 30 Sekunden erhöht (nur für manuelle Funktionen).

Bitte beachten: Die aktive Funktion kann jederzeit durch zweimaliges Drücken von ✕ gestoppt 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.

4. 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.
Das Garen kann auch zeitweise unterbrochen werden durch Drücken von ✕. Um den Kochvorgang wieder aufzunehmen, schließen Sie die Tür und drücken Sie ▷.

AUTOMATISCHE PAUSE
(RÜHREN SIE DAS GARGUT UM ODER WENDEN SIE ES)

Gewisse Funktionen halten den Garvorgang an, damit Sie die Speise wenden oder umrühren können.

Wenn der Ofen das Garen unterbricht und "Turn food" oder "Stir Food" auf dem Display erscheint, die Tür öffnen, um die Speise zu wenden oder umzurühren, dann die Tür schließen und ▷ drücken, um das Garen wieder zu starten.

Bitte beachten: nach 2 Minuten, selbst wenn die Speise nicht gewendet oder umgerührt wurde, startet die Funktion automatisch erneut.

5. ENDE DES GARVORGANGS

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

Bei einigen Funktionen kann das Garen verzögert werden während die zuvor eingestellten Einstellungen erhalten bleiben: den Einstellknopf drehen, um eine neue Garzeit einzustellen, dann ▷ drücken.

. TIMER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Der Timer aktiviert keinen Garzyklus.
Um die Funktion einzuschalten und die gewünschte Garzeit einzustellen, den Einstellknopf drehen.

zur Aktivierung des Timers OK drücken. Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Display erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat. Um Änderungen an dem Timer vorzunehmen, nachdem er aktiviert wurde, den Einstellknopf drehen, dann mit OK bestätigen.

Um dies zu unterbrechen oder zu der aktuellen Zeitanzeige zurückzugelangen, den Einstellknopf bis 0:00 auf dem Display erscheint drehen und OK drücken.

Bitte beachten: Sobald der Timer aktiviert wurde, können Sie auch eine Funktion aktivieren: Der Timer zählt automatisch die ausgewählte Zeit weiter runter, ohne die Funktion zu beeinflussen. Um zurück zur Ansicht des Timers zu gehen, abwarten, bis die Ofenfunktion beendet ist oder die Funktion ausschalten durch Drücken von ✕.

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 Lebensmitte 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 Zubehörteilen 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 Zubehörteile.

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.
Kunststofffolie vor dem Garen mit einer Gabel oder einem Zahnstocher einstechen, 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.

BABYNAHRUNG
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	LEISTUNG GRILL	LEISTUNGS-STUFE (W)	ZEIT (MIN.)	ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		160 - 180	-	30-60	
		160 - 180	90	25-50	
Gefüllte Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		160-190	-	35-70	
Plätzchen		170-180	-	10-20	
Meringen		100-120	-	40-50	
Brötchen		210-220	-	10-12	
Brotlaib		180-200	-	30-35	
Pizza / Quiche		190-220	-	20-40	
Quiches (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		180-190	-	40-55	
Lasagne / Überbackene Nudelgerichte		-	350-500	15-40	
Lammbraten/Kalbsbraten/ Roastbeef (1,3 - 1,5 kg)		170-180	-	70-80*	
		160-180	160	50-70*	
Roastbeef – Medium (1,3 - 1,5 kg)		170-180	-	40-60*	
Brathähnchen / Kaninchen / Ente (ganz 1-1,2 kg)		210-220	-	50-70*	
		210-220	350	45-60*	
Hähnchen / Kaninchen / Ente (Filets/Stücke 0,4-1 kg)		-	350-500	20-40*	
Gebackener Fisch (ganz)		-	160-350	20-40	
Fischfilets/Scheiben		-	-	15-30*	
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen...)		-	500-650	25-50	
Toast		-	-	3-6	
Bratwürste / Grillspieße / Rippchen / Hamburger		-	-	20-40*	
Ofenkartoffeln		-	350-500	20-40*	
Backobst		-	160-350	15-25	
Gemüsegratin		-	-	15-25	

* Die Speise nach halber Garzeit wenden.

Die Tabelle der erprobten Rezepte wurde für die Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit den Normen IEC 60705 und IEC 60350 zusammengestellt.

FUNKTIONEN	Heissluft	Heißluft + MW	Grill	Turbo Grill	Grill + MW

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./ GRILL-STUFE	LEISTUNGS-STUFE (W)	ZUBEHÖRTEILE
Konditorcreme		1000	12:00 - 13:00	-	650	(Pyrex 3.227)
Biskuitkuche		475	8:00 - 10:00	-	750	(Pyrex 3.827)
Hackbraten		900	13:00 - 14:00	-	750	(Pyrex 3.838)
Kartoffelgratin		1100	28:00 - 30:00	190	350	(Pyrex 3.827)
Hähnchen		1200	35:00 - 40:00	210	350	(Pyrex 3.220)
Auftauen von Fleisch (nach halbem Auftauvorgang wenden)		500	10:30	-	160	Drehteller
Toast		-	4:00 - 6:00	3	-	

FUNKTIONEN	Mikrowelle	Grill + Mikrowelle	Grill

ZUBEHÖRTEILE	Hitzebeständige Platte/geeigneter Behälter für die Verwendung in Mikrowellen	Grillrost

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.
• Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
• 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 „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwarefehler.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Das Display zeigt einen unscharfen Text und scheint kaputt zu sein.	Andere Sprache eingestellt.	Wenden Sie sich an die nächste Kundendienststelle.

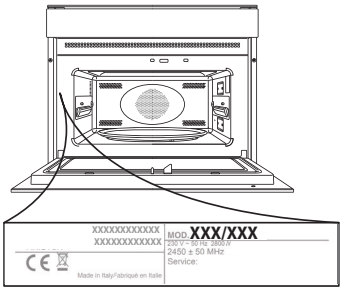
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

SUPPORT

Bei Betriebsstörungen wenden Sie sich bitte an einen Franke Technischen Kundenservice.
Nehmen Sie nie die Dienste nicht autorisierter Techniker in Anspruch.
Machen Sie bitte folgende Angaben:
- Art des Fehlers
- Gerätemodell (Art./Code)
- Seriennummer (S.N.) auf dem Typenschild an der rechten Kante des Backofeninnenraums (bei offener Backofentür sichtbar).

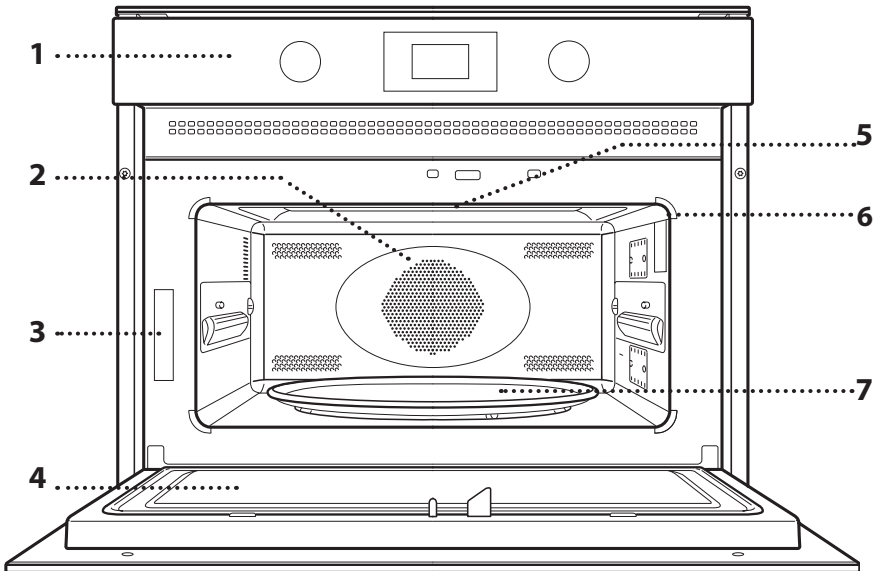
Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



SOMMAIRE

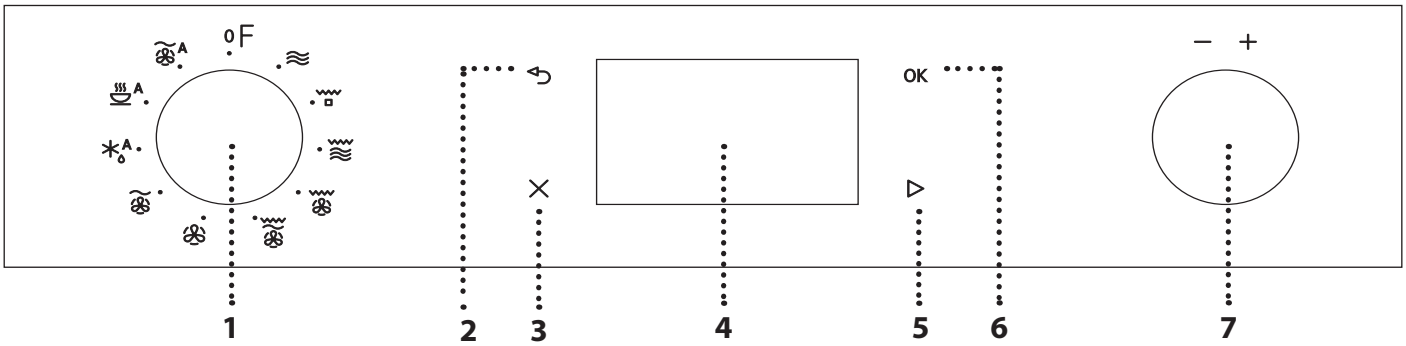
APERÇU 26
PANNEAU DE COMMANDE 26
DESCRIPTION DE L'ÉCRAN 27
ACCESSOIRES 27
FONCTIONS 28
PREMIÈRE UTILISATION 29
USAGE QUOTIDIEN 30
CONSEILS UTILES 32
TABLEAU DE CUISSON 33
RECETTES TESTÉES 34
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 35
GUIDE DE DÉPANNAGE 35
ASSISTANCE 35

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. Plaque Tournante En Verre

PANNEAU DE COMMANDE



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

2. RETOUR
Pour retourner au menu précédent.

3. ARRÊT
Pour interrompre une fonction en cours à tout moment. Appuyez deux fois pour interrompre la fonction et placer le four en attente.

4. ÉCRAN

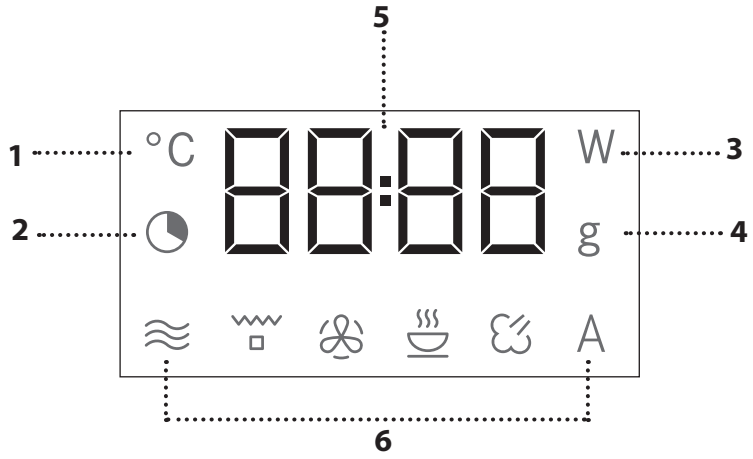
5. AU DÉMARRAGE
Pour lancer les fonctions et confirmer les réglages. Lorsque le four est éteint, elle active la fonction du four à micro-ondes.

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

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.

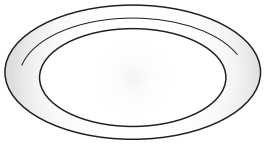
DESCRIPTION DE L'ÉCRAN



1. Contrôle températures
2. Réglages de l'heure et de la durée de la fonction
3. Sélection de la puissance du micro-ondes
4. Sélection du poids
5. Horloge, informations et durée de la fonction
6. Symboles pour la fonction sélectionnée

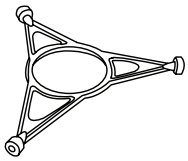
ACCESSOIRES

PLAQUE TOURNANTE EN VERRE



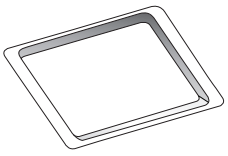
Installée sur son support, la plaque tournante en verre peut être utilisée avec toutes les méthodes de cuisson.
La plaque tournante doit toujours être utilisée comme base pour les autres récipients ou accessoires, à l'exception de la plaque de cuisson rectangulaire.

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



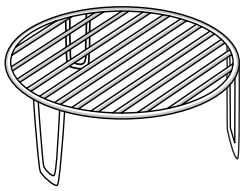
Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre. Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

PLAQUE DE CUISSON RECTANGULAIRE



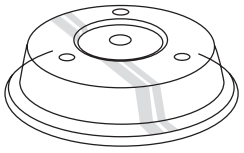
Utilisez la plaque à pâtisserie uniquement avec les fonctions pour la cuisson par convection; elle ne doit jamais être utilisée avec la fonction four à micro-ondes.
Insérez la plaque à l'horizontale en la plaçant sur la grille du compartiment de cuisson.
Veuillez noter : Vous n'avez pas besoin d'enlever la plaque tournante et son support lorsque vous utilisez la plaque à pâtisserie rectangulaire.

GRILLE MÉTALLIQUE



Elle vous permet de placer les aliments plus prêt de la grille pour un dorage parfait de votre plat. Placez la grille métallique sur la plaque tournante.

COUVRIR



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.

Le nombre et le type d'accessoires peuvent varier en fonction du modèle acheté.
Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément 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	RECOMMANDÉ POUR
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 pâtés 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	Ramollissement de crèmes glacées

GRILL

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 supérieure**

GRIL + MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire et gratiner les plats en combinant les fonctions de four à micro-ondes et grill.

Accessoires recommandés : **Grille supérieure**

TURBO GRILL

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 + MO

Pour rapidement cuire et dorer vos aliments en combinant les fonctions de four à micro-ondes, gril, et convection.

Accessoires recommandés : **Grille supérieure**

CHALEUR PULSÉE

Pour cuire des plats de façon à obtenir des résultats comparables à la cuisson avec un four conventionnel. Vous pouvez utiliser la plaque à pâtisserie ou d'autre plat de cuisson résistant à la chaleur pour cuire certains aliments.

Accessoires recommandés : **Grille métallique basse / plaque de cuisson rectangulaire**

AIR PULSÉ + MO

Pour préparer des plats en peu de temps.

Accessoires recommandés : **Grille inférieure**

A AUTO DEFROST *

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

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

A RÉCHAUFFAGE / CUISSON AUTO *

Pour réchauffer les repas préparés surgelés ou à la température de la pièce et cuire rapidement des aliments pour obtenir les meilleurs résultats. 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.

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
1	ASSIETTE À DÎNER	250 - 500 g
2*	PLAT SURGELÉ	250 - 500 g
3*	LASAGNES SURGELÉES	250 - 500 g
4	SOUPES	200 - 800 g
5	BOISSONS	100 - 500 g
6	POMMES DE TERRES CUITES (Tournez lorsque vous y être invités)	200 g - 1 kg
7	LÉGUMES FRAIS (Coupez en morceaux de taille identique et ajoutez 2 à 4 cuillerées à souple d'eau. Couvrir)	200 - 800 g
8*	LÉGUMES SURGELÉS (Tournez lorsque vous y êtes invité. Couvrir)	200 - 800 g
9	LÉGUMES EN CONSERVE	200 - 600 g
10	POPCORN	100 g

A 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	POIDS
1	POULET RÔTI	800 g - 1,5 kg
2	COOKIES	300 g
3	POISSON ENTIER	600 g - 1,2 kg
4	GRATIN DE POMMES DE TERRE	800 g - 2 kg
5	RÔTI DE BOEUF	800 g - 1,5 kg

* 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. Retournez les aliments lorsque qu'indiqué.

PREMIÈRE UTILISATION

. RÉGLER L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.

Tournez le bouton de réglage pour régler l'heure et appuyez sur OK pour confirmer. Les deux chiffres des minutes clignotent. Tournez le bouton de réglage pour régler l'heure et appuyez sur OK pour confirmer.

Veuillez noter : Pour changer l'heure plus tard, appuyez sur ✕ pour au moins 3 seconde alors que le four est éteint et répétez les étapes décrites plus haut.
Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

USAGE QUOTIDIEN

. JET START

Lorsque le four est éteint, vous pouvez appuyer sur ▷ pour activer la cuisson avec la fonction four à micro-ondes à pleine puissance (900 W) pendant 30 secondes.

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Lorsque le four est éteint, seul l'heure est affichée à l'écran. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner une des fonctions disponibles.

2. RÉGLER UNE FONCTION

. FONCTIONS MANUELLES

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

PUISSANCE DU FOUR À MICRO-ONDES / TEMPÉRATURE

Lorsque le voyant W à l'écran, tournez le bouton de réglage pour ajuster la puissance et appuyez ensuite sur OK pour confirmer et continuer de modifier les réglages qui suivent (si possible).

De la même façon, lorsque le voyant °C clignote à l'écran, tournez le bouton de réglage pour ajuster la température et appuyez ensuite sur OK pour confirmer et continuer de modifier les réglages qui suivent.

Veuillez noter : une fois que la fonction a été activée, la puissance peut être modifiée en appuyant deux fois sur ↩ pour accéder au menu de réglage de la puissance, puis en tournant le bouton de réglage pour modifier la valeur.

DURÉE

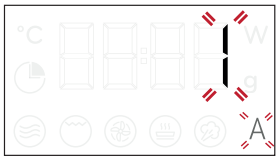
Lorsque le voyant ◔ clignote à l'écran, tournez le bouton de réglage pour régler la durée désirée. Une fois que le temps de cuisson désiré est affiché, appuyez sur ▷ pour confirmer et lancer la fonction.

Veuillez noter : Pendant la cuisson, vous pouvez ajuster le temps de cuisson en tournant le bouton ; chaque fois que vous appuyez sur ▷ le temps de cuisson augmente de 30 secondes.

. FONCTIONS AUTOMATIQUES / AUTO DEFROST

CATÉGORIES

Une fois que vous avez choisi une des fonctions automatiques, vous devrez sélectionner une catégorie pour les aliments que vous cuisez.



Lorsque le voyant A clignote à l'écran, tournez le bouton de réglage pour sélectionner le numéro de la catégorie désirée et appuyez ensuite sur OK pour confirmer.

POIDS

Pour obtenir les meilleurs résultats, vous devez indiquer le poids des aliments pour les fonctions automatiques en choisissant parmi les paramètres par défaut : le four calculera la durée idéale de fonctionnement de la fonction pour chaque catégorie d'aliment.

Lorsque le paramètre par défaut apparaît à l'écran et que le voyant g clignote, tournez le bouton de réglage pour régler le poids, appuyez ensuite sur ▷ pour confirmer et lancer la fonction.

3. ACTIVER LA FONCTION

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

Chaque fois que vous appuyez sur la touche ▷ la durée de cuisson augmente de 30 secondes supplémentaires (seulement pour les fonctions manuelles).

Veuillez noter: Vous pouvez appuyer deux fois 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.

4. PAUSE

Pour interrompre une fonction en cours (pour brasser ou retourner les aliments par exemple), ouvrez simplement la porte.
Pour redémarrer la fonction, fermez la porte et appuyez sur ▷ .
Il est aussi possible d'interrompre temporairement la cuisson en appuyant ✕ . Pour retourner au processus de cuisson, fermez la porte et appuyez sur ▷ .

INTERRUPTION AUTOMATIQU
(BRASSER OU TOURNER LES ALIMENTS)

Certaines fonctions vont s'interrompre pour vous permettre de tourner ou de brasser les aliments.

Lorsque le four interrompt la cuisson, « Turn Food (tournez les aliments) » ou « Stir Food (Brasser les aliments) » apparaît à l'écran; ouvrez la porte pour tourner ou brasser les aliments, fermez ensuite la porte et appuyez sur ▷ pour relancer la cuisson.

Veuillez noter : après deux minutes, même si les aliments n'ont pas été tournés ou brassés, la fonction démarre de nouveau automatiquement.

5. FIN DE CUISSON

Un signal sonore se fait entendre et le mot « End » apparaît à l'écran lorsque la cuisson est terminée.

Pour certaines fonctions, il est possible de différer la cuisson tout en maintenant les réglages déjà déterminés : tournez le bouton de réglage pour régler le nouveau temps de cuisson, appuyez ensuite sur ▷ .

. TIMER

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Le minuteur ne démarre pas de cycle de cuisson.
Pour lancer la fonction et régler le temps de cuisson, vous devez 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. Pour modifier la minuterie une fois quelle est active, tournez le bouton de réglage et appuyez ensuite sur OK pour confirmer.

Pour l'interrompre ou retourner à l'affichage de l'heure, tournez le bouton de réglage pour afficher 0:00 à l'écran et appuyez sur OK.

Veuillez noter: Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi utiliser une fonction : La minuterie va continuer son compte à rebours automatiquement, sans conséquence sur la fonction.
Pour afficher la minuterie de nouveau, attendez la fin de la fonction ou éteindre le four en appuyant sur ✕ .

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 certaines 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	NIVEAU DU GRILL	PUISSANCE (W)	TEMPS (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	
Cookies		170-180	-	10-20	
Meringues		100-120	-	40-50	
Petits pains		210-220	-	10-12	
Pain		180-200	-	30-35	
Pizza / Tarte		190-220	-	20-40	
Tartes salées (tarte aux légumes, quiche lorraine)		180-190	-	40-55	
Lasagnes/pâtes au four		-	350-500	15-40	
Rôti d'agneau ou de veau / Rôti de bœuf (1,3 - 1,5 kg)		170-180	-	70-80*	
		160-180	160	50-70*	
Rôti de bœuf - à point (1,3-1,5 kg)		170-180	-	40-60*	
Poulet rôti/lapin/canard (entier 1-1,2 kg)		210-220	-	50-70*	
		210-220	350	45-60*	
Poulet / lapin / canard (filets / morceaux 0,4 - 1 kg)		-	350-500	20-40*	
Poisson au four (entier)		-	160-350	20-40	
Filets/tranches de poisson		-	-	15-30*	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines...)		-	500-650	25-50	
Pain grillé		-	-	3-6	
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	-	20-40*	
Pommes de terre au four		-	350-500	20-40*	
Fruits cuits		-	160-350	15-25	
Gratin de légumes		-	-	15-25	

* Tournez les aliments à mi-cuisson.

Les tableaux des recettes testées sont compilés pour les autorités de certification, conformément aux normes CEI 60705 et CEI 60350.

FONCTIONS	Chaleur pulsée	Chaleur pulsée + MO	Grill	Turbo grill	Grill + MO

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)	ACCESSOIRES
Crème pâtissière		1000	12:00 - 13:00	-	650	(Pyrex 3.227)
Génoise		475	8:00 - 10:00	-	750	(Pyrex 3.827)
Pain de viande		900	13:00 - 14:00	-	750	(Pyrex 3.838)
Gratin de pomme de terre		1100	28:00 - 30:00	190	350	(Pyrex 3.827)
Poulet		1200	35:00 - 40:00	210	350	(Pyrex 3.220)
Décongélation de la viande (Retournez à la moitié du processus de décongélation)		500	10:30	-	160	Plaque tournante
Pain grillé		-	4:00 - 6:00	3	-	

FONCTIONS	Micro-ondes	Gril + Micro-ondes	Grill

ACCESSOIRES	Plat résistant à la chaleur/récipient allant au four à micro-ondes	Grille métallique

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 le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
• À intervalles réguliers, ou en cas d'éclaboussures, enlevez la plaque tournante et son support pour nettoyer la base du four pour enlever tous les résidus d'aliment.
• Le grill 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 « F » suivi d'un numéro.	Erreur de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
L'écran indique un texte difficile à lire et semble cassé.	Une autre langue est paramétrée.	Contacter votre Centre de service après-vente le plus proche.

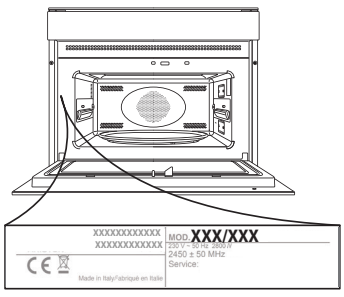
WWW.FRANKE.COM

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

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

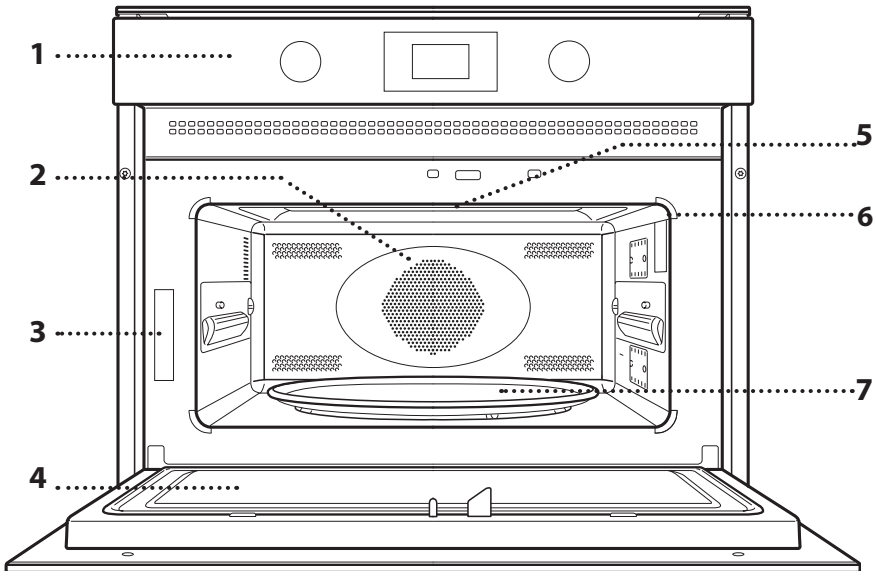


SOMMARIO

DESCRIZIONE GENERALE 37
PANNELLO COMANDI 37
DESCRIZIONE DEL DISPLAY 38
ACCESSORI 38
FUNZIONI 39
PRIMO UTILIZZO 40
USO QUOTIDIANO 41
CONSIGLI UTILI 43
TABELLA DI COTTURA 44
RICETTE TESTATE 45
PULIZIA E MANUTENZIONE 46
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 46
ASSISTENZA 46

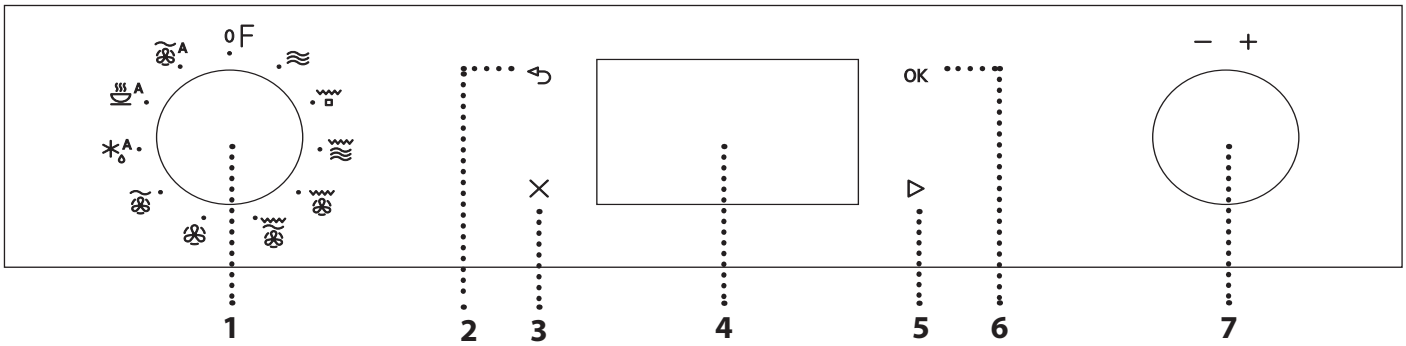
ISTRUZIONI PER L'USO

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 in posizione O per spegnere il forno.

2. INDIETRO
Per tornare alla schermata di impostazione precedente.

3. STOP
Per interrompere una funzione in qualsiasi momento. Premere due volte per interrompere la funzione e mettere il forno in standby.

4. DISPLAY

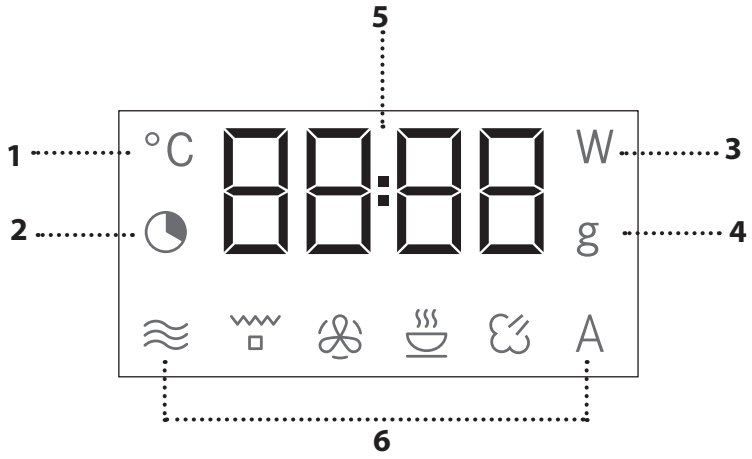
5. AVVIO
Per avviare le funzioni e confermare i valori impostati. A forno spento, avvia la funzione microonde.

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

7. MANOPOLA DI REGOLAZIONE
Per scorrere i menu, impostare o modificare i valori.

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

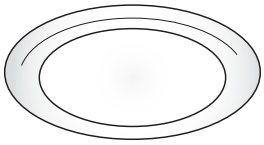
DESCRIZIONE DEL DISPLAY



1. Controllo temperature
2. Impostazione dell'ora e della durata delle funzioni
3. Selezione della potenza delle microonde
4. Selezione del peso
5. Orologio; informazioni e durata delle funzioni
6. Simboli delle funzioni

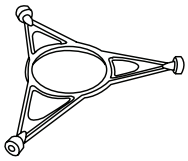
ACCESSORI

PIATTO ROTANTE IN VETRO



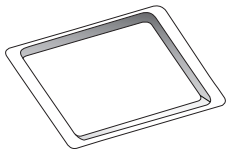
Appoggiato sull'apposito supporto, il piatto rotante in vetro può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura.
Il piatto rotante va sempre usato come base per altri contenitori o accessori ad eccezione della teglia rettangolare.

SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE



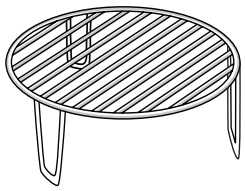
Utilizzare il supporto soltanto per il piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri accessori sul supporto.

TEGLIA RETTANGOLARE



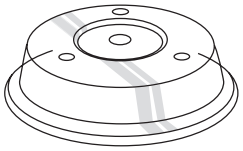
Utilizzare la teglia soltanto con le funzioni che consentono la cottura ventilata; non usarla mai in combinazione con le microonde. Inserirla orizzontalmente, appoggiandola sopra l'apposita guida nella cavità.
Nota: non è necessario togliere il piatto rotante e il suo supporto durante l'utilizzo della teglia rettangolare.

GRIGLIA METALLICA



Permette di avvicinare il cibo al grill, assicurandone una piacevole doratura. Disporre la griglia sul piatto rotante.

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.

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.
Gli altri accessori non in dotazione possono essere acquistati separatamente 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	CONSIGLIATA PER
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 sformati di carne o paste al forno
350 W	Cotture lente e delicate. Per fondere burro o cioccolato
160 W	Scongelare 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 alta**

GRILL + MICROONDE

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

Accessori consigliati: **Griglia alta**

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: **Griglia alta**

TURBO GRILL+MICROONDE

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

Accessori consigliati: **Griglia alta**

VENTILATO

Per cuocere le pietanze con risultati analoghi a quelli di un forno statico. Per la cottura di alcuni alimenti è possibile usare la teglia o utilizzare recipienti adatti alla cottura in forno.

Accessori consigliati: **Griglia bassa / Teglia rettangolare**

VENTILATO + MICROONDE

Per preparare pietanze al forno in breve tempo.

Accessori consigliati: **Griglia bassa**

A AUTO DEFROST *

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

A AUTO - RISCALDAM. / COTTURA *

Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente e cuocerli rapidamente con ottimi risultati.
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.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
1	PIATTI PRONTI	250 - 500 g
2 *	PORZIONI SURGELATE	250 - 500 g
3 *	LASAGNE SURGELATE	250 - 500 g
4	MINESTRE	200 - 800 g
5	BEVANDE	100 - 500 g
6	PATATE AL FORNO (girare quando viene richiesto)	200 g - 1 kg
7	VERDURE FRESCHE (tagliare a pezzi di pari dimensioni e aggiungere da 2 a 4 cucchiai di acqua. Coprire)	200 - 800 g
8 *	VERDURE SURGELATE (girare quando richiesto. Coprire)	200 - 800 g
9	VERDURE IN SCATOLA	200 - 600 g
10	POPCORN	100 g

A 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	ALIMENTO	PESO
1	POLLO ARROSTO	800 g - 1,5 kg
2	BISCOTTI	300 g
3	PESCE INTERO	600 g - 1,2 kg
4	GRATIN DI PATATE	800 g - 2 kg
5	ROASTBEEF	800 g - 1,5 kg

* Con le funzioni automatiche è sufficiente selezionare il tipo e il peso o la quantità degli alimenti per ottenere un risultato ottimale. Il forno calcolerà automaticamente i valori ideali, adattandosi continuamente alla cottura in corso. Girare o mescolare gli alimenti quando viene richiesto.

PRIMO UTILIZZO

.IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.

Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora desiderata e premere OK per confermare. Sul display lampeggiano le due cifre dei minuti. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora desiderata e premere OK per confermare.

Nota: per modificare successivamente l'ora, premere ✕ per almeno 3 secondi a forno spento e ripetere le operazioni sopra descritte.
Dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

USO QUOTIDIANO

. JET START

A forno spento, è possibile premere ▷ per avviare la cottura con la funzione microonde impostata alla potenza massima (900 W) per 30 secondi.

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Quando il forno è spento, è visualizzato solo l'orologio. Ruotare la manopola di selezione per selezionare una delle funzioni disponibili.

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

. FUNZIONI MANUALI

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

POTENZA MICROONDE / TEMPERATURA

Quando l' W icona lampeggia sul display, ruotare la manopola di regolazione per impostare il livello di potenza, quindi premere OK per confermare e procedere con le impostazioni seguenti (se possibile).

Analogamente quando l' °C icona lampeggia sul display, ruotare la manopola di regolazione per impostare il livello di temperatura, quindi premere OK per confermare e procedere con le impostazioni seguenti.

Nota: dopo avere attivato la funzione, la potenza può essere modificata premendo due volte ↩ per accedere al menu delle impostazioni di potenza e ruotando la manopola di regolazione per cambiare il valore impostato.

DURATA

Quando l'icona ◔ lampeggia sul display, ruotare la manopola di regolazione per impostare la durata richiesta.
Quando il tempo di cottura visualizzato è quello desiderato, premere ▷ per confermare e avviare la funzione.

Nota: durante la cottura, è possibile regolarne la durata ruotando la manopola; ad ogni pressione di ▷ il tempo di cottura aumenta di 30 secondi.

. FUNZIONI AUTOMATICHE / SCONGELAMENTO AUTOMATICO

CATEGORIE

Dopo avere selezionato una funzione automatica, occorre selezionare la categoria di alimenti appropriata.

Quando l'icona A lampeggia sul display, ruotare la manopola di regolazione per selezionare il numero corrispondente alla categoria desiderata, quindi premere OK per confermare.

PESO

Per ottenere risultati ottimali con le funzioni automatiche, è necessario inserire il peso degli alimenti scegliendo tra le impostazioni predefinite: il forno calcolerà la durata ideale della funzione per la categoria di alimenti selezionata.

Quando sul display compaiono le impostazioni predefinite e l'icona g lampeggia, ruotare la manopola per impostare il peso e premere ▷ per confermare e avviare la funzione.

3. AVVIARE LA FUNZIONE

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

Ogni pressione successiva del tasto ▷ aumenterà il tempo di cottura di 30 secondi (soltanto per funzioni manuali).

Nota: è possibile premere due volte ✕ per arrestare 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.

4. PAUSA

Per sospendere una funzione attiva, ad esempio per mescolare o girare gli alimenti, è sufficiente aprire lo sportello.
Per riprendere, chiudere sportello, premere ▷ .
È anche possibile mettere in pausa temporaneamente la cottura premendo ✕ . Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere ▷ .

PAUSA AUTOMATICA
(MESCOLARE O GIRARE GLI ALIMENTI)

Alcune funzioni prevedono una pausa per consentire di girare o mescolare gli alimenti.

Quando la cottura si interrompe e sul display compare il messaggio “Turn food” (girare) o “Stir Food” (mescolare), aprire lo sportello per girare o mescolare gli alimenti, quindi chiudere lo sportello e premere ▷ per riprendere la cottura.

Nota: dopo 2 minuti, il forno si riavvia automaticamente anche se gli alimenti non sono stati girati o mescolati.

5. FINE COTTURA

Per indicare la fine di una funzione di cottura viene emesso un segnale acustico e sul display compare l'indicazione "End" (Fine).

Con alcune funzioni è possibile prolungare la cottura mantenendo le impostazioni originarie: ruotare la manopola di regolazione per impostare un nuovo tempo di cottura, quindi premere ▷ .

. TIMER

Solo quando il forno è spento, è possibile utilizzare il display come contaminuti. il timer non attiva nessun ciclo di cottura.
Per attivare la funzione e impostare il tempo di cottura desiderato, ruotare la manopola di regolazione.

Premere OK per avviare il timer: Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia. Per modificare il valore impostato sul timer dopo averlo attivato, ruotare la manopola di regolazione e premere OK per confermare.

Per interrompere l'operazione o tornare a visualizzare l'ora corrente, ruotare la manopola di regolazione finché sul display compare 0:00 e premere OK.

Nota: Una volta attivato il timer, è possibile attivare una funzione: il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione. Per tornare a visualizzare il timer, attendere il termine della funzione o interrompere la funzione il forno premendo ✕ .

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

ALIMENTO	FUNZIONE	LIVELLO GRILL	POTENZA (W)	TEMPO (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	
Biscotti		170-180	-	10-20	
Meringhe		100-120	-	40-50	
Panini		210-220	-	10-12	
Pagnotta		180-200	-	30-35	
Pizza / Focaccia		190-220	-	20-40	
Torte salate (torta di verdura, quiche)		180-190	-	40-55	
Lasagne / Pasta al forno		-	350-500	15-40	
Arrosto di agnello / Vitello / Roastbeef (1,3-1,5 kg)		170-180	-	70-80*	
		160-180	160	50-70*	
Roastbeef - media cottura (1,3-1,5 kg)		170-180	-	40-60*	
Pollo arrosto / Coniglio / Anatra (intera 1-1,2 kg)		210-220	-	50-70*	
		210-220	350	45-60*	
Pollo / Coniglio / Anatra (filetti/pezzi 0,4-1 kg)		-	350-500	20-40*	
Pesce al forno (intero)		-	160-350	20-40	
Filetti / tranci di pesce		-	-	15-30*	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane...)		-	500-650	25-50	
Toast		-	-	3-6	
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	-	20-40*	
Patate al forno		-	350-500	20-40*	
Frutta cotta		-	160-350	15-25	
Verdure gratinate		-	-	15-25	

* Girare gli alimenti a metà cottura.
La tabella delle ricette testate è stata compilata per gli istituti di valutazione secondo le norme IEC 60705 e IEC 60350.

FUNZIONI	Ventilato	Ventilato + Micr.	Grill	Turbo Grill	Grill + Microonde

ACCESSORI	Piatto / contenitore adatto alle microonde e al calore	Griglia metallica	Teglia rettangolare

RICETTE TESTATE

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

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

FUNZIONI	Microonde	Grill + Microonde	Grill

ACCESSORI	Piatto / contenitore adatto alle microonde e al calore	Griglia metallica

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 i vetri 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 di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere la fine del raffreddamento.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Guasto software.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".
Il display visualizza un testo poco chiaro e sembra essere guasto.	Un'altra lingua impostata.	Contatta il Servizio Assistenza Tecnica più vicino.

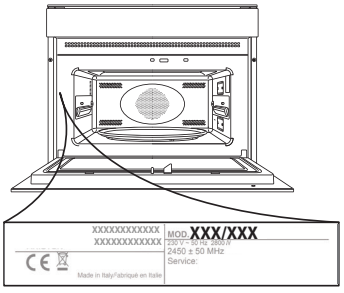
WWW.FRANKE.COM

© 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), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta).

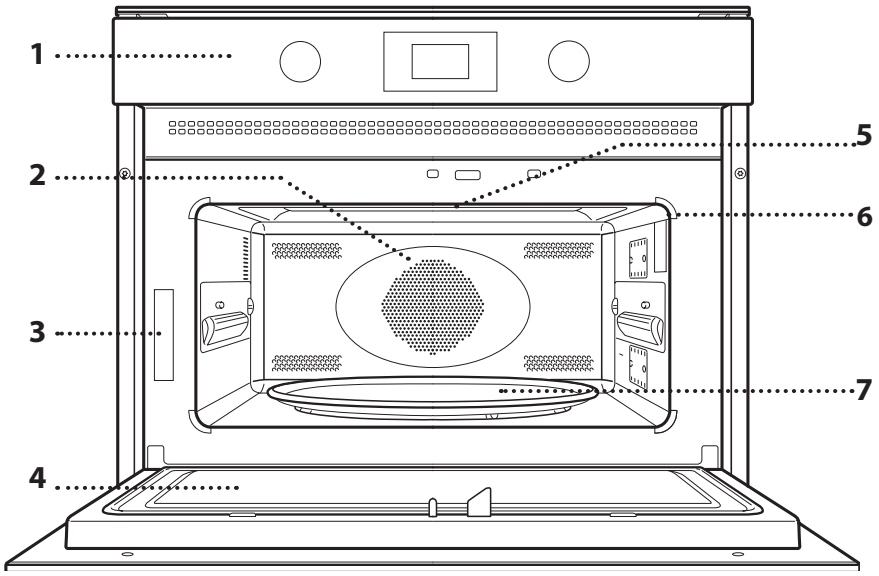
Quando si contatta il Centro Assistenza, comunicare i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



ÍNDICE

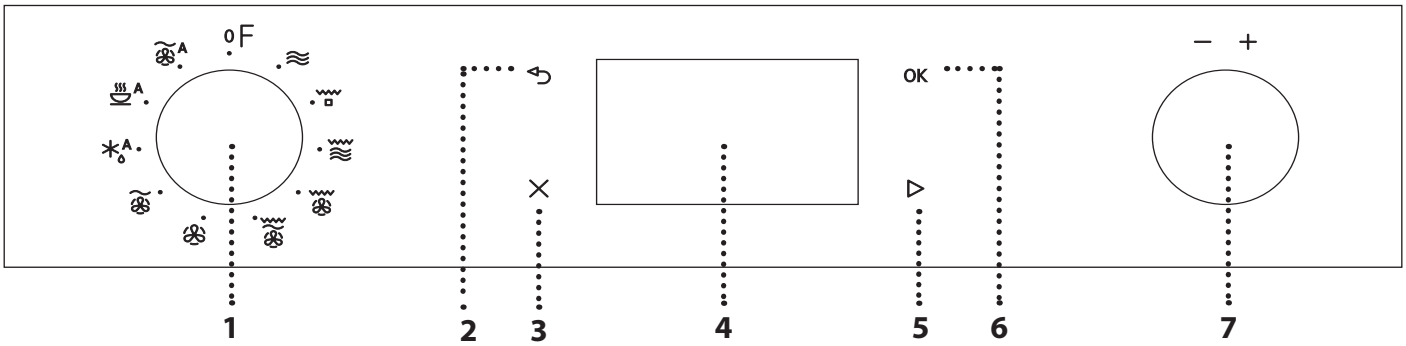
DESCRIPCIÓN GENERAL 48
PANEL DE CONTROL 48
DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA 49
ACCESORIOS 49
FUNCIONES 50
PRIMER USO 51
USO DIARIO 52
CONSEJOS ÚTILES 54
TABLA DE COCCIÓN 55
RECETAS PROBADAS 56
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 57
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 57
ASISTENCIA 57

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. Ligera
7. Plato giratorio de cristal

PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR
Para encender el horno seleccionando una función. Gírelo hasta la posición O para apagar el horno.

2. ATRÁS
Sirve para volver al menú de configuración anterior.

3. TOPE
Para interrumpir una función activa en cualquier momento. Pulse dos veces para detener la función y poner el horno en espera.

4. PANTALLA

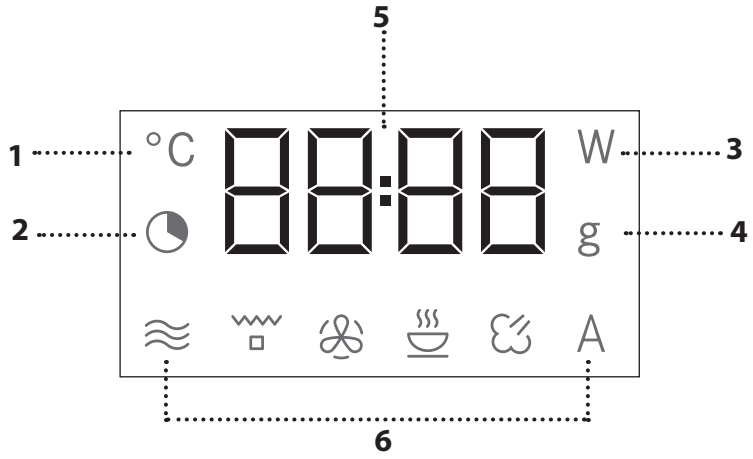
5. INICIAR
Para iniciar funciones y confirmar los ajustes. Cuando el horno está apagado, activa la función del microondas.

6. CONFIRMAR
Para confirmar la selección de una función o un valor definido.

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.

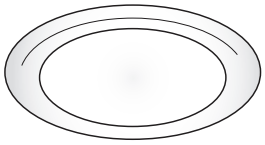
DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA



1. Control de temperaturas
2. Configuración de tiempo y duración de la función
3. Potencia de microondas
4. Selección de peso
5. Reloj, informaciones y duración de la función
6. Símbolo para la función seleccionada

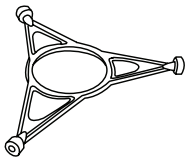
ACCESORIOS

PLATO GIRATORIO DE CRISTAL



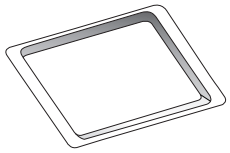
El plato giratorio debe estar colocado en su soporte y puede utilizarse en todos los métodos de cocción.
El plato giratorio se tiene que usar siempre como base para otros recipientes o accesorios, a excepción de la bandeja pastelera rectangular.

SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO



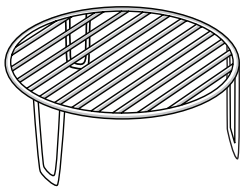
Utilice el soporte solamente para el plato giratorio de cristal. No coloque otros accesorios en el soporte.

BANDEJA PASTELERA RECTANGULAR



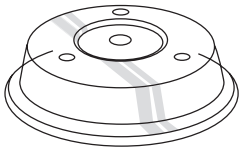
Utilice el plato para hornear rectangular exclusivamente con las funciones que permiten la cocción por convección; No lo utilice nunca en combinación con el microondas.
Introduzca el plato horizontalmente, apoyándolo en la rejilla del compartimento de cocción.
Nota: No es necesario que quite el plato giratorio ni su soporte cuando utilice el plato para hornear.

PARRILLA



Con ella podrá colocar los alimentos más cerca del grill para obtener un dorado perfecto. Coloque la rejilla en el plato giratorio.

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.

El número y el tipo de accesorios puede variar de un modelo a otro.
Los accesorios no incluidos pueden adquirirse aparte en el 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	RECOMENDADA PARA
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 superior**

GRILL + MICROONDAS

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

Accesorios recomendados: **Parrilla superior**

TURBO GRILL

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

Accesorios recomendados: **Parrilla superior**

TURBO GRILL + MO

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

Accesorios recomendados: **Parrilla superior**

AIRE IMPULSADO

Sirve para cocinar platos y obtener un resultado similar al de un horno convencional. Para cocinar ciertos alimentos, se puede emplear el plato para hornear u otros recipientes de cocción aptos para uso en el horno.

Accesorios recomendados: **Rejilla inferior/Bandeja pastelera rectangular**

AIRE FORZADO + MICROONDAS

Para preparar platos de horno en poco tiempo.

Accesorios recomendados: **Rejilla inferior**

AUTO DEFROST *

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

A RECAL. / COCCIÓN AUTOMÁTICOS *

Sirve para calentar alimentos precocinados que estén congelados o a temperatura ambiente y para cocer alimentos de forma rápida, y consigue unos resultados óptimos.
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.

CATEGORÍA	ALIMENTO	PESO
1	BANDEJA DE CENA	250-500 g
2*	PORCIÓN CONGELADA	250-500 g
3*	LASAÑA CONGELADA	250-500 g
4	SOPAS	200-800 g
5	BEBIDAS	100-500 g
6	PATATAS AL HORNO (Gírelas cuando se indique)	200 g - 1 kg
7	VERDURAS FRESCAS (Córtelas a trozos del mismo tamaño y añada de 2 a 4 cucharas de agua. Tape)	200-800 g
8*	VERDURAS CONGELADAS (Gire cuando se indique. Tape)	200-800 g
9	VERDURAS EN LATA	200-600 g
10	PALOMITAS	100 g

A AUTO AIRE FORZADO + MICROONDAS

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	POLLO ASADO	800 g-1,5 kg
2	GALLETAS	300 g
3	PESCADO ENTERO	600 g-1,2 kg
4	PATATAS GRATINADAS	800 g-2 kg
5	ROSBIF	800 g-1,5 kg

* Con las funciones automáticas, simplemente seleccione el tipo y el peso o la 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. Remueva los alimentos cuando lo indique.

PRIMER USO

. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora: En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.

Gire el selector de ajuste para establecer la hora correcta y pulse OK para confirmar. Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Gire el selector de ajuste para establecer la hora correcta y pulse OK para confirmar.

Nota: para cambiar la hora más adelante, mantenga pulsado ✕ durante como mínimo 3 segundos con el horno apagado y repita el procedimiento anterior.
Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora.

USO DIARIO

. INICIO RÁPIDO

Cuando el horno está apagado, se puede pulsar ▷ para activar la cocción con la función microondas a la potencia máxima (900 W) durante 30 segundos.

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Cuando el horno está apagado, la pantalla solo muestra la hora. Gire el selector de ajuste para elegir una de las funciones.

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

. FUNCIONES MANUALES

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

POTENCIA / TEMPERATURA DEL MICROONDAS

Cuando el icono W parpadee en la pantalla, gire el selector para ajustar la configuración de potencia, pulse OK para confirmar y siga modificando la configuración siguiente (si es posible).

Del mismo modo, cuando el icono °C parpadee en la pantalla, gire el selector para ajustar la configuración de la temperatura, pulse OK para confirmar y siga modificando la configuración siguiente (si es posible).

Nota: una vez activada la función, la potencia se puede modificar pulsando ↩ dos veces para acceder al menú de configuración de alimentación y después girando el selector para cambiar la configuración.

DURACIÓN

Cuando el icono ◔ parpadee en la pantalla, gire el selector de ajuste para establecer la duración deseada.
Cuando se muestre el tiempo de cocción que se corresponda con el que desea, pulse ▷ para confirmar e iniciar la función.

Nota: Durante la cocción, puede ajustar la configuración girando el selector cada vez que pulse ▷, el tiempo aumenta en 30 segundos.

. FUNCIONES AUTOMÁTICAS / DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

CATEGORÍAS

Cuando escoja una de las funciones automáticas, tendrá que seleccionar una categoría para los alimentos que cocine.

Cuando el icono A parpadee en la pantalla, gire el selector de ajuste para seleccionar el dígito que se corresponda con la categoría deseada, después pulse OK para confirmar.

PESO

Para conseguir los mejores resultados, las funciones automáticas requieren que introduzca el peso de los alimentos seleccionando entre los ajustes preestablecidos: el horno calculará la duración ideal de la función en uso para cada tipo de alimento.

Cuando los valores preestablecidos aparezcan en pantalla y el icono g parpadee, gire el selector para introducir el peso y después pulse ▷ para confirmar e iniciar la función.

3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

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

Cada vez que pulse el botón ▷, el tiempo de cocción se incrementará en otros 30 segundos (solo para funciones manuales).

Nota: Puede pulsar ✕ dos veces en cualquier momento para parar 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.

4. PAUSA

Para pausar 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 . ▷
También puede pausar temporalmente la cocción pulsando ✕ . Para reanudar el proceso de cocción, cierre la puerta y pulse ▷ .

PAUSA AUTOMÁTICA
(REMOVER O GIRAR LOS ALIMENTOS)

Algunas funciones se detendrán para que pueda remover o girar los alimentos.

Cuando el horno pause la cocción y en la pantalla aparezca «Turn food» o «Stir Food», abra la puerta para girar o mover los alimentos, después cierre la puerta y pulse ▷ para iniciar la cocción de nuevo.

Nota: pasados 2 minutos, incluso si los alimentos no se han girado o movido, la función volverá a comenzar automáticamente.

5. FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y en la pantalla aparecerá «End» para indicar que la cocción ha terminado.

Para algunas funciones, es posible aplazar la cocción manteniendo la configuración establecida anteriormente: gire el selector de ajuste para establecer un nuevo tiempo de cocción, después pulse ▷ .

. TEMPORIZADOR

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. El temporizador no activa ninguno de los ciclos de cocción.
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. Para hacer un cambio en el temporizador una vez se ha activado, gire el selector de ajuste, después pulse OK para confirmar.

Para interrumpirlo o volver a la pantalla de tiempo actual, gire el selector de ajuste hasta que aparezca 0:00 en la pantalla y pulseOK.

Nota: Cuando se haya activado el temporizador, también podrá activar una función: El temporizador proseguirá la cuenta atrás automáticamente sin que ello tenga ningún efecto sobre la función. Para volver a ver el temporizador, espere a que la función termine o pare el horno pulsando ✕ .

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	NIVEL DE POTENCIA DE GRILL	POTENCIA (W)	TIEMPO (MIN)	ACCESORIOS
Bizcochos		160 - 180	-	30-60	
		160 - 180	90	25-50	
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		160-190	-	35-70	
Galletas		170-180	-	10-20	
Merengues		100-120	-	40-50	
Bollos		210-220	-	10-12	
Barra de pan		180-200	-	30-35	
Pizza/Empanada		190-220	-	20-40	
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		180-190	-	40-55	
Lasaña / Pasta al horno		-	350-500	15-40	
Cordero o ternera asados/Rosbif (1,3-1,5 kg)		170-180	-	70-80*	
		160-180	160	50-70*	
Rosbif: al punto (1,3-1,5 kg)		170-180	-	40-60*	
Pollo asado / Conejo / Pato (entero 1-1,2 kg)		210-220	-	50-70*	
		210-220	350	45-60*	
Pollo/Conejo/Pato (filetes/piezas 0,4-1 kg)		-	350-500	20-40*	
Pescado al horno (entero)		-	160-350	20-40	
Filetes/rodajas de pescado		-	-	15-30*	
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas...)		-	500-650	25-50	
Tostada		-	-	3-6	
Salchichas / Kebab / Costillas / Hamburguesas		-	-	20-40*	
Patatas asadas		-	350-500	20-40*	
Fruta asada		-	160-350	15-25	
Verduras gratinadas		-	-	15-25	

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

Tabla de recetas cumplimentada por los órganos de certificación de conformidad con las normas IEC 60705 y IEC 60350.

FUNCIONES	Aire impulsado	Aire impuls. + MO	Grill	Turbo 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)	ACCESORIOS
Crema pastelera		1000	12:00 - 13:00	-	650	(Pyrex 3.227)
Bizcocho		475	8:00 - 10:00	-	750	(Pyrex 3.827)
Pastel de carne		900	13:00 - 14:00	-	750	(Pyrex 3.838)
Patatas gratinadas		1100	28:00 - 30:00	190	350	(Pyrex 3.827)
Pollo		1200	35:00 - 40:00	210	350	(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	-	

FUNCIONES	Microondas	Grill + Microondas	Grill

ACCESORIOS	Plato resistente al calor/contenedor apto para el microondas	Parrilla

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.
• Con regularidad, o en caso de salpicaduras, quite el plato giratorio de su soporte para limpiar la parte inferior del horno y eliminar todos los restos de comida.
• No es necesario limpiar el grill ya que la alta temperatura que genera quema 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 aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Fallo del software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».
La pantalla muestra un texto poco claro y parece estar rota.	Otro idioma configurado.	Póngase en contacto con el Centro de atención al cliente más cercano.

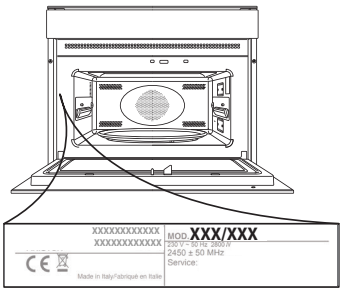
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ASISTENCIA

En caso de problemas de funcionamiento, póngase en contacto con un Centro de Asistencia Técnica de Franke. No solicite nunca los servicios de técnicos no autorizados.
Indique:
- el tipo de fallo
- el modelo del aparato (art./código)
- el número de serie (S/N), indicado en la placa de características, que se encuentra en el borde derecho del interior del horno (visible con la puerta del horno abierta).

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

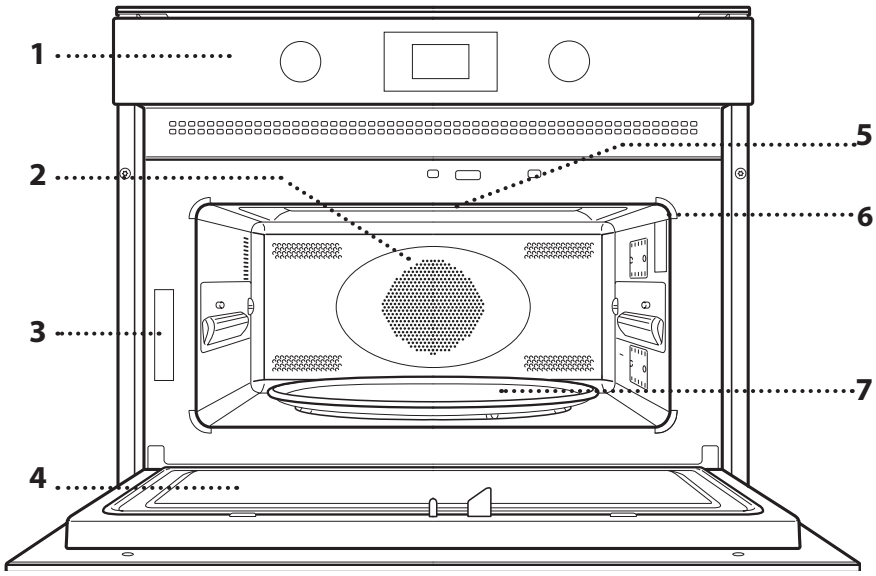


ÍNDICE

VISÃO GERAL 59
PAINEL DE CONTROLO 59
DESCRIÇÃO DO VISOR 60
ACESSÓRIOS 60
FUNÇÕES 61
UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ 62
UTILIZAÇÃO DIÁRIA 63
CONSELHOS ÚTEIS 65
TABELA DE COZEDURA 66
RECEITAS TESTADAS 67
LIMPEZA E MANUTENÇÃO 68
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS 68
SUPORTE 68

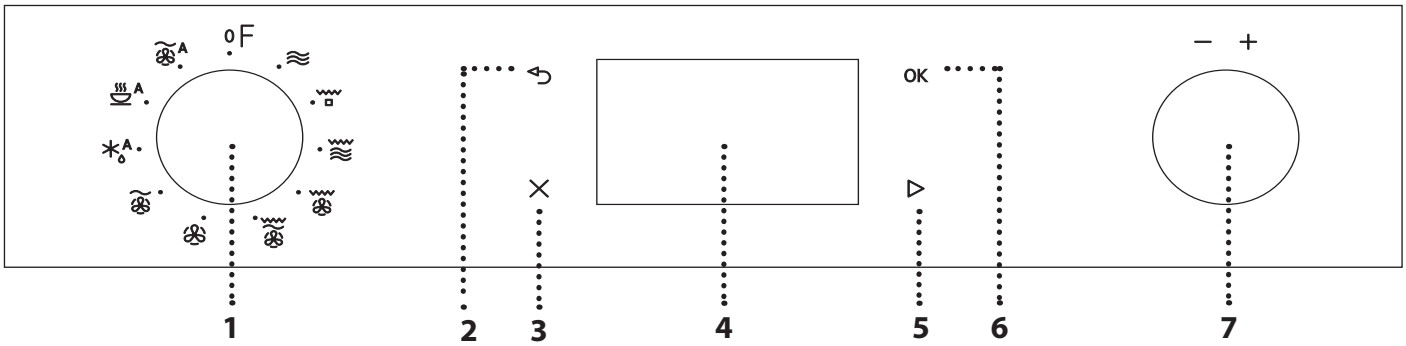
GUIA DO **UTILIZADOR**

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 O.

2. RETROCEDER
Para regressar ao menu das definições.

3. STOP
Para interromper uma função ativa a qualquer momento. Prima duas vezes para parar a função e colocar o forno em stand-by.

4. VISOR

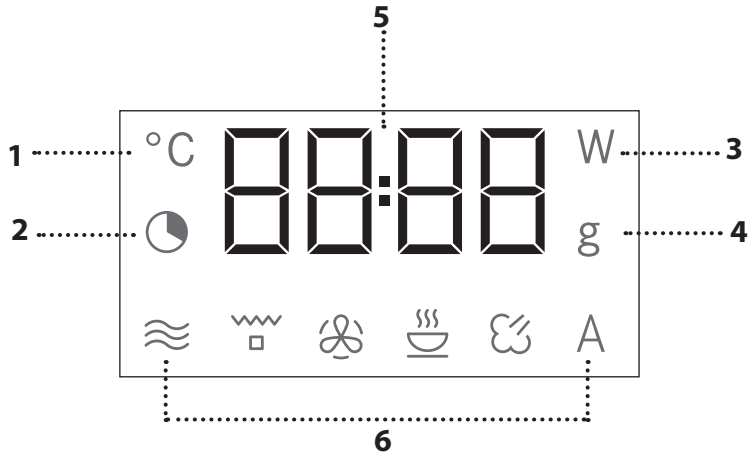
5. INÍCIO
Para iniciar funções e confirmar definições. Se o forno estiver desligado, ativa a função do micro-ondas.

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

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.

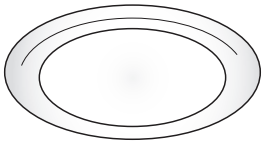
DESCRIÇÃO DO VISOR



1. Controlo das temperaturas
2. Definições de tempo e duração das funções
3. Seleção da potência do micro-ondas
4. Seleção do peso
5. Relógio, informações e duração das funções
6. Símbolos das funções selecionadas

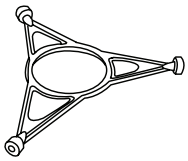
ACESSÓRIOS

PRATO ROTATIVO DE VIDRO



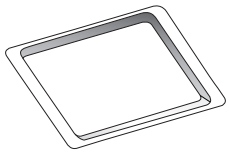
Colocado no respetivo suporte, o prato rotativo de vidro pode ser utilizado com todos os métodos de cozedura.
O prato rotativo tem sempre de ser utilizado como base para outros recipientes ou acessórios, à exceção do tabuleiro de assar retangular.

SUPORTE DO PRATO ROTATIVO



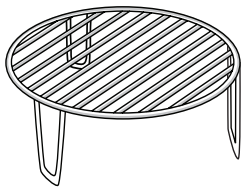
Utilize apenas o suporte para o prato rotativo de vidro. Não apoie outros acessórios no suporte.

TABULEIRO DE ASSAR RETANGULAR



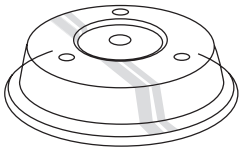
Utilize o tabuleiro de assar apenas com funções que permitam a cozedura de convexão; este nunca deve ser utilizado em combinação com a função de micro-ondas.
Introduza o tabuleiro na horizontal, apoiando-o no suporte do compartimento de cozedura.
Nota: Não é necessário retirar o prato rotativo e o respetivo suporte quando utilizar o tabuleiro de assar retangular.

GRELHA METÁLICA



Permite colocar os alimentos mais próximos do grelhador para obter um prato perfeitamente dourado. Coloque a grelha metálica no prato rotativo.

TAPE



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 convenção ou com as funções do grelhador.

O número e o tipo de acessórios podem variar de acordo com o modelo adquirido.
Pode adquirir separadamente no Serviço de Assistência Técnica quaisquer outros acessórios que não venham fornecidos.

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	RECOMENDADA PARA
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: **Cesto de arame elevado**

GRELHADOR + MO

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

Acessórios recomendados: **Cesto de arame elevado**

TURBO GRILL

Para obter resultados perfeitos, combinando as funções de grelhador e de conveção. 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 conveção.

Acessórios recomendados: **Cesto de arame elevado**

AR FORÇADO

Para cozinhar refeições de forma a obter resultados semelhantes ao de um forno convencional. O tabuleiro de assar ou outro recipiente para forno podem ser utilizados para cozinhar determinados alimentos.

Acessórios recomendados: **Cesto de arame baixo/ Tabuleiro de assar retangular**

AR FORÇADO + MO

Para preparar pratos de forno num curto período de tempo.

Acessórios recomendados: **Cesto de arame baixo**

AUTO DEFROST *

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	ALIMENTO	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 - 2,5 kg
3*	PEIXE (postas inteiras ou filetes)	100 g - 1,5 kg
4*	VEGETAIS (legumes variados, ervilhas, brócolos, etc.)	100 g - 1,5 kg
5*	PÃO (pães, bolos)	100 g - 1 kg

A AQUECIMENTO AUTOMÁTICO/ COZEDURA AUTOMÁTICA*

Para reaquecer refeições prontas congeladas, refrigeradas ou à temperatura ambiente de forma rápida e atingir ótimos resultados.
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.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
1	PRATO RASO	250 - 500 g
2*	PORÇÃO CONGELADA	250 - 500 g
3*	LASANHA CONGELADA	250 - 500 g
4	SOPAS	200 - 800 g
5	BEBIDAS	100 - 500 g
6	BATATAS ASSADAS (Vire quando tal lhe for solicitado)	200 g - 1 kg
7	LEGUMES FRESCOS (Corte em pedaços de tamanhos iguais e adicione 2 a 4 colheres de sopa de água. Tape.)	200 - 800 g
8*	LEGUMES CONGELADOS (Vire quando tal lhe for solicitado. Tape.)	200 - 800 g
9	LEGUMES ENLATADOS	200 - 600 g
10	PIPOCAS	100 g

A AR FORÇADO AUTOMÁTICO + MO *

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	FRANGO ASSADO	800 g - 1,5 kg
2	BISCOITOS	300 g
3	PEIXE INTEIRO	600 g - 1,2 kg
4	GRATINADO DE BATATAS	800 g - 2 kg
5	CARNE DE VACA ASSADA	800 g - 1,5 kg

* 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. Vire ou mexa os alimentos quando lhe for solicitado.

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

. ACERTAR A HORA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir a hora: No visor piscam os dois dígitos relativos à hora.

Rode o botão seletor para definir a hora correta e prima OK para confirmar. Os dois dígitos dos minutos começam a piscar. Rode o botão seletor para definir a hora correta e prima OK para confirmar.

Nota: Para alterar a hora posteriormente, mantenha-o premido ✕ durante, pelo menos, 3 segundos com o forno desligado e repita os passos acima.
Poderá ter de acertar novamente a hora após um longo corte de energia.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

. JET START

Quando o forno estiver desligado, pode premir ▷ para ativar a cozedura com a função de micro-ondas na potência máxima (900 W) durante 30 segundos.

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Quando o forno está desligado, só aparece a hora no visor. Rode o botão de ajuste para selecionar uma das funções disponíveis.

2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

. FUNÇÕES MANUAIS

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições.
O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas em sequência.

NÍVEL DE POTÊNCIA/TEMPERATURA DO MICRO-ONDAS

Quando o ícone W piscar no visor, rode o botão seletor para ajustar a potência e, em seguida, prima OK para confirmar e continuar a alterar as definições seguintes (se possível).

Da mesma forma, quando o ícone °C piscar no visor, rode o botão seletor para ajustar a temperatura e, em seguida, prima OK para confirmar e continuar a alterar as definições seguintes.

Nota: Uma vez ativada a função, a potência pode ser alterada premindo ↩ duas vezes para aceder ao menu das definições de potência e, em seguida, rodando o botão seletor para alterar a definição.

DURAÇÃO

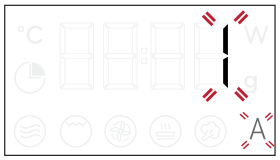
Quando o ícone ◔ piscar no visor, rode o botão seletor para definir a duração pretendida.
Assim que o tempo de cozedura corresponda ao que pretende, prima ▷ para confirmar e iniciar a função.

Nota: Durante a cozedura é possível regular o tempo de cozedura rodando o botão seletor; cada vez que premir o botão ▷, o tempo de cozedura aumenta em 30 segundos.

. FUNÇÕES AUTOMÁTICAS / AUTO DEFROST

CATEGORIAS

Uma vez seleciona uma função automática é necessário selecionar a categoria dos alimentos que irá cozinhar.



Quando o ícone A começar a piscar no visor, rode o botão seletor para selecionar o dígito que corresponde à categoria pretendida e, em seguida, prima OK para confirmar.

PESO

Para obter os melhores resultados, as funções automáticas requerem que introduza o peso dos alimentos selecionando de entre as predefinições: o forno calcula a duração de cozedura ideal para cada categoria de alimentos.

Quando as predefinições surgirem no visor e o ícone g piscar, rode o botão seletor para definir o peso e, em seguida, prima ▷ para confirmar e iniciar a função.

3. ATIVAR A FUNÇÃO

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

Sempre que premir novamente o botão ▷, o tempo de cozedura aumenta mais 30 segundos (apenas nas funções manuais).

Nota: 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.

4. 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 ▷ .
Também é possível colocar a cozedura temporariamente em pausa premindo ✕ . Para concluir o processo de cozedura, feche a porta e prima ▷ .

PAUSA AUTOMÁTICA
(MEXA OU VIRE OS ALIMENTOS)

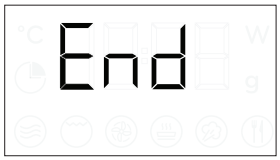
Algumas funções são interrompidas automaticamente para permitir que mexa ou vire os alimentos durante a cozedura.

Quando o forno interromper a cozedura e surgir no visor "Turn food" ou "Stir Food", abra a porta para virar ou mexer os alimentos e, em seguida, feche a porta e prima ▷ para continuar a cozedura.

Nota: Após 2 minutos, mesmo que os alimentos não tenham sido virados ou mexidos, a função recomeçará automaticamente.

5. FIM DA COZEDURA

É emitido um sinal sonoro e aparece "End" no visor para indicar que a função de cozedura foi concluída.



Em algumas funções, é possível atrasar a cozedura enquanto se mantêm as definições previamente programadas: Rode o botão seletor para definir um novo tempo de cozedura e, em seguida, prima ▷ .

. TEMPORIZADOR

Quando o forno é desligado, o visor pode ser utilizado como um temporizador. O temporizador não ativa nenhum dos ciclos de cozedura.
Para ativar a função e definir o tempo de cozedura pretendido, rode o botão seletor.

Prima OK para desativar 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. Para efetuar alterações ao temporizador após a sua ativação, rode o botão seletor de ajuste e prima OK para confirmar.

Para interrompê-lo ou voltar à visualização da hora atual, rode o botão seletor até surgir 0:00 no visor e, em seguida, prima OK.

Nota: Uma vez ativado o temporizador, poderá ativar a função também: O temporizador irá continuar a realizar automaticamente uma contagem decrescente do tempo selecionado sem que isso tenha quaisquer implicações para a função. Para visualizar o temporizador novamente, aguarde até que a função termine ou interrompa a função do forno, premindo . ✕

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 cozinhem 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	NÍVEL DO GRILL	POTÊNCIA (W)	TEMPO (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	
Biscoitos		170-180	-	10-20	
Merengues		100-120	-	40-50	
Pãezinhos		210-220	-	10-12	
Pão de forma		180-200	-	30-35	
Pizza / Tarte		190-220	-	20-40	
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		180-190	-	40-55	
Lasanha/massa gratinada		-	350-500	15-40	
Borrego assado/vitela assada/ Carne de vaca assada (1,3-1,5 kg)		170-180	-	70-80*	
		160-180	160	50-70*	
Carne de vaca assada, média (1,3 - 1,5 kg)		170-180	-	40-60*	
Frango assado/coelho/pato (inteiro 1 - 1,2 kg)		210-220	-	50-70*	
		210-220	350	45-60*	
Frango/Coelho/Pato (filetes/pedaços de 0,4-1 kg)		-	350-500	20-40*	
Peixe assado (inteiro)		-	160-350	20-40	
Filetes/postas de peixe		-	-	15-30*	
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas, etc.)		-	500-650	25-50	
Tostas		-	-	3-6	
Salsichas/Espetadas/Costeletas/ Hambúrgueres		-	-	20-40*	
Batatas assadas		-	350-500	20-40*	
Fruta assada		-	160-350	15-25	
Gratinado legumes		-	-	15-25	

* Vire o alimento a meio da cozedura.

A tabela de receitas testadas foi compilada para as autoridades de certificação de acordo com as normas IEC 60705 e IEC 60350.

FUNÇÕES	Ar forçado	Ar forçado + MO	Grill	Turbo Grill	Grill + 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 GRELHA-DOR	POTÊNCIA (W)	ACESSÓRIOS
Creme pasteleiro		1000	12:00 - 13:00	-	650	(Pirex 3.227)
Pão-de-ló		475	8:00 - 10:00	-	750	(Pirex 3.827)
Rolo de carne		900	13:00 - 14:00	-	750	(Pirex 3.838)
Batatas gratinadas		1100	28:00 - 30:00	190	350	(Pirex 3.827)
Frango		1200	35:00 - 40:00	210	350	(Pirex 3.220)
Descongelar carne (vire a meio do processo de descongelação)		500	10:30	-	160	Prato rotativo
Tostas		-	4:00 - 6:00	3	-	

FUNÇÕES	Micro-ondas	Grelhador + MO	Grill

ACESSÓRIOS	Prato resistente ao calor/recipiente adequado para utilização no micro-ondas	Grelha metálica

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 "F", 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 "F".
O visor mostra um texto pouco claro e parece estar partido.	Definir outro idioma.	Contacte o Centro de Assistência Pós-venda ao Cliente mais próximo.

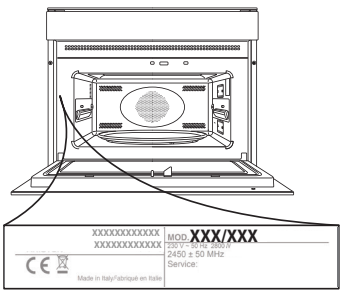
WWW.FRANKE.COM

© 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.) indicado na placa de caraterísticas, localizada na extremidade do lado direito da cavidade do forno (visível com a porta do forno aberta).

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

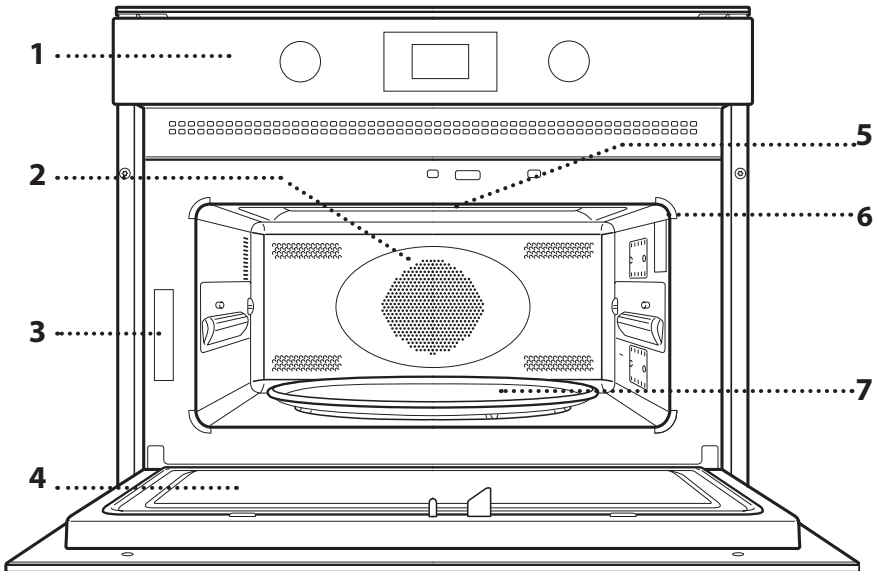


SPIS TREŚCI

INFORMACJE OGÓLNE 70
PANEL STEROWANIA 70
OPIS WYŚWIETLACZA 71
AKCESORIA 71
FUNKCJE 72
PIERWSZE UŻYCIE 73
CODZIENNA EKSPLOATACJA 74
PRAKTYCZNE PORADY 76
TABELA GOTOWANIA 77
SPRAWDZONE PRZEPISY 78
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 79
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 79
WSPARCIE TECHNICZNE 79

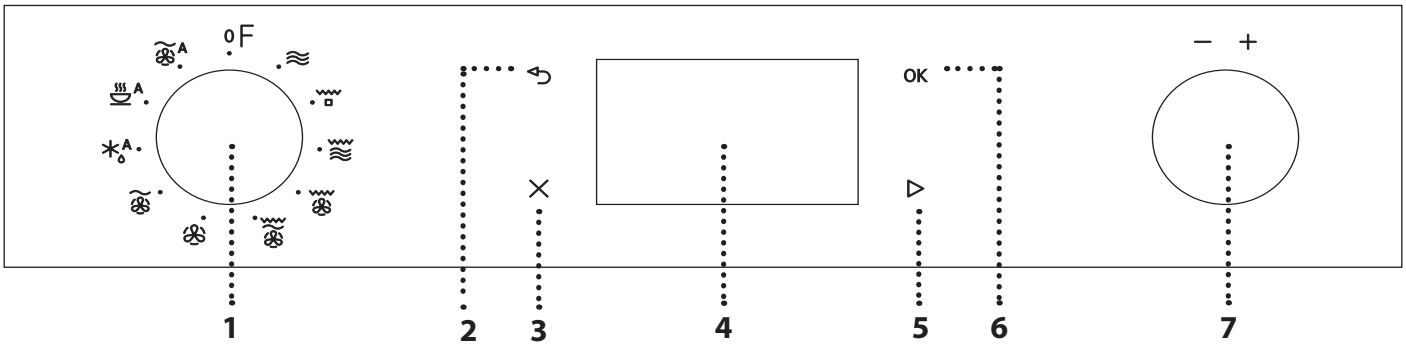
INSTRUKCJA **OBSŁUGI**

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

PANEL STEROWANIA



1. POKRĘTŁO WYBORU
Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji O, by wyłączyć urządzenie.

2. POWRÓT
Do powracania do poprzedniego menu ustawień.

3. WYŁĄCZNIK
Aby przerwać aktywną funkcję w dowolnym momencie. Nacisnąć dwukrotnie, aby zatrzymać funkcję i przełączyć kuchenkę na tryb czuwania.

4. WYŚWIETLACZ

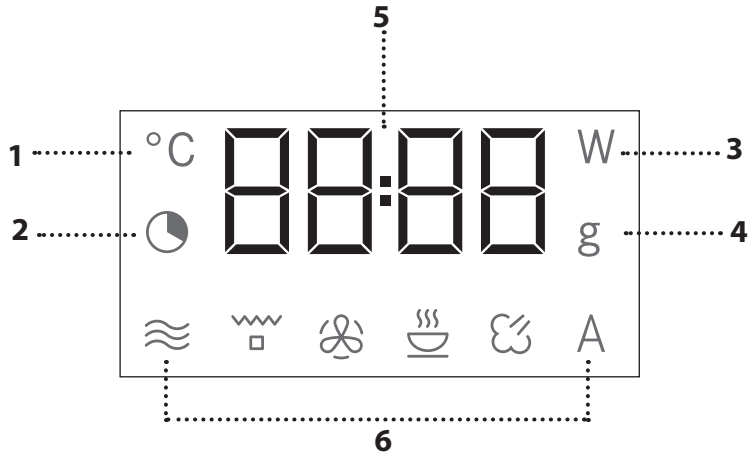
5. OPÓŹNIENIE
Aby wybierać funkcje i potwierdzać ustawienia. Kiedy kuchenka jest wyłączona, uruchamia funkcję mikrofali.

6. POTWIERDZIĆ
Służy do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawień.

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

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

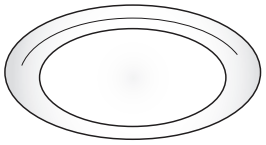
OPIS WYŚWIETLACZA



1. Regulacja temperatury
2. Ustawienia czasu i ustawienia czasu trwania funkcji
3. Wybór mocy kuchenki mikrofalowej
4. Wybór wagi
5. Zegar, informacje i czas trwania funkcji
6. Symbole dla wybranych funkcji

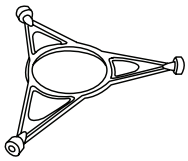
AKCESORIA

SZKLANY TALERZ OBROTOWY



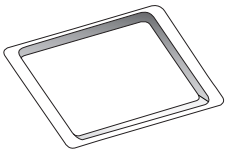
Umieszczony na podstawce, szklany talerz obrotowy może być używany do wszystkich metod gotowania.
Talerz obrotowy musi zawsze stanowić podstawę dla innych pojemników lub akcesoriów, z wyjątkiem prostokątnej blachy do pieczenia.

PODSTAWKA POD TALERZ OBROTOWY



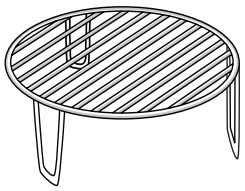
Podstawki należy używać tylko ze szklanym talerzem obrotowym. Na podstawce nie należy umieszczać innych akcesoriów.

PROSTOKĄTNA BLACHA DO PIECZENIA



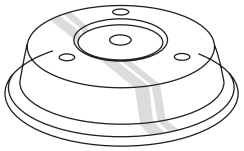
Blachy do pieczenia należy używać tylko z funkcjami umożliwiającymi pieczenie konwekcyjne; nigdy w połączeniu z mikrofalami. Włożyć talerz poziomo, umieszczając go na ruszcie wewnątrz komory piekarnika.
Uwaga: Używając prostokątnej blachy do pieczenia nie trzeba wyjmować talerza obrotowego i jego podstawki.

RUSZT



Pozwala umieścić potrawę bliżej grilla, ułatwiając jej doskonałe przypieczenie. Umieścić podstawę drucianą na talerzu obrotowym.

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.

Liczba i rodzaj akcesoriów może się różnić w zależności od zakupionego modelu.
Akcesoria dodatkowe, które nie są dołączone do zestawu, można zakupić oddzielnie w punkcie serwisu posprzedażnego.

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	ZALECENIA
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 mrożonych owoców lub zmiękczanie masła i sera
90 W	Zmiękczanie lodów

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

Zalecane akcesoria: **Wysoka podstawka druciana**

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

Zalecane akcesoria: **Wysoka 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: **Wysoka podstawka druciana**

TERMOOBIEG
Do pieczenia potraw w sposób pozwalający uzyskać podobne rezultaty, co w przypadku zwykłego piekarnika. Do przygotowywania potraw można używać blach lub innych naczyń do pieczenia, odpowiednich do użytku w piekarniku.

Zalecane akcesoria: **Niska podstawka druciana / Prostokątna tacka do pieczenia**

TERMOOBIEG + MIKROFALE
Służy do przygotowywania dań pieczonych w krótkim czasie.

Zalecane akcesoria: **Niska podstawka druciana**

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

AUTOMATYCZNE ODGRZEWANIE *

Do odgrzewania gotowych potraw – zamrożonych lub w temperaturze pokojowej oraz szybkiego gotowania potraw z uzyskaniem optymalnych rezultatów.
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.

KATEGORIA	POTRAWA	WAGA
1	GOTOWE DANIE OBIADOWE	250 - 500 g
2 *	MROŻONE DANIE	250 - 500 g
3 *	MROŻ. LASAGNE	250 - 500 g
4	ZUPY	200 - 800 g
5	NAPOJE	100 - 500 g
6	PIECZONE ZIEMNIAKI (Obrócić, gdy pojawi się odpowiedni komunikat)	200 g - 1 kg
7	ŚWIEŻE WARZYWA (Pokroić na równe kawałki i dodać 2-4 łyżki stołowe wody. Przykryć)	200 - 800 g
8 *	MROŻONE WARZYWA (Obrócić, gdy pojawi się odpowiedni komunikat. Przykryć)	200 - 800 g
9	WARZYWA KONSERWOWE	200 - 600 g
10	PRAŻONA KUKURYDZA	100 g

AUTOMATYCZNY TERMOOBIEG + MIKROFALE

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

KATEGORIA	POTRAWA	WAGA
1	PIECZONY KURCZAK	800 g - 1,5 kg
2	CIASTKA	300 g
3	RYBA W CAŁOŚCI	600 g - 1,2 kg
4	ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA	800 g - 2 kg
5	PIECZEŃ WOŁOWA	800 g - 1,5 kg

* Stosując jeden z trybów automatycznych, wystarczy wybrać rodzaj, wagę lub ilość potrawy, by osiągnąć najlepsze możliwe rezultaty. Kuchenka mikrofalowa automatycznie obliczy optymalne ustawienia, a następnie będzie je odpowiednio dostosowywać w trakcie gotowania. Po pojawieniu się odpowiedniego komunikatu obrócić lub zamieszać potrawę.

PIERWSZE UŻYCIE

. USTAWIENIE CZASU

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić czas: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry godziny.

Obrócić pokrętło regulacyjne, aby wybrać właściwą godzinę i wcisnąć OK, aby potwierdzić. Zaczną migać dwie cyfry minut. Obrócić pokrętło regulacyjne, aby wybrać właściwą godzinę i wcisnąć OK, aby potwierdzić.

Uwaga: Aby zmienić ustawienie godziny w późniejszym czasie, wcisnąć ✕ i przytrzymać przez co najmniej 3 sekundy przy wyłączonej kuchence i powtórzyć kroki przedstawione powyżej.
W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zajść potrzeba ponownego ustawienia czasu.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

. JET START

Kiedy kuchenka mikrofalowa jest wyłączona, nacisnąć ▷ , aby na 30 sekund uruchomić pracę urządzenia z funkcją mikrofal o pełnej mocy (900 W).

1. WYBRAĆ FUNKCJĘ

Jeżeli kuchenka jest wyłączona, na wyświetlaczu pokazany jest tylko bieżący czas. Obrócić pokrętło wyboru, aby wybrać jedną z dostępnych funkcji.

2. USTAWIENIE FUNKCJI

. FUNKCJE USTAWIANE RĘCZNIE

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień.
Na wyświetlaczu będą pojawiać się kolejno ustawienia, które można zmieniać.

MOC KUCHENKI MIKROFALOWEJ/ TEMPERATURA

Kiedy na wyświetlaczu miga ikona W , obrócić pokrętło regulacyjne, aby ustawić moc, a następnie nacisnąć OK, aby potwierdzić. Powtarzać te czynności, aby zmienić kolejne ustawienia (jeśli to możliwe).

W podobny sposób na wyświetlaczu miga ikona °C , obrócić pokrętło regulacyjne, aby ustawić temperaturę, a następnie nacisnąć OK, aby potwierdzić. Powtarzać te czynności, aby zmienić kolejne ustawienia.

Uwaga: po włączeniu funkcji można zmienić moc, wciskając dwukrotnie ↩ , aby uzyskać dostęp do ustawień menu, a następnie obrócić pokrętło regulacyjne , aby zmienić ustawienie.

CZAS TRWANIA

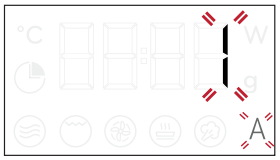
Kiedy na wyświetlaczu miga ikona ◔ , obrócić pokrętło regulacyjne, aby ustawić żądany czas gotowania.
Gdy wyświetlany czas gotowania odpowiada żądanemu czasowi gotowania, nacisnąć ▷ , aby potwierdzić i włączyć wybraną funkcję.

Uwaga: Obracając pokrętło, można dostosować czas gotowania także, gdy proces gotowania już się rozpoczął; każde kolejne naciśnięcie przycisku ▷ wydłuża czas gotowania o 30 sekund.

. FUNKCJE AUTOMATYCZNE / AUTO DEFROST

KATEGORIE

Podczas używania niektórych funkcji automatycznych, konieczne będzie wybranie kategorii przygotowywanej potrawy.



W momencie gdy na wyświetlaczu miga ikona A , obrócić pokrętło regulacyjne ,aby wybrać cyfrę odpowiadającą żądanej kategorii, następnie wcisnąć OK, aby potwierdzić.

WAGA

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, funkcje automatyczne wymagają wprowadzenia wagi potrawy, którą należy wybrać z ustawień domyślnych: kuchenka obliczy właściwy czas trwania funkcji dla potrawy danej kategorii.

Gdy na wyświetlaczu pojawia się ustawienie domyślne i miga ikona g , obrócić pokrętło regulacyjne, ustawiając wagę potrawy, a następnie potwierdzić, wciskając ▷ , aby włączyć funkcję.

3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Po wprowadzeniu wszystkich żądanych ustawień nacisnąć ▷ , aby włączyć funkcję.

Za każdym razem, gdy przycisk ▷ zostanie ponownie wciśnięty, czas podgrzewania wydłuży się o kolejne 30 sekund (tylko dla funkcji ustawianych ręcznie).

Uwaga: Aby wstrzymać wykonywanie bieżącej funkcji, w dowolnym momencie można wcisnąć dwukrotnie ✕ .

. BLOKADA BEZPIECZEŃSTWA

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

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

4. PAUZA

Aby zatrzymać aktywną funkcję, na przykład w celu zamieszania lub obrócenia potrawy na drugą stronę, należy po prostu otworzyć drzwiczki urządzenia.
Aby włączyć ją ponownie, zamknąć drzwiczki i nacisnąć ▷ .
Można na pewien czas zatrzymać gotowanie poprzez wciśnięcie ✕ . Aby rozpocząć proces gotowania, zamknąć drzwiczki i wcisnąć ▷ .

AUTOMATYCZNA PAUZA
(ZAMIESZANIE LUB OBRÓCENIE POTRAWY)

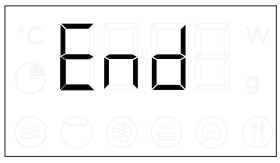
Wykonywanie niektórych funkcji automatycznych zostanie wstrzymane, aby umożliwić obrócenie lub zamieszanie potrawy.

W momencie gdy kuchenka zatrzyma gotowanie, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Turn food" lub „Stir Food", otworzyć drzwiczki, aby obrócić lub zamieszać potrawę, a następnie zamknąć drzwiczki i nacisnąć ▷ , aby ponownie rozpocząć gotowanie.

Uwaga: po upływie 2 minut, nawet jeśli potrawa nie została obrócona, ani zamieszania, funkcja automatycznie włączy się ponownie.

5. KONIEC GOTOWANIA

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End", wskazując, że gotowanie zostało zakończone.



W przypadku niektórych funkcji można opóźnić rozpoczęcie gotowania przy zachowaniu poprzednich ustawień: obrócić pokrętło regulacyjne, aby ustawić nowy czas gotowania, następnie wcisnąć ▷ .

. TIMER

Kiedy urządzenie jest wyłączone, wyświetlacz może być używany jako timer. Timer nie włącza żadnego z cykli gotowania.
Aby uruchomić funkcję i ustawić wymagany czas gotowania, obrócić pokrętło regulacyjne.

Nacisnąć OK, aby włączyć timer. Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, na wyświetlaczu pojawi się komunikat i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Aby zmienić ustawienia timer po jego włączeniu, obróć pokrętło regulacyjne, a następnie wcisnąć OK, aby potwierdzić.

Aby przerwać lub powrócić do wyświetlania aktualnego czasu, obrócić pokrętło regulacyjne, aż do momentu pojawienia się 0:00 na wyświetlaczu, a następnie wcisnąćOK.

Uwaga: Gdy timer jest aktywny, można także włączyć funkcję: timer będzie kontynuował odliczanie wybranego czasu automatycznie, bez żadnego wpływu na działanie funkcji. Aby powrócić do wyświetlania timera, należy poczekać do zakończenia funkcji lub wyłączyć funkcję, naciskając ✕ .

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 kuchence 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 kuchence mikrofalowej, woda z potraw jest odparowywana: Używanie odpornej na mikrofale 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 kuchence 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 zamieszamy.
Podzielić potrawę na części, gdy zacznie 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 rozprowadzenie 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 miękki i soczysty, zalecamy użycie funkcji „Grill + Mikrofale". W celu osiągnięcia najlepszych efektów, ustawić moc kuchenki na zakres od 160 do 350 W.

TABELA GOTOWANIA

POTRAWA	FUNKCJA	POZIOM GRILLOWANIA	MOC (W)	CZAS (MIN)	AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		160 - 180	-	30-60	
		160 - 180	90	25-50	
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		160-190	-	35-70	
Ciastka		170-180	-	10-20	
Bezy		100-120	-	40-50	
Bułki		210-220	-	10-12	
Bochenek chleba		180-200	-	30-35	
Pizza / Placek		190-220	-	20-40	
Tarty wytrawne (tarta warzywna, placek z nadzieniem)		180-190	-	40-55	
Lasagne / Zapiekany makaron		-	350-500	15-40	
Pieczona jagnięcina/ Cielęcina / Pieczeń wołowa (1,3-1,5 kg)		170-180	-	70-80*	
		160-180	160	50-70*	
Pieczeń wołowa - średnia (1,3-1,5 kg)		170-180	-	40-60*	
Pieczony kurczak/ Królik / Kaczka (w całości 1-1,2 kg)		210-220	-	50-70*	
		210-220	350	45-60*	
Kurczak / Królik / Kaczka (filety/kawałki 0,4-1 kg)		-	350-500	20-40*	
Pieczona ryba (w całości)		-	160-350	20-40	
Filety rybne/kawałki		-	-	15-30*	
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinia, bakłażany...)		-	500-650	25-50	
Tosty		-	-	3-6	
Kiełbaski / szaszłyki / żeberka / hamburgery		-	-	20-40*	
Zapiekane ziemniaki		-	350-500	20-40*	
Pieczone owoce		-	160-350	15-25	
Zapiekanka warzywna		-	-	15-25	

* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania.

Tabela ze sprawdzonymi przepisami została opracowana zgodnie z wymaganiami certyfikacji i stosownie do norm IEC 60705 i IEC 60350.

FUNKCJE	Wymuszony nadmuch	Termoobieg + Mikrofale	Grill	Turbogrill	Grill + Mikrofale

AKCESORIA	Talerz żaroodporny/pojemnik nadający się do użycia w kuchenkach mikrofalowych	Podstawka druciana	Prostokątna tacka 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 GRILLO-WANIA	MOC (W)	AKCESORIA
Krem do ciast		1000	12:00 - 13:00	-	650	(Pyreks 3,227)
Biszkopt		475	8:00 - 10:00	-	750	(Pyreks 3.827)
Pieczeń rzymska		900	13:00 - 14:00	-	750	(Pyreks 3,838)
Zapiek. ziemn.		1100	28:00 - 30:00	190	350	(Pyreks 3.827)
Kurczak		1200	35:00 - 40:00	210	350	(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	-	

FUNKCJE	Mikrofale	Grill + Mikrofale	Grill

AKCESORIA	Talerz żaroodporny/pojemnik nadający się do użycia w kuchenkach mikrofalowych	Podstawka druciana

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.
• Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
• Regularnie, w szczególności po wylaniu się płynów, należy wyjąć talerz obrotowy oraz jego podstawkę i umyć dno urządzenia, usuwając ewentualne 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 i czy kuchenka jest prawidłowo podłączona do sieci. Wyłączyć urządzenie i włączyć je ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła.
Piekarnik wydaje głośne dźwięki, nawet jeśli jest wyłączony.	Wentylator chłodzący jest włączony.	Otworzyć drzwiczki lub odczekać, aż kuchenka mikrofalowa zakończy proces chłodzenia.
Wyświetlacz pokazuje literę „F", po której następuje liczba.	Błąd oprogramowania.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F".
Wyświetlacz pokazuje niewyraźny tekst i wygląda na uszkodzony.	Inny zestaw językowy.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi

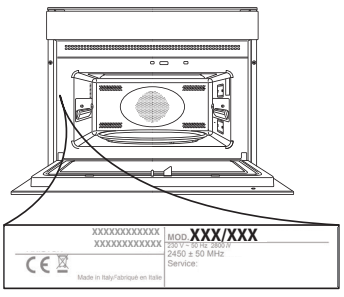
WWW.FRANKE.COM

© 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 (SN) na tabliczce znamionowej, umieszczonej na prawej krawędzi komory piekarnika (widocznej po otwarciu drzwiczek piekarnika).

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



www.franke.com

400011723235

FRANKE

EN DE FR IT ES PT PL