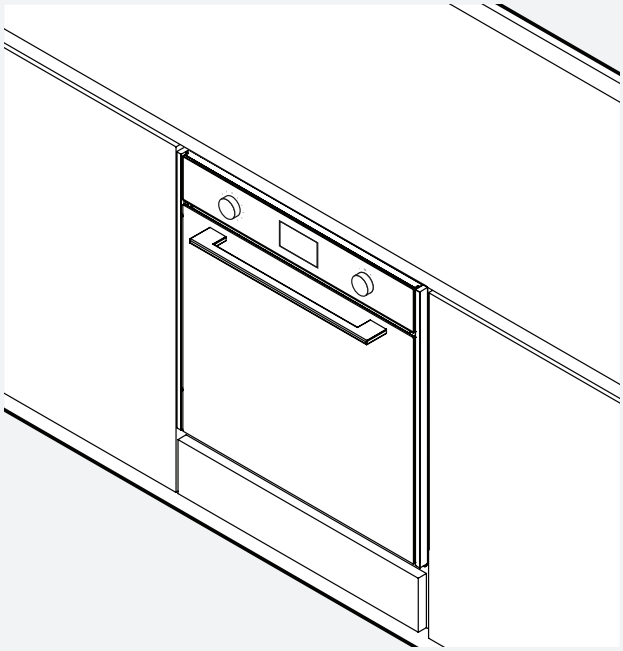


FMY 98 P

EN	**User manual**	**Pyrolytic Oven**
DE	**Bedienungsanleitung**	**Backofen mit Pyrolyse**
FR	**Manuel de l'utilisateur**	**Four à pyrolyse**
IT	**Manuale d'uso**	**Forno pirolitico**
ES	**Manual de usuario**	**Horno con limpieza pirolítica**
PT	**Manual do utilizador**	**Forno pirolítico**
PL	**Podręcznik użytkownika**	**Piekarnik z pyrolizą**
NL	**Gebruikershandleiding**	**Pyrolytische oven**

FRANKE

LANGUAGES

Sprachen / Langues / Lingue / Idiomas / Idiomas / Języki

EN USER MANUAL 3

DE BEDIENUNGSANLEITUNG 16

FR MANUEL DE L'UTILISATEUR 29

IT MANUALE D'USO 42

ES MANUAL DE USUARIO 55

PT MANUAL DO UTILIZADOR 68

PL PODRĘCZNIK UŻYTKOWNIKA 81

NL GEBRUIKERSHANDLEIDING 94

TABLE OF CONTENTS

OVERVIEW 4

CONTROL PANEL 4

ACCESSORIES 5

FUNCTIONS 6

FIRST TIME USE 7

DAILY USE 8

USEFUL TIPS 10

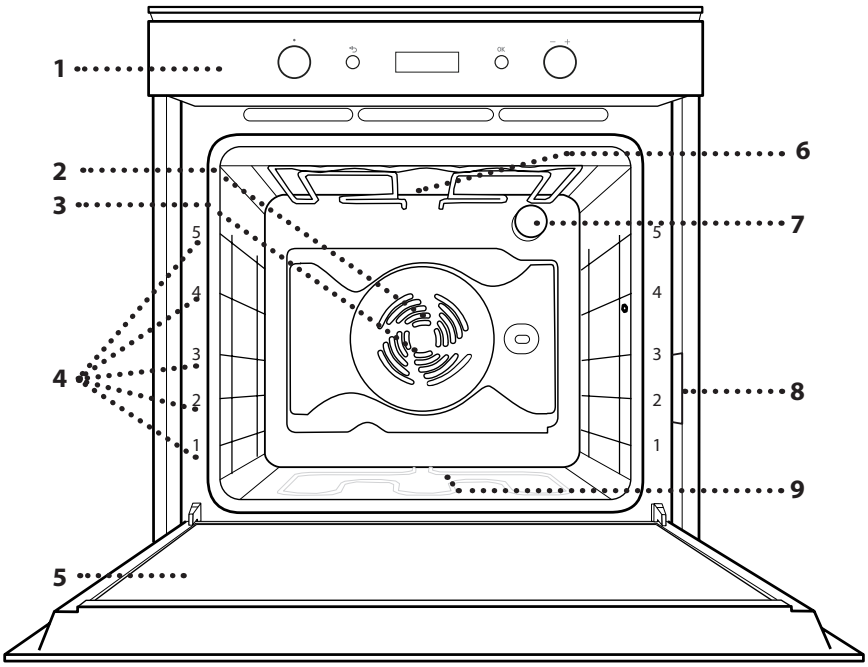
COOKING TABLE 11

CLEANING AND MAINTENANCE 13

TROUBLESHOOTING 15

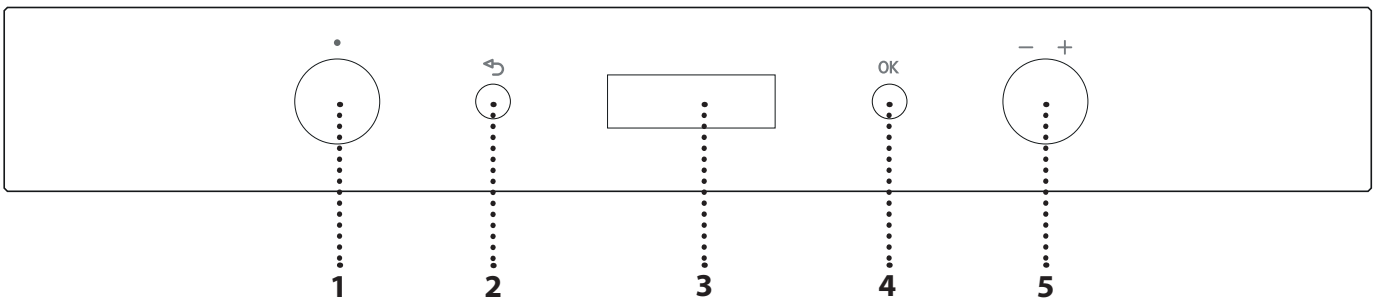
SUPPORT 15

OVERVIEW



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

CONTROL PANEL



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

2. BACK
For returning to the previous settings menu.

3. DISPLAY

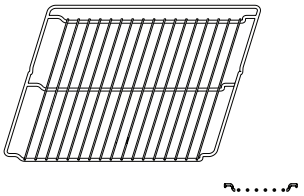
4. CONFIRMATION BUTTON
For confirming a selected function or a set value.

5. ADJUST KNOB
For scrolling through the menus and applying or changing settings.

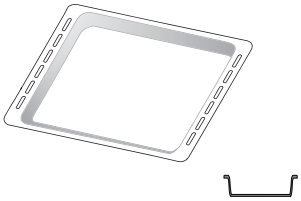
Please note: All knobs are push-activated knobs. Push down on the center of the knob to release it from its seating.

ACCESSORIES

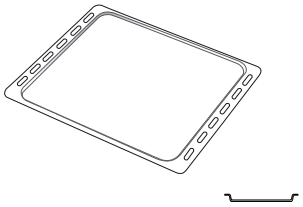
WIRE SHELF



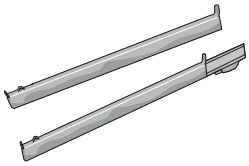
DRIP TRAY



BAKING TRAY



SLIDING RUNNERS



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

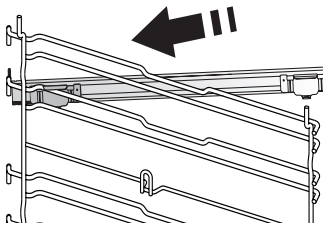
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

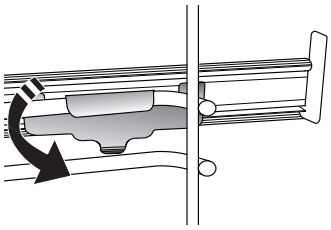
Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

FITTING THE SLIDING RUNNERS

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



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



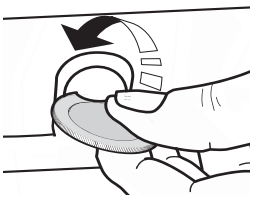
To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.

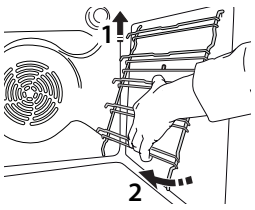
Please note: The sliding runners can be fitted on any level.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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

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





FUNCTIONS

OFF
For switching off the oven.

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

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

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

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

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

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

FAST PREHEATING
For preheating the oven quickly.

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

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

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

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

COOKASSIST



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



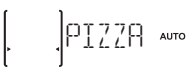
POULTRY
This function automatically selects the best temperature and cooking method for poultry. This function intermittently activates the fan at low speed to prevent the food from drying out too much.



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



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



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



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

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

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

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

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

FIRST TIME USE

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



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

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

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



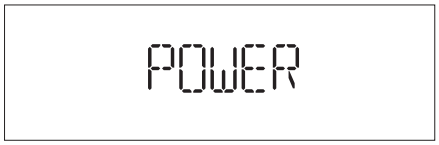
Turn the *adjustment knob* to set the correct hour and press OK: The two digits for the minutes will flash on the display.



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

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

3. SET THE POWER CONSUMPTION
The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW: If your household uses a lower power, you will need to decrease this value.
Turn the *selection knob* until "SETTINGS" is shown on the display, then press OK to confirm.
Turn the *adjustment knob* to select the "POWER" menu item and press OK to confirm.



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



4. HEAT THE OVEN
A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: This is completely normal.
Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.
Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").
Follow the instructions for setting the function correctly.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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



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

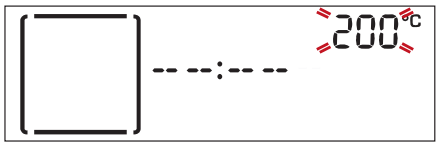


Press OK to confirm selection: the display will show the basic settings.

2. SET THE FUNCTION

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

TEMPERATURE/GRILL LEVEL



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

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

DURATION



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

You do not have TO set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press OK to confirm and start the function.
In this case, you cannot set the end cooking time by programming a delayed start.

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

SETTING THE END COOKING TIME (DELAYED START)

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time.
The display shows the end time while the ⏲ icon flashes.



Turn the *adjustment knob* to set the time you want cooking to end, then press OK to confirm and start the function.
Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.



Notes: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature your require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.
During the waiting time, you can use the ***adjustment knob*** to amend the programmed end time or press ↩ to change the settings.
Note: Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

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

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



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

4. PREHEATING

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



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



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

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will stop pause it.
The cooking time does not include a preheating phase.
You can always change the temperature you want the oven to reach using the ***adjustment knob***.

5. END OF COOKING

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



Press OK to continue cooking in manual mode (without a programmed cooking time) or turn the *adjustment knob* to extend the cooking time by setting a new duration.
In both cases, the temperature or the grill level settings will be retained.

BROWNING

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



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



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

. TIMER

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



Turn the *adjustment knob* to set the length of time you require and then press OK again to activate the timer. An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time.



Please note: The timer does not activate any of the cooking cycles.
Use the ***adjustment knob*** to change the time set on the timer; press ↩ to switch the timer off at any time.

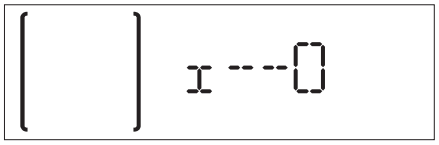
Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.
Turn the *selection knob* to switch on the oven and then select the function your require.
Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.



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

. KEY LOCK

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



Do this again to unlock the keypad.

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

. AUTOMATIC CLEANING – PYRO

Before activating this function, make sure that you have removed all the accessories from the oven, including the shelf guides.
Turn the *selection knob* to select the automatic cleaning function.

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



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



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

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



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



The display will then show the current time.

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

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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

COOKING TABLE

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

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

* Turn food halfway through cooking.
** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).
*** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

• After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
• Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
• The oven door can be removed to facilitate cleaning .

ACCESSORIES

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

CLEANING THE COOKING COMPARTMENT WITH THE PYRO CYCLE

Do not touch the oven during the Pyro cycle. Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.

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

If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the self-cleaning cycle.
Remove all accessories from the oven before running the Pyro function (including the shelf guides).
For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the pyrolytic function.

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

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

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

REPLACING THE LAMP

1. Disconnect the oven from the power supply.

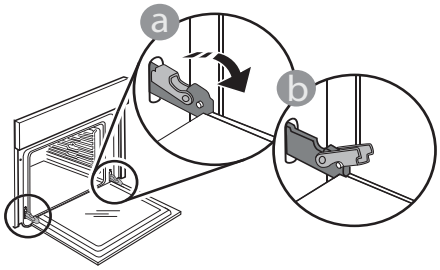
2.. Remove the cover from the light, replace the bulb and put the cover back on the light.

3. Reconnect the oven to the power supply.

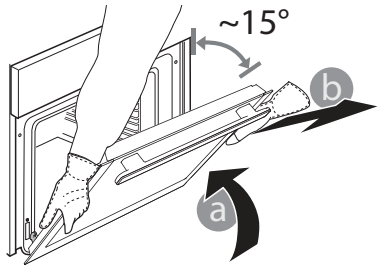
Please note: Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are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

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

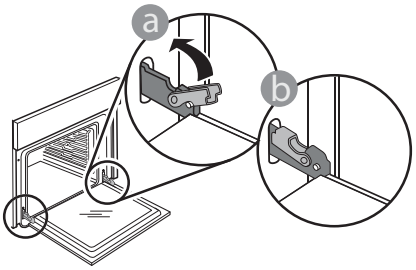


2. Close the door as much as you can.
Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.
Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

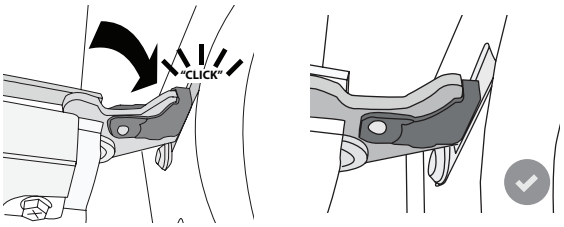


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

TROUBLESHOOTING

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

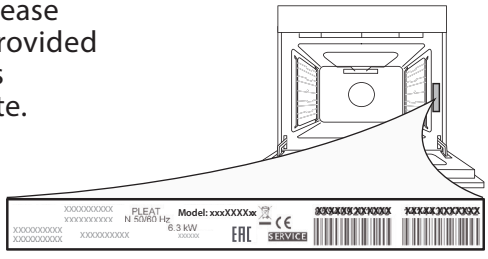
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

SUPPORT

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

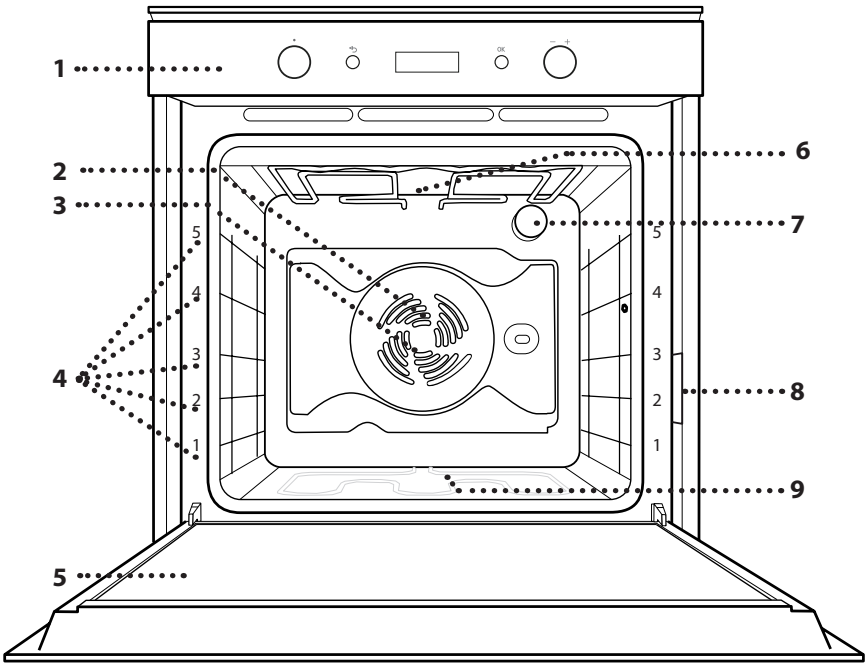
When contacting our Service Centre, please state the codes provided on your product's identification plate.



ÍNDICE

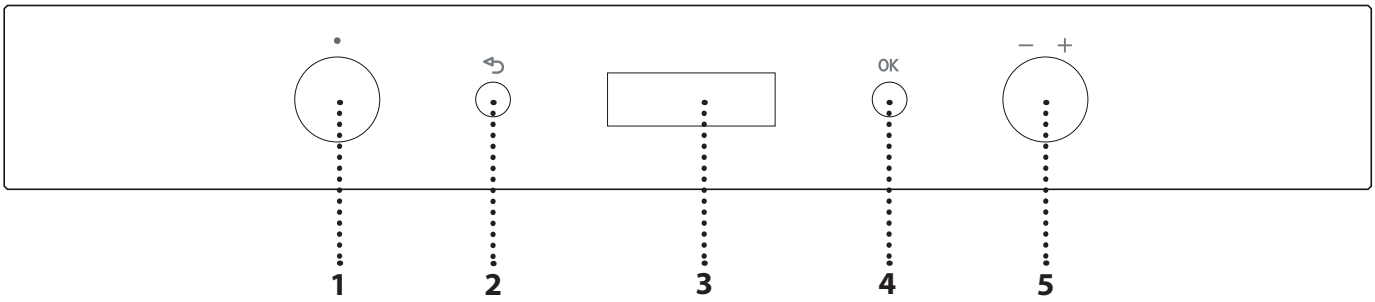
DESCRIPCIÓN GENERAL 56
PANEL DE CONTROL 56
ACCESORIOS 57
FUNCIONES 58
PRIMER USO 59
USO DIARIO 60
CONSEJOS ÚTILES 62
TABLA DE COCCIÓN 63
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 65
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 67
ASISTENCIA 67

DESCRIPCIÓN GENERAL



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

PANEL DE CONTROL



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

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

3. PANTALLA

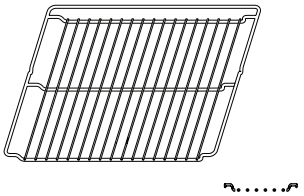
4. BOTÓN DE CONFIRMACIÓN
Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

5. SELECTOR DE AJUSTE
Para desplazarse por los menús y aplicar o cambiar las configuraciones.

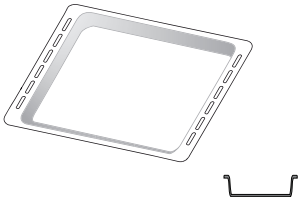
Nota: Todos los selectores se quedan pulsados al activarlos. Pulse en el centro del selector para liberarlo de la configuración.

ACCESORIOS

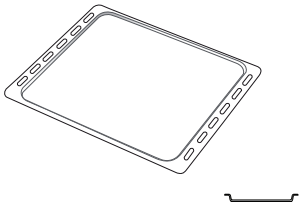
REJILLA



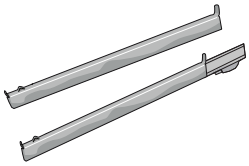
GRASERA



BANDEJA DE HORNEAR



GUÍAS DESLIZANTES



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

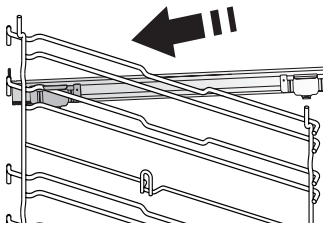
INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

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

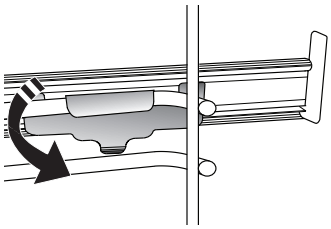
Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES

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



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



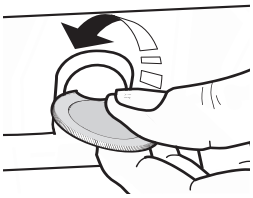
Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.

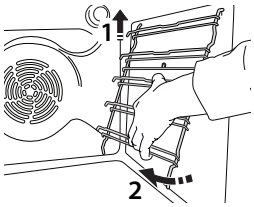
Nota: Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

• Para retirar las guías para estantes, levántelas y saque las partes inferiores de sus alojamientos: Ahora puede extraer las guías.

• Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en el alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.





FUNCIONES

OFF
Sirve para apagar el horno.

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

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

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

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

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

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

PRECALENT. RÁPIDO
Para precalentar el horno rápidamente.

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

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

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

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

COOKASSISTE

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

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

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

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

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

* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) Nº 65/2014



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



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



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



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

PRIMER USO

1. SELECCIONE EL IDIOMA

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



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

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

2. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

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



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

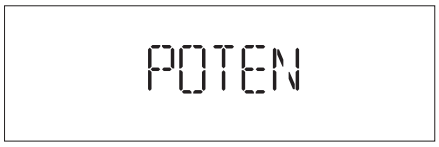


Gire el *selector de ajuste* para establecer los minutos y pulse OK para confirmar.

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

3. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

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



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



4. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: Es completamente normal.
Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.
Caliente el horno a 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (p. ej. «Aire forzado» u «Horno Convecc.»).
Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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



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

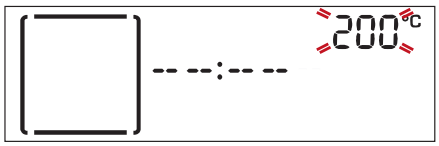


Pulse OK para confirmar la selección: En la pantalla aparecerá la configuración básica.

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

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

TEMPERATURA/NIVEL DE GRILL



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

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

DURACIÓN



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

Si quiere cocinar DE forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción: Pulse OK para confirmar e iniciar la función.
En este caso, no puede configurar la hora de finalización de la cocción programando un inicio diferido.

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

SELECCIONAR EL TIEMPO DE FINAL DE COCCIÓN (INICIO DIFERIDO)

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



Gire el *selector de ajuste* para configurar la hora en la que quiere que termine la cocción y pulse OK para confirmar e iniciar la función.
Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.



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

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

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

3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

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

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



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

4. PRECALENTADO

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



Cuando el precalentado haya terminado, sonará una señal

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



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

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

5. FINAL DE COCCIÓN

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



Pulse OK para continuar la cocción con el modo manual (sin tiempo de cocción programado) o gire el *selector de ajuste* para alargar el tiempo de cocción configurando una nueva duración.
En ambos casos, la temperatura o la configuración de nivel del grill se mantendrán.

GRATINAR

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



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



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

. TIMER

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



Para establecer el tiempo necesario, gire el *selector de ajuste* y pulse OK otra vez para activar el temporizador.
Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.



Nota: El temporizador no activa ninguno de los ciclos de cocción.
Utilice el ***selector de ajuste*** para cambiar el tiempo ajustado en el temporizador; pulse ↩ para detener el temporizador en cualquier momento.

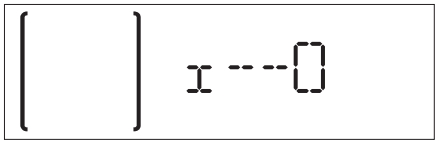
Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.
Gire el *selector* para encender el horno y seleccionar la función deseada.
Una vez iniciada la función, el temporizador seguirá la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.



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

. CIERRE

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



Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.

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

. LIMPIEZA AUTOMÁTICA – LIMP. PIRO

Antes de activar esta función, asegúrese de que ha retirado todos los accesorios del horno, incluyendo las guías para los estantes.
Gire el *selector de ajuste* para elegir la función de limpieza automática.

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



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



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



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



Entonces, la pantalla mostrará la hora actual.

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

CONSEJOS ÚTILES

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

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

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

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

TABLA DE COCCIÓN

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

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

* Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción.
** Dar la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).
*** Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

No utilice productos de lavado con vapor.

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

Utilice guantes protectores.

SUPERFICIES EXTERIORES

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

SUPERFICIES INTERIORES

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

ACCESORIOS

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

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

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.
Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.

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

Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza.
Retire todos los accesorios del horno antes de activar la función de limpieza pirolítica (incluyendo las guías para los estantes).
Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, elimine el exceso de residuos del interior del aparato y limpie el cristal interior de la puerta antes de usar la función Limpieza pirolítica.

El horno dispone de dos funciones de limpieza pirolítica diferentes: el ciclo completo proporciona una limpieza profunda si el horno está muy sucio, mientras que el ciclo rápido (ECO) es más corto y consume menos energía, lo que lo hace adecuado para su uso de forma periódica.
Active la función Limp. Pirolítica solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

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

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

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.

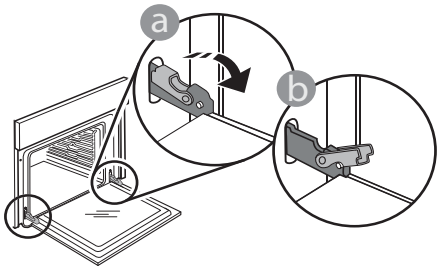
2.. Retire la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.

3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

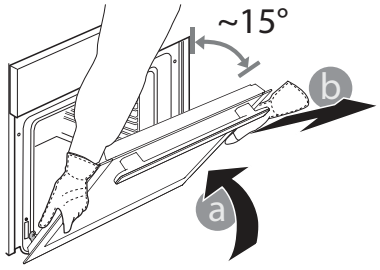
Nota: Utilice solo bombillas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300 °C o bombillas halógenas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda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

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

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

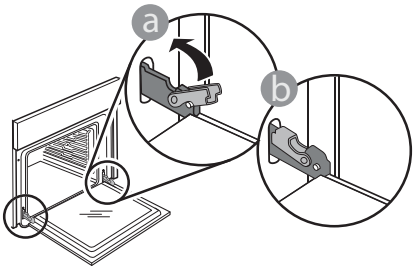


2. Cierre la puerta tanto como pueda.
Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa.
Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

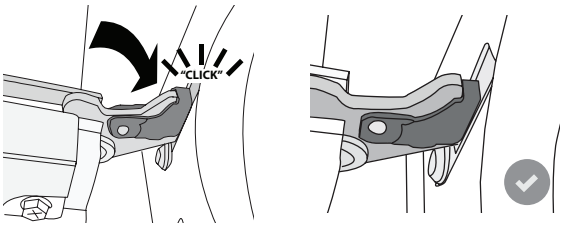


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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



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



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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

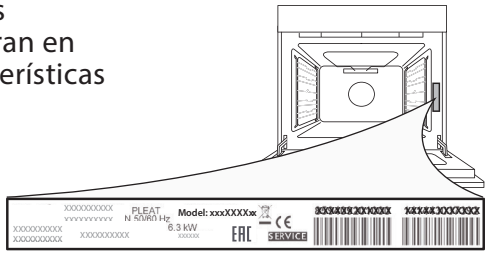
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ASISTENCIA

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

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



www.franke.com

FRANKE

EN DE FR IT ES PT PL NL

400011723197