

**FMY 99 P XS**  
**FMY 99 P BK**

CS **Návod k použití**  
SK **Návod na používanie**  
EL **Εγχειρίδιο χρήσης**  
RO **Manual de utilizare**  
TR **Kullanıcı kılavuzu**  
RU **Руководство по эксплуатации**  
UK **Інструкція з експлуатації**  
AR **دليل المستخدم**

**Pyrolytická trouba**  
**Pyrolytická rúra**  
**Φούρνος με πυρόλυση**  
**Cuptor pirolitic**  
**Pirolitik Fırın**  
**Духовка с функцией пиролизической очистки**  
**Піролітична духовка шафа**  
**فرن مزود بخاصية الانحلال الحراري**

*Make  
it  
Wonderful*

**FRANKE**

# JAZYKY

---

*Jazyky / Γλωσσες / Limbi / Diller / Языки / Мови / اللغات*

CS	NÁVOD K POUŽITÍ.....	3
SK	NÁVOD NA POUŽÍVANIE.....	22
EL	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ .....	41
RO	MANUAL DE UTILIZARE .....	60
TR	KULLANICI KILAVUZU .....	79
RU	РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ .....	98
UK	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ.....	117
AR	عربي دليل المستخدم.....	136

---

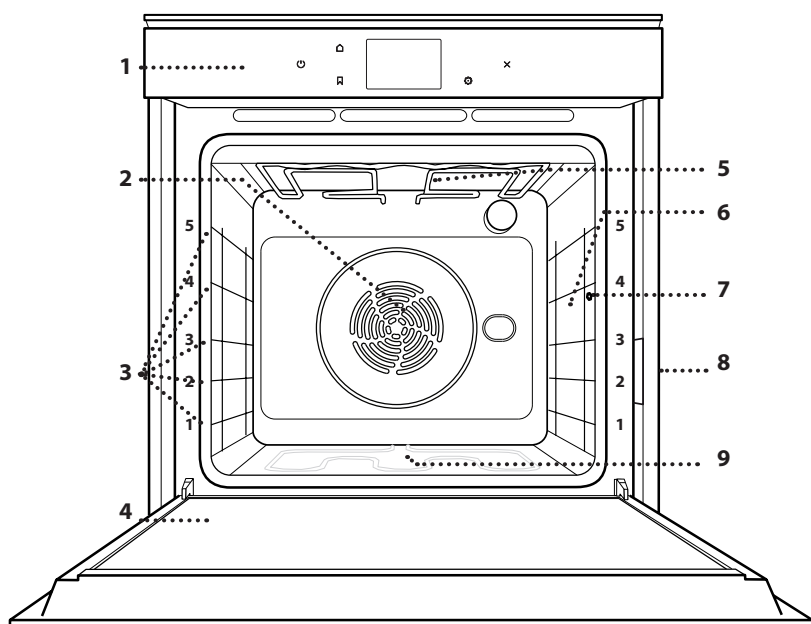
# OBSAH

---

PŘEHLED.....	4
OVLÁDACÍ PANEL .....	4
PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	5
FUNKCE.....	6
POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO DISPLEJE .....	7
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM .....	7
KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	9
UŽITEČNÉ RADY .....	13
TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY COOKASSIST .....	18
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA .....	20
ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD .....	21
TECHNICKÁ PODPORA.....	21

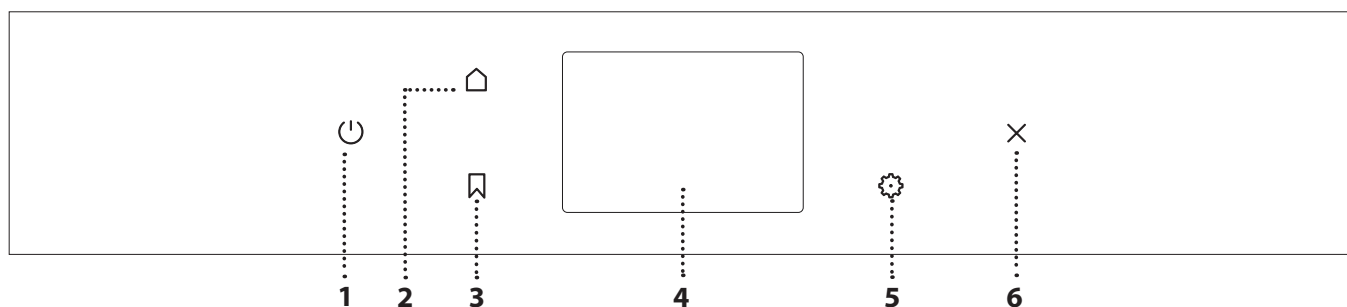
# UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

## PŘEHLED



1. Ovládací panel
2. Ventilátorové a kruhové topné těleso (není vidět)
3. Vodicí mřížky (úroveň je vyznačena na přední straně trouby)
4. Dvířka
5. Horní topné těleso / gril
6. Osvětlení
7. Místo pro vložení teploměru do masa
8. Identifikační štítek (neodstraňujte)
9. Spodní topné těleso (není vidět)

## OVLÁDACÍ PANEĽ



### 1. ON/OFF (ZAPNOUT/VYPNOUT)

Pro zapnutí a vypnutí trouby.

### 2. DOMŮ

Rychlý přístup do hlavní nabídky.

### 3. OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu oblíbených funkcí.

### 4. DISPLEJ

### 5. NÁSTROJE

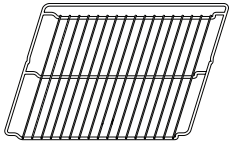
Volba z několika možností a také změna nastavení a preferencí k troubě.

### 6. ZRUŠIT

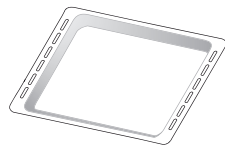
Zrušení všech funkcí trouby kromě funkcí Hodiny, Minutka a Zámek ovládání.

# PŘÍSLUŠENSTVÍ

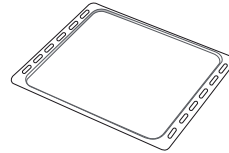
## ROŠT



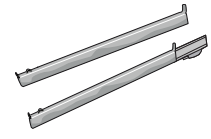
## ODKAPÁVACÍ PLECH



## PLECH NA PEČENÍ



## POSUVNÉ DRÁŽKY



Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.

V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

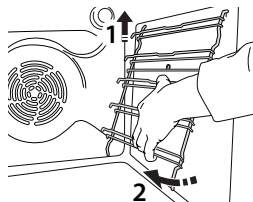
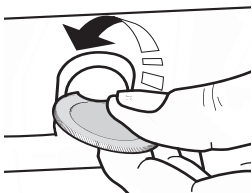
### VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vložte mřížku horizontálně zasunutím do vodicích roštů, přičemž se ujistěte, že strana se zvednutým okrajem je otočená nahoru.

Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

### DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ BOČNÍCH VODICÍCH MŘÍŽEK

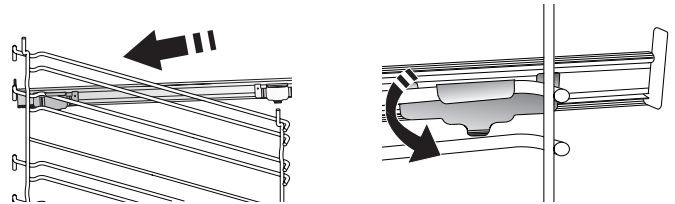
- Přejete-li si odstranit boční vodicí mřížky, nazdvihněte je a poté lehce zatáhněte za spodní část směrem ven z usazení: Nyní lze boční vodicí mřížky vyjmout.
- Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasadte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuňte je do vnitřní části trouby a poté posuňte směrem dolů do polohy pro usazení v dolní části.



### NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK (JSOU-LI U MODELU)

Z trouby odstraňte boční vodicí mřížky a z posuvných drážek ochranné fólie.

Připevněte horní sponu drážky k vodicí mřížce a suňte ji po celé délce až na doraz. Druhou sponu posuňte směrem dolů, dokud nedosáhne správné polohy. Aby byla vodicí mřížka dobře zajištěna, zatlačte pevně spodní část spony oproti vodicí mřížce. Ujistěte se, že drážkami lze volně pohybovat. Postupujte stejně i na druhé straně vodicí mřížky v rámci stejné výškové úrovně.



Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.



## RUČNÍ FUNKCE

- **RYCHLÉ PŘEDHŘÁTÍ**  
Pro rychlý předehřev trouby.
- **TRADIČNÍ\***  
Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.
- **GRIL**  
Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání nebo gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.
- **TURBOGRIL**  
K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.
- **HORKÝ VZDUCH**  
Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika výškových úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází k vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly.
- **FUNKCE MULTICOOKING (PRO SOUČASNOU PŘÍPRAVU VÍCE POKRMŮ)**  
Slouží k současné přípravě několika různých jídel, která vyžadují odlišnou teplotu pečení, na čtyřech úrovních. Tato funkce se používá k pečení sušenek, koláčů, kulaté pizzy (i mražené) a k přípravě kompletního pokrmu. Pro dosažení nejlepších výsledků se řiďte pokyny v tabulce pečení.
- **KONVENČNÍ PEČENÍ**  
Slouží k pečení masa či plněných koláčů pouze na jedné úrovni.
- **SPECIÁLNÍ FUNKCE**
  - » **ROZMRAZIT**  
Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
  - » **UCHOVAT TEPLÉ**  
Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.

- » **KYNUTÍ**  
Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slaného těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.
- » **POLOTOVARY**  
Slouží k přípravě polotovarů skladovaných při pokojové teplotě nebo v chladničce (sušenky, prášková směs na koláč, muffiny, těstoviny a pečivo). Tato funkce všechny pokrmy připraví rychle a šetrně. Je možné ji použít také k ohřátí již hotových jídel. Troubu není nutné předehřívát. Dbejte pokynů uvedených na obalu.
- » **MAXI COOKING**  
Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během pečení maso obraťte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso občas podlít, aby se příliš nevysušilo.
- » **EKO HORKÝ VZDUCH\***  
Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídaté cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením. Je-li úsporná funkce „EKO“ aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté. Při použití cyklu „EKO“, tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela nedopeče.
- **FROZEN COOK (TEPELNÁ ÚPRAVA ZMRAZENÝCH POTRAVIN)**  
Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení pro 5 různých kategorií hotových mražených jídel. Troubu není třeba předehřívát.



## COOKASSIST

Tato funkce umožňuje pečení všech druhů jídel plně automaticky. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.

\* Funkce použita jako referenční pro účely prohlášení o energetické účinnosti v souladu s nařízením (EU) č. 65/2014

# POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO DISPLEJE



**Pro procházení nabídky nebo seznamu:**  
Jednoduše potáhněte prstem přes displej a procházejte položkami nebo hodnotami.



**Pro volbu či potvrzení:**  
Klepnutím na obrazovku si vyberte požadovanou hodnotu nebo položku nabídky.


**Pro návrat na předchozí zobrazení:**  
Klepněte na < .

**Pro potvrzení nastavení nebo přechod na další zobrazení:**

Klepněte na „NASTAVIT“ nebo „DALŠÍ“.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM


Při prvním zapnutí spotřebiče bude nutné produkt nastavit.

Nastavení je možné později upravit stisknutím tlačítka , které zajistí přístup do nabídky „Nástroje“.


### 1. VOLBA JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče je nutné nastavit jazyk a čas.

- Potažením prstem po obrazovce můžete procházet seznamem dostupných jazyků.

Čeština, Český Jazyk Czech	
Dansk Danish	
Deutsch German	

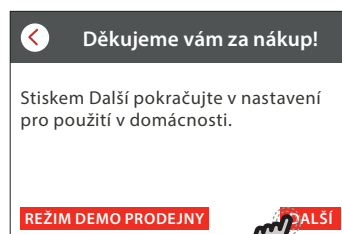
- Klepněte na požadovaný jazyk.

Ελληνικά Greek, Modern	
English English	
Español Spanish	

Klepnutím na tlačítko < se vrátíte zpět na předchozí zobrazení.

### 2. VOLBA REŽIMU NASTAVENÍ

Po výběru jazyka se na displeji zobrazí výzva k volbě režimu „STORE DEMO“ (určené pro prodejce, pouze pro vystavené zboží) nebo k pokračování stisknutím tlačítka „DALŠÍ“.



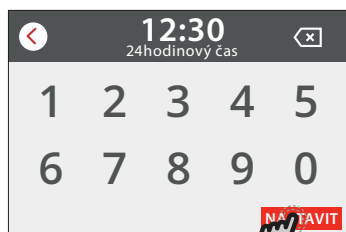
## . NASTAVENÍ DATA A ČASU

Po připojení trouby k vaší domácí síti dojde k automatickému nastavení data a času. Případně budete muset nastavení provést ručně

- Klepnutím na příslušné číslice nastavte čas.



- Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte.



Po nastavení času bude nutné nastavit také datum.

- Klepnutím na příslušné číslice nastavte datum.
- Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte.

## 4. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

Trouba je naprogramovaná tak, aby spotřebovávala takové množství elektrické energie, kolik umožňuje domácí síť mající hodnotu zatížení vyšší než 3 kW (16 ampérů): Pokud má vaše domácí síť nižší výkon, bude třeba tuto hodnotu snížit (13 ampérů).

- Klepnutím na hodnotu vpravo nastavte výkon.



- Klepnutím na „OK“ dokončete prvotní nastavení.



## 5. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev.

Před započítím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.

Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství.


Zahřívejte troubu na 200 °C po dobu přibližně jedné hodiny.

Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.



# KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

## 1. ZVOLTE FUNKCI

- Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko  nebo se dotkněte obrazovky v kterémkoli místě.

Na displeji si můžete vybrat mezi manuálními funkcemi nebo funkcemi nabídky „CookAssist“.

- Klepněte na požadovanou funkci a vstupte do příslušné nabídky.



- Posouváním nahoru nebo dolů můžete procházet seznamem.



- Požadovanou funkci zvolte tím, že na ni klepnete.




## 2. NASTAVENÍ RUČNÍCH FUNKCÍ

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce. Na displeji se zobrazí nastavení, které lze měnit.

### TEPLOTA / GRIL-ÚROV. VÝK.

- Zvolte si požadovanou hodnotu z nabízeného seznamu.



Pokud to daná funkce umožňuje, můžete klepnutím na  spustit predehřev.



### DOBA TRVÁNÍ

Čas pečení nemusíte nastavovat, pokud chcete pečení řídit ručně. V režimu časovače trouba peče po nastavenou dobu. Na konci doby pečení se vaření automaticky vypne.

- Pro nastavení doby klepněte na „Nastavit dobu přípravy“.



- Klepnutím na příslušné číslice nastavte požadovanou dobu pečení.



- Klepnutím na „DALŠÍ“ nastavení potvrďte.

Chcete-li během pečení zrušit nastavenou dobu přípravy a pečení ukončit ručně, klepněte na nastavenou dobu pečení a poté zvolte „STOP“.

## 3. NASTAVENÍ FUNKCÍ COOKASSIST

Funkce „COOKASSIST“ vám umožňuje připravovat širokou škálu pokrmů ze zobrazené nabídky. Většinu nastavení pečení provádí spotřebič automaticky, aby bylo dosaženo nejlepších výsledků.

- Ze seznamu si vyberte recept.

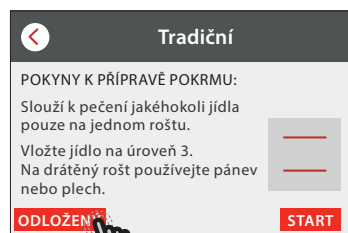
Funkce se zobrazují podle kategorií pokrmů v nabídce „SEZNAM JÍDEL COOKASSIST“ (COOKASSIST FOOD LIST) (viz příslušné tabulky) nebo podle receptů v nabídce „COOKASSIST PRO“.

- Po volbě funkce zadejte vlastnosti pokrmu, který chcete připravit (množství, hmotnost apod.), abyste dosáhli perfektního výsledku.
- Postupujte podle pokynů na obrazovce, které vás provedou procesem pečení.

## 4. NASTAVENÍ ODKLADU SPUŠTĚNÍ / UKONČENÍ


Před spuštěním funkce můžete odložit čas pečení: Funkce se spustí nebo ukončí v čase, který předem nastavíte.

- Klepnutím na „DELAY“ (odložení) nastavte požadovaný čas spuštění nebo ukončení.



- Po nastavení požadovaného odkladu klepněte na „ODLOŽENÝ START“ a doba odkladu se začne odpočítávat.
- Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po uplynutí vypočtené doby.

Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předehřívání trouby: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu.


- Pokud chcete funkci aktivovat ihned a zrušit naprogramovanou dobu odkladu, klepněte na tlačítko .

## 5. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

- Po dokončení nastavení spusťte funkci klepnutím na „START“.

Během pečení můžete kdykoli nastavení změnit klepnutím na hodnotu, kterou si přejete upravit.

Je-li trouba horká a funkce vyžaduje zvláštní maximální teplotu, na displeji se zobrazí zpráva.

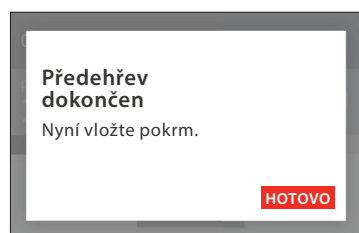
- Klepnutím na  můžete kdykoli zastavit aktivovanou funkci.

## 6. PŘEDEHŘEV

Pokud byla tato funkce dříve aktivována, po jejím spuštění se na displeji zobrazí, že fáze předehřátí byla aktivována.



Po dokončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty.



- Otevřete dvířka.
- Vložte jídlo do trouby.

- Pro spuštění pečení zavřete dvířka a klepněte na „HOTOVO“.

Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může nežádoucím způsobem ovlivnit konečný výsledek. Otevřením dvířek během předehřevu se tato fáze přerušuje. Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje.

## 7. PŘERUŠENÍ PEČENÍ

Některé funkce nabídky „COOKASSIST“ mohou během pečení požadovat otočení jídla. Zazní zvukový signál a displej bude indikovat, co je třeba udělat.

- Otevřete dvířka.
- Provedte úkon uvedený na displeji.
- Pro pokračování v pečení zavřete dvířka a klepněte na „HOTOVO“.

Před skončením pečení vás může trouba vyzvat ke kontrole pokrmu stejným způsobem.

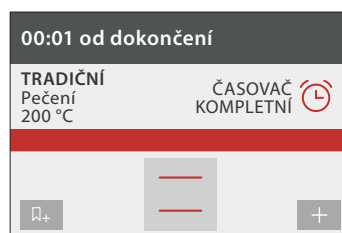
Zazní zvukový signál a displej bude indikovat, co je třeba udělat.



- Zkontrolujte pokrm.
- Pro pokračování v pečení zavřete dvířka a klepněte na „HOTOVO“.

## 8. KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.

U některých funkcí je po dokončení pečení možné dodat pokrmu zlatavou barvu, prodloužit dobu pečení nebo uložit funkci mezi oblíbené.




- Pro uložení funkce mezi oblíbené klepněte na .
- Volbou „Extra zhnědnutí“ se spustí pětiminutový cyklus zapékání.
- Klepnutím na  prodloužíte pečení.

## 9. OBLÍBENÉ

Funkce Oblíbené vám umožňuje ukládat nastavení trouby pro vaše oblíbené recepty.

Trouba automaticky rozpozná nejpoužívanější funkce. Poté, co danou funkci několikrát použijete, vás trouba vyzve, abyste si ji přidali mezi své oblíbené.

### ULOŽENÍ FUNKCE

Po uplynutí doby trvání funkce klepněte na , čímž můžete funkci uložit jako oblíbenou. Budete ji tak v budoucnu moci rychle použít a se stejným nastavením.

Displej vám umožní uložit funkci až pro čtyři oblíbené pokrmy dne včetně snídaně, oběda, svačiny a večere.


- Klepnutím na ikony zvolte alespoň jednu.



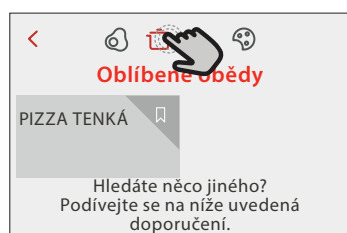
- Klepněte na „OBLÍBENÝ“ a funkci uložte.



### PO ULOŽENÍ

Chcete-li zobrazit nabídku oblíbených funkcí, stiskněte : funkce budou rozděleny podle jednotlivých pokrmů dne a uvidíte několik návrhů.

- Klepněte na ikonu pokrmu pro zobrazení příslušného seznamu



- Procházejte zobrazeným seznamem.
- Klepněte na požadovaný recept nebo funkci.
- Pečení aktivujete klepnutím na „START“.

### ZMĚNA NASTAVENÍ

Na obrazovce s oblíbenými funkcemi můžete k jednotlivým položkám přidávat obrázky nebo názvy a upravit si je tak podle svých představ.



- Zvolte funkci, kterou chcete upravit.
- Klepněte na „UPRAVIT“.
- Zvolte vlastnost, kterou chcete upravit.
- Klepněte na „DALŠÍ“: Na displeji se zobrazí nové vlastnosti.

- Klepnutím na „ULOŽIT“ změny uložíte.

Na stránce s oblíbenými rovněž můžete odstraňovat uložené funkce:


- Klepněte na ikonu  na dané funkci.
- Klepněte na „ODSTRANIT“.

Můžete též upravit čas, kdy se jednotlivé pokrmy zobrazují:

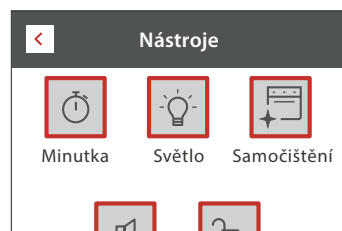
- Stiskněte .
- Zvolte  „Preference“.
- Zvolte „Časy a data“.
- Klepněte na „Vaše časy jídel“.
- Procházejte seznamem a klepněte na příslušný čas.
- Klepněte na příslušný pokrm a upravte jej.

Je možné kombinovat časový úsek pouze s pokrmem.

## 10. NÁSTROJE

Klepnutím na  si kdykoli otevřete nabídku „Nástroje“.

Tato nabídka vám umožňuje výběr z několika možností a též úpravu nastavení nebo preferencí pro váš produkt nebo displej.



### KUCHYŇSKÁ MINUTKA



Tuto funkci je možné aktivovat při použití funkce pečení nebo samostatně pro měření času.

Po spuštění bude minutka pokračovat v odpočítávání času nezávisle bez zasahování do samotné funkce.

Poté, co byl časový spínač aktivován, můžete vybrat a spustit funkci.

Minutka bude nadále odpočítávat v pravém horním rohu obrazovky.

Pro opětovné vyvolání nebo úpravu minutky:

- Stiskněte .
- Klepněte na .

Po ukončení odpočítávání času nastaveného na časovém spínači zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění.

- Klepnutím na „ODMÍTNOUT“ minutku zrušte nebo nastavte novou dobu odpočítávání.
- Klepnutím na „NASTAVIT NOVOU MINUTKU“ minutku znovu nastavíte.

### SVĚTLO

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.



## PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ

Slouží k odstranění nečistot z pečení pomocí cyklu s velmi vysokou teplotou. K dispozici máte tři samočisticí cykly s rozdílnou dobou trvání: vysoká, středně vysoká, nízká. Doporučujeme vám používat rychlejší cyklus v pravidelných intervalech a kompletní cyklus pouze v případě silného znečištění trouby.

**Během cyklu pyrolytického čištění se trouby nedotýkejte. Během pyrolytického čištění a po skončení cyklu udržujte děti a zvířata v bezpečné vzdálenosti od trouby (dokud není dokončen cyklus větrání).**

- Před aktivací této funkce vyjměte z trouby veškeré příslušenství, včetně bočních vodicích mřížek. V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu vypnuté hořáky či elektrické ploténky.
- Pro optimální výsledky čištění před použitím funkce pyrolýzy odstraňte z trouby větší nánosy nečistot a vyčistěte vnitřní skleněná dvířka.
- Zvolte jeden z dostupných cyklů podle svých potřeb.
- Pro aktivaci zvolené funkce klepněte na „START“. Trouba spustí samočisticí cyklus a dvířka se automaticky uzamknou: Na displeji se objeví výstražné upozornění současně s odpočítáváním, které upřesňuje stav průběhu cyklu.

Jakmile je cyklus dokončen, dvířka zůstanou zamknutá, dokud se teplota uvnitř trouby nevrátí na přijatelnou bezpečnou úroveň.

Po zvolení cyklu je možné odložit začátek automatického čištění. Klepnutím na „DELAY“ (odložení) nastavte čas ukončení uvedený v příslušném odstavci.



## ZTLUMIT

Klepnutím na tuto ikonu můžete ztlumit nebo zrušit ztlumení všech zvuků a výstrah.



## ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

„Zámek ovládání“ vám umožňuje zamknout všechna tlačítka na dotykové obrazovce, aby nemohlo dojít k jejich náhodnému stisknutí.

Pro aktivaci zámku:

- Klepněte na ikonu .

Pro deaktivaci zámku:



- Klepněte na displej.
- Potáhněte prstem směrem nahoru přes zobrazenou zprávu.



## VÍCE MÓDŮ

Slouží k volbě šábesevého režimu a přístupu k řízení výkonu.

Šábesevý režim (Sabbath) udržuje troubu v režimu pečení, dokud ji nevypnete. Je-li aktivován šábesevý režim (Sabbath), bude funkční pouze tradiční cyklus. Všechny ostatní pečicí a čisticí cykly jsou deaktivovány. Neuslyšíte žádné tóny a displej nebude indikovat změny teploty. Při otevření nebo zavírání dvířek trouby se osvětlení trouby nerozsvítí ani nezhasne a topné prvky se ihned nezapnou či nevypnou.

Pro deaktivaci a opuštění šábesevého režimu (Sabbath) stiskněte  nebo  a poté po dobu 3 sekund jemně tlačte na displej obrazovky.



## PREFERENCE

Slouží k úpravě některých nastavení trouby.



## INFO

Slouží k vypnutí „Uložit Demo režim“, resetu produktu a získání dalších informací o produktu.

# UŽITEČNÉ RADY

## JAK POUŽÍVAT TABULKY PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulky obsahují: recepty, je-li nutný předehřev, teplota (°C), úroveň grilu, doba pečení (minuty), příslušenství a úroveň doporučené pro dané pečení. Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřátí (které je u některých receptů nutné).

Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství. Začněte s nejnižšími doporučenými hodnotami, a pokud není jídlo dostatečně propečené, přejděte k vyšším hodnotám.

## TRADIČNÍ

Topná tělesa v horní a spodní části vnitřku trouby rovnoměrně vyhřívají vnitřek trouby.

Používejte třetí úroveň. K pečení pizzy, slaných koláčů a moučníků s tekutou náplní však použijte první nebo druhou úroveň drážek.

Před vložení jídla troubu předehřejte.

Tato funkce je nejlepším režimem pro přípravu choulostivých dezertů pouze na jedné výškové úrovni.

Používejte tmavě zbarvené kovové formy a vždy je položte na dodávaný rošt. Při používání dodaných plechů vyjměte zevnitř trouby jakékoli další příslušenství, které nepoužíváte, abyste dosáhli optimálních výsledků a šetřili energii.

Používejte dodávané příslušenství a nejlépe tmavé kovové pečicí formy a plechy. Můžete také použít nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tak doba pečení mírně prodlouží. Chcete-li mít jídlo dobře upečené, pečlivě dodržujte rady uvedené v tabulce pečení týkající se volby příslušenství (dodávané) a vždy je umístěte na doporučenou úroveň drážek.

Chcete-li zkontrolovat, zda je moučník upečený, zapíchněte do jeho středu dřevěné párátko. Pokud je vytáhnete čisté, moučník je dopečený.

Jestliže použijete dortové formy s nepřilnavým povrchem, nevymazávejte okraje máslem, protože koláč by se nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.

Jestliže koláč během pečení „klesne“, nastavte příště nižší teplotu. Můžete také snížit množství tekutiny v těstě a méně těsto míchat.

Ryba je upečená, pokud lze snadno odstranit hřbetní ploutev. Začněte navolením nejnižší uvedené teploty, a to i v případě, kdy připravujete větší rybu. Obecně platí, že čím větší ryba, tím nižší musí být teplota, a proto i delší doba přípravy.

Recept	Předehřev	Teplota (°C)	Doba přípravy (min.)	Úroveň a příslušenství
Kynuté koláče / koláče z piškotového těsta	Ano	170	30–50	
Sušenky / linecké pečivo	Ano	150	20–40	
Koláčky/muffiny	Ano	170	20–40	
Odpalované pečivo	Ano	180–200	30–40	
Sněhové pečivo	Ano	90	110–150	
Pizza / chléb / chléb „focaccia“	Ano	190–250	15–50	
Mražená pizza	Ano	250	10–15	
Pečivo z listového těsta	Ano	190–200	20–30	
Lasagne / flan (pečený puding) / zapékané těstoviny / plněné závitky	Ano	190–200	45–65	
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg	Ano	190–200	80–110	
Kuře/králík/kachna 1 kg	Ano	200–230	50–100	
Krůta/husa 3 kg	Ano	190–200	80–130	
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)	Ano	180–200	40–60	






## GRIL

Horní topné těleso umožňuje dosáhnout optimálních výsledků při grilování. Jídlo umísťte na 4. nebo 5. úroveň drážek. Při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech k zachycování vytékajících šťáv. Zasuňte jej do 3. nebo 4. výškové úrovně a nalijte do něj přibližně 500 ml pitné vody. Troubu není třeba předehřívat. Dvířka trouby musí být při pečení zavřená.

Chcete-li maso grilovat, vyberte stejně silné plátky, aby se stejnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu přípravy.

Aby se maso na povrchu nespálilo, zasuňte rošt do nižší úrovně, aby bylo od grilu dále. V polovině doby pečení jídlo obraťte.

Doporučujeme zasunout přímo pod grilovací rošt s masem hluboký plech s půl litrem pitné vody. V případě potřeby vodu dolijte.

Recept	Předehřev	Grill-úrov.výk.	Doba přípravy (min.)	Úroveň a příslušenství
Topinky/toasty	–	3 (vysoké)	3 - 6	5 
Rybí filé / řízky	–	2 (střední)	20–30	4  3 
Klobásy/kebaby/žebírka/hamburgery	–	2–3 (střední–vysoká)	15–30	5  4 






## TURBOGRIL

U této funkce se horní topné těleso a ventilátor zapnou současně.

K zachycování vytékajících šťáv doporučujeme používat odkapávací (hluboký) plech. Zasuňte jej do 1. nebo 2. výškové úrovně a nalijte do něj 500 ml vody. Troubu není třeba předehřívat. Dvířka trouby musí být při pečení zavřená.

Ve dvou třetinách doby pečení jídlo obraťte.

Použijte jakýkoli druh plechu do trouby nebo nádobu z pyrexu vhodnou pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Po upečení ponechejte maso v troubě dalších 10–15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.

Recept	Předehřev	Grill-úrov.výk.	Doba přípravy (min.)	Úroveň a příslušenství
Pečené kuře 1–1,3 kg	–	2 (střední)	55–70	2  1 
Jehněčí kýta/kýty	–	2 (střední)	60–90	3 
Opékané brambory	–	2 (střední)	35–55	3 
Zapékaná zelenina	–	3 (vysoké)	10–25	3 

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt



Pečící plech  
nebo dortová forma  
na roštu



Odkapávací plech /  
hluboký plech  
nebo plech na pečení  
na roštu



Odkapávací plech /  
plech na pečení



Odkapávací plech  
s 500 ml vody
























































## HORKÝ VZDUCH

Kruhové topné těleso a ventilátor se zapnou současně. Ventilátor na zadní stěně rozvádí horký vzduch rovnoměrně okolo trouby.

Pomocí funkce „HORKÝ VZDUCH“ můžete péct současně různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení (například ryby a zeleninu) a která umístíte na různé úrovně drážek. Vyměňte z trouby jídlo, které vyžaduje kratší dobu přípravy, a ponechtejte v ní jídlo, které vyžaduje delší dobu přípravy.

Použijte 4. výškovou úroveň pro pečení pouze na jedné úrovni, 1. a 4. úroveň pro pečení na dvou úrovních a pro přípravu na třech úrovních použijte úroveň 1, 3 a 5. Pečicí formy vždy pokládejte na drátěný rošt. Před pečením troubu předehřejte. Chcete-li docílit rovnoměrného zezlátnutí, ujistěte se, že všechny kusy těsta jsou stejně silné.

Při přípravě pizzy plech lehce vymažte tukem, aby byl spodek pizzy křupavý. Po uplynutí dvou třetin doby pečení posypte pizzu mozzarellou.

Recept	Předehřev	Teplota (°C)	Doba přípravy (min.)	Úroveň a příslušenství
Kynuté koláče / koláče z piškotového těsta	Ano	170	30–50	
	Ano	160	30–50	 
Plněné moučniky (tvarohový koláč „cheesecake“, závin, ovocný koláč)	Ano	160–200	35–90	 
	Ano	140	30–50	
Sušenky / linecké pečivo	Ano	140	30–50	 
	Ano	135	40–60	  
	Ano	150	30–50	
Koláčky/muffiny	Ano	150	30–50	 
	Ano	150	40–60	  
	Ano	180–190	35–45	 
Odpalované pečivo	Ano	180–190	35–45 *	  
	Ano	90	130–150	 
Sněhové pečivo	Ano	90	140–160 *	  
	Ano	190–230	20–50	 
Pizza / chléb / chléb „focaccia“	Ano	190–230	20–50	 
Pizza (tenká, silná, focaccia)	Ano	220–240	25–50 *	  
	Ano	250	10–20	 
Mražená pizza	Ano	220–240	15–30	  
	Ano	180–190	45–60	 
Slané koláče (zeleninové, quiche)	Ano	180–190	45–70 *	  
	Ano	180–190	20–40	 
Pečivo z listového těsta	Ano	180–190	20–40 *	  
	Ano	200	50–100 *	 
Lasagne a maso	Ano	200	45–100 *	 
Ryby a zelenina	Ano	180	30–50 *	 

\* Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.

## MULTICOOKING

Recept	Jídlo	Předehřev	Teplota (°C)	Doba přípravy (min.)	Úroveň a příslušenství
Sušenky	Sušenky	Ano	135	50–70	
Ovocné dortíky typu „tart“	Ovocné dortíky typu „tart“	Ano	170	50–70	
Kulatá pizza	Kulatá pizza	Ano	210	40–60	
Kompletní jídlo: Ovocný dortík (tart) (úroveň 5) Pečená zelenina (úroveň 4) Lasagne (úroveň 2) Nakrájené maso (úroveň 1)	Nabídka „Cook 4“	Ano	190	40–120	

## KONVENČNÍ PEČENÍ

Tuto funkci použijte pro pečení koláčů typu „quiche“ a zeleninových koláčů (typu „tart“), popřípadě dezertů s vlhkou náplní, jako je například tvarohový koláč (cheesecake) a ovocných plněných koláčů (pie).

Rovněž se ideálně hodí pro pečení pokrmů s vyšším obsahem vody. Ventilátor rozvádí teplo rovnoměrně v prostoru celé trouby. To pomáhá udržovat konstantní teplotu a zajišťuje rovnoměrnější propečení. Jídlo bude na povrchu křehké a současně vlhké uvnitř a vaše pečivo se tak upeče více do křupava.

Použijte 3. nebo 2. výškovou úroveň. Před vložením jídla do trouby vyčkejte na dokončení předehřátí.

Jestliže je spodek koláče promáčený, snižte rošt a před vložením náplně do koláče posypte spodek koláče nadrobenými sušenkami.

Recept	Předehřev	Teplota (°C)	Doba přípravy (min.)	Úroveň a příslušenství
Plněné moučníky (tvarohový koláč „cheesecake“, závin, ovocný koláč)	Ano	160–200	30–85	
Slané koláče (zeleninové, quiche)	Ano	180–190	45–55	
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)	Ano	180–200	50–60	

## MAXI COOKING

Tato funkce je velmi užitečná pro přípravu velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během pečení doporučujeme maso obracet, aby rovnoměrně zezlátlo ze všech stran. Doporučujeme maso občas podlít, aby se příliš nevysušilo.

Použijte 1. nebo 2. úroveň podle velikosti masa. Před pečením není třeba troubu předehřívát.

U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby díky podlití maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Po upečení ponechte maso v troubě dalších 10–15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.

Pokud je maso příliš libové, přidejte trochu tekutiny, pokapejte ho tukem, popřípadě ho pokladte např. proužky slaniny.

Pokud jde o obracení pečeně, nezapomeňte ji nejprve položit na stranu s kůrkou.

Recept	Předehřev	Teplota (°C)	Doba přípravy (min.)	Úroveň a příslušenství
Vepřová pečeně s kůží 2 kg	–	170	110–150	

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt



Pečicí plech  
nebo dortová forma  
na roštu



Odkapávací plech /  
hluboký plech  
nebo plech na pečení  
na roštu



Odkapávací plech /  
plech na pečení



Odkapávací plech  
s 500 ml vody



## EKO S HORKÝM VZDUCHEM

Doporučujeme používat 3. úroveň drážek. Troubu není třeba předehřívat.

Recept	Předehřev	Teplota (°C)	Doba přípravy (min.)	Úroveň a příslušenství
Nadívané maso	–	200	80–120 *	3
Porce masa (králík, kuře, jehně)	–	200	50–100 *	3

\* Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.

### KYNUTÍ

Než vložíte těsto do trouby, vždy je raději přikryjte vlhkou utěrkou. Doba kynutí těsta s touto funkcí je ve srovnání s kynutím při pokojové teplotě (20–25 °C) kratší přibližně o jednu třetinu.

Doba kynutí 1 kg dávky těsta na pizzu se pohybuje přibližně okolo jedné hodiny.

### UDRŽOVÁNÍ TEPLoty JÍDLA

Funkce udržování teploty jídla (Keep warm) vám umožňuje udržovat čerstvě připravené pokrmy teplé. To zabraňuje tvorbě kondenzátu a eliminuje nutnost čištění prostoru trouby.



































Nedoporučuje se uchovávat hotová jídla teplá déle než dvě hodiny.

Mějte na paměti, že některé pokrmy se po dobu, co je uchovávané teplé, dále vaří: V případě potřeby je přikryjte, aby nevysychaly.

### ROZMRAZOVÁNÍ

Vařená jídla, guláše a masové omáčky se lépe rozmrazí, jestliže je během rozmrazování občas zamícháte. Jakmile jídlo trochu povolí, oddělte jednotlivé části od sebe: oddělené části se tak rozmrazí rychleji.

# TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY COOKASSIST

Kategorie potravin		Úroveň a příslušenství	Množství	Informace pro vaření/pečení	
KASTROL A PEČENÉ TĚSTOVINY	Čerstvé lasagne	 2	500–3 000 g		
	Mražené lasagne	 2	500–3 000 g	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Zalijte bešamelovou omáčkou a posypte sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu	
MASO	Hovězí	Rostbíf	 3	600–2 000 g	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Dle vlastní chuti dochutte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat
		Hamburger	 5  4	1,5–3 cm	Před pečením potřete olejem a osolte. Po uplynutí 3/5 doby pečení obraťte.
	Vepřové	Vepřová pečeně	 3	600–2 500 g	
		Vepřová žebra	 5  4	500–2 000 g	Před pečením potřete olejem a osolte. Po uplynutí 2/3 doby pečení obraťte
	Kuře	Pečené kuře	 2	600–3 000 g	Potřete olejem a podle své chuti dochutte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Vložte do trouby prsním svalem nahoru
		Filé / prsa	 5  4	1–5 cm	Před pečením potřete olejem a osolte. Po uplynutí 2/3 doby pečení obraťte
	Masová jídla	Kebab	 5  4	jedna mřížka	Před pečením potřete olejem a osolte. Po uplynutí 1/2 doby pečení obraťte
		Párky a klobásy	 5  4	1,5–4 cm	Rovnoměrně rozložte na mřížku. Aby nedošlo k popraskání párků, propíchejte je vidličkou. Po uplynutí 2/3 doby pečení obraťte
RYBY	Čerstvé filety	 3  2	0,5–3 cm	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochutte česnekem a bylinkami	
	Mražené filety	 3  2	0,5–3 cm		
	Grilované mořské plody	Mušle	 4	jeden plech	Posypte nadrobeným chlebem a ochutte olejem, česnekem, paprikou a petrželkou
		Gratinování hlemýždi	 4	jeden plech	
		Garnáty	 4  3	jeden plech	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochutte česnekem a bylinkami
Krevety	 4  3	jeden plech			
ZELENINA	Pečená zelenina	Brambory	 3	500–1 500 g	Nakrájejte na kousky a před vložením do trouby pokapejte olejem, osolte a dochutte bylinkami
		Plněná zelenina	 3	100–500 g každý	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochutte česnekem a bylinkami
		Jiná zelenina	 3	500–1 500 g	
	Gratinovaná zelenina	Brambory	 3	1 plech	Nakrájejte na kousky a před vložením do trouby pokapejte olejem, osolte a dochutte bylinkami
		Rajčata	 3	1 plech	Posypte nadrobeným chlebem a ochutte olejem, česnekem, paprikou a petrželkou
		Papriky	 3	1 plech	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Posypte sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu
		Brokolice	 3	1 plech	
		Květák	 3	1 plech	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Zalijte bešamelovou omáčkou a posypte sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu
Jiné	 3	1 plech			

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt



Pečící plech  
nebo dortová forma  
na roštu



























Odkapávací plech /  
hluboký plech  
nebo plech na pečení  
na roštu



Odkapávací plech /  
plech na pečení



Odkapávací plech  
s 500 ml vody

Kategorie potravin		Úroveň a příslušenství	Množství	Informace pro vaření/pečení	
SLANÉ KOLÁČE		2 	800–1 200 g	Těsto vložte do formy na koláč pro 8–10 porcí a propíchejte je vidličkou. Těsto naplňte podle svého oblíbeného receptu.	
CHLĚB	Žemle	3 	60–150 g každý	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím upravte do tvaru žemle. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí.	
	Sendvičový bochník ve formě	2 	400–600 g každý	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím umístěte do nádoby na chléb. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí.	
	Velký chléb	2 	700–2 000 g	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu a rozložte jej na pečicí plech.	
	Bagety	3 	200–300 g každý	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím upravte do tvaru bagety. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí.	
PIZZA	Pizza tenká	2 	kulatý plech	Těsto na pizzu připravte ze 150 ml vody, 15 g droždí, 200–225 g mouky, oleje a soli. Nechte jej nakynout pomocí příslušné funkce trouby. Těsto rozložte na lehce vymaštěný pečicí plech. Ozdobte např. rajčaty, mozzarellou a šunkou.	
	Pizza silná	2 	kulatý plech		
	Mražená pizza	2 	1–4 vrstvy	Vyjměte z obalu. Rovnoměrně rozložte na mřížku.	
		4  1 			
	5  3  1 				
	5  4  2  1 				
KOLÁČE A PEČIVO	Piškot ve formě	2 	500–1 200 g	Připravte těsto na piškotový koláč bez tuku v množství 500–900 g. Nalijte na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech.	
	Pečivo a plněné koláče	Sušenky	3 	200–600 g	Vypracujte těsto z 500 g mouky, 200 g soleného másla, 200 g cukru a 2 vajec. Přidejte ovocnou esenci. Nechte vychladnout. Těsto rovnoměrně roztáhněte a vytvarujte podle svých představ. Sušenky pokladte na pečicí plech.
		Croissanty (čerstvé)	3 	jeden plech	Rovnoměrně rozložte na pečicí plech. Před podáváním nechte vychladnout.
		Zákusky z odpalovaného těsta	3 	jeden plech	
		Ovocný koláč ve formě	3 	400–1 600 g	Vypracujte těsto z 500 g mouky, 200 g soleného másla, 200 g cukru a 2 vajec. Přidejte ovocnou esenci. Nechte vychladnout. Těsto rovnoměrně roztáhněte a vložte do formy. Naplňte marmeládou a upečte.
		Jablečný závin	3 	400–1 600 g	Připravte si směs krájených jablek, piniových ořechů, skořice a muškátového oříšku. Do pánve vložte kousek másla, posypte cukrem a vařte 10–15 minut. Zarolujte spolu s těstem a vnější část přeložte.
		Plněný ovocný koláč	2 	500–2 000 g	Těsto vložte do koláčové formy, jejíž dno vysypte strouhankou, aby nasákla šťávu z ovoce. Naplňte krájeným čerstvým ovocem smíchaným s cukrem a skořicí.

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt

Pečicí plech  
nebo dortová forma  
na roštuOdkapávací plech /  
hluboký plech  
nebo plech na pečení  
na roštuOdkapávací plech /  
plech na pečeníOdkapávací plech  
s 500 ml vody

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před prováděním jakékoliv údržby a čištění se ujistěte, že trouba stihla vychladnout. Nepoužívejte parní čističe.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky ani abrazivní/žíravé prostředky, neboť by tím mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

Používejte bezpečnostní rukavice. Před prováděním jakékoliv údržby musí být trouba odpojena od elektrické sítě.

## VNĚJŠÍ POVRCHY

- Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.
- Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

## VNITŘNÍ POVRCHY

- Po každém použití nechte troubu vychladnout a teprve poté ji čistěte – nejlépe, je-li stále ještě teplá, aby se dobře odstraňovaly veškeré usazeniny nebo zbytky jídla. Pro vysušení kondenzátu vytvořeného v důsledku pečení jídel s vysokým obsahem vody nechte troubu zcela vychladnout a poté ji vytřete pomocí hadříku nebo houbičky.

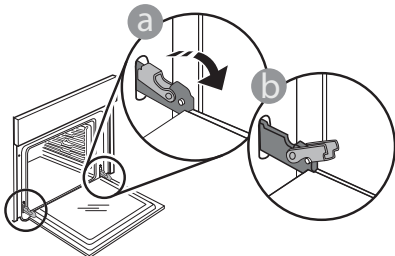
- Pokud se na vnitřních površích nacházejí obtížně odstranitelné nečistoty, pro dosažení optimálních výsledků čištění doporučujeme použít funkci automatického čištění.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

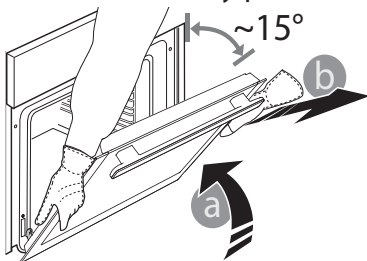
- Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

- **Přejete-li si dvířka demontovat**, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.

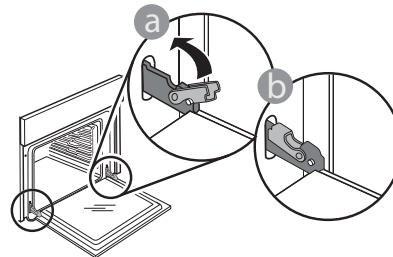


- Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

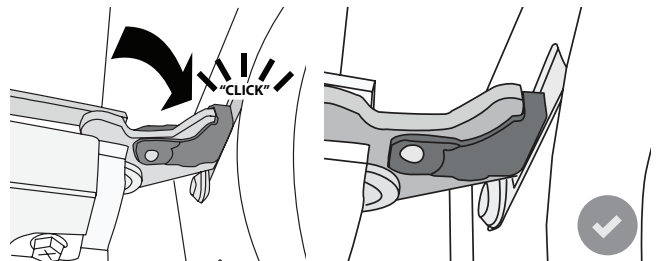


**Dvířka opět nasadíte** tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

- Dvířka posuňte směrem dolů a poté je zcela otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.



Správnou polohu západek zkontrolujete tak, že na ně lehce zatlačíte.









- Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte: Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.

## VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

- Odpojte troubu od elektrické sítě.
- Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.
- Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Upozornění: Používejte pouze halogenové žárovky T300 °C, 20–40 W/230 V typu G9. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku. Se žárovkami nemanipulujte holými rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

## ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha přetrvává.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo písmenem.	Trouba je rozbitá.	Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“. Stiskněte  , klepněte na  a poté zvolte „Obnovit tovární nastavení“. Veškerá uložená nastavení budou vymazána.
Dojde k výpadku elektrické energie v domě.	Chybné nastavení napájení.	Zkontrolujte, zda je zatížitelnost domácí sítě alespoň 3 kW. Pokud není, snižte výkon na 13 ampérů. Pro provedení změny stiskněte  , zvolte  „Více režimů“ (More Modes) a následně vyberte možnost „Řízení výkonu“ (Power Management).
Tato funkce není v režimu demo k dispozici.	Je spuštěný režim demo.	Stiskněte  , klepněte na  „Info“ a poté zvolte možnost „Store Demo“ (režim pro vystavení na prodejních) pro jeho ukončení.
Dveře nelze otevřít.	Probíhá čisticí cyklus.	Vyčkejte, dokud funkce neskončí a trouba nevychladne.

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

## TECHNICKÁ PODPORA

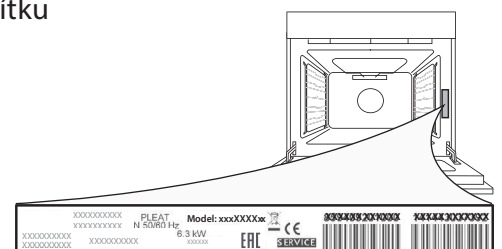
V případě provozních potíží se obraťte na technické servisní středisko Franke.

Nevyužívejte služeb neautorizovaných techniků.

### Uveďte:

- typ závady
- model spotřebiče (art./kód)
- sériové číslo (S.N.) na výkonovém štítku umístěném na pravém okraji vnitřního prostoru trouby (viditelný, pokud jsou otevřena dvířka).

Při kontaktu se servisním střediskem uvádějte kódy uvedené na identifikačním štítku produktu.



---

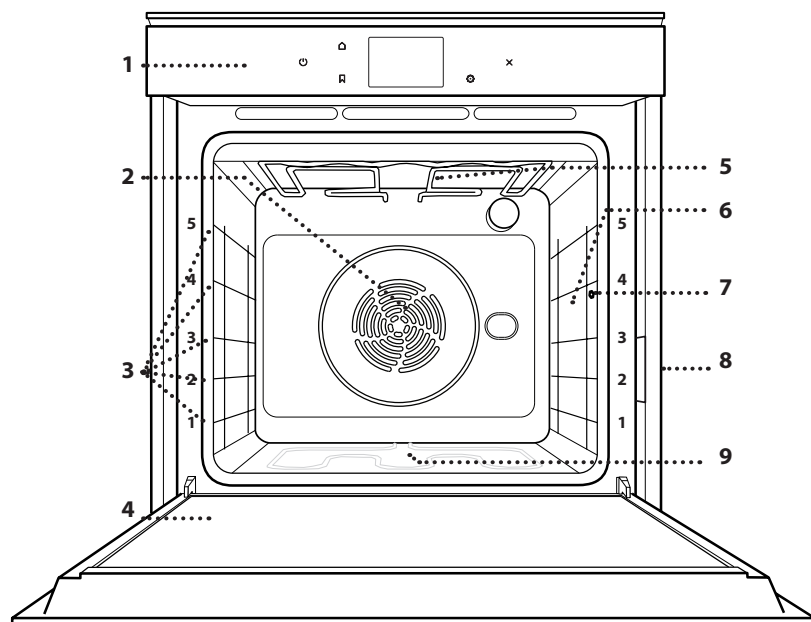
# OBSAH

---

PREHĽAD .....	23
OVLÁDACÍ PANEL .....	23
PRÍSLUŠENSTVO .....	24
FUNKCIE.....	25
AKO POUŽÍVAŤ DOTYKOVÝ DISPLEJ .....	26
PRVÉ POUŽITIE .....	26
KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE .....	28
UŽITOČNÉ TIPY .....	32
TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL PRE COOKASSIST (ASISTENT PEČENIA).....	37
ČISTENIE A ÚDRŽBA.....	39
RIEŠENIE PROBLÉMOV .....	40
TECHNICKÁ PODPORA.....	40

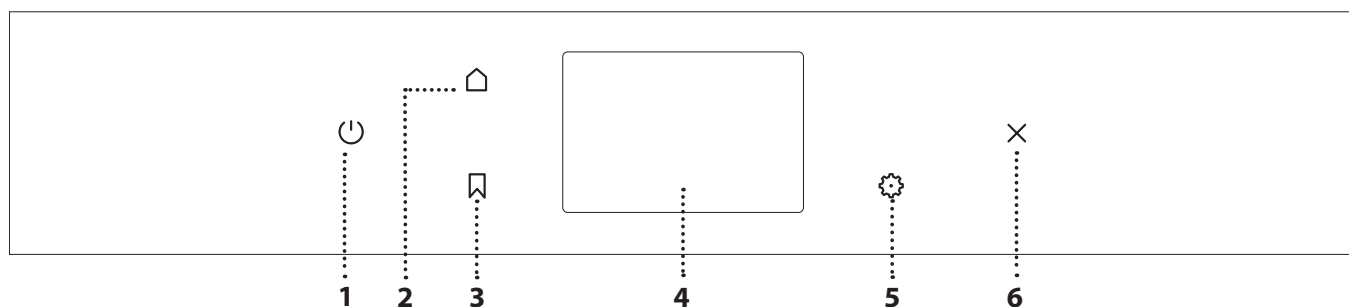
# PRÍRUČKA PRE POUŽÍVATEĽA

## PREHĽAD



1. Ovládací panel
2. Ventilátor a okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
3. Vodiace lišty (úroveň je uvedená v prednej časti rúry)
4. Dvierka
5. Horný ohrevný článok/gril
6. Osvetlenie
7. Miesto zasunutia mäsovej sondy
8. Výrobný štítok (neodstraňujte)
9. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

## OVLÁDACÍ PANEL



### 1. ZAP/VYP

Na zapnutie a vypnutie rúry.

### 2. DOMOV

Na rýchly prístup do hlavného menu.

### 3. OBLÚBENÉ

Na vybratie zoznamu vašich obľúbených funkcií.

### 4. DISPLEJ

### 5. NÁRADIE

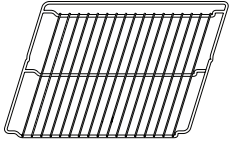
Na výber z niekoľkých možností a tiež na zmenu nastavení rúry a preferencií.

### 6. ZRUŠIŤ

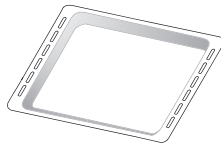
Na zastavenie hociktorej funkcie rúry okrem hodín, minútky a zámku ovládania.

# PRÍSLUŠENSTVO

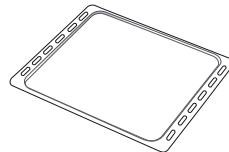
## ROŠT



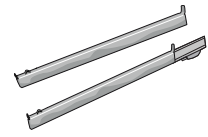
## NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



## PLECH NA PEČENIE



## POSUVNÉ LIŠTY



Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

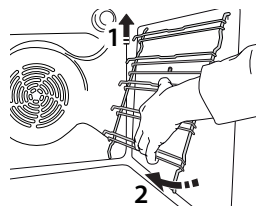
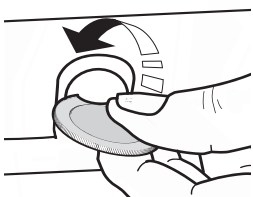
Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

## VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor. Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

## VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠŤ

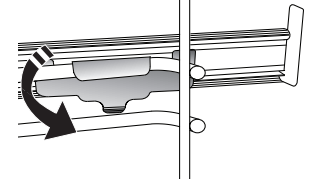
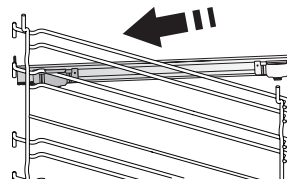
- Vodiace lišty vyberiete tak, že nadvihnete koľajničky a potom opatrne vytiahnete spodnú časť zo sedla: Vodiace lišty teraz možno vybrať.
- Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich lišť ich najprv znova nasadíte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuniete do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.



## NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV (AK SÚ VO VÝBAVE)

Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty.

Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustíte na miesto. Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.



Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktovej úrovni.



# FUNKCIE



## MANUÁLNE FUNKCIE

- **RÝCHLE PREDHRIEVANIE**  
Na rýchle predhriatie rúry.
- **KONVENČNÝ\***  
Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.
- **GRIL**  
Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.
- **TURBO GRIL**  
Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbiť, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.
- **HORÚCI VZDUCH**  
Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.
- **FUNKCIE MULTICOOKING**  
Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na štyroch úrovniach zároveň. Túto funkciu možno použiť na prípravu sušienok, koláčov, okrúhlej pizze (aj mrazenej) a na prípravu kompletného jedla. Najlepšie výsledky získate, keď sa budete držať tabuľky.
- **KONVEKČNÉ PEČENIE**  
Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.
- **ŠPECIÁLNE FUNKCIE**
  - » **ROZMRAZIŤ**  
Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny vo svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.
  - » **UDRŽIAV. V TEPLE**  
Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

### » KYSNUTIE

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

### » KOMFORT

Na prípravu hotových jedál uskladnených pri izbovej teplote alebo v chladničke (čajové pečivo, koláč z práškovej zmesi, mafiny, cestovinové jedlá a pekárenské výrobky). Táto funkcia pečie všetky jedlá rýchlo a jemne. Môže sa použiť aj na ohriatie už hotového jedla. Rúru netreba predhrievať. Postupujte podľa pokynov na obale jedla.

### » MAXI COOKING

Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné zhnednutie na oboch stranách. Ideálne je z času načas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.

### » HORÚCI VZDUCH ECO\*

Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Keď sa používa táto EKO funkcia, počas pečenia je svetlo vypnuté. Pri používaní cyklu EKO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.

### • FROZEN COOK (PEČENIE MRAZENÝCH JEDÁL)

Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Rúru netreba predhrievať.



## COOKASSIST (ASISTENT PEČENIA)

Tieto funkcie umožňujú prípravu všetkých typov jedla úplne automaticky. Aby ste túto funkciu využili čo najlepšie, držte sa pokynov v príslušnej tabuľke.

\* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EÚ) č. 65/2014

# AKO POUŽÍVAŤ DOTYKOVÝ DISPLEJ



## Ako prechádzať v ponuke alebo zozname:

Potiahnutím prstom po displeji môžete prechádzať položky v ponuke alebo hodnoty.



## Ak chcete vybrať alebo potvrdiť:

Ťuknutím po obrazovke zvolíte hodnotu alebo položku ponuky, ktorú chcete.

## Návrat na predchádzajúcu obrazovku:

Ťuknite na < .

## Na potvrdenie nastavenia alebo prechod na ďalšiu obrazovku:

Ťuknite na NASTAVIŤ alebo ĎALŠIE.

## PRVÉ POUŽITIE


Pri prvom zapnutí musíte spotrebič konfigurovať.

Nastavenia možno meniť aj neskôr stlačením , čím otvoríte ponuku „Nástroje“.


### 1. ZVOĽTE JAZYK

Budete potrebovať nastaviť jazyk a čas, keď prvýkrát zapnete spotrebič.

- Prejdite prstom po obrazovke v zozname dostupných jazykov.

Čeština, Český Jazyk Czech	
Dansk Danish	
Deutsch German	

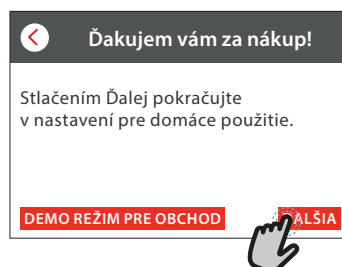
- Ťuknite na požadovaný jazyk.

Ελληνικά Greek, Modern	
English English	
Español Spanish	

Ťuknutím na < sa vrátite na predchádzajúcu obrazovku.

### 2. VOĽBA REŽIMU NASTAVENÍ

Po zvolení jazyka vás displej vyzve, aby ste si vybrali DEMO PREDAJŇA (iba pre maloobchod na účely predvedenia) alebo budete pokračovať ťuknutím na ĎALŠIE.



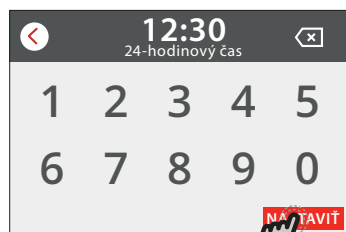
## . NASTAVENIE ČASU A DÁTUMU

Po pripojení rúry k domácej sieti sa čas a dátum nastavujú automaticky. Inak ich musíte nastaviť manuálne.

- Na nastavenie času ťuknite na príslušné čísla.



- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.



Po nastavení času musíte nastaviť dátum.

- Na nastavenie dátumu ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

## 4. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 ampérov). Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 ampérov).

- Pre voľbu výkonu ťuknite na hodnotu vpravo.



- Počiatočné nastavenie dokončíte ťuknutím na OK.



## 5. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby. Je to úplne normálne.

Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.


Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.

Zohrievajte rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu.

Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

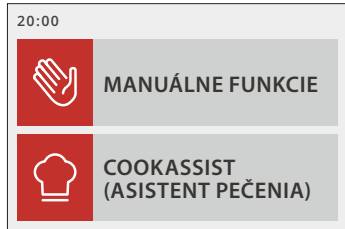
# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

## 1. VYBERTE FUNKCIU

- Zapnite rúru stlačením  alebo dotykom kdekoľvek na displeji.

Displej vám umožní vybrať si medzi funkciami Manuálne a CookAssist.

- Ťuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.



- Prechádzajte v zozname smerom nahor alebo nadol.



- Ťuknutím zvolte požadovanú funkciu.




## 2. NASTAVENIE MANUÁLNYCH FUNKCIÍ

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

### TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU

- Prechádzajte ponúkanými hodnotami a zvolte požadovanú.



Ak to funkcia dovoľuje, môžete ťuknúť na , čím sa aktivuje predhriatie.



### TRVANIE

Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne. V režime nastaveného času rúra peče po celý zvolený čas. Na konci času sa príprava jedla automaticky zastaví.

- Nastavovanie trvania začnete ťuknutím na „Nastaviť čas varenia“.



- Na nastavenie požadovaného času prípravy ťuknite na príslušné čísla.



- Potvrďte ťuknutím na **DALŠIE**.

Ak chcete nastavené trvanie zrušiť počas prípravy jedla a dokončiť ju manuálne, ťuknite na hodnotu trvania a potom zvolte STOP.

## 3. NASTAVENIE FUNKCIÍ COOKASSIST

Funkcie COOKASSIST vám umožňujú pripraviť širokú škálu jedál spomedzi tých, ktoré sú uvedené v zozname. Na dosiahnutie najlepších výsledkov si väčšinu nastavení pre prípravu jedla spotrebič zvolí automaticky.

- Vyberte si recept zo zoznamu.

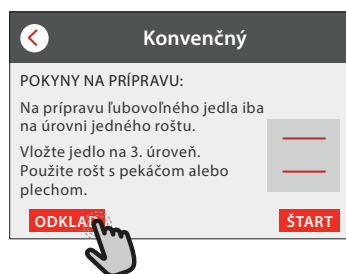
Funkcie sú zobrazené podľa kategórií jedla v ponuke ZOZNAM JEDÁL COOKASSIST (pozri príslušné tabuľky) a podľa funkcií receptu v ponuke COOKASSIST PRO.

- Po zvolení funkcie iba označte vlastnosti potraviny (množstvo, hmotnosť a pod.), ktorú chcete pripravovať, aby ste dosiahli perfektný výsledok.
- Pokyny na displeji vás povedú procesom prípravy jedla.

#### 4. NASTAVENIE ČASU ZAČIATKU / KONCA ODKLADU


Pred spustením funkcie môžete prípravu jedla odložiť. Funkcia sa začne alebo skončí v čase, ktorý vopred zvolíte.

- Ak chcete nastaviť požadovaný čas začiatku alebo konca, ťuknite na ŠTART.



- Po nastavení požadovaného odkladu ťuknite na ODLOŽENIE ŠTARTU a začne sa čas čakania.
- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po vypočítanom čase.

Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia: Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

- Funkciu môžete okamžite aktivovať a zrušiť naprogramovaný čas odloženia stlačením .

#### 5. SPUSTENIE FUNKCIE

- Po konfigurovaní nastavenia ťuknutím na ŠTART funkciu aktivujete.

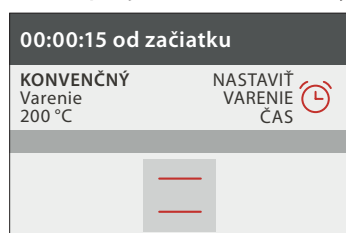
Nastavené hodnoty môžete kedykoľvek počas prípravy jedla zmeniť ťuknutím na hodnotu, ktorú chcete upraviť.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa.

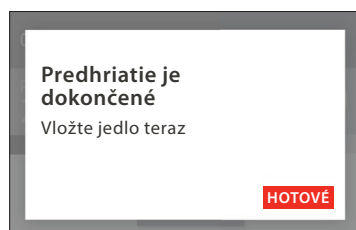
- Funkciu kedykoľvek zastavíte stlačením .

#### 6. PREDHRIATIE

Keď bola funkcia predtým aktivovaná, po spustení sa na displeji ukáže stav fázy predhriatia.



Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu.



- Otvorte dvierka.
- Vložte jedlo do rúry.
- Zatvorte dvierka a ťuknutím na HOTOVÉ spustíte varenie.

Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dvierok počas fázy predhriatia ju pozastaví. Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia.

#### 7. ZASTAVENIE PRÍPRAVY JEDLA

Pri niektorých funkciách COOKASSIST bude potrebné jedlo počas prípravy obrátiť. Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Otvorte dvierka.
- Vykonajte, čo ukazuje displej.
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na HOTOVÉ pokračujte v príprave jedla.

Pred ukončením prípravy jedla vás rúra môže vyzvať, aby ste rovnakým spôsobom jedlo skontrolovali.

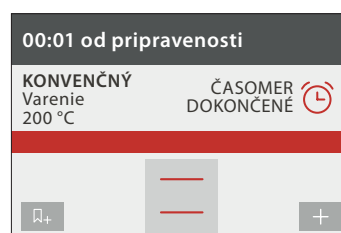
Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.



- Skontrolujte jedlo.
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na HOTOVÉ pokračujte v príprave jedla.

#### 8. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená.

Pri niektorých funkciách po skončení prípravy jedla môžete čas varenia predĺžiť, aby jedlo zhnadlo, alebo funkciu uložiť ako obľúbenú.




- Ak ju chcete uložiť ako obľúbenú, ťuknite na .
- Päťminútový cyklus na zhnedenie spustíte zvolením funkcie Extra zhnedenie.
- Ťuknite  na uloženie predĺženia prípravy jedla.

## 9. OBLÚBENÉ

Funkcia Oblúbené ukladá nastavenia rúry pre vaše oblúbené recepty.

Rúra automaticky spoznáva najpoužívanejšie funkcie. Potom, ako funkciu použijete niekoľkokrát, rúra vás vyzve, aby ste ju pridali medzi oblúbené.

### AKO ULOŽIŤ FUNKCIU

Po skončení funkcie ju ťuknutím na  môžete uložiť ako oblúbenú. To vám umožní používať ju v budúcnosti rýchlo so zachovaním rovnakých nastavení.

Displej vám umožní uložiť funkciu zobrazením 4 zvyčajných časov jedenia vrátane raňajok, obeda, občerstvenia a večere.


- Ťuknutím na ikony zvolte aspoň jeden.



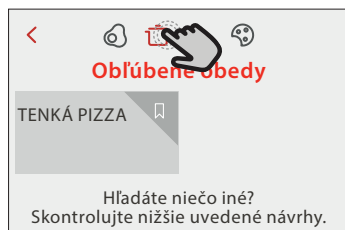
- Funkciu uložíte ťuknutím na NAJOBĽUBENEJŠIE.



### PO ULOŽENÍ

Ak si chcete pozrieť ponuku oblúbených funkcií, stlačte : Funkcie budú rozdelené podľa rôznych časov jedenia s niekoľkými ponúkanými návrhmi.

- Príslušný zoznam sa zobrazí ťuknutím na ikonu jedál



- Posúvajte sa vo vyznačenom zozname.
- Ťuknite na recept alebo funkciu, ktorú chcete.
- Prípravu jedla aktivujete ťuknutím na ŠTART.

### ZMENA NASTAVENÍ

Na obrazovke oblúbených môžete ku každej oblúbenej funkcii pridať obrázok alebo názov a prispôbiť ju podľa želania.



- Vyberte funkciu, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na UPRAVIŤ.
- Vyberte vlastnosť, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na ĎALŠIE: na displeji sa zobrazia nové

vlastnosti.

- Zmeny potvrďte ťuknutím na ULOŽIŤ. Na obrazovke oblúbených môžete tiež vymazať funkcie, ktoré ste uložili:


- Ťuknite  na funkcii.
- Ťuknite na ODSTRÁNIŤ.

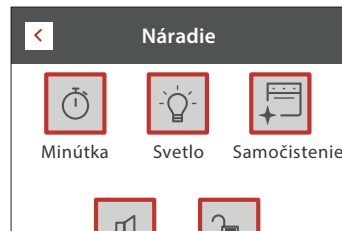
Môžete zmeniť aj čas, kedy sa zobrazujú jednotlivé jedlá:

- Stlačte .
- Zvoľte  Preferencie.
- Zvoľte Časy a dátumy.
- Ťuknite na vaše časy jedál.
- Prechádzajte zoznam a ťuknite na príslušný čas.
- Ťuknite na príslušné jedlo, ktoré chcete zmeniť.

Časový interval bude možné skombinovať iba s jedlom.

## 10. NÁRADIE

Stlačením  kedykoľvek otvoríte ponuku „Nástroje“. Táto ponuka vám umožní vybrať z niekoľkých možností a zmeniť nastavenia alebo preferencie pre váš spotrebič alebo displej.



### MINÚTKA

Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času. Po spustení bude časovač ďalej odpočítavať bez ohľadu na funkciu samotnú.

Po aktivovaní časovača môžete aj zvoliť a aktivovať funkciu.

Časovač bude pokračovať v odpočítavaní a zobrazí sa v pravom hornom rohu displeja.

Na vyvolanie alebo zmenu časovača:

- Stlačte .
- Ťuknite na .

Keď časovač dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

- Ak ťuknete na ODMIETNUŤ, časovač zrušíte alebo môžete nastaviť nové trvanie.
- Na opätovné nastavenie časovača ťuknite na NASTAVIŤ NOVÝ ČASOVAČ.

### SVETLO

Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.



## PYROLYTICKÉ ČISTENIE

Na odstránenie vystreknutých zvyškov jedla v cykle s veľmi vysokou teplotou. K dispozícii máte tri samočistiace cykly s rozdielnou dĺžkou trvania: Vysoké, stredné, nízke. Odporúčame v pravidelných cykloch používať rýchlejší cyklus a kompletný cyklus iba pri veľmi znečistenej rúre.

**Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry. Počas Pyro cyklu a po ňom (kým nie je miestnosť vyvetraná), nepúšťajte deti a zvieratá do blízkosti rúry.**

- Pred aktivovaním tejto funkcie vyberte z rúry všetko príslušenstvo, vrátane vodiacich líšt. V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnú dosku sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia vypnuté.
- Pre optimálne výsledky čistenia pred použitím pyrolytickej funkcie odstráňte z vnútra rúry nadmerné zvyšky a vyčistite vnútorné sklo na dvierkach.
- Zvoľte jeden z dostupných cyklov podľa svojich potrieb.
- Zvolenú funkciu zapnete ťuknutím na START. Rúra začne samočistiaci cyklus a dvierka sa automaticky zamknú. Na displeji sa zobrazí varovanie spolu s odpočítavaním, v akom štádiu je prebiehajúci cyklus.

Po skončení cyklu dvierka ostanú uzamknuté do chvíle, kým sa vnútorná teplota rúry nevráti na bezpečnú úroveň.

Po zvolení cyklu je možné odložiť spustenie automatického čistenia. Ťuknite na ODLOŽIŤ a nastavte čas ukončenia, ako je uvedené v príslušnom odseku.



## STLMIŤ

Ťuknutím na ikonu stlmíte alebo zapnete všetky zvuky a alarmy.



## ZÁMOK OVLÁDANIA

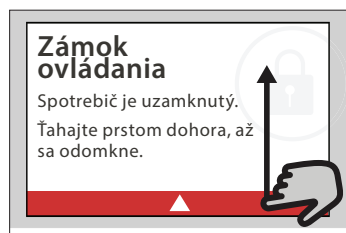
Zámok ovládania vám umožňuje uzamknúť tlačidlá na dotykovej klávesnici, aby nemohlo dôjsť k náhodnému stlačeniu.

Aktivovanie zámku:

- Ťuknite na ikonu .

Na deaktivovanie zámku:



- Ťuknite na displej.
- Prejdite prstom nahor po zobrazenej správe.



## ĎALŠIE REŽIMY

Na voľbu Sviatočného režimu a otvorenie Riadenia výkonu.

Sviatočný režim udržiava rúru v režime pečenia, až kým ho nedeaktivujete. Keď je aktivovaný Sviatočný režim, bude fungovať iba statický ohrev. Všetky ostatné cykly prípravy jedla a čistenia sú deaktivované. Zvukové signály sú vypnuté a displej nebude zobrazovať zmeny teploty. Keď sa dvierka rúry otvoria alebo zatvoria, osvetlenie rúry sa nezapne a nevypne a výhrevné články sa nebudú okamžite zapínať a vypínať.

Ak chcete deaktivovať alebo zatvoriť Sviatočný režim, stlačte  alebo , potom stlačte a na 3 sekundy podržte obrazovku displeja.



## PREFERENCIE

Na zmenu niekoľkých nastavení rúry.



## INFO

Na vypnutie Uložiť režim Demo, resetovanie spotrebiča a získanie ďalších informácií o výrobku.

# UŽITOČNÉ TIPY

## AKO ČITAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

Zoznam v tabuľkách: recepty, či je potrebné predhriatie, teplota (°C), úroveň grilovania, čas pečenia (minúty), príslušenstvo a úroveň odporúčaná na pečenie.

Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predohrevu (keď sa vyžaduje).

Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva.

Začnite s najnižšími odporúčanými hodnotami a ak jedlo nie je dostatočne upečené, prejdite na vyššie hodnoty.

## KONVENČNÝ

Horné a dolné ohrevné články zohrievajú rúru rovnomerne.

Použite 3. úroveň. Na pečenie pizze, slaných a sladkých tort s tekutou plnkou používajte naopak 1. alebo 2. úroveň.

Pred vložením jedla do rúry ju predhrejte.

Táto funkcia je najlepšia na pečenie krehkých zákuskov iba na jednej úrovni.

Používajte kovové formy tmavej farby a vždy ich uložte na dodaný rošt. Keď používate priložené plechy, vyberte z rúry všetko ostatné príslušenstvo, ktoré nepoužívate, aby ste dosiahli optimálne výsledky a ušetrili energiu.














Použite priložené príslušenstvo a uprednostnite tmavé kovové formy na tortu a plechy na pečenie. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži. Na dosiahnutie najlepších výsledkov starostlivo dodržujte rady z tabuľky, pokiaľ ide o výber príslušenstva (dodaného), ktoré uložíte na rôzne úrovne.

Ak chcete skontrolovať, či je koláč už upečený, pichnete do jeho stredu špajľu. Ak bude špajľa po vybratí čistá, koláč je hotový.

Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nevymastite maslom, pretože koláč by sa okolo okrajov nemusel zdvihnúť rovnomerne.

Ak koláč počas pečenia „klesne“, nabudúce nastavte nižšiu teplotu alebo znížte množstvo tekutiny v zmesi a miešajte opatrnejšie.

Ryba je upečená, ak sa dá chrbtová plutva ľahko oddeliť. Na začiatok zvolte najnižšiu uvedenú teplotu, aj keď pečiete väčšiu rybu. Vo všeobecnosti platí, že čím je ryba väčšia, tým musí byť teplota nižšia a pečenie trvá dlhšie.

Recept	Predohrev	Teplota (°C)	Čas pečenia (Min.)	Úroveň a príslušenstvo
Kysnuté koláče/Piškótové koláče	Áno	170	30 – 50	
Sušienky/linecké cesto	Áno	150	20 – 40	
Malé torty / Mafin	Áno	170	20 – 40	
Odpaľované cesto	Áno	180 – 200	30 – 40	
Snehové pusinky	Áno	90	110 – 150	
Pizza / Chlieb / Focaccia	Áno	190 – 250	15 – 50	
Mrazená pizza	Áno	250	10 – 15	
Slané a sladké odpaľované cesto	Áno	190 – 200	20 – 30	
Lasagne / Náky / Zapečené cestoviny / Cannelloni	Áno	190 – 200	45 – 65	
Jahňacie / Telacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg	Áno	190 – 200	80 – 110	
Kurča / Králik / Kačica 1 kg	Áno	200 – 230	50 – 100	
Morka / Hus 3 kg	Áno	190 – 200	80 – 130	
Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé)	Áno	180 – 200	40 – 60	








## GRIL

Horný ohrevný článok umožňuje dosiahnuť pri grilovaní optimálne výsledky. Odporúča sa vložiť jedlo na 4. alebo 5. úroveň. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Vložte ju na 3. alebo 4. úroveň a nalejte do nej približne pol litra pitnej vody. Rúru netreba predhrievať. Počas grilovania musia dvierka rúry zostať zatvorené.

Ak chcete mäso grilovať, vyberte rezne rovnakej hrúbky, aby sa všade prepekli rovnomerne. Veľmi hrubé kusy mäsa je potrebné piecť dlhšie.

Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvolte nižšiu polohu roštu, aby bolo mäso ďalej od grilu. V polovici prípravy jedlo obráťte.

Na zachytávanie šťavy z mäsa sa odporúča vsunúť priamo pod rošt s pečeným mäsom nádobu, do ktorej ste vliali pol litra pitnej vody. Podľa potreby doplňte.

Recept	Predohrev	Úroveň grilu	Čas pečenia (Min.)	Úroveň a príslušenstvo
Hrianka	–	3 (vysoká)	3 – 6	5 
Rybie filé / filety	–	2 (stredná)	20 – 30	4  3 
Klobásky / Kebaby / Rebierka / Hamburgery	–	2 – 3 (stredná – vysoká)	15 – 30	5  4 






## TURBO GRIL

Pri tejto funkcii sa horný ohrevný článok a ventilátor zapnú naraz.

Odporúča sa používať nádobu na odkvapkávanie na zachytenie šťavy z pečenia. Vložte ju na 1. alebo 2. úroveň a nalejte do nej približne pol litra pitnej vody. Rúru netreba predhrievať. Počas pečenia musia zostať dvierka rúry zatvorené.

Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo obráťte.

Používajte pekáč alebo nádobu z varného skla vhodnej veľkosti podľa kusu mäsa, ktoré sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso polievajte, aby sa zlepšila jeho chuť. Po upečení nechajte mäso odstať v rúre počas ďalších 10 – 15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.

Recept	Predohrev	Úroveň grilu	Čas pečenia (Min.)	Úroveň a príslušenstvo
Pečené kurča 1 – 1,3 kg	–	2 (stredná)	55 – 70	2  1 
Jahňacie stehno / Kolená	–	2 (stredná)	60 – 90	3 
Pečené zemiaky	–	2 (stredná)	35 – 55	3 
Gratinovaná zelenina	–	3 (vysoká)	10 – 25	3 

PRÍSLUŠENSTVO



Rošt



Pekáč alebo forma na tortu na rošte



Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte



Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie



Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody






















































## HORÚCI VZDUCH

Okrúhly ohrevný článok a ventilátor sa zapnú zároveň. Ventilátor na zadnej stene rovnomerne rozptyľuje horúci vzduch v rúre.

S použitím funkcie VHÁŇANÝ VZDUCH môžete naraz pripravovať rôzne jedlá, ktoré vyžadujú rovnakú teplotu prípravy (napr. ryby alebo zeleninu), pričom použijete rôzne úrovne. Vyberte jedlo, ktoré sa pripravuje kratšie, a nechajte v rúre jedlo, ktoré vyžaduje dlhší čas prípravy.

















Pri pečení iba na jednej úrovni použite 4. úroveň, pri pečení na dvoch, 1. a 4. a pri pečení na troch úrovniach 1., 3. a 5. Tortové formy položte vždy na rošt. Pred pečením rúru predhrejte.

Ak chcete dosiahnuť rovnomerné zhnednutie, presvedčte sa, či sú všetky časti cesta rovnako hrubé. Pri pečení pizze plech zľahka vymastite, pizza tak bude mať chrumkavý spodok. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia poukladajte na pizzu plátky mozzarely.

Recept	Predohrev	Teplota (°C)	Čas pečenia (Min.)	Úroveň a príslušenstvo
Kysnuté koláče/Piškótové koláče	Áno	170	30 – 50	
	Áno	160	30 – 50	 
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)	Áno	160 – 200	35 – 90	 
	Áno	140	30 – 50	
Sušienky / Linecké cesto	Áno	140	30 – 50	 
	Áno	135	40 – 60	  
	Áno	150	30 – 50	
Malé torty / Mafin	Áno	150	30 – 50	 
	Áno	150	40 – 60	  
	Áno	180 – 190	35 – 45	 
Odpalované cesto	Áno	180 – 190	35 – 45 *	  
	Áno	90	130 – 150	 
Snehové pusinky	Áno	90	140 – 160 *	  
	Áno	190 – 230	20 – 50	 
Pizza / Chlieb / Focaccia	Áno	220 – 240	25 – 50 *	  
Mrazená pizza	Áno	250	10 – 20	 
	Áno	220 – 240	15 – 30	  
Pikantné koláče (zeleninové, slané)	Áno	180 – 190	45 – 60	 
	Áno	180 – 190	45 – 70 *	  
Slané a sladké odpalované cesto	Áno	180 – 190	20 – 40	 
	Áno	180 – 190	20 – 40 *	  
Lasagne a mäso	Áno	200	50 – 100 *	 
Mäso a zemiaky	Áno	200	45 – 100 *	 
Ryba so zeleninou	Áno	180	30 – 50 *	 

\* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

## MULTICOOKING

Recept	Nádoba	Predohrev	Teplota (°C)	Čas pečenia (Min.)	Úroveň a príslušenstvo
Sušienky	Sušienky	Áno	135	50 – 70	   
Koláče z krehkého cesta	Koláče z krehkého cesta	Áno	170	50 – 70	   
Okrúhla pizza	Okrúhla pizza	Áno	210	40 – 60	   
Úplné jedlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) lasagne (úroveň 2) kusy mäsa (úroveň 1)	Ponuka Cook 4	Áno	190	40 – 120	   




## KONVEKČNÉ PEČENIE

Túto funkciu používajte na slané koláče a zeleninové tortičky alebo zákusky so štavnatou plnkou, ako sú cheesecake a ovocný koláč.

Je ideálna aj na prípravu jedál s vysokým obsahom vody. Ventilátor rovnomerne rozvádza teplo v rúre. Pomáha to udržiavať stálu teplotu a piecť jedlo rovnomernejšie so zapečením vrchu do chrumkava, pričom vlhkosť sa uzavrie vnútri a vznikne chrumkavejší chlieb.

Použite 3. a 2. úroveň. Jedlo vložte dnu až po ukončení predohrevu.

Ak je základ koláča prevlhnutý, presuňte ho na nižšiu úroveň a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou.

Recept	Predohrev	Teplota (°C)	Čas pečenia (Min.)	Úroveň a príslušenstvo
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdlá, jablkový koláč)	Áno	160 – 200	30 – 85	
Pikantné koláče (zeleninové, slané)	Áno	180 – 190	45 – 55	
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)	Áno	180 – 200	50 – 60	

## MAXI COOKING

Táto funkcia je veľmi užitočná na pečenie veľkých kusov mäsa (vyše 2,5 kg). Počas pečenia odporúčame mäso otočiť, aby sa lepšie opieklo. Ideálne je z času načas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.

Používajte 1. alebo 2. úroveň, v závislosti od veľkosti mäsa. Pred pečením rúru nemusíte predhrievať.

Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso polievajte, aby sa zlepšila jeho chuť. Po upečení nechajte mäso odstať v rúre počas ďalších 10 – 15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.

Ak je mäso príliš chudé, pridajte trochu tekutiny, polejte mäso tukom alebo zakryte napríklad plátkami slaniny.

Najprv mäso položte do pekáča kožou nadol.

Recept	Predohrev	Teplota (°C)	Čas pečenia (Min.)	Úroveň a príslušenstvo
Bravčové pečené s kožou 2 kg	–	170	110 – 150	

PRÍSLUŠENSTVO



Rošt



Pekáč alebo forma na tortu na rošte



Nádoba na odkvapkavanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte



Nádoba na odkvapkavanie/plech na pečenie



Nádoba na odkvapkavanie s 500 ml vody

## EKO VHÁŇANÝ VZDUCH

Odporúča sa používať 3. úroveň. Rúru netreba predhrievať.

Recept	Predohrev	Teplota (°C)	Čas pečenia (Min.)	Úroveň a príslušenstvo
Plnené kusy mäsa	–	200	80 – 120 *	3
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)	–	200	50 – 100 *	3

\* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

## KYSNUTIE

Pred vložením cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. Pri tejto funkcii sa čas kysnutia cesta skrúti približne o jednu tretinu v porovnaní s kysnutím pri izbovej teplote (20 – 25 °C).

Čas kysnutia 1 kg cesta na pizzu je zhruba jedna hodina.

## UDRŽIAVANIE V TEPLE

Funkcia udržiavania v teple vám umožní udržať hotové jedlá teplé. Zabraňuje tvorbe kondenzácie a odstraňuje potrebu očistiť priestor pečenia.



































Neodporúča sa udržiavať hotové teplá dlhšie ako dve hodiny.

Nezabudnite, že pri udržiavaní v teple sa niektoré jedlá ďalej varia. V prípade potreby ich prikryte, aby sa nevysušili.

## ROZMRAZOVANIE

Varené jedlá, guláše a mäsové omáčky sa rozmrazujú lepšie, ak ich počas rozmrazovania občas miešate. Keď sa jedlo začne rozmrazovať, oddelíte jednotlivé kúsky. Oddelené porcie sa rozmrazia rýchlejšie.

# TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL PRE COOKASSIST (ASISTENT PEČENIA)

Kategorie potravín		Úroveň a príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení	
DUSENÉ JEDLO A ZAPEKANÁ CESTOVINA	Čerstvé lasagne	 2	500 – 3 000 g		
	Mrazené lasagne	 2	500 – 3 000 g	Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu. Na vrch nalejte bešamelovú omáčku a posypte syrom, aby ste dosiahli dokonalé zapečenie	
MÄSO	Hovädzie	Pečené hovädzie mäso	 3	600 – 2 000 g	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa seba ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút.
		Hamburger	 5  4	1,5 – 3 cm	Pred prípravou pomastite olejom a osolte. Po 3/5 času prípravy obráťte.
	Bravčové	Pečené bravčové	 3	600 – 2 500 g	
		Bravčové rebierka	 5  4	500 – 2 000 g	Pred prípravou pomastite olejom a osolte. Po 2/3 času prípravy obráťte
	Kurča	Pečené kurča	 2	600 – 3 000 g	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Posypte soľou a korením. Vložte do rúry prsami smerom nahor
		Filé / prsička	 5  4	1 – 5 cm	Pred prípravou pomastite olejom a osolte. Po 2/3 času prípravy obráťte
	Mäsité pokrmy	Kebab	 5  4	jeden rošt	Pred prípravou pomastite olejom a osolte. Po 1/2 času prípravy obráťte
		Údeniny a párky	 5  4	1,5 – 4 cm	Rovnomerne rozložte na drôtený rošt. Prepichnete klobásy vidličkou, aby sa predišlo ich puknutiu. Po 2/3 času prípravy obráťte
RYBY	Čerstvé filety	 3  2	0,5 – 3 cm	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami.	
	Filé mrazené	 3  2	0,5 – 3 cm		
	Grilované morské plody	Mušle svätého Jakuba	 4	jeden plech	Obaľte v strúhanke a ochuťte olejom, cesnakom, čiernym korením a petržlenom
		Gratinované mušle	 4	jeden plech	
		Krevety	 4  3	jeden plech	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami.
Garnáty	 4  3	jeden plech			
ZELENINA	Opekaná zelenina	Zemiaky	 3	500 – 1 500 g	Nakrájajte na kúsky a pred vložením do rúry ochuťte olejom, soľou a bylinkovou arómou
		Plnená zelenina	 3	100 – 500 g každá	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami.
		Iná zelenina	 3	500 – 1 500 g	
	Gratinovaná zelenina	Zemiaky	 3	1 plech	Nakrájajte na kúsky a pred vložením do rúry ochuťte olejom, soľou a bylinkovou arómou
		Paradajky	 3	1 plech	Obaľte v strúhanke a ochuťte olejom, cesnakom, čiernym korením a petržlenom
		Paprika	 3	1 plech	Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu. Posypte syrom, aby ste dosiahli dokonalé zhnednutie.
		Brokolica	 3	1 plech	
Karfiol	 3	1 plech	Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu. Na vrch nalejte bešamelovú omáčku a posypte syrom, aby ste dosiahli dokonalé zapečenie		
Iné	 3	1 plech			

PRÍSLUŠENSTVO



Rošt



Pekáč alebo forma na tortu na rošte



























Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte



Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie



Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

Kategórie potravín		Úroveň a príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení	
SLANÉ KOLÁČE		 2	800 – 1 200 g	Do formy na koláč rozložte cesto na 8 – 10 porcií a poprepichujte ho vidličkou. Cesto naplňte podľa svojho obľúbeného receptu	
CHLIEB	Pečivo	 3	60 – 150 g každá	Pripravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím pečivo vytvarujte. Použite špeciálnu funkciu rúry na kysnutie	
	Sendvič vo forme	 2	400 – 600 g každý	Pripravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím vložte do nádoby na fašírky. Použite špeciálnu funkciu rúry na kysnutie	
	Veľký chlieb	 2	700 – 2 000 g	Pripravte cesto podľa svojho obľúbeného receptu a uložte ho na plech	
	Bagety	 3	200 – 300 g každá	Pripravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím pečivo vytvarujte na bagetu. Použite špeciálnu funkciu rúry na kysnutie	
PIZZA	Tenká pizza	 2	okružla – plech	Pripravte pizzové cesto zo 150 ml vody, 15 g čerstvého droždia, 200 – 225 g múky, oleja a soli. Nechajte vykysnúť pomocou určenej funkcie rúry. Vyvalkajte cesto do tukom jemne vymazaného plechu na pečenie. Navrch pridajte paradajky, syr mozzarella a šunku	
	Hrubá pizza	 2	okružla – plech		
	Mrazená pizza	 2  4  1  5  3  1  5  4  2  1	1 – 4 vrstvy	Vyberte z obalu. Rovnomerne rozložte na rošt.	
KOLÁČE A MÚČNIKY	Koláč z piškótového cesta vo forme	 2	500 – 1 200 g	Pripravte piškótový koláč bez tuku s hmotnosťou 500 – 900 g. Nalejte do vystlanej a vymastenej formy na pečenie	
	Múčniky a plnené koláče	Sušienky	 3	200 – 600 g	Pripravte cesto z 500 g múky, 200 g slaného masla, 200 g cukru a 2 vajíčok. Ochuťte ovocnou esenciou. Nechajte vychladnúť. Cesto rovnomerne vyvalkajte a vykrajujte z neho tvary podľa želania. Sušienky rozložte na plech
		Croissanty (čerstvé)	 3	jeden plech	Rozložte rovnomerne na plechu na pečenie. Pred podávaním nechajte vychladnúť.
		Odpaľované cesto	 3	jeden plech	
		Koláč z krehkého cesta vo forme	 3	400 – 1 600 g	Pripravte cesto z 500 g múky, 200 g slaného masla, 200 g cukru a 2 vajíčok. Ochuťte ovocnou esenciou. Nechajte vychladnúť. Cesto rovnomerne vyvalkajte a vložte do formy. Naplňte marmeládou a upečte.
		Závin	 3	400 – 1 600 g	Pripravte zmes nakrájaných jabĺk, píniových orieškov, škorice a muškátového orieška. Vložte do kastroľa trochu masla, posypte cukrom a varte 10 – 15 minút. Rozvalkajte do cesta a preložte vonkajšou časťou
Koláč plnený ovocím	 2	500 – 2 000 g	Do formy na koláč rozložte cesto a jeho dno posypte strúhankou, aby sa absorbovala šťava z ovocia. Naplňte ho nakrájaným čerstvým ovocím zmiešaným s cukrom a škorícou		

PRÍSLUŠENSTVO



Rošt



Pekáč alebo forma na tortu na rošte



Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte



Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie



Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

# ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla. Nepoužívajte parné čističe.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť

povrch spotrebiča. Používajte ochranné rukavice. Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

## VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Nepoužívajte korozívne alebo abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

## VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, najlepšie, ak je ešte teplá, a odstráňte zvyšky jedla alebo škrvny spôsobené zvyškami jedla. V prípade, že sa pri pečení jedla s vysokým obsahom vody vytvorila kondenzácia, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom ju utrite handričkou alebo špongiou.

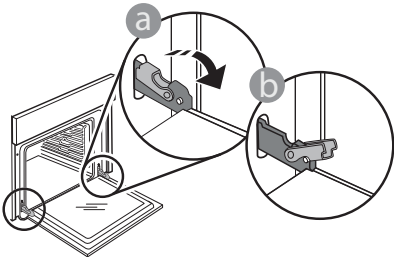
- Ak na vnútorných povrchoch zostali odolné nečistoty, odporúčame spustiť funkciu automatického čistenia, aby sa spotrebič optimálne vyčistil.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

## PRÍSLUŠENSTVO

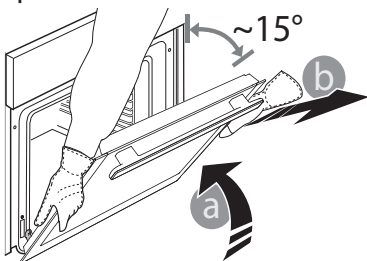
- Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedla sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

## VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

- Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.

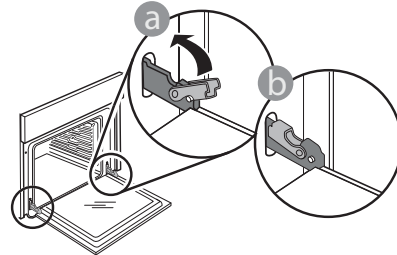


- Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide. Pevne dvierka chytte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvolnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

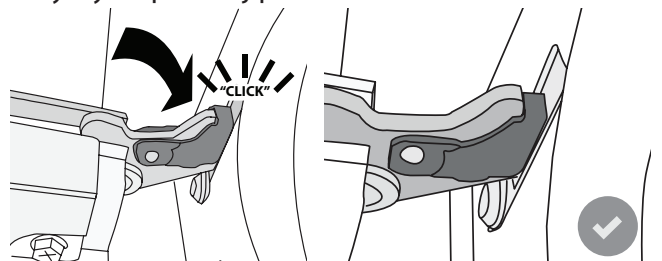


Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

- Dvierka spustite a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky v správnej polohe.



- Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.







## VÝMENA ŽIAROVKY

- Odpojte rúru od elektrického napájania.
- Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.
- Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 20 – 40 W / 230 V typu G9, T300 °C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

Nechytajte žiarovky holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa porucha odstránila.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno.	Porucha rúry.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“. Stlačte  , ťuknite na  a potom zvolte „Factory Reset“ (nastavenie z výroby). Všetky uložené nastavenia budú vymazané.
V domácnosti sa vypne prúd.	Nastavenie výkonu je nesprávne.	Preverte, či vaša domáca sieť má výkon viac ako 3 kW. Ak nie, znížte výkon rúry na 13 ampérov. Ak ho chcete zmeniť, stlačte  , zvolte  ďalšie režimy a potom Ovládanie výkonu.
V demo režime funkcia nie je dostupná.	Je spustený demo režim.	Stlačte  , ťuknite na  Info a potom zvolte režim Demo verzia pre obchod, pre ukončenie.
Dvierka sa neotvárajú.	Prebieha cyklus čistenia.	Počkajte, kým sa funkcia ukončí a rúra vychladne.

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

## TECHNICKÁ PODPORA

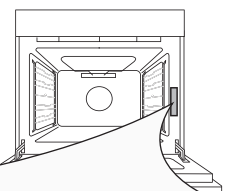
V prípade problémov s fungovaním sa obráťte na servisné stredisko Franke.

Nikdy nepoužívajte služby neautorizovaných technikov.

**Uveďte tieto informácie:**

- typ poruchy
- model spotrebiča (číslo/kód)
- výrobné číslo (S.N.) na výkonnostnom štítku, ktorý sa nachádza na pravom okraji vnútri rúry (je viditeľný, keď sú dvierka rúry otvorené).

Pri kontaktovaní nášho servisu uveďte, prosím, kódy, ktoré nájdete na identifikačnom štítku vášho výrobku.





---

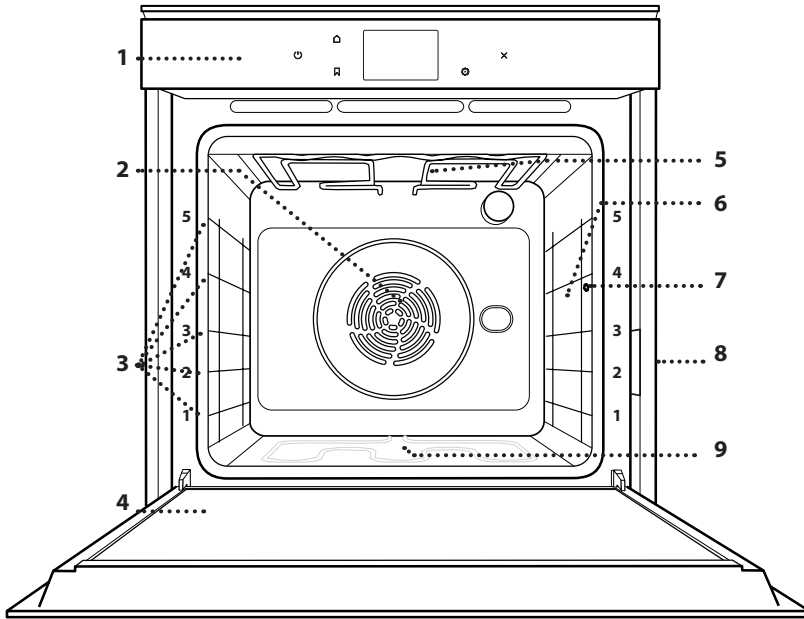
# ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

---

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ.....	42
ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ .....	42
ΑΞΕΣΟΥΑΡ.....	43
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	44
ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΟΘΟΝΗ ΑΦΗΣ.....	45
ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	45
ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	47
ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ .....	51
ΠΙΝΑΚΑΣ COOKASSIST (ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ) .....	56
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ .....	58
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ .....	59
ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ.....	59

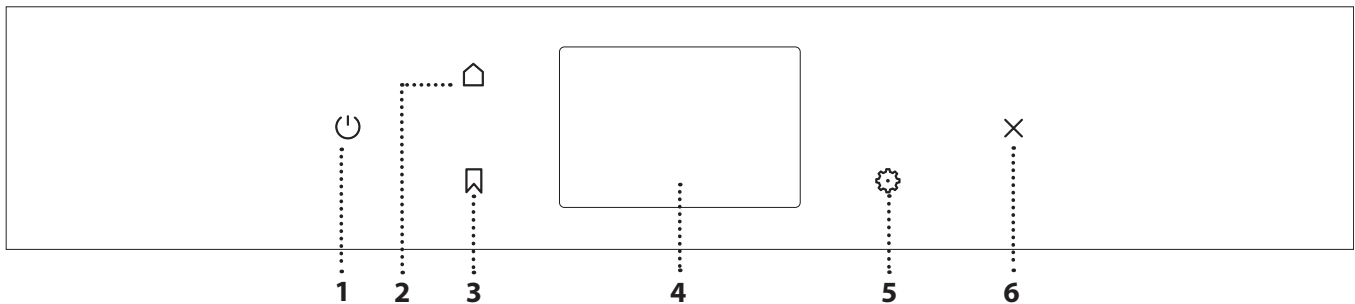
# ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

## ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας και κυκλική αντίσταση (δεν είναι ορατή)
3. Οδηγοί ραφιού (το επίπεδο υποδεικνύεται στη μπροστινή πλευρά του φούρνου)
4. Πόρτα
5. Επάνω αντίσταση/γκριλ
6. Λαμπτήρας
7. Σημείο εισαγωγής αισθητήρα κρέατος
8. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
9. Κάτω αντίσταση (δεν φαίνεται)

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



### 1. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Για το άναμμα και το σβήσιμο του φούρνου.

### 2. HOME

Για γρήγορη πρόσβαση στο κύριο μενού.

### 3. ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ

Για εμφάνιση της λίστας των αγαπημένων λειτουργιών.

### 4. ΟΘΟΝΗ

### 5. ΕΡΓΑΛΕΙΑ

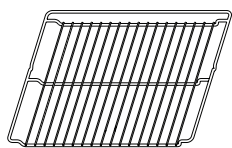
Για να επιλέξετε από διάφορες επιλογές καθώς και να αλλάξετε τις ρυθμίσεις και τις προτιμήσεις του φούρνου.

### 6. ΑΚΥΡΩΣΗ

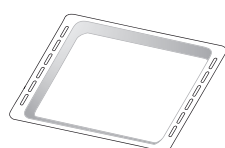
Για να σταματήσετε οποιαδήποτε λειτουργία του φούρνου εκτός από το ρολόι, το χρονόμετρο κουζίνας και το κλειδωμα διακοπών.

# ΑΞΕΣΟΥΑΡ

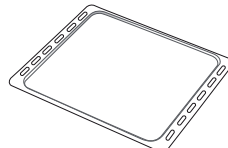
## ΣΧΑΡΑ



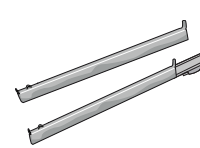
## ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



## ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



## ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ



Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.

Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

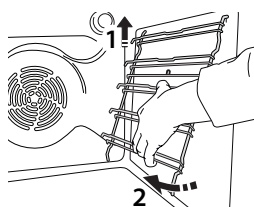
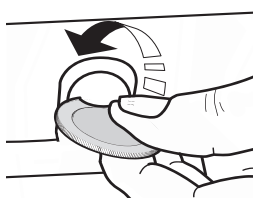
## ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια σύροντας στους οδηγούς του ραφιού και βεβαιωθείτε ότι η πλευρά με το ανυψωμένο άκρο είναι γυρισμένη προς τα επάνω.

Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί για λίπη και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

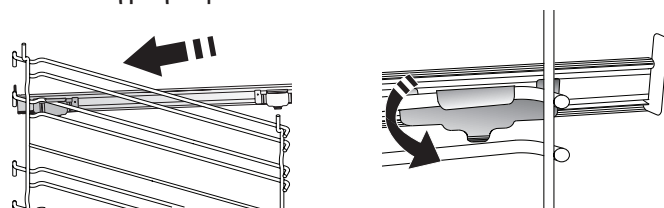
- Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, σηκώστε τους οδηγούς και στη συνέχεια τραβήξτε απαλά το κάτω τμήμα έξω από την υποδοχή του: Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών.
- Για να τοποθετήσετε ξανά τους οδηγούς ραφιών, πρώτα τοποθετήστε τους στην άνω υποδοχή. Κρατώντας τους σηκωμένους, σύρετε μέσα στο θάλαμο ψησίματος και κατεβάστε τους στη θέση τους στις κάτω υποδοχές.



## ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ (ΕΦΟΣΣΟΝ ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ)

Αφαιρέστε τους οδηγούς ραφιών από το φούρνο και αφαιρέστε το προστατευτικό πλαστικό από τους κινητούς οδηγούς.

Σφίξτε το άνω κλιπ του κινητού οδηγού στον οδηγό ραφιού και σύρετε τον μέχρι τέρμα. Κατεβάστε το άλλο κλιπ στη θέση τους. Για να ασφαλίσει ο οδηγός, πιέστε το κάτω τμήμα του κλιπ προς τον οδηγό ραφιού. Βεβαιωθείτε ότι οι κινητοί οδηγοί μπορούν να κινηθούν ελεύθερα. Επαναλάβετε τα βήματα στον άλλο οδηγό ραφιού στο ίδιο επίπεδο.



Σημείωση: Οι κινητοί οδηγοί μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιοδήποτε ράφι.

# ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



## ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

- **ΕΚΤΕΛΕΙΤΑΙ ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ**  
Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.
- **ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ\***  
Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.
- **ΓΚΡΙΛ**  
Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε τον δίσκο σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.
- **ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ**  
Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπίφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.
- **ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ**  
Για ψήσιμο διαφορετικών τροφίμων που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία σε διαφορετικά επίπεδα (μέγιστο τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.
- **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ**  
Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε τέσσερα επίπεδα ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ψήσετε μπισκότα, τάρτες, στρογγυλή πίτσα (και κατεψυγμένη) και να προετοιμάσετε ένα πλήρες γεύμα. Ακολουθήστε τον πίνακα μαγειρέματος για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα.
- **ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΑΕΡΑ**  
Για να μαγειρέψετε κρέας, να ψήσετε κέικ με γέμιση σε ένα μόνο ράφι.
- **ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ**
  - » **ΞΕΠΑΓΩΜΑ**  
Για να επιταχύνετε την απόψυξη των τροφών. Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο σχάρας. Συνιστάται να αφήνετε το φαγητό στη συσκευασία του, ώστε να μην ξεραθεί εξωτερικά.
  - » **ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ**  
Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό που μόλις ψήσατε.

### » ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Για το ιδανικό φούσκωμα γλυκιάς ή αλμυρής ζύμης. Για να εξασφαλίσετε την ποιότητα φουσκώματος, μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία αν ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός μετά από έναν κύκλο ψησίματος.

### » ΕΤΟΙΜΟ ΦΑΓΗΤΟ

Για να μαγειρέψετε έτοιμα φαγητά, αποθηκευμένα σε θερμοκρασία δωματίου ή στο ψυγείο (μπισκότα, κέικ, μάφιν, πίατα ζυμαρικών και προϊόντα ψωμιού). Η λειτουργία αυτή ψήνει όλα τα φαγητά γρήγορα και ομαλά και μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για το ζέσταμα ήδη μαγειρεμένου φαγητού. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία του προϊόντος.

### » MAXI COOKING

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (άνω των 2,5 κιλών). Για ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα και στις δύο πλευρές, συνιστάται να γυρίσετε το κρέας κατά το ψήσιμο. Είναι καλό να περιχύνετε το κρέας με ζωμό σε τακτά χρονικά διαστήματα για να μη στεγνώσει.

### » ECO ME ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟ ΑΕΡΑ\*

Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλέτων κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτρέπεται με διακεκομμένη, απαλή κυκλοφορία αέρα. Όταν χρησιμοποιείται η οικονομική λειτουργία ECO, το φωτάκι θα παραμείνει σβηστό κατά τη διάρκεια ψησίματος. Για να χρησιμοποιήσετε τον κύκλο ECO (Οικονομικό) και κατά συνέπεια να βελτιώσετε την κατανάλωση ρεύματος, η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίξει έως ότου το φαγητό να είναι εντελώς μαγειρεμένο.

### • FROZEN COOK (ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ)

Η λειτουργία αυτή επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και λειτουργία ψησίματος για 5 διαφορετικούς τύπους ήδη κατεψυγμένων φαγητών. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.



## COOKASSIST (ΒΟΗΘΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ)

Επιτρέπουν το ψήσιμο του φαγητού εντελώς αυτόματα. Για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία με τον καλύτερο τρόπο, ακολουθήστε τις οδηγίες στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος.

\* Λειτουργία που χρησιμοποιείται ως αναφορά για την δήλωση ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) Αρ. 65/2014

## ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΟΘΟΝΗ ΑΦΗΣ



**Για κύλιση του μενού ή μιας λίστας:**

Απλά σύρετε το δάκτυλό σας στην οθόνη για να μετακινηθείτε στα στοιχεία ή τις τιμές.



**Για επιλογή ή επιβεβαίωση:**

Πατήστε την οθόνη για να επιλέξετε την τιμή ή το στοιχείο που απαιτείται από το μενού.

**Για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη:**

Πατήστε < .

**Για να επιβεβαιώσετε μια ρύθμιση ή να μεταβείτε στην επόμενη οθόνη:**

Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" ή "ΕΠΟΜΕΝΟ".

## ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Θα χρειαστεί να διαμορφώσετε το προϊόν όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά.

Μπορείτε επίσης να αλλάξετε τις ρυθμίσεις και σε δεύτερο χρόνο πιέζοντας  για πρόσβαση στο μενού "Εργαλεία".


### 1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΓΛΩΣΣΑ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά.

- Σύρετε το δάκτυλό σας πάνω στην οθόνη για κύλιση της λίστας διαθέσιμων γλωσσών.

Čeština, Český Jazyk Czech	
Dansk Danish	
Deutsch German	

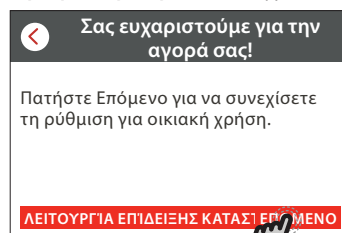
- Πατήστε τη γλώσσα που σας ενδιαφέρει.

Ελληνικά Greek, Modern	
English English	
Español Spanish	

Πατώντας το < θα επιστρέψετε στην προηγούμενη οθόνη.

### 2. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Μόλις επιλέξετε τη γλώσσα, η οθόνη θα σας προτρέψει να επιλέξετε ανάμεσα στο "ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ" (χρήσιμο για εμπόρους λιανικής πώλησης, μόνο για λόγους προβολής) ή να συνεχίσετε πατώντας "ΕΠΟΜΕΝΟ".

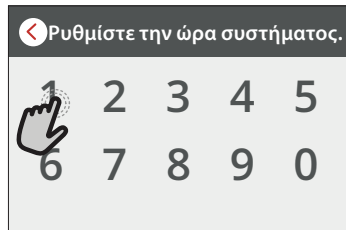


## 4. ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ ΚΑΙ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑΣ

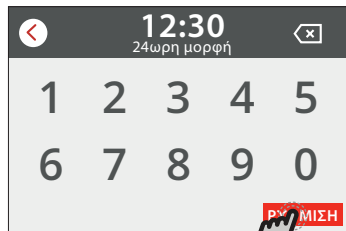
Η σύνδεση του φούρνου με το οικιακό σας δίκτυο θα ρυθμίσει αυτόματα την ώρα και την ημερομηνία.

Διαφορετικά θα χρειαστεί να τα ρυθμίσετε χειροκίνητα

- Πατήστε τους σχετικούς αριθμούς για να ρυθμίσετε την ώρα.



- Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" για επιβεβαίωση.



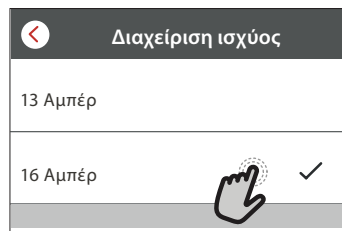
Αφού ρυθμίσετε την ώρα, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε και την ημερομηνία.

- Πατήστε τους σχετικούς αριθμούς για να ρυθμίσετε την ημερομηνία.
- Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" για επιβεβαίωση.

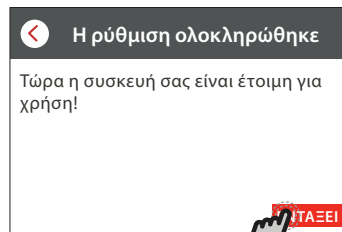
## 4. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να καταναλώνει ηλεκτρική ενέργεια σε επίπεδο συμβατό με το οικιακό δίκτυο με ισχύ μεγαλύτερη από 3 kW (16 Ampere): Αν στην οικία σας χρησιμοποιείται χαμηλότερη ισχύς, θα χρειαστεί να την μειώσετε την ισχύ (13 Ampere).

- πατήστε την τιμή στα δεξιά για να επιλέξετε την ισχύ.



- Πατήστε "ΕΝΤΑΞΕΙ" για την ολοκλήρωση της αρχικής ρύθμισης.



## 5. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό.

Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.


Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα.

Ζεστάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα.

Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

# ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

## 1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

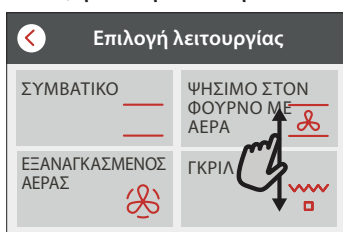
- Για να ανάψετε το φούρνο, πατήστε  ή οπουδήποτε στην οθόνη.

Η οθόνη σας επιτρέπει να επιλέξετε ανάμεσα στις χειροκίνητες λειτουργίες και τις λειτουργίες CookAssist (Βοηθού Μαγειρέματος).

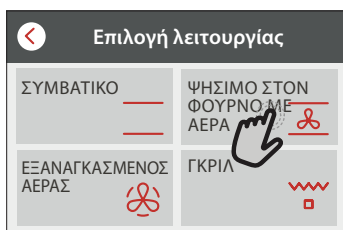
- Πατήστε την κύρια λειτουργία που χρειάζεστε για να έχετε πρόσβαση στο αντίστοιχο μενού.



- Μετακινηθείτε προς τα επάνω ή προς τα κάτω για να εξερευνήσετε τη λίστα.



- Επιλέξτε τη λειτουργία που θέλετε, πατώντας την.




## 2. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Στην οθόνη θα εμφανιστούν οι ρυθμίσεις που μπορούν να αλλάξουν.

### ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL

- Μετακινηθείτε στις προτεινόμενες τιμές και επιλέξτε αυτήν που θέλετε.



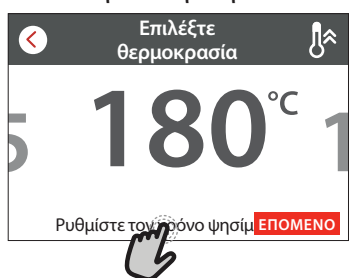
Αν το επιτρέπει η λειτουργία, μπορείτε να πατήσετε  για ενεργοποίηση της προθέρμανσης.



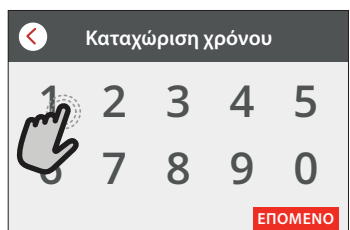
### ΔΙΑΡΚΕΙΑ

Δεν είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος αν σκοπεύετε να χειριστείτε το μαγείρεμα χειροκίνητα. Σε λειτουργία με χρονομέτρηση, ο φούρνος μαγειρεύει για το χρονικό διάστημα που επιλέγετε. Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, το μαγείρεμα σταματάει αυτόματα.

- Για να ξεκινήσει η ρύθμιση της διάρκειας, πατήστε "Μετρών την ώρα".



- Πατήστε τους σχετικούς αριθμούς για να ρυθμίσετε τη διάρκεια ψησίματος.



- Πατήστε "ΕΠΟΜΕΝΟ" για επιβεβαίωση.

Για να ακυρώσετε μια καθορισμένη διάρκεια, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ώστε να διαχειριστείτε χειροκίνητα το τέλος του μαγειρέματος, πατήστε την τιμή διάρκειας και, στη συνέχεια, επιλέξτε "ΔΙΑΚΟΠΗ".

## 3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ COOKASSIST (ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ)

Οι λειτουργίες ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ σας επιτρέπουν να ετοιμάσετε μια μεγάλη ποικιλία πιάτων, επιλέγοντας από αυτά που εμφανίζονται στη λίστα. Οι περισσότερες ρυθμίσεις μαγειρέματος επιλέγονται αυτόματα από τη συσκευή για να επιτευχθούν τα καλύτερα αποτελέσματα.

- Επιλέξτε μια συνταγή από τη λίστα.

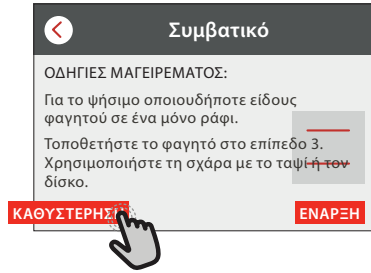
Οι λειτουργίες εμφανίζονται ανά κατηγορίες τροφίμων στο μενού "ΛΙΣΤΑ ΦΑΓΗΤΩΝ COOKASSIST" (βλ. σχετικούς πίνακες) και ανά χαρακτηριστικά της συνταγής στο μενού "COOKASSIST PRO".

- Αφού επιλέξετε μια λειτουργία, απλά υποδείξτε το χαρακτηριστικό του φαγητού (ποσότητα, βάρος, κλπ.) που θέλετε να μαγειρέψετε για να πετύχετε το τέλει αποτέλεσμα.
- Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη που θα σας καθοδηγήσουν κατά τη διαδικασία ψησίματος.

#### 4. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ / ΛΗΞΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ


Μπορείτε να καθυστερήσετε το μαγείρεμα πριν ξεκινήσετε μια λειτουργία: Η λειτουργία θα ξεκινήσει ή θα λήξει τη στιγμή που θα επιλέξετε εκ των προτέρων.

- Πατήστε “ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ” για να ρυθμίσετε την ώρα έναρξης και την ώρα λήξης που θέλετε.



- Μόλις ρυθμίσετε την καθυστέρηση που θέλετε, πατήστε “ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ” για να ξεκινήσει ο χρόνος αναμονής.
- Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα: Η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα μετά το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε.

Ο προγραμματισμός χρόνου καθυστέρησης έναρξης μαγειρέματος απενεργοποιεί πάντα την φάση προθέρμανσης του φούρνου: Ο φούρνος θα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία βαθμιαία, κάτι που σημαίνει ότι οι χρόνοι μαγειρέματος θα είναι ελαφρώς μεγαλύτεροι από αυτούς που αναγράφονται στον πίνακα μαγειρέματος.

- Για την άμεση ενεργοποίηση της λειτουργίας και διαγραφή του προγραμματισμένου χρόνου καθυστέρησης, πατήστε το .

#### 5. ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Μόλις επιλέξετε τις ρυθμίσεις, πατήστε “ΕΝΑΡΞΗ” για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία.

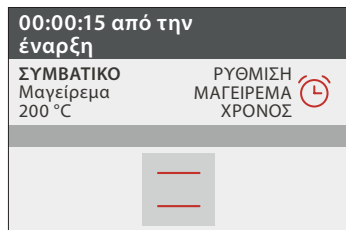
Μπορείτε να αλλάξετε τις τιμές που έχουν οριστεί οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αγγίζοντας την τιμή που θέλετε να τροποποιήσετε.

Εάν ο φούρνος είναι ζεστός και η λειτουργία απαιτεί μια συγκεκριμένη μέγιστη θερμοκρασία, θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη.

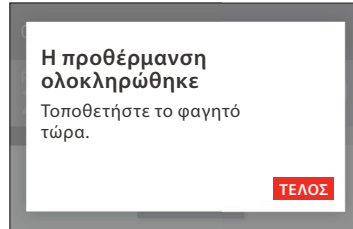
- Οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε  για να διακοπεί η ενεργή λειτουργία.

#### 6. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Αν έχει προηγουμένως ενεργοποιηθεί, μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, η οθόνη δείχνει τη λειτουργία προθέρμανσης.



Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία.



- Ανοίξτε την πόρτα.
- Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.
- Κλείστε την πόρτα και πατήστε “ΤΕΛΟΣ” για να ξεκινήσει το ψήσιμο.

Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό μαγείρεμα. Το άνοιγμα της πόρτας κατά τη φάση προθέρμανσης θα σταματήσει τη λειτουργία. Ο χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης.

#### 7. ΠΑΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ορισμένες λειτουργίες COOKASSIST απαιτούν να γυρίσετε το φαγητό κατά το ψήσιμο. Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει.

- Ανοίξτε την πόρτα.
- Κάντε την ενέργεια που σας ζητείται από την οθόνη.
- Κλείστε την πόρτα και πατήστε “ΤΕΛΟΣ” για να συνεχίσετε το ψήσιμο.

Πριν τελειώσει το ψήσιμο, ο φούρνος μπορεί να σας προτρέψει να ελέγξετε το φαγητό με τον ίδιο τρόπο.

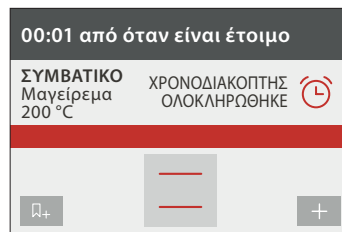
Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει.



- Ελέγξτε το φαγητό.
- Κλείστε την πόρτα και πατήστε “ΤΕΛΟΣ” για να συνεχίσετε το ψήσιμο.

#### 8. ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.

Με ορισμένες λειτουργίες, αφού τελειώσει το ψήσιμο, μπορείτε να δώσετε στο πιάτο σας επιπλέον ρόδισμα, να παρατείνετε το χρόνο μαγειρέματος ή να αποθηκεύσετε τη λειτουργία ως αγαπημένη.



- πατήστε το  για αποθήκευση στα αγαπημένα.
- Επιλέξτε “Επιπλέον ρόδισμα” για να ξεκινήσει ο πεντάλεπτος κύκλος ροδίσματος.
- Πατήστε το  για την αποθήκευση της παράτασης του ψησίματος.




## 9. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Η λειτουργία Αγαπημένα αποθηκεύει τις ρυθμίσεις του φούρνου για την αγαπημένη σας συνταγή.

Ο φούρνος αναγνωρίζει αυτόματα τις λειτουργίες που χρησιμοποιούνται περισσότερο. Μετά από έναν ορισμένο αριθμό χρήσεων, θα σας ζητηθεί να προσθέσετε τη λειτουργία στα αγαπημένα σας.

### ΠΩΣ ΝΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΕΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Μόλις ολοκληρωθεί η λειτουργία, πατήστε το  για να αποθηκευτεί ως αγαπημένο. Αυτό θα σας επιτρέψει να το χρησιμοποιήσετε γρήγορα στο μέλλον διατηρώντας τις ίδιες ρυθμίσεις.

Η οθόνη σας επιτρέπει να αποθηκεύσετε τη λειτουργία, υποδεικνύοντας έως και 4 ώρες φαγητού, συμπεριλαμβανομένου του πρωινού, του γεύματος, του σνακ και του δείπνου.


- Πατήστε τα εικονίδια για να επιλέξετε τουλάχιστον ένα.



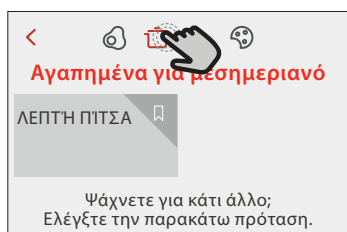
- Πατήστε "ΑΓΑΠΗΜΕΝΗ" για να αποθηκευτεί η λειτουργία.



### ΑΦΟΥ ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΕΙ

Για να εμφανίσετε το μενού αγαπημένων, πατήστε : οι λειτουργίες θα χωριστούν ανά διαφορετικές ώρες φαγητού και θα γίνουν ορισμένες προτάσεις.

- Πατήστε το εικονίδιο γευμάτων για να δείτε τη σχετική λίστα



- Μετακινηθείτε στην εμφανιζόμενη λίστα.
- Πατήστε τη συνταγή ή τη λειτουργία που θέλετε.
- Πατήστε "ΕΝΑΡΞΗ" για να ενεργοποιηθεί το μαγείρεμα.

### ΑΛΛΑΓΗ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

Στην οθόνη αγαπημένα, μπορείτε να προσθέσετε μια εικόνα ή το όνομα του αγαπημένου προκειμένου να το εξατομικεύσετε στις προτιμήσεις.

- Επιλέξτε τη λειτουργία που θέλετε να αλλάξετε.
- πατήστε "ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ".
- Επιλέξτε το χαρακτηριστικό που θέλετε να αλλάξετε.
- Πατήστε "ΕΠΟΜΕΝΟ": Στην οθόνη εμφανίζονται τα νέα



χαρακτηριστικά.

- Πατήστε "ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ" για επιβεβαίωση των αλλαγών.

Στην οθόνη αγαπημένων μπορείτε επίσης να διαγράψετε λειτουργίες που έχετε αποθηκεύσει:

- Πατήστε το  στη λειτουργία.
- Πατήστε "ΚΑΤΑΡΓΗΣΗ".

Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε την ώρα των εμφανιζόμενων γευμάτων:

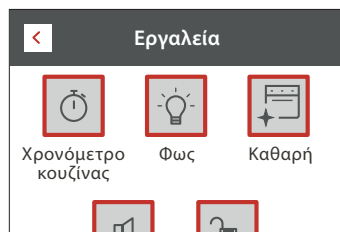
- Πατήστε .
- Επιλέξτε  "Προτιμήσεις".
- Επιλέξτε "Ώρες και ημερομηνίες".
- Πατήστε "Χρόνοι γευμάτων".
- Μετακινηθείτε στη λίστα και πατήστε τη σχετική ώρα.
- Πατήστε το σχετικό γεύμα για να το αλλάξετε.

Θα είναι δυνατό να συνδυάσετε ένα χρονικό διάστημα μόνο με ένα γεύμα.

## 10. ΕΡΓΑΛΕΙΑ

Πατήστε  για να ανοίξετε το μενού "Εργαλεία" οποιαδήποτε στιγμή.

Αυτό το μενού σας δίνει τη δυνατότητα κάνετε διάφορες επιλογές και να αλλάξετε τις ρυθμίσεις ή τις προτιμήσεις για το προϊόν ή την οθόνη.



### ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ



Αυτή η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί είτε όταν χρησιμοποιείτε μια λειτουργία μαγειρέματος είτε μόνο για να μετρήσετε το χρόνο.

Αφού ξεκινήσει, ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει την αντίστροφη μέτρηση ανεξάρτητα χωρίς να παρεμβάλλεται στην ίδια τη λειτουργία.

Μόλις ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης, μπορείτε επίσης να επιλέξετε και να ενεργοποιήσετε μια λειτουργία.

Ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει τη μέτρηση στην κάτω δεξιά γωνία της οθόνης.

Για να ανακτήσετε ή να αλλάξετε το χρονόμετρο της κουζίνας:

- Πατήστε .
- Πατήστε .

Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα και θα υποδειχθεί στην οθόνη μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

- Πατήστε "ΜΑΤΑΙΩΣΗ" για διαγραφή του χρονοδιακόπτη ή μια νέα χρονική διάρκεια.
- Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΝΕΟ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ" για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη ξανά.

### ΦΩΣ

Για να ανάψετε ή να σβήσετε το λαμπτήρα του φούρνου.



## ΠΥΡΟΛΥΤΙΚΗ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΠΥΡΟΛΥΣΗ

Για τον καθαρισμό των ακαθαρσιών που παράγονται από μαγείρεμα με έναν κύκλο υψηλής θερμοκρασίας. Διατίθενται τρεις κύκλοι αυτοκαθαρισμού διαφορετικής διάρκειας: Υψηλή, Μέτρια, Χαμηλή. Συνιστάται να χρησιμοποιείται τον πιο γρήγορο κύκλο σε τακτικά διαστήματα και τον πλήρη κύκλο μόνο όταν ο φούρνος είναι πολύ βρώμικος.

**Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης. Διατηρείτε τα παιδιά και τα ζώα μακριά από το φούρνο κατά τη διάρκεια και μετά τον κύκλο πυρόλυσης (έως ότου ολοκληρωθεί ο εξαερισμός του χώρου).**

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το φούρνο πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία πυρολ. καθαρισμού (και τους οδηγούς ραφιών). Εάν ο φούρνος είναι τοποθετημένος κάτω από μονάδα εστίων, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι καυστήρες ή οι ηλεκτρικές εστίες έχουν απενεργοποιηθεί κατά τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα καθαρισμού, αφαιρέστε τα υπερβολικά υπολείμματα μέσα στον φούρνο και καθαρίστε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας πριν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία πυρόλυσης.
- Επιλέξτε έναν από τους διαθέσιμους κύκλους ανάλογα με τις ανάγκες σας.
- Πατήστε "ΕΝΑΡΞΗ" για να ενεργοποιηθεί η επιλεγμένη λειτουργία. Ο φούρνος θα ξεκινήσει τον κύκλο αυτοκαθαρισμού και η πόρτα κλειδώνει αυτόματα: Στην οθόνη εμφανίζεται ένα προειδοποιητικό μήνυμα μαζί με την αντίστροφη μέτρηση που δείχνει την κατάσταση του τρέχοντος κύκλου.

Μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος, η πόρτα παραμένει κλειδωμένη έως ότου η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου επιστρέψει σε ένα αποδεκτά ασφαλές επίπεδο.

Μόλις επιλέξετε τον κύκλο, μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη του αυτόματου καθαρισμού. Πατήστε "ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ" για να ρυθμίσετε το τέλος του χρόνου που υποδεικνύεται στη σχετική παράγραφο.



## ΣΙΓΑΣΗ

Πατήστε το εικονίδιο για σίγαση ή κατάργηση σίγασης όλων των ήχων και των συναγερωμών.



## ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ

Το "Κλείδωμα διακοπών" σας επιτρέπει να κλειδώσετε τα κουμπιά στον πίνακα αφής έτσι ώστε να μην πατηθούν τυχαία.

Για να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα:

- Πατήστε το εικονίδιο

Για να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα:

- Πατήστε την οθόνη.
- Σύρετε προς τα πάνω το μήνυμα που εμφανίζεται.



## ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Για την επιλογή της λειτουργίας Sabbath και την πρόσβαση στη Διαχείριση ισχύος.

Η λειτουργία Sabbath διατηρεί το φούρνο σε λειτουργία ψησίματος μέχρι να απενεργοποιηθεί. Όταν ενεργοποιηθεί η λειτουργία Sabbath, μπορεί να λειτουργήσει μόνο ο συμβατικό κύκλος. Όλοι οι άλλοι κύκλοι ψησίματος και καθαρισμού είναι απενεργοποιημένοι. Δεν θα ακουστούν ήχοι και οι ενδείξεις δεν υποδεικνύουν αλλαγές θερμοκρασίας. Όταν η πόρτα του φούρνου ανοίξει ή κλείσει, η λυχνία του φούρνου δεν ανάβει ή σβήνει και τα στοιχεία θέρμανσης δεν θα ενεργοποιηθούν ή θα απενεργοποιηθούν αμέσως.

Για να απενεργοποιήσετε την έξοδο από τη λειτουργία Sabbath, πιέστε το ή το , στη συνέχεια κρατήστε πατημένη την οθόνη για 3 δευτερόλεπτα.



## ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ

Για αλλαγή πολλών ρυθμίσεων του φούρνου.



## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Για απενεργοποίηση του "Λειτουργία επίδειξης καταστήματος", επαναφορά του προϊόντος και για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με το προϊόν.

## ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

### ΠΩΣ ΘΑ ΔΙΑΒΑΖΕΤΕ ΤΟΥΣ ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Λίστα πινάκων: συνταγές, αν χρειάζεται προθέρμανση, θερμοκρασία (°C), επίπεδο γκριλ, χρόνος ψησίματος (λεπτά), αξεσουάρ και προτεινόμενο επίπεδο ψησίματος.

Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται).

Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται.

Χρησιμοποιήστε τις χαμηλότερες συνιστώμενες τιμές για να ξεκινήσετε και, εάν το φαγητό δεν έχει ψηθεί αρκετά, προχωρήστε σε υψηλότερες τιμές.

### ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

οι αντιστάσεις στο πάνω και κάτω μέρος του θαλάμου του φούρνου θερμαίνουν ομοιόμορφα το εσωτερικό του φούρνου.

Χρησιμοποιήστε το 3ο ράφι. Για να ψήσετε πίτσα, πίτες και γλυκά με υγρή γέμιση, χρησιμοποιήστε το 1ο ή το 2ο ράφι.

Προθερμαίνετε το φούρνο πριν βάλετε το φαγητό.

Αυτή η λειτουργία είναι η καλύτερη λειτουργία ψησίματος για ευαίσθητα επιδόρπια μόνο σε ένα ράφι.

Χρησιμοποιήστε σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και τοποθετείτε τις πάντα στην παρεχόμενη σχάρα. Όταν χρησιμοποιείτε τους παρεχόμενους δίσκους, αφαιρέστε τυχόν άλλα αξεσουάρ που δεν χρησιμοποιείτε από τον θάλαμο του φούρνου για να επιτύχετε τα βέλτιστα αποτελέσματα και να εξοικονομήσετε ενέργεια.









Χρησιμοποιήστε τα παρεχόμενα αξεσουάρ και κατά προτίμηση μεταλλικά ταψιά και δίσκους φούρνου με σκούρο χρώμα. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πιρέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος. Για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε προσεκτικά τις συμβουλές που δίνονται στον πίνακα ψησίματος για την επιλογή των παρεχόμενων αξεσουάρ, τα οποία θα τοποθετήσετε στα διάφορα ράφια.

Για να ελέγξετε εάν ένα κέικ είναι ψημένο, τοποθετήστε μια ξύλινη οδοντογλυφίδα στο κέντρο του κέικ. Εάν η οδοντογλυφίδα βγει καθαρή, το κέικ είναι έτοιμο.

Εάν χρησιμοποιείτε αντικολητικές φόρμες, μη βουτυρώνετε τις άκρες καθώς το κέικ μπορεί να μη φουσκώσει ομοιόμορφα στις άκρες του.

Εάν το κέικ «βουλιάξει» κατά τη διάρκεια του ψησίματος, την επόμενη φορά χρησιμοποιήστε μικρότερη θερμοκρασία, μειώνοντας ίσως την ποσότητα του υγρού στο μείγμα και αναμιγνύοντας πιο απαλά.

Το ψάρι είναι ψημένο όταν το ραχιαίο πτερύγιο βγαίνει εύκολα. Ξεκινήστε επιλέγοντας τη χαμηλότερη υποδεικνυόμενη θερμοκρασία, ακόμη και όταν προετοιμάζετε μεγαλύτερα ψάρια. Σε γενικές γραμμές, όσο μεγαλύτερο είναι το ψάρι, τόσο χαμηλότερη είναι η θερμοκρασία και συνεπώς τόσο μεγαλύτερος είναι ο χρόνος ψησίματος.

Συνταγή	Προθέρμανση	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρεμ. (λεπτά)	Επίπεδο και αξεσουάρ
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ	Ναι	170	30 - 50	2 
Μπισκότα / Κουλουράκια	Ναι	150	20 - 40	3 
Μικρά κέικ / Μάφιν	Ναι	170	20 - 40	3 
Σουδάκια	Ναι	180 - 200	30 - 40	3 
Μαρέγκα	Ναι	90	110 - 150	3 
Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια	Ναι	190 - 250	15 - 50	2 
Κατεψυγμένη πίτσα	Ναι	250	10 - 15	3 
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας	Ναι	190 - 200	20 - 30	3 
Λαζάνια / Φλαν / Ζυμαρικά στο φούρνο / Κανελόνια	Ναι	190 - 200	45 - 65	3 
Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 kg	Ναι	190 - 200	80 - 110	3 
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg	Ναι	200 - 230	50 - 100	3 
Γαλοπούλα / Χήνα 3 kg	Ναι	190 - 200	80 - 130	2 
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)	Ναι	180 - 200	40 - 60	3 

## ΓΚΡΙΛ

Η επάνω αντίσταση επιτρέπει την επίτευξη τέλειων αποτελεσμάτων κατά το ψήσιμο στη σχάρα. Τοποθετήστε το φαγητό στο 4ο ή 5ο ράφι. Όταν ψήνετε κρέατα στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί για λίπη για να συλλέξετε τους χυμούς του ψησίματος. Τοποθετήστε το στο 3ο/4ο ράφι, προσθέτοντας περίπου 500 ml πόσιμο νερό. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Κατά το ψήσιμο, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμείνει κλειστή.

Όταν θέλετε να ψήσετε κρέας στο γκριλ, επιλέξτε κομμάτια με ομοιόμορφο πάχος για ομοιόμορφο ψήσιμο. Τα πολύ χοντρά κομμάτια κρέατος απαιτούν περισσότερο χρόνο ψησίματος.

Για να μην καεί το κρέας εξωτερικά, χαμηλώστε τη σχάρα και διατηρήστε το φαγητό πιο μακριά από το γκριλ. Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος.

Για να συλλέξετε τους χυμούς κατά το ψήσιμο, συνιστάται να τοποθετήσετε ένα ταψί για λίπη με μισό λίτρο νερού ακριβώς κάτω από το γκριλ όπου βρίσκεται το κρέας. Συμπληρώστε νερό όταν χρειαστεί.

Συνταγή	Προθέρμανση	Επίπεδο grill	Χρόνος μαγειρεμ. (λεπτά)	Επίπεδο και αξεσουάρ
Φρυγανισμένο ψωμί	—	3 (υψηλή)	3 - 6	5
Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες	—	2 (μεσαία)	20 - 30	4 3
Λουκάνικα / σουβλάκια / παϊδάκια / χάμπουργκερ	—	2-3 (μεσαία-υψηλή)	15 - 30	5 4

## ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ

Σε αυτήν τη λειτουργία, η επάνω αντίσταση και ο ανεμιστήρας ενεργοποιούνται ταυτόχρονα.

Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί για λίπη για να συλλέξετε τους χυμούς του ψησίματος. Τοποθετήστε το φαγητό στο 1ο/2ο ράφι, προσθέτοντας περίπου 500 ml νερό. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Κατά το μαγείρεμα, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή.

Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού

χρόνου ψησίματος.

Χρησιμοποιήστε οποιονδήποτε τύπο ταψιού φούρνου ή πιρέξ που είναι κατάλληλος για το κομμάτι κρέατος που θα μαγειρέψετε. Για ψητά, είναι καλό να προσθέσετε ζωμό στη βάση του σκεύους, περιχύνοντας το κρέας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για καλύτερη γεύση. Όταν είναι έτοιμο το ψητό, αφήστε το στο φούρνο για ακόμη 10 -15 λεπτά ή τυλίξτε το με αλουμινόχαρτο.

Συνταγή	Προθέρμανση	Επίπεδο grill	Χρόνος μαγειρεμ. (λεπτά)	Επίπεδο και αξεσουάρ
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg	—	2 (μεσαία)	55 - 70	2 1
Μπούτι αρνίσιο / Κότσι	—	2 (μεσαία)	60 - 90	3
Ψητές πατάτες	—	2 (μεσαία)	35 - 55	3
Λαχανικά ογκρατέν	—	3 (υψηλή)	10 - 25	3

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα



Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα



Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα



Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος



Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό






















































## ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ

Η στρογγυλή αντίσταση και ο ανεμιστήρας ενεργοποιούνται ταυτόχρονα. Ο ανεμιστήρας στο πίσω τοίχωμα κατανέμει τον ζεστό αέρα ομοιόμορφα γύρω από το φούρνο.

Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ", μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά τα οποία χρειάζονται την ίδια θερμοκρασία ψησίματος για το ίδιο χρονικό διάστημα (για παράδειγμα: ψάρια και λαχανικά), χρησιμοποιώντας διαφορετικά ράφια. Αφαιρέστε το φαγητό που απαιτεί λιγότερο χρόνο ψησίματος και αφήστε το φαγητό που απαιτεί περισσότερο χρόνο ψησίματος στον φούρνο.

















Χρησιμοποιήστε το 4ο ράφι για να ψήσετε μόνο σε ένα ράφι, το 1ο και το 4ο για να μαγειρέψετε σε δύο ράφια και το 1ο, 3ο και 5ο για να μαγειρέψετε σε τρία ράφια. Τοποθετείτε πάντα τα ταψιά με κέικ στη σχάρα. Προθερμάνετε το φούρνο πριν από το ψήσιμο. Για να επιτευχθεί ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα, βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη της ζύμης έχουν το ίδιο πάχος.

Όταν ψήνετε πίτσα, λαδώστε λίγο τα ταψιά για να έχει τραγανή βάση η πίτσα. Απλώστε τη μοτσαρέλα πάνω στην πίτσα όταν έχουν περάσει τα δύο τρίτα του χρόνου ψησίματος.

Συνταγή	Προθέρμανση	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρεμ. (λεπτά)	Επίπεδο και αξεσουάρ
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ	Ναι	170	30 - 50	2 
	Ναι	160	30 - 50	4 1  
Πίτες με γέμιση (τσιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα)	Ναι	160 - 200	35 - 90	4 1  
	Ναι	140	30 - 50	4 
Μπισκότα / Κουλουράκια	Ναι	140	30 - 50	4 1  
	Ναι	135	40 - 60	5 3 1   
	Ναι	150	30 - 50	4 
Μικρά κέικ / Μάφιν	Ναι	150	30 - 50	4 1  
	Ναι	150	40 - 60	5 3 1   
	Ναι	180 - 190	35 - 45	4 1  
Σουδάκια	Ναι	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1   
	Ναι	90	130 - 150	4 1  
Μαρέγκα	Ναι	90	140 - 160 *	5 3 1   
	Ναι	190 - 230	20 - 50	4 1  
Πίτσα (λεπτή, χοντρή, φοκάτσια)	Ναι	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1   
Κατεψυγμένη πίτσα	Ναι	250	10 - 20	4 1  
	Ναι	220 - 240	15 - 30	5 3 1   
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κίς)	Ναι	180 - 190	45 - 60	4 1  
	Ναι	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1   
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας	Ναι	180 - 190	20 - 40	4 1  
	Ναι	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1   
Λαζάνια και κρέας	Ναι	200	50 - 100 *	4 1  
Κρέας και πατάτες	Ναι	200	45 - 100 *	4 1  
Ψάρι και λαχανικά	Ναι	180	30 - 50 *	4 1  

\* Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρέτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

## ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Συνταγή	Πιάτο	Προθέρμανση	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρεμ. (λεπτά)	Επίπεδο και αξεσουάρ
Cookies	Cookies	Ναι	135	50 - 70	   
Τάρτες	Τάρτες	Ναι	170	50 - 70	   
Στρογγυλές πίτσες	Στρογγυλή πίτσα	Ναι	210	40 - 60	   
Πλήρες γεύμα: Τάρτα φρούτων (Επίπεδο 5) Ψητά λαχανικά (Επίπεδο 4) Λαζάνια (Επίπεδο 2) Κομμάτια κρέατος (Επίπεδο 1)	Μενού Cook 4	Ναι	190	40 - 120	   




## ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΑΕΡΑ

Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία για πίτες και τάρτες λαχανικών ή επιδόρπια με υγρή γέμιση, όπως τσιζ κέικ ή φρουτόπιτες.

Είναι επίσης ιδανικό για μαγείρεμα τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό. Ο ανεμιστήρας κατανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα σε ολόκληρο το φούρνο. Αυτό βοηθά στη διατήρηση μιας σταθερής θερμοκρασίας και στο ομοιόμορφο ψήσιμο του φαγητού, με τραγανή εξωτερική πλευρά ενώ διατηρεί εσωτερικά την υγρασία και δημιουργεί πιο τραγανό ψωμί.

Χρησιμοποιήστε το 3ο ή το 2ο ράφι. Πριν τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στο φούρνο, περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση.

Εάν η βάση του κέικ είναι υγρή, χαμηλώστε το ράφι και σκορπίστε ψίχουλα ψωμιού ή μπισκότων στη βάση του κέικ πριν προσθέσετε τη γέμιση.

Συνταγή	Προθέρμανση	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρεμ. (λεπτά)	Επίπεδο και αξεσουάρ
Πίτες με γέμιση (τσιζκέικ, στρόντελ, μηλόπιτα)	Ναι	160 - 200	30 - 85	
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικ)	Ναι	180 - 190	45 - 55	
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)	Ναι	180 - 200	50 - 60	

## MAXI COOKING


Αυτή η λειτουργία είναι πολύ χρήσιμη για το μαγείρεμα μεγάλων αρθρώσεων κρέατος (πάνω από 2,5 κιλά). Συνιστάται να αναποδογυρίσετε το κρέας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για πιο ομοιόμορφο καφέ. Είναι καλό να περιχύνετε το κρέας με ζωμό σε τακτά χρονικά διαστήματα για να μη στεγνώσει.

Χρησιμοποιήστε το 1ο ή το 2ο ράφι, ανάλογα με το μέγεθος του κομματιού. Ο φούρνος δεν πρέπει να προθερμανθεί πριν από το ψήσιμο.

Για ψητά, είναι καλό να προσθέσετε ζωμό στη βάση του σκεύους, περιχύνοντας το κρέας κατά τη διάρκεια του ψησίματος για καλύτερη γεύση. Όταν είναι έτοιμο το ψητό, αφήστε το στο φούρνο για ακόμη 10 -15 λεπτά ή τυλίξτε το με αλουμινόχαρτο.

Εάν το κρέας είναι πολύ άπαχο, προσθέστε λίγο υγρό, ψεκάστε το κομμάτι με λίπος ή καλύψτε το με λωρίδες μπέικον, για παράδειγμα.

Όσον αφορά το γύρισμα του ψητού, φροντίστε να το τοποθετήσετε πρώτα με το πίσω μέρος προς τα κάτω.

Συνταγή	Προθέρμανση	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρεμ. (λεπτά)	Επίπεδο και αξεσουάρ
Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 kg	—	170	110 - 150	

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα



Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα



Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα



Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος



Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό

**ECO ΜΕ ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟ ΑΕΡΑ**

Συνιστάται η χρήση του 3ου επιπέδου. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.

Συνταγή	Προθέρμανση	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρεμ. (λεπτά)	Επίπεδο και αξεσουάρ
Γεμιστά κομμάτια ψητά	—	200	80 - 120 *	3
Κομμάτια κρέατος (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί)	—	200	50 - 100 *	3

\* Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρείτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

**ΦΟΥΣΚΩΜΑ**

Είναι πάντα προτιμότερο να καλύπτετε τη ζύμη με ένα υγρό πανί πριν τη βάλετε στο φούρνο. Ο χρόνος φουσκώματος της ζύμης με αυτήν τη λειτουργία μειώνεται κατά περίπου το ένα τρίτο σε σύγκριση με το φούσκωμα σε θερμοκρασία δωματίου (20-25 °C).

Ο χρόνος φουσκώματος για 1 κιλό ζύμης πίτσας είναι περίπου μία ώρα.

**WARM KEEPING (ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ)**

Η λειτουργία διατήρησης ζεστού σας επιτρέπει να διατηρείτε ζεστά τα έτοιμα γεύματα. Αυτό εμποδίζει το σχηματισμό συμπύκνωσης και εξαλείφει την ανάγκη καθαρισμού του θαλάμου μαγειρέματος.

Δεν συνιστάται να διατηρείτε τα έτοιμα γεύματα ζεστά για πάνω από δύο ώρες.

Να θυμάστε ότι ορισμένα τρόφιμα συνεχίζουν να ψήνονται ενώ διατηρούνται ζεστά: Καλύψτε τα, εάν είναι απαραίτητο, για να μην ξεραθούν.

**ΑΠΟΨΥΞΗ**

Τα βραστά φαγητά, τα φαγητά με σάλτσα και οι σάλτσες κρέατος ξεπαγώνουν καλύτερα εάν τα ανακατεύετε. Διαχωρίστε τα τρόφιμα μόλις αρχίσει η απόψυξή τους: Τα διαχωρισμένα μέρη θα αποψυχθούν γρηγορότερα.



# ΠΙΝΑΚΑΣ COOKASSIST (ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ)

Κατηγορίες τροφίμων		Επίπεδο και αξεσουάρ	Ποσότητα	Πληροφορίες μαγειρέματος	
ΦΑΓΗΤΟ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ	Φρέσκα λαζάνια	2	500 - 3000 γρ.		
	Κατεψυγμένα λαζάνια	2	500 - 3000 γρ.	Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή. Ρίξτε τη μπεσαμέλ επάνω και σκορπίστε το τυρί για τέλειο ροδοκοκκίνισμα	
ΚΡΕΑΣ	Βοδινό	Ροστ μπιφ	3	600 - 2000 γρ.	Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση. Στο τέλος του μαγειρέματος αφήστε το για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το τεμαχίσετε
		Χάμπουργκερ	5  4	1,5 - 3 cm	Αλείψτε με λάδι και πασπαλίστε με αλάτι πριν από το μαγείρεμα. Γυρίστε το στα 3/5 του χρόνου ψησίματος.
	Χοιρινό	Ψητό χοιρινό	3	600 - 2500 γρ.	
		Χοιρινά παϊδάκια	5  4	500 - 2000 γρ.	Αλείψτε με λάδι και πασπαλίστε με αλάτι πριν από το μαγείρεμα. Γυρίστε το στα 2/3 του χρόνου ψησίματος
	Κοτόπουλο	Ψητό κοτόπουλο	2	600 - 3000 γρ.	Πασπαλίστε με λάδι και καρκεύστε κατά προτίμηση. Τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Βάλτε το στο φούρνο με την πλευρά του στήθους προς τα επάνω
		Φιλέτο / στήθος	5  4	1 - 5 cm	Αλείψτε με λάδι και πασπαλίστε με αλάτι πριν από το μαγείρεμα. Γυρίστε το στα 2/3 του χρόνου ψησίματος
	Πιατα κρεατικων	Σουβλάκι	5  4	μία σχάρα	Αλείψτε με λάδι και πασπαλίστε με αλάτι πριν από το μαγείρεμα. υρίστε το στα 1/2 του χρόνου ψησίματος
		Λουκάνικα	5  4	1,5 - 4 cm	Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα. Τρυπήστε τα λουκάνικα με ένα πιρούνι για να αποφύγετε να ανοίξουν. Γυρίστε το στα 2/3 του χρόνου ψησίματος
ΨΑΡΙΑ	Φρέσκα φιλέτα	3  2	0,5 - 3 cm	Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση	
	Κατεψυγμένα φιλέτα	3  2	0,5 - 3 cm		
	Ψητά θαλασσινά	Χτένια	4	ένας δίσκος	Καλύψτε με τριμμένο ψωμί και καρκεύστε με λάδι, σκόρδο και μαϊδανό
		Μύδια γκρατέν	4	ένας δίσκος	
		Γαρίδες	4  3	ένας δίσκος	Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση
Γαρίδες	4  3	ένας δίσκος			
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Ψητά λαχανικά	Πατάτες	3	500 - 1500 γρ.	Κόψτε σε κομματάκια, καρκεύστε με λάδι, αλάτι και μυρωδικά πριν το τοποθετήσετε στο φούρνο
		Γεμιστά λαχανικά	3	100 - 500 γρ. το καθένα	Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση
		Άλλα λαχανικά	3	500 - 1500 γρ.	
	Λαχανικά ογκρατέν	Πατάτες	3	1 δίσκος	Κόψτε σε κομματάκια, καρκεύστε με λάδι, αλάτι και μυρωδικά πριν το τοποθετήσετε στο φούρνο
		Ντομάτες	3	1 δίσκος	Καλύψτε με τριμμένο ψωμί και καρκεύστε με λάδι, σκόρδο και μαϊδανό
		Πιπεριές	3	1 δίσκος	Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή. Σκορπίστε το τυρί για τέλειο ροδοκοκκίνισμα
		Μπρόκολο	3	1 δίσκος	
		Κουνουπίδι	3	1 δίσκος	Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή. Ρίξτε τη μπεσαμέλ επάνω και σκορπίστε το τυρί για τέλειο ροδοκοκκίνισμα
Άλλο	3	1 δίσκος			

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα



Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα



Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα



























Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος



Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό



Κατηγορίες τροφίμων		Επίπεδο και αξεσουάρ	Ποσότητα	Πληροφορίες μαγειρέματος	
ΑΛΜΥΡΑ ΚΕΪΚ		2 	800 - 1200 γρ.	Γεμίστε ένα πιάτο πίτας για 8-10 μερίδες με τη ζύμη και τρυπήστε με ένα πιρούνι. Γεμίστε τη ζύμη σύμφωνα με την αγαπημένη συνταγή της.	
ΨΩΜΙ	Ψωμάκια	3 	60 - 150 γρ. το καθένα	Προετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή για ελαφρύ ψωμί. Σχηματίστε ψωμάκια πριν φουσκώσει. Χρησιμοποιήστε την ειδική λειτουργία φουσκώματος του φούρνου.	
	Καρβέλι σάντουιτς σε φόρμα	2 	400 - 600 γρ. το καθένα	Προετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή για ελαφρύ ψωμί. Πριν από το φούσκωμα σχηματίστε ένα δοχείο ζύμης. Χρησιμοποιήστε την ειδική λειτουργία φουσκώματος του φούρνου.	
	Μεγάλο ψωμί	2 	700 - 2000 γρ.	Ετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με τη συνταγή σας και τοποθετήστε την σε ένα ταψί ψησίματος.	
	Μπαγκέτες	3 	200 - 300 γρ. το καθένα	Προετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή για ελαφρύ ψωμί. Σχηματίστε ψωμάκια πριν φουσκώσει. Χρησιμοποιήστε την ειδική λειτουργία φουσκώματος του φούρνου.	
ΠΙΤΣΑ	Λεπτή πίτσα	2 	στρογγυλό - δίσκος	Προετοιμάστε τη ζύμη για πίτσα με 150 ml νερό, 15 γρ. φρέσκια μαγιά, 200 -225 γρ. αλεύρι, λάδι και αλάτι.	
	Χοντρή πίτσα	2 	στρογγυλό - δίσκος	Φουσκώστε το χρησιμοποιώντας την ειδική λειτουργία του φούρνου. Απλώστε τη ζύμη σε ένα ελαφρώς λαδωμένο ταψί ψησίματος. Προσθέστε υλικά όπως τομάτες, μοτσαρέλα και ζαμπόν.	
	Κατεψυγμένη πίτσα	2  4  1  5  3  1  5  4  2  1 	1 - 4 στρώσεις	Αφαιρέστε από τη συσκευασία. Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα.	
ΚΕΪΚ ΚΑΙ ΓΛΥΚΑ	Παντεσπάνι σε φόρμα	2 	500 - 1200 γρ.	Προετοιμάστε ένα μείγμα από άπαχο αφράτο κέικ 500-900 γρ. Ρίξτε το στο γεμάτο και λαδωμένο ταψί ψησίματος.	
	Γλυκά και τούρτες με γέμιση	Cookies	3 	200 - 600 γρ.	Ετοιμάστε μια ζύμη με 500 γρ. αλεύρι, 200 γρ. αλατισμένο βούτυρο, 200 γρ. ζάχαρη, 2 αυγά. Καρυκεύστε με αρωματικά φρούτων. Αφήστε το να κρυώσει. Απλώστε ομοιόμορφα τη ζύμη και δώστε το σχήμα που προτιμάτε. Απλώστε τα μπισκότα σε ένα δίσκο ψησίματος.
		Κρουασάν (φρέσκα)	3 	ένας δίσκος	Απλώστε ομοιόμορφα στο δίσκο ψησίματος. Αφήστε το να κρυώσει πριν το σερβίρετε.
		Ζύμη για σου	3 	ένας δίσκος	
		Τάρτα σε φόρμα	3 	400 - 1600 γρ.	Ετοιμάστε μια ζύμη με 500 γρ. αλεύρι, 200 γρ. αλατισμένο βούτυρο, 200 γρ. ζάχαρη, 2 αυγά. Καρυκεύστε με αρωματικά φρούτων. Αφήστε το να κρυώσει. Απλώστε ομοιόμορφα τη ζύμη και διπλώστε την. Γεμίστε με μαρμελάδα και ψήστε.
		Στρούντελ	3 	400 - 1600 γρ.	Ετοιμάστε ένα μείγμα από μήλο σε κύβους, κουκουνάρια, κανέλα και μοσχοκάρυδο. Βάλτε λίγο βούτυρο σε ένα σκεύος, πασπαλίστε με ζάχαρη και ψήστε για 10-15 λεπτά. Τυλίξτε το σε ζύμη και διπλώστε το εξωτερικό κομμάτι.
		Πίτα με φρούτα	2 	500 - 2000 γρ.	Καλύψτε εσωτερικά ένα πιάτο με ζύμη και πασπαλίστε το κάτω μέρος με ψίχουλα ψωμιού για να απορροφήσουν το χυμό από τα φρούτα. Γεμίστε με κομμένα φρέσκα φρούτα ανακατεμένα με ζάχαρη και κανέλα.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα



Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα



Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρματινή σχάρα



Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος



Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό

# ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή καθαρισμό.  
Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

Φοράτε προστατευτικά γάντια. Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

## ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

## ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Μετά από κάθε χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και μετά καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμα ζεστός, για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα ή τους λεκέδες από τα τρόφιμα. Για να στεγνώσει τυχόν υγρασία που δημιουργήθηκε λόγω ψησίματος φαγητού με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε τον με ένα ύφασμα ή ένα σφουγγάρι.

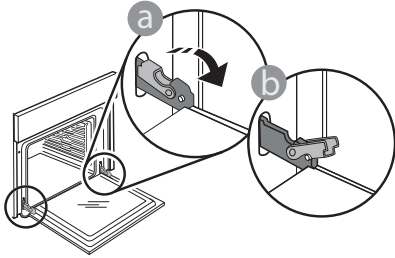
- Εάν υπάρχει επίμονη βρωμιά στις εσωτερικές επιφάνειες, συνιστούμε να εφαρμόσετε τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού για βέλτιστα αποτελέσματα καθαρισμού.
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
- Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα.

## ΑΞΕΣΟΥΡΑ

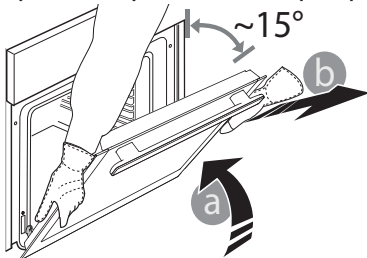
- Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

- Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.

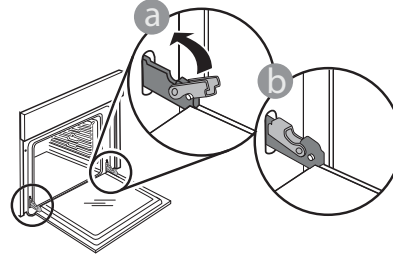


- Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

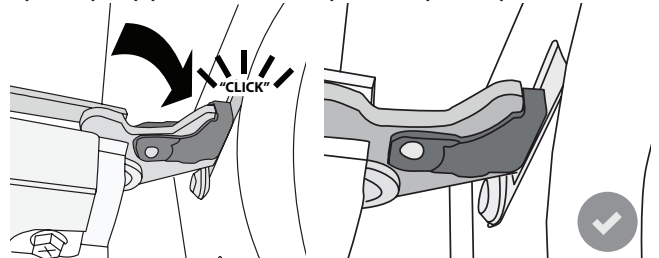


Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

- Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς. Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.



Ασκήστε ελαφριά πίεση για να βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα βρίσκονται στη σωστή θέση.









- Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα: Αν δεν λειτουργεί κανονικά μπορεί να προκληθεί ζημιά στην πόρτα.

## ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

- Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.
- Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

Σημείωση: Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες αλογόνου 20-40 W/230 ~ V τύπου G9, T300°C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009). Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. Μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό ή ένα γράμμα.	Βλάβη φούρνου.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα "F". Πατήστε  , πατήστε  και μετά επιλέξτε "Factory Reset" (Επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων). Όλες οι αποθηκευμένες ρυθμίσεις διαγράφονται.
Το οικιακό ρεύμα διακόπτεται.	Λανθασμένη ρύθμιση ισχύος.	Βεβαιωθείτε ότι το οικιακό δίκτυο έχει ισχύ τουλάχιστον πάνω από 3 kW. Διαφορετικά, αυξήστε την ισχύ στα 13 Ampere. Για να το αλλάξετε, πατήστε το  , επιλέξτε  "Περισσότερες λειτουργίες" και μετά επιλέξτε "Διαχείριση ισχύος".
Η λειτουργία δεν είναι διαθέσιμη στη λειτουργία επίδειξης.	Ο τρόπος λειτουργίας επίδειξης βρίσκεται σε εξέλιξη.	Πατήστε  , πατήστε  "Info" και στη συνέχεια επιλέξτε "Store Demo Mode" (Αποθήκευση επίδειξης καταστήματος) για έξοδο.
Δεν ανοίγει η πόρτα.	Βρίσκεται σε εξέλιξη κύκλος καθαρισμού.	Περιμένετε να ολοκληρωθεί η λειτουργία και να κρυώσει ο φούρνος.

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

## ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

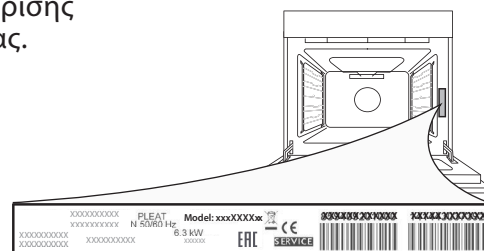
Στην περίπτωση οποιουδήποτε προβλήματος λειτουργίας, επικοινωνήστε με το Κέντρο Σέρβις της Franke.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τις υπηρεσίες ενός μη εξουσιοδοτημένου τεχνικού.

**Δώστε τα εξής στοιχεία:**

- τύπος βλάβης
- μοντέλο συσκευής (είδος/Κωδικός)
- σειριακός αριθμός (S.N.) στην πινακίδα χαρακτηριστικών, που βρίσκεται στο δεξί άκρο του φούρνου (ορατό όταν η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή).

Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο Σέρβις, αναφέρετε τους κωδικούς που αναγράφονται στην πινακίδα αναγνώρισης του προϊόντος σας.



---

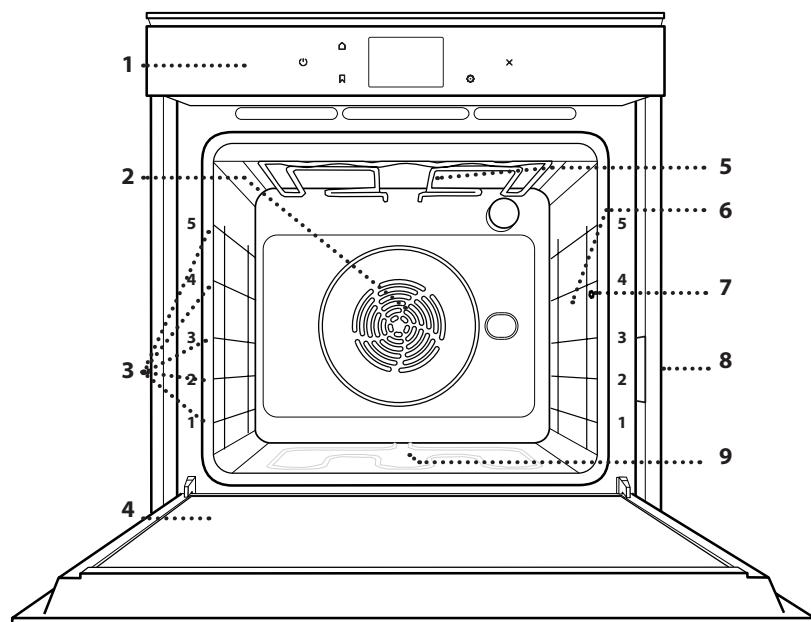
# CUPRINS

---

PREZENTARE GENERALĂ .....	61
PANOU DE COMANDĂ.....	61
ACCESORII.....	62
FUNCȚII.....	63
UTILIZAREA AFIȘAJULUI TACTIL .....	64
PRIMA UTILIZARE.....	64
UTILIZAREA ZILNICĂ.....	66
RECOMANDĂRI UTILE.....	70
TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA COOKASSIST .....	75
CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA .....	77
DEPANAREA.....	78
ASISTENȚĂ .....	78

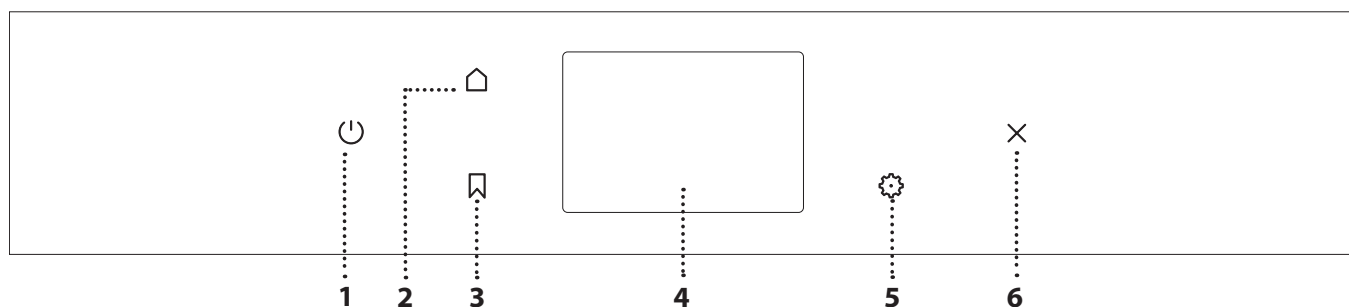
# GHID DE UTILIZARE

## PREZENTARE GENERALĂ



1. Panou de comandă
2. Ventilator și rezistență circulară (nu sunt vizibile)
3. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
4. Ușă
5. Rezistență superioară/grill
6. Becul
7. Punct de inserție a sondei pentru carne
8. Plăcuța cu datele de identificare (a nu se demonta)
9. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)

## PANOU DE COMANDĂ



### 1. PORNIT / OPRIT

Pentru pornirea și oprirea cuptorului.

### 2. ECRAN PRINCIPAL

Pentru accesarea rapidă a meniului principal.

### 3. PREFERINȚĂ

Pentru accesarea listei de funcții favorite.

### 4. AFIȘAJ

### 5. UNELTE

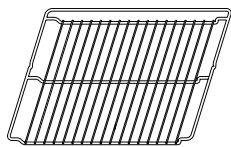
Pentru a alege din mai multe opțiuni și, de asemenea, pentru a modifica setările cuptorului și preferințele.

### 6. ANULARE

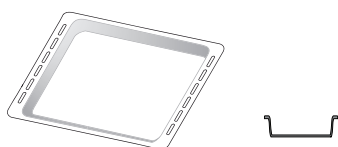
Pentru a opri orice funcție a cuptorului, cu excepția funcțiilor Clock (Ceas), Cronometru de bucătărie și Blocare control.

# ACCESORII

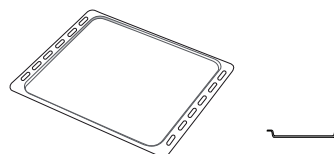
## GRĂȚAR METALIC



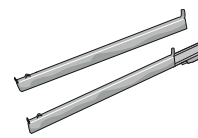
## TAVĂ DE COLECTARE A PICĂȚURILOR



## TAVĂ DE COPT



## GHIDAJE CULISANTE



Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

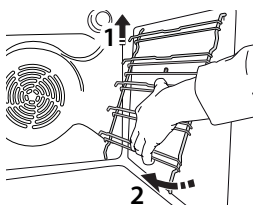
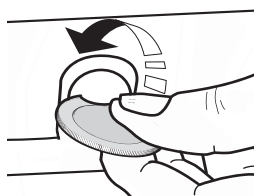
## INTRODUCEREA GRĂȚARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca grătarul metalic.

## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR

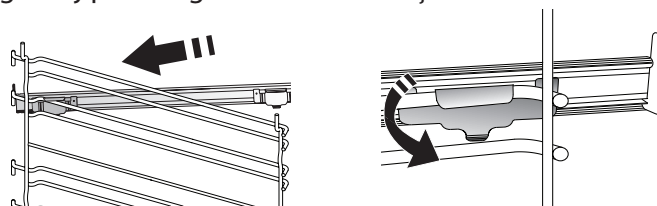
- Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și apoi trageți ușor partea inferioară din locaș: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.
- Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.



## MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Demontați ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.

Cuplați clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisați-l până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție. Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei spre ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.



Vă rugăm să rețineți: Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

# FUNCȚII



## FUNCȚII MANUALE

- **PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ**  
Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.
- **CONVENȚIONAL\***  
Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.
- **GRILL**  
Pentru a frige medallioane, frigărui și cârnați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.
- **TURBO GRILL**  
Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.
- **AER FORȚAT**  
Pentru prepararea diferitor mâncăruri care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maxim trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.
- **FUNCȚII MULTICOOKING**  
Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe patru niveluri în același timp. Această funcție poate fi utilizată pentru a prepara fursecuri, tarte, pizza rotundă (și congelată) și pentru a prepara o masă completă. Respectați tabelul cu informații privind prepararea pentru a obține cele mai bune rezultate.
- **COACERE PRIN CONVECȚIE**  
Pentru a prepara carnea, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.
- **FUNCȚII SPECIALE**
  - » **DECONGELARE**  
Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Lăsați alimentele în ambalaj pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafață.
  - » **MENȚINERE LA CALD**  
Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.

### » CREȘTERE

Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

### » CONFORTABIL

Pentru a găti alimente semipreparate, depozitate la temperatura camerei sau în frigider (biscuiți, mix pentru prăjituri, briose, diverse tipuri de paste și produse de panificație). Funcția prepară toate felurile de mâncare rapid și delicat și poate, de asemenea, să fie utilizată pentru a încălzi mâncarea deja preparată. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. Urmați instrucțiunile de pe ambalaj.

### » MAXI COOKING

Pentru prepararea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceți carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți. Se recomandă să o stropiți din când în când pentru a nu se usca excesiv.

### » AER FORȚAT ECO\*

Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. Pentru a utiliza ciclul ECO și, în consecință, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.

### • FROZEN COOK

Funcția selectează automat temperatură ideală și cel mai bun mod de preparare pentru 5 tipuri diferite de alimente congelate. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.



## COOKASSIST

Acestea permit gătirea complet în mod automat a tuturor tipurilor de alimente. Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea.

\* Funcție utilizată ca referință pentru declararea eficienței energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

# UTILIZAREA AFIȘAJULUI TACTIL



**Pentru a derula într-un meniu sau o listă:**

Trageți pur și simplu cu degetul pe afișaj pentru a derula printre elemente sau valori.



**Pentru a selecta sau a confirma:**

Atingeți ecranul pentru a selecta valoarea sau elementul de meniu dorit.

**Pentru a reveni la ecranul anterior:**


Atingeți < .

**Pentru a confirma o setare sau a merge la următorul ecran:**

Atingeți „SETARE” sau „URMĂTORUL”.

## PRIMA UTILIZARE


Atunci când porniți aparatul pentru prima dată, va trebui să configurați produsul.

Setările pot fi modificate ulterior apăsând  pentru a accesa meniul „Unelte”.


### 1. SELECTAREA LIMBII

Când porniți pentru prima dată aparatul, trebuie să setați mai întâi limba și ora.

- Trageți cu degetul pe ecran pentru a derula lista cu limbile disponibile.

Čeština, Český Jazyk Czech	
Dansk Danish	
Deutsch German	

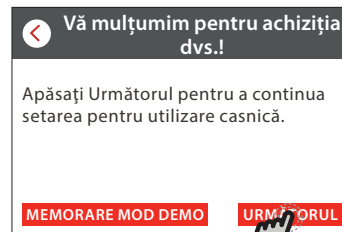
- Apăsați pe limba dorită.

Ελληνικά Greek, Modern	
English English	
Español Spanish	

Dacă atingeți < , veți reveni la ecranul anterior.

### 2. SELECTAREA MODULUI SETĂRI

După ce ați selectat limba, afișajul vă va solicita să alegeți între „DEMO MAGAZIN” (util pentru distribuitori, utilizat numai pentru afișare) sau continuați atingând „URMĂTORUL”.





## . SETAREA OREI ȘI A DATEI

Conectarea cuptorului la rețeaua de domiciliu va seta ora și data în mod automat. În caz contrar, va fi necesar să le setați manual

- Atingeți cifrele relevante pentru a seta ora.



- Apăsați „SETARE” pentru a confirma.



După ce ați setat ora, va trebui să setați data.

- Atingeți numerele relevante pentru a seta data.
- Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

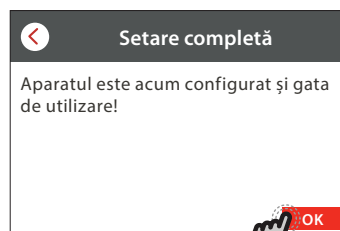
## 4. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16 A): Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare (13 A).

- Atingeți valoarea din partea dreaptă pentru a selecta puterea.



- Atingeți „OK” pentru a finaliza configurarea inițială.



## 5. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal.


Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia.

Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră.

Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

# UTILIZAREA ZILNICĂ

## 1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

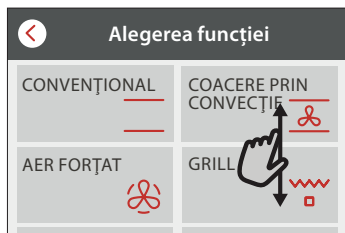
- Pentru a porni cuptorul, apăsați  sau atingeți oriunde pe ecran.

Afișajul vă permite să alegeți între funcțiile Manual și CookAssist.

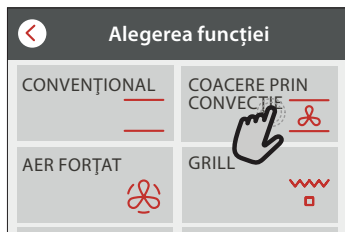
- Atingeți funcția principală dorită pentru a accesa meniul corespunzător.



- Derulați în sus sau în jos pentru a explora lista.



- Atingeți funcția dorită pentru a o selecta.

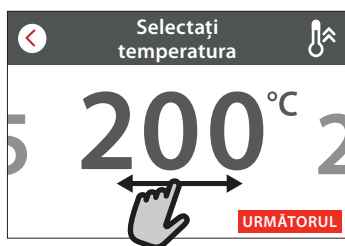


## 2. SETAREA FUNCȚIILOR MANUALE

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate setările care pot fi modificate.

### NIVEL DE TEMPERATURĂ / DE PUTERE PENTRU GRILL

- Derulați printre valorile sugerate și selectați-o pe cea dorită.



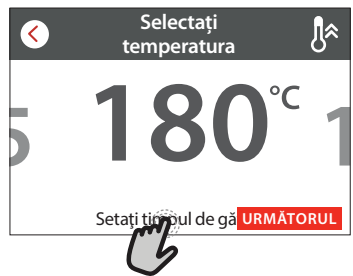
Dacă funcția permite acest lucru, puteți să atingeți  pentru a activa preîncălzirea.



### DURATĂ

Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare. În modul de temporizare, cuptorul gătește pe durata de timp selectată. La finalizarea duratei de preparare, procesul de preparare se oprește în mod automat.

- Pentru a seta durata, apăsați pe „Setați timpul de gătit”.



- Atingeți cifrele relevante pentru a seta durata de preparare dorită.



- Atingeți „URMĂTORUL” pentru a confirma.

Pentru a anula o durată setată în timpul preparării și pentru a gestiona astfel manual finalizarea preparării, atingeți valoarea duratei și apoi selectați „STOP”.

## 3. SETARE FUNCȚII COOKASSIST

Funcțiile COOKASSIST vă permit să preparați o gamă largă de feluri de mâncare, alegând dintre cele prezentate în listă. Majoritatea setărilor de preparare sunt selectate în mod automat de aparat pentru cele mai bune rezultate.

- Alegeți o rețetă din listă.

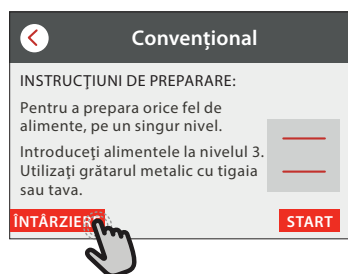
Funcțiile sunt afișate pe categorii de alimente în meniul „LISTĂ ALIMENTE COOKASSIST” (consultați tabelele corespunzătoare) și în funcție de caracteristicile rețetei din meniul „COOKASSIST PRO”.

- După selectarea unei funcții, indicați pur și simplu caracteristica dorită a alimentului (cantitate, greutate etc.) pentru a obține rezultate perfecte de preparare.
- Respectați instrucțiunile de pe ecran pentru a vă ghida în procesul de preparare.

#### 4. SETAREA DURATEI DE TEMPORIZARE A PORNIRII / FINALIZĂRII

Puteți să întârziati prepararea înainte de porni o funcție: Funcția va porni sau se va opri la ora selectată de dumneavoastră în prealabil.

- Atingeți „ÎNTÂRZIERE” pentru a seta ora de pornire sau ora de finalizare dorită.



- După ce ați setat durata de temporizare dorită, atingeți „PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE” pentru a porni perioada de așteptare.
- Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după intervalul de timp calculat.

Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea.

- Pentru a activa funcția imediat și pentru a anula durata de temporizare programată, atingeți .

#### 5. ACTIVAREA FUNCȚIEI

- După ce ați configurat setările, atingeți „START” pentru a activa funcția.

Puteți să modificați valorile setate în orice moment al procesului de preparare, atingând valoarea pe care doriți să o modificați.

Dacă cuptorul este fierbinte și funcția necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj.

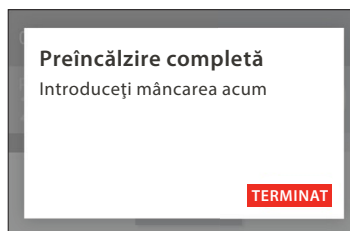
- Apăsăți pentru a opri funcția activă în orice moment.

#### 6. PREÎNCĂLZIRE

În cazul în care a fost activată anterior, după pornirea funcției, afișajul va indica starea etapei de preîncălzire.



După finalizarea acestei etape, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica atingerea temperaturii setate.



- Deschideți ușa.
- Introduceți alimentele.
- Închideți ușa și atingeți „TERMINAT” pentru a porni prepararea.

Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe pentru un timp. Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire.

#### 7. ÎNTRERUPEREA PREPARĂRII

Anumite funcții COOKASSIST vor necesita întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare. Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

- Deschideți ușa.
- Efectuați acțiunea solicitată pe afișaj.
- Închideți ușa și atingeți „TERMINAT” pentru a relua prepararea.

Înainte ca procesul de preparare să se sfârșească, cuptorul vă poate solicita să verificați alimentele în același mod.

Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

- Verificați alimentele.
- Închideți ușa și atingeți „TERMINAT” pentru a relua prepararea.

#### 8. FINALIZAREA PROCESULUI DE PREPARARE

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.

În cazul anumitor funcții, după ce procesul de preparare s-a finalizat, puteți să rumeniți suplimentar preparatul, să extindeți durata de preparare sau să memorați funcția ca favorită.




- Atingeți pentru a memora ca favorită.
- Selectați „Rumenire suplimentară” pentru a activa un ciclu de rumenire de cinci minute.
- Atingeți pentru a memora prelungirea procesului de preparare.

## 9. PREFERINȚE

Caracteristica Preferințe memorează setările cuptorului pentru rețeta dumneavoastră favorită.

Cuptorul recunoaște automat cele mai utilizate funcții. După un anumit număr de utilizări, vi se va solicita să adăugați funcția la preferințe.

### SALVAREA UNEI FUNCȚII

De îndată ce funcția s-a încheiat, puteți apăsa  pentru a o salva ca preferată. Aceasta vă permite să o utilizați rapid în viitor, păstrând aceleași setări.

Afișajul vă permite să salvați funcția indicând până la 4 ore de masă preferate, inclusiv mic dejun, prânz, gustare și cină.


- Atingeți pictogramele pentru a selecta cel puțin una.



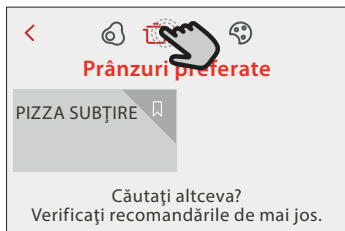
- Atingeți „PREFERINȚE” pentru a salva funcția.



### DUPĂ SALVARE

Pentru a vizualiza meniul favorit, apăsați pe  : funcțiile vor fi împărțite după diferitele ore de masă și se vor oferi unele sugestii.

- Atingeți pictograma pentru preparate pentru a vizualiza listele aferente



- Derulați prin lista solicitată.
- Atingeți rețeta sau funcția dorită.
- Atingeți „START” pentru a activa prepararea.

### MODIFICAREA SETĂRILOR



Pe ecranul cu preferințe puteți să adăugați o imagine sau un nume la fiecare preparat preferat pentru a particulariza potrivit preferințelor.

- Selectați funcția pe care doriți să o modificați.
- Atingeți „EDITARE”.
- Selectați caracteristica pe care doriți să o modificați.

- Atingeți „URMĂTORUL”: Pe afișaj vor apărea noile caracteristici.
  - Atingeți „SALVARE” pentru a confirma modificările.
- Pe ecranul cu preferințe puteți, de asemenea, să ștergeți funcțiile salvate:

- Atingeți  aferentă funcției.
- Atingeți „ELIMINĂ”.

Puteți, de asemenea, să modificați ora pentru diferite preparate:

- Apăsați pe .
- Selectați  „Preferințe”.
- Selectați „Ore și date”.
- Atingeți „Orele pentru mesele dvs.”.
- Derulați în listă și atingeți ora corespunzătoare.
- Atingeți preparatul relevant pentru a-l modifica.

Este posibilă combinarea unui interval de timp cu un singur preparat.

## 10. UNELTE

Apăsați  pentru a deschide meniul „Unelte” în orice moment.

Acest meniu vă permite să alegeți dintre numeroasele opțiuni și, de asemenea, să modificați setările sau preferințele pentru produs sau afișaj.



### CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE



Această funcție poate fi activată fie când utilizați o funcție de preparare, fie doar când măsurați timpul.

După activare, temporizatorul va continua număratoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine.

Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți, de asemenea, selecta și activa o funcție.

Temporizatorul va continua număratoarea inversă în colțul din dreapta sus al ecranului.

Pentru a apela sau a modifica cronometrul de bucătărie:

- Apăsați pe .
- Atingeți .

Odată ce temporizatorul a finalizat număratoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicat acest lucru.

- Atingeți „RESPINGERE” pentru a anula temporizatorul sau pentru a seta o nouă durată pentru temporizator.
- Atingeți „SETAȚI CRONOMETRU NOU” pentru a seta din nou temporizatorul.

### LUMINĂ

Pentru a aprinde sau a stinge becul din cuptor.



## CURĂȚARE PIROLITICĂ

Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării prin intermediul unui ciclu de curățare la temperatură înaltă. Sunt disponibile trei cicluri de autocurățare cu durate diferite: Ridicat, Mediu, Redus. Vă recomandăm să utilizați ciclul mai rapid la intervale regulate și ciclul complet numai atunci când cuptorul este foarte murdar.

**Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro. Nu lăsați copiii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).**

- Scoateți din cuptor toate accesoriile, inclusiv ghidajele pentru grătar, înainte de a activa funcția. În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asigurați-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului de autocurățare.
- Pentru a obține rezultate optime de curățare, îndepărtați reziduurile excesive din interiorul cavității și curățați geamul ușii interioare înainte de a utiliza funcția de piroliză.
- Alegeți unul dintre ciclurile disponibile conform necesităților dumneavoastră.
- Atingeți „START” pentru a activa funcția selectată. Cuptorul pornește ciclul de autocurățare, iar ușa se blochează automat: pe afișaj apare un mesaj de avertisment, alături de numărătoarea inversă, indicând starea ciclului aflat în desfășurare.

Odată cu finalizarea ciclului, ușa rămâne blocată până când temperatura din interiorul cuptorului revine la o valoare de siguranță.

După selectarea ciclului, puteți amâna pornirea curățării automate. Atingeți „ÎNTÂRZIERE” pentru a seta ora de finalizare, așa cum este indicat în paragraful aferent.



## FĂRĂ SUNET

Atingeți pictograma pentru a dezactiva sau pentru a activa toate sunetele și alarmele.



## BLOCARE CONTROL

Funcția „Blocare control” vă permite să blocați butoanele de pe panoul tactil astfel încât să nu poată fi apăsată în mod accidental.

Pentru a activa blocarea:

- Atingeți pictograma .

Pentru a dezactiva blocarea:

- Atingeți afișajul.
- Trageți în sus cu degetul pe mesajul indicat.



## ALTE MODURI

Pentru a selecta modul Sabbath și pentru a accesa opțiunea Putere.

Modul Sabat menține cuptorul în modul coacere până la dezactivare. Atunci când Modul Sabat este activat, numai ciclul convențional va funcționa. Toate celelalte cicluri de preparare și curățare sunt dezactivate. Nu vor fi emise tonuri și afișajele nu vor indica modificările de temperatură. Atunci când ușa cuptorului este deschisă sau închisă, becul cuptorului nu se va aprinde sau stinge și rezistențele nu vor fi pornite sau oprite imediat.

Pentru a dezactiva și ieși din modul Sabat, apăsați  or , apoi apăsați și mențineți apăsat afișajul timp de 3 secunde.



## PREFERINȚE

Pentru a modifica mai multe setări ale cuptorului.



## INFO

Pentru a opri funcția „Memorare mod demo”, pentru a reseta produsul și pentru a obține mai multe informații despre produs.

# RECOMANDĂRI UTILE

## CITIREA TABELELOR CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARARE

Tabelele cuprind: rețete, dacă este necesară preîncălzirea, temperatura (°C), nivelul de grill, durata de preparare (minute), accesorii și nivelul sugerat pentru preparare.

Duratele de coacere încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară).

Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici valori recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătitе suficient, treceți la valori mai mari.

## CONVENȚIONAL

Rezistențele superioare și inferioare din interiorul cuptorului încălzesc uniform interiorul cuptorului.

Utilizați nivelul 3. Pentru coacerea pizzei, a plăcintelor picante și a prăjiturilor cu umpluturi lichide, folosiți nivelul 1 sau 2.

Preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele.

Această funcție este cel mai bun mod de preparare a deserturilor delicate pe un singur nivel.

Folosiți tăvi din metal de culoare închisă pentru prăjituri și puneți-le întotdeauna pe grătarul din dotare. Când utilizați tăvile furnizate, scoateți din interiorul cuptorului orice alte accesorii pe care nu le utilizați pentru a obține rezultate optime și a economisi energie.














Se recomandă să folosiți accesorii din dotare și forme pentru prăjituri și tăvi de cuptor din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar rețineți că, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari. Pentru a obține cele mai bune rezultate, urmați cu atenție recomandările din tabelul cu informații privind prepararea, în ceea ce privește alegerea accesoriilor (din dotare) care urmează a fi puse pe diferite niveluri.

Pentru a verifica dacă o prăjitură este gata, introduceți o scobitoare din lemn în mijlocul tortului. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.

Dacă folosiți forme pentru prăjituri antiaderente, nu ungeți cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.

Dacă prăjitura „se lasă” în timpul coacerii, setați o temperatură mai scăzută data viitoare, încercând, de asemenea, să reduceți cantitatea de lichid din aluat și să-l amestecați mai delicat.

Peștele este gătit atunci când înotătoarea dorsală se desprinde ușor. Începeți prin a selecta cea mai scăzută temperatură indicată, chiar și atunci când pregătiți pești mai mari. În general, cu cât este mai mare peștele, cu atât temperatura trebuie să fie mai scăzută și, prin urmare, durata de preparare mai lungă.






Rețetă	Preîncălzire	Temperatură (°C)	Timp de gătit (Min.)	Nivel și accesorii
Torturi dospite/pandișpanuri	Da	170	30 - 50	
Fursecuri / biscuiți fragezi	Da	150	20 - 40	
Prăjiturile / briose	Da	170	20 - 40	
Choux à la crème	Da	180 - 200	30 - 40	
Bezele	Da	90	110 - 150	
Pizza / pâine / focaccia	Da	190 - 250	15 - 50	
Pizza congelată	Da	250	10 - 15	
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj	Da	190 - 200	20 - 30	
Lasagna / budinci / paste la cuptor / cannelloni	Da	190 - 200	45 - 65	
Miel / vițel / vită / porc 1 kg	Da	190 - 200	80 - 110	
Pui/iepure/rață 1 kg	Da	200 - 230	50 - 100	
Curcan / găscă 3 kg	Da	190 - 200	80 - 130	
Pește la cuptor / în papiotă (fileuri, întreg)	Da	180 - 200	40 - 60	

## GRILL

Rezistența superioară permite obținerea unor rezultate optime la frigerea la grătar. Este recomandat să poziționați alimentele pe nivelul 4 sau 5. Când frigeți carnea pe grill, utilizați tava de colectare a picăturilor, pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 3/4, adăugând aprox. 500 ml de apă potabilă. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În timpul procesului de preparare, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă. Când doriți să frigeți carne la grătar, alegeți bucăți de carne cu grosime egală, pentru a obține o preparare uniformă. Bucățile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai lungi.

Pentru a evita arderea cărnii la exterior, îndepărtați-o de pe grill, poziționând grătarul metalic la un nivel mai coborât. Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, se recomandă amplasarea tăvii de colectare a grăsimii, umplută cu jumătate de litru de apă, direct sub grillul pe care se află carnea. Completați cu apă când este necesar.

Rețetă	Preîncălzire	Nivel grill	Timp de gătit (Min.)	Nivel și accesorii
Pâine prăjită	-	3 (Ridicată)	3 - 6	5 
Fileuri / medallioane de pește	—	2 (Mediu)	20 - 30	4  3 
Cârnați / frigărui / coaste / hamburgeri	—	2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 30	5  4 




## TURBO GRILL

La această funcție, rezistența superioară și ventilatorul sunt activate în același timp.

Utilizați tava pentru scurgerea grăsimii pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 1/2, adăugând aprox. 500 ml de apă potabilă. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În timpul procesului de preparare, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă.

Întoarceți mâncarea după ce au trecut două treimi din durata de preparare.

Folosiți orice fel de tavă de cuptor sau vas Pyrex, adecvate pentru mărimea bucății de carne pe care o veți găti. Când preparați fripturi, adăugați supă de carne în tavă, stropind carnea în timpul gătitului pentru a obține un gust mai bun. Când friptura este gata, lăsați-o în cuptor încă 10-15 minute sau înveliți-o în folie de aluminiu.

Rețetă	Preîncălzire	Nivel grill	Timp de gătit (Min.)	Nivel și accesorii
Friptură de pui 1-1,3 kg	—	2 (Mediu)	55 - 70	2  1 
Pulpă de miel / but	—	2 (Mediu)	60 - 90	3 
Cartofi copti	—	2 (Mediu)	35 - 55	3 
Legume gratinate	-	3 (Ridicată)	10 - 25	3 

## ACCESORII



Grătar metalic



Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic



Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic



Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt



Tavă de colectare a picăturilor cu 500 ml de apă

## AER FORȚAT


























































Rezistența rotundă și ventilatorul sunt activate în același timp. Ventilatorul de pe peretele posterior distribuie aer fierbinte uniform în interiorul cuptorului.

Folosind funcția „AER FORȚAT”, puteți găti alimente diferite, care necesită aceeași temperatură de preparare, în același timp (de exemplu: pește sau legume), pe niveluri diferite. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai mică și lăsați alimentele care necesită o durată de preparare mai mare în cuptor.

Folosiți nivelul 4 pentru a găti pe un singur nivel, primul și al 4-lea pentru a găti pe două niveluri și primul, al 3-lea și al 5-lea pentru a găti pe trei niveluri. Amplasați întotdeauna formele pentru prăjituri pe grătarul metalic. Preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele.

Pentru a obține o rumenire uniformă, asigurați-vă că aluatul are aceeași grosime peste tot.



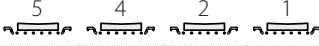

Atunci când preparați pizza, ungeți puțin tăvile pentru ca blatul pizzei să fie crocant. Presărați mozzarella peste pizza după ce au trecut două treimi din durata de preparare.

Rețetă	Preîncălzire	Temperatură (°C)	Timp de gătit (Min.)	Nivel și accesorii
Torturi dospite/pandișpanuri	Da	170	30 - 50	
	Da	160	30 - 50	 
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu mere)	Da	160 - 200	35 - 90	 
	Da	140	30 - 50	
Fursecuri / biscuiți fragezi	Da	140	30 - 50	 
	Da	135	40 - 60	  
	Da	150	30 - 50	
Prăjiturile / brioșe	Da	150	30 - 50	 
	Da	150	40 - 60	  
	Da	180 - 190	35 - 45	 
Choux à la crème	Da	180 - 190	35 - 45 *	  
	Da	90	130 - 150	 
Bezele	Da	90	140 - 160 *	  
	Da	190 - 230	20 - 50	 
Pizza / pâine / focaccia	Da	190 - 230	20 - 50	 
Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)	Da	220 - 240	25 - 50 *	  
	Da	250	10 - 20	 
Pizza congelată	Da	220 - 240	15 - 30	  
	Da	180 - 190	45 - 60	 
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)	Da	180 - 190	45 - 70 *	  
	Da	180 - 190	20 - 40	 
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj	Da	180 - 190	20 - 40 *	  
	Da	200	50 - 100 *	 
Lasagna și carne	Da	200	45 - 100 *	 
Carne și cartofi	Da	180	30 - 50 *	 
Pește și legume	Da	180	30 - 50 *	 

\* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.



## MULTICOOKING




Rețetă	Preparat	Preîncălzire	Temperatură (°C)	Timp de gătit (Min.)	Nivel și accesorii
Fursecuri	Fursecuri	Da	135	50 - 70	
Tarte	Tarte	Da	170	50 - 70	
Pizza rotundă	Pizza rotundă	Da	210	40 - 60	
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5) legume la cuptor (nivel 4) lasagna (nivel 2) felii de carne (nivel 1)	Cook 4 menu	Da	190	40 - 120	

## COACERE PRIN CONVECȚIE

Utilizați această funcție pentru quiche-uri și tarte cu legume sau deserturi cu umpluturi umede, cum ar fi prăjitura cu brânză și plăcinta cu fructe.

Această funcție este de asemenea ideală pentru prepararea alimentelor cu conținut de apă ridicat. Ventilatorul distribuie căldură uniform în cuptor. Acest lucru ajută la menținerea unei temperaturi constante și la prepararea mai uniformă a alimentelor, prin prăjirea crocantă la suprafață și menținerea umidității în interior, rezultatul fiind o pâine cu o crustă mai crocantă.

Utilizați nivelul 3 sau 2. Așteptați finalizarea preîncălzirii înainte de a introduce alimente în cuptor. Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiți un nivel inferior și presărați la baza prăjiturii pesmet sau biscuiți sfărâmați înainte de a adăuga umplutura.

Rețetă	Preîncălzire	Temperatură (°C)	Timp de gătit (Min.)	Nivel și accesorii
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu mere)	Da	160 - 200	30 - 85	
Plăcinte picante(plăcintă cu legume, quiche )	Da	180 - 190	45 - 55	
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)	Da	180 - 200	50 - 60	

## MAXI COOKING

Această funcție este foarte utilă pentru a frige bucăți mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceți carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obține o rumenire uniformă. Se recomandă să o stropiți din când în când pentru a nu se usca excesiv.

Utilizați nivelul 1 sau 2, în funcție de dimensiunile bucății de carne. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului înainte de preparare.

Când preparați fripturi, adăugați supă de carne în tavă, stopind carnea în timpul gătitului pentru a obține un gust mai bun. Când friptura este gata, lăsați-o în cuptor încă 10-15 minute sau înveliți-o în folie de aluminiu.

Dacă carnea este prea slabă, adăugați puțin lichid, stropiți friptura cu grăsime sau acoperiți-o cu fășii de bacon, de exemplu.

În ceea ce privește întoarcerea fripturii, asigurați-vă că o așezați mai întâi cu pielea în jos.

Rețetă	Preîncălzire	Temperatură (°C)	Timp de gătit (Min.)	Nivel și accesorii
Friptură de porc cu șorici 2 kg	—	170	110 - 150	

## ACCESORII



Grătar metalic



Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic



Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic



Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt



Tavă de colectare a picăturilor cu 500 ml de apă

## AER FORȚAT ECO

Se recomandă utilizarea nivelului 3. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.

Rețetă	Preîncălzire	Temperatură (°C)	Timp de gătit (Min.)	Nivel și accesorii
Fripturi umplute	-	200	80 - 120 *	3
Bucăți de carne (iepure, pui, miel)	—	200	50 - 100 *	3

\* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

## CREȘTERE

Se recomandă să acoperiți întotdeauna cu o lavetă umedă aluatul înainte de a-l introduce în cuptor. Durata de dospire a aluatului cu această funcție este redusă cu aproximativ o treime în comparație cu dospirea la temperatura camerei (20-25 ° C).

Durata de dospire pentru un aluat de pizza de 1 kg este de aproximativ o oră.

## WARM KEEPING (MENȚINERE LA CALD)



































Această funcție de menținere la cald vă permite să mențineți alimentele semipreparate calde. Acest lucru împiedică formarea condensului, nemaifiind necesară curățarea compartimentul pentru preparare.

Nu este recomandat să mențineți alimentele semipreparate calde mai mult de două ore. Nu uitați că unele alimente continuă să se gătească în timp ce sunt menținute calde: Dacă este necesar, acoperiți-le pentru a preveni uscarea lor.

## DECONGELARE

Alimentele fierte, înăbușite și sosurile de carne se decongează mai bine dacă sunt amestecate în timpul decongelării. Separați alimentele imediat ce încep să se decongeleze: porțiile separate se vor decongela mai rapid.

# TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA COOKASSIST

Categorii de alimente		Nivel și accesorii	Cantitate	Informații privind prepararea	
CASEROLĂ ȘI PASTE LA CUPTOR	Lasagna proaspătă	 2	500 - 3000 g		
	Lasagna congelată	 2	500 - 3000 g	Preparați în conformitate cu rețeta favorită. Turnați sosul bechamel deasupra și presărați brânză pentru a obține o rumenire perfectă	
CARNE	Vită	Friptură de vită la cuptor	 3	600 - 2000 g	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice în funcție de preferință. La finalul procesului de preparare, lăsați preparatul să stea cel puțin 15 minute înainte de a tăia
		Hamburger	 5  4	1,5 - 3 cm	Ungeți cu ulei și presărați sare înainte de preparare. Întoarceți după ce s-au scurs 3/5 din durata de preparare.
	Porc	Friptură de porc la cuptor	 3	600 - 2500 g	
		Coaste de porc	 5  4	500 - 2000 g	Ungeți cu ulei și presărați sare înainte de preparare. Întoarceți după ce s-au scurs 2/3 din durata de preparare
	Pui	Friptură de pui la cuptor	 2	600 - 3000 g	Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință. Frecați cu sare și piper. Introduceți în cuptor cu pieptul în sus
		File / Piept	 5  4	1 - 5 cm	Ungeți cu ulei și presărați sare înainte de preparare. Întoarceți după ce s-au scurs 2/3 din durata de preparare
	Carne	Kebab	 5  4	un grătar	Ungeți cu ulei și presărați sare înainte de preparare. Întoarceți după ce s-au scurs 1/2 din durata de preparare
		Cârnați și crenvurști	 5  4	1,5 - 4 cm	Distribuiți uniform pe grătarul metalic. Întepați cârnații cu o furculiță pentru a evita plesnirea. Întoarceți după ce s-au scurs 2/3 din durata de preparare
PEȘTE	Fileuri proaspete	 3  2	0,5 - 3 cm	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință	
	Fileuri congelate	 3  2	0,5 - 3 cm		
	Fructe de mare la grătar	Scoici	 4	o tavă	Acoperiți cu pesmet și condimentați cu ulei, usturoi, piper și pătrunjel
		Midii gratinate	 4	o tavă	
		Creveți	 4  3	o tavă	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință
Creveți roz	 4  3	o tavă			
LEGUME	Legume la cuptor	Cartofi	 3	500 - 1500 g	Tăiați în bucăți, condimentați cu ulei, sare și ierburi aromatice înainte de a introduce în cuptor
		Legume umplute	 3	100 - 500 g fiecare	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință
		Alte legume	 3	500 - 1500 g	
	Legume gratinate	Cartofi	 3	1 tavă	Tăiați în bucăți, condimentați cu ulei, sare și ierburi aromatice înainte de a introduce în cuptor
		Roșii	 3	1 tavă	Acoperiți cu pesmet și condimentați cu ulei, usturoi, piper și pătrunjel
		Ardei	 3	1 tavă	Preparați în conformitate cu rețeta favorită. Presărați brânză pentru o rumenire perfectă
		Broccoli	 3	1 tavă	
		Conopidă	 3	1 tavă	Preparați în conformitate cu rețeta favorită. Turnați sosul bechamel deasupra și presărați brânză pentru a obține o rumenire perfectă
Altele	 3	1 tavă			


## ACCESORII




Grătar metalic



Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic





















Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic



Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt





Tavă de colectare a picăturilor cu 500 ml de apă


Categoriile de alimente		Nivel și accesorii	Cantitate	Informații privind prepararea	
PRĂJITURI SĂRATE		2 	800 - 1200 g	Așezați foietajul într-o tavă de plăcintă pentru 8-10 porții și înțepați-l cu o furculiță. Umpleți foietajul în conformitate cu rețeta favorită	
PÂINE	Chifle	3 	60 - 150 g fiecare	Preparați aluatul după rețeta dumneavoastră favorită pentru pâine dietetică. Modelați sub formă de chifle înainte de a dospi. Utilizați funcția de dospire aferentă a cuptorului	
	Pâine pentru sandwich în formă	2 	400 - 600 g fiecare	Preparați aluatul după rețeta dumneavoastră favorită pentru pâine dietetică. Introduceți aluatul într-o tavă pentru franzelă înainte de a dospi. Utilizați funcția de dospire aferentă a cuptorului	
	Pâine mare	2 	700 - 2000 g	Preparați aluatul conform rețetei favorite și puneți-l într-o tavă de copt	
	Baghete	3 	200 - 300 g fiecare	Preparați aluatul după rețeta dumneavoastră favorită pentru pâine dietetică. Modelați sub formă de baghete înainte de a dospi. Utilizați funcția de dospire aferentă a cuptorului	
PIZZA	Pizza subțire	2 	tavă rotundă	Preparați un aluat pentru pizza folosind 150 ml de apă, 15 g de drojdie, 200-225 g de făină, ulei și sare. Puneți la dospit folosind funcția aferentă a cuptorului. Rulați aluatul într-o tavă de copt unsă cu puțin ulei. Adăugați ingrediente, cum ar fi roșii, mozzarella și șuncă	
	Pizza groasă	2 	tavă rotundă		
	Pizza congelată	2 	1 - 4 straturi	Scoateți din ambalaj. Distribuți uniform pe grătarul metalic	
		4 1  5 3 1  5 4 2 1 			
PRĂJITURI ȘI PRODUSE DE PATISERIE	Pandișpan în formă	2 	500 - 1200 g	Preparați un aluat de 500-900 g pentru un pandișpan fără grăsimi. Turnați-l într-o tavă de copt tapetată cu hârtie de copt și unsă cu ulei	
	Produse de patiserie și plăcinte umplute	Fursecuri	3 	200 - 600 g	Preparați un aluat din 500 g de făină, 200 g de unt sărat, 200 g de zahăr și 2 ouă. Adăugați esență de fructe pentru aromă. Lăsați să se răcească. Întindeți uniform aluatul și modelați-l după preferință. Așezați fursecurile pe o tavă de copt
		Croissante (proaspete)	3 	o tavă	Distribuți uniform în tava de copt. Lăsați să se răcească înainte de a servi
		Choux a la creme	3 	o tavă	
		Tartă în formă	3 	400 - 1600 g	Preparați un aluat din 500 g de făină, 200 g de unt sărat, 200 g de zahăr și 2 ouă. Adăugați esență de fructe pentru aromă. Lăsați să se răcească. Întindeți uniform aluatul și pliați-l într-o formă. Umpleți cu marmeladă pentru gătit
		Ștrudel	3 	400 - 1600 g	Pregătiți un amestec de mere tăiate cubulețe, semințe de pin, scorțișoară și nucșoară. Puneți puțin unt într-o tigaie, presărați zahăr și gătiți timp de 10-15 minute. Faceți un rolou din foietaj și pliați părțile exterioare
		Plăcintă umplută cu fructe	2 	500 - 2000 g	Așezați foietajul într-o tavă pentru plăcinte și presărați pesmet în partea inferioară pentru a absorbi zeama fructelor. Umpleți cu amestecul de fructe proaspete tăiate, cu zahăr și scorțișoară

ACCESORII

  
Grătar metalic

  
Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic

  
Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic

  
Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt

  
Tavă de colectare a picăturilor cu 500 ml de apă

# CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului. Purtați mănuși de protecție.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

## SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți-le cu o lavetă uscată.
- Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

## SUPRAFEȚELE INTERIOARE

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

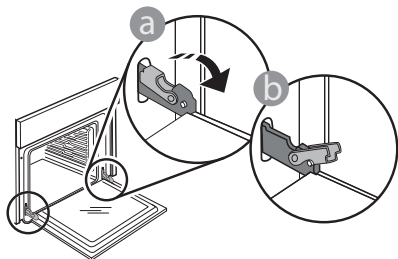
- În cazul în care există depuneri persistente pe suprafețele interioare, vă recomandăm să rulați funcția de curățare automată pentru a obține rezultate optime de curățare.
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

## ACCESORII

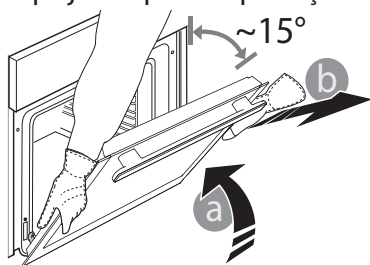
- După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

- Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.

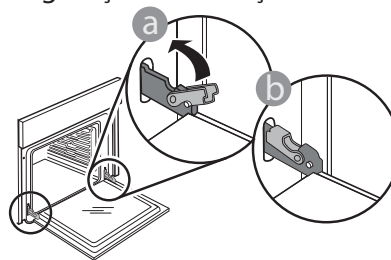


- Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

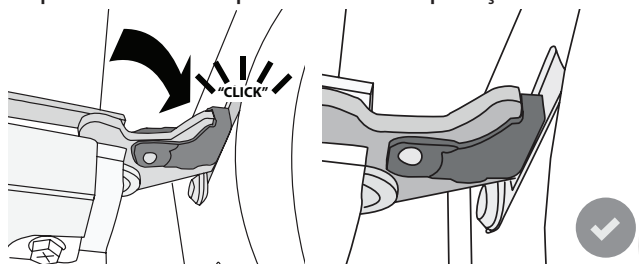


Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

- Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială. Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.



- Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniaza cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.







## ÎNLOCUIREA BECULUI

- Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
- Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.
- Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să rețineți: Utilizați numai becuri cu halogen de 20-40 W/230 ~ V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

Nu manevrați becurile cu mâinile neprotejate deoarece vârful degetelor dumneavoastră le-ar putea deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

## DEPANAREA

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	Defecțiune cuptor.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți și precizați numărul care este prezentat după litera „F”. Apăsați pe  , atingeți  și apoi selectați „Factory Reset”. Toate setările salvate vor fi șterse.
Energia electrică din locuință se întrerupe.	Nivel de putere incorect.	Verificați dacă rețeaua de domiciliu are o capacitate de peste 3 kW. În caz contrar, reduceți puterea la 13 A. Pentru a modifica, apăsați pe  , selectați  „Alte moduri” și apoi selectați „Putere”.
Funcția nu este disponibilă în modul demo.	Modul demo este în funcțiune.	Apăsați pe  , atingeți  „Info” și apoi selectați modul „Memorare mod demo” pentru a ieși.
Ușa nu se deschide.	Ciclul de curățare în curs de desfășurare.	Așteptați finalizarea funcției și răcirea cuptorului.

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

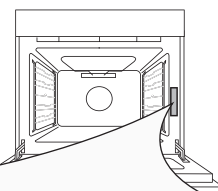
## ASISTENȚĂ

În cazul apariției unor probleme de funcționare, contactați centrul tehnic de service Franke. Nu apelați la tehnicieni neautorizați.

### Specificați:

- tipul defecțiunii
- modelul aparatului (art./cod)
- numărul de serie (N.S.) de pe plăcuța cu date tehnice, care se află în partea dreaptă a cavității cuptorului (vizibilă atunci când ușa cuptorului este deschisă).

Când contactați centrul nostru de service, vă rugăm să precizați codurile de pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.

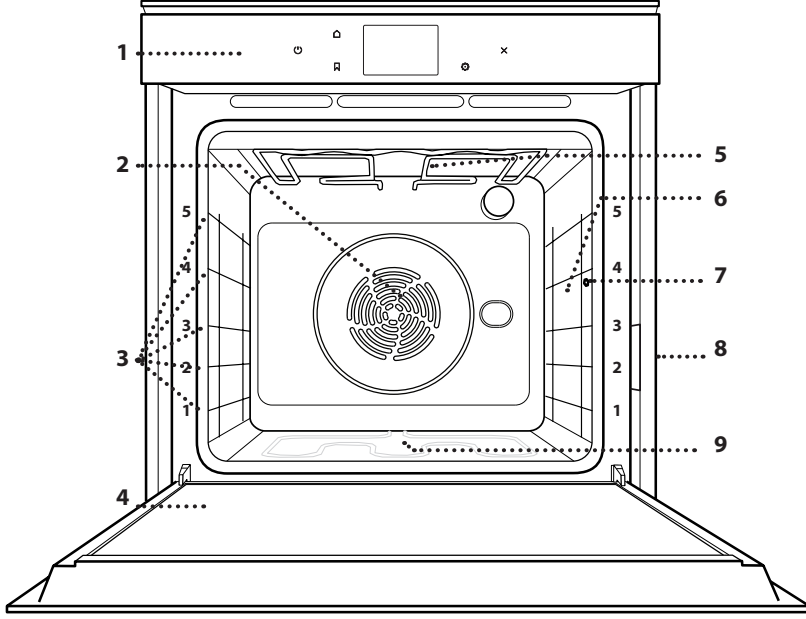


# İÇİNDEKİLER

GENEL BAKIŞ .....	80
KONTROL PANELİ.....	80
AKSESUARLAR .....	81
İŞLEVLER.....	82
DOKUNMATİK EKRANIN KULLANIMI.....	83
İLK KULLANIM.....	83
GÜNLÜK KULLANIM .....	85
FAYDALI İPUÇLARI .....	89
COOKASSIST PIŞİRME TABLOSU .....	94
TEMİZLİK VE BAKIM.....	96
ARIZA TARAMA.....	97
DESTEK.....	97

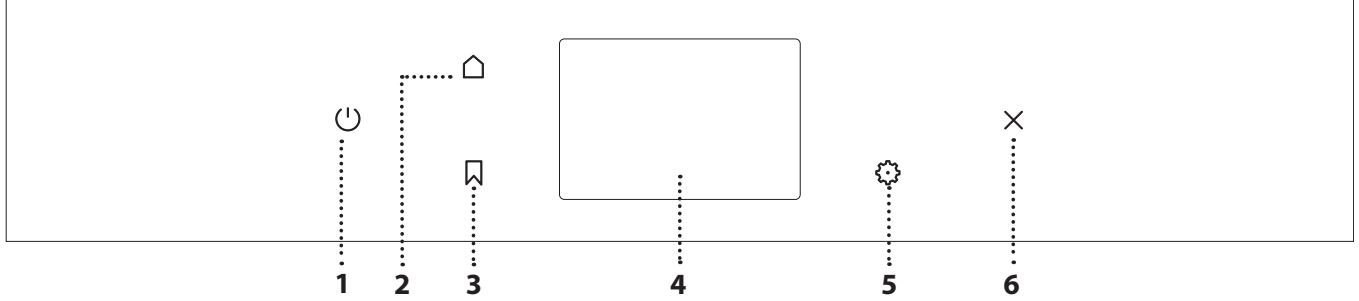
# KULLANICI KILAVUZU

## GENEL BAKIŞ



1. Kontrol paneli
2. Fan ve Yuvarlak ısıtma elemanı (görünmez)
3. Raf kılavuzları (seviye, fırının ön kısmında gösterilmiştir)
4. Kapak
5. Üst ısıtma elemanı/ızgara
6. Lamba
7. Et sondası takma noktası
8. Tanıtım levhası (çıkarmayın)
9. Alt ısıtma elemanı (görünmez)

## KONTROL PANELİ



### 1. AÇIK / KAPALI

Fırını açmak ve kapatmak için kullanılır.

### 2. ANA SAYFA

Ana menüye hızlıca erişmek için kullanılır.

### 3. FAVORİ

Favori işlevlerinizin listesini çağırmak için kullanılır.

### 4. EKLAN

Birkaç seçenekten birini seçmek ve aynı zamanda fırın ayarlarını ve tercihleri değiştirmek için kullanılır.

### 5. ARAÇLAR

Birkaç seçenekten birini seçmek ve aynı zamanda fırın ayarlarını ve tercihleri değiştirmek için kullanılır.

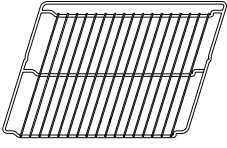
### 6. İPTAL

Saat, Mutfak Zamanlayıcısı ve Kontrol Kilidi dışındaki tüm fırın işlevlerini durdurmak için kullanılır.

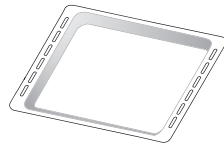


## AKSESUARLAR

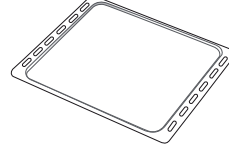
### TEL RAF



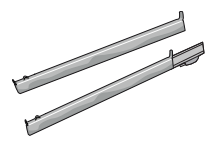
### DAMLAMA TEPSİSİ



### FIRIN TEPSİSİ



### KAYAR KILAVUZLAR



Aksesuar sayısı ve türü, satın alınan modele bağlı olarak değişebilir.  
Diğer aksesuarlar, Satış Sonrası Servisten ayrıca satın alınabilir.

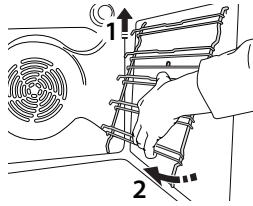
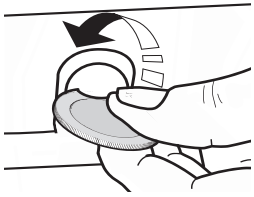
### TEL RAFIN VE DİĞER AKSESUARLARIN TAKILMASI

Kalkık kenarın yukarı baktığından emin olarak, tel rafı, raf kılavuzlarının üzerinde kaydırarak yatay bir şekilde yerleştirin.

Damlama tepsi ve pişirme tepsi gibi diğer aksesuarlar, tel rafla aynı şekilde yatay olarak takılır.

### RAF KILAVUZLARININ ÇIKARILMASI VE YERİNE TAKILMASI

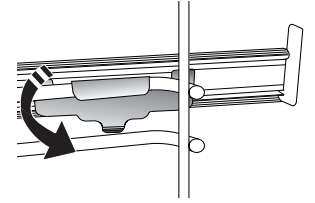
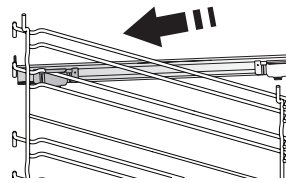
- Raf kılavuzlarını çıkarmak için, kılavuzları yukarı kaldırın ve ardından alt kısmını nazikçe çekerek yuvasından çıkarın: Raf kılavuzları artık çıkarılabilir.
- Raf kılavuzlarını yerine takmak için, önce üst yuvalarına geri takın. Yukarı pozisyonda tutarak, pişirme bölmesine kaydırın, ardından alçaltarak alt yuvalarındaki konumlarına yerleştirin.



### KAYAR KILAVUZLARIN TAKILMASI (VARSA)

Raf kılavuzlarını fırından çıkarın ve koruyucu plastiği kayar kılavuzlardan çıkarın.

Kılavuzun üst klipsini raf kılavuzuna sabitleyin ve sonuna kadar kaydırın. Diğer klipsi alçaltarak ilgili konumuna yerleştirin. Kılavuzu sabitlemek için, klipsin alt kısmını, raf kılavuzuna sıkıca bastırın. Kılavuzların serbest hareket edebildiğinden emin olun. Bu adımları, aynı seviyedeki diğer raf kılavuzu için de tekrarlayın.



Lütfen dikkat edin: Kayar kılavuzlar, herhangi bir seviyede takılabilir.

# İŞLEVLER



## MANUEL FONKSİYONLAR

- **HIZLI ÖN ISITMA**  
Fırında hızlıca ön ısıtma yapmak için kullanılır.
- **GELENEKSEL**  
Yalnızca bir rafta her türlü yemeği pişirmek için kullanılır.
- **IZGARA**  
Biftek, kebab ve sosis ızgara yapmak, sebze oğraten pişirmek veya ekmek kızartmak için kullanılır. Et ızgara yaparken, pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için tabak kullanılmasını öneriyoruz: Tepsiyi, tel rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 500 ml içme suyu ekleyin.
- **TURBO IZGARA**  
Büyük et parçalarını kızartmak için kullanılır (butlar, sığır eti kızartma, tavuk). Pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için bir damlama tepsisi kullanılmasını öneriyoruz: Tavayı, tel rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 500 ml içme suyu ekleyin.
- **FANLI HAVA**  
Birden fazla rafta (en fazla üç) aynı pişirme sıcaklığı gerektiren farklı yiyecekleri aynı anda pişirmek için kullanılır. Bu işlev, farklı yiyecekleri, kokuları birbirlerine karıştırmadan pişirmek için kullanılabilir.
- **MULTICOOKING İŞLEMLERİ**  
Aynı pişirme sıcaklığı gerektiren farklı yiyecekleri aynı anda dört seviyede pişirmek için kullanılır. Bu işlev kurabiye, turta, yuvarlak pizza (dondurulmuş da olabilir) pişirmek ve komple bir yemek hazırlamak için kullanılabilir. En iyi sonuçlar için pişirme tablosuna uyun.
- **ISI YAYMALI PIŞİRME**  
Etleri, içi dolgulu kekleri tek bir rafta pişirmek için kullanılır.
- **ÖZEL FONKSİYONLAR**
  - » **BUZ ÇÖZME**  
Yiyeceğin buzunu çözme işlemini hızlandırmak içindir. Yiyeceği orta rafa yerleştirin. Dışarıda kurumasını önlemek için, yiyeceği ambalajının içinde bırakın.
  - » **SICAK TUTMA**  
Yeni pişirilen yemeği sıcak ve gevrek tutmak için kullanılır.

### » KABARTMA

Tatlı veya tuzlu hamurun en iyi şekilde kabarması için kullanılır. Kabartma kalitesini korumak için, işlevi, bir pişirme çevriminden sonra fırın hala sıcak iken etkinleştirmeyin.

### » RAHATLIK

Oda sıcaklığında ya da buzdolabında saklanmış hazır yiyecekleri pişirmek için (bisküviler, kek karışımı, muffin, makarna yemekleri ve ekmek türü ürünler). Bu işlev, tüm yemekleri hızla ve nazik şekilde pişirir ve ayrıca halihazırda pişirilmiş yiyecekleri ısıtmak için de kullanılabilir. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez. Ambalajda belirtilen talimatları yerine getirin.

### » MAXI COOKING

Büyük et parçalarını (2,5 kg'nin üzerinde) pişirmek için kullanılır. Her iki tarafının da eşit kızarması için pişirme sırasında etin çevrilmesi önerilir. Tamamen kurumayı önlemek için etin ara sıra kendi suyuyla ıslatılması önerilir.

### » ECO FANLI HAVA\*

İçi doldurulmuş rostoluk et parçalarını ve et filetoalarını tek bir rafta pişirmek için kullanılır. Nazik, aralıklı hava dolaşımı sayesinde yemeğin aşırı kurumaması engellenir. Bu ECO işlevi kullanılırken, pişirme sırasında ışık kapalı kalacaktır. ECO Program kullanarak güç tüketimini optimize etmek için, fırının kapağı, yemek tamamen pişene kadar açılmamalıdır.

### • DONDURULMUŞ YİYECEKLERİ PIŞİRME

İşlev, 5 farklı türdeki hazır dondurulmuş gıdalar için ideal pişirme sıcaklığını ve modunu otomatik olarak seçer. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez.





## COOKASSIST

Bunlar, tüm yiyecek türlerinin tamamen otomatik bir şekilde pişirilmesini sağlar. Bu işlevi en iyi şekilde kullanmak için, ilgili pişirme tablosundaki göstergeleri takip edin.

\* İşlev, 65/2014 sayılı Yönetmelik (AB) uyarınca, enerji verimliliği beyanı için referans olarak kullanılmıştır

# DOKUNMATİK EKCRANIN KULLANIMI

 **Bir menü veya listede gezinmek için:**  
Öğeler veya değerler arasında gezinmek için parmağınızı ekranın üzerinde kaydırmanız yeterlidir.

 **Seçmek veya onaylamak için:**  
İstediğiniz değeri veya menü öğesini seçmek için ekrana dokununuz.

**Önceki ekrana geri dönmek için:**


< 'a dokununuz.

**Bir ayarı onaylamak veya bir sonraki ekrana gitmek için:**

"AYARLA" veya "İLERİ"ye dokununuz.

## İLK KULLANIM


Cihazı ilk açtığınızda ürünü yapılandırmanız gerekecektir.

Ayarlar sonradan "Araçlar" menüsüne erişmek için  'e basarak değiştirilebilir.


### 1. DİLİ SEÇİN

Cihazı ilk açtığınızda dili ve saati ayarlamamız gerekecek.

- Kullanılabilir diller listesinde gezinmek için parmağınızı ekranın üzerinde kaydırınız.

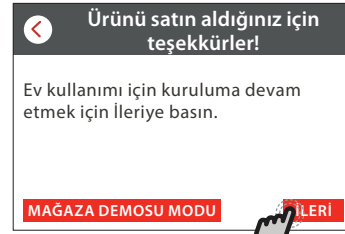
Čeština, Český Jazyk Czech	
Dansk Danish	
Deutsch German	

- İstediğiniz dile dokununuz.

Ελληνικά Greek, Modern	
English English	
Español Spanish	

### 2. AYAR MODUNU SEÇİN

Dili seçtikten sonra, ekran, "MAĞAZA DEMOSU" (perakendeciler için faydalıdır, yalnızca gösterim amaçlıdır) veya "İLERİ"ye dokunarak devam etmeyi seçmeniz için komut istemi verecektir.



< 'e dokunarak bir önceki ekrana geri dönebilirsiniz.

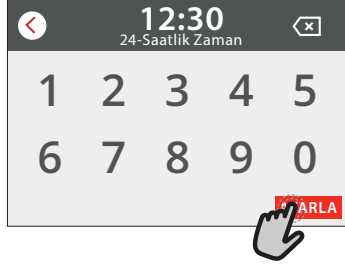
## 3. SAATİN VE TARİHİN AYARLANMASI

Fırınınızı evinizdeki ağa bađladığınızda, saat ve tarih otomatik olarak ayarlanacaktır. Aksi halde bunları manuel olarak ayarlamanız gerekecektir

- Saati ayarlamak için ilgili rakamlara dokununuz.



- Onaylamak için "AYARLA"ya dokununuz.



Saati ayarladıktan sonra, tarihi ayarlamanız gerekecektir.

- Tarihi ayarlamak için ilgili rakamlara dokununuz.
- Onaylamak için "AYARLA"ya dokununuz.

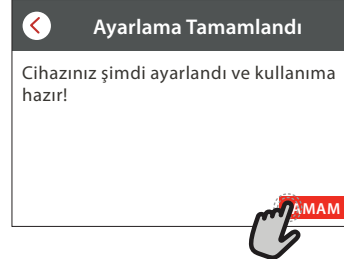
## 4. GÜÇ TÜKETİMİNİ AYARLAYIN

Fırın, 3 kW'den (16 Amper) yüksek bir değere sahip ev şebekesi ile uyumlu seviyede elektrik gücü tüketecek şekilde programlanmıştır: Evinizdeki güç seviyesi daha düşük ise, bu değeri azaltmanız gerekecektir (13 Amper).

- Gücü seçmek için sağdaki değere dokununuz.



- İlk kurulumu tamamlamak için "TAMAM" seçeneğine dokununuz.



## 5. FIRINI ISITIN

Yeni bir fırın, imalat esnasında kalmış olabilecek kokular yayabilir: Bu tamamen normaldir.

Dolayısıyla yemek pişirmeye başlamadan önce, olası kokuları gidermek için fırının içi boş halde ısıtılmasını öneriyoruz.


Fırındaki koruyucu karton ambalajlarını veya şeffaf filmleri ve içindeki aksesuarları çıkarın.

Fırını yaklaşık bir saat 200 °C'de ısıtın.

cihazı ilk kez kullandıktan sonra odanın havalandırılması tavsiye edilir.

# GÜNLÜK KULLANIM

## 1. BİR İŞLEV SEÇİN

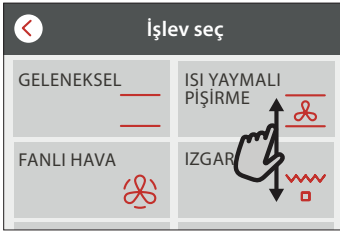
- Fırını açmak için,  'e basın veya ekranın herhangi bir yerine dokununuz.

Ekran, Manuel ve CookAssist İşlevleri arasında seçim yapmanızı sağlar.

- İlgili menüye erişmek için istediğiniz ana işleve dokununuz.



- Listeyi incelemek için yukarı veya aşağı kaydırın.



- İstediğiniz işlevi dokunarak seçin.



## 2. MANUEL İŞLEVLERİ AYARLAYIN

İstediğiniz işlevi seçtikten sonra, ayarlarını değiştirebilirsiniz. Ekranda, değiştirilebilecek ayarlar görüntülenecektir.

### SICAKLIK/IZGARA SEVİYESİ

- Önerilen değerlerde gezinin ve istediğiniz bir tanesini seçin.



İşlev tarafından izin verilirse, ön ısıtmayı etkinleştirmek için  'e dokunabilirsiniz.



### SÜRE

Pişirme işlemini manuel olarak yönetmek isterseniz, pişirme süresini ayarlamak zorunda değilsiniz. Zamanlamalı modda, fırın, pişirme işlemini seçtiğiniz süre boyunca gerçekleştirir. Pişirme süresinin sonunda pişirme otomatik olarak durdurulur.

- Süreyi ayarlamaya başlamak için, "Pişirme Süresini Ayarla"ya dokununuz.



- İstediğiniz pişirme süresini ayarlamak için ilgili rakamlara dokununuz.



- Onaylamak için "İLERİ"ye dokununuz.

Pişirme sırasında ayarlı süreyi iptal ederek, pişirmenin sonlandırılmasını manuel olarak yönetmek için, süre değerine dokununuz ve ardından "DUR"u seçin.

## 3. COOKASSIST İŞLEVLERİNİ AYARLAYIN

COOKASSIST işlevleri, listede gösterilenler arasından seçim yaparak, çok çeşitli yemekler hazırlamanızı sağlar. Birçok pişirme ayarı, en iyi sonuçları elde etmek üzere cihaz tarafından otomatik olarak seçilir.

- Listeden bir yemek tarifi seçin.

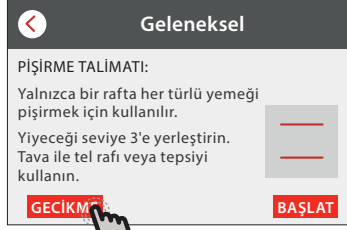
İşlevler, "COOKASSIST YEMEK LİSTESİ" menüsünde yiyecek kategorilerine (ilgili tablolara bakınız) ve "COOKASSIST PRO" menüsünde yemek tarifi özelliklerine göre görüntülenir.

- Bir işlev seçtikten sonra, mükemmel sonuca ulaşmak için pişirmek istediğiniz yemeğin özelliklerini (miktar, ağırlık vs.) belirtmeniz yeterlidir.
- Pişirme işleminde sizi yönlendirmesi için ekranda verilen talimatları izleyin.

#### 4. BAŞLANGIÇ / BİTİŞ SAATİ GECİKMESİNİ AYARLAYIN


Bir işlevi başlatmadan önce pişirmeyi geciktirebilirsiniz: İşlev, daha önceden seçtiğiniz saatte başlayacak veya bitecektir.

- İsteddiğiniz başlangıç saatini veya bitiş saatini ayarlamak için "GECİKME"ye dokunun.



- İstenen gecikmeyi ayarladıktan sonra, bekleme süresini başlatmak için "GECİKMELİ BAŞLATMA"ya dokunun.
- Yemeği fırına yerleştirin ve kapağı kapatın: İşlev, hesaplanan süre sonunda otomatik olarak başlatılacaktır.

Gecikmeli bir pişirme başlatma süresinin programlanması, fırının ön ısıtma aşamasını devre dışı bırakacaktır: Fırın, istediğiniz sıcaklığa kademeli olarak ulaşacaktır; bu, pişirme sürelerinin, pişirme tablosunda listelenenlerden biraz daha uzun olacağı anlamına gelir.


- İşlevi hemen etkinleştirmek ve programlanan gecikme süresini iptal etmek için  'a dokunun.

#### 5. İŞLEVİ BAŞLATIN

- Ayarları yapılandırdıktan sonra, işlevi etkinleştirmek üzere "BAŞLAT"a dokunun.

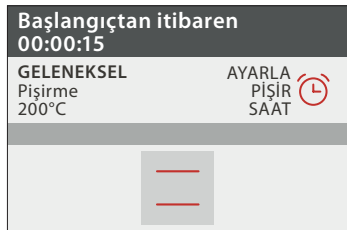
Ayarlı değerleri, pişirme sırasında değiştirmek istediğiniz değere dokunarak herhangi bir zamanda değiştirebilirsiniz.

Fırın sıcaksa ve işlev belirli bir maksimum sıcaklık gerektiriyorsa, ekranda bir mesaj görüntülenecektir.

- Etkin işlevi herhangi bir zamanda durdurmak için  'e basın.

#### 6. ÖN ISITMA

Daha önceden etkinleştirildiyse, işlev başlatıldığında ekranda ön ısıtma aşamasının durumu görüntülenir.



Bu aşama bittiğinde, sesli bir sinyal duyulacak ve fırının ayarlanan sıcaklığa ulaştığı ekranda gösterilecektir.



- Kapağı açın.
- Yemeği fırına yerleştirin.
- Kapağı kapatın ve pişirmeyi başlatmak için "TAMAMLANDI"ya dokunun.

Ön ısıtma bitmeden yemeğin fırına verilmesi, nihai pişirme sonucunu olumsuz etkileyebilir. Ön ısıtma aşamasında kapağın açılması durumunda, aşama duraklatılacaktır. Pişirme süresi, ön ısıtma aşamasını içermez.

#### 7. PIŞİRMİYİ DURAKLATMA

Bazı COOKASSIST işlevleri, pişirme sırasında yemeği çevirmenizi gerektirecektir. Sesli bir sinyal duyulacak ve yapılması gereken işlem ekranda gösterilecektir.

- Kapağı açın.
- Ekranda komut verilen işlemi gerçekleştirin.
- Kapağı kapatın ve pişirmeye devam etmek için "TAMAMLANDI"ya dokunun.

Pişirme sona ermeden önce, fırın, aynı şekilde yemeği kontrol etmeniz için komut verebilir.

Sesli bir sinyal duyulacak ve yapılması gereken işlem ekranda gösterilecektir.



- Yemeği kontrol edin.
- Kapağı kapatın ve pişirmeye devam etmek için "TAMAMLANDI"ya dokunun.

#### 8. PIŞİRME SONU

Sesli bir sinyal duyulacak ve ekranda pişirmenin tamamlandığı gösterilecektir.

Bazı işlevlerle, pişirme sona erdiğinde, yemeğin üstünü daha fazla esmerleştirebilir, pişirme süresini uzatabilir veya işlevi favorilere kaydedebilirsiniz.




- Favori olarak kaydetmek için  'a dokunun.
- Beş dakikalık bir üstünü kızartma çevrimini başlatmak için, "Ekstra Esmerleştirme" seçeneğini seçin.
- Pişirme süresini uzatmak için  'a dokunun.

## 9. FAVORİLER

Favoriler özelliği, favori yemek tarifinize yönelik fırın ayarlarını saklar.

Fırın, en çok kullanılan işlevleri otomatik olarak tanır. Belirli sayıdaki kullanımdan sonra, işlevi favorilerinize eklemeniz yönünde komut istemi verilecektir.

### İŞLEVIN KAYDEDİLMESİ

Bir işlev sona erdiğinde,  seçeneğine dokunarak favori olarak kaydedebilirsiniz. Bu, aynı ayarları koruyarak, ileride hızlı bir şekilde kullanabilmenizi sağlayacaktır.

Ekran; kahvaltı, öğle yemeği, aperatif ve akşam yemeğini içeren 4 adede kadar favori yemek saati belirterek işlevi kaydetmenizi sağlar.


- En az birini seçmek için simgelere dokununuz.



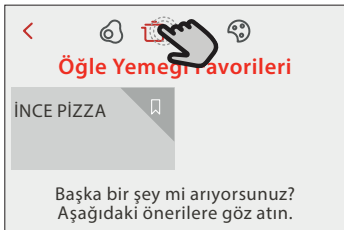
- İşlevi kaydetmek için "FAVORİ OLARAK KAYDET"e dokununuz.



### KAYDETTİKTEN SONRA

Favoriler menüsünü görüntülemek için  'e basın: İşlevler farklı yemek saatlerine göre ayrılacak ve bazı öneriler sunulacaktır.

- İlgili listeleri görüntülemek için yemek simgesine dokununuz



- Komut istemi verilen listede geziniz.
- İsteddiğiniz yemek tarifi veya işleve dokununuz.
- Pişirmeyi etkinleştirmek için "BAŞLAT"a dokununuz.

### AYARLARIN DEĞİŞTİRİLMESİ


Favori ekranında, tercihlerinize göre özelleştirmek için her bir favoriye bir resim veya isim ekleyebilirsiniz.

- Değiştirmek istediğiniz işlevi seçin.
- "DÜZENLE"ye dokununuz.
- Değiştirmek istediğiniz özelliği seçin.
- "İLERİ"ye dokununuz: Ekranda yeni özellikler



görüntülenecektir.

- Değişikliklerinizi onaylamak için "KAYDET"e dokununuz.

Favoriler ekranında, kaydettiğiniz işlevleri silmeniz de mümkündür:


- İşlevin üzerindeki  'e dokununuz.
- "KALDIR"a dokununuz.

Çeşitli yemeklerin gösterildiği zamanı da ayarlayabilirsiniz:

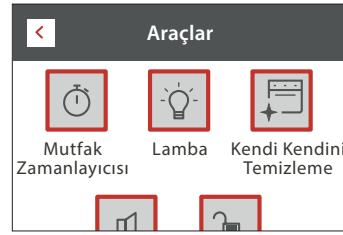
-  'e basın.
-  "Tercihler"i seçin.
- "Zamanlayıcılar ve Tarihler"i seçin.
- "Yemek Süreleriniz"e dokununuz.
- Listede gezinerek, ilgili saate dokununuz.
- Değiştirmek için ilgili yemeğin üzerine dokununuz.

Bir zaman dilimi yalnızca bir yemek ile kombine edilebilir.

## 10. ARAÇLAR

"Araçlar" menüsünü herhangi bir zamanda açmak için  'e basın.

Bu menü, çok sayıda seçenek arasından seçim yaparak, aynı zamanda ürüne veya ekrana ilişkin ayarları veya tercihleri değiştirmenizi sağlar.



### MUTFAK ZAMANLAYICISI



Bu işlev, bir pişirme işlevini kullanırken veya süre tutmak üzere tek başına etkinleştirilebilir.

Zamanlayıcı başlatıldıktan sonra işleve herhangi bir müdahalede bulunmadan bağımsız olarak geri saymaya devam edecektir.

Zamanlayıcı etkinleştirildikten sonra, bir işlevi seçmeniz ve etkinleştirmeniz de mümkündür.

Zamanlayıcı, ekranın üst sağ köşesinde geri sayımı sürdürecektir.

Mutfak zamanlayıcısını geri almak veya değiştirmek için:

-  'e basın.
-  'a dokununuz.

Zamanlayıcı seçilen süreyi geri saymayı bitirdiğinde sesli bir sinyal duyulacak ve bu durum ekranda gösterilecektir.

- Zamanlayıcıyı iptal etmek veya yeni bir zamanlayıcı süresi ayarlamak için "KALDIR"a dokununuz.
- Zamanlayıcıyı tekrar ayarlamak için "YENİ ZAMANLAYICI AYARLA"ya dokununuz.

### LAMBA

Fırının lambasını açmak veya kapatmak için kullanılır.



## PIROLİTİK TEMİZLİK

Çok yüksek sıcaklıkta bir çevrim kullanarak, pişirme sırasındaki sıçramaları ortadan kaldırmak için kullanılır. Farklı süreleri bulunan üç adet kendi kendini temizleme çevrimi mevcuttur: Yüksek, Orta, Düşük. Daha kısa olan çevrimin düzenli aralıklarla, tam çevrimin ise yalnızca fırın çok kirli iken kullanılmasını öneriyoruz.

**Pirolitik temizlik çevrimi esnasında fırına dokunmayın. Pirolitik temizlik çevrimi sırasında ve sonrasında çocukları ve hayvanları fırından uzak tutun (odayı tamamen havalandırana kadar).**

- İşlevi etkinleştirmeden önce, tüm aksesuarları - raf kılavuzları dahil - fırından çıkarın. Eğer fırın bir ocağın altına monte edilmişse, kendi kendini temizleme çevrimi esnasında tüm brülörlerin veya elektrikli sıcak plakaların kapatılmış olduğundan emin olun.
- Optimum temizlik sonuçları için, pirolitik temizlik işlevini kullanmadan önce, iç hazne içerisindeki aşırı kalıntıları temizleyin ve iç kapak camını temizleyin.
- İhtiyaçlarınıza göre mevcut çevrimlerden birini seçin.
- Seçilen işlevi etkinleştirmek için "BAŞLAT"a dokununuz. Fırın kendi kendini temizleme çevrimini başlatacak ve bu sırada kapak otomatik olarak kilitlenecektir: ekranda, devam eden çevrimin durumunu belirten bir geri sayımla birlikte, bir uyarı mesajı görülür.

Çevrim tamamlandığında, kapak, fırının içindeki sıcaklık kabul edilebilir güvenli bir seviyeye geri dönene kadar kilitli kalır.

Çevrim seçildikten sonra, otomatik temizlemenin başlangıcını ertelemek mümkündür. İlgili paragrafta belirtildiği şekilde bitiş zamanını ayarlamak için "GECİKME" seçeneğine dokununuz.



## SESSİZ

Tüm sesleri ve alarmları sessize almak veya sesini açmak için simgeye dokununuz.



## KONTROL KİLİDİ

"Kontrol Kilidi", dokunmatik yüzeydeki düğmeleri kilitleyerek, bunlara yanlışlıkla basılmasını önlemenizi sağlar.

Kilidi etkinleştirmek için:

-  simgesine dokununuz.



Kilidi devre dışı bırakmak için:

- Ekrana dokununuz.
- Görüntülenen mesajı hızlıca yukarı kaydırınız.



## DAHA FAZLA MOD

Şabat modunu seçmek ve Güç Yönetimine erişim sağlamak için kullanılır.

Şabat modu, devreden çıkarılana kadar fırını fırında pişirme modunda tutar. Şabat Modu etkinleştirildiğinde, yalnızca alt ve üstten ısıtma çevrimi çalışır. Diğer tüm pişirme ve temizleme çevrimleri devre dışı bırakılır. Hiçbir uyarı sesi duyulmaz ve ekranda hiçbir sıcaklık değişimi gösterilmez. Fırın kapağı açıldığında ya da kapatıldığında, fırın lambası yanmaz ya da sönmaz, ve ısıtma elemanları hemen açılmaz ya da kapanmaz. Devreden çıkararak Şabat modundan çıkmak için,  veya  'ye basın ve ardından ekrana 3 saniye boyunca basın.



## TERCİHLER

Çeşitli fırın ayarlarını değiştirmek için kullanılır.



## BİLGİ

"Mağaza Demosu Modu"nu kapatmak, ürünü sıfırlamak ve ürün hakkında daha fazla bilgi almak için kullanılır.



## FAYDALI İPUÇLARI

### PIŞİRME TABLOLARI NASIL OKUNMALIDIR

Tablolarda aşağıdakiler listelenmektedir: yemek tarifleri, gerekiyorsa ön ısıtma, sıcaklık (°C), ızgara seviyesi, pişirme süresi (dakika), aksesuarlar ve pişirme için önerilen seviye.

Pişirme süreleri yemeğin fırına konulduğu andan itibaren başlar, ön ısıtma (gerekirse) hariç tutulmuştur.

Pişirme sıcaklıkları ve süreleri yaklaşık olarak verilmiştir ve yemeğin miktarına ve kullanılan aksesuar türüne göre değişir. İlk başta önerilen en düşük değerleri kullanın, eğer yemek yeterince pişmezse o zaman yüksek değerlere geçin.

### GELENEKSEL

Fırının iç kısmında üst ve altta bulunan ısıtma elemanları fırının içini eşit şekilde ısıtır.

3. rafı kullanın. Pizza, tatlı tartlar ve sıvı dolgulu tatlılar pişirmek için, 1. veya 2. rafı kullanın.

Yiyeceği içine koymadan önce fırını ısıtın.

Bu işlev, yalnızca tek bir raf üzerinde lezzetli tatlılar pişirmek için en iyi pişirme modudur.

Koyu renkli metal kek kalıpları kullanın ve bunları daima cihazla birlikte verilen tel rafın üzerine koyun. Fırın ile verilen tepsileri kullanırken, en iyi sonuçları elde etmek ve enerji tasarrufu sağlamak için, kullanmadığınız diğer tüm aksesuarları fırından çıkarın.

Verilen aksesuarları kullanın ve koyu renkli metal kek kaplarını ve fırın tepsilerini tercih edin. Ayrıca ateşe dayanıklı (payreks) veya kumlu taştan yapılmış tava ve aksesuarlar da kullanabilirsiniz, ancak bunlarda pişirme sürelerinin biraz daha uzun olacağını unutmayın. En iyi sonuçları elde etmek için, pişirme tablosunda aksesuar seçimi (cihazla birlikte verilenler) ve bunların hangi raflara konulacağına ilişkin tavsiyelere dikkatlice uyun.

Bir kekin pişip pişmediğini anlamak için kekin ortasına tahta bir kürdan batırın. Eğer kürdan dışarıya temiz çıkarsa kekiniz pişmiş demektir.

Eğer yapışmaz kek kalıbı kullanıyorsanız kenarlarını yağlamayın, yoksa kek kenarlarda eşit şekilde kabarmayabilir.

Eğer kek pişirme sırasında "çökerse", bir dahaki sefere daha düşük bir sıcaklık ayarlayın; ayrıca kek karışımındaki sıvı miktarını azaltabilir ve daha yavaş karıştırabilirsiniz.

Sırt yüzgeci kolayca sıyrıldığında balık pişmiş demektir. Daha büyük balık hazırlarken bile, belirtilen en düşük sıcaklığı seçerek başlayın. Genelde, balık ne kadar büyükse sıcaklık o kadar daha düşük olmalı ve bu nedenle pişirme süresi de daha uzun olmalıdır.

Yemek tarifi	Ön ısıtma	Sıcaklık (°C)	Pişirme Süresi (Dk.)	Seviye ve Aksesuarlar
Mayalı kekler / Sünger kek	Evet	170	30 - 50	
Kurabiyeler / Çörek	Evet	150	20 - 40	
Küçük kekler / Muffin	Evet	170	20 - 40	
Profiterol çöreği	Evet	180 - 200	30 - 40	
Beze	Evet	90	110 - 150	
Pizza / Ekmek / İtalyan ekmeği	Evet	190 - 250	15 - 50	
Dondurulmuş pizza	Evet	250	10 - 15	
Milföy tatlısı / Milföy krakerleri	Evet	190 - 200	20 - 30	
Lazanya / Pide / Fırında makarna / Sigara böreği	Evet	190 - 200	45 - 65	
Kuzu / Dana / Sığır / Domuz 1 kg	Evet	190 - 200	80 - 110	
Tavuk / Tavşan / Ördek 1 kg	Evet	200 - 230	50 - 100	
Hindi / Kaz 3 kg	Evet	190 - 200	80 - 130	
Fırında balık / kağıtta (fileto, bütün)	Evet	180 - 200	40 - 60	

## IZGARA

Üst ısıtma elemanı, ızgara işlemi sırasında en iyi sonuçları sağlar. Yiyeceği 4. veya 5. rafa yerleştirin. Et ızgara yaparken, pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için damlama tepsisini kullanın. İçine yaklaşık 500 ml içme suyu ekleyerek 3./4. rafta konumlandırın. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez. Pişirme işlemi sırasında, fırının kapağı kapalı tutulmalıdır.

Eti ızgarada pişirmek isterseniz, her yerinin eşit oranda pişmesi için her yerinden eşit kalınlıkta kesmelisiniz. Çok kalın et parçalarının pişmesi daha uzun sürer.

Etin dışının yanmasını önlemek için, tel rafın konumunu alçaltarak, eti ızgaradan daha uzağa alın. Pişirme işleminin yarısına gelindiğinde yemeği çevirin.

Etin pişme sularını toplamak için, etin konulduğu ızgaranın hemen altına, içine yarım litre içme suyu konulmuş bir damlama tepsisi yerleştirilmesi önerilir. Gereklikçe su ekleyin.

Yemek tarifi	Ön ısıtma	Izgara Seviyesi	Pişirme Süresi (Dk.)	Seviye ve Aksesuarlar
Tost	—	3 (Yüksek)	3 - 6	5
Balık fileto / Biftek	-	2 (Orta)	20 - 30	4 3
Sosis / Kebap / Pirzola / Hamburger	-	2 - 3 (Orta - Yüksek)	15 - 30	5 4

## TURBO IZGARA

Bu işlevde, üst ısıtma elemanı ve fan aynı anda etkinleştirilir.

Pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için damlama tepsisini kullanın. İçine 500 ml içme suyu ekleyerek 1./2. rafta konumlandırın. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez. Pişirme işlemi sırasında fırın kapağı kapalı tutulmalıdır.

Yiyeceği, pişirme süresinin üçte ikisine geldiğinizde

çevirin.

Pişirilecek parça etin büyüklüğüne uygun olan herhangi bir fırın tepsisi veya ateşe dayanıklı (payreks) kap kullanın. Pirzola türü etlerde, kabın içine biraz et suyu eklemenizi ve lezzet katması için pişirme sırasında ara sıra bu suyu etin üzerinde gezdirmenizi öneririz. Et pişince, 10-15 dakika daha fırında bekletin veya alüminyum folyoya sarın.

Yemek tarifi	Ön ısıtma	Izgara Seviyesi	Pişirme Süresi (Dk.)	Seviye ve Aksesuarlar
Tavuk kızartma 1-1,3 kg	-	2 (Orta)	55 - 70	2 1
Kuzu budu / İncik	-	2 (Orta)	60 - 90	3
Fırın patates	-	2 (Orta)	35 - 55	3
Sebze graten	—	3 (Yüksek)	10 - 25	3

### AKSESUARLAR



Tel Raf



Fırın tepsisi veya tel rafın üzerinde kek kalıbı



Damlama tepsisi / Pişirme tepsisi veya tel rafın üzerinde fırın tepsisi



Damlama tepsisi / Pişirme tepsisi



İçerisine 500 ml su konulmuş damlama tepsisi

## FANLI HAVA






















































Yuvarlak ısıtma elemanı ve fan aynı anda etkinleştirilir. Arka duvardaki fan, sıcak havayı fırın içerisinde eşit şekilde dağıtır.

“Fanlı Hava” fonksiyonunu kullanarak, aynı pişirme sıcaklığını gerektiren farklı yemekleri aynı anda (örneğin: balık veya sebze) farklı rafları kullanarak pişirebilirsiniz. Daha az pişirme süresi gerektiren yemeği çıkarın ve daha uzun süre gerektiren yemeği fırında tutmaya devam edin.

Yalnızca bir raf üzerinde pişirmek için 4. rafı, iki raf üzerinde pişirmek için 1. ve 4. rafı, üç raf üzerinde pişirmek için 1., 3. ve 5. rafları kullanın. Metal kek kaplarını her zaman tel raf üzerine yerleştirin. Pişirmeden önce fırında ön ısıtma yapın.

Eşit kızarma sağlamak için, hamurun tüm kısımlarının aynı kalınlıkta olduğundan emin olun.

Pizza pişirirken, pizzanın altının çıtır çıtır olması için tepsileri hafifçe yağlayın. Mozzarellayı, pişirme süresinin üçte ikisine geldiğinizde pizzanın üzerine serpin.

Yemek tarifi	Ön ısıtma	Sıcaklık (°C)	Pişirme Süresi (Dk.)	Seviye ve Aksesuarlar
Mayalı kekler / Sünger kek	Evet	170	30 - 50	
	Evet	160	30 - 50	 
Dolgu kekler (cheesecake, strudel, elmalı tart)	Evet	160 - 200	35 - 90	 
	Evet	140	30 - 50	
Kurabiyeler / Çörek	Evet	140	30 - 50	 
	Evet	135	40 - 60	  
	Evet	150	30 - 50	
Küçük kekler / Muffin	Evet	150	30 - 50	 
	Evet	150	40 - 60	  
	Evet	180 - 190	35 - 45	 
Profiterol çöreği	Evet	180 - 190	35 - 45 *	  
	Evet	90	130 - 150	 
Beze	Evet	90	140 - 160 *	  
	Evet	190 - 230	20 - 50	 
Pizza / Ekmek / İtalyan ekmeği	Evet	220 - 240	25 - 50 *	  
Dondurulmuş pizza	Evet	250	10 - 20	 
	Evet	220 - 240	15 - 30	  
Tuzlu kekler (sebzeli turta, kiş)	Evet	180 - 190	45 - 60	 
	Evet	180 - 190	45 - 70 *	  
Milföy tatlısı / Milföy krakerleri	Evet	180 - 190	20 - 40	 
	Evet	180 - 190	20 - 40 *	  
Lazanya & Et	Evet	200	50 - 100 *	 
Et ve Patates	Evet	200	45 - 100 *	 
Balık & Sebze	Evet	180	30 - 50 *	 

\* Tahmini süre: Kişisel tercihe göre yemekler fırından farklı zamanlarda çıkarılabilir.

## MULTICOOKING

Yemek tarifi	Yemek	Ön ısıtma	Sıcaklık (°C)	Piştirme Süresi (Dk.)	Seviye ve Aksesuarlar
Kurabiyeler	Kurabiyeler	Evet	135	50 - 70	5 4 3 1
Turtalar	Turtalar	Evet	170	50 - 70	5 4 3 1
Yuvarlak pizzalar	Yuvarlak Pizza	Evet	210	40 - 60	5 4 2 1
Komple yemek: Meyveli tart (seviye 5) sebze kızartma (seviye 4) lazanya (seviye 2) et parçaları (seviye 1)	Cook 4 menüsü	Evet	190	40 - 120	5 4 2 1

## ISI YAYMALI PIŞİRME

Bu işlevi, kişiler ve sebze tartları ya da cheesecake ve meyveli tart gibi ıslak dolgulu tatlılarda kullanın. Yüksek su içeriğine sahip yiyecekleri pişirmek için de idealdir. Fan ısıyı fırın içerisinde eşit olarak dağıtır. Bu da sabit bir sıcaklık ve daha eşit pişen yiyecekler sağlarken, üstünü ktır bir hale getirir ve içindeki nemi korur, böylece ekmeklerin daha ktır olmasını sağlar.

3. ya da 2. rafı kullanın. Yiyeceği fırına yerleştirmeden önce ön ısıtmanın tamamlanmasını bekleyin. Eğer hamur işinin tabanı ıslaksa, rafı alçaltın ve iç dolgusunu eklemeyen önce kekin altına bisküvi kırıkları serpin.

Yemek tarifi	Ön ısıtma	Sıcaklık (°C)	Piştirme Süresi (Dk.)	Seviye ve Aksesuarlar
Dolgulu kekler(cheesecake, strudel, elmalı tart)	Evet	160 - 200	30 - 85	3
Tuzlu kekler (sebze turta, kiş)	Evet	180 - 190	45 - 55	3
Sebze dolmaları (domates, kabak, patlıcan)	Evet	180 - 200	50 - 60	2

## MAXI COOKING

Bu işlev büyük et parçalarını (2,5 kg'nin üzerinde) pişirmek için çok kullanışlıdır. Daha eşit kızarma için piştirme sırasında etin çevrilmesi önerilir. Tamamen kurumayı önlemek için etin ara sıra kendi suyuyla ıslatılması önerilir.

Parçaların büyüklüğüne bağlı olarak 1. veya 2. rafı kullanın. Piştirme öncesinde fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez.

Pirzola türü etlerde, kabın içine biraz et suyu eklemenizi ve lezzet katması için piştirme sırasında ara sıra bu suyu etin üzerinde gezdirmenizi öneririz. Et pişince, 10-15 dakika daha fırında bekletin veya alüminyum folyoya sarın.

Et çok yağsız ise, örneğin biraz sıvı ekleyin, etin üzerine yağ serpin ya da eti domuz pastırması şeritleri ile sarın.

Kızaran eti çevirirken, öncelikle kabuklu kısmının alta geldiğinden emin olun.

Yemek tarifi	Ön ısıtma	Sıcaklık (°C)	Piştirme Süresi (Dk.)	Seviye ve Aksesuarlar
Kabuklu domuz kızartması 2 kg	—	170	110 - 150	2

### AKSESUARLAR



Tel Raf



Fırın tepsi veya tel rafın üzerinde kek kalıbı



Damlama tepsi / Piştirme tepsi veya tel rafın üzerinde fırın tepsi



Damlama tepsi / Piştirme tepsi



İçerisine 500 ml su konulmuş damlama tepsi

**ECO FANLI HAVA**

3. seviyeyi kullanmanız tavsiye edilir. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez.

Yemek tarifi	Ön ısıtma	Sıcaklık (°C)	Pişirme Süresi (Dk.)	Seviye ve Aksesuarlar
İçi doldurulmuş rostoluk et parçaları	—	200	80 - 120 *	3
Et parçaları (tavşan, tavuk, kuzu)	-	200	50 - 100 *	3

\* Tahmini süre: Kişisel tercihe göre yemekler fırından farklı zamanlarda çıkarılabilir.

**KABARTMA**

Hamuru fırına koymadan önce üzerini nemli bir bezle kapatmak her zaman en iyisidir. Bu işleyle hamurun kabarma süresi, oda sıcaklığına (20-25°C) göre üçte bir oranında kısalmaktadır.

1 kilo pizza hamurunun kabarma süresi bir saat civarındadır.

**WARM KEEPING (SICAK TUTMA)**

Sıcak tutma işlevi pişirilmiş yemekleri sıcak tutmanızı sağlar. Bu işlev buharlaşma olmasını önler ve pişirme bölmesinin temizlenmesi ihtiyacını ortadan kaldırır.

Pişirilmiş yemeklerin iki saatten daha uzun süre sıcak tutulması önerilmez.

Bazı yiyeceklerin sıcak tutuldukları süre boyunca pişmeye devam ettiğini unutmayın: Kurumalarını önlemek için gerekiyorsa üstlerini kapatın.

**BUZ ÇÖZME**

Kaynatılmış yiyecekler, turlüler ve et bazlı soslar buz çözme işlemi sırasında ara sıra karıştırılırsa daha kısa sürede çözülür. Buzları çözüldükçe yiyecekleri birbirinden ayırın: ayrılan kısımların buzunu daha hızlı çözülecektir.



# COOKASSIST PIŞİRME TABLOSU

Gıda kategorileri		Seviye ve Aksesuarlar	Miktar	Pişirme Bilgileri	
GÜVEÇ & FIRINDA MAKARNA	Taze Lazanya	2	500 - 3000 g		
	Donmuş Lazanya	2	500 - 3000 g	Favori tarifinize göre hazırlayın. Üzerine beşamel sos dökün ve üstünün mükemmel kızarması için peynir serpin	
ET	Sığır eti	Rozbif	3	600 - 2000 g	Üstüne fırça ile yağ sürün ve tuz ve biberle ovalayın. Tercih ettiğiniz şekilde sarımsak ve baharatlarla terbiyeleyin. Pişirme sonrasında kesmeden önce en az 15 dakika dinlenmeye bırakın
		Hamburger	5  4	1,5 - 3 cm	Pişirmeden önce üstüne fırça ile sıvıyağ sürün ve tuz serpin. Pişirme süresinin 3/5'inde çevirin.
	Domuz	Domuz Kızartma	3	600 - 2500 g	
		Domuz Pirzola	5  4	500 - 2000 g	Pişirmeden önce üstüne fırça ile sıvıyağ sürün ve tuz serpin. Pişirme süresinin 2/3'ünde çevirin
	Tavuk	Tavuk Kızartma	2	600 - 3000 g	Üzerine fırça ile yağ sürün ve tercih ettiğiniz şekilde terbiyelendirin. Tuz ve biberle ovalayın. Göğüs tarafı yukarı bakacak şekilde fırına yerleştirin
		Fileto / Göğüs	5  4	1 - 5 cm	Pişirmeden önce üstüne fırça ile sıvıyağ sürün ve tuz serpin. Pişirme süresinin 2/3'ünde çevirin
	Et yemekleri	Kebap	5  4	bir ızgara	Pişirmeden önce üstüne fırça ile sıvıyağ sürün ve tuz serpin. Pişirme süresinin 1/2'sinde çevirin
		Soslar ve Sosis	5  4	1,5 - 4 cm	Tel rafın üzerinde eşit olarak dağıtın. Çatlamamaları için sosisleri bir çatalla delin. Pişirme süresinin 2/3'ünde çevirin
FISH (BALIK)	Taze Fileto	3  2	0,5 - 3 cm	Üstüne fırça ile yağ sürün ve tuz ve biberle ovalayın. Tercih ettiğiniz şekilde sarımsak ve baharatlarla çeşnilendirin	
	Dondurulmuş Fileto	3  2	0,5 - 3 cm		
	Izgara deniz mahsulleri	Deniz tarağı	4	bir tepsi	Ekmek kırıntılarıyla üstünü kaplayın ve yağ, sarımsak, biber ve maydanoz ile çeşnilendirin
		Midye Graten	4	bir tepsi	
		Karides	4  3	bir tepsi	Üstüne fırça ile yağ sürün ve tuz ve biberle ovalayın. Tercih ettiğiniz şekilde sarımsak ve baharatlarla çeşnilendirin
Jumbo karides	4  3	bir tepsi			
SEBZELER	Kızarmış Sebzeler	Patates	3	500 - 1500 g	Parçalar halinde kesin, fırına yerleştirmeden önce yağ ve tuz ile terbiyelendirin ve baharatlarla lezzetlendirin
		Dolmalar	3	her biri 100 - 500 g	Üstüne fırça ile yağ sürün ve tuz ve biberle ovalayın. Tercih ettiğiniz şekilde sarımsak ve baharatlarla çeşnilendirin
		Diğer Sebzeler	3	500 - 1500 g	
	Graten Sebze	Patates	3	1 tepsi	Parçalar halinde kesin, fırına yerleştirmeden önce yağ ve tuz ile terbiyelendirin ve baharatlarla lezzetlendirin
		Domates	3	1 tepsi	Ekmek kırıntılarıyla üstünü kaplayın ve yağ, sarımsak, biber ve maydanoz ile çeşnilendirin
		Biberler	3	1 tepsi	Favori tarifinize göre hazırlayın. Üstünün mükemmel kızarması için peynir serpin
		Brokoli	3	1 tepsi	
		Karnabahar	3	1 tepsi	Favori tarifinize göre hazırlayın. Üzerine beşamel sos dökün ve üstünün mükemmel kızarması için peynir serpin
Diğer	3	1 tepsi			

AKSESUARLAR



Tel Raf



Fırın tepsi veya tel rafın üzerinde kek kalıbı



Damlama tepsi / Pişirme tepsi veya tel rafın üzerinde fırın tepsi



Damlama tepsi / Pişirme tepsi



İçerisine 500 ml su konulmuş damlama tepsi

Gıda kategorileri		Seviye ve Aksesuarlar	Miktar	Piştirme Bilgileri	
TUZLU KEKLER		2 	800 - 1200 g	Hamuru 8-10 porsiyonluk bir pasta tabağının içerisine yayın ve bir çatalla delin, Hamuru favori tarifinize göre doldurun	
EKMEK	Küçük Ekmekler	3 	her biri 60 - 150 g	Favori beyaz ekmek tarifinize göre hamuru hazırlayın. Kabartmadan önce küçük yuvarlaklar haline getirin. Kabartmak için fırının özel işlevini kullanın	
	Kalıpta Somun Sandviç	2 	her biri 400 - 600 g	Favori beyaz ekmek tarifinize göre hamuru hazırlayın. Kabarmadan önce bir somun kabına yerleştirin. Kabartmak için fırının özel işlevini kullanın	
	Büyük Ekmek	2 	700 - 2000 g	Favori tarifinize göre hamuru hazırlayın ve piştirme tepsisine yerleştirin	
	Baget ekmeği	3 	her biri 200 - 300 g	Favori beyaz ekmek tarifinize göre hamuru hazırlayın. Kabartmadan önce küçük baget ekmekleri haline getirin. Kabartmak için fırının özel işlevini kullanın	
PIZZA	İnce Pizza	2 	yuvarlak - tepsi	150ml su, 15g yaş maya, 200-225g un, yağ ve tuz ile bir pizza hamuru hazırlayın. İlgili fırın işlevini kullanarak kabartın.	
	Kalın Pizza	2 	yuvarlak - tepsi	Hamuru hafifçe yağlanmış bir piştirme tepsinde açın. Domates, mozzarella ve jambon gibi malzemeleri ekleyin	
	Dondurulmuş Pizza	2  1  2 	1 - 4 katman	Ambalajından çıkartın. Tel rafın üzerinde eşit olarak dağıtın	
KEKLER & HAMUR İŞİ	Kalıpta Sünger Kek	2 	500 - 1200 g	500-900g yağsız sünger kek hamuru hazırlayın. Kaplanmış ve yağlanmış piştirme tavasına dökün	
	Pasta, kek, kremalı turta	Kurabiyeler	3 	200 - 600 g	500g un, 200g tuzlu tereyağı, 200g şeker ve 2 yumurta kullanarak bir ölçü hazırlayın. Meyve özü ile çeşnilendirin. Soğumaya bırakın. Hamuru eşit bir şekilde yayın ve tercih ettiğiniz şekli verin. Kurabiyeleri bir piştirme tepsinde dizeyin
		Kruvasan (taze)	3 	bir tepsi	Piştirme tepsi üzerinde eşit olarak dağıtın. Servis etmeden önce soğumaya bırakın
		Şu Hamuru	3 	bir tepsi	
		Kalıpta Turtalar	3 	400 - 1600 g	500g un, 200g tuzlu tereyağı, 200g şeker ve 2 yumurta kullanarak bir ölçü hazırlayın. Meyve özü ile çeşnilendirin. Soğumaya bırakın. Hamuru eşit bir şekilde yayın ve kalıbın içinde kat verin. Pişirmek için marmelatla doldurun
		Strudel	3 	400 - 1600 g	Küp doğranmış elma, dolmalık fıstık, tarçın ve muskattan oluşan bir karışım hazırlayın. Bir tavaya bir miktar tereyağı koyup şeker serpin ve 10-15 dakika pişirin. Bir hamur şeklinde rulo haline getirin ve dış kısmını katlayın
		Meyveli turta	2 	500 - 2000 g	Hamuru pasta tabağının içerisine yayın ve meyvenin suyunu çekmesi için alt kısmına ekmek kırıntıları serpin. Şeker ve tarçın ile karıştırılmış doğranmış taze meyve ile doldurun

AKSESUARLAR



Tel Raf



Fırın tepsi veya tel rafın üzerinde kek kalıbı



Damlama tepsi / Piştirme tepsi veya tel rafın üzerinde fırın tepsi



Damlama tepsi / Piştirme tepsi



İçerisine 500 ml su konulmuş damlama tepsi

# TEMİZLİK VE BAKIM

Herhangi bir bakım veya temizlik işlemi yapmadan önce fırının soğuduğundan emin olun. Buharlı temizleyiciler kullanmayın.

Cihazın yüzeylerine zarar verebileceklerinden, bulaşık teli, aşındırıcı tel veya aşındırıcı/korozif temizlik maddeleri kullanmayın.

Koruyucu eldiven takın. Herhangi bir bakım işlemi gerçekleştirilmeden önce, bu fırın şebeke elektrik kaynağından ayrılmalıdır.

## DIŞ YÜZEYLER

- Yüzeyleri nemli bir mikrofiber bezle temizleyin. Çok kirli ise, birkaç damla pH açısından nötr deterjan damlatın. Kuru bir bezle silerek kurulayın.
- Korozif veya aşındırıcı deterjanlar kullanmayın. Bu tür ürünlerden herhangi biri dikkatsizlik sonucu cihazın yüzeyleri ile temas ederse, derhal nemli bir mikrofiber bezle temizleyin.

## İÇ YÜZEYLER

- Her kullanımdan sonra fırını soğumaya bırakın ve ardından, yemek artıklarının neden olduğu kalıntı veya lekeleri temizlemek için tercihen hala sıcakken temizleyin. Su içeriği yüksek yiyeceklerin pişirilmesi sonucu oluşan yoğunlaşma suyunu kurutmak için, fırını tamamen soğumaya bırakın ve ardından bir bez veya süngerle silin.

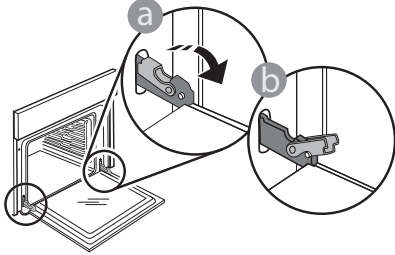
- İç yüzeylerde inatçı kir varsa, optimum temizlik sonuçları için otomatik temizlik işlevinin kullanılmasını öneririz.
- Kapak camını uygun bir sıvı deterjanla temizleyin.
- Fırın kapağı, temizliği kolaylaştırmak amacıyla çıkarılabilir.

## AKSESUARLAR

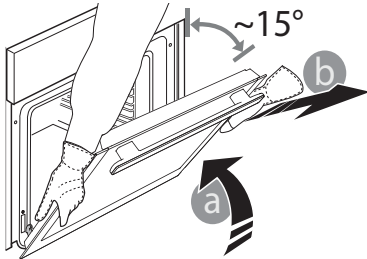
- Kullanımdan sonra aksesuarları bulaşık deterjanı çözeltilsinin içine koyun, eğer hala sıcaksa bunları fırın eldivenleriyle tutun. Yemek artıkları, bir bulaşık fırçası veya sünger kullanılarak çıkarılabilir.

## KAPAĞI ÇIKARTMA VE YERİNE TAKMA

- **Kapağı çıkarmak için**, tamamen açın ve mandalları kilit açma konumuna gelene kadar alçaltın.



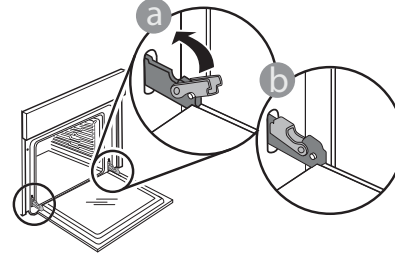
- Kapağı kapatabildiğiniz kadar kapatın. Kapağı her iki elinizle sıkıca tutun – tutma kolundan tutmayın. Kapağı, yuvasından kurtulana kadar yukarı doğru çekerken aynı anda kapatmayı sürdürerek çıkarabilirsiniz. Kapağı, yumuşak bir yüzey üzerine dayayarak bir tarafa koyun.



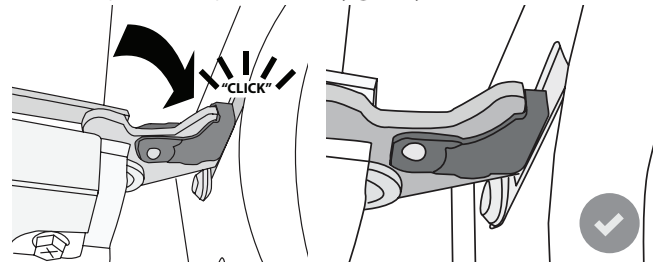
Fırına doğru hareket ettirmek, menteşelerin kancalarını yuvaları ile hizalı konuma getirmek ve üst kısmı yuvasına sabitlemek suretiyle

## kapağı yerine takın.

- Kapağı alçaltın ve ardından tamamen açın. Mandalları, orijinal konumlarına gelecek şekilde alçaltın: Tamamen alçalttığınızdan emin olun.



Mandalların doğru konumda olduğunu kontrol etmek için hafifçe baskı uygulayın.



- Kapağı kapatmayı deneyin ve kontrol paneli ile hizalı olduğundan emin olmak için kontrol edin. Değilse, yukarıdaki adımları tekrarlayın: Kapak, düzgün çalışmazsa zarar görebilir.









## LAMBANIN DEĞİŞTİRİLMESİ

- Fırının elektrik fişini güç beslemesinden çıkarın.
- Lambanın kapağını sökün, ampulü değiştirin ve kapağı tekrar ampulün üzerine vidalayın.
- Fırının fişini tekrar güç beslemesine takın.

Lütfen dikkat edin: Yalnızca 20-40 W/230 ~ V tip G9, T300°C halojen ampuller kullanın. Ürünün içinde kullanılan ampul ev aletlerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır ve evin içindeki genel oda aydınlatmasında kullanılmaya uygun değildir (EC Düzenlemesi 244/2009). Ampuller Satış Sonrası Servisimizden elde edilebilir.

Parmak uçlarınız ampullere zarar vereceğinden, ampulleri çıplak elle tutmayın. Lamba kapağı yerine takılmadan fırını kullanmayın.

## ARIZA TARAMA

Sorun	Olası neden	Çözüm
Fırın çalışmıyor.	Güç kesintisi. Şebeke bağlantısının kesilmesi.	Şebeke elektrik gücü olup olmadığını ve fırının elektrik beslemesine bağlı olup olmadığını kontrol edin. Arızanın giderilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp yeniden açın.
Ekranda "F" harfi ve ardından bir rakam veya harf görünüyor.	Fırın arızası.	Size en yakın Satış Sonrası Müşteri Servis Merkezi ile irtibata geçin ve "F" harfini takip eden rakamı belirtin.  sembolüne basın,  seçeneğine dokunun ve ardından "Fabrika Ayarlarına Sıfırlama" seçeneğini seçin. Kayıtlı tüm ayarlar silinecektir.
Ev elektriği kesiliyor.	Güç ayarı yanlış.	Ev şebekenizin değerinin en az 3 kW'ın üstünde olduğunu doğrulayın. Değilse, gücü 13 Amper değerine düşürün. Değiştirmek için,  'e basın,  "Daha Fazla Mod" seçeneğini seçin ve ardından "Güç Yönetimi" seçeneğini seçin.
İşlev demo modunda kullanılabilir değildir.	Demo modu çalışıyor.	 'e basın,  "Bilgi"ye dokunun ve ardından şunu seçerek çıkın: "Mağaza Demosu Modu".
Kapak açılmıyor.	Temizleme çevrimi sürüyor.	İşlevin sona ermesini ve fırının soğumasını bekleyin.

[WWW.FRANKE.COM](http://WWW.FRANKE.COM)

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

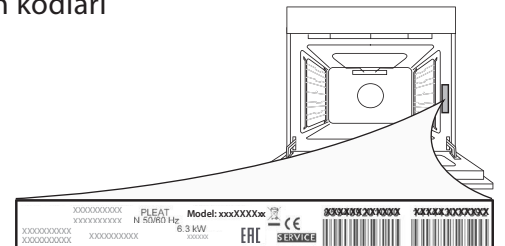
## DESTEK

Herhangi bir işletim sorunu söz konusu olursa, bir Franke Teknik Servis Merkeziyle iletişime geçin. Kesinlikle yetkisiz teknisyenlerden servis hizmeti almayın.

### Aşağıdakileri belirtin:

- arızanın türü
- cihaz modeli (parça/Kod)
- fırın iç haznesinin sağ kenarında bulunan (fırın kapağı açıkken görülebilen) cihaz etiketindeki seri numarası (S.N.)

Servis Merkezimizle temasa geçerken, lütfen ürününüzün tanıtma etiketinde verilen kodları belirtin.



---

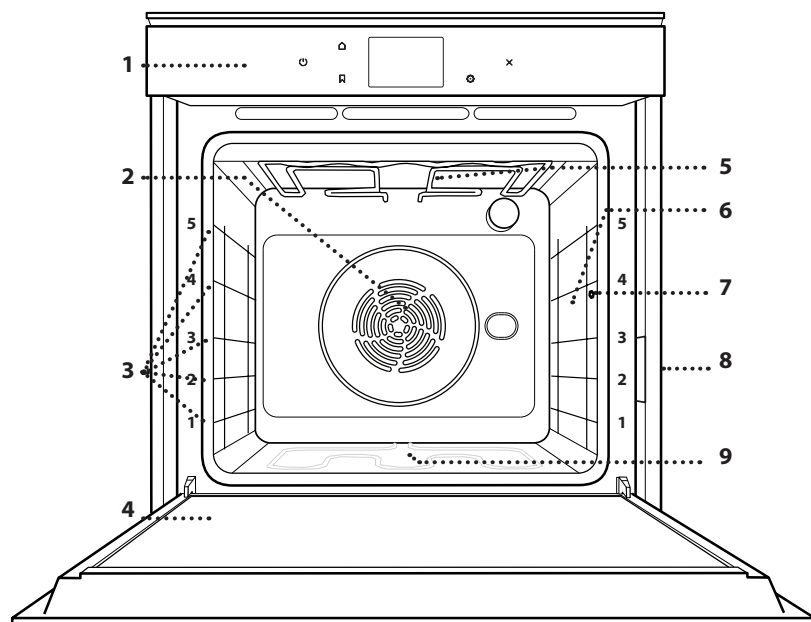
# ОГЛАВЛЕНИЕ

---

ОБЗОР .....	99
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ .....	99
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ .....	100
РУЧНЫЕ .....	101
КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СЕНСОРНЫМ ДИСПЛЕЕМ .....	102
ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ .....	102
ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ .....	104
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ .....	108
ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ COOKASSIST .....	113
ОЧИСТКА И УХОД .....	115
НЕПОЛАДКИ .....	116
ПОМОЩЬ .....	116

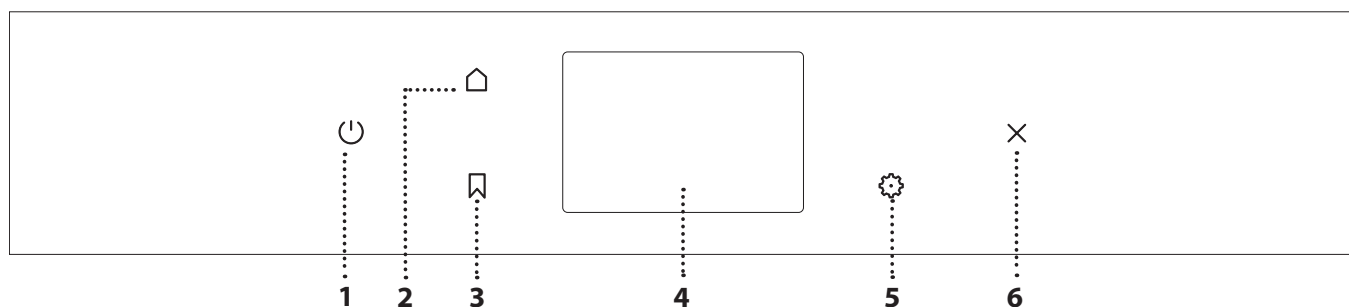
# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ОБЗОР



1. Панель управления
2. Вентилятор и кольцевой нагревательный элемент (не виден)
3. Держатели полок (номер уровня указан на передней стороне духовки)
4. Дверца
5. Верхний нагревательный элемент/гриль
6. Лампа
7. Точка введения щупа для мяса
8. Паспортная табличка (не снимать)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### 1. ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Включение и выключение духовки.

### 2. ГЛАВНОЕ МЕНЮ

Для получения быстрого доступа к главному меню.

### 3. ИЗБРАННОЕ

Доступ к списку ваших избранных режимов.

### 4. ДИСПЛЕЙ

### 5. ИНСТРУМЕНТЫ

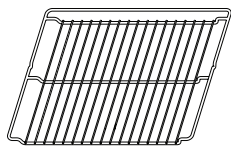
Выбор одной из нескольких опций и, тем самым, изменение настроек духовки и предпочтений.

### 6. ОТМЕНА

Остановка любого режима духовки, за исключением часов, кухонного таймера и блокировки управления.

# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

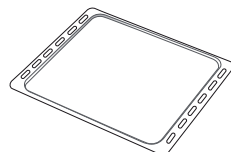
## РЕШЕТКА



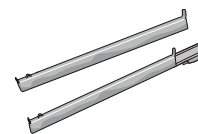
## ПОДДОН



## ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ



## ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



Количество и тип принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели. Дополнительные принадлежности можно приобрести в Сервисном центре.

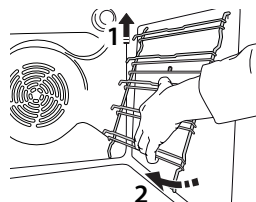
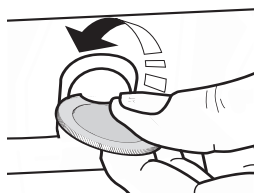
### УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Вставьте решетку горизонтально в держатели противня, располагая ее так, чтобы приподнятые края были обращены вверх.

Другие принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка.

### СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПРОТИВНЕЙ

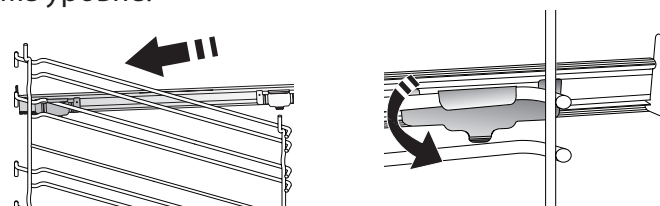
- Для снятия держателей противней потяните их вверх и осторожно извлеките нижнюю часть из гнезда: теперь держатели полок можно вынуть.
- Для установки держателей противней сначала вставьте их в верхнее гнездо. Задвиньте держатели противней в камеру духовки в приподнятом положении, а затем опустите их так, чтобы они заняли место в нижнем гнезде.



### УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (ПРИ НАЛИЧИИ)

Выньте держатели полок из духового шкафа и снимите пластиковую защиту с выдвижных направляющих.

Зафиксируйте верхний зажим направляющей на держателе противней и вставьте направляющую вглубь до упора. Опустите второй зажим в предусмотренное положение. Чтобы закрепить держатель, с усилием нажмите на нижнюю часть зажима в направлении от держателя противня. Убедитесь, что подвижная часть направляющей может свободно перемещаться. Повторите эти же действия для второго держателя противня на том же уровне.



Примечание: телескопические направляющие могут крепиться на любом уровне.

# РУЧНЫЕ



## РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ

- **БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ**  
Для быстрого предварительного разогрева духового шкафа.
- **СТАНДАРТНЫЙ\***  
Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.
- **ГРИЛЬ**  
Режим для приготовления на гриле стейков, кебабов, колбасок, овощных гратенов и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: установите противень на любой уровень под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.
- **ТУРБО-ГРИЛЬ**  
Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.
- **КОНВЕКЦИЯ**  
Для одновременного приготовления различных блюд при одинаковой температуре приготовления на нескольких уровнях (максимум трех) без смешивания запахов. Этот режим гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой.
- **РЕЖИМЫ MULTICOOKING**  
Режим для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, одновременно на четырех уровнях. Эту функцию можно использовать для приготовления печенья, пирожных-корзиночек, круглых пицц (в том числе замороженных) и комплексных блюд. Для получения максимальных результатов придерживайтесь рекомендаций таблицы приготовления блюд.
- **ВЫПЕКАНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ**  
Режим для запекания мяса и выпекания пирогов с начинкой только на одном уровне.
- **СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ**
  - » **РАЗМОРОЗКА**  
Режим для ускоренного размораживания продуктов. Разместите продукты на среднем уровне. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить высыхание поверхностного слоя.
  - » **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ**  
Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда.

### » ПОДЪЕМ ТЕСТА

Режим для оптимального подъема сдобного или пряного теста. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовой шкаф еще не успел остыть.

### » УДОБСТВО

Для разогрева готовых блюд, хранящихся при комнатной температуре или в холодильнике (печенье, смесь для кекса, мафины, макаронные блюда и булочки). Режим готовит все блюда быстро и бережно, а также может использоваться для разогрева уже приготовленных блюд. Предварительного нагрева духовки не требуется. Следуйте инструкциям на упаковке продуктов.

### » MAXI COOKING

Режим для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления, чтобы оно равномерно прожарилось с обеих сторон. Время от времени поливайте мясо соком во избежание пересушивания.

### » ЭКО КОНВЕКЦИЯ\*

Режим для запекания фаршированного мяса и мясных филе на одном уровне. Деликатная прерывистая циркуляция воздуха предотвращает пересушивание продуктов. В процессе приготовления блюд в режиме «ЭКО» освещение камеры духового шкафа остается выключенным. При использовании режима «ЭКО», предусматривающего оптимизацию энергопотребления, дверца духового шкафа должна оставаться закрытой до тех пор, пока блюдо не будет полностью готово.

### • FROZEN COOK

Этот режим автоматически выбирает наиболее подходящую температуру и способ приготовления для 5 различных типов готовых замороженных продуктов. Предварительный разогрев духового шкафа не требуется.



## COOKASSIST

Позволяет готовить все типы блюд полностью автоматически. Для наиболее эффективного применения этой функции следуйте указаниям, приведенным в соответствующей таблице приготовления.

\* Базовый режим для декларации энергоэффективности в соответствии с Регламентом ЕС № 65/2014

# КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СЕНСОРНЫМ ДИСПЛЕЕМ



**Для прокрутки меню или списка:**  
Просто проведите пальцами по дисплею, чтобы прокрутить позиции или значения.



**Для выбора или подтверждения:**  
Прикоснитесь к дисплею для выбора нужного значения или пункта меню.


**Для возврата к предыдущей экранной странице:**  
Прикоснитесь к < .

**Для подтверждения настройки или перехода к следующей экранной странице:**

Прикоснитесь к «УСТАНОВИТЬ» или «ДАЛЕЕ».

## ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

При первом включении прибора необходимо выполнить конфигурирование.

В дальнейшем настройки можно изменить, нажав  для перехода в меню «Инструменты».

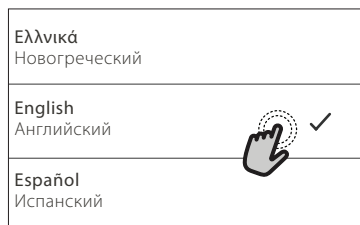
### 1. ВЫБОР ЯЗЫКА

При первом включении прибор предложит выбрать язык.

- Проведите по экрану для прокрутки списка доступных языков.



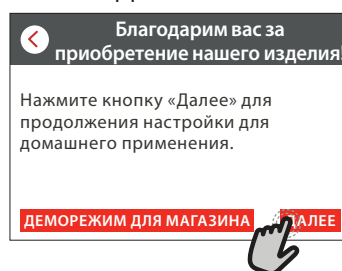
- Нажмите на нужный язык.



Нажатие < позволяет вернуться к предыдущей экранной странице.

### 2. ВЫБОР РЕЖИМА НАСТРОЕК

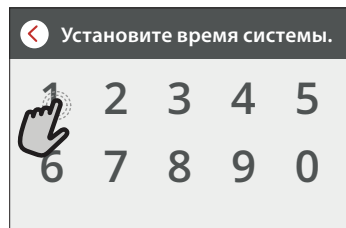
После выбора языка дисплей предлагает выбрать «ДЕМОРЕЖИМ» (для торговых организаций, строго в демонстрационных целях) или продолжить, нажав «ДАЛЕЕ».



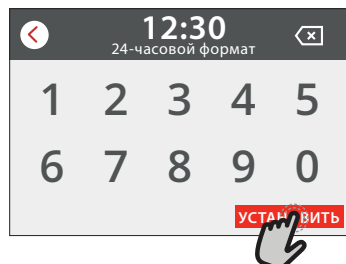
## 3. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ И ДАТЫ

При подключении духовки к вашей домашней сети время и дата будут установлены автоматически. В противном случае это потребует сделать вручную

- Для установки времени нажмите нужные цифры.



- Нажмите «УСТАНОВИТЬ» для подтверждения.



После установки времени потребуется установить дату.

- Для установки даты нажмите нужные цифры.
- Нажмите «УСТАНОВИТЬ» для подтверждения.

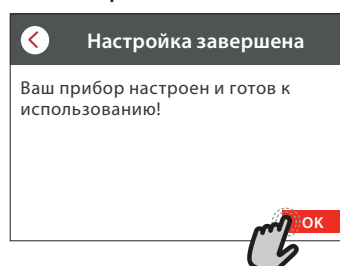
## 4. УСТАНОВИТЕ УРОВЕНЬ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ

В заводских настройках духового шкафа установлен уровень потребляемой мощности, совместимый с домашними электросетями с номинальной мощностью более 3 кВт (16 ампер): Если электросеть в вашем доме рассчитана на меньшую мощность, уменьшите данное значение (13 А).

- Нажмите значение справа для выбора мощности.



- Нажмите «ОК» для завершения начальной настройки.



## 5. ПРОГРЕЙТЕ ПЕЧЬ

Новый духовой шкаф может являться источником запахов, связанных с процессом производства: это нормальное явление.


Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустой духовой шкаф для удаления возможных остаточных запахов.

Снимите с духового шкафа защитный картон и прозрачную пленку, выньте все принадлежности. Прогрейте духовку при температуре 200 °C в течение примерно одного часа.

После первого использования печи рекомендуется проветрить помещение.

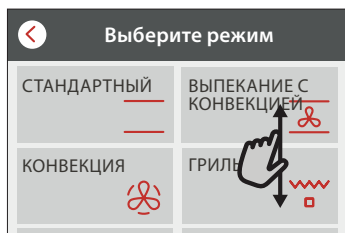
# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## 1. ВЫБОР РЕЖИМА

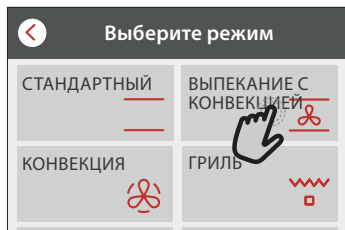
- Для включения духовки нажмите  или прикоснитесь к экрану в любом месте. Дисплей позволяет выбрать ручной режим и режимы CookAssist.
- Нажмите на нужную вам функцию, чтобы перейти в соответствующее меню.



- Прокрутите список вверх или вниз до нужного места.



- Выберите нужную функцию, прикоснувшись к ней.




## 2. ЗАДАЙТЕ РУЧНЫЕ ФУНКЦИИ

После того как режим будет выбран, вы можете изменить его настройки. На дисплей будут выводиться настраиваемые параметры.

### ТЕМПЕРАТУРА / УРОВЕНЬ ГРИЛЯ

- Прокрутите предложенные значения и выберите нужное.



Если функция предусматривает такую возможность, можно прикоснуться к  для активации прогрева.



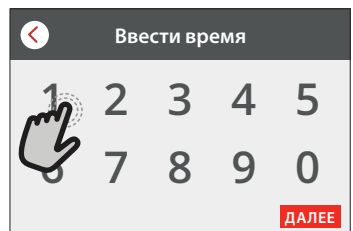
### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

Длительность приготовления можно не устанавливать, если вы собираетесь готовить в ручном режиме. Во временном режиме духовка работает в течение установленного вами времени. В конце установленного времени приготовление автоматически останавливается.

- Для задания длительности нажмите «Задать время приготовления».



- Для установки времени приготовления нажмите нужные цифры.



- Нажмите «ДАЛЕЕ» для подтверждения.

Для отмены заданной длительности во время приготовления и управления завершением приготовления вручную нажмите значение длительности, после чего выберите «СТОП».

## 3. НАСТРОЙТЕ РЕЖИМЫ COOKASSIST

Режимы COOKASSIST позволяют готовить разнообразные блюда, выбранные из предложенного списка. Большинство настроек приготовления выбирается прибором автоматически для получения наилучших результатов.

- Выберите рецепт из списка.

Режимы отображаются по категориям блюд в меню «СПИСОК БЛЮД COOKASSIST» (см. соответствующие таблицы) и по свойствам рецептов в меню «COOKASSIST PRO».

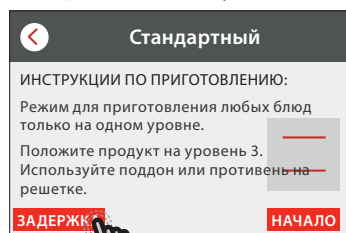
- После выбора режима просто укажите характеристику планируемого блюда (количество, массу и т. д.) для получения наилучших результатов.
- Следуйте инструкциям на экране, помогающим вам в процессе приготовления пищи.



## 4. ЗАДАЙТЕ ОТСРОЧКУ ВРЕМЕНИ НАЧАЛА / ОКОНЧАНИЯ


Можно отложить приготовление перед запуском режима: Режим запускается или останавливается в предварительно выбранное время.

- Нажмите «ЗАДЕРЖКА» для задания нужного времени запуска или времени окончания.



- После задания нужной отсрочки нажмите «ЗАДЕРЖКА ЗАПУСКА» для запуска времени ожидания.
- Поместите продукт в духовой шкаф и закройте дверцу: Процесс приготовления запускается автоматически по истечении рассчитанного периода времени.

Установка отложенного старта отменяет стадию предварительного разогрева духового шкафа: так как духовой шкаф достигает заданной температуры постепенно, время приготовления окажется немного дольше, чем указано в таблице приготовления.


- Чтобы начать приготовление сразу же и отменить заданную задержку, нажмите .

## 5. ЗАПУСК РЕЖИМА

- После выбора настроек нажмите «НАЧАЛО» для активации режима.

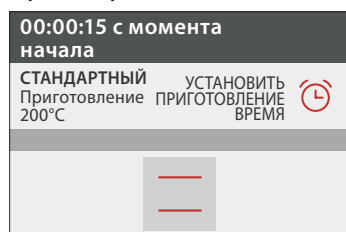
Установленные значения можно изменить в любой момент во время приготовления, нажав на соответствующее значение.

Если духовка нагрелась, но режим требует специальной максимальной температуры, на дисплее появляется соответствующее сообщение.

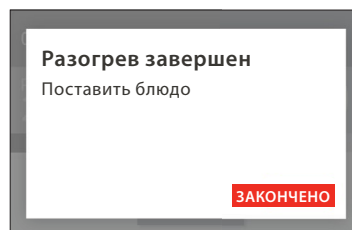
- Нажмите  для остановки активного режима в любое время.

## 6. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ

После запуска режима на дисплее появляется сообщение о том, что духовой шкаф находится в фазе предварительного разогрева (при условии предварительной активации).



В момент ее завершения подается звуковой сигнал и на дисплее появляется сообщение о том, что духовка достигла заданной температуры.



- Откройте дверцу.
- Поместите продукт в духовку.
- Закройте дверцу и нажмите «ГОТОВО» для запуска приготовления.

Помещение продуктов в духовой шкаф до завершения предварительного разогрева может ухудшить результат приготовления. При открывании дверцы в фазе предварительного разогрева работа духового шкафа приостанавливается. Во времени приготовления не учитывается стадия предварительного разогрева.

## 7. ПРИОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В некоторых режимах COOKASSIST необходимо переворачивать продукт во время приготовления. При этом раздается звуковой сигнал и на дисплее отображается действие, которое должно быть выполнено.

- Откройте дверцу.
- Выполните действие, указанное на дисплее.
- Закройте дверцу и нажмите «ГОТОВО» для возобновления приготовления.

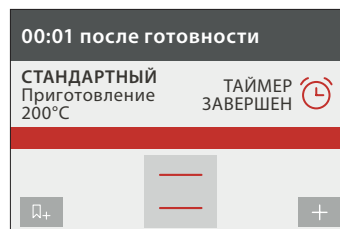
Перед завершением приготовления духовка может предложить вам проверить готовность блюда аналогичным образом.



При этом раздается звуковой сигнал и на дисплее отображается действие, которое должно быть выполнено.

- Попробуйте блюдо.
- Закройте дверцу и нажмите «ГОТОВО» для возобновления приготовления.

## 8. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

О завершении приготовления уведомит звуковой сигнал и соответствующее сообщение на дисплее. В некоторых режимах по завершении приготовления можно дополнительно подрумянить блюдо, увеличив время приготовления или сохранив режим в избранное.




- Нажмите  для сохранения в избранное.
- Выберите «Доп.подрумян.» для запуска цикла подрумянивания длительностью пять минут.
- Нажмите  для сохранения продленного приготовления.

## 9. ИЗБРАННОЕ

Режим «Избранное» сохраняет настройки духовки для вашего любимого рецепта.

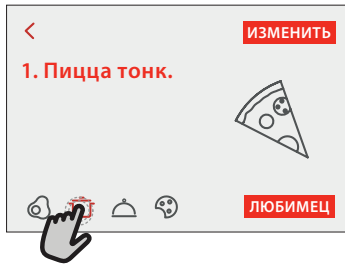
Духовка автоматически распознает наиболее часто используемые режимы. После определенного количества использований вам будет предложено добавить режим в избранное.

### КАК СОХРАНИТЬ РЕЖИМ

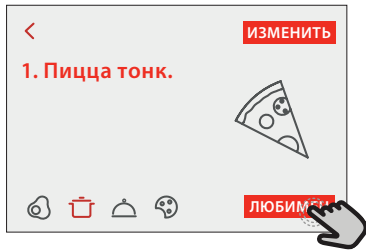
По завершении режима нажмите , если хотите сохранить его в избранное. Это позволит вам быстро использовать его в будущем с теми же настройками.

Дисплей позволяет сохранить режим, показывая до 4 избранных времен приема пищи, включая завтрак, обед, полдник и ужин.


- Нажмите значки для выбора, по меньшей мере, одного времени.



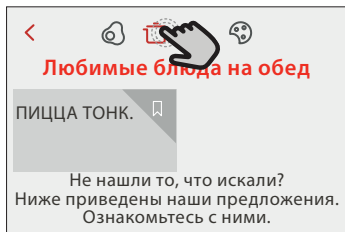
- Нажмите „СОХРАНИТЬ В «ИЗБРАННОЕ»“ для сохранения режима.



### ПОСЛЕ СОХРАНЕНИЯ

Для просмотра меню избранного нажмите : режимы классифицируются по различным временам приема пищи, допускается несколько предложений.

- Нажмите значок времени приема пищи для просмотра соответствующих списков



- Прокрутите предложенный список.
- Нажмите нужный рецепт или режим.
- Нажмите «НАЧАЛО» для запуска цикла приготовления.

### ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК

На экранной странице «Настройки» можно добавить изображение или название любимого рецепта для его внесения в свое избранное.



- Выберите режим, который нужно изменить.
- Нажмите «ИЗМЕНИТЬ».

- Выберите признак, который нужно изменить.
- Нажмите «ДАЛЕЕ»: На дисплее отобразятся новые признаки.
- Нажмите «СОХРАНИТЬ» для подтверждения сделанных изменений.

На экранной странице «Избранное» можно также удалить сохраненные режимы:


- Нажмите  в режиме.
- Нажмите «УДАЛИТЬ».

Также можно настроить время, в которое показываются различные блюда:

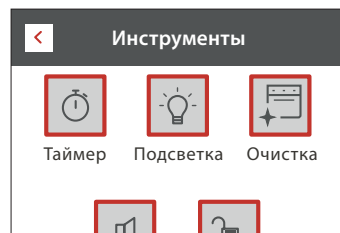
- Нажмите .
- Выберите  «Настройки».
- Выберите «Время и дата».
- Нажмите «Время ваших приемов пищи».
- Прокрутите список и нажмите на соответствующее время.
- Нажмите на соответствующее время приема пищи, чтобы изменить его.

Один период времени можно комбинировать только с одним приемом пищи.

## 10. ИНСТРУМЕНТЫ

Нажмите , чтобы открыть меню «Инструменты» в любое время.

Это меню позволяет выбрать одну из нескольких опций и тем самым изменить параметры или настройки раздела «Настройки» своего прибора или дисплея.



### ТАЙМЕР

Этот режим можно включить в режиме приготовления или отдельно для отсчета времени. После запуска таймер будет отсчитывать время независимо, никак не влияя на работу режима. Выбор и запуск режимов приготовления возможен без отключения работающего таймера.

Таймер продолжит обратный отсчет в правом верхнем углу экранной страницы.

Для сброса или изменения настройки кухонного таймера:

- Нажмите .
- Прикоснитесь к .

При завершении обратного отсчета времени раздается звуковой сигнал, а затем на дисплее появляется соответствующая индикация.

- Нажмите «ОТКАЗАТЬСЯ», чтобы отменить таймер или задать новую длительность отсчета.
- Нажмите «УСТАНОВИТЬ НОВЫЙ ТАЙМЕР» для установки нового таймера.

### ПОДСВЕТКА

Включение/выключение подсветки духовки.



## ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА

Режим для удаления капель жира под действием очень высокой температуры. Доступно три цикла самоочистки различной длительности: высокий, средний, низкий. Используйте укороченный цикл через регулярные интервалы, а полный цикл — только когда духовка сильно загрязнена.

**Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролиза.**

**Держите детей и животных вдали от духовки во время и после цикла пиролиза (пока помещение не будет проветрено).**

- Перед запуском этой функции выньте из духовки все принадлежности (включая направляющие решетки). Если духовка установлена под варочной панелью, выключите все горелки или электроконфорки на время самоочистки.
- Для более качественной очистки удалите остатки пищи внутри камеры и очистите внутреннее стекло дверцы перед запуском пиролитической очистки.
- Выберите один из доступных циклов в соответствии с необходимостью.
- Нажмите «ПУСК» для запуска выбранного режима. Дверца автоматически блокируется, а духовой шкаф запускает цикл самоочистки: на дисплее появляется предупреждающее сообщение, а также начинается отсчет, показывающий состояние выполняемого цикла.

По завершении цикла дверца остается заблокированной до тех пор, пока температура внутри не достигнет безопасного уровня.

После выбора цикла можно отложить запуск автоматической очистки. Нажмите «ЗАДЕРЖКА» для задания времени окончания, как указано в соответствующем разделе.



## БЕЗ ЗВУКА

Нажмите значок для отключения или включения всех звуков и сигналов.



## БЛОК.

«Блок.» позволяет заблокировать кнопки на сенсорной панели, что исключает их случайное нажатие.

Включение блокировки:

- Нажмите значок .

Выключение блокировки:



- Прикоснитесь к дисплею.
- Проведите по отображенному сообщению.



## ДРУГИЕ РЕЖИМЫ

Выбор режима «Шаббат» и доступ к энергопотреблению.

Режим «Шаббат» поддерживает духовой шкаф в режиме выпекания до отключения. Если активирован режим «Шаббат», будет работать только стандартный цикл. Все прочие циклы приготовления и очистки отключены. Звуки не раздаются, а на дисплее не отображается изменение температуры. Если дверцу духовки открыть или закрыть, свет в духовке не включится или выключится, а нагревательные элементы не включатся или выключатся немедленно.

Для отключения и выхода из режима «Шаббат» нажмите  или , затем нажмите и удерживайте экран дисплея в течение 3 секунд.



## НАСТРОЙКИ

Переключение нескольких настроек духовки.



## ИНФОРМАЦИЯ

Выключение «Деморежима», сброс настроек прибора и получение дополнительной информации о приборе.

# ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

## КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Перечень таблиц: рецепты блюд, нужен ли прогрев, температура (°C), уровень гриля, время приготовления (мин.), принадлежности и уровень, рекомендуемые для приготовления. Указанное время приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в духовой шкаф. Время предварительного разогрева (если он предусмотрен) не учитывается. Значения температуры и длительности приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продуктов и используемых принадлежностей. Начинайте с самых низких рекомендованных значений, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким значениям.

### СТАНДАРТНЫЙ














Нагревательные элементы в верхней и нижней части рабочей камеры равномерно нагревают внутреннюю поверхность духовки.

Пользуйтесь 3-м уровнем. Для выпекания пиццы, пирогов с несладкой и мягкой начинкой используйте 1-й или 2-й уровень. Разогревайте духовку, перед тем как помещать в нее продукты. Эта функция лучше всего подходит для приготовления нежной выпечки на одном уровне. Используйте формы для выпечки, сделанные из темного металла. Размещайте их на решетке, входящей в комплект поставки. При использовании противней, входящих в комплект поставки, выньте их из рабочей камеры любые другие аксессуары, которые вы не используете, чтобы достичь оптимальных результатов приготовления и сэкономить электроэнергию.

Используйте входящие в комплект принадлежности. Отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Вы также можете использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При этом учитывайте, что продолжительность приготовления в них немного увеличивается. Для получения наилучших результатов строго следуйте приведенным в таблице приготовления рекомендациям по выбору принадлежностей (прилагаемых в комплекте) для установки на различных уровнях духовки.

Чтобы проверить готовность пирога из дрожжевого теста, воткните в центр пирога деревянную зубочистку. Если тесто не прилипает к зубочистке, значит, пирог готов. При использовании формы для выпечки с антипригарным покрытием не смазывайте ее края сливочным маслом, так как выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.

Если в процессе приготовления пирог «опадает», то в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возможно, следует также уменьшить объем жидкости и менее интенсивно замешивать тесто. Рыба готова, если спинной плавник легко отрывается. Начните с выбора самой низкой указанной температуры, даже при приготовлении крупной рыбы. Общее правило: чем больше рыба, тем ниже должна быть температура и, следовательно, тем дольше должно быть время приготовления.

Рецепт	Прогрев	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности
Пироги из дрожжевого теста / бисквитный торт	Да	170	30 - 50	
Печенье / песочное печенье	Да	150	20 - 40	
Сладкие пирожные / маффин	Да	170	20 - 40	
Пирожные из заварного теста	Да	180 - 200	30 - 40	
Меренги	Да	90	110 - 150	
Хлеб / пицца / фокачча	Да	190 - 250	15 - 50	
Замороженная пицца	Да	250	10 - 15	
Волованы / пироги из слоеного теста	Да	190 - 200	20 - 30	
Лазанья / фланы / макаронная запеканка / каннелони	Да	190 - 200	45 - 65	
Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг	Да	190 - 200	80 - 110	
Курица / кролик / утка 1 кг	Да	200 - 230	50 - 100	
Индейка/гусь, 3 кг	Да	190 - 200	80 - 130	
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)	Да	180 - 200	40 - 60	






## ГРИЛЬ

Верхний нагревательный элемент позволяет достичь оптимальных результатов при приготовлении на гриле. Размещайте приготавливаемое блюдо на 4-м или 5-м уровне. При жарке мяса используйте поддон для сбора стекающего сока. Установите поддон на 3-й или 4-й уровень, налив в него около 500 мл питьевой воды. Предварительный разогрев духового шкафа не требуется. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.

Чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления.

Чтобы избежать подгорания поверхности мяса, устанавливайте решетку на более низкие уровни, подальше от гриля. Переверните блюдо в середине процесса приготовления.

Для сбора сока, стекающего при приготовлении мяса на гриле, рекомендуется ставить под него противень для сбора жира, налив в него пол-литра питьевой воды. При необходимости долейте воды.

Рецепт	Прогрев	Уровень гриля	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности
Тосты	-	3 (высок.)	3 - 6	5 
Рыба, филе / кусками	-	2 (Сред.)	20 - 30	4  3 
Колбаски / шашлыки / ребрышки / гамбургеры	-	2-3 (Средн. – Высок.)	15 - 30	5  4 

## ТУРБО-ГРИЛЬ

В этом режиме одновременно активируются верхний нагревательный элемент и вентилятор. Используйте поддон для сбора стекающего сока. Установите поддон на 1-й или 2-й уровень, налив в него около 500 мл питьевой воды. Предварительный разогрев духового шкафа не требуется. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой. Переверните продукт по истечении двух третей от

общего времени приготовления.

Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого добавьте в емкость немного бульона — он не даст мясу высохнуть и придаст ему более насыщенный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.

Рецепт	Прогрев	Уровень гриля	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности
Запеченная курица, 1-1,3 кг	-	2 (Сред.)	55 – 70	2  1 
Баранья нога / рулька	-	2 (Сред.)	60 - 90	3 
Печеный картофель	-	2 (Сред.)	35 - 55	3 
Овощная запеканка	-	3 (высок.)	10 - 25	3 

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Решетка



Противень или форма на решетке



Поддон / вставной противень или противень на решетке



Поддон / вставной противень



Поддон с 500 мл воды

## КОНВЕКЦИЯ


























































Одновременно активируются круглый нагревательный элемент и вентилятор. Вентилятор на задней стенке равномерно распределяет горячий воздух внутри духового шкафа.

В режиме «ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ» можно одновременно готовить несколько блюд, требующих одной и той же температуры приготовления (например, рыбу и овощи), на разных уровнях духовки. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

При приготовлении только на одном уровне используйте 4-й уровень, при приготовлении на двух уровнях — 1-й и 4-й уровни, при приготовлении на трех уровнях — 1-й, 3-й и 5-й уровни. Всегда ставьте формы на решетку. Прогрейте духовой шкаф перед началом приготовления.

Для получения равномерного подрумянивания убедитесь, что все порции имеют одинаковую толщину.

Чтобы пицца получилась с хрустящей корочкой, слегка смажьте противень маслом. По истечении двух третей общего времени приготовления посыпьте пиццу тертым сыром моцарелла.

Рецепт	Прогрев	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности
Пироги из дрожжевого теста / бисквитный торт	Да	170	30 - 50	2 
	Да	160	30 - 50	4  1 
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)	Да	160 - 200	35 - 90	4  1 
	Да	140	30 - 50	4 
Печенье / песочное печенье	Да	140	30 - 50	4  1 
	Да	135	40 - 60	5  3  1 
	Да	150	30 - 50	4 
Сладкие пирожные / маффин	Да	150	30 - 50	4  1 
	Да	150	40 - 60	5  3  1 
	Да	180 - 190	35 - 45	4  1 
Пирожные из заварного теста	Да	180 - 190	35 - 45 *	5  3  1 
	Да	90	130 - 150	4  1 
Меренги	Да	90	140 - 160 *	5  3  1 
	Да	190 - 230	20 - 50	4  1 
Хлеб / пицца / фокачча	Да	190 - 230	20 - 50	4  1 
Пицца (тонкая, толстая, фокачча)	Да	220 - 240	25 - 50 *	5  3  1 
	Да	250	10 - 20	4  1 
Замороженная пицца	Да	220 - 240	15 - 30	5  3  1 
	Да	180 - 190	45 - 60	4  1 
Несладкая выпечка (пирог с овощной начинкой, лоранский пирог)	Да	180 - 190	45 - 70 *	5  3  1 
	Да	180 - 190	20 - 40	4  1 
Волованы / пироги из слоеного теста	Да	180 - 190	20 - 40 *	5  3  1 
	Да	200	50 - 100 *	4  1 
Лазанья с мясом	Да	200	50 - 100 *	4  1 
Мясо с картофелем	Да	200	45 - 100 *	4  1 
Рыба и овощи	Да	180	30 - 50 *	4  1 

\* Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений.

## MULTICOOKING

Рецепт	Блюдо	Прогрев	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности
Печенье	Печенье	Да	135	50 - 70	5 4 3 1
Пироги	Пироги	Да	170	50 - 70	5 4 3 1
Круглая пицца	Круглая пицца	Да	210	40 - 60	5 4 2 1
Полный обед: Фруктовый пирог (уровень 5) жареные овощи (уровень 4) лазанья (уровень 2) нарезанное мясо (уровень 1)	Сook 4 меню	Да	190	40 - 120	5 4 2 1

## ВЫПЕКАНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ

Используйте этот режим для приготовления несладких и овощных пирогов или десертов с жидкой начинкой, таких как чизкейки или фруктовые пироги.

Также идеально подходит для приготовления пищи с высоким содержанием воды. Вентилятор равномерно распределяет тепло по всему духовому шкафу. Это помогает поддерживать постоянную температуру и готовить хлеб более равномерно, с хрустящей корочкой и нежным мякишем.

Используйте 3-й или 2-й уровень. Дождитесь завершения предварительного разогрева перед тем, как помещать пищу в духовку.

Если основание пирога не пропеклось, ставьте форму на более низкую полку, а основание перед выкладкой начинки посыпьте панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

Рецепт	Прогрев	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)	Да	160 – 200	30 - 85	3
Несладкая выпечка (пирог с овощной начинкой, лоранский пирог)	Да	180 - 190	45 - 55	3
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)	Да	180 - 200	50 - 60	2

## MAXI COOKING

Эта функция очень полезна при приготовлении больших кусков мяса (более 2,5 кг). Для более равномерного подрумянивания рекомендуется перевернуть мясо в процессе приготовления. Время от времени поливайте мясо соком во избежание пересушивания.

Используйте 1-й или 2-й уровень в зависимости от величины куска мяса. Предварительный разогрев духовки не требуется.

При приготовлении жаркого добавьте в емкость немного бульона — он не даст мясу высохнуть и придаст ему более насыщенный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.

Если мясо слишком постное, добавьте немного жидкости или, например, сбрызните его жиром или накройте кусочками бекона.

При переворачивании жаркого убедитесь, что изначально положили его кожей вниз.

Рецепт	Прогрев	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности
Жареная свинина с хрустящей корочкой, 2 кг	-	170	110 - 150	2

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Решетка



Противень или форма на решетке



Поддон / вставной противень или противень на решетке



Поддон / вставной противень



Поддон с 500 мл воды

## КОНВЕКЦИЯ ЭКО

Пользуйтесь 3-м уровнем. Предварительный разогрев духового шкафа не требуется.

Рецепт	Прогрев	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности
Фаршированное мясо	-	200	80 - 120 *	3
Нарезанное мясо (кролик, курица, баранина)	-	200	50 - 100 *	3

\* Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений.

## ПОДЪЕМ ТЕСТА

Перед помещением теста в духовку рекомендуется накрыть его влажной тканью. Время подъема теста в этом режиме уменьшается примерно на треть от времени, необходимого для его подъема при комнатной температуре (20-25°C).

Время, необходимое для подъема 1 кг теста для пиццы, составляет примерно один час.

## СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

Функция «Сохранение тепла» позволяет поддерживать готовые блюда горячими. Это предотвращает образование конденсата и исключает необходимость очистки камеры духовки.

Не рекомендуется поддерживать готовые блюда горячими более двух часов.









































Помните, что некоторые продукты продолжают готовиться, пока находятся в тепле: при необходимости накройте их, чтобы предотвратить высыхание.

## РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Вареные, тушеные блюда и мясные соусы оттаивают быстрее, если перемешивать их в процессе размораживания. Когда продукт частично оттаяет, отделите куски друг от друга: отдельные куски размораживаются быстрее.




# ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ COOKASSIST

Продукты		Уровень и принадлежности	Количество	Информация о приготовлении	
ЗАПЕКАНКА / ЗАПЕЧЕННАЯ ПАСТА	Свежая лазанья		500-3000 г		
	Замороженная лазанья		500-3000 г	Приготовьте по своему рецепту. Полейте сверху соусом бешамель и присыпьте сыром, чтобы достичь идеального подрумянивания	
МЯСО	Говядина	Ростбиф		600-2000 г	Смажьте маслом, натрите солью и перцем. Приправьте чесноком и зеленью по вкусу. В конце приготовления оставьте по крайней мере за 15 минут, прежде чем разрезать на порции
		Гамбургер	 	1,5-3 см	Смажьте растительным маслом и посыпьте солью перед приготовлением. Включите на 3/5 времени приготовления.
	Свинина	Запеченная свинина		600-2500 г	
		Свинные ребра	 	500-2000 г	Смажьте растительным маслом и посыпьте солью перед приготовлением. Включите на 2/3 времени приготовления
	Курица	Запеченная курица		600-3000 г	Смажьте растительным маслом и приправьте по желанию. Натрите солью и перцем. Положите курицу в печь грудкой вверх
		Филе / грудка	 	1-5 см	Смажьте растительным маслом и посыпьте солью перед приготовлением. Включите на 2/3 времени приготовления
МЯСНЫЕ БЛЮДА	Кебаб	 	одна решетка	Смажьте растительным маслом и посыпьте солью перед приготовлением. включите на 1/2 времени приготовления	
	Колбасы и сосиски	 	1,5-4 см	Равномерно распределите на полке. Проколите сосиски вилкой, чтобы предотвратить разрыв. Включите на 2/3 времени приготовления	
РЫБА	Свежее филе	 	0,5-3 см	Смажьте маслом, натрите солью и перцем. Приправьте чесноком и зеленью по вкусу	
	Замороженное филе	 	0,5-3 см		
	Морепродукты на гриле	Морские гребешки		один противень	Посыпьте панировочными сухарями, полейте маслом, положите чеснок, перец и петрушку
		Гратен из мидий		один противень	
		Креветки	 	один противень	Смажьте маслом, натрите солью и перцем. Приправьте чесноком и зеленью по вкусу
		Креветки	 	один противень	
ОВОЩИ	ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ	Картофель		500-1500 г	Порежьте на куски, приправьте маслом, посолите и заправьте зеленью, прежде чем поставить в духовку
		Фаршированные овощи		по 100-500 г	Смажьте маслом, натрите солью и перцем. Приправьте чесноком и зеленью по вкусу
		Прочие овощи		500-1500 г	
	Гратен из овощей	Картофель	 	1 противень	Порежьте на куски, приправьте маслом, посолите и заправьте зеленью, прежде чем поставить в духовку
		Помидоры	 	1 противень	Посыпьте панировочными сухарями, полейте маслом, положите чеснок, перец и петрушку
		Перцы	 	1 противень	Приготовьте по своему рецепту. Присыпьте сыром, чтобы достичь идеального подрумянивания
		Брокколи	 	1 противень	
		Цветная капуста	 	1 противень	Приготовьте по своему рецепту. Полейте сверху соусом бешамель и присыпьте сыром, чтобы достичь идеального подрумянивания
Прочее	 	1 противень			

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ




















  
Решетка


  
Противень или форма на решетке


  
Поддон / вставной противень или противень на решетке


  
Поддон / вставной противень


  
Поддон с 500 мл воды

Продукты		Уровень и принадлежности	Количество	Информация о приготовлении	
НЕСЛАД. ПИРОГИ		2 	800-1200 г	Положите выпечку в глубокий противень, рассчитанный на 8-10 порций, и проколите ее вилкой. Заправьте ее согласно любимому рецепту.	
ХЛЕБ	Булочки	3 	по 60-150 г	Приготовьте дрожжевое тесто по своему рецепту. Сформируйте булочки до того, как тесто поднимется. Используйте специальную функцию подъема теста в духовке	
	Хлеб для сэндвичей в форме	2 	по 400 - 600 г	Приготовьте дрожжевое тесто по своему рецепту. Сформируйте тесто в хлебном контейнере, прежде чем оно начнет подниматься. Используйте специальную функцию подъема теста в духовке	
	Большой хлеб	2 	700-2000 г	Приготовьте тесто по своему рецепту и уложите его на противень для выпекания	
	Багеты	3 	по 200 - 300 г	Приготовьте дрожжевое тесто по своему рецепту. Сформируйте багеты до того, как тесто поднимется. Используйте специальную функцию подъема теста в духовке	
ПИЦЦА	Пицца тонк.	2 	круглый противень	Приготовьте тесто для пиццы из 150 мл воды, 15 г свежих дрожжей, 200 -225 г муки, соли и растительного масла. Используйте специальную функцию подъема теста в духовке. Раскатайте тесто на слегка смазанном противне для выпекания. Выложите сверху начинку: помидоры, моцареллу и ветчину	
	Пицца пышн.	2 	круглый противень		
	Пицца замороз.	  4 1  5 3 1  5 4 2 1	1 - 4 слоя	Извлеките из упаковки. Равномерно распределите на полке	
ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ	Бисквит в форме	2 	500-1200 г	Подготовьте 500-900 г обезжиренного теста для бисквитного пирога. Вылейте на покрытый и смазанный маслом противень для выпекания	
	Выпечка и пироги с начинкой	Печенье	3 	200 - 600 г	Приготовьте партию из 500 г муки, 200 г соленого сливочного масла, 200 г сахара и 2 яиц. Добавьте фруктовую эссенцию. Дайте блюду остыть. Равномерно распределите тесто и придайте ему нужную форму. Уложите печенье на противень для выпекания
		Круассаны (свежие)	3 	один противень	Равномерно распределите на противне для выпекания. Дайте блюду остыть перед подачей
		Заварные пирожное	3 	один противень	
		Пирог в форме	3 	400-1600 г	Приготовьте партию из 500 г муки, 200 г соленого сливочного масла, 200 г сахара и 2 яиц. Добавьте фруктовую эссенцию. Дайте блюду остыть. Равномерно распределите тесто и сложите в форму. Заполните пирог джемом
		Штрудель	3 	400-1600 г	Подготовьте смесь нарезанных кубиками яблок, кедровых орехов, корицы и муската. Смажьте противень маслом, посыпьте сахаром и готовьте в течение 10-15 минут. Заверните в тесто и закройте внешнюю часть
		Пирог с фруктовой начинкой	2 	500-2000 г	Выложите тесто на глубокий противень и посыпьте дно панировочными сухарями, чтобы собрать сок фруктов. Добавьте нарезанные свежие фрукты, смешанные с сахаром и корицей

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Решетка



Противень или форма на решетке



Поддон / вставной противень или противень на решетке



Поддон / вставной противень



Поддон с 500 мл воды

## ОЧИСТКА И УХОД

Перед началом любых действий по очистке и уходу дайте духовому шкафу остыть.  
Не используйте пароочистители.

Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, агрессивные и абразивные моющие средства, так как они могут повредить поверхности прибора.

Наденьте защитные перчатки.  
Отключите духовой шкаф от электросети перед выполнением любых действий по обслуживанию.

### ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микрофибры. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. После очистки вытрите сухой салфеткой.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите его влажной салфеткой из микрофибры.

### ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- После каждого использования дайте духовке остыть, после чего очистите ее, желательно пока она еще теплая, от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, возникающего в результате приготовления продуктов с большим содержанием воды, дождитесь полного охлаждения духовки, а затем протрите ее стенки салфеткой или губкой.

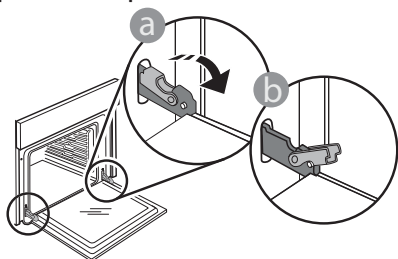
- Если на внутренних поверхностях есть въевшееся загрязнение, для оптимальных результатов рекомендуется запустить функцию автоматической очистки.
- Для очистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Для удобства очистки дверцу духового шкафа можно снять.

### ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

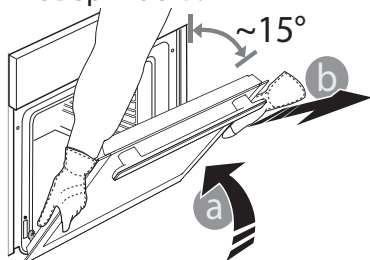
- Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными перчатками. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

### СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

- Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.

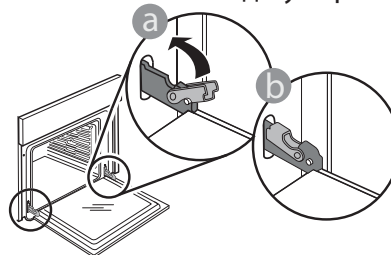


- Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.

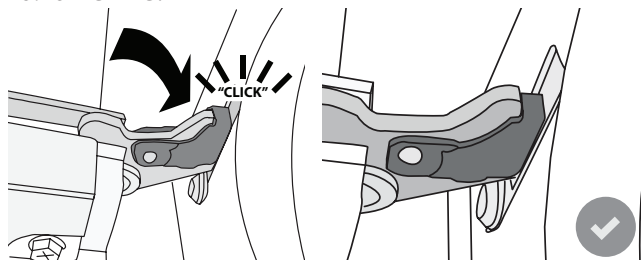


Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

- Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.



Слегка надавите на фиксаторы, чтобы убедиться, что они заняли правильное положение.



- Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если это не так, повторите приведенные выше шаги: Неправильно установленная дверца может получить повреждения.






## ЗАМЕНА ЛАМПЫ

- Отключите духовой шкаф от электросети.
- Отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение.
- Подключите духовой шкаф к сети электропитания.

Обратите внимание: используйте только галогенные лампы 20-40Вт/230 В перем. тока, тип G9, T300°C. Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009). Лампы указанного типа можно приобрести в наших сервисных центрах.

Не трогайте лампу голыми руками, так как отпечатки пальцев могут повредить лампу. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

## НЕПОЛАДКИ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что печь включена в сеть. Выключите и снова включите духовку и проверьте, не исчезла ли неисправность.
На дисплее отображается буква «F», за которой следует некоторое число или буква.	Неисправность духового шкафа.	Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой «F». Нажмите  , прикоснитесь к  и затем выберите «Factory Reset». Все сохраненные настройки будут сброшены.
Питание устройства отключается.	Неправильный уровень мощности.	Убедитесь, что мощность вашей домашней сети не ниже 3 кВт. Если это не так, снизьте мощность до 13 А. Чтобы изменить это значение, нажмите  , выберите  «Другие режимы» и затем выберите «Энергопотребление».
Режим недоступен в деморежиме.	Работает деморежим.	Нажмите  , прикоснитесь к  «Информация», после чего выберите «Деморежим для магазина» для выхода.
Дверца не открывается.	Выполняется цикл самоочистки.	Дождитесь завершения цикла и охлаждения духовки.

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

## ПОМОЩЬ

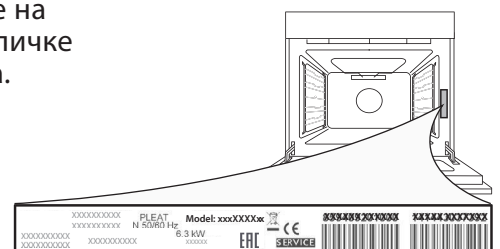
При возникновении проблем во время эксплуатации обратитесь в центр технического обслуживания Franke.

Не пользуйтесь услугами неавторизованных мастерских.

**Укажите:**

- тип неисправности;
- модель прибора (артикул/код);
- сервисный номер (S.N.) на паспортной табличке, расположенной на правом торце духовой камеры (видна при открытой дверце духового шкафа).

При обращении в наш сервисный центр укажите коды, указанные на паспортной табличке вашего прибора.



---

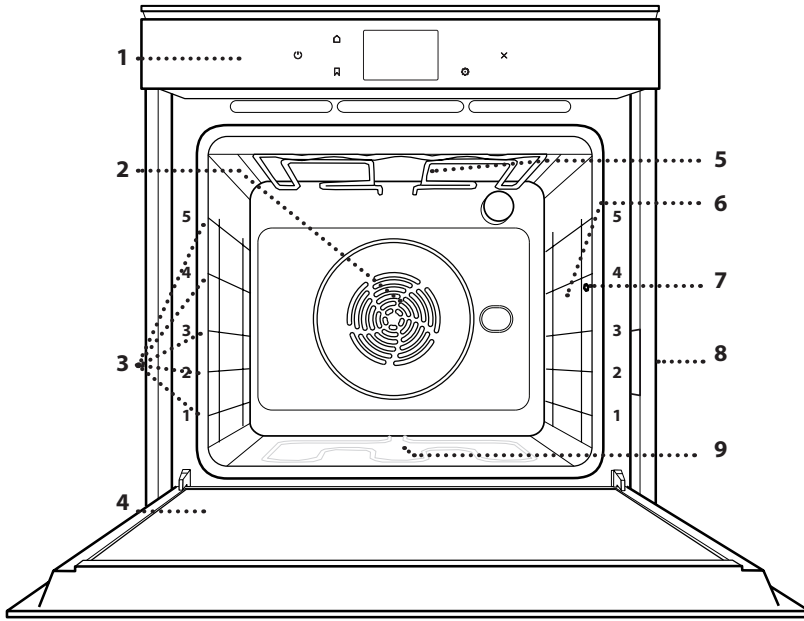
# ЗМІСТ

---

ОГЛЯД.....	118
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ .....	118
ПРИЛАДДЯ.....	119
ФУНКЦІЇ.....	120
ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ СЕНСОРНИЙ ДИСПЛЕЙ.....	121
ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ.....	121
ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ .....	123
КОРИСНІ ПОРАДИ .....	127
ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ СООКАSSIST .....	132
ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	134
УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ .....	135
ДОПОМОГА .....	135

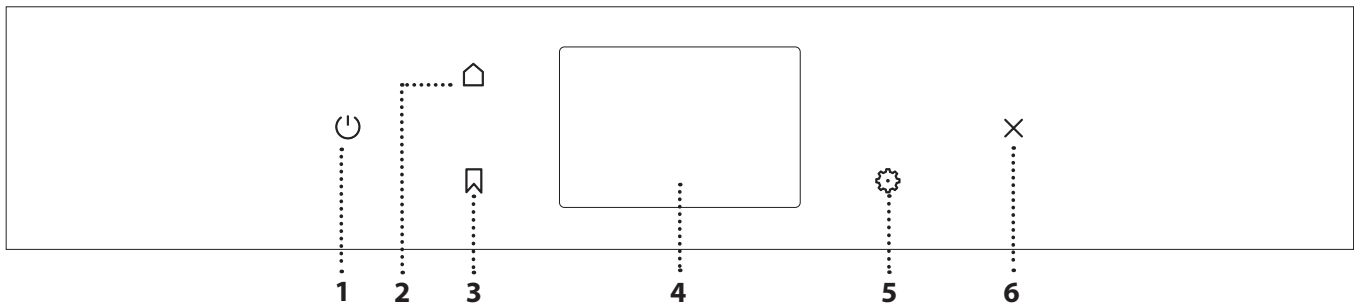
# КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ

## ОГЛЯД



1. Панель керування
2. Вентилятор і круговий нагрівальний елемент (не видно)
3. Напрявні для решітки (рівень вказано на передній стороні духової шафи)
4. Дверцята
5. Верхній нагрівальний елемент / гриль
6. Лампочка
7. Місце встановлення щупа для м'яса
8. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
9. Нижній нагрівальний елемент (не видно)

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



### 1. УВІМКНЕННЯ / ВИМКНЕННЯ

Для ввімкнення та вимкнення духової шафи.

### 2. ГОЛОВНЕ МЕНЮ

Для швидкого доступу до головного меню.

### 3. ВИБРАНЕ

Для отримання списку ваших улюблених функцій.

### 4. ДИСПЛЕЙ

### 5. ЗНАРЯДДЯ

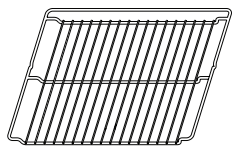
Для вибору з декількох опцій, а також зміни параметрів та особистих налаштувань духової шафи.

### 6. СКАСУВАННЯ

Для зупинки будь-якої функції духової шафи, крім годинника, кухонного таймера та блокування елементів керування.

## ПРИЛАДДЯ

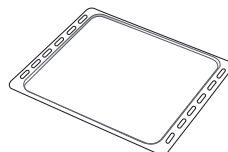
### РЕШІТКА



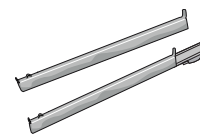
### ПІДДОН



### ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



### ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ



Кількість та тип приладдя може відрізнятись залежно від придбаної моделі.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

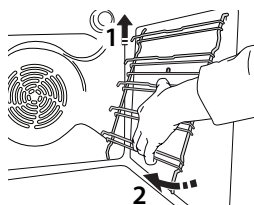
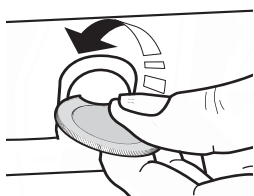
### ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

Вставте решітку горизонтально за допомогою напрямних для решітки таким чином, щоб бік із піднятими краями був повернутий догори.

Інше приладдя, таке як піддон і деко для випікання, встановлюється горизонтально, так само, як решітка.

### ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

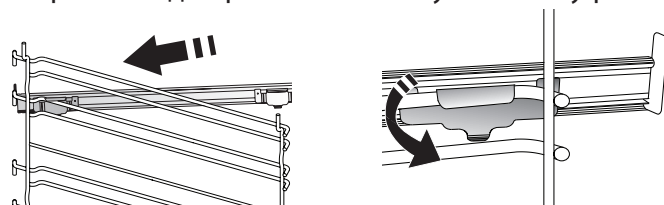
- Щоб зняти напрямні для решітки, підніміть їх, а потім обережно витягніть нижню частину з гнізда: Тепер напрямні для решітки можна зняти.
- Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх до верхнього гнізда. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для приготування, а потім опустіть на місце у нижньому гнізді.



### ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ (ЗА НАЯВНОСТІ)

Витягніть напрямні для решітки з духової шафи і зніміть захисні пластмасові елементи з телескопічних напрямних.

Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору. Опустіть на місце інший затискач. Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для полицки. Переконайтеся, що полози можуть вільно рухатися. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж самому рівні.



Зверніть увагу: Телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

# ФУНКЦІЇ



## РУЧНІ ФУНКЦІЇ

- **ШВИДКИЙ ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ**  
Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.
- **ТРАДИЦІЙНИЙ\***  
Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.
- **ГРИЛЬ**  
Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.
- **ТУРБОГРИЛЬ**  
Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.
- **ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ**  
Для приготування різних продуктів із однаковою температурою приготування на декількох полицях (максимум трьох) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.
- **ФУНКЦІЇ MULTICOOKING**  
Для приготування на чотирьох рівнях одночасно різних продуктів, які вимагають однакової температури приготування. Цю функцію можна використовувати для приготування печива, пирогів, круглих піц (в тому числі заморожених) і для приготування кількох страв одночасно. Для досягнення найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій таблиці приготування.
- **ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ**  
Для готування м'яса, випічки пирогів із начинкою тільки на одній полиці.
- **СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ**
  - » **РОЗМОРОЖУВАННЯ**  
Для прискореного розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.
  - » **ПІДІГРІВ**  
Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.

## » ПІДНІМАННЯ ТІСТА

Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного піднімання не вмикайте цю функцію, якщо духову шафу й досі гаряча після циклу готування.

## » ПРОСТІ СТРАВИ

Для приготування готових продуктів, що зберігаються при кімнатній температурі або в холодильнику (печиво, суміш для кексу, кекси, страви з макаронів та хлібопекарські вироби). Функція готує всі страви швидко та обережно, а також її можна використовувати для розігрівання вже готових страв. Духову шафу не потрібно прогрівати. Дотримуйтесь інструкцій, наведених на упаковці.

## » MAXI COOKING

Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Під час готування рекомендовано перевертати м'ясо для рівномірнішого підрум'янювання обох його боків. Краще час від часу поливати м'ясо, щоб уникнути його пересушування.

## » ЕКОНОМНЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ\*

Для приготування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Періодична легка циркуляція повітря захищає їжу від надмірного пересихання. Під час роботи функції ECO світло залишається вимкненим протягом усього готування. Щоб скористатися циклом ECO та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення приготування страв.

## • FROZEN COOK

Функція автоматично обирає ідеальну температуру готування та режим для 5 різних типів готових заморожених продуктів. Духову шафу не потрібно прогрівати.



## COOKASSIST

Це дає змогу готувати всі види продуктів повністю автоматично. Щоб якнайкраще застосувати цю функцію, дотримуйтеся вказівок, наведених у відповідній таблиці готування.

\* Функція використовується як еталонна для декларації про енергоефективність згідно з Постановою (ЄС) №65/2014



# ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ СЕНСОРНИЙ ДИСПЛЕЙ



**Щоб прокрутити меню або список:**  
Просто проведіть пальцем по дисплею, щоб прокрутити елементи або значення.



**Щоб зробити вибір або підтвердити вибір:**  
Торкніться екрана, щоб обрати потрібне значення або пункт меню.


**Повернутися до попереднього екрана:**  
Торкніться < .

**Щоб підтвердити налаштування або перейти до наступного екрана:**

Торкніться «ЗАДАТИ» або «ДАЛІ».

## ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

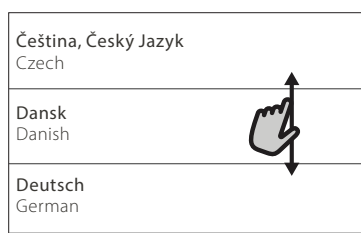
При першому увімкненні приладу необхідно налаштувати його.

Налаштування можна змінити пізніше, натиснувши , щоб відкрити меню «Інструменти».

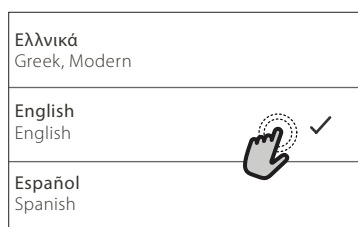
### 1. ВИБЕРІТЬ МОВУ

Після першого вмикання приладу необхідно встановити мову та час.

- Проведіть пальцем по екрану, щоб прокрутити список доступних мов.



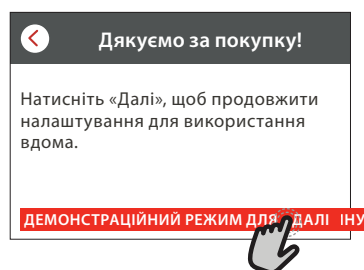
- Торкніться потрібної мови.



Натискання < поверне вас назад до попереднього екрана.

### 2. ВИБІР РЕЖИМУ НАЛАШТУВАНЬ

Після вибору мови на дисплеї з'явиться запит вибору між «ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ ДЛЯ МАГАЗИНУ» (корисно для роздрібних продавців, лише для відображення результатів) або продовженням, якщо натиснути «ДАЛІ».



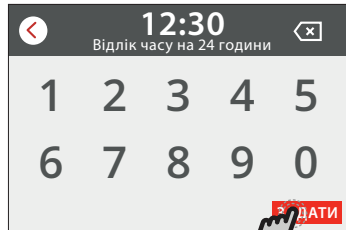
## . НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ТА ДАТИ

При підключенні духової шафи до домашньої мережі час і дата встановлюються автоматично. Ви також можете встановити їх вручну

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити час.



- Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.



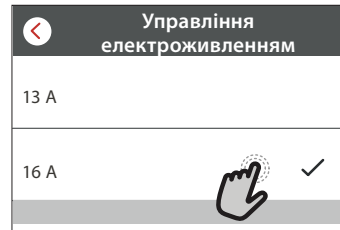
Після того, як ви встановили час, вам потрібно буде встановити дату.

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити дату.
- Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.

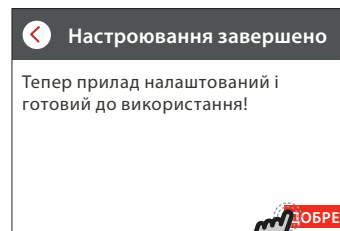
## 4. ВСТАНОВЛЕННЯ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16 Ампер): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13 Ампер).

- Торкніться значення праворуч, щоб обрати потужність.



- Торкніться «ДОБРЕ», щоб завершити початкове налаштування.



## 5. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духову шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю.


Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Розігрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години.

Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

# ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

## 1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

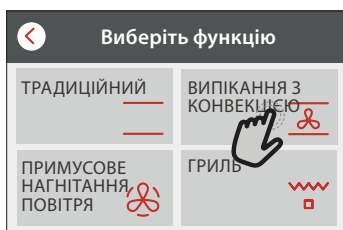
- Щоб увімкнути духову шафу, натисніть  або торкніться будь-якого місця на екрані. Дисплей дозволяє обрати між ручною функцією та CookAssist.
- Торкніться основної функції, яка вам необхідна, для доступу до відповідного меню.



- Прокрутіть вгору або вниз, щоб переглянути список.



- Оберіть потрібну функцію, торкнувшись її.




## 2. НАЛАШТУВАННЯ РУЧНИХ ФУНКЦІЙ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування. На дисплеї відобразяться налаштування, які можна змінити.

### ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ГРИЛЮ

- Прокрутіть запропоновані значення та оберіть те, яке вам потрібне.



Якщо це доступно для функції, можна торкнутися  для активації попереднього нагрівання.



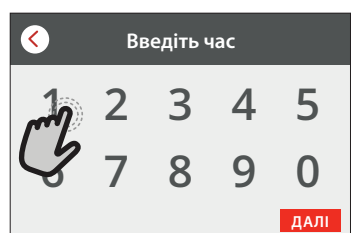
### ТРИВАЛІСТЬ

Вам не потрібно встановлювати час приготування, якщо ви бажаєте керувати приготуванням вручну. У часовому режимі духовка готує протягом певного часу. Після завершення часу приготування готування припиняється автоматично.

- Щоб розпочати налаштування тривалості, торкніться «Задати час приготування».



- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити потрібний час приготування.



- Торкніться «ДАЛІ» для підтвердження.

Щоб скасувати встановлену тривалість під час приготування та, таким чином, вручну закінчити готування, торкніться значень тривалості, а потім оберіть «СТОП».

## 3. ВСТАНОВІТЬ ФУНКЦІЇ COOKASSIST

Функції COOKASSIST дозволяють готувати широкий асортимент страв, обираючи з наведених у списку. Більшість варіантів приготування автоматично обираються приладом для досягнення найкращих результатів.

- Оберіть рецепт зі списку.

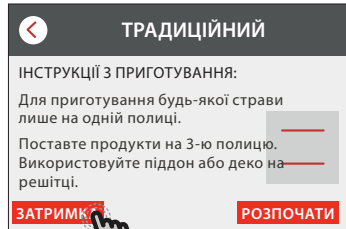
Функції відображаються за категорією продуктів у меню «СПИСОК СТРАВ COOKASSIST» (див. відповідні таблиці) та функціями рецептів у меню «COOKASSIST PRO».

- Обравши функцію, просто зазначте характеристику продукту, який ви бажаєте приготувати (кількість, вага тощо), щоб досягти ідеального результату.
- Дотримуйтеся вказівок на екрані, щоб керувати процесом приготування.

## 4. НАЛАШТУВАННЯ ЗАПУСКУ / ВІДКЛАДЕНИЙ ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ

Ви можете відкласти початок приготування до запуску функції: Функція запуститься або завершиться в той час, який ви виберете заздалегідь.


- Торкніться «ЗАТРИМКА», щоб встановити потрібний час запуску або завершення.



- Після того, як ви встановите необхідний час відкладеного запуску, натисніть «ЗАТРИМКА ПОЧАТКУ», щоб запустити час очікування.
- Покладіть продукти до духової шафи і закрийте дверцята: Функція запуститься автоматично через обчислений період часу.

У разі програмування часу відкладеного запуску готування фазу попереднього прогрівання буде скасовано:

Розігрівання духової шафи до встановленої температури буде поступовим, а це означає, що час готування буде трохи більшим за час, наведений у таблиці приготування.


- Щоб негайно активувати функцію та скасувати запрограмований час затримки, торкніться .

## 5. ЗАПУСК ФУНКЦІЇ

- Після того, як ви встановите налаштування, торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати функцію.

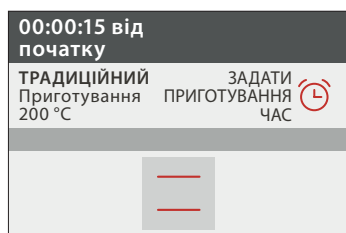
Ви можете змінювати значення, які були встановлені в будь-який час під час готування, натискаючи значення, яке потрібно змінити.

Якщо духову шафу нагрівається і для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення.

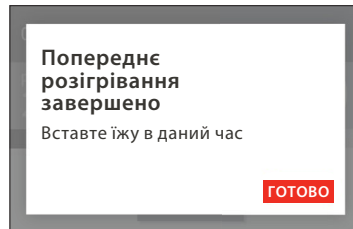
- Натисніть  для зупинки активної функції в будь-який час.

## 6. ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ

Якщо його було активовано раніше, після запуску функції на дисплеї з'явиться стан фази попереднього нагрівання.



Після завершення цієї фази пролунає сигнал, і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що духову шафу досягла встановленої температури.



- Відкрийте дверцята.
- Покладіть продукти в духову шафу.
- Закрийте дверцята і торкніться «ГОТОВО», щоб почати приготування.

Якщо покласти продукти в духову шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування. Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено. Час готування не включає фазу попереднього нагрівання.

## 7. ПРИЗУПИНЕННЯ ГОТУВАННЯ

У деяких функціях COOKASSIST потрібно перевертати продукти під час приготування. Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї відобразиться дія, яку потрібно виконати.

- Відкрийте дверцята.
- Виконайте дію, що відображається на дисплеї.
- Закрийте дверцята, потім торкніться «ГОТОВО», щоб знову запустити готування.

Перед завершенням приготування духову шафу може нагадати вам перевірити страву таким же чином.

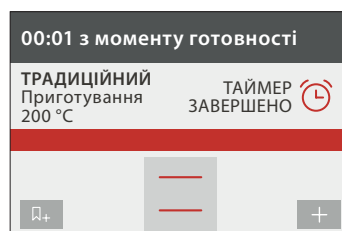
Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї відобразиться дія, яку потрібно виконати.



- Перевірте страву.
- Закрийте дверцята, потім торкніться «ГОТОВО», щоб знову запустити готування.

## 8. ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться сповіщення про завершення приготування.

У деяких функціях після завершення готування ви можете залишити страву додатково підрум'янюватися, подовжити час приготування або зберегти функцію в обраному.




- Торкніться , щоб зберегти її в обраному.
- Оберіть «Додаткове підрум'янювання», щоб розпочати п'ятихвилинний цикл підрум'янювання.
- Торкніться , щоб зберегти подовження готування.

## 9. ОБРАНЕ

Функція «Обране» зберігає налаштування духової шафи для вашого улюбленого рецепта.

Духова шафа автоматично розпізнає найбільш використовувані функції. Після певної кількості використань вам буде запропоновано додати функцію до обраного.

### ЯК ЗБЕРЕГТИ ФУНКЦІЮ

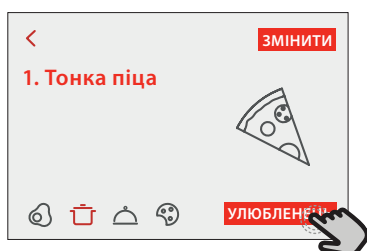
Після завершення функції ви можете торкнутися , щоб зберегти її як обране. Це дозволить вам швидко викликати її в майбутньому, зберігаючи ті ж самі налаштування.

Дисплей дозволяє зберегти функцію, вказавши до 4 улюблених страв, включаючи сніданок, обід, перекус та вечерю.


- Торкніться значка, щоб обрати принаймні одну.



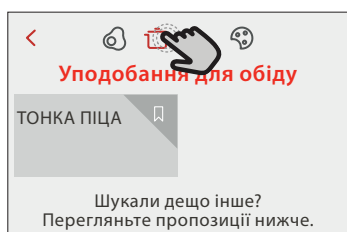
- Торкніться «ЗБЕРЕГТИ ЯК ОБРАНЕ», щоб зберегти функцію.



### ВЖЕ ЗБЕРЕЖЕНІ

Для перегляду обраного натисніть : функції розподілені на різний час прийому їжі, і будуть запропоновані деякі пропозиції.

- Торкніться значка страв, щоб переглянути відповідні списки



- Прокрутіть запропонований список.
- Торкніться потрібного рецепту або функції.
- Торкніться «ПУСК», щоб розпочати готування.

### ЗМІНА ПАРАМЕТРІВ



На екрані обраного ви можете додати зображення чи назву до кожного обраного, щоб налаштувати його відповідно до ваших уподобань.

- Оберіть функцію, яку бажаєте змінити.
- Торкніться «ЗМІНИТИ».
- Оберіть параметр, який бажаєте змінити.

- Торкніться «ДАЛІ»: На дисплеї відобразяться нові параметри.
- Торкніться «ЗБЕРЕГТИ», щоб підтвердити зміни. На екрані обраного також можна видалити збережені функції:


- Торкніться  на функції.
- Торкніться «ПРИБРАТИ».

Ви також можете налаштувати час, коли відображаються різні страви:

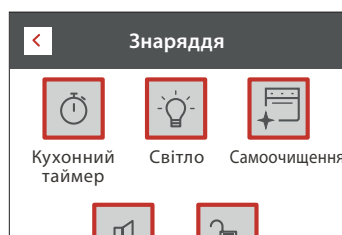
- Натисніть .
- Оберіть  «Особисті налаштування».
- Оберіть «Час і дати».
- Торкніться «Час трапез».
- Прокрутіть список і торкніться відповідного часу.
- Торкніться відповідної страви, щоб змінити її.

Часовий інтервал можна поєднати лише зі стравами.

## 10. ЗНАРЯДДА

Натисніть , щоб відкрити меню «Знаряддя» в будь-який час.

Це меню дозволяє вибрати з декількох параметрів, а також змінювати налаштування або особисті налаштування для свого виробу чи дисплея.



### КУХОННИЙ ТАЙМЕР



Ця функція може бути активована як при використанні функції приготування, так і для відображення часу.

Після запуску функції таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію.

Після активації таймера можна також вибрати та активувати функцію.

Таймер продовжуватиме відлік у верхньому правому куті екрана.

Щоб відновити або змінити кухонний таймер:

- Натисніть .
- Торкніться .

Після того як таймер завершить зворотний відлік вибраного часу, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться відповідне позначення.

- Торкніться «ВІДХИЛИТИ», щоб вимкнути таймер або встановити нову тривалість таймера.
- Торкніться «ЗАДАТИ НОВИЙ ТАЙМЕР», щоб знову встановити таймер.

### ПІДСВІТКА

Щоб увімкнути або вимкнути лампу духової шафи.



## ПІРОЛІЗНЕ ОЧИЩЕННЯ

Для усунення бризок, що утворилися під час готування з використанням циклу за дуже високої температури. Доступні три цикли самоочищення з різною тривалістю: високий, середній, низький. Рекомендуємо використовувати швидкий цикл через регулярні інтервали та повний цикл, якщо духова шафа сильно забрудниться.

**Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу. Не підпускайте дітей і тварин до духової шафи під час циклу піролізу та після нього (поки приміщення не провітриться).**

- Вийміть усі аксесуари - включно з напрямними решітки - з духової шафи, перш ніж активувати функцію. Якщо духова шафа встановлена під варильною поверхнею, перевірте, чи вимкнено всі газові пальники чи електричні конфорки під час циклу самоочищення.
- Для оптимального очищення видаліть залишки їжі всередині камери та очистіть внутрішнє скло дверцят перед запуском піролітичного циклу.
- Оберіть один з доступних циклів відповідно до ваших потреб.
- Щоб активувати обрану функцію, торкніться «ПУСК». Духова шафа починає цикл самоочищення, дверцята автоматично блокуються: на дисплеї з'являється попереджувальне повідомлення, а також зворотній відлік, вказуючи стан циклу, що виконується.

Після завершення циклу дверцята залишаються заблокованими, поки температура всередині духової шафи не повернеться до безпечного рівня.

Після вибору циклу ви можете відкласти початок автоматичного очищення. Торкніться «ЗАТРИМКА», щоб встановити час завершення, як зазначено у відповідному розділі.



## БЕЗ ЗВУКУ

Торкніться значка, щоб увімкнути або вимкнути всі звуки та сигнали.



## БЛОКУВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ

«Блокування елементів керування» дозволяє блокувати кнопки на сенсорній панелі, тому їх не можна буде натиснути випадково.

Щоб активувати блокування:

- Торкніться  значка.

Щоб деактивувати блокування:



- Торкніться дисплея.
- Проведіть пальцем по відображуваному повідомленню.



## ІНШІ РЕЖИМИ

Для вибору режиму «Шабат» та доступу до керування потужністю.

Режим «Шабат» підтримує духову шафу у режимі випікання до вимкнення. Якщо активовано «Режим Шабат», працюватиме лише стандартний цикл. Усі інші цикли приготування та чищення вимкнені. Звуки не лунатимуть, а на дисплеї не відобразатиметься зміна температури. Якщо двері духової шафи відкриті або закриті, світло духової шафи не вмикатиметься або вимикатиметься, а нагрівальні елементи не увімкнуться або не вимкнуться негайно.

Для відключення і виходу з «Режиму Шабат» натисніть  або , потім натисніть та утримуйте екран дисплея впродовж 3 секунд.



## ОСОБИСТІ НАЛАШТУВАННЯ

Для зміни деяких налаштувань духової шафи.



## ВІДОМОСТІ

Щоб вимкнути «Демонстраційний режим для магазину», скиньте налаштування виробу та отримайте додаткову інформацію про виріб.

## КОРИСНІ ПОРАДИ

### ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

Список таблиць: рецепти, для яких потрібне попереднє прогрівання, температура (°C), рівень грилю, час приготування (хвилини), приладдя та рівень, рекомендований для приготування страви. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Вказані температура та час готування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень.

### ТРАДИЦІЙНИЙ

Нагрівальні елементи у верхній і нижній частині робочої камери рівномірно нагрівають внутрішню поверхню духової шафи. Використовуйте 3-тю полицю. Для приготування піци, пікантних пирогів і тістечок із рідкою начинкою використовуйте 1-шу або 2-гу полицю.

Прогрійте духову шафу, перш ніж ставити туди страву.













Ця функція якнайкраще підходить для приготування нижньої випічки на одному рівні.

Використовуйте темні металеві форми для випічки і завжди ставте їх на решітку, що постачається в комплекті. При використанні дек, що входять до комплекту постачання, вийміть з робочої камери інше приладдя, яке ви не використовуєте, щоб досягти оптимальних результатів готування і заощадити електроенергію.

Використовуйте приладдя з комплекту і надавайте перевагу металевим формам для випічки та декам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям з пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою. Для отримання найкращих результатів ретельно дотримуйтесь наведених у таблиці приготування порад стосовно вибору аксесуарів (у комплекті) і відповідних полиць.

Щоб перевірити готовність пирога з дріжджового тіста, встроміть у центр пирога дерев'яну зубочистку. Якщо зубочистка вийде чистою, пиріг готовий. За використання форм для випічки з антипригарним покриттям не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв. Якщо пиріг «просідає» під час готування, наступного разу встановіть нижчу температуру і, можливо, зменште кількість рідини в тісті та обережніше його перемішуйте.

Риба готова, якщо спинний плавник легко відривається. Почніть з вибору найнижчої вказаної температури, навіть при приготуванні великої риби. Загальне правило: чим більша риба, тим нижчою має бути температура і, отже, тим більшим повинен бути час приготування.






Рецепт	Попереднє прогрівання	Температура (°C)	Час приготування (хв)	Рівень і приладдя
Пироги з дріжджового тіста / бісквіти	Так	170	30 - 50	
Печиво / пісочне печиво	Так	150	20 - 40	
Тістечка / кекси	Так	170	20 - 40	
Заварні тістечка	Так	180 - 200	30 - 40	
Безе	Так	90	110 - 150	
Піца / хліб / фокача	Так	190 - 250	15 - 50	
Заморожена піца	Так	250	10 - 15	
Воловани / печиво з листового тіста	Так	190 - 200	20 - 30	
Лазанья / відкриті пироги / запіканки з макаронами / Канелоні	Так	190 - 200	45 - 65	
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг	Так	190 - 200	80 - 110	
Курятина / кролятина / качатина 1 кг	Так	200 - 230	50 - 100	
Індичка/гуска (3 кг)	Так	190 - 200	80 - 130	
Запечена риба / у пергаменті (філе, ціла)	Так	180 - 200	40 - 60	

## ГРИЛЬ

Верхній нагрівальний елемент дозволяє досягти оптимальних результатів при приготуванні на грилі. Поставте страву на 4-ту або 5-ту полицю. При смаженні м'яса користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають при готуванні. Розташуйте його на 3-й або 4-й полиці та налийте приблизно 500 мл питної води. Духову шафу не потрібно прогрівати. Під час готування дверцята духової шафи мають залишатися зачиненими. Якщо ви хочете приготувати м'ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині, щоб отримати рівномірно засмажене м'ясо. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше.

Щоб м'ясо не пригорало ззовні, опустіть решітку нижче, подалі від гриля. Переверніть страву через половину часу приготування.

Для збору соків, що витікають зі страви під час готування, рекомендується ставити піддон із половиною літра питної води прямо під решіткою, на якій смажиться м'ясо. Доливайте воду за необхідності.

Рецепт	Попереднє прогрівання	Рівень гриля	Час приготування (хв)	Рівень і приладдя
Тост	-	3 (висока)	3 - 6	5 
Рибне філе / стейки	-	2 (Середня)	20 - 30	4  3 
Ковбаски / кебаби / поребрини / гамбургери	-	2 - 3 (середня – висока)	15 - 30	5  4 






## ТУРБОГРИЛЬ

У цьому режимі одночасно активуються верхній нагрівальний елемент і вентилятор.

Користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають зі страви в процесі готування. Розташуйте його на 1-й або 2-й полиці та налийте приблизно 500 мл питної води. Духову шафу не потрібно прогрівати. Під час готування дверцята духової шафи мають залишатися зачиненими. Переверніть страву через дві третини часу

готування.

Використовуйте будь-який піддон або посуд із пірексу, що підходить за розміром для шматка м'яса, який потрібно приготувати. При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Коли смажена готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин або загорніть в алюмінієву фольгу.

Рецепт	Попереднє прогрівання	Рівень гриля	Час приготування (хв)	Рівень і приладдя
Смажена курка 1-1,3 кг	-	2 (Середня)	55 - 70	2  1 
Бараняча нога / гомілки	-	2 (Середня)	60 - 90	3 
Смажена картопля	-	2 (Середня)	35 - 55	3 
Овочева запіканка	-	3 (висока)	10 - 25	3 

ПРИЛАДДЯ



Решітка



Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці



Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці



Піддон / деко для випікання



Піддон із 500 мл води



## ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ








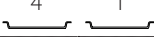

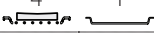

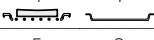

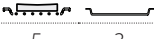

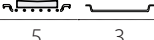
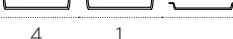
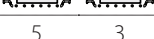

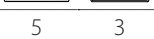




Одночасно активуються круглий нагрівальний елемент і вентилятор. Вентилятор на задній стінці рівномірно розподіляє гаряче повітря всередині духової шафи.

За допомогою функції «ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ» можна одночасно готувати різні страви, які потребують однакової температури (наприклад, рибу або овочі), використовуючи різні полиці. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

Використовуйте 4-ту полицю для готування лише на одній полиці, 1-шу та 4-ту полиці — для готування на двох полицях, і 1-шу, 3-тю та 5-ту — для готування на трьох полицях. Завжди ставте форми на решітку. Перед готуванням прогрійте духову шафу.

















Для отримання рівномірного підрум'янювання переконайтеся, що всі порції мають однакову товщину.

При приготуванні піци трохи змастіть лист смальцем, щоб основа піци була хрусткою. Притрусіть піцу сиром моцарела після закінчення двох третин загального часу готування.

Рецепт	Попереднє прогрівання	Температура (°C)	Час приготування (хв)	Рівень і приладдя
Пироги з дріжджового тіста / бісквіти	Так	170	30 - 50	
	Так	160	30 - 50	
Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)	Так	160 - 200	35 - 90	
	Так	140	30 - 50	
Печиво / пісочне печиво	Так	140	30 - 50	
	Так	135	40 - 60	
	Так	150	30 - 50	
Тістечка / кекси	Так	150	30 - 50	
	Так	150	40 - 60	
	Так	180 - 190	35 - 45	
Заварні тістечка	Так	180 - 190	35 - 45 *	
	Так	90	130 - 150	
Безе	Так	90	140 - 160 *	
	Так	190 - 230	20 - 50	
Піца / хліб / фокача	Так	220 - 240	25 - 50 *	
Заморожена піца	Так	250	10 - 20	
	Так	220 - 240	15 - 30	
Пряні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)	Так	180 - 190	45 - 60	
	Так	180 - 190	45 - 70 *	
Воловани / печиво з листкового тіста	Так	180 - 190	20 - 40	
	Так	180 - 190	20 - 40 *	
Лазанья та м'ясо	Так	200	50 - 100 *	
М'ясо з картоплею	Так	200	45 - 100 *	
Риба та овочі	Так	180	30 - 50 *	

\* Передбачувана тривалість часу: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.




## MULTICOOKING

Рецепт	Страва	Попереднє прогрівання	Температура (°C)	Час приготування (хв)	Рівень і приладдя
Печиво	Печиво	Так	135	50 - 70	   
Фруктовий пиріг	Фруктовий пиріг	Так	170	50 - 70	   
Круглі піци	Кругла піца	Так	210	40 - 60	   
Повноцінна страва : Фруктовий пиріг (рівень 5) смажені овочі (рівень 4) лазанья (рівень 2) шматки м'яса (рівень 1)	Меню Cook 4	Так	190	40 - 120	   

## ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Використовуйте цей режим для приготування солоних і овочевих пирогів або десертів з вологою начинкою, таких як чизкейки або фруктові пироги. Також ідеально підходить для приготування їжі з високим вмістом води. Вентилятор рівномірно розподіляє тепло всередині духової шафи. Це допомагає підтримувати постійну температуру і готувати хліб рівномірно, з хрусткою скоринкою і ніжною м'якушкою.

Використовуйте 3-тю або 2-гу полицю. Почекайте до закінчення попереднього прогрівання, перш ніж ставити страву всередину духової шафи. Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

Рецепт	Попереднє прогрівання	Температура (°C)	Час приготування (хв)	Рівень і приладдя
Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)	Так	160 - 200	30 - 85	
Пряні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)	Так	180 - 190	45 - 55	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)	Так	180 - 200	50 - 60	


## MAXI COOKING

Ця функція дуже корисна при приготуванні великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Рекомендується перевертати м'ясо під час готування для більш рівномірного підрум'янювання. Краще час від часу поливати м'ясо, щоб уникнути його пересушування. Використовуйте першу або другу полицю, залежно від розміру шматка. Духову шафу не потрібно попередньо прогрівати.

При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Коли смажена готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин або загорніть в алюмінієву фольгу.

Якщо м'ясо занадто пісне, додайте трохи рідини або, наприклад, збризніть його жиром чи накрийте шматочками бекону.

При перевертанні смаженої переконайтеся, що відразу поклали її шкіркою вниз.

Рецепт	Попереднє прогрівання	Температура (°C)	Час приготування (хв)	Рівень і приладдя
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг	-	170	110 - 150	

ПРИЛАДДЯ



Решітка



Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці



Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці



Піддон / деко для випікання



Піддон із 500 мл води

**ЕКОНОМНЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ**

Бажано використовувати 3-тю полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати.

Рецепт	Попереднє прогрівання	Температура (°C)	Час приготування (хв)	Рівень і приладдя
Фаршировані шматки м'яса	-	200	80 - 120 *	3
М'ясний фарш (кролик, курка, ягня)	-	200	50 - 100 *	3

\* Передбачувана тривалість часу: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

**ПІДНІМАННЯ ТІСТА**

Бажано завжди накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його в духову шафу. Час піднімання тіста в цьому режимі зменшується приблизно на третину від часу, необхідного для його піднімання за кімнатної температури (20-25°C).

Час, необхідний для піднімання 1 кг тіста для піци, становить приблизно одну годину.

**WARM KEEPING (ПІДІГРІВАННЯ)**

Функція «Збереження тепла» дозволяє підтримувати готові страви гарячими. Це запобігає утворенню конденсату і виключає необхідність очищення камери духової шафи.




































Не рекомендується підтримувати готові страви гарячими більше двох годин.

Пам'ятайте, що деякі продукти продовжують готуватися, поки знаходяться в теплі: за потреби накрийте їх, щоб запобігти висиханню.

**РОЗМОРОЖУВАННЯ**

Варені продукти, тушковані страви та м'ясні соуси розморожуються краще, якщо перемішувати їх під час розморожування. Розділіть продукти, коли вони почнуть розмерзатися: розділені шматки будуть розморожуватися швидше.

# ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ COOKASSIST

Категорії страв		Рівень і приладдя	Кількість	Інформація щодо готування	
ЗАПІКАНКА ТА ПЕЧЕНІ МАКАРОНИ	Свіжа лазанья		500 - 3000 г		
	Заморожена лазанья		500 - 3000 г	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом. Налийте зверху соус бешамель і посипте сиром, щоб досягти ідеального підрум'янювання	
М'ЯСО	Яловичина	Жарена яловичина		600 - 2000 г	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак. Наприкінці приготування залишіть принаймні за 15 хвилин перш, ніж розрізати на порції
		Гамбургер	 	1,5 - 3 см	Перед готуванням змастіть олією і посипте сіллю. Переверніть через 3/5 часу готування.
	Свинина	Жарена свинина		600 - 2500 г	
		Свинячі реберця	 	500 - 2000 г	Перед готуванням змастіть олією і посипте сіллю. Переверніть через 2/3 часу готування
	Курятина	Жарена курятина		600 - 3000 г	Змастіть олією і приправте за бажанням. Натріть сіллю і перцем. Покладіть курятину до духової шафи грудинкою догори
		Філе/грудка	 	1 - 5 см	Перед готуванням змастіть олією і посипте сіллю. Переверніть через 2/3 часу готування
	М'ясні страви	Кебаб	 	одна решітка	Перед готуванням змастіть олією і посипте сіллю. Переверніть через 1/2 часу готування
		Сосиски й сардельки	 	1,5 - 4 см	Рівномірно розподіліть на решітці. Проколiть сосиски виделкою, щоб запобігти розривання. Переверніть через 2/3 часу готування
РИБА	Свіже філе	 	0,5 - 3 см	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак	
	Заморожене філе	 	0,5 - 3 см		
	Морепродукти на грилі	Молюски		одне деко	Вкрийте хлібними сухариками та заправте олією, часником, перцем та петрушкою
		Мідії в паніровці		одне деко	
		Креветки	 	одне деко	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак
Великі креветки	 	одне деко			
ОВОЧІ	Смажені овочі	Картопля		500 - 1500 г	Поріжте на шматки, приправте олією, посоліть і заправте зеленню, перш ніж поставити до духової шафи
		Фаршировані овочі		100 - 500 г кожен	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак
		Інші овочі		500 - 1500 г	
	Печені овочі	Картопля		1 піддон	Поріжте на шматки, приправте олією, посоліть і заправте зеленню, перш ніж поставити до духової шафи
		Помідори		1 піддон	Вкрийте хлібними сухариками та заправте олією, часником, перцем та петрушкою
		Перці		1 піддон	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом. Посипте сиром, щоб досягти ідеального підрум'янювання
		Броколі		1 піддон	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом. Налийте зверху соус бешамель і посипте сиром, щоб досягти ідеального підрум'янювання
Цвітна капуста		1 піддон			
Інше		1 піддон			
СОЛОНІ ПИРОГИ			800 - 1200 г	Покладіть випічку на глибоке деко, розраховане на 8-10 порцій, і проколiть її виделкою, заправте тістечка згідно з улюбленим рецептом	

ПРИЛАДДЯ



Решітка



Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці


























Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці



Піддон / деко для випікання



Піддон із 500 мл води

	Категорії страв	Рівень і приладдя	Кількість	Інформація щодо готування	
ХЛІБ	Рулети	 3	60 - 150 г кожен	Підготуйте дріжджове тісто за своїм улюбленим рецептом білого хліба. Сформуйте рулети перед підйманням тіста. Використовуйте спеціальну функцію духової шафи для підймання тіста	
	Бутерброд у формі з фольги	 2	400 - 600 г кожен	Підготуйте дріжджове тісто за своїм улюбленим рецептом білого хліба. Сформуйте тісто в хлібному контейнері, перш ніж воно почне підніматися. Використовуйте спеціальну функцію духової шафи для підймання тіста	
	Великий хліб	 2	700 - 2000 г	Підготуйте тісто відповідно до улюбленого рецепта і помістіть його на деко для випікання	
	Багети	 3	200 - 300 г кожен	Підготуйте дріжджове тісто за своїм улюбленим рецептом білого хліба. Сформуйте багети у рулети перед підйманням тіста. Використовуйте спеціальну функцію духової шафи для підймання тіста	
ПІЦА	Тонка піца	 2	кругле деко	Замісіть тісто для піци із 150 мл води, 15 г дріжджів, 200 - 225 г борошна, солі та олії. Залиште його підніматися, використовуючи спеціальну функцію духової шафи.	
	Піца на пухкому тісті	 2	кругле деко	Розкатайте тісто на трохи змащеному деці для випікання. Додайте верхній шар з томатів, сиру моцарела та шинки	
	Заморожена піца	 2  4  1  5  3  1  5  4  2  1	1 - 4 шари	Витягніть з упаковки. Рівномірно розподіліть на решітці	
ПИРОГИ ТА ТІСТЕЧКА	Бісквіт у формі з фольги	 2	500 - 1200 г	Підготуйте 500-900 г знежиреного тіста для бісквітного торта. Викладіть на вкрите і змащене жиром деко для випікання	
	Тістечка й пироги з начинкою	Печиво	 3	200 - 600 г	Зробіть партію з 500 г муки, 200 г підсоленого масла, 200 г цукру, 2 яєць. Заправте фруктовую есенцією. Дайте їй охолонути. Рівномірно розподіліть тісто і сформуйте за бажанням. Покладіть печиво на деко для випікання
		Круасани (свіжі)	 3	одне деко	Рівномірно розподіліть на деку для випікання.
		Заварне тістечко	 3	одне деко	Охолодіть перед подачею
		Тарт у формі з фольги	 3	400 - 1600 г	Зробіть партію з 500 г муки, 200 г підсоленого масла, 200 г цукру, 2 яєць. Заправте фруктовую есенцією. Дайте їй охолонути. Рівномірно розподіліть тісто і покладіть у форму. Заповніть мармеладом
		Штрудель	 3	400 - 1600 г	Підготуйте суміш з нарізаного яблука, кедрових горішків, кориці та мускатного горіха. Покладіть трохи масла в каструлю, посипте цукром і варіть 10-15 хвилин. Загорніть в тісто і складіть зовнішню частину
		Фруктовий пиріг	 2	500 - 2000 г	Покладіть тісто на глибоке деко і посипте дно панірувальними сухарями, щоб зібрати сік з фруктів. Додайте нарізані свіжі фрукти з цукром і корицею

ПРИЛАДДЯ



Решітка



Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці



Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці



Піддон / деко для випікання



Піддон із 500 мл води

# ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духові шафа охолола.

Забороняється застосовувати парочисувачі.

Забороняється використовувати дряпні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні

приладу.

Надягайте захисні рукавички. Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

## ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протирайте поверхні вологою тканиною з мікрОВОлокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою ганчіркою.
- Не користуйтеся корозійними або абразивними засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою ганчіркою з мікрОВОлокна.

## ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути і потім очистіть її, поки вона ще тепла, щоб видалити осад або плями від залишків їжі. Щоб висушити конденсат, що утворився в результаті приготування страви з високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть її тканиною або губкою.

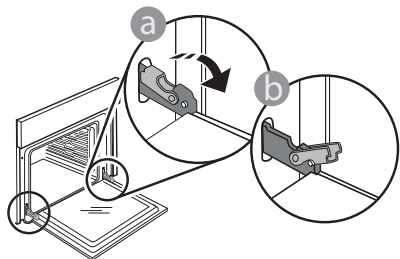
- Якщо на внутрішніх поверхнях присутні стійкі забруднення, ми рекомендуємо увімкнути функцію автоматичного очищення для отримання оптимального результату.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким м'яким засобом.
- Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати.

## ПРИЛАДДЯ

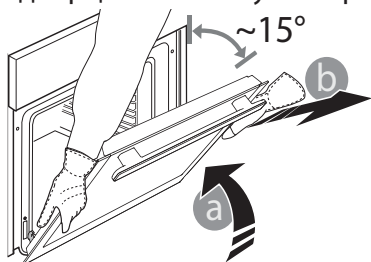
- Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

## ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

- Щоб зняти дверцят, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть знаходитися в положенні розблокування.

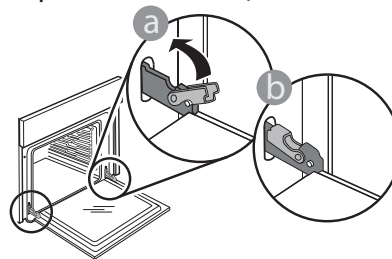


- Зачиніть дверцят до упору. Міцно візьміться за дверцят обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцят, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцят на м'яку поверхню.

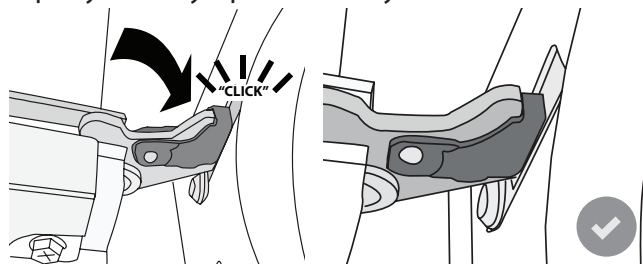


Щоб встановити дверцят на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі.

- Опустіть дверцят, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.



Легко натисніть, щоб переконаватися, що засувки перебувають у правильному положенні.



- Спробуйте зачинити дверцят і перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцят не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.







## ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

- Відключіть духову шафу від електромережі.
- Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
- Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Зверніть увагу: Використовуйте лише галогенові лампи типу G9, 20-40 Вт/230 ~ В, Т300°С. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для загального освітлення приміщень (Постанова ЄС 244/2009). Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування.

Не торкайтеся ламп оголеними руками, оскільки сліди від пальців можуть пошкодити їх. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

## УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи залишилася несправність.
На дисплеї відображається літера «F» і число чи інша літера після неї.	Несправність духової шафи.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери «F». Натисніть  , торкніться  і оберіть «Factory Reset». Усі збережені налаштування будуть видалені.
Джерело живлення вдома вимикається.	Помилка налаштування потужності.	Перевірте, чи має ваша домашня мережа номінал принаймні більш ніж 3 кВт. Якщо ні, зменште потужність до 13 ампер. Щоб змінити її, натисніть  , оберіть  «Додаткові режими» і після цього оберіть «Управління електроживленням».
Функція недоступна в демонстраційному режимі.	Демонстраційний режим запущено.	Натисніть  , торкніться  «Інформація» і оберіть «Демонстраційний режим для магазину» для виходу.
Дверцята не відчиняються.	Триває цикл чищення.	Почекайте, поки функція не закінчиться та духову шафу не охолоне.

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

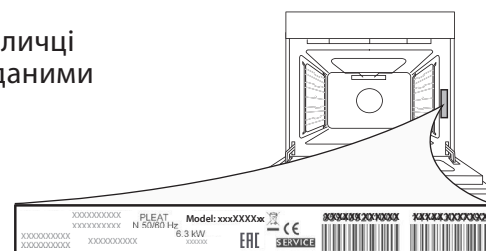
## ДОПОМОГА

У разі виникнення проблем під час експлуатації зверніться до технічного сервісного центру Franke. Ніколи не користуйтеся послугами сторонніх спеціалістів.

**Потрібно надати таку інформацію:**

- тип несправності
- модель приладу (арт./код)
- серійний номер на табличці, розташований з правого краю духової шафи (видно, коли дверцята відкриті).

Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на табличці з паспортними даними виробу.

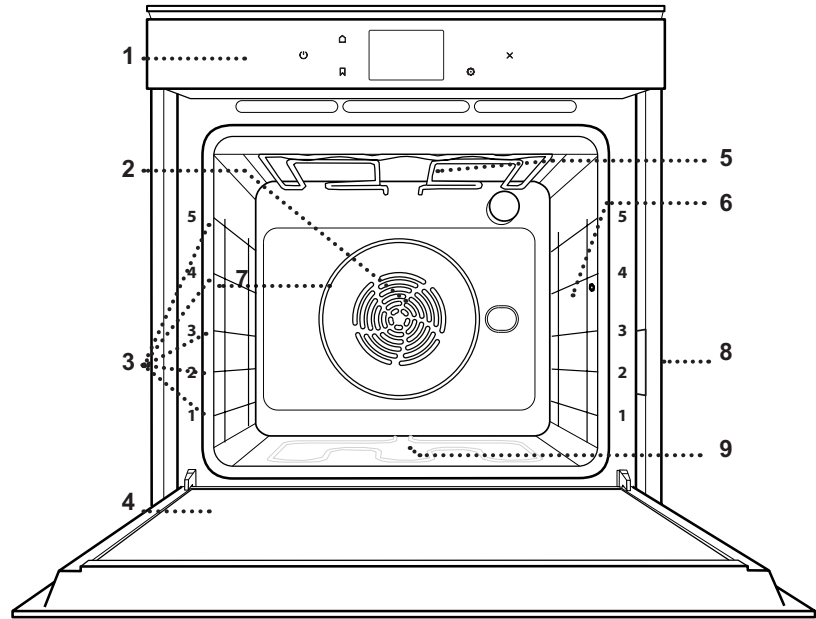


137	نظرة عامة
137	لوحة التحكم
138	الكماليات
139	الوظائف
140	كيفية استخدام شاشة اللمس
140	الاستخدام لأول مرة
142	الاستخدام اليومي
146	نصائح مفيدة
151	جدول طهي وظيفة COOKASSIST
153	التنظيف والصيانة
154	التغلب على الأعطال
154	الدعامة

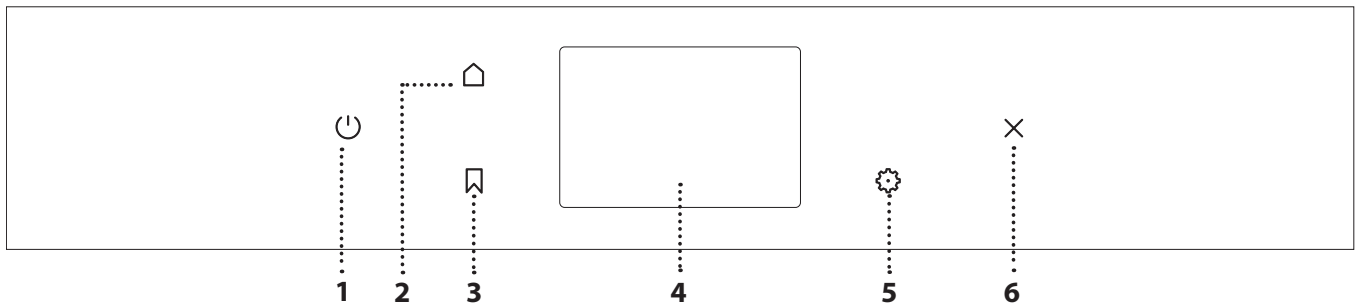


## نظرة عامة

1. لوحة التحكم
2. المروحة وعنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
3. مجاري الرف (المستوى مُشار إليه بالجزء الأمامي من الفرن)
4. الباب
5. عنصر التسخين العلوي / الشواية
6. مصباح
7. نقطة إدخال مجس اللحوم
8. لوحة التمييز (لا تخلصها)
9. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)



## لوحة التحكم

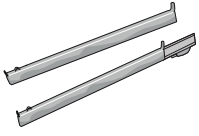


6. إلغاء  
لإيقاف أي من وظائف الفرن فيما عدا الساعة ومؤقت المطبخ وقفل لوحة التحكم.

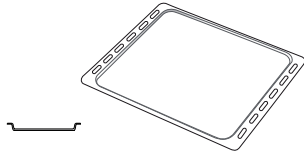
3. المفضلة  
لاستدعاء قائمة من الوظائف المفضلة لديك.
4. وحدة العرض
5. الأدوات  
للاختيار من خيارات عدة وتغيير أيضا إعدادات الفرن والتفضيلات.

1. تشغيل / إيقاف  
للتشغيل الفرن وإيقافه.
2. الصفحة الرئيسية  
للوصول السريع إلى القائمة الرئيسية.

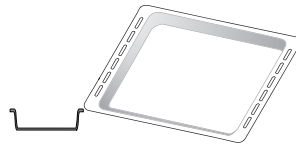
المجاري المنزلقة



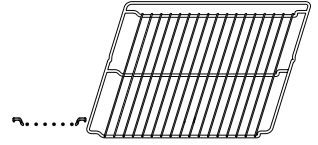
صينية الخبيز



صينية تجميع القطرات



الشبكة السلكية

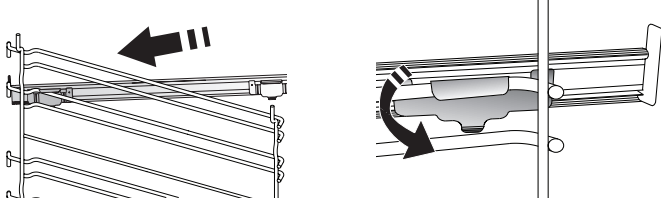


قد يختلف عدد ونوع الكماليات تبعاً للطراز الذي اشتريته. يمكن شراء الكماليات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

## تركيب المجاري المنزلقة (إن وجدت)

قم بإزالة مجاري الرف من الفرن ثم اخلع البلاستيك الواقى من القضبان الانزلاقية.

قم بتثبيت المشبك العلوي للقضيب بمجرى الرف ثم قم بتحريكه على امتداد المجرى حتى النهاية. قم بإنزال المشبك الآخر في موضعه. لتأمين المجرى، اضغط الجزء السفلي من المشبك بقوة تجاه مجرى الرف. وتأكد من إمكانية تحريك القضبان بحرية. كرر هذه الخطوات على مجرى الرف الآخر في نفس المستوى.



يرجى ملاحظة: يمكن تركيب المجاري الانزلاقية على أي مستوى.

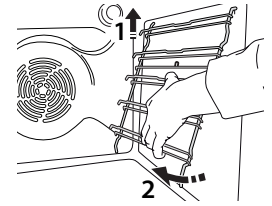
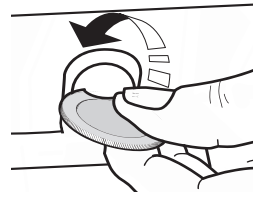
## إدخال الشبكة السلكية والكماليات الأخرى

قم بتركيب الشبكة السلكية بشكل أفقي من خلال تحريكها على مجاري الرف، مع التحقق أن الجانب ذي الحافة البارزة مواجه لأعلى.

يتم إدخال الكماليات الأخرى، مثل صينية تجميع القطرات وصينية الخبيز بشكل أفقي بنفس طريقة إدخال الشبكة السلكية.

## خلع مجاري الرف وإعادة تركيبها

- لخلع مجاري الرف، ارفعها ثم اسحب الجزء السفلي برفق من مبيتها: يمكن الآن خلع مجاري الرف.
- ولإعادة تركيب مجاري الرف، أعد تركيبها أولاً في موضع التثبيت العلوي. ومع استمرار مسكهم قم بتحريكهم داخل حيز الطهي ثم قم بإنزالهم في موضعهم في المبيت السفلي.



## الوظائف اليدوية



• الإحماء السريع لتسخين الفرن مسبقاً بسرعة.
• تقليدي* لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.
• الشواية لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.
• الشواية السريعة شواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.
• الهواء المدفوع بالقوة لطهي مجموعة متنوعة من الطعام تتطلب نفس حرارة الطهي على أرفف متعددة (ثلاثة بحد أقصى) في نفس الوقت. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.
• وظائف MULTICOOKING لطهي مجموعة متنوعة من الطعام تتطلب نفس حرارة الطهي على أربعة أرفف في نفس الوقت. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي الفطائر، الكعك، بيتزات دائرية (أيضاً المجمدة) ولإعداد وجبة متكاملة. احرص على اتباع جدول الطهي للحصول على أفضل النتائج.
• الخبز بالحمل الحراري لغرض طهي اللحم، إعداد الكيك ذي الحشو على رف واحد.
• وظائف خاصة « إذابة التجمد لتسريع عملية إذابة التجمد عن الطعام. ضع الطعام على الرف الأوسط. اترك الطعام في عبوة التغليف الخاصة به لمنعه من التعرض للجفاف في الخارج.
« الاحتفاظ بالسخونة للحفاظ على الطعام المطهو لتوه ساخناً ومقرمشاً.

« التخمير لتخمير العجين الحلو أو المتبل بشكل مثالي. للحفاظ على جودة التخمير، لا تقم بتنشيط الوظيفة إذا كان الفرن لا يزال ساخناً بعد دورة الطهي.
« الراحة لطهي الوجبات الجاهزة، التي تم تخزينها في درجة حرارة الغرفة أو في الثلاجة (البسكويت، خليط الكعك، كعك المافين، أطباق المكرونة والمنتجات من نوع الخبز). تطهي الوظيفة جميع الأطباق بسرعة وبردق ويمكن أيضاً استخدامها لتسخين الأطعمة المطهية بالفعل. لا يحتاج الفرن إلى الإحماء. اتبع التعليمات الموجودة بالعبوة.
« MAXI COOKING لطهي قطع كبيرة من اللحم (فوق 5.2 كجم). ويُنصح بتقليب اللحم أثناء الطهي ليتم تحميره بشكل متساوٍ على كلا الجانبين. من الأفضل تشريح اللحم بين الحين والآخر لمنعها من الجفاف.
« الهواء الموجه قسرياً *ECO لطهي قطع لحم الروست المحشوة وفيليه اللحم على رف واحد. حيث يتم حماية الأطعمة من التجفيف المفرط من خلال تدوير الهواء بشكل لطيف ومتقطع. عند استخدام الوظيفة الاقتصادية (ECO)، يبقى الضوء منطفئاً أثناء الطهي. ولاستخدام الدورة الاقتصادية والحد من استهلاك الطاقة، احرص على عدم فتح باب الفرن حتى الانتهاء من طهي الطعام تماماً.
• الطهي المجمد تختار الوظيفة أوتوماتيكياً درجة حرارة الطهي المثالية والوضعية المناسبة لـ 5 أنواع مختلفة من الأطعمة المجمدة الجاهزة. لا يلزم إحماء الفرن.

## COOKASSIST

يتيح هذا طهي جميع أنواع الطعام بالكامل أوتوماتيكياً. لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني.


## كيفية استخدام شاشة اللمس

للرجوع إلى الشاشة السابقة:  
اضغط < .  
لتأكيد الضبط أو الانتقال إلى الشاشة التالية:  
اضغط "تعيين" أو "التالي".

للتصفح خلال القائمة أو الجدول:  
قم بتحريك أصابعك عبر وحدة العرض للتصفح خلال العناصر أو القيم.  
للاختيار أو التأكيد:  
اضغط على الشاشة لاختيار القيمة أو بند القائمة المرغوب.

## الاستخدام لأول مرة

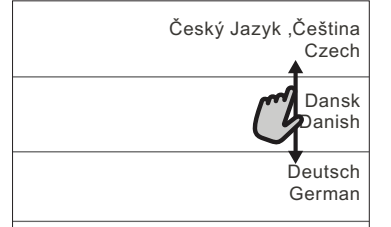
ستحتاج تهيئة المنتج عند تشغيل الجهاز لأول مرة.

يمكن تغيير الإعدادات في وقت لاحق من خلال الضغط على  للوصول إلى قائمة الأدوات.

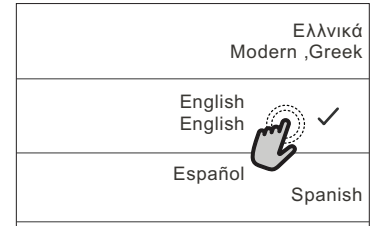
### 1. اختر اللغة

يلزم ضبط اللغة والوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة.

• قم بالتحريك عبر الشاشة للتصفح خلال قائمة اللغات المتاحة.



• اضغط على اللغة المطلوبة.



الضغط على < سيعود بك إلى الشاشة السابقة.

## . ضبط الوقت والتاريخ

- توصيل الفرن بالشبكة المنزلية سيضبط الوقت والتاريخ تلقائياً. وإلا ستحتاج إلى ضبط الوقت والتاريخ يدوياً
- اضغط على الأرقام المناسبة لضبط الوقت.



- اضغط على "تعيين" للتأكيد.



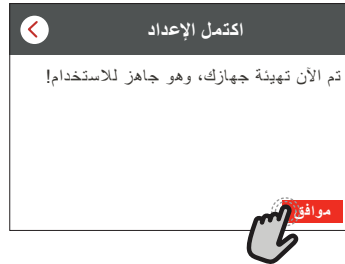
- فور قيامك بضبط الوقت، ستحتاج إلى ضبط التاريخ.
- اضغط على الأرقام المناسبة لضبط التاريخ.
- اضغط على "تعيين" للتأكيد.

## 4. ضبط استهلاك الطاقة

- تم برمجة الفرن ليستهلك طاقة كهربائية بمستوى يتوافق مع شبكة التيار المنزلية والتي يزيد معدلها على 3 كيلوواط (16 أمبير): في حالة كان الإمداد بالطاقة الكهربائية منخفض في المنزل، فإنه سيتعين عليك خفض هذه القيمة (13 أمبير).
- اضغط على القيمة بالجانب الأيمن لاختيار القدرة الكهربائية.



- اضغط على "على ما يرام" لإتمام الإعداد الأولي.



## 5. تسخين الفرن

- قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن عملية التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماماً.
- قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الموقد وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة.
- انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الموقد وأخرج الكماليات من الداخل.
- قم بتسخين الفرن لتصل درجة حرارته إلى 200°م لمدة ساعة.
- من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

## 1. اختيار وظيفة

- لتشغيل الفرن، اضغط على (⏻) أو المس أي موضع على الشاشة. تتيح لك وحدة العرض الاختيار بين الوظائف اليدوية و CookAssist.
- اضغط على الوظيفة الرئيسية المرغوبة للوصول إلى القائمة المعنية.

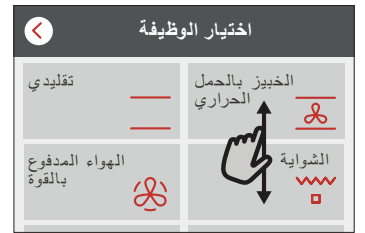


### المدة

- لا يلزمك ضبط مدة الطهي إذا كنت ترغب في إدارة عملية الطهي يدويا. في النمط الموقوت، تقوم الفرن بعملية الطهي طوال المدة التي تم تحديدها. عند نهاية مدة الطهي، تتوقف عملية الطهي تلقائيا.
- لبدء ضبط المدة، اضغط على "قم بضبط وقت الطهي".



- تصفح لأعلى أو لأسفل لاستكشاف القائمة.



- اضغط على الأرقام المناسبة لضبط مدة الطهي التي ترغب بها.



- اختر الوظيفة المرغوبة من خلال الضغط عليها.



- اضغط على "التالي" للتأكيد.

- لإلغاء المدة المضبوطة أثناء الطهي وإدارة مدة انتهاء الطهي يدويا، اضغط على قيمة المدة ثم اختر "توقف".

## 3. تعيين وظائف COOKASSIST

- يمكنك وظائف COOKASSIST من إعداد مجموعة واسعة من الأطباق، اختر من المعروضة في القائمة. يتم اختيار غالبية إعدادات الطهي تلقائيا عن طريق الجهاز لتحقيق أفضل النتائج.
- اختر الوصفة من القائمة.

- يتم عرض الوظائف من خلال فئات الطعام في قائمة "COOKASSIST FOOD LIST" (راجع الجداول المعنية) ومن خلال خصائص الوصفة في قائمة "COOKASSIST PRO".
- فور اختيار الوظيفة، قم بتحديد خصائص الطعام (الكمية، الوزن، إلخ.) لكي يحقق الطهي أفضل نتيجة.
- اتبع التوجيهات الظاهرة على الشاشة لإرشادك خلال عملية الطهي.

## 2. ضبط الوظائف اليدوية

- بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، يمكنك تغيير إعداداتها. سوف يظهر بوحدة العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها.

## درجة الحرارة/مستوى الشواء

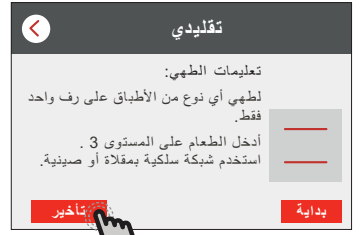
- تصفح عبر القيم المقترحة واختر القيمة التي ترغب بها.




- إذا اتاحت الوظيفة ذلك، يمكنك الضغط على (⏻) لتفعيل وظيفة الإحماء.


## 4. ضبط وقت البدء/تأخير وقت الانتهاء

يمكنك تأخير عملية الطهي قبل بدء تشغيل الوظيفة: سيبدأ تشغيل الوظيفة أو ينتهي في الوقت الذي حددته مسبقاً.  
• اضغط على "تأخير" لضبط وقت البدء أو الانتهاء الذي ترغب به.



- فور ضبط وقت التأخير المطلوب، اضغط على "بدء التأخير" لبدء وقت الانتظار.
- ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب: ستبدأ الوظيفة تلقائياً بعد انتهاء فترة الوقت التي قد تم احتسابها.
- برمجة تأخير بدء التشغيل تؤدي إلى تعطيل مرحلة إحماء الفرن: وسيصل الفرن إلى درجة الحرارة المرغوبة تدريجياً، مما يعني إطالة أزمان الطهي لبعض الشيء عن الأزمنة المذكورة في جدول الطهي.
- لتفعيل الوظيفة في الحال وإلغاء وقت التأخير المبرمج، اضغط على .

## 5. بدء الوظيفة

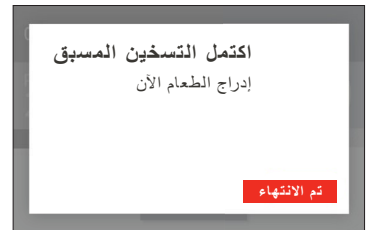
- فور تهيئة الإعدادات، اضغط على "بدء" لتفعيل الوظيفة.
- يمكنك تغيير القيم التي تم ضبطها في أي وقت أثناء الطهي من خلال الضغط على القيمة التي ترغب في تعديلها.
- إذا كان الفرن ساخناً والوظيفة تحتاج إلى درجة حرارة قصوى خاصة، سوف تظهر لك رسالة على وحدة العرض.
- اضغط على  لإيقاف الوظيفة الفعالة في أي وقت.

## 6. التسخين المسبق

إذا تم تفعيلها مسبقاً، تُشير وحدة العرض فور بدء الوظيفة إلى حالة مرحلة الإحماء.



فور انتهاء مرحلة الإحماء، تصدر إشارة صوتية وتُشير وحدة العرض إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة.



- افتح الباب.
- ضع الطعام في الفرن.
- أغلق الباب واضغط على "تم" لبدء الطهي.
- وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سيئة على نتائج الطهي النهائية. فتُفتح الباب أثناء عملية الإحماء يؤدي إلى توقف العملية مؤقتاً. لا يشتمل زمن الطهي على مرحلة الإحماء.

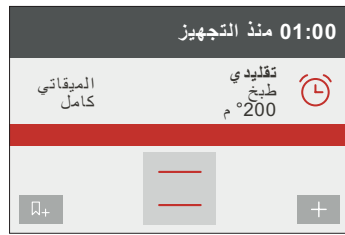
## 7. إيقاف مؤقت للطهي



تحتاج بعض وظائف COOKASSIST قلب الأتعة أثناء الطهي. تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدات العرض المطلوب القيام به.

- افتح الباب.
- قم بتنفيذ الإجراء فوراً عقب ظهوره على وحدة العرض.
- أغلق الباب، ثم اضغط على "تم" لاستئناف الطهي.
- قبل انتهاء الطهي، قد تنبهك الفرن إلى فحص الطعام بنفس الطريقة.
- تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدات العرض المطلوب القيام به.
- يرجى فحص الطعام.
- أغلق الباب، ثم اضغط على "تم" لاستئناف الطهي.

## 8. انتهاء الطهي

وستصدر إشارة صوتية وتُشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي. من خلال بعض الوظائف، بمجرد إنتهاء الطهي يمكنك إجراء تحمير إضافي لوجبتك، تمديد مدة الطهي أو حفظ الوظيفة كمفضلة.



- اضغط على  لحفظ الوظيفة كمفضلة.
- اختر وظيفة "التحمير الإضافي" لبدء تشغيل دورة تحمير مدتها خمس دقائق.
- اضغط على  لحفظ تطويل مدة الطهي.

## 9. المفضلة

تحفظ ميزة المفضلات إعدادات الفرن للوصفة المفضلة لديك.

يتعرف الفرن تلقائيًا على أكثر الوظائف استخدامًا. بعد عدد معين من الاستخدام، سيتم تنبيهك إلى إضافة الوظيفة إلى المفضلات.

### كيفية حفظ الوظيفة

بمجرد انتهاء الوظيفة، يمكنك حينئذ حفظها كمفضلة من خلال الضغط على + . يمكنك هذا من استخدامها سريعًا في المستقبل، بالحفاظ على الإعدادات نفسها.

تتيح لك وحدة العرض حفظ الوظيفة من خلال الإشارة إلى أوقات أربع وجبات مفضلة تشمل الإفطار، الغداء، وجبة خفيفة والعشاء.

• اضغط على الأشكال لاختيار واحدة على الأقل.



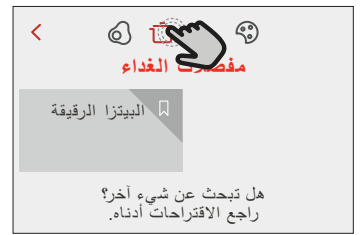
• اضغط على "مفضل" لحفظ الوظيفة.



### فور الحفظ

عرض قائمة المفضلات، اضغط على + : سيتم تقسيم الوظائف تبعًا لأوقات الواجبات المختلفة وسيتم تقديم بعض الاقتراحات.

• اضغط على أيقونة الواجبات لعرض القوائم ذات الصلة



• تصفح عبر القائمة المطلوبة.

• اضغط على الوصفة أو الوظيفة المرغوبة.

• اضغط على "بداية" لتفعيل وظيفة الطهي.

### تغيير الإعدادات

في شاشة المفضلات، يمكنك إضافة صورة أو اسم لكل مفضلة لتخصيصها بالمفضلات الخاصة بك.

• اختر الوظيفة التي تريد تغييرها.

• اضغط على "تحرير".

• اختر الوظيفة التي تريد تغييرها.

• اضغط على "التالي": سيظهر بوحدة العرض الخصائص الجديدة.

• اضغط على "حفظ" لتأكيد التغييرات التي قمت بإجرائها.

في شاشة المفضلة يمكنك أيضًا حذف الوظائف التي تم حفظها:

• اضغط على - بالوظيفة.

• اضغط على "إزالة العنصر".

يمكنك أيضًا ضبط الوقت عند عرض الوجبات المختلفة:

• اضغط على ⚙️ .

• اختر "التفضيلات".

• اختر "الأوقات والتواريخ".

• اضغط على "أوقات الوجبات".

• تصفح عبر القائمة واضغط على الوقت المناسب.

• اضغط على الوجبة ذات الصلة لتغييرها.

يتاح أيضًا دمج الفترة الزمنية فقط مع وجبة.

## 10. الأدوات

اضغط على ⚙️ لفتح قائمة "الأدوات" في أي وقت.

تتيح لك هذه القائمة الاختيار من خيارات عديدة وأيضًا تغيير الإعدادات أو التفضيلات الخاصة بالمنتج أو وحدة العرض.



### موقت المطبخ

يمكن تفعيل هذه الوظيفة إما عند استخدام وظيفة الطهي أو بمفردها لحفظ الوقت.

فور بدء تفعيلها، سيستمر الميقاتي في العد التنازلي بشكل مستقل دون التداخل مع الوظيفة نفسها.

فور تفعيل الميقاتي، يمكنك اختيار وظيفة وتفعيلها أيضًا.

سيستمر العد التنازلي في الجانب العلوي الأيمن من الشاشة.

لاسترداد ميقاتي المطبخ أو تغييره:

• اضغط على ⚙️ .

• اضغط على ⏸️ .

تصدر إشارة صوتية ويظهر بيان بوحدة العرض بمجرد انتهاء الميقاتي من العد التنازلي للمدة المحددة.

• اضغط على "استبعاد" لإلغاء الميقاتي أو ضبط توقيت ميقاتي جديد.

• اضغط على "اضبط الموقت الجديد" لضبط الموقت مرة أخرى.

### الإضاءة

لتشغيل أو إيقاف لمبة الفرن.





### التنظيف بالتحلل الحراري

لمنع رذاذ الطهي استخدم دورة طهي عند درجة حرارة عالية. يتوفر ثلاث دورات تنظيف ذاتي بفترات مختلفة: عال، متوسط، منخفض. نوصي باستخدام الدورة السريعة على فترات منتظمة واستخدام الدورة الكاملة فقط عندما يكون الفرن شديد الاتساخ.

**لا تلمس الفرن أثناء دورة الانحلال الحراري.**  
**أبعد الأطفال والحيوانات عن الفرن أثناء تشغيل دورة الانحلال الحراري وبعدها (إلى أن يتم تهوية الغرفة).**

- اخلع كافة الملحقات - بما في ذلك مجاري الرف - من الفرن قبل تفعيل الوظيفة. إذا كان الفرن مُركباً أسفل موقد، فيرجى التأكد أن جميع الشعلات أسطح التسخين الكهربائية مطفأة أثناء تشغيل دورة التنظيف الذاتي.
- للحصول على نتائج فائقة للتنظيف، قم بإزالة بقايا الأطعمة الزائدة داخل التجويف و قم بتنظيف الزجاج الداخلي للباب قبل استخدام وظيفة التحلل الحراري.
- اختر دورة واحدة من الدورات المتاحة وفقاً لاحتياجاتك.
- اضغط على زر "بدء التشغيل" لتفعيل الوظيفة المختارة. يبدأ الفرن عندئذ في دورة التنظيف الذاتي، بينما ينغلق الباب أوتوماتيكياً: تظهر رسالة تحذيرية على وحدة العرض طوال تشغيل الدورة مصحوبة بالعد التنازلي في إشارة إلى حالة تقدم الدورة. بمجرد انتهاء الدورة، يظل الباب مغلقاً إلى أن تعود درجة الحرارة داخل الفرن إلى مستوى آمن مقبول.
- بمجرد اختيار الدورة، يمكن تأخير بدء التنظيف الأوتوماتيكي. اضغط على "تأخير" لضبط وقت الإنتهاء كما هو محدد في الفقرة المعنية.

### كتم الصوت

اضغط على الأيقونة لكتم صوت أو إلغاء كتم صوت جميع الأصوات والتنبيهات.

### قفل لوحة التحكم

يتيح لك "قفل لوحة التحكم" من قفل الأزرار بلوحة اللمس حتى لا يمكن الضغط عليها من دون قصد. لتفعيل القفل:

- اضغط على الأيقونة .
- لإلغاء تفعيل القفل:
- اضغط على وحدة العرض.
- قم بالتحريك لأعلى على الرسالة الظاهرة.



### المزيد من الأنماط

لاختيار وضع "يوم السبت" والوصول لإدارة الطاقة. يحافظ وضع يوم السبت على بقاء الفرن مشغولاً في وضع الخبيز إلى أن تتوقف. عند تنشيط وضع الأعياد، سيتم تشغيل الدورة التقليدية فقط. جميع دورات الطهي والتنظيف الأخرى متوقفة. لن تصدر أي نغمات، ولن تشير وحدات العرض إلى التغييرات في درجة الحرارة. عندما يكون باب الفرن مفتوحاً أو مغلقاً، لن يضيء ضوء الفرن أو ينطفئ، ولن يتم تشغيل عناصر التسخين أو يتم إيقافها على الفور. لتعطيل وضع الأعياد والخروج منه، اضغط على أو ثم اضغط مع الاستمرار على شاشة العرض لمدة 3 ثوان.

### التفضيلات

لتغيير إعدادات الفرن العديدة.

### معلومات

لإيقاف "وضع تجريبي للتخزين"، أعد ضبط المنتج واحصل على مزيد من المعلومات بشأن المنتج.

### كيفية قراءة جداول الطهي

استخدم الملحقات الموردة ويفضل صواني الكيك المعدنية داكنة اللون وصواني الفرن. ويمكنك أيضاً استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء. وللحصول على أفضل النتائج، احرص على اتباع النصائح الموضحة في جدول الطهي لاختيار الكماليات (المرفقة) التي ستوضع على الأرفف المختلفة.

قائمة الجداول: الوصفات، في حالة ضرورة التسخين المسبق، درجة الحرارة (°م)، مستوى الشواء، مدة الطهي (دقائق)، الكماليات والمستوى المقترح للطهي.

وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، وذلك باستثناء الإحماء (عند الحاجة).

درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. استخدم أقل قيم موصى بها لكي تبدأ بها، إذا لم يتم طهي الطعام جيداً، وانتقل إلى القيم الأعلى.

### تقليدي

للتحقق من طهي الكيك أم لا، أدخل خلة أسنان خشبية داخل منتصف الكيك. إذا خرجت خلة الأسنان نظيفة، تكون الكيك قد نضجت. في حالة استخدام صواني الكيك المانعة للالتصاق، لا تدهن الحواف بالزبدة، فقد لا ترتفع الكيك بالتساوي حول الحواف. إذا "انخفضت" الكيك أثناء الطهي، فاضبط درجة حرارة أقل في المرة التالية، ويمكن تقليل كمية المياه في الخليط والخلط برفق أكثر. نتأكد من طهي السمك عند سهولة نزع الزعنفة الظهرية. تبدأ من خلال اختيار أقل درجة حرارة مشار إليها، حتى عند تحضير سمكة كبيرة. وعموماً كلما كبر حجم السمكة، لزم خفض درجة الحرارة وبهذا تطول فترة الطهي.

تقوم عناصر التسخين بالجزء العلوي والسفلي من حيز الفرن بتسخين الجزء الداخلي من الفرن بالتساوي.

استخدم الرف الثالث. لطهي البيتزا والفطائر المتبلية والحلويات المحشوة بسائل، استخدم الرف الأول أو الثاني.

يرجى تسخين الفرن مسبقاً قبل إدخال الأطعمة.

هذه الوظيفة هي أفضل وضع لطهي الحلوى اللذيذة على رف واحد فقط.

واستخدم صواني الكيك المعدنية داكنة اللون، وضعها دائماً على الشبكة السلكية الموردة. عند استخدام الصواني الموردة، أزل أي ملحقات لا تستخدمها من حيز الفرن لتحقيق أفضل نتائج وتوفير الطاقة.

المستوى والكماليات	زمن الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (°م)	الإحماء	الوصفة
2 مربوبيه	50 - 30	170	نعم	كيك مخمر / كيك اسفنجي
3	40 - 20	150	نعم	كعك/ بسكويت شورت بريد
3	40 - 20	170	نعم	قطع كيك صغيرة / مافن
3	40 - 30	200 - 180	نعم	معجنات الشو
3	150 - 110	90	نعم	مير ننجز
2	50 - 15	250 - 190	نعم	بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا
3	15 - 10	250	نعم	البيتزا المجمدة
3	30 - 20	200 - 190	نعم	مخبوزات فول-أو-فان / باف باستري
3	65 - 45	200 - 190	نعم	لازانيا / فطائر / معرونة مخبوزة / كانيلوني
3	110 - 80	200 - 190	نعم	لحم الضأن / لحم عجل / لحم بقري / لحم دسم 1 كجم
3	100 - 50	230 - 200	نعم	دجاج / أرنب / بط 1 كجم
2	130 - 80	200 - 190	نعم	ديك رومي / أوز 3 كجم
3	60 - 40	200 - 180	نعم	سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)

لمنع احتراق اللحم من الخارج، أخفض وضع الشبكة السلوكية وحافظ على بقاء الطعام بعيداً عن الشواوية. قم بتقليب الطعام أثناء الطهي. لتجميع مرق الطهي، يُنصح بوضع صينية لتجميع القطرات بها نصف لتر من ماء الشرب مباشرة أسفل الشواوية الموضوع عليها اللحم. وقم بتزويد الماء عند الحاجة.

يتيح عنصر التسخين العلوي تحقيق أفضل نتائج عند الشواء. ضع الطعام على الرف الرابع أو الخامس. عند شواء اللحم، استخدم صينية لتجميع القطرات لتجميع مرق الطهي. ضعها على الرف الثالث/الرابع، وأضف ما يقرب من 500 مل من ماء الشرب. لا يلزم إحماء الفرن. وأثناء الطهي، يجب أن يظل باب الفرن مغلقاً. إذا أردت شواء اللحم، فاختر قطعاً بسمك متساو في جميع أجزائها للحصول على نتائج طهي متماثلة. تحتاج قطع اللحم السمكة للغاية أوقات طهي طويلة.

المستوى والكماليات	زمن الطهي (دقيقة)	مستوى الشوي	الإحماء	الوصفة
5 .....	6 - 3	3 (مرتفع)	-	التوست
3 3	30 - 20	2 (متوسطة)	-	سمك فيليه / شرائح ستيك
4 4	30 - 15	3 - 2 (متوسطة - مرتفعة)	-	السجق / الكباب / لحم الضلوع / هامبرجر






### الشواوية السريعة

استخدم أي نوع من أنواع صواني الفرن أو الأطباق البيركس بحجم ملائم لحجم قطعة اللحم المراد طهيها. وبالنسبة لقطع لحم الروست، يُفضل إضافة بعض المرق إلى قاعدة الإناء، حيث إنه يعمل على تطرية اللحم أثناء الطهي للحصول على مذاق إضافي. وعندما ينضج لحم الروست، اتركه في الفرن لمدة 10 - 15 دقيقة أخرى، أو لفه في رقائق الألومنيوم.

في هذه الوظيفة، يتم تفعيل عنصر التسخين العلوي والمروحة في الوقت نفسه.

استخدم صينية لتجميع القطرات لتجميع مرق الطهي. ضعها على الرف الأول/الثاني، وأضف 500 مل من ماء الشرب. لا يلزم إحماء الفرن. وأثناء الطهي، يجب أن يظل باب الفرن مغلقاً. اقلب الطعام بعد ثلثي مدة الطهي.

المستوى والكماليات	زمن الطهي (دقيقة)	مستوى الشوي	الإحماء	الوصفة
1 1	70 - 55	2 (متوسطة)	-	دجاجة مشوية 1-3.1 كجم
3	90 - 60	2 (متوسطة)	-	فخذ ضأن/سيفان
3	55 - 35	2 (متوسطة)	-	بطاطس محمرة
3	25 - 10	3 (مرتفع)	-	جراتان الخضروات

					الملحقات
صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء	صينية تجميع القطرات / صينية الخبيز	صينية تجميع القطرات/ صينية الخبيز أو صينية الفرن على الشبكة السلوكية	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلوكية	الشبكة السلوكية	

## الهواء المدفوع بالقوة

استخدم الرف الرابع للطهي على شبكة واحدة فقط والرف الأول والرابع للطهي على شبكتين والرف الأول والثالث والخامس للطهي على ثلاث شبكات. ضع صواني الكيك دائمًا على الشبكة السفلية. قم بإحماء الفرن قبل الطهي.

لتحقيق تحمير موحد، تأكد من أن جميع أجزاء العجين ذات سمك واحد. عند طهي البيتزا، ادهن الصواني بشكل بسيط لضمان الحصول على بيتزا ذات قاعدة مقرمشة. وانثر الموتزاريلا فوق البيتزا بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي.

يتم تفعيل عنصر التسخين الدائري والمروحة في الوقت نفسه. توزع المروحة الموجودة بالجدار الخلفي الهواء الساخن بالتساوي حول الفرن.

باستخدام وظيفة «دفع الهواء»، يمكنك طهي أطعمة مختلفة تتطلب درجة حرارة واحدة في الوقت نفسه (على سبيل المثال: السمك أو الخضروات)، باستخدام أرفف مختلفة. أزل الطعام الذي يحتاج وقت طهي أقل واترك الأطعمة التي تتطلب وقت طهي أطول بالفرن.

المستوى والكماليات	زمن الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (م)	الإحماء	الوصفة
	50 - 30	170	نعم	كيك مختمر / كيك اسفنجي
	50 - 30	160	نعم	
	90 - 35	200 - 160	نعم	الفتائر المحشوة (تشيز كيك، معجنات شترودل، فطيرة تفاح
	50 - 30	140	نعم	
	50 - 30	140	نعم	كعك/ بسكويت شورت بريد
	60 - 40	135	نعم	
	50 - 30	150	نعم	
	50 - 30	150	نعم	قطع كيك صغيرة / مافن
	60 - 40	150	نعم	
	45 - 35	190 - 180	نعم	
	* 45 - 35	190 - 180	نعم	معجنات الشو
	150 - 130	90	نعم	
	* 160 - 140	90	نعم	مير ننجز
	50 - 20	230 - 190	نعم	بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا
	* 50 - 25	240 - 220	نعم	بيتزا (رفيعة، سميقة، فوكاشيا)
	20 - 10	250	نعم	
	30 - 15	240 - 220	نعم	البيتزا المجمدة
	60 - 45	190 - 180	نعم	
	* 70 - 45	190 - 180	نعم	الفتائر المتبلبة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)
	40 - 20	190 - 180	نعم	
	* 40 - 20	190 - 180	نعم	مخبوزات فول-أو-فان / باف باستري
	* 100 - 50	200	نعم	لازانيا ولحم
	* 100 - 45	200	نعم	اللحم والبطاطس
	* 50 - 30	180	نعم	الأسماك والخضراوات

\* طول المدة المقدر: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي.



## طهي اقتصادي بدفع الهواء

يفضل استخدام المستوى الثالث. لا يلزم إحماء الفرن.

المستوى والكماليات	زمن الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (م)	الإحماء	الوصفة
3	* 120 - 80	200	-	قطع لحم روست محشوة
3	* 100 - 50	200	-	قطع لحم (أرنب، دجاج، ضأن)

\* طول المدة المقدر: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي.

## التخمير

ويبلغ وقت تخمير 1 كجم من عجينة البيترزا ساعة واحدة تقريبا.

يفضل دائما تغطية العجين بقطعة قماش رطبة قبل وضعه في الفرن. يتم خفض وقت تخمر العجين باستخدام هذه الوظيفة بحوالي الثلث بالمقارنة بوقت التخمير في درجة حرارة الغرفة (20-25°م).

## الاحتفاظ بالسخونة






لا ينصح بإبقاء الأطعمة الجاهزة دافئة لما يزيد عن ساعتين. تذكر أن بعض الأطعمة يستمر طهيها بينما هي دافئة: قم بتغطيتها، إذا لزم الأمر، وذلك لمنع جفافها.

تتيح لك وظيفة الاحتفاظ بالسخونة بقاء الأطعمة الجاهزة دافئة. يمنع هذا تكون التكثف ولا يكون هناك حاجة لتنظيف حيز الطهي.






## إذابة التجمد

يدوب تجمد الطعام المسلووق والطواجن وصوص اللحوم بشكل أفضل إذا تم تقليبه من حين لآخر أثناء فترة إذابة التجمد. افصل أجزاء الطعام عندما تبدأ إذابة التجمد: إذابة التجمد تتم أسرع في الأجزاء المنفصلة.

معلومات الطهي	الكمية	المستوى والكماليات	فئات الطعام	
	500 - 3000 جم	2 	اللازانيا الطازجة	الطاجن والمعمرونة المحمرة
جهز تبعاً لوصفتك المفضلة. قم بسكب صوص البشاميل على الجزء العلوي ورش عليه الجبن للحصول على مستوى تحمير مناسب	500 - 3000 جم	2 	لازانيا مجمدة	
ادهن زيتاً بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبّل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع	600 - 2000 جم	3 	لحم بقري مشوي	لحم بقري
قم بدهنها بالزيت وانثر الملح عليها قبل الطهي. قم بالتقليب بعد مرور 5/3 مدة الطهي.	5,1 - 3 سم	4 5  	بيف برجر	
ادهن زيتاً بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبّل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع	600 - 2500 جم	3 	لحم خنزير مشوي	لحم دسم
قم بدهنها بالزيت وانثر الملح عليها قبل الطهي. قم بالتقليب بعد مرور 3/2 مدة الطهي	500 - 2000 جم	4 5  	ضلوع دسمة	
ادهن زيتاً بالفرشاة وتبّل حسب الرغبة. افركها بالملح والفلفل. قم بإدخالها في الفرن والصدر لأعلى	600 - 3000 جم	2 	الدجاج المحمر	الدجاج
قم بدهنها بالزيت وانثر الملح عليها قبل الطهي. قم بالتقليب بعد مرور 3/2 مدة الطهي	1 - 5 سم	4 5  	فيليه / صدور	
ادهن زيتاً بالفرشاة وتبّل حسب الرغبة. افركها بالملح والفلفل. قم بإدخالها في الفرن والصدر لأعلى	شبكة واحدة	4 5  	كباب	أطباق اللحم
قم بتوزيعها بشكل متساوي على الشبكة السلكية. قم بخبز النقانق بشوكة لتجنب التشقق. قم بالتقليب بعد مرور 3/2 مدة الطهي	5,1 - 4 سم	4 5  	السق والنقانق	
ادهن زيتاً بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبّل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	5,0 - 3 سم	2 3  	فيليه طازج	أسماك
ادهن زيتاً بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبّل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	5,0 - 3 سم	2 3  	فيليه مُجمد	
قم بتغطيتها بفتات الخبز وتبلها بالزيت، الثوم، الفلفل والبقدونس	صينية واحدة	4 	من شرائح اللحم	المأكولات البحرية المشوية
ادهن زيتاً بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبّل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	صينية واحدة	4 	جراتان المحار	
ادهن زيتاً بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبّل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	صينية واحدة	3 4  	الجمبري	
ادهن زيتاً بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبّل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	صينية واحدة	3 4  	القرديس	
قم بتقطيعها إلى أجزاء، وتبلها بالزيت، الملح وأضف نكهة الأعشاب قبل وضعها في الفرن	500 - 1500 جم	3 	البطاطس	الخضروات
ادهن زيتاً بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبّل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	100 - 500 جرام لكل واحدة	3 	خضروات محشو	
ادهن زيتاً بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبّل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	500 - 1500 جم	3 	خضروات أخرى	
قم بتقطيعها إلى أجزاء، وتبلها بالزيت، الملح وأضف نكهة الأعشاب قبل وضعها في الفرن	1 صينية	3 	البطاطس	خضروات الغراتان
قم بتغطيتها بفتات الخبز وتبلها بالزيت، الثوم، الفلفل والبقدونس	1 صينية	3 	الطماطم	
جهز تبعاً لوصفتك المفضلة. وقم بنثر الجبن للحصول على مستوى تحمير مناسب	1 صينية	3 	الفلفل	
ادهن زيتاً بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبّل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	1 صينية	3 	البروكلي	
ادهن زيتاً بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبّل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	1 صينية	3 	القرنبيط	
ادهن زيتاً بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبّل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	1 صينية	3 	نقاط أخرى	
املأ طبق الفطير المخصص لكميات 8-10 أجزاء بالعجينة وأثقبه بالشوكة قم بحشو عجينة الفطيرة وفقاً لوصفتك المفضلة	800 - 1200 جم	2 	كعكة مالحة	

					الملحقات
صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء	صينية تجميع القطرات / صينية الخبز	صينية تجميع القطرات / صينية الخبز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	الشبكة السلكية	

معلومات الطهي	الكمية	المستوى والكماليات	فئات الطعام	
حضر العجينة وفقاً لوصفتك المفضلة لقالب خفيف. قم بتشكيله إلى لفائف قبل أن يرتفع. استخدم وظيفة الفرن المخصصة للرفع	60 - 150 جم لكل واحدة	3	لفائف	الخبز
حضر العجينة وفقاً لوصفتك المفضلة لقالب خفيف. قم بتشكيله على هيئة وعاء القالب قبل أن يرتفع. استخدم وظيفة الفرن المخصصة للرفع	400 - 600 جم لكل واحدة	2	رغيف ساندويش معلب	
قم بتحضير العجين وفقاً لوصفتك المفضلة وضعه في صينية الخبز	700 - 2000 جم	2	خبز كبير	
حضر العجينة وفقاً لوصفتك المفضلة لقالب خفيف. قم بتشكيله إلى لفائف خبز باجيت قبل أن يرتفع. استخدم وظيفة الفرن المخصصة للرفع	200 - 300 جم لكل واحدة	3	خبز باجيت	
قم بتحضير عجينة البيتزا باستخدام 150 مل من الماء و 15 جم من الخميرة و 200 - 225 جم من الدقيق والزيت والملح. قم بزيادة ارتفاعها باستخدام وظيفة الفرن المعنية. افرغ العجينة داخل صينية الخبز المدهونة بقليل من الزيت. ضع طبقة علوية من الطماطم والموتزاريللا وشرائح اللحم	صينية مستديرة	2	البيتزا الرقيقة	
		2	البيتزا السمكية	البيتزا
		2		
أخرجه من العبوة. قم بتوزيعها بشكل متساوي على الشبكة السلوكية	1 - 4 طبقات	1 4 1 3 5 1 2 4 5	البيتزا المجمدة	
		1 2 4 5		
حضر مجموعة من الكيك الإسفنجي الخالي من الدهون بوزن 500-900 جم. أسكبها داخل صينية الخبز المبطنة والمدهونة اصنع خلطة من 500 جم من الدقيق، 200 جم زبدة مملحة، 200 جم من السكر، بيضتين. أضف نكهة عبير الفاكهة. دعها تبرد. قم بتمديد العجين بشكل متساوي وقم بتشكيله كما ترغب. ضع الكعك على صينية الخبز	500 - 1200 جم	2	كعكة إسفنجية معلية	الكعك والمعجنات
اصنع خلطة من 500 جم من الدقيق، 200 جم زبدة مملحة، 200 جم من السكر، بيضتين. أضف نكهة عبير الفاكهة. دعها تبرد. قم بتمديد العجين بشكل متساوي وقم بتشكيله كما ترغب. ضع الكعك على صينية الخبز	200 - 600 جم	3	كعك	
قم بتوزيعه بشكل متساوي في صينية الخبز. دعها تبرد قبل تقديمها	صينية واحدة	3	الكرواسون (طازج)	
	صينية واحدة	3	معجنات الشو	
اصنع خلطة من 500 جم من الدقيق، 200 جم زبدة مملحة، 200 جم من السكر، بيضتين. أضف نكهة عبير الفاكهة. دعها تبرد. قم بتوزيع العجين بالتساوي وضعه في علبة. املاها بمربي الفواكة وقم بالطهي	400 - 1600 جم	3	جاتوه معبأ	
قم بتحضير خليط من قطع التفاح، جوز الصنوبر، القرفة وجوز الطيب. ضع بعض من الزبدة في وعاء، وقم بنثر السكر وقم بالطهي لمدة تتراوح من 10-15 دقيقة. قم بلفه داخل العجينة وثني الجزء الخارجي	400 - 1600 جم	3	شترودل	
ضع طبق الفطيرة مع العجينة ورش الجزء السفلي بفتات الخبز لامتصاص العصير من الفاكهة. ثم املاها بالفواكة الطازجة المقطعة المخلوطة بالسكر والقرفة	500 - 2000 جم	2	فطيرة بالفواكه	

					
صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء	صينية تجميع القطرات / صينية الخبز	صينية تجميع القطرات / صينية الخبز أو صينية الفرن على الشبكة السلوكية	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلوكية	الشبكة السلوكية	الملحقات



ولا تستخدم ألياف سلكية أو مساحيق كاشطة أو مواد تنظيف مزيلة/كاشطة، حيث قد تتسبب في تلف أسطح الجهاز.  
تأكد أن الفرن بارد تماماً قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.  
لا تستخدم أجهزة تنظيف تعمل بالبخار.

قم بارتداء قفازات واقية.  
يجب فصل الفرن عن مصدر الكهرباء قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة.

### الأسطح الخارجية

- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة.  
إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- لا تستخدم منظفات أكلة أو كاشطة. إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز بدون قصد، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف الدقيقة.

### الأسطح الداخلية

- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. ولتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماماً ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجية.

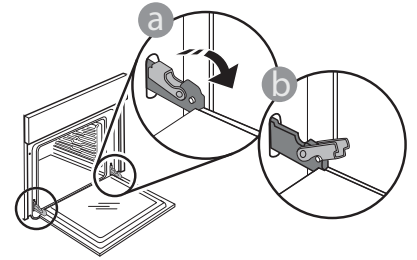
### الملحقات

- عند وجود بقع صعبة بالأسطح الداخلية، ننصحك بتشغيل وظيفة التنظيف الأوتوماتيكي للحصول على أفضل نتائج تنظيف.
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
- يمكن إزالة باب الفرن لتسهيل التنظيف.

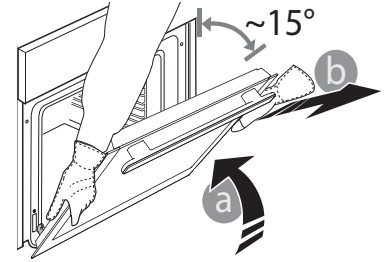
- انقع الملحقات في منظف غسيل أطباق بعد الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة باستخدام فرشاة غسيل أو إسفنجية.

### خلع الباب وإعادة تركيبه

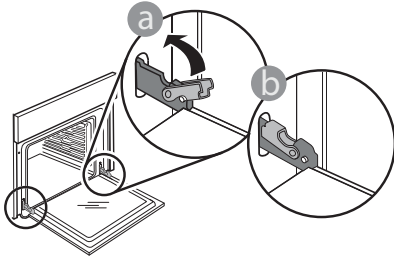
- لخلع الباب، افتحه بالكامل ثم أنزل السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.



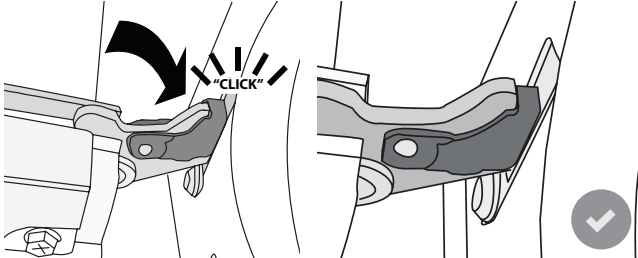
- أغلق الباب قدر استطاعتك. أحكم مسك الباب بكتنا يديك – لا تحمله من المقبض.  
بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت حتى يتحرر من موضع تثبيته. ضع الباب على جانب واحد واجعله مستقر على سطح ناعم.



- أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع مواضع تثبيتهم ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.
- قم بإنزال الباب ثم افتحه بالكامل. قم بإنزال السقاطات في موضعها الأصلي. وتأكد من إنزالها للأسفل تماماً.



اضغط برفق للتأكد من تثبيت السقاطات في موضعها الصحيح.



- حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه: قد يتعرض الباب للتلف إذا لم يعمل بشكل صحيح.

## استبدال المصباح

يرجى ملاحظة: اقتصر على استخدام لمبات هالوجين 20-40 واط/230 ~ فلو من النوع G9، T300م. الللمبة المركبة بالمنتج مصممة خصيصا للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل (المواصفة EC 2009/244). تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع.

لا تتعامل مع الللمبات بيدك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء الللمبة.

- افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
- قم بحل غطاء المصباح واستبدل الللمبة ثم أعد ربط غطاء المصباح مرة أخرى.
- أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.

## التغلب على الأعطال

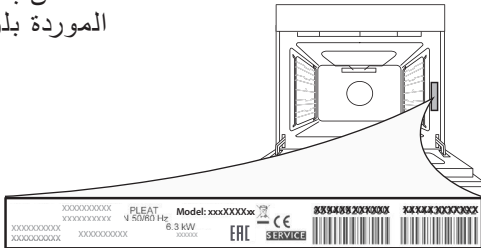
المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود تيار كهربائي بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعاً برقم أو بحرف.	عطل بالفرن.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع للحرف "F". اضغط على  ، اضغط  ومن ثم اختر "إعادة ضبط المصنع". سيتم حذف جميع الإعدادات التي تم حفظها.
يتم إيقاف مصدر الكهرباء المنزلي.	خطأ بإعداد القدرة.	تحقق من أن معدل شبكة التيار المنزلية لا يقل عن 3 كيلوواط. إذا كان غير ذلك، قم بخفض القدرة إلى 13 أمبير. لتغييرها، اضغط  ، اختر  "المزيد من الأنماط" وبعد ذلك اختر "إدارة الطاقة".
لا تتوفر الوظيفة في الوضع التجريبي.	الوضع التجريبي قيد التشغيل.	اضغط على  ، اضغط  "معلومات" ثم اختر "وضع تجريبي للتخزين" للخروج.
الباب لا يفتح.	دورة التنظيف قيد التشغيل.	انتظر حتى انتهاء الوظيفة وحتى يبرد الفرن.

[WWW.FRANKE.COM](http://WWW.FRANKE.COM)

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

## الدعم

عند الاتصال بمركز الخدمة الخاص بنا، يُرجى ذكر الأكواد الموردة بلوحة تمييز منتجك.



في حالة حدوث أي مشاكل تتعلق بالتشغيل، اتصل بمركز الخدمة الفنية لشركة Franke. لا تستخدم مطلقاً خدمات فنيين غير معتمدين.

حدد:

- نوع العطل
- موديل الجهاز (البند/الكود)
- الرقم التسلسلي (S.N.) بلوحة الصنع، الموجودة بالجانب الأيمن من حيز الفرن (يمكن رؤيتها عند فتح باب الفرن).





Make  
it  
wonderful

[www.franke.com](http://www.franke.com)

**FRANKE**

CS SK EL RO TR RU UK AR

400011453029

