

**FMY 99 P BR SA**

EN **User manual**  
FR **Manuel de l'utilisateur**  
BP **Manual do usuário**  
AR دليل المستخدم

**Pyrolytic Oven**  
**Four à pyrolyse**  
**Forno pirolítico**  
فرن مزود بخاصية الانحلال الحراري

*Make  
it  
Wonderful*

**FRANKE**

# LANGUAGES

---

## *Languages / Idiomas / اللغات*

EN	USER MANUAL .....	3
FR	MANUEL DE L'UTILISATEUR.....	22
BP	MANUAL DO USUÁRIO.....	41
AR	مدختملا ليلد .....	60



---

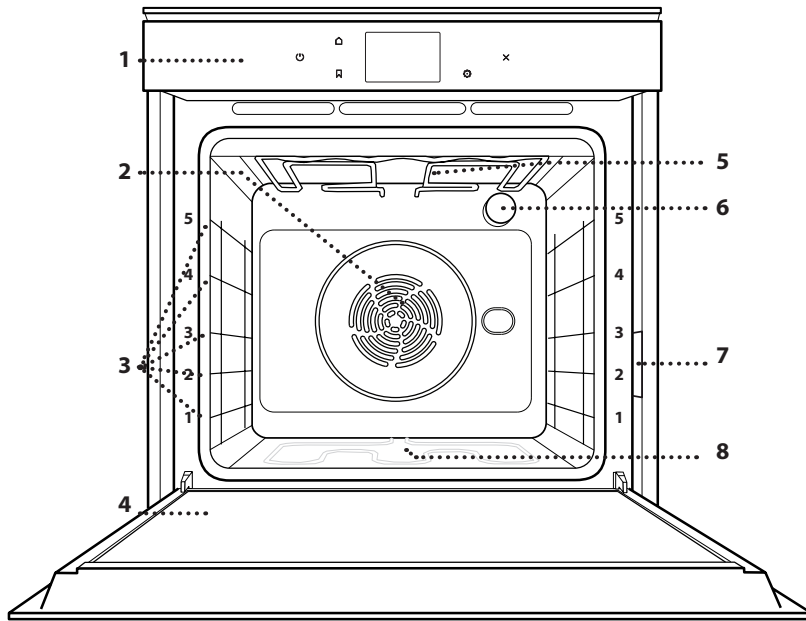
# TABLE OF CONTENTS

---

OVERVIEW .....	4
CONTROL PANEL.....	4
ACCESSORIES .....	5
FUNCTIONS .....	6
HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY .....	7
FIRST TIME USE.....	7
DAILY USE.....	9
USEFUL TIPS .....	13
COOKASSIST COOKING TABLE.....	18
CLEANING AND MAINTENANCE.....	20
TROUBLESHOOTING .....	21
SUPPORT .....	21

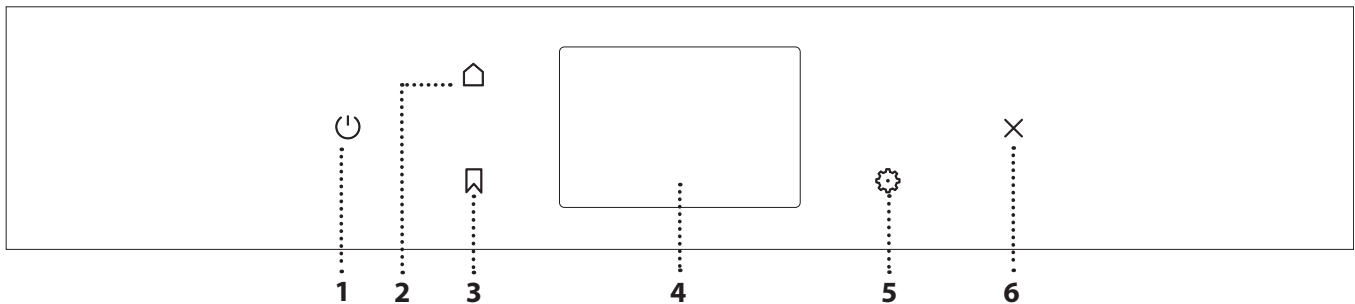
# USER GUIDE

## OVERVIEW



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

## CONTROL PANEL



### 1. ON / OFF

For switching the oven on and off.

### 2. HOME

For gaining quick access to the main menu.

### 3. FAVORITE

For retrieving up the list of your favorite functions.

### 4. DISPLAY

### 5. TOOLS

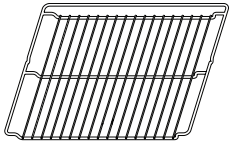
To choose from several options and also change the oven settings and preferences.

### 6. CANCEL

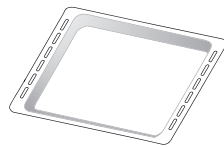
To stop any oven function except the Clock, Kitchen Timer and Control Lock.

## ACCESSORIES

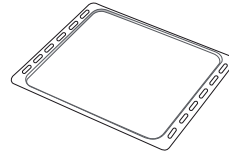
### WIRE SHELF



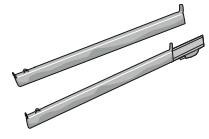
### DRIP TRAY



### BAKING TRAY



### SLIDING RUNNERS



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

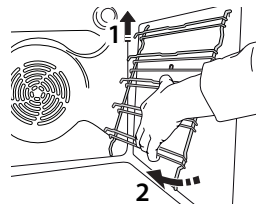
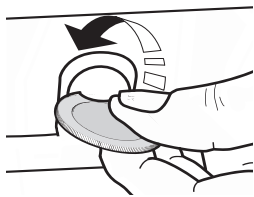
### INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

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

### REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

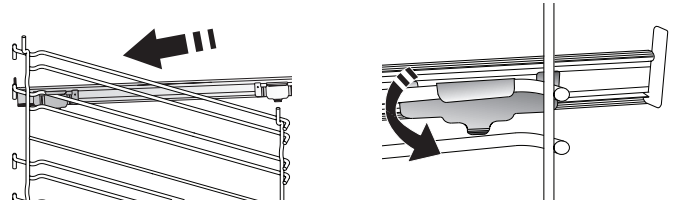
- To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.



### FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

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

Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.



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

# FUNCTIONS



## MANUAL FUNCTIONS

- **FAST PREHEATING**  
For preheating the oven quickly.
- **CONVENTIONAL\***  
For cooking any kind of dish on one shelf only.
- **GRILL**  
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **TURBO GRILL**  
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **FORCED AIR**  
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.
- **MULTICOOKING FUNCTIONS**  
For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, tarts, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.
- **CONVECTION BAKE**  
For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.
- **SPECIAL FUNCTIONS**
  - » **DEFROST**  
To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.
  - » **KEEP WARM**  
For keeping just-cooked food hot and crisp.

- » **RISING**  
For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.
- » **CONVENIENCE**  
To cook ready-made food, stored at room temperature or in the refrigerator (biscuits, cake mix, muffins, pasta dishes and bread-type products). The function cooks all the dishes quickly and gently and can also be used to heat food already cooked. The oven does not need to be pre-heated. Follow the instructions on the packaging.
- » **MAXI COOKING**  
For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.
- » **ECO FORCED AIR\***  
For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.
- **FROZEN COOK**  
The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. The oven does not have to be preheated.



## COOKASSIST

These enable all types of food to be cooked fully automatically. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table.

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

## HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



### To scroll through a menu or a list:

Simply swipe your finger across the display to scroll through the items or values.



### To select or confirm:

Tap the screen to select the value or menu item you require.

### To go back to the previous screen:


Tap < .

### To confirm a setting or go to the next screen:

Tap "SET" or "NEXT".

## FIRST TIME USE

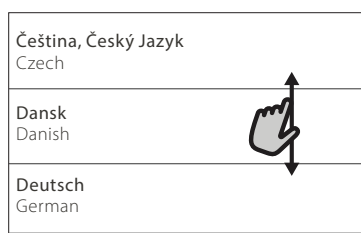
You will need to configure the product when you switch on the appliance for the first time.

The settings can be changed subsequently by pressing  to access the "Tools" menu.

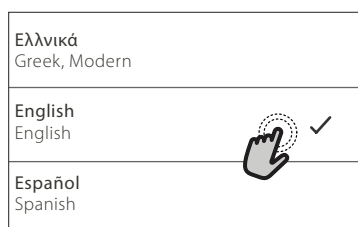
### 1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time.

- Swipe across the screen to scroll through the list of available languages.



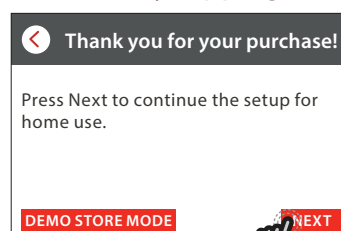
- Tap the language you require.



Tapping < will take you back to the previous screen.

### 2. SELECT SETTINGS MODE

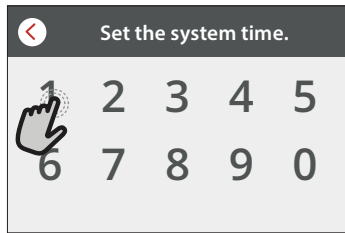
Once you have selected the language, the display will prompt you to choose between "STORE DEMO" (useful for retailers, for display purposes only) or continue by tapping "NEXT".



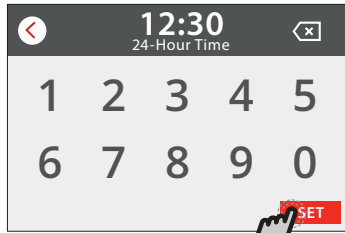
## . SETTING THE TIME AND DATE

Connecting the oven to your home network will set the time and date automatically. Otherwise you will need to set them manually

- Tap the relevant numbers to set the time.



- Tap "SET" to confirm.



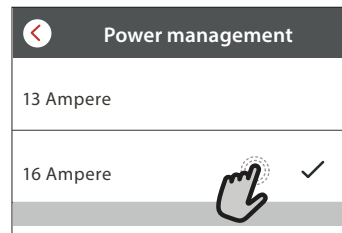
Once you have set the time, you will need to set the date.

- Tap the relevant numbers to set the date.
- Tap "SET" to confirm.

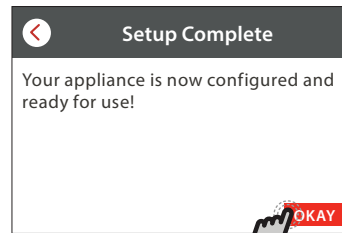
## 4. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16 Ampere): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 Ampere).

- Tap the value on the right to select the power.



- Tap "OKAY" to complete initial setup.



## 5. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.


Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 200 °C for around one hour.

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

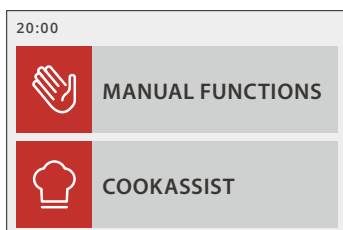
## DAILY USE

### 1. SELECT A FUNCTION

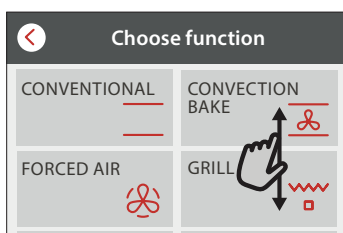
- To switch on the oven, press  or touch anywhere on the screen.

The display allows you to choose between Manual and CookAssist Functions.

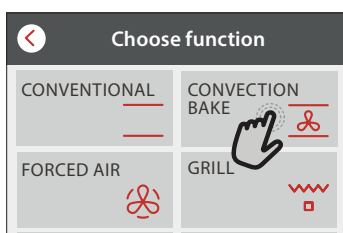
- Tap the main function you require to access the corresponding menu.



- Scroll up or down to explore the list.



- Select the function you require by tapping it.

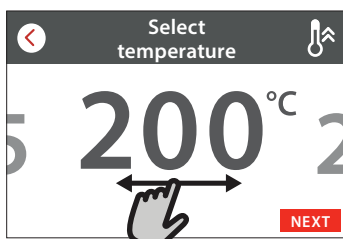



### 2. SET MANUAL FUNCTIONS

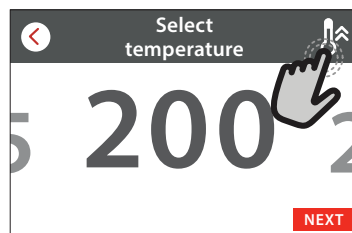
After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed.

#### TEMPERATURE / GRILL LEVEL

- Scroll through the suggested values and select the one you require.



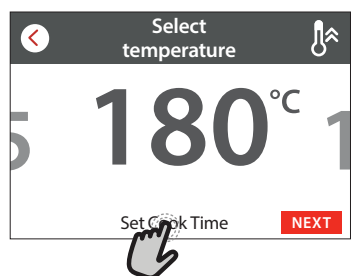
If allowed by the function, you can tap  to activate preheating.



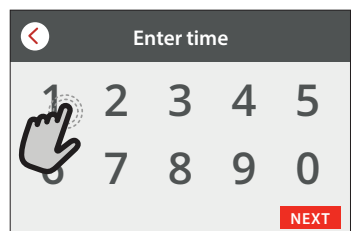
### DURATION

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually. In timed mode, the oven cooks for the length of time you select. At the end of the cooking time, the cooking is stopped automatically.

- To start setting the duration, tap "Set Cook Time".



- Tap the relevant numbers to set the cooking time you require.



- Tap "NEXT" to confirm.

### 3. SET COOKASSIST FUNCTIONS

The COOKASSIST functions enable you to prepare a wide variety of dishes, choosing from those shown in the list. Most cooking settings are automatically selected by the appliance in order to achieve the best results.

- Choose a recipe from the list.

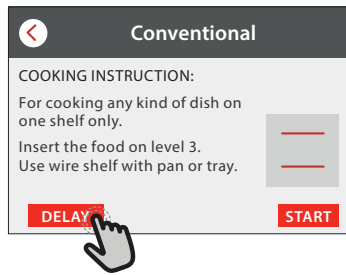
Functions are displayed by food categories in the "COOKASSIST FUNCTION" menu (see relative tables) and by recipe features in the "COOKASSIST PRO" menu.

- Once you have selected a function, simply indicate the characteristic of the food (quantity, weight, etc.) you want to cook to achieve the perfect result.
- Follow the on-screen prompts to guide you through the cooking process.

## 4. SET START TIME DELAY


You can delay cooking before starting a function: The function will start at the time you select in advance.

- Tap “DELAY” to set the start time you require.



- Once you have set the required delay, tap “START DELAY” to start the waiting time.
- Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated.

If preheat is selected during cycle setting, delay option will be disabled.


- To activate the function immediately and cancel the programmed delay time, tap .

## 5. START THE FUNCTION

- Once you have configured the settings, tap “START” to activate the function.

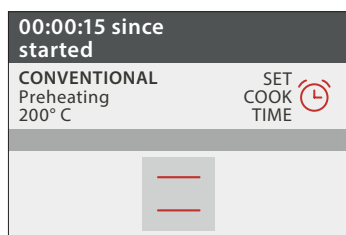
You can change the values that have been set at any time during cooking by tapping the value you want to amend.

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display.

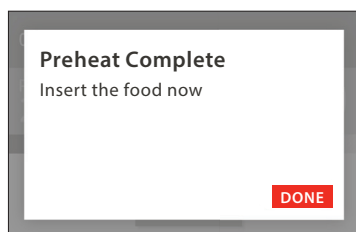
- Press  to stop the active function at any time, or tap the duration value and then select “STOP”.

## 6. PREHEATING

If previously activated, once the function has been started the display indicates the status of preheating phase.



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



- Open the door.
- Place the food in the oven.
- Close the door and cooking will resume automatically.

Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

Opening the door during the preheating phase will pause it. The cooking time does not include a preheating phase.

## 7. PAUSING COOKING

Some of the COOKASSIST functions will require to turn the food during cooking. An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done.

- Open the door.
- Carry out the action prompted by the display.
- Close the door and cooking will resume automatically.

Before cooking ends, the oven could prompt you to check the food in the same way.

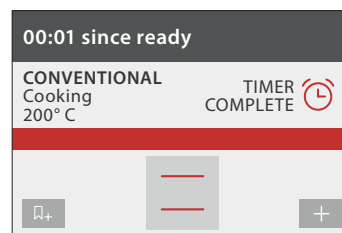
An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done.



- Check the food.
- Close the door and cooking will resume automatically.

## 8. END OF COOKING

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

With some functions, once cooking has finished you can give your dish extra browning, extend the cooking time or save the function as a favorite.



- Tap  to save it as a favorite.
- Select “Extra Browning” to start a five-minute browning cycle.
- Tap  to save prolong the cooking.




## 9. FAVORITES

The Favourites feature stores the oven settings for your favorite recipe.

The oven automatically recognizes the most used functions. After a certain number of uses, you will be prompted to add the function to your favorites.

### HOW TO SAVE A FUNCTION

Once a function has finished, by tapping on  you can save it as a favorite. This will enable you to use it quickly in the future, keeping the same settings.

The display allows you to save the function by indicating up to 4 favorite meals time including breakfast, lunch, snack and dinner.


- Tap the icons to select at least one.



- Tap "SAVE AS FAVORITE" to save the function.



### ONCE SAVED

To view the favorite menu, press : the functions will be divided by different meal times and some suggestions will be offered.

- Tap the meals icon To view the relevant lists



- Scroll through the prompted list.
- Tap the recipe or function you require.
- Tap "START" to activate the cooking.

### CHANGING THE SETTINGS

In the favorite screen, you can add an image or name to each favourite to customize it to your preferences.



- Select the function you want to change.
- Tap "EDIT".
- Select the attribute you want to change.
- Tap "NEXT": The display will show the new attributes.
- Tap "SAVE" to confirm your changes.

In the favorite screen you can also delete functions

you have saved:

- Tap the  on the function.
- Tap "REMOVE IT".

You can also adjust the time when the various meals are shown:

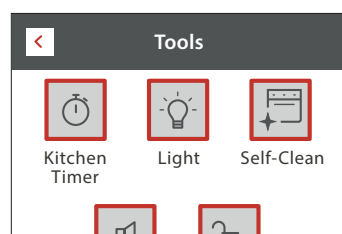
- Press .
- Select  "Preferences".
- Select "Times and Dates".
- Tap "Your Meal Times".
- Scroll through the list and tap the relevant time.
- Tap the relevant meal to change it.

It will be possible to combine a time slot only with a meal.

## 10. TOOLS

Press  to open the "Tools" menu at any time.

This menu enables you to choose from several options and also change the settings or preferences for your product or the display.



### KITCHEN TIMER

This function can be activated either when using a cooking function or alone for keeping time.

Once started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.

The timer will continue counting down at the top-right corner of the screen.

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press .
- Tap .

An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time.

- Tap "DISMISS" to cancel the timer.
- Tap "SET NEW TIMER" to set the timer again.

### LIGHT

To switch on or off the oven lamp.



## PYROLYTIC CLEANING

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. Three selfcleaning cycles with different durations are available: High, Mid, Low. We recommend using the quicker cycle at regular intervals and the complete cycle only when the oven is heavily soiled.

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

- Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the selfcleaning cycle.
- For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the pyrolytic function.
- Choose one of the available cycles according to your needs.
- Tap on "START" to activate the selected function. The oven will begin the self-cleaning cycle, while the door locks automatically: a warning message appears on the display, along with a countdown indicating the status of the cycle in progress.

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

Once the cycle has been selected, it is possible to delay the start of the automatic cleaning. Tap on "DELAY" to set the end time as indicated in the relative paragraph.



## MUTE

Tap the icon to mute or unmute all the sounds and alarms.



## CONTROL LOCK

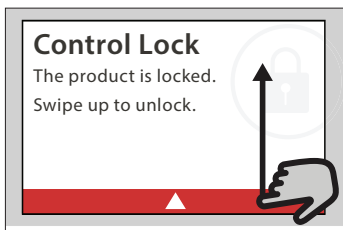
The "Control Lock" enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidentally.

To activate the lock:

- Tap the  icon.

To deactivate the lock:



- Tap the display.
- Swipe up on the message shown.



## MORE MODES

For selecting Sabbath mode and accessing Power Management.

Sabbath mode keeps the oven on in baking mode until disabled. When the Sabbath Mode is activated, only the conventional cycle will operate. All other cooking and cleaning cycles are disabled. No tones will sound, and the displays will not indicate temperature changes. When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off, and the heating elements will not turn on or off immediately.

To disable and exit Sabbath mode, press  or  then press and hold the display screen for 3 seconds.



## PREFERENCES

For changing several oven settings.



## INFO

For switching off "Store Demo Mode", resetting the product and obtaining further information about the product.

## USEFUL TIPS

### HOW TO READ THE COOKING TABLES

The tables list: recipes, if preheating is needed, temperature (°C), grill level, cooking time (minutes), accessories and level suggested for cooking.

Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required).

Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, move on to higher values.

### CONVENTIONAL

The heating elements at the top and bottom of the oven cavity heat the inside of the oven evenly.

Use the 3rd shelf. To cook pizza, savoury pies and sweets with liquid fillings, use the 1st or 2nd shelf.

Preheat the oven before placing food inside.

This function is the best cooking mode for cooking delicate desserts on one shelf only.

Use dark-coloured metal cake tins and always position them on the wire shelf supplied. When using the supplied trays, remove any other accessories you are not using from the oven cavity to achieve optimal results and save energy.














Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain the best results, carefully follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.

To check whether a cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.

If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.

If the cake "sinks" during cooking, set a lower temperature the next time, perhaps reducing the amount of liquid in the mixture and mixing more gently.

The fish is cooked when the dorsal fin comes off easily. Begin by selecting the lowest indicated temperature, even when preparing larger fish. In general, the larger the fish, the lower the temperature must be and therefore the longer the cooking time.

Recipe	Preheat	Temperature (°C)	Cook Time (Min.)	Level and Accessories
Leavened cakes / Sponge cakes	Yes	170	30 - 50	
Cookies / Shortbread	Yes	150	20 - 40	
Small cakes / Muffin	Yes	170	20 - 40	
Choux buns	Yes	180 - 200	30 - 40	
Meringues	Yes	90	110 - 150	
Pizza / Bread / Focaccia	Yes	190 - 250	15 - 50	
Frozen pizza	Yes	250	10 - 15	
Vols-au-vent / Puff pastry crackers	Yes	190 - 200	20 - 30	
Lasagne / Flans / Baked pasta / Cannelloni	Yes	190 - 200	45 - 65	
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg	Yes	190 - 200	80 - 110	
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg	Yes	200 - 230	50 - 100	
Turkey / Goose 3 kg	Yes	190 - 200	80 - 130	
Baked fish / en papillote (fillets, whole)	Yes	180 - 200	40 - 60	






## GRILL

The top heating element enables optimum results to be achieved when grilling. Place food on the 4th or 5th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd/4th shelf, adding approx 500 ml of drinking water. The oven does not have to be preheated. During cooking, the oven door must remain closed.

If you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times.

To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food further away from the grill. Turn food halfway through cooking.

To collect the cooking juices it is advisable to place a drip-tray with half a litre of drinking water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.

Recipe	Preheat	Grill Level	Cook Time (Min.)	Level and Accessories
Toast	—	3 (High)	3 - 6	5 
Fish fillets / Steaks	—	2 (Mid)	20 - 30	4  3 
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers	—	2 - 3 (Mid - High)	15 - 30	5  4 






## TURBO GRILL

In this function, the top heating element and the fan are activated at the same time.

Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding 500 ml of drinking water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.

Turn food two thirds of the way through cooking.

Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the pan, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.

Recipe	Preheat	Grill Level	Cook Time (Min.)	Level and Accessories
Roast chicken 1-1.3 kg	—	2 (Mid)	55 - 70	2  1 
Leg of lamb / Shanks	—	2 (Mid)	60 - 90	3 
Roast potatoes	—	2 (Mid)	35 - 55	3 
Vegetable gratin	—	3 (High)	10 - 25	3 

### ACCESSORIES



Wire shelf



Oven tray or cake tin  
on wire shelf



Drip tray / Baking tray  
or oven tray on wire  
shelf



Drip tray / Baking tray



Drip tray with  
500 ml of water

## FORCED AIR






















































The round heating element and the fan are activated at the same time. The fan on the rear wall distributes the hot air evenly around the oven.

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

Use the 4th shelf to cook on one shelf only, the 1st and 4th to cook on two shelves, and the 1st, 3rd and 5th to cook on three shelves. Always place cake tins on the wire shelf. Preheat the oven before cooking.

















To achieve uniform browning, make sure that all portions of dough are the same thickness.

When cooking pizza, lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

Recipe	Preheat	Temperature (°C)	Cook Time (Min.)	Level and Accessories
Leavened cakes / Sponge cakes	Yes	170	30 - 50	
	Yes	160	30 - 50	 
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)	Yes	160 - 200	35 - 90	 
	Yes	140	30 - 50	
Cookies / Shortbread	Yes	140	30 - 50	 
	Yes	135	40 - 60	  
	Yes	150	30 - 50	
Small cakes / Muffin	Yes	150	30 - 50	 
	Yes	150	40 - 60	  
	Yes	180 - 190	35 - 45	 
Choux buns	Yes	180 - 190	35 - 45 *	  
	Yes	90	130 - 150	 
Meringues	Yes	90	140 - 160 *	  
	Yes	190 - 230	20 - 50	 
Pizza / Bread / Focaccia	Yes	220 - 240	25 - 50 *	  
Frozen pizza	Yes	250	10 - 20	 
	Yes	220 - 240	15 - 30	  
Savoury pies (vegetable pie, quiche)	Yes	180 - 190	45 - 60	 
	Yes	180 - 190	45 - 70 *	  
Vols-au-vent / Puff pastry crackers	Yes	180 - 190	20 - 40	 
	Yes	180 - 190	20 - 40 *	  
Lasagna & Meat	Yes	200	50 - 100 *	 
Meat & Potatoes	Yes	200	45 - 100 *	 
Fish & Vegetables	Yes	180	30 - 50 *	 

\* Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

## MULTICOOKING

Recipe	Dish	Preheat	Temperature (°C)	Cook Time (Min.)	Level and Accessories
Cookies	Cookies	Yes	135	50 - 70	   
Tarts	Tarts	Yes	170	50 - 70	   
Round pizzas	Round Pizza	Yes	210	40 - 60	   
Complete meal: Fruit tart (level 5) roasted vegetables (level 4) lasagna (level 2) cuts of meat (level 1)	Cook 4 menu	Yes	190	40 - 120	   




## CONVECTION BAKE

Use this function for quiches and vegetable tarts or desserts with moist fillings, such as or cheesecake and fruit pie.

It is also ideal for cooking foods with a high water content. The fan distributes heat evenly throughout the oven. This helps to maintain a constant temperature and cook food more evenly, crisping up the top while sealing in moisture and creating crustier breads.

Use the 3rd or 2nd shelf. Wait for the end of preheating before placing food inside.

If the pastry base is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with biscuit crumbs before adding the filling.

Recipe	Preheat	Temperature (°C)	Cook Time (Min.)	Level and Accessories
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)	Yes	160 - 200	30 - 85	
Savoury pies (vegetable pie, quiche)	Yes	180 - 190	45 - 55	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	Yes	180 - 200	50 - 60	

## MAXI COOKING


This function is very useful for cooking large joints of meat (over 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking for more even browning. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.

Use the 1st or 2nd shelves, depending on the size of the joint. The oven does not have to be preheated before cooking.

For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the pan, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.

If the meat is too lean, add a little liquid, drizzle the joint with fat, or cover it with strips of bacon, for example.

In terms of turning the roast, make sure you place it rind-side down first.

Recipe	Preheat	Temperature (°C)	Cook Time (Min.)	Level and Accessories
Roast pork with crackling 2 kg	—	170	110 - 150	

### ACCESSORIES



Wire shelf



Oven tray or cake tin  
on wire shelf



Drip tray / Baking tray  
or oven tray on wire  
shelf



Drip tray / Baking tray



Drip tray with  
500 ml of water

## ECO FORCED AIR

It is advisable to use the 3rd level. The oven does not have to be preheated.

Recipe	Preheat	Temperature (°C)	Cook Time (Min.)	Level and Accessories
Stuffed roasting joints	—	200	80 - 120 *	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)	—	200	50 - 100 *	3

\* Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

## RISING

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C).

Proving time for a 1 kg batch of pizza dough is around one hour.

## WARM KEEPING

The keep warm function enables you to keep ready-made meals warm. This prevents condensation from forming and eliminates the need to clean the cooking compartment.

It is not advisable to keep ready-made meals warm for over two hours.




































Remember that some foods continue cooking while they are kept warm: Cover them, if necessary, to prevent them drying out.

## DEFROSTING

Boiled foods, stews and meat-based sauces will defrost better if stirred occasionally while defrosting. Separate the food items once they begin to defrost: the separated portions will defrost more quickly.




# COOKASSIST COOKING TABLE

Food categories		Level and Accessories	Quantity	Cooking Info	
CASSEROLE & BAKED PASTA	Fresh Lasagna	 2	500 - 3000 g	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning	
	Frozen Lasagna	 2	500 - 3000 g		
MEAT	Beef	Roast beef	 3	600 - 2000 g	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Hamburger	 5  4	1,5 - 3 cm	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Turn at 3/5 of cooking time.
	Pork	Roast Pork	 3	600 - 2500 g	
		Pork Ribs	 5  4	500 - 2000 g	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Turn at 2/3 of cooking time
	Chicken	Roast Chicken	 2	600 - 3000 g	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up
		Fillet / Breast	 5  4	1 - 5 cm	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Turn at 2/3 of cooking time
	Meat dishes	Kebab	 5  4	one grid	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Turn at 1/2 of cooking time
		Sausages & Wurstel	 5  4	1,5 - 4 cm	Distribute evenly on the wire shelf. Pierce the sausages with a fork to avoid cracking. Turn at 2/3 of cooking time
FISH	Fresh Fillets	 3  2	0,5 - 3 cm	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer	
	Frozen Fillets	 3  2	0,5 - 3 cm		
	Grilled seafood	Scallops	 4	one tray	Cover with breadcrumbs and season with oil, garlic, pepper and parsley
		Gratin Mussels	 4	one tray	
		Shrimps	 4  3	one tray	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
		Prawns	 4  3	one tray	
VEGETABLES	Roasted Vegetables	Potatoes	 3	500 - 1500 g	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before insert into the oven
		Stuffed Vegetables	 3	100 - 500 g each	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
		Other Vegetables	 3	500 - 1500 g	
	Gratin Vegetables	Potatoes	 3	1 tray	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before insert into the oven
		Tomatoes	 3	1 tray	Cover with breadcrumbs and season with oil, garlic, pepper and parsley
		Peppers	 3	1 tray	Prepare according to your favorite recipe. Sprinkle with cheese to get perfect browning
		Broccoli	 3	1 tray	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning
		Cauliflowers	 3	1 tray	
		Others	 3	1 tray	
	SALTY CAKES		 2	800 - 1200 g	Line a pie dish for 8-10 portions with a pastry and pierce it with a fork, Fill the pastry according to your favorite recipe

## ACCESSORIES

 Wire shelf








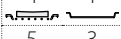
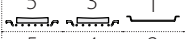
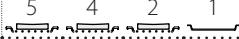






 Oven tray or cake tin on wire shelf

 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

 Drip tray / Baking tray

 Drip tray with 500 ml of water




Food categories		Level and Accessories	Quantity	Cooking Info	
BREAD	Rolls	 3	60 - 150 g each	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to rolls before rise. Use the oven dedicated function to rise	
	Sandwich Loaf in Tin	 2	400 - 600 g each	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven dedicated function to rise	
	Big Bread	 2	700 - 2000 g	Prepare dough according to your favorite recipe and place it on baking tray	
	Baguettes	 3	200 - 300 g each	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to baguette rolls before rise. Use the oven dedicated function to rise	
PIZZA	Pizza Thin	 2	round - tray	Prepare a pizza dough based on 150ml water, 15g yeast, 200-225g flour, oil and salt. Rise it using the dedicated oven function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham	
	Pizza Thick	 2	round - tray		
	Pizza Frozen	 2  4 1  5 3 1  5 4 2 1	1 - 4 layers		
CAKES & PASTRIES	Sponge Cake In Tin	 2	500 - 1200 g	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking pan	
	Pastries & filled pies	Cookies	 3	200 - 600 g	Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and shape as you prefer. Lay the cookies on a baking tray
		Croissants (fresh)	 3	one tray	Distribute evenly in the baking tray. Let cool down before serving
		Choux Pastry	 3	one tray	
		Tart In Tin	 3	400 - 1600 g	Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and fold in a tin. Fill with marmalade a cook
		Strudel	 3	400 - 1600 g	Prepare a mix of diced apple, pine nuts, cinnamon and nutmeg. Put some butter in a pan, sprinkle with sugar and cook for 10-15 minutes. Roll it into a pastry and fold the external part

## ACCESSORIES

 Wire shelf

 Oven tray or cake tin on wire shelf

 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

 Drip tray / Baking tray

 Drip tray with 500 ml of water

# CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning. Do not use steam cleaners.

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

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

## EXTERIOR SURFACES

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

## INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

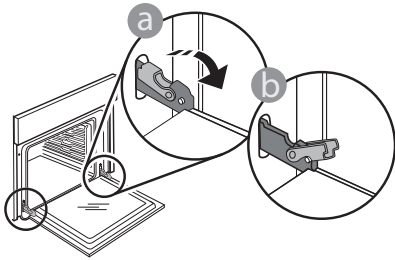
- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

## ACCESSORIES

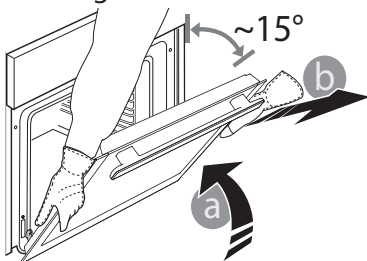
- Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

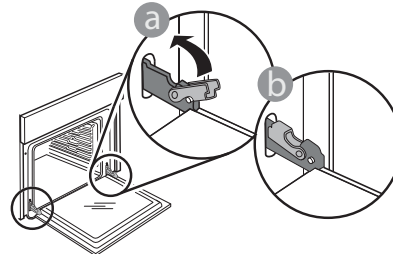


- Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

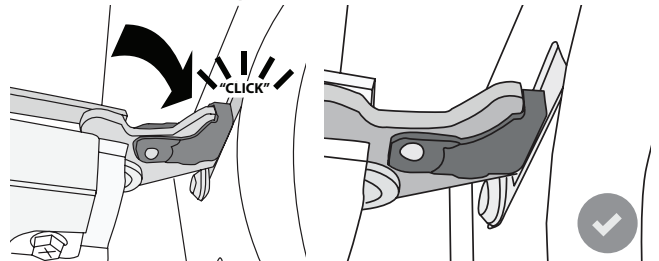


Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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







## REPLACING THE LAMP

- Disconnect the oven from the power supply.
- Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
- Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F". Press  , tap  and then select "Factory Reset". All settings saved will be deleted.
The home power goes off.	Power setting wrong.	Verify if your domestic network has at least a rating of more than 3 kW. If no, decrease the power to 13 Ampere. To change it, press  , select  "More Modes" and then select "Power Management".
The function is not available in demo mode.	Demo mode is running.	Press  , tap  "Info" and then select "Store Demo Mode" to exit.
The door will not open.	Cleaning cycle in progress.	Wait for the function to finish and for the oven to cool down.

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

## SUPPORT

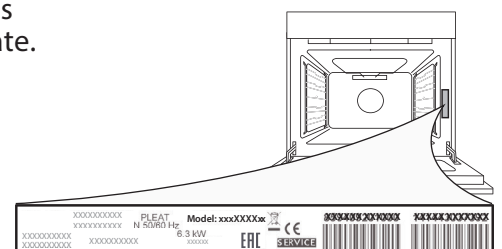
In the event of any operation problems, contact a Franke Technical Service Centre.

Never use the services of unauthorized technicians.

### Specify:

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

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



---

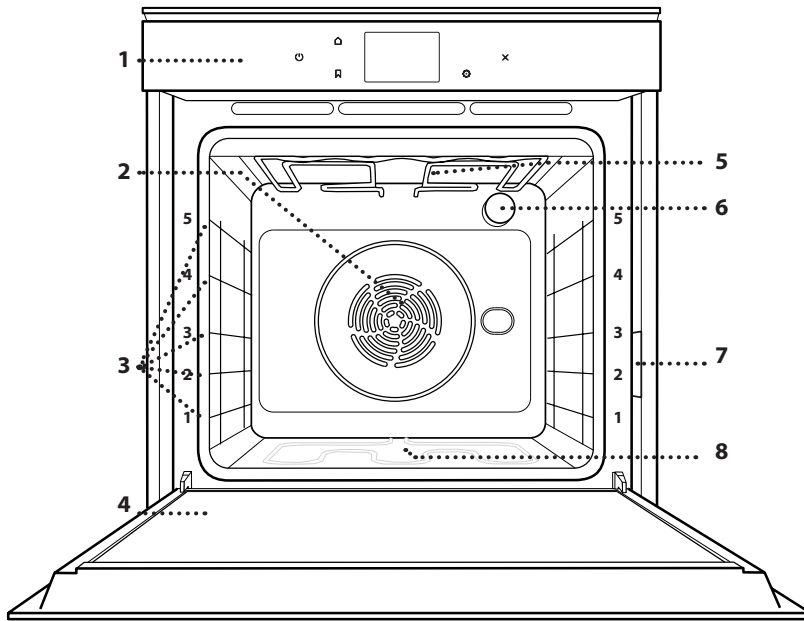
# SOMMAIRE

---

APERÇU.....	23
PANNEAU DE COMMANDE .....	23
ACCESSOIRES .....	24
FONCTIONS .....	25
COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE.....	26
PREMIÈRE UTILISATION.....	26
UTILISATION QUOTIDIENNE .....	28
CONSEILS UTILES .....	32
TABLEAU DE CUISSON COOKASSIST.....	37
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	39
DÉPANNAGE .....	40
ASSISTANCE.....	40

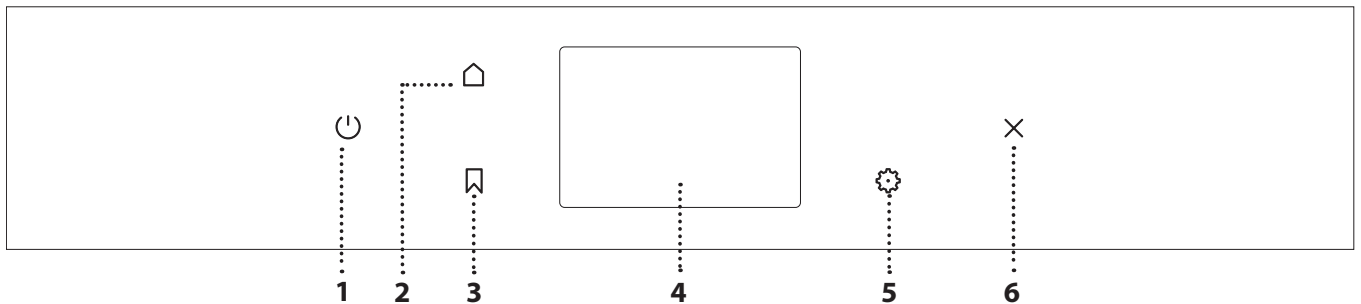
# GUIDE DE L'UTILISATEUR

## APERÇU



1. Panneau de commande
2. Ventilateur et élément chauffant rond (non visible)
3. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
4. Porte
5. Élément chauffant supérieur/grill
6. Ampoule
7. Plaque signalétique (ne pas enlever)
8. Élément chauffant inférieur (invisible)

## PANNEAU DE COMMANDE



### 1. ON / OFF

Pour allumer ou éteindre le four.

### 2. ACCUEIL

Pour accéder rapidement au menu principal.

### 3. FAVORI

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

### 4. ÉCRAN

Pour choisir parmi plusieurs options et également changer les réglages et les préférences du four.

### 5. OUTILS

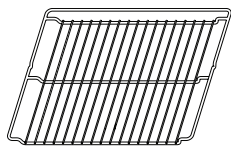
Pour choisir parmi plusieurs options et également changer les réglages et les préférences du four.

### 6. ANNULATION

Pour arrêter une fonction du four excepté l'Horloge, la Minuterie de cuisson et le Verrouillage des commandes.

# ACCESSOIRES

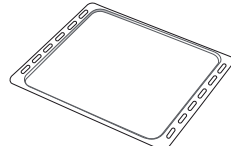
## GRILLE MÉTALLIQUE



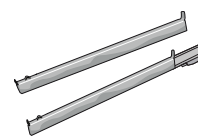
## LÈCHEFRITE



## PLAQUE DE CUISSON



## GRILLES COULISSANTES



Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

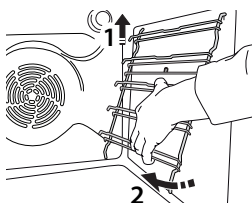
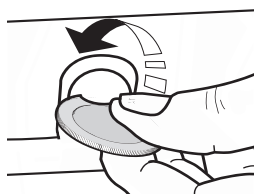
### INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.

Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

### ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

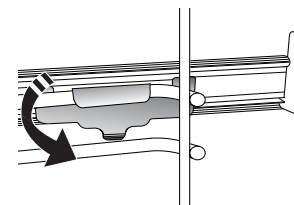
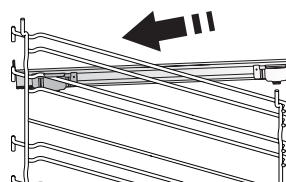
- Pour enlever les supports de grille, soulevez les supports et sortez délicatement la partie inférieure de leur appui : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour remplacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.



### INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)

Enlevez les supports de grille du four et enlevez la protection de plastique des grilles coulissantes.

Attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe en place. Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



Veillez noter : les grilles coulissantes peuvent être installées sur le niveau de votre choix.

# FONCTIONS



## FONCTIONS MANUELLES

- **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**  
Pour préchauffer le four rapidement.
- **CONVENTIONNELLE\***  
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
- **GRIL**  
Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **TURBOGRIL**  
Pour rôtir de grosses pièces de viande (cuisses, rosbif, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **AIR PULSÉ**  
Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.
- **FONCTIONS MULTICOOKING (MULTI-CUISSON)**  
Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des biscuits, des gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.
- **CONVECTION FORCÉE**  
Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.
- **FONCTIONS SPÉCIALES**
  - » **DÉCONGELER**  
Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'il ne sèche sur l'extérieur.
  - » **MAINTIEN AU CHAUD**  
Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

### » LEVÉE

Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.

### » COMMODITÉ

Pour cuire des aliments prêts à l'emploi, stockés à la température ambiante ou au réfrigérateur (biscuits, mélange à gâteaux, muffins, plats de pâtes et produits de type pain). Cette fonction cuit tous les aliments de manière rapide et délicate ; elle peut aussi être utilisée pour réchauffer des aliments cuits. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Suivez les instructions figurant sur l'emballage .

### » MAXI COOKING

Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.

### » ÉCO AIR PULSÉ\*

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque cette fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.

### • FROZEN COOK (CUISSON DE PRODUITS CONGELÉS)

La fonction sélectionne automatiquement la température et le mode de cuisson appropriés pour 5 types de plats préparés surgelés différents. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.



## COOKASSIST

Ils permettent de cuire tous les types d'aliments totalement automatiquement. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.

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

# COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE



**Pour défiler à travers un menu ou une liste :**  
Faites simplement glisser votre doigt à travers l'écran pour passer à travers les articles ou les valeurs.



**Pour sélectionner ou confirmer :**  
Appuyez sur l'écran pour sélectionner la valeur ou l'élément de menu que vous souhaitez.

**Pour revenir à l'écran précédent :**


Appuyez sur < .

**Pour confirmer un réglage ou passer à l'écran suivant :**

Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».

## PREMIÈRE UTILISATION

Vous devrez configurer le produit quand vous allumez l'appareil pour la première fois.

Les réglages peuvent être modifiés par la suite en appuyant sur  pour accéder au menu « Outils ».

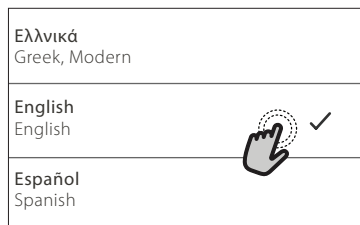
### 1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois.

- Faites glisser à travers l'écran pour défiler à travers la liste de langues disponibles.



- Appuyez sur la langue que vous souhaitez.



En appuyant sur < vous reviendrez à l'écran précédent.

### 2. SÉLECTION DU MODE DE RÉGLAGES

Une fois que vous avez sélectionné la langue, l'écran vous demandera de choisir entre « DÉMO MAGASIN » (utile pour les détaillants, dans un but d'affichage uniquement) ou de continuer en appuyant sur « SUIVANT ».





## . RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

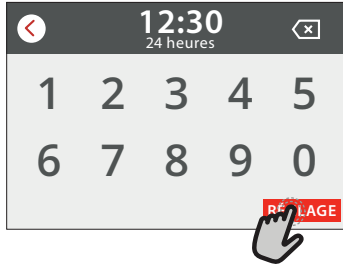
La connexion du four à votre réseau domestique réglera l'heure et la date automatiquement.

Autrement, vous devrez les régler manuellement

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler l'heure.



- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.



Une fois que vous avez réglé l'heure, vous aurez besoin de régler la date.

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler la date.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

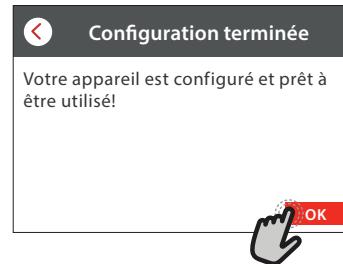
## 4. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16 Ampères) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13 Ampères).

- Appuyez sur la valeur sur la droite pour sélectionner la puissance.



- Appuyez sur « OK » pour compléter le paramétrage initial.



## 5. CHAUFFER LE FOUR


Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

Chauffez le four à 200°C pendant au moins une heure.

Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

# UTILISATION QUOTIDIENNE

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

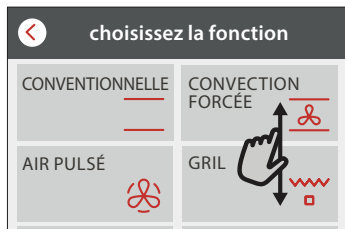
- Pour allumer le four, appuyez sur  ou appuyez n'importe où sur l'écran.

L'écran vous permet de choisir entre des Fonctions Manuelles et CookAssist.

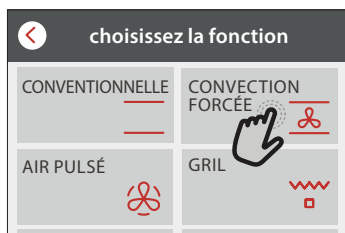
- Appuyez sur la fonction principale dont vous avez besoin pour accéder au menu correspondant.



- Faites défiler vers le haut ou vers le bas pour explorer la liste.



- Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin en appuyant dessus.

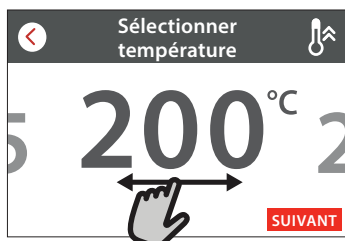


## 2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

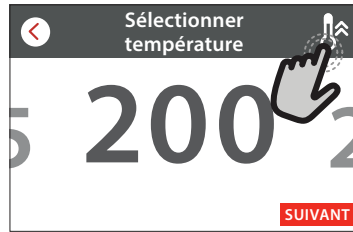
Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran indiquera les réglages qui peuvent être modifiés.

### NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRILL

- Faites défiler à travers les valeurs suggérées et sélectionnez celle dont vous avez besoin.



Si cela est autorisé par la fonction, vous pouvez appuyer sur  pour activer le préchauffage.



### DURÉE

Vous n'avez pas à régler la durée de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement. En mode temporisé, le four cuit pendant la durée que vous sélectionnez. À la fin du temps de cuisson, la cuisson s'arrête automatiquement.

- Pour commencer à régler la durée, appuyez sur « Régler le temps de cuisson ».



- Appuyez sur les chiffres pertinents pour régler la durée de cuisson dont vous avez besoin.



- Appuyez sur « SUIVANT » pour confirmer.

## 3. RÉGLAGE DE FONCTIONS COOKASSIST

Les fonctions COOKASSIST vous permettent de préparer une grande variété de plats, en choisissant parmi ceux de la liste. La plupart des réglages de cuisson sont automatiquement sélectionnés par l'appareil afin d'atteindre les meilleurs résultats.

- Choisir une recette dans la liste.

Les fonctions sont affichées par catégories alimentaires dans le menu « COOKASSIST FOOD LIST » (voir tableaux correspondants) et par caractéristiques des recettes dans le menu « COOKASSIST PRO ».

- Une fois que vous avez sélectionné une fonction, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment (quantité, poids, etc.) que vous souhaitez cuire pour atteindre le résultat parfait.
- Suivez les invites à l'écran pour vous guider à travers le processus de cuisson.

## 4. RÉGLER DÉPART DIFFÉRÉ


Vous pouvez retarder la cuisson avant de débiter une fonction : La fonction démarrera à l'heure que vous aurez sélectionnée au préalable.

- Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de départ souhaitée.



- Une fois que vous avez réglé le temps différé requis, appuyez sur « ACTIVER MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE » pour lancer le temps d'attente.
- Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction débutera automatiquement après la période de temps qui a été calculée.

Si le préchauffage est sélectionné pendant le réglage du cycle, l'option retardateur sera désactivée.


- Pour activer la fonction immédiatement et annuler le temps de départ différé programmé, appuyez sur .

## 5. DÉBUT LA FONCTION

- Une fois que vous avez configuré les réglages, appuyez sur « DÉBUT » pour activer la fonction.

Vous pouvez changer les valeurs qui ont été réglées à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur la valeur que vous voulez modifier.

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran.

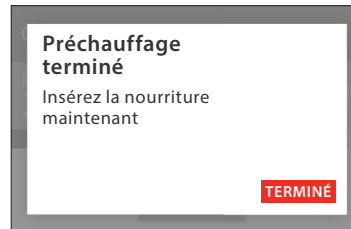
- Appuyez sur  pour arrêter la fonction active à tout moment, ou appuyez sur la valeur de durée, puis sélectionnez « STOP ».

## 6. PRÉCHAUFFAGE

Si elle a été précédemment activée, une fois que la fonction a démarré, l'écran indique l'état de la phase de préchauffage.



Une fois que cette phase est terminée, un signal sonore retentira et l'écran indiquera que le four a atteint la température réglée.



- Ouvrez la porte.
- Enfourez le plat.
- Fermez la porte et la cuisson reprendra automatiquement.

Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus. Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage.

## 7. PAUSE DE LA CUISSON

Certaines fonctions COOKASSIST nécessiteront de retourner les aliments pendant la cuisson. Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

- Ouvrez la porte.
- Effectuez l'action demandée sur l'écran.
- Fermez la porte et la cuisson reprendra automatiquement.

Avant la fin de la cuisson, le four pourrait vous demander de vérifier les aliments de la même façon. Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.



- Vérifiez les aliments.
- Fermez la porte et la cuisson reprendra automatiquement.

## 8. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.

Avec certaines fonctions, une fois la cuisson terminée, vous pouvez donner à votre plat un brunissage supplémentaire, prolonger le temps de cuisson ou enregistrer la fonction dans les favoris.




- Appuyez sur  pour l'enregistrer comme favori.
- Sélectionnez « Brunissage supplémentaire » pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.
- Appuyez sur  pour enregistrer ou prolonger la cuisson.

## 9. FAVORIS

La fonction Favoris stocke les réglages du four pour votre recette favorite.

Le four reconnaît automatiquement les fonctions les plus utilisées. Après un certain nombre d'utilisations, il vous sera demandé d'ajouter la fonction à vos favoris.

### COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

Une fois qu'une fonction est terminée, vous pouvez appuyer sur  pour l'enregistrer en tant que favori. Cela vous permettra de l'utiliser rapidement à l'avenir, en conservant les mêmes réglages.

L'écran vous permet d'enregistrer la fonction en indiquant jusqu'à 4 heures de repas favorites, y compris le petit-déjeuner, le déjeuner, le goûter et le dîner.


- Appuyez sur les icônes pour en sélectionner au moins une.



- Appuyez sur « FAVORI » pour enregistrer la fonction.



### UNE FOIS ENREGISTRÉE

Pour visualiser le menu favoris, appuyez sur  : Les fonctions seront divisées par différentes heures de repas et certaines suggestions seront proposées.

- Appuyez sur l'icône des repas pour visualiser les listes correspondantes



- Faites défiler à travers la liste demandée.
- Appuyez sur la recette ou la fonction dont vous avez besoin.
- Appuyez sur « DÉBUT » pour activer la cuisson.

### CHANGER LES RÉGLAGES

Sur l'écran Favoris, vous pouvez ajouter une image ou un nom à chaque favori pour le personnaliser selon vos préférences.



- Sélectionnez la fonction que vous voulez changer.

- Appuyez sur « ÉDITER ».
- Sélectionnez l'attribut que vous voulez modifier.
- Appuyez sur « SUIVANT » : L'écran affichera les nouveaux attributs.
- Appuyez sur « SAUVEGARDER » pour confirmer vos changements.

Sur l'écran Favoris, vous pouvez également effacer des fonctions que vous avez enregistrées :


- Appuyez sur  la fonction.
- Appuyez sur « L'ENLEVER ».

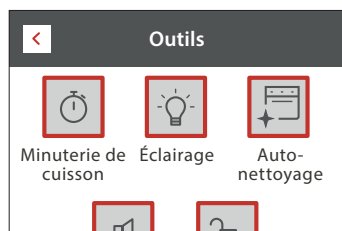
Vous pouvez également changer l'heure quand les différents repas sont indiqués :

- Appuyez sur .
- Sélectionnez  « Préférences ».
- Sélectionnez « Heures et dates ».
- Appuyez sur « Vos heures de repas ».
- Défilez à travers la liste et appuyez sur l'heure correspondante.
- Appuyez sur le repas pertinent pour le modifier.

Il ne sera possible de combiner un horaire qu'avec un seul repas.

## 10. OUTILS



Appuyez sur  pour ouvrir le menu « Outils » à tout moment. Ce menu vous permet de choisir parmi différentes options et également de changer les réglages ou préférences pour votre produit ou l'écran.



### MINUTERIE DE CUISSON

Cette fonction peut être activée soit lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson ou seule pour conserver l'heure. Une fois démarrée, la minuterie décomptera indépendamment sans interférer avec la fonction elle-même. Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi sélectionner et activer une fonction.

La minuterie continuera de décompter dans l'angle supérieur droit de l'écran. Pour récupérer ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur .
- Appuyez sur .

Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

- Appuyez sur « REJETER » pour annuler le minuteur.
- Appuyez sur « RÉGLER NOUVELLE MINUTERIE » pour régler à nouveau la minuterie.

### ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.



## NETTOYAGE PYROLYSE

Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Trois cycles d'auto-nettoyage avec des durées différentes sont disponibles : Haut, Moyen, Bas. Nous vous recommandons d'utiliser le cycle plus court à intervalles réguliers et le cycle complet seulement lorsque le four est très sale.

**Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro. Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.**

- Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.
- Pour des résultats de nettoyage optimum, enlevez les résidus excessifs à l'intérieur de la cavité et nettoyez la porte intérieure avant d'utiliser la fonction pyrolyse.
- Choisissez un des cycles disponibles selon vos besoins.
- Appuyez sur « START » pour activer la fonction sélectionnée. Le four commencera le cycle d'auto-nettoyage, pendant que les portes se verrouillent automatiquement : un message d'avertissement et le compte à rebours apparaissent à l'écran, indiquant le progrès du cycle.

Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire.

Une fois le cycle sélectionné, vous pouvez différer le démarrage du nettoyage automatique. Appuyer sur « RETARD » pour régler l'heure de fin comme indiqué au paragraphe correspondant.



## SILENCE

Appuyez sur l'icône pour couper le son ou rallumer le son de tous les sonorités et alarmes.



## VERROUILLAGE DES COMMANDES

Le « Verrouillage des commandes » vous permet de verrouiller les boutons sur le pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être enfoncés accidentellement.

Pour activer le verrouillage :

- Appuyez sur l'icône .

Pour désactiver le verrouillage :



- Appuyez sur l'écran.
- Faites glisser le message indiqué vers le haut.



## PLUS DE MODES

Pour sélectionner le Mode Sabbat et accéder à l'Énergie.

Le mode Sabbat maintient le four allumé en mode cuisson jusqu'à ce qu'il soit désactivé. Quand le Mode Sabbat est activé, seul le cycle conventionnel fonctionnera. Tous les autres cycles de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Aucune tonalité ne retentira, et les écrans n'indiqueront pas de changements de température. Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, l'éclairage du four ne s'allumera pas ou ne s'éteindra pas, et les éléments chauffants ne s'allumeront pas ou ne s'éteindront pas immédiatement.

Pour désactiver et sortir du mode Sabbat, appuyez sur  ou  puis appuyez sur l'écran d'affichage et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.



## PRÉFÉRENCES

Pour modifier plusieurs réglages du four.



## INFOS

Pour éteindre « Conserver le mode Démo », réinitialiser le produit et obtenir d'autres informations sur le produit.

# CONSEILS UTILES

## COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Les tableaux énumèrent : les recettes, si un préchauffage est nécessaire, la température (°C), le niveau du grill, la durée de cuisson (minutes), les accessoires et le niveau suggéré pour la cuisson.

Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire).

Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Utilisez d'abord les valeurs recommandées les plus basses et, si les aliments ne sont pas assez cuits, passez aux valeurs supérieures.

## CONVENTIONNELLE

Les éléments chauffants en haut et en bas de la cavité du four chauffent l'intérieur du four de manière uniforme.

Utilisez le 3e niveau. Pour les pizzas, les tartes salées et les pâtisseries avec une garniture liquide, utilisez la 1ère ou 2ème grille.

Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.

Cette fonction est le meilleur mode de cuisson pour cuir des desserts délicats sur une seule grille.

Utilisez des moules à gâteau en métal foncée et placez-les toujours sur la grille fournie. Lors de l'utilisation des plateaux fournis, enlevez les autres accessoires que vous n'utilisez pas de la cavité du four pour atteindre des résultats optimaux et économiser de l'énergie.














Utilisez les accessoires fournis et de préférence des moules à gâteaux et des plateaux de four en métal de couleur sombre. Vous pouvez aussi utiliser des plats et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson seront néanmoins sensiblement plus longs. Afin d'obtenir de meilleurs résultats, observez attentivement les conseils fournis dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires (fournis) à placer sur les différents gradins.

Pour vérifier si un gâteau est cuit, insérez un cure-dents en bois au centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.

Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur les bords.

Si le gâteau « s'affaisse » durant la cuisson, sélectionnez une température plus basse la prochaine fois. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger la pâte plus délicatement.

Le poisson est cuit lorsque l'arête dorsale s'enlève facilement. Commencez par sélectionner la température la plus basse indiquée, même lors de la préparation de poissons plus gros. En général, plus le poisson est gros, plus la température doit être basse, et donc plus la durée de cuisson doit être longue.

Recette	Préchauffage	Température (°C)	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires
Gâteaux à pâte levée / Génoise	Oui	170	30 - 50	
Biscuits / Petit pain	Oui	150	20 - 40	
Petits gâteaux / Muffins	Oui	170	20 - 40	
Chouquettes	Oui	180 - 200	30 - 40	
Meringues	Oui	90	110 - 150	
Pizza / Pain / Fougasse	Oui	190 - 250	15 - 50	
Pizza surgelée	Oui	250	10 - 15	
Vol-au-vent / Feuilletés	Oui	190 - 200	20 - 30	
Lasagnes / pâtes cuites / cannellonis / tartes	Oui	190 - 200	45 - 65	
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg	Oui	190 - 200	80 - 110	
Poulet / Lapin / Canard 1 kg	Oui	200 - 230	50 - 100	
Dinde / Oie 3 kg	Oui	190 - 200	80 - 130	
Poisson au four / en papillote (filet, entier)	Oui	180 - 200	40 - 60	








## GRIL

L'élément chauffant supérieur permet d'obtenir des résultats optimum lors du grillage. Utilisez la 4e ou 5e grille. Pour griller la viande, utilisez une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez sur le 3e ou 4e niveau en ajoutant environ 500 ml d'eau potable. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.

Si vous souhaitez griller de la viande, choisissez un morceau à épaisseur homogène de manière à obtenir une cuisson uniforme. Des pièces très épaisses de viande nécessitent des temps de cuisson plus longs.

Pour éviter de brûler la viande à l'extérieur, abaissez la position de la grille, éloignant ainsi les aliments du gril. Tournez les aliments à mi-cuisson.

Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite contenant un demi-litre d'eau, directement sous la grille sur laquelle la viande à griller a été placée, pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

Recette	Préchauffage	Niveau du Gril	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires
Rôtie	-	3 (Élevée)	3 - 6	5 
Filets de poisson / Entrecôtes	-	2 (Moy)	20 - 30	4  
Saucisses / kebab / côtes levées / hamburgers	-	2 - 3 (Moy - Haute)	15 - 30	5  






## TURBOGRIL

Dans cette fonction, l'élément chauffant supérieur et le ventilateur sont activés en même temps.

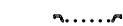
Utilisez une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Utilisez le 1er ou 2e niveau et ajoutez environ 500 ml d'eau potable. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.

Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

Utilisez tout type de plat à four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon au fond du plat et arrosez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10-15 minutes au four, ou enveloppez-le de papier aluminium.

Recette	Préchauffage	Niveau du Gril	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires
Poulet rôti 1-1,3 kg	-	2 (Moy)	55 - 70	2  
Gigot d'agneau / Jarrets	-	2 (Moy)	60 - 90	3 
Pommes de terre rôties	-	2 (Moy)	35 - 55	3 
Légumes gratinés	-	3 (Élevée)	10 - 25	3 

### ACCESSOIRES



Grille métallique



Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique



Lèchefrite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique



Lèchefrite / Plaque de cuisson



Lèchefrite contenant 500 ml d'eau








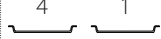

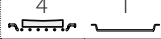

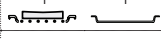
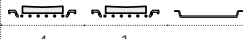
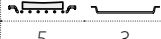
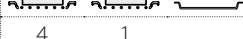
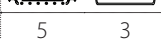

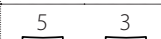



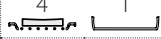


## AIR PULSÉ

L'élément chauffant rond et le ventilateur sont activés en même temps. Le ventilateur sur la paroi arrière répartit l'air chaud uniformément autour du four. Grâce à la fonction « Air pulsé », vous pouvez cuire simultanément différents aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple le poisson et les légumes), en utilisant plusieurs grilles. Enlevez les aliments qui nécessitent moins de temps de cuisson et laissez les aliments qui nécessitent des temps de cuisson plus longs dans le four.

Utilisez la 4ème grille pour la cuisson sur une grille uniquement, la 1ère et 4ème pour la cuisson sur deux grilles, et la 1ère, 3ème et 5ème pour la cuisson sur trois grilles. Placez toujours les moules à gâteaux sur la grille métallique. Préchauffez le four avant la cuisson.

Pour atteindre un brunissage uniforme, assurez-vous que toutes les portions de pâtes sont de la même épaisseur.

















Lors de la cuisson de pizza, graissez légèrement les plaques pour obtenir une pâte croustillante. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

Recette	Préchauffage	Température (°c)	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires
Gâteaux à pâte levée / Génoise	Oui	170	30 - 50	
	Oui	160	30 - 50	
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)	Oui	160 - 200	35 - 90	
	Oui	140	30 - 50	
Biscuits / Petit pain	Oui	140	30 - 50	
	Oui	135	40 - 60	
	Oui	150	30 - 50	
Petits gâteaux / Muffins	Oui	150	30 - 50	
	Oui	150	40 - 60	
	Oui	180 - 190	35 - 45	
Chouquettes	Oui	180 - 190	35 - 45 *	
	Oui	90	130 - 150	
Meringues	Oui	90	140 - 160 *	
	Oui	190 - 230	20 - 50	
Pizza / Pain / Fougasse	Oui	220 - 240	25 - 50 *	
Pizza surgelée	Oui	250	10 - 20	
	Oui	220 - 240	15 - 30	
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)	Oui	180 - 190	45 - 60	
	Oui	180 - 190	45 - 70 *	
Vol-au-vent / Feuilletés	Oui	180 - 190	20 - 40	
	Oui	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagnes & Viandes	Oui	200	50 - 100 *	
Viandes & pommes de terre	Oui	200	45 - 100 *	
Poisson & légumes	Oui	180	30 - 50 *	

\* Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.



## MULTI-CUISSON

Recette	Plat	Préchauffage	Température (°C)	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires
Biscuits	Biscuits	Oui	135	50 - 70	   
Tartes	Tartes	Oui	170	50 - 70	   
Pizzas ronde	Pizza ronde	Oui	210	40 - 60	   
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) légumes rôtis (niveau 4) lasagnes (niveau 2) découpes de viande (niveau 1)	Cook 4 menu	Oui	190	40 - 120	   




## CONVECTION FORCÉE

Utilisez cette fonction pour les quiches et tartes aux légumes ou pour les desserts avec une garniture moelleuse, comme les gâteaux au fromage et les tartes aux fruits.

Cela est également idéal pour cuire des aliments ayant une teneur en eau élevée. Le ventilateur répartit la chaleur uniformément à travers le four. Cela aide à maintenir une température constante et à cuire les aliments de manière plus uniforme, en obtenant une partie supérieure croustillante tout en gardant l'humidité à l'intérieur et en créant des pains plus croustillants.

Utilisez la 3ème ou la 2ème grille. Attendez la fin du préchauffage avant d'y placer des aliments.

Si le fond de tarte est mou, abaissez la grille et parsemez le fond du gâteau de chapelure de biscuit avant d'ajouter la garniture.

Recette	Préchauffage	Température (°C)	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)	Oui	160 - 200	30 - 85	
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)	Oui	180 - 190	45 - 55	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	Oui	180 - 200	50 - 60	

## MAXI COOKING


Cette fonction est très utile pour cuire de grandes portions de viande (plus de 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage uniforme. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.

Utilisez le 1er ou le 2e gradin en fonction de la taille du morceau de viande. Le four n'a pas besoin d'être préchauffé avant la cuisson.






Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon au fond du plat et arrosez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10-15 minutes au four, ou enveloppez-le de papier aluminium.

Si la viande est trop mince, ajoutez un peu de liquide, comblez la jonction avec de la graisse ou recouvrez-la avec des bandes de bacon, par exemple.

En ce qui concerne le retournement du rôti, assurez-vous de le placer avec la croûte vers le bas en premier.

Recette	Préchauffage	Température (°C)	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires
Rôti de porc avec grattons 2 kg	-	170	110 - 150	

### ACCESSOIRES

				
Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Lèche-frite / Plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

## ÉCO AIR PULSÉ

Il est conseillé d'utiliser la 3e grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Recette	Préchauffage	Température (°C)	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires
Rôtis farcis	-	200	80 - 120 *	3
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)	-	200	50 - 100 *	3

\* Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

## LEVÉE

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un linge humide avant de la mettre au four. Avec cette fonction, le temps de levage de la pâte diminue d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20-25°C).

Le temps de levage pour un lot d'1 kg de pâte à pizza est d'environ une heure.

## MAINTIEN AU CHAUD

La fonction de maintien au chaud vous permet de garder au chaud des repas prêts. Cela empêche la formation de condensation et élimine la nécessité de nettoyer le compartiment de cuisson.

Il n'est pas conseillé de maintenir des plats préparés au chaud pendant plus de deux heures. Rappelez-vous que certains aliments continuent de cuire pendant qu'ils restent au chaud. Couvrez-les, si nécessaire, pour éviter qu'ils ne se dessèchent.

## DÉCONGÉLATION

Les aliments bouillis, les ragoûts, et les sauces à base de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation. Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler : les portions séparées décongèlent plus rapidement.



# TABLEAU DE CUISSON COOKASSIST

Catégories d'aliments		Niveau et Accessoires	Quantité	Info cuisson	
CASSEROLE & PÂTE CUITE	Lasagnes fraîches	2	500 - 3000 g	Préparez selon votre recette préférée. Versez de la sauce béchamel sur le haut et ajoutez du fromage pour obtenir un brunissage parfait	
	Lasagnes surgelées	2	500 - 3000 g		
VIANDE	Bœuf	Rôti de bœuf	3	600 - 2000 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
		Hamburger	5  4	1,5 - 3 cm	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 3/5 du temps de cuisson.
	Porc	Rôti de porc	3	600 - 2500 g	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson
		Côtes de porc	5  4	500 - 2000 g	
	Poulet	Poulet rôti	2	600 - 3000 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut
		Escalope / Blanc	5  4	1 - 5 cm	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson
	Plats de viande	Kebab	5  4	une grille	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 1/2 du temps de cuisson
		Saucisses et Würstel	5  4	1,5 - 4 cm	Répartissez uniformément sur la grille métallique. Percez les saucisses avec une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson
POISSON	Escalopes fraîches	3  2	0,5 - 3 cm	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts	
	Filets surgelés	3  2	0,5 - 3 cm		
	Fruits de mer grillés	Pétoncles	4	un lèche-frite	Couvrez avec de la chapelure et assaisonnez avec de l'huile, de l'ail, du poivre et du persil
		Moules gratinées	4	un lèche-frite	
		Crevettes	4  3	un lèche-frite	
Crevettes	4  3	un lèche-frite	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts		
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre	3	500 - 1500 g	Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four
		Légumes farcis	3	100 - 500 g chacun	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts
		Autres légumes	3	500 - 1500 g	
	Légumes gratinés	Pommes de terre	3	1 plateau	Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four
		Tomates	3	1 plateau	Couvrez avec de la chapelure et assaisonnez avec de l'huile, de l'ail, du poivre et du persil
		Piments	3	1 plateau	Préparez selon votre recette préférée. Versez du fromage pour obtenir un brunissage parfait
Brocolis	3	1 plateau	Préparez selon votre recette préférée. Versez de la sauce béchamel sur le haut et ajoutez du fromage pour obtenir un brunissage parfait		
Chou-fleur	3	1 plateau			
Autres	3	1 plateau			

ACCESSOIRES

Grille métallique

Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

Lèche-frite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique

Lèche-frite / Plaque de cuisson

Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

Catégories d'aliments		Niveau et Accessoires	Quantité	Info cuisson	
GÂTEAUX SALÉS		2 	800 - 1200 g	Chemisez un plat à tarte pour 8-10 portions avec une pâte et percez-la avec une fourchette, remplissez la pâte selon votre recette préférée	
PAIN	Petits pains	3 	60 - 150 g chacun	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez en petits pains avant la levée. Utilisez la fonction levée spécifique du four	
	Gâteau de pain	2 	400 - 600 g chacun	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez dans un moule à cake avant qu'elle ne lève. Utilisez la fonction levée spécifique du four	
	Gros pain	2 	700 - 2000 g	Préparez la pâte selon votre recette préférée et placez-la sur la lèche-frite	
	Baguettes	3 	200 - 300 g chacun	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez en baguettes avant la levée. Utilisez la fonction levée spécifique du four	
PIZZA	Pizza fine	2 	ronde - plateau	Préparez une pâte à pizza basée sur 150 ml d'eau, 15 g de levure, 200-225 g de farine, d'huile et de sel. Faites lever en utilisant la fonction four spécifique. Roulez la pâte dans un plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon	
	Pizza épaisse	2 	ronde - plateau		
	Pizza congelée	2  4 1  5 3 1  5 4 2 1 	1 - 4 couches		
GÂTEAUX ET PÂTISSERIES	Génoise en moule	2 	500 - 1200 g	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900 g. Versez dans un moule chemisé et graissé	
	Pâtisseries et tartes	Biscuits	3 	200 - 600 g	Faites une pâte à partir de 500 g de farine, 200 g de beurre salé, 200 g de sucre, 2 œufs. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez uniformément la pâte et façonnez-la à votre gré. Disposez les cookies sur une lèche-frite
		Croissants (frais)	3 	un lèche-frite	Répartissez uniformément dans la lèche-frite. Laissez refroidir avant de servir
		Pâte à choux	3 	un lèche-frite	
		Tarte en moule	3 	400 - 1600 g	Faites une pâte à partir de 500 g de farine, 200 g de beurre salé, 200 g de sucre, 2 œufs. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez uniformément la pâte et repliez-la dans un moule. Remplissez de confiture et faites cuire
		Strudel	3 	400 - 1600 g	Préparez un mélange de pommes tranchées, de pignons de pin, de cannelle et de muscade. Mettez du beurre dans un moule, versez du sucre et faites cuire pendant 10-15 minutes. Roulez-le dans une pâte et repliez la partie extérieure

ACCESSOIRES

Grille métallique

Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

Lèche-frite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique

Lèche-frite / Plaque de cuisson

Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.  
N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

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

Utilisez des gants de protection.  
L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

## SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

## SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.

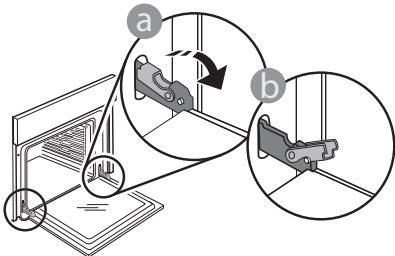
- S'il y a de la saleté tenace sur les surfaces intérieures, nous vous recommandons de lancer la fonction de nettoyage automatique pour obtenir des résultats de nettoyage optimum.
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

## ACCESSOIRES

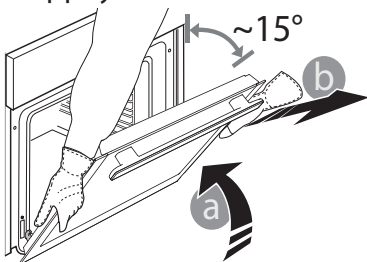
- Immergez les accessoires dans une solution de liquide de lavage après utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge de lavage.

## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

- Pour enlever la porte**, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.

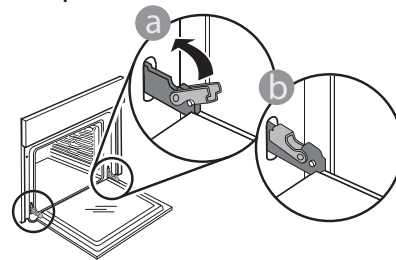


- Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.

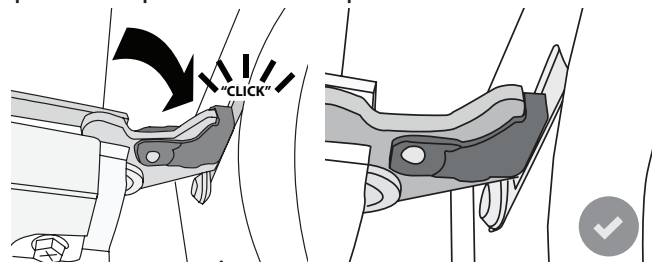


**Réinstallez la porte** en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

- Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



- Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.







## REPLACEMENT DE L'AMPOULE

- Débranchez le four de l'alimentation électrique.
- Dévissez le capot de l'ampoule, remplacez l'ampoule et revissez le capot.
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V~, type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

## DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près. Appuyez sur  , appuyez sur  , puis sélectionnez « Réinitialisation d'usine ». Tous les réglages enregistrés seront effacés.
L'alimentation est coupée.	Niveau de puissance erroné.	Vérifiez sur votre réseau domestique a au moins une valeur de plus de 3 kW. Dans le cas contraire, diminuez la puissance à 13 Ampères. Pour le changer, appuyez sur  , sélectionnez  « Plus de Modes » puis sélectionnez « Énergie ».
La fonction n'est pas disponible en mode de démonstration.	Mode démonstration en cours.	Appuyez sur  , appuyez sur  « Info » puis sélectionnez « Démo Magasin » pour quitter.
La porte ne s'ouvre pas.	Cycle de nettoyage en cours.	Attendez la fin de la fonction et laissez le four refroidir.

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

## ASSISTANCE

En cas de problèmes de fonctionnement, contactez un Centre de maintenance technique Franke.

Ne faites jamais appel aux services de techniciens non-agrèés.

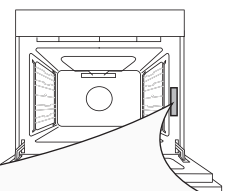
**Communiquez :**

le type de panne

- le modèle d'appareil (art./Code)

- le numéro de série (S.N.) la plaque signalétique), situé sur le bord droit de la cavité du four (visible quand la porte du four est ouverte).

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



---

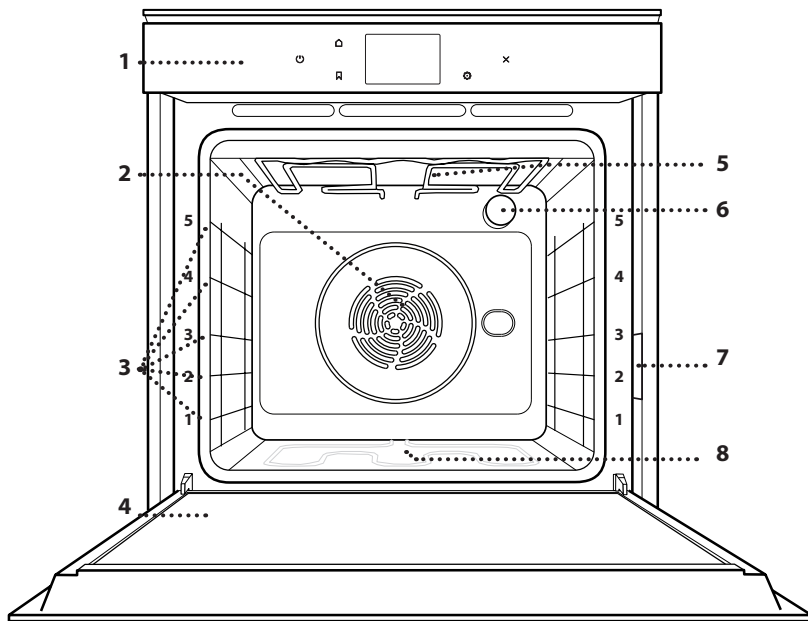
# ÍNDICE

---

VISÃO GERAL.....	42
PAINEL DE CONTROLE.....	42
ACESSÓRIOS.....	43
FUNÇÕES.....	44
COMO USAR O VISOR DE TOQUE.....	45
USO PELA PRIMEIRA VEZ.....	45
USO DIÁRIO.....	47
DICAS ÚTEIS.....	51
TABELA DE COZIMENTO COOKASSIST.....	56
LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	58
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	59
SUPORTE.....	59

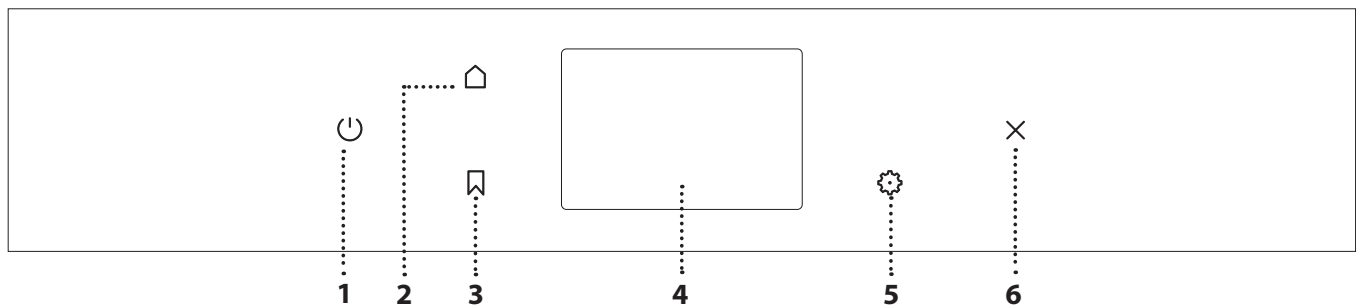
# GUIA DO USUÁRIO

## VISÃO GERAL



1. Painel de controle
2. Elemento circular de aquecimento e ventilador (não visível)
3. Guias de prateleira (o nível está indicado na frente do forno)
4. Porta
5. Grill/elemento de aquecimento superior
6. Lâmpada
7. Placa de identificação (não remover)
8. Elemento de aquecimento inferior (não visível)

## PAINEL DE CONTROLE



### 1. LIGA/DESLIGA

Para ligar e desligar o forno.

### 2. INÍCIO

Para obter acesso rápido ao menu principal.

### 3. FAVORITO

Para recuperar a lista de suas funções favoritas.

### 4. VISOR

### 5. FERRAMENTAS

Para escolher entre várias opções e também alterar as configurações e preferências do forno.

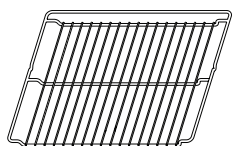
### 6. CANCELAR

Para interromper qualquer função do forno, exceto o Relógio, o Temporizador de cozinha e a Trava de controle.



# ACESSÓRIOS

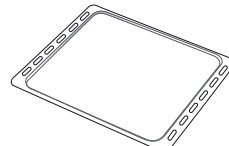
## GRADE



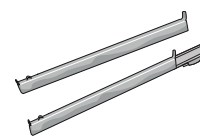
## BANDEJA COLETORA



## ASSADEIRA



## CORREDIÇAS



O número e o tipo dos acessórios pode variar dependendo do modelo comprado.

Outros acessórios podem ser comprados separadamente no Serviço pós-vendas.

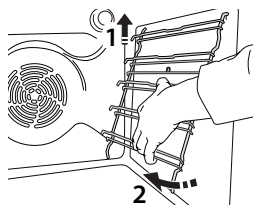
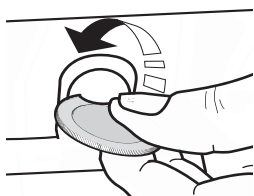
### INSERÇÃO DA GRADE E OUTROS ACESSÓRIOS

Insira a grade horizontalmente deslizando-a pelas guias, certificando-se de que o lado com a borda elevada esteja voltado para cima.

Outros acessórios, como a bandeja coletora e a assadeira, são inseridos horizontalmente da mesma forma que a grade.

### REMOÇÃO E REINSTALAÇÃO DAS GRADES

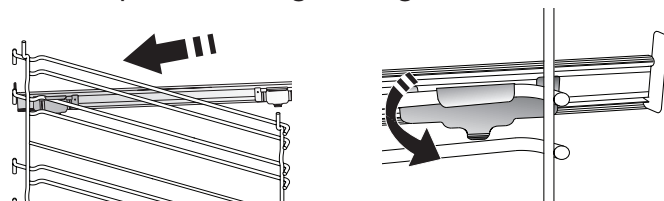
- Para remover as guias da grade, levante as guias e puxe suavemente a parte inferior para fora de seu alojamento: As guias da grade agora podem ser removidas.
- Para reinstalar as guias da grade, primeiro recolque-as no alojamento superior. Mantendo-as erguidas, deslize-as para dentro do compartimento de cozimento e, em seguida, abaixe-as até a posição inferior.



### INSTALAÇÃO DAS CORREDIÇAS (SE PRESENTES)

Retire as guias das grades do forno e remova o plástico de proteção das corrediças.

Prenda o gancho superior da corrediça à guia da grade e deslize-a o máximo que puder. Abaixar o outro gancho até a posição adequada. Para prender a guia, pressione a parte inferior do gancho firmemente contra a guia da grade. Certifique-se de que as corrediças podem se mover livremente. Repita essas etapas na outra guia de grade no mesmo nível.



Observe: As corrediças podem ser instaladas em qualquer nível.

# FUNÇÕES



## FUNÇÕES MANUAIS

- **PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO**  
Para pré-aquecer o forno rapidamente.
- **CONVENCIONAL\***  
Para cozinhar qualquer tipo de prato em uma única grade.
- **GRILL**  
Para grelhar bifês, kebabs e linguiças, cozinhar vegetais gratinados ou torrar pão. Ao grelhar carnes, recomendamos o uso da bandeja coletora para coletar os caldos do cozimento: Posicione a bandeja em qualquer um dos níveis abaixo da grade e adicione 500 ml de água potável.
- **TURBO GRILL**  
Para assar pedaços grandes de carne (pernis, rosbife, frango). Recomendamos o uso de uma bandeja coletora para coletar os caldos do cozimento: Posicione a bandeja em qualquer um dos níveis abaixo da grade e adicione 500 ml de água potável.
- **AR FORÇADO**  
Para cozinhar alimentos diferentes que requeiram a mesma temperatura de cozimento em várias grades (máximo três) ao mesmo tempo. Essa função pode ser usada para cozinhar diferentes alimentos sem que os odores sejam transferidos de um alimento para outro.
- **FUNÇÕES MULTICOZIMENTO**  
Para cozinhar alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de cozimento em quatro níveis ao mesmo tempo. Essa função pode ser usada para assar biscoitos, tortas, pizzas (também congeladas) e para preparar uma refeição completa. Siga a tabela de cozimento para obter os melhores resultados.
- **ASSAR POR CONVECÇÃO**  
Para cozinhar carne, assar bolos com recheio em apenas uma grade.
- **FUNÇÕES ESPECIAIS**
  - » **DESCONGELAR**  
Para acelerar o descongelamento dos alimentos. Coloque os alimentos na grade do meio. Deixe os alimentos na embalagem para evitar que sequem por fora.
  - » **MANTER AQUECIDO**  
Para manter os alimentos recém-preparados quentes e crocantes.

### » FERMENTAÇÃO

Para obter uma fermentação ideal de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da fermentação, não ative a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozimento.

### » CONVENIÊNCIA

Para preparar alimentos prontos, guardados à temperatura ambiente ou no refrigerador (biscoitos, mistura para bolos, muffins, massas e produtos similares a pão). A função prepara todos os pratos de forma rápida e delicada e também pode ser usada para aquecer alimentos já cozidos. O forno não precisa ser pré-aquecido. Siga as indicações apresentadas na embalagem.

### » MAXI COZIMENTO

Para cozinhar grandes peças de carne (acima de 2,5 kg). É aconselhável virar a carne durante o cozimento para obter um dourado uniforme nos dois lados. É aconselhável regar a carne de vez em quando para evitar que resseque.

### » AR FORÇADO ECO\*

Para assar carnes recheados e filés em uma única grade. O alimento é impedido de secar excessivamente pela circulação de ar suave e intermitente. Quando essa função ECO estiver em uso, a luz permanecerá apagada durante o cozimento. Para usar o ciclo ECO e assim otimizar o consumo de energia, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozidos.

### • ALIMENTOS CONGELADOS

A função seleciona automaticamente a temperatura e o modo de cozimento ideais para 5 tipos diferentes de alimentos congelados prontos. O forno não precisa ser pré-aquecido.



## COOKASSIST

Permite que todos os tipos de alimentos sejam cozidos de forma totalmente automática. Para aproveitar ao máximo essa função, siga as indicações na respectiva tabela de cozimento.

\* Função usada como referência para a declaração de eficiência de energia de acordo com o Regulamento (UE) No. 65/2014

## COMO USAR O VISOR DE TOQUE



### Para rolar por um menu ou uma lista:

Basta deslizar o dedo pelo visor para rolar pelos itens ou valores.



### Para selecionar ou confirmar:

Toque na tela para selecionar o valor ou item de menu necessário.

### Volta para a tela anterior:


Toque em < .

### Para confirmar uma configuração ou ir para a próxima tela:

Toque em "AJUSTAR" ou "PRÓXIMO".

## USO PELA PRIMEIRA VEZ

Será necessário ajustar a hora quando você ligar o eletrodoméstico pela primeira vez.

As configurações podem ser alteradas posteriormente pressionando-se  para acessar o menu "Ferramentas".

### 1. SELECIONE O IDIOMA

Será necessário ajustar o idioma e a hora ao ligar o eletrodoméstico pela primeira vez.

- Deslize pela tela para rolar pela lista de idiomas disponíveis.



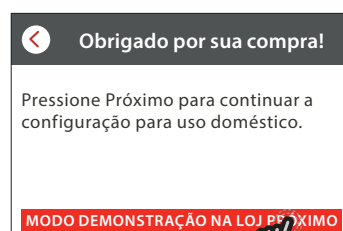
- Toque no idioma desejado.



Tocar em < volta para a tela anterior.

### 2. SELEÇÃO DO MODO CONFIGURAÇÕES

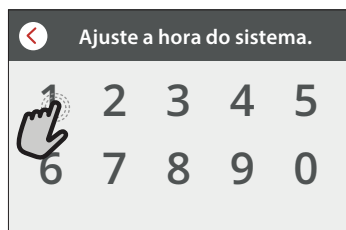
Depois de selecionar o idioma, o visor solicitará que você escolha entre "STORE DEMO" (DEMONSTRAÇÃO NA LOJA) (útil para varejistas, apenas para exibição) ou continue tocando em "PRÓXIMO".



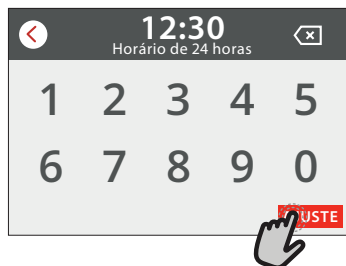
## . CONFIGURAÇÃO DE HORA E DATA

Conectar o forno à sua rede doméstica ajustará a hora e a data automaticamente. Caso contrário, será necessário configurá-los manualmente

- Toque nos números para definir a hora.



- Toque em "AJUSTAR" para confirmar.



Depois de definir a hora, será necessário definir a data.

- Toque nos números para definir a data.
- Toque em "AJUSTAR" para confirmar.

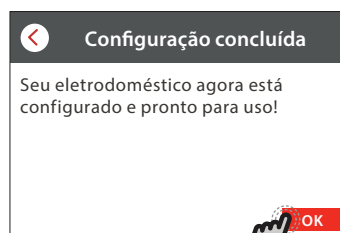
## 4. AJUSTE DO CONSUMO DE ENERGIA

O forno está programado para consumir um nível de energia elétrica compatível com uma rede doméstica com uma classificação de mais de 3 kW (16 Ampères): Se sua residência usa uma energia mais baixa, será necessário diminuir esse valor (13 Ampères).

- Toque no valor à direita para selecionar a potência.



- Toque em "OK" para concluir a configuração inicial.



## 5. AQUECIMENTO DO FORNO

Um forno novo pode liberar odores remanescentes do processo de fabricação: isso é totalmente normal. Antes de começar a cozinhar os alimentos, recomendamos aquecer o forno vazio para eliminar qualquer possível odor.

Retire qualquer papelão de proteção ou filme transparente do forno e todos os acessórios de dentro dele.

Aqueça o forno a 200 °C por cerca de uma hora.

É aconselhável arejar o ambiente depois de usar o aparelho pela primeira vez.

# USO DIÁRIO

## 1. SELECIONE UMA FUNÇÃO

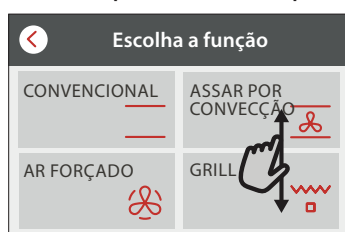
- Para ligar o forno, pressione  ou toque em qualquer lugar da tela.

O visor permite que você escolha entre as funções Manual e CookAssist.

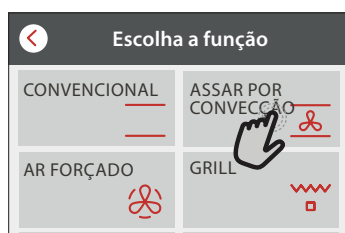
- Toque na função principal que você precisa para acessar o menu correspondente.



- Role para cima ou para baixo para explorar a lista.



- Selecione a função desejada tocando nela.




## 2. AJUSTE DAS FUNÇÕES MANUAIS

Depois de selecionar a função desejada, é possível alterar suas configurações. O visor mostrará as configurações que podem ser alteradas.

### TEMPERATURA/NÍVEL DO GRILL

- Role pelos valores sugeridos e selecione o que você deseja.



Se permitido pela função, você pode tocar em  para ativar o pré-aquecimento.



### DURAÇÃO

Não é necessário definir o tempo de cozimento se você quiser controlá-lo manualmente. No modo cronometrado, o forno cozinha pelo período selecionado. No final do tempo de cozimento, este é interrompido automaticamente.

- Para começar a definir a duração, toque em "Ajustar tempo de cozimento".



- Toque nos números correspondentes para ajustar o tempo de cozimento desejado.



- Toque em "PRÓXIMO" para confirmar.

## 3. DEFINIÇÃO DAS FUNÇÕES COOKASSIST

As funções COOKASSIST permitem preparar uma grande variedade de pratos, escolhendo-se entre os indicados na lista. A maioria das configurações de cozimento são selecionadas automaticamente pelo aparelho para obter os melhores resultados.

- Escolha uma receita da lista.

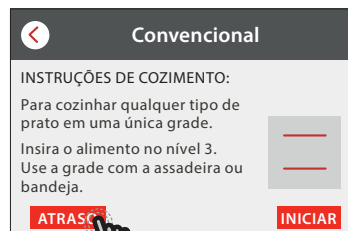
As funções são exibidas por categorias de alimentos no menu "FUNÇÃO COOKASSIST" (consulte as tabelas correspondentes) e por recursos de receita no menu "COOKASSIST PRO".

- Depois de selecionar uma função, basta indicar a característica do alimento (quantidade, peso, etc.) que deseja cozinhar para obter o resultado perfeito.
- Siga as instruções na tela durante o processo de cozimento.

## 4. AJUSTE DO ATRASO DO INÍCIO

É possível atrasar o cozimento antes de iniciar uma função: A função iniciará na hora que você selecionar antecipadamente.

- Toque em "ATRASO" para ajustar a hora de início desejada.



- Depois de ajustar o atraso necessário, toque em "INICIAR ATRASO" para iniciar o tempo de espera.
- Coloque os alimentos no forno e feche a porta: A função iniciará automaticamente após o período calculado.

Se o pré-aquecimento for selecionado durante a configuração do ciclo, a opção de atraso será desabilitada.

- Para ativar a função imediatamente e cancelar o atraso programado, toque em .

## 5. INÍCIO DA FUNÇÃO

- Depois de ajustar as configurações, toque em "INICIAR" para ativar a função.

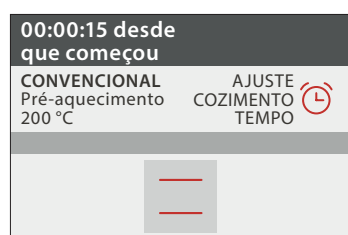
É possível alterar os valores ajustados a qualquer momento durante o cozimento, tocando no valor que deseja alterar.

Se o forno estiver quente e a função exigir uma temperatura máxima específica, será exibida uma mensagem no visor.

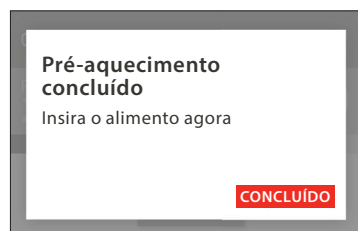
- Pressione para interromper a função ativa a qualquer momento ou toque na duração e selecione "PARAR".

## 6. PRÉ-AQUECIMENTO

Se previamente ativado, uma vez iniciada a função o visor indica o estado da fase de pré-aquecimento.



Após essa fase, soará um sinal acústico e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura ajustada.



- Abra a porta.
- Coloque os alimentos no forno.
- Feche a porta e o cozimento recomeçará automaticamente.

Colocar os alimentos no forno antes de terminar o pré-

aquecimento pode ter um efeito adverso no resultado final do cozimento. A abertura da porta durante a fase de pré-aquecimento fará com que o forno pause. O tempo de cozimento não inclui uma fase de pré-aquecimento.

## 7. PAUSA NO COZIMENTO

Algumas funções COOKASSIST exigem que os alimentos sejam virados durante o cozimento. Será emitido um sinal sonoro e os visores mostrarão a ação que deve ser executada.

- Abra a porta.
- Execute a ação solicitada pelo visor.
- Feche a porta e o cozimento recomeçará automaticamente.

Antes de terminar o cozimento, o forno pode solicitar que você verifique os alimentos da mesma maneira.

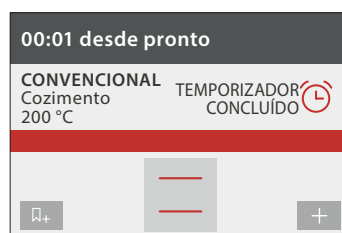
Será emitido um sinal sonoro e os visores mostrarão a ação que deve ser executada.

- Verifique o alimento.
- Feche a porta e o cozimento recomeçará automaticamente.

## 8. FIM DE COZIMENTO

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o cozimento foi concluído.

Com algumas funções, uma vez terminado o cozimento, é possível dourar ainda mais o prato, prolongar o tempo de cozimento ou salvar a função como favorita.



- Toque em para salvá-la como favorita.
- Selecione "Dourado extra" para iniciar um ciclo de douração de cinco minutos.
- Toque em para salvar o prolongamento do cozimento.




## 9. FAVORITOS

O recurso Favoritos armazena as configurações do forno para sua receita favorita.

O forno reconhece automaticamente as funções mais usadas. Após um certo número de usos, o aparelho solicitará que você inclua a função nos seus favoritos.

### COMO SALVAR UMA FUNÇÃO

Assim que uma função for concluída, tocando em  é possível salvá-la como favorita. Isso permitirá que você a use rapidamente no futuro, mantendo as mesmas configurações.

O visor permite que você salve a função indicando até 4 horários de refeições favoritas incluindo café da manhã, almoço, lanche e jantar.


- Toque nos ícones para selecionar pelo menos um.



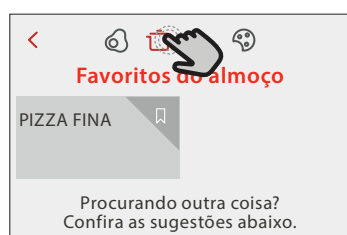
- Toque em "SALVAR COMO FAVORITA" para salvar a função.



### UMA VEZ SALVA

Para ver o menu favorito, pressione : as funções serão divididas por diferentes horários de refeições e serão oferecidas algumas sugestões.

- Toque no ícone de refeições para ver as listas correspondentes




- Percorra a lista solicitada.
- Toque na receita ou função desejada.
- Toque em "INICIAR" para ativar o cozimento.



### ALTERAÇÃO DAS CONFIGURAÇÕES

Na tela de favoritos, é possível adicionar uma imagem ou nome a cada favorito para personalizá-lo de acordo com suas preferências.

- Selecione a função que deseja alterar.
- Toque em "EDITAR".
- Selecione o atributo que você deseja alterar.


- Toque em "PRÓXIMO": O visor mostrará os novos atributos.
  - Toque em "SALVAR" para confirmar suas alterações.
- Na tela de favoritos, também é possível excluir as funções que você salvou:
- Toque em  na função.
  - Toque em "REMOVER".

Também é possível ajustar o tempo quando várias refeições são mostradas:

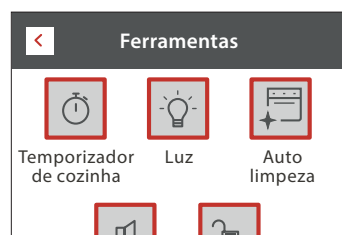
- Pressione .
- Selecione  "Preferências".
- Selecione "Horas e datas".
- Toque em "Seus horários de refeições".
- Percorra a lista e toque na hora correspondente.
- Toque na refeição correspondente para alterá-la.

Será possível combinar apenas um período com uma refeição.

## 10. FERRAMENTAS

Pressione  para abrir o menu "Ferramentas" a qualquer momento.

Este menu permite que você escolha entre várias opções e também altere as configurações ou preferências do seu produto ou visor.



### TEMPORIZADOR DE COZINHA



Essa função pode ser ativada ao usar uma função de cozimento ou sozinha para manter o tempo.

Depois de iniciado, o temporizador continuará a contagem regressiva de forma independente, sem interferir na função propriamente dita.

Quando o temporizador for ativado, também será possível ativar uma função.

O temporizador continuará a contagem regressiva no canto superior direito da tela.

Para recuperar ou alterar o temporizador de cozinha:

- Pressione .
- Toque em .

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará quando o temporizador terminar a contagem regressiva do tempo selecionado.

- Toque em "DISMISS" (REJEITAR) para cancelar o temporizador.
- Toque em "AJUSTAR NOVO TEMPORIZADOR" para ajustar o temporizador novamente.

### LUZ

Para acender ou apagar a lâmpada do forno.



## LIMPEZA PIROLÍTICA

Para eliminar respingos de cozimento usando um ciclo de temperatura muito alta. Estão disponíveis três ciclos de autolimpeza com durações diferentes: Alto, Médio, Baixo. Recomendamos usar o ciclo mais rápido em intervalos regulares e o ciclo completo apenas quando o forno estiver muito sujo.

**Não toque no forno durante o ciclo Pyro.**

**Mantenha crianças e animais longe do forno durante e após (até que o ambiente esteja totalmente arejado) a execução do ciclo Pyro.**

- Retire todos os acessórios - incluindo as guias das grades - do forno antes de ativar a função. Se o forno for instalado embaixo de um fogão, certifique-se de que todos os queimadores ou chapas elétricas estejam desligados durante o ciclo de autolimpeza.
- Para obter os melhores resultados de limpeza possíveis, remova o excesso de resíduos do espaço interno do forno e limpe o vidro interno da porta antes de usar a função pirolítica.
- Escolha um dos ciclos disponíveis de acordo com suas necessidades.
- Toque em "INICIAR" para ativar a função selecionada. O forno iniciará o ciclo de autolimpeza e a porta será travada automaticamente: uma mensagem de advertência aparece no visor, junto com uma contagem regressiva indicando o status do ciclo em andamento.

Depois de concluído o ciclo, a porta permanece travada até que a temperatura no interior do forno volte a um nível seguro.

Quando o ciclo for selecionado, é possível atrasar o início da limpeza automática. Toque em "ATRASO" para ajustar a hora de término conforme indicado no parágrafo correspondente.



## SILENCIAR

Toque no ícone para silenciar ou reativar todos os sons e alarmes.



## TRAVA DE CONTROLE

A "Trava de controle" permite que você bloqueie os botões no touch pad para que não possam ser pressionados acidentalmente.

Para ativar a trava:

- Toque no ícone .

Para desativar a trava:



- Toque no visor.
- Deslize para cima na mensagem exibida.



## MAIS MODOS

Para selecionar o modo Sabbath e acessar o gerenciamento de energia.

O modo Sabbath mantém o forno ligado no modo assar até ser desativado. Quando o modo Sabbath for ativado, apenas o ciclo convencional funcionará. Todos os outros ciclos de cozimento e limpeza serão desativados. Nenhum tom soará e os visores não indicarão alterações de temperatura. Quando a porta do forno é aberta ou fechada, a luz do forno não acende ou apaga e os elementos de aquecimento não acendem ou apagam imediatamente.

Para desativar e sair do modo Sabbath, pressione  ou  então pressione e segure a tela do visor por 3 segundos.



## PREFERÊNCIAS

Para alterar várias configurações do forno.



## INFORMAÇÕES

Para desligar o "Store Demo Mode" (Modo de Demonstração na Loja), reinicializar e obter mais informações sobre o produto.



## DICAS ÚTEIS

### COMO LER AS TABELAS DE COZIMENTO

As tabelas incluem: receitas, se for necessário pré-aquecimento, temperatura (°C), nível do grill, tempo de cozimento (minutos), acessórios e nível sugerido para cozinhar.

Os tempos de cozimento começam no momento em que os alimentos são colocados no forno, excluindo-se o pré-aquecimento (se necessário).

As configurações e os tempos de cozimento são aproximados e dependem da quantidade de alimentos e do tipo de acessórios usados. Para começar, use os valores mais baixos recomendados e, se o alimento não estiver suficientemente cozido, passe para valores mais altos.

### CONVENCIONAL

Os elementos de aquecimento da parte superior e inferior do espaço interno do forno aquecem seu interior de maneira uniforme.

Use a 3ª grade. Para assar pizza, tortas salgadas e doces com recheio líquido, use a 1ª ou 2ª grade.

Pré-aqueça o forno antes de colocar os alimentos dentro dele.

Essa função é o melhor modo para cozinhar sobremesas delicadas em apenas uma grade.

Use assadeiras de metal de cor escura para bolos e sempre as posicione na grade fornecida. Ao usar as assadeiras fornecidas, remova todos os outros acessórios que não estiver usando do espaço interno do forno para obter ótimos resultados e economizar energia.














Use os acessórios fornecidos e, de preferência, assadeiras de metal escuro para bolos e tabuleiros para forno. Também é possível usar assadeiras e acessórios em pirex ou louça de barro, mas lembre-se que o tempo de cozimento será um pouco mais longo. Para obter os melhores resultados, siga atentamente os conselhos dados na tabela de cozimento para a escolha dos acessórios (fornecidos) a serem colocados nas várias grades.

Para verificar se um bolo está assado, insira um palito de madeira no centro do bolo. Se o palito sair limpo, o bolo estará pronto.

Se usar assadeiras de bolo antiaderentes, não passe manteiga nas bordas, pois o bolo pode não crescer uniformemente nas bordas.

Se o bolo “afundar” durante o cozimento, defina uma temperatura mais baixa na próxima vez, talvez reduzindo a quantidade de líquido na mistura e mexendo mais suavemente.

O peixe está cozido quando a barbatana dorsal se soltar facilmente. Comece selecionando a temperatura mais baixa indicada, mesmo ao preparar peixes maiores. Em geral, quanto maior o peixe, menor deve ser a temperatura e, portanto, maior o tempo de cozimento.

Receita	Pré-aquecimento	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (Mín.)	Nível e acessórios
Bolos fermentados/Pão de ló	Sim	170	30 - 50	
Cookies/Biscoito amanteigado	Sim	150	20 - 40	
Bolinhos/Muffin	Sim	170	20 - 40	
Massa choux	Sim	180 - 200	30 - 40	
Merengues	Sim	90	110 - 150	
Pizza/Pão/Focaccia	Sim	190 - 250	15 - 50	
Pizza congelada	Sim	250	10 - 15	
Bolachas de massa folhada/Vols-au-vent	Sim	190 - 200	20 - 30	
Lasanha/Flans/Massa assada/Canelone	Sim	190 - 200	45 - 65	
Cordeiro/Vitela/Carne bovina/Carne suína 1 kg	Sim	190 - 200	80 - 110	
Frango/Coelho/Pato 1 kg	Sim	200 - 230	50 - 100	
Peru/Ganso 3 kg	Sim	190 - 200	80 - 130	
Peixe assado/en papillote (filés, inteiros)	Sim	180 - 200	40 - 60	






## GRILL

O elemento de aquecimento superior permite a obtenção dos melhores resultados ao grelhar. Coloque os alimentos na 4ª ou 5ª grade. Ao grelhar carnes, use a bandeja coletora para coletar os caldos do cozimento. Posicione-a na 3ª/4ª grade, adicionando aproximadamente 500 ml de água potável. O forno não precisa ser pré-aquecido. Durante o cozimento, a porta do forno deve permanecer fechada.

Caso deseje grelhar carne, escolha cortes com espessura uniforme para obter resultados de cozimento uniformes. Pedacos de carne muito grossos requerem tempos de cozimento mais longos.

Para evitar que a carne queime na parte externa, abaixe a posição da grade, mantendo os alimentos afastados do grill. Vire o alimento na metade do tempo de cozimento.

Para recolher os caldos do cozimento, é aconselhável colocar uma bandeja coletora com meio litro de água potável diretamente embaixo do grill onde será colocada a carne. Reabasteça quando necessário.

Receita	Pré-aquecimento	Nível do grill	Tempo de cozimento (Mín.)	Nível e acessórios
Torrada	—	3 (Alto)	3 - 6	5 
Bifes/filés de peixe	-	2 (Médio)	20 - 30	4  3 
Linguiças/Kebabs/Costeletas/Hambúrgueres	-	2 - 3 (Médio - Alto)	15 - 30	5  4 

## TURBO GRILL

Nessa função, o elemento de aquecimento superior e o ventilador são ativados ao mesmo tempo.

Use a bandeja coletora para coletar os caldos do cozimento. Posicione na 1ª/2ª grade, adicionando 500 ml de água potável. O forno não precisa ser pré-aquecido. A porta do forno deve permanecer fechada durante o cozimento.

Vire os alimentos depois de dois terços do tempo de

cozimento.

Use qualquer tipo de assadeira ou pirex adequado ao tamanho do pedaço de carne a ser assado. Para assados grandes, é melhor colocar um pouco de caldo no fundo da assadeira, regando a carne durante o cozimento para dar sabor. Quando o assado estiver pronto, deixe descansar no forno por mais 10-15 minutos ou enrole-o em papel alumínio.

Receita	Pré-aquecimento	Nível do grill	Tempo de cozimento (Mín.)	Nível e acessórios
Frango assado 1-1,3 kg	-	2 (Médio)	55 - 70	2  1 
Pernil de cordeiro/carneiro	-	2 (Médio)	60 - 90	3 
Batatas assadas	-	2 (Médio)	35 - 55	3 
Gratinado de vegetais	-	3 (Alto)	10 - 25	3 

### ACESSÓRIOS



Grade



Bandeja de forno ou assadeira de bolo na grade



Bandeja coletora/ assadeira ou bandeja para forno na grade



Bandeja coletora/ assadeira



Bandeja coletora com 500 ml de água

## AR FORÇADO






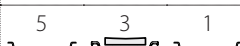

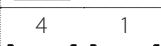
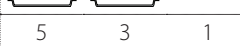

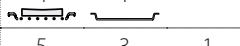

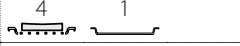
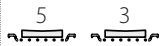



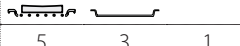
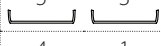
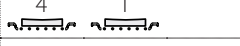
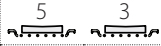
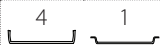
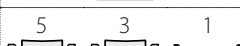
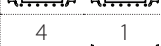

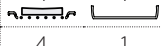
O elemento de aquecimento redondo e o ventilador são ativados ao mesmo tempo. O ventilador da parede traseira distribui o ar quente uniformemente no forno.

Com a função "Ar forçado", é possível cozinhar diferentes alimentos que requeiram a mesma temperatura de cozimento ao mesmo tempo (por exemplo, peixe ou vegetais), em diferentes grades. Retire os alimentos que requerem menos tempo de cozimento e deixe os alimentos que exigem mais tempo de cozimento no forno.

Use a 4ª grade para cozinhar apenas em uma grade, a 1ª e 4ª para cozinhar em duas grades e a 1ª, 3ª e 5ª para cozinhar em três grades. Sempre coloque as assadeiras de bolo na grade. Pré-aqueça o forno antes de assar.
















Para obter um dourado uniforme, todas as porções de massa devem ter a mesma espessura.

Ao assar pizza, unte levemente as bandejas para garantir que a pizza tenha uma base crocante. Espalhe a muçarela sobre a pizza depois de dois terços do tempo de cozimento.

Receita	Pré-aquecimento	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (Mín.)	Nível e acessórios
Bolos fermentados/Pão de ló	Sim	170	30 - 50	
	Sim	160	30 - 50	
Bolos recheados (cheesecake, strudel, torta de maçã)	Sim	160 - 200	35 - 90	
	Sim	140	30 - 50	
Cookies/Biscoito amanteigado	Sim	140	30 - 50	
	Sim	135	40 - 60	
	Sim	150	30 - 50	
Bolinhos/Muffin	Sim	150	30 - 50	
	Sim	150	40 - 60	
	Sim	180 - 190	35 - 45	
Massa choux	Sim	180 - 190	35 - 45 *	
	Sim	90	130 - 150	
Merengues	Sim	90	140 - 160 *	
	Sim	190 - 230	20 - 50	
Pizza/Pão/Focaccia	Sim	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Fina, grossa, focaccia)	Sim	220 - 240	25 - 50 *	
	Sim	250	10 - 20	
Pizza congelada	Sim	220 - 240	15 - 30	
	Sim	180 - 190	45 - 60	
Tortas salgadas (torta de vegetais, quiche)	Sim	180 - 190	45 - 70 *	
	Sim	180 - 190	20 - 40	
Bolachas de massa folhada/Vols-au-vent	Sim	180 - 190	20 - 40	
	Sim	180 - 190	20 - 40 *	
Lasanha e Carne	Sim	200	50 - 100 *	
Carne e Batatas	Sim	200	45 - 100 *	
Peixe e Vegetais	Sim	180	30 - 50 *	

\* Duração estimada: os pratos podem ser retirados do forno em momentos diferentes, dependendo da preferência pessoal.

## MULTICOZIMENTO

Receita	Prato	Pré-aquecimento	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (Min.)	Nível e acessórios
Biscoitos	Biscoitos	Sim	135	50 - 70	   
Tortas	Tortas	Sim	170	50 - 70	   
Pizzas redondas	Pizza redonda	Sim	210	40 - 60	   
Refeição completa: Torta de frutas (nível 5) vegetais assados (nível 4) lasanha (nível 2) cortes de carne (nível 1)	Menu Cook 4	Sim	190	40 - 120	   




## ASSAR POR CONVECÇÃO

Use essa função para quiches e tortas de vegetais ou sobremesas com recheios úmidos, como cheesecakes e tortas de frutas.

Também é ideal para preparar alimentos com alto teor de água. O ventilador distribui o calor uniformemente por todo o forno. Isso ajuda a manter uma temperatura constante e cozinhar os alimentos de maneira mais uniforme, tostando-os na parte superior, selando a umidade e criando pães mais crocantes.

Use a 3ª ou 2ª grade. Aguarde o final do pré-aquecimento antes de colocar os alimentos dentro do forno.

Se a base da massa estiver encharcada, abaixe a grade e polvilhe o fundo do bolo com migalhas de biscoito antes de adicionar o recheio.

Receita	Pré-aquecimento	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (Min.)	Nível e acessórios
Bolos recheados (cheesecake, strudel, torta de maçã)	Sim	160 - 200	30 - 85	
Tortas salgadas (torta de vegetais, quiche)	Sim	180 - 190	45 - 55	
Legumes recheados (tomates, abobrinhas, beringelas)	Sim	180 - 200	50 - 60	

## MAXI COZIMENTO


Essa função é muito útil para assar pedaços grandes de carne (mais de 2,5 kg). É aconselhável virar a carne durante o cozimento para dourar mais uniformemente. É aconselhável regar a carne de vez em quando para evitar que resseque.

Use a 1ª ou 2ª grade, dependendo do tamanho da peça. O forno não precisa ser pré-aquecido antes de assar.

Para assados grandes, é melhor colocar um pouco de caldo no fundo da assadeira, regando a carne durante o cozimento para dar sabor. Quando o assado estiver pronto, deixe descansar no forno por mais 10-15 minutos ou enrole-o em papel alumínio.

Se a carne for muito magra, acrescente um pouco de líquido, regue a peça com gordura ou cubra com tiras de bacon, por exemplo.

Para virar o assado, certifique-se de colocá-lo primeiro com o lado da pele para baixo.

Receita	Pré-aquecimento	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (Min.)	Nível e acessórios
Porco assado com pururuca 2 kg	-	170	110 - 150	

### ACESSÓRIOS



Grade



Bandeja de forno ou assadeira de bolo na grade



Bandeja coletora/assadeira ou bandeja para forno na grade



Bandeja coletora/assadeira



Bandeja coletora com 500 ml de água

**AR FORÇADO ECO**

É aconselhável usar o 3º nível. O forno não precisa ser pré-aquecido.

Receita	Pré-aquecimento	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (Mín.)	Nível e acessórios
Assados recheados	-	200	80 - 120 *	3
Cortes de carne (coelho, frango, cordeiro)	-	200	50 - 100 *	3

\* Duração estimada: os pratos podem ser retirados do forno em momentos diferentes, dependendo da preferência pessoal.

**FERMENTAÇÃO**

É sempre melhor cobrir a massa com um pano úmido antes de colocá-la no forno. O tempo de fermentação da massa com essa função é reduzido em aproximadamente um terço em comparação com o tempo de fermentação em temperatura ambiente (20-25 °C).

O tempo de fermentação para um lote de 1 kg de massa de pizza é de cerca de uma hora.

**MANTER AQUECIDO**



































A função de manter aquecido permite manter quentes as refeições prontas. Isso evita a formação de condensação e elimina a necessidade de limpar o compartimento de cozimento.

Não é aconselhável manter as refeições prontas aquecidas por mais de duas horas. Lembre-se de que alguns alimentos continuam cozinhando enquanto são mantidos aquecidos: Cubra-os, se necessário, para evitar que sequem.

**DESCONGELAR**

Alimentos fervidos, ensopados e molhos à base de carne descongelam melhor se forem mexidos ocasionalmente durante o descongelamento. Separe os alimentos assim que começarem a descongelar: as porções separadas descongelarão mais rapidamente.

# TABELA DE COZIMENTO COOKASSIST

Categorias de alimento		Nível e acessórios	Quantidade	Informações de cozimento
CASSEROLE E MASSA ASSADA	Lasanha fresca	 2	500 - 3000 g	
	Lasanha congelada	 2	500 - 3000 g	Prepare de acordo com sua receita favorita. Despeje o molho bechamel por cima e polvilhe com queijo para obter um dourado perfeito
CARNE	Carne bovina	Rosbife	 3	600 - 2000 g Pincele com óleo e esfregue com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas como preferir. No final do cozimento, deixe descansar por pelo menos 15 minutos antes de cortar
		Hambúrguer	 5  4	1,5 - 3 cm Pincele com azeite e salpique com sal antes de cozinhar. Vire em 3/5 do tempo de cozimento.
	Carne de porco	Porco assado	 3	600 - 2500 g
		Costelas de porco	 5  4	500 - 2000 g Pincele com azeite e salpique com sal antes de cozinhar. Vire a 2/3 do tempo de cozimento
	Frango	Frango assado	 2	600 - 3000 g Pincele com óleo e tempere como preferir. Esfregue com sal e pimenta. Coloque no forno com o lado do peito para cima
		Filé/Peito	 5  4	1 - 5 cm Pincele com azeite e salpique com sal antes de cozinhar. Vire a 2/3 do tempo de cozimento
	Pratos de carne	Kebab	 5  4	uma grade Pincele com azeite e salpique com sal antes de cozinhar. Vire na metade do tempo de cozimento
		Linguíças e salsichas	 5  4	1,5 - 4 cm Distribua uniformemente na grade. Fure as linguíças com um garfo para evitar rachaduras. Vire a 2/3 do tempo de cozimento
PEIXE	Filés frescos	 3  2	0,5 - 3 cm Pincele com óleo e esfregue com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas como preferir	
	Filés congelados	 3  2	0,5 - 3 cm	
	Frutos do mar grelhados	Vieiras	 4	uma assadeira Cubra com pão ralado e tempere com azeite, alho, pimenta e salsa
		Mexilhões gratinados	 4	uma assadeira
		Camarões	 4  3	uma assadeira Pincele com óleo e esfregue com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas como preferir
Lagostim	 4  3	uma assadeira		
VEGETAIS	Vegetais assados	Batata	 3	500 - 1500 g Corte em pedaços, tempere com azeite, sal e ervas antes de colocar no forno
		Vegetais recheados	 3	100 - 500 g cada Pincele com óleo e esfregue com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas como preferir
		Outros vegetais	 3	500 - 1500 g
	Vegetais gratinados	Batata	 3	1 assadeira Corte em pedaços, tempere com azeite, sal e ervas antes de colocar no forno
		Tomates	 3	1 assadeira Cubra com pão ralado e tempere com azeite, alho, pimenta e salsa
		Pimentões	 3	1 assadeira Prepare de acordo com sua receita favorita. Polvilhe com queijo para obter um dourado perfeito
		Brócolis	 3	1 assadeira
		Couve-flor	 3	1 assadeira Prepare de acordo com sua receita favorita. Despeje o molho bechamel por cima e polvilhe com queijo para obter um dourado perfeito
		Outros	 3	1 assadeira

ACESSÓRIOS



Grade



Bandeja de forno ou assadeira de bolo na grade




















Bandeja coletora/ assadeira ou bandeja para forno na grade



Bandeja coletora/ assadeira



Bandeja coletora com 500 ml de água

Categorias de alimento		Nível e acessórios	Quantidade	Informações de cozimento	
BOLOS SALGADOS		2 	800 - 1200 g	Forre uma forma de torta para 8-10 porções com a massa e fure com um garfo. Recheie a massa de acordo com sua receita favorita	
PÃO	Pão francês	3 	60 - 150 g cada	Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita de pão. Dê forma aos rolos antes de deixá-los crescer. Use a função dedicada do forno para fazer a massa crescer	
	Pão de forma em lata	2 	400 - 600 g cada	Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita de pão. Dê forma em um recipiente para pão antes de crescer. Use a função dedicada do forno para fazer a massa crescer	
	Pão grande	2 	700 - 2000 g	Prepare a massa de acordo com sua receita favorita e coloque-a na assadeira	
	Baguetes	3 	200 - 300 g cada	Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita de pão. Dê forma aos rolos de baguete antes de crescer. Use a função dedicada do forno para fazer a massa crescer	
PIZZA	Pizza fina	2 	redonda - assadeira	Prepare uma massa de pizza à base de 150ml de água, 15g de fermento, 200-225g de farinha, óleo e sal. Faça-a crescer usando a função de forno dedicada. Abra a massa em uma assadeira levemente untada. Adicione cobertura como tomate, muçarela e presunto	
	Pizza grossa	2 	redonda - assadeira		
	Pizza congelada	2  4 1  5 3 1  5 4 2 1 	1 - 4 camadas	Retire da embalagem. Distribua uniformemente na grade	
BOLOS E ARTIGOS DE CONFEITARIA	Pão de ló em lata		2 	500 - 1200 g	Prepare uma massa de pão de ló sem gordura de 500-900g. Despeje em assadeira forrada e untada
	Tortas e artigos de confeitaria recheados	Biscoitos	3 	200 - 600 g	Faça uma receita com 500 g de farinha, 200 g de manteiga com sal, 200 g de açúcar, 2 ovos. Dê sabor com essência de fruta. Deixe esfriar. Estique uniformemente a massa e dê forma de acordo com sua preferência. Coloque os biscoitos em uma assadeira
		Croissants (frescos)	3 	uma assadeira	Distribua uniformemente na assadeira. Deixe esfriar antes de servir
		Massa Choux	3 	uma assadeira	
		Torta na forma	3 	400 - 1600 g	Faça uma receita com 500 g de farinha, 200 g de manteiga com sal, 200 g de açúcar, 2 ovos. Dê sabor com essência de fruta. Deixe esfriar. Estique uniformemente a massa e dobre em uma forma. Recheie com geleia de laranja
		Strudel	3 	400 - 1600 g	Prepare uma mistura de maçã em cubos, pinhões, canela e noz-moscada. Coloque um pouco de manteiga em uma assadeira, polvilhe com açúcar e asse por 10-15 minutos. Enrole em uma massa e dobre a parte externa

## ACESSÓRIOS



Grade



Bandeja de forno ou assadeira de bolo na grade



Bandeja coletora/ assadeira ou bandeja para forno na grade



Bandeja coletora/ assadeira



Bandeja coletora com 500 ml de água



# LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Certifique-se de que o forno esfriou antes de realizar qualquer manutenção ou limpeza.

Não use produtos de limpeza a vapor.

Não use lâ de aço, esfregões abrasivos ou agentes de limpeza abrasivos/corrosivos, pois podem danificar as superfícies do eletrodoméstico. Use luvas de proteção.

O forno deve ser desligado da rede elétrica antes de qualquer tipo de manutenção.

## SUPERFÍCIES EXTERNAS

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra úmido. Se estiverem muito sujos, adicione algumas gotas de detergente de pH neutro. Finalize com um pano seco.
- Não use detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos acidentalmente entrar em contacto com as superfícies do eletrodoméstico, limpe imediatamente com um pano de microfibra úmido.

## SUPERFÍCIES INTERNAS

- Após cada uso, deixe o forno esfriar e limpe-o, de preferência ainda quente, para remover qualquer depósito ou mancha causada por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se formou como resultado do cozimento de alimentos com alto teor de água, deixe o forno esfriar completamente e, em seguida, limpe-o com um pano ou esponja.

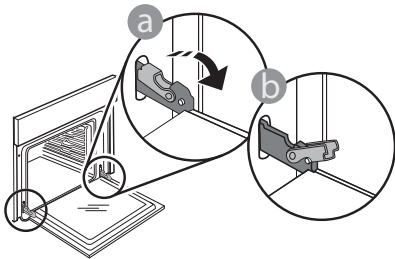
- Se houver sujeira persistente nas superfícies internas, recomendamos executar a função de limpeza automática para obter os melhores resultados de limpeza.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A porta do forno pode ser retirada para facilitar a limpeza.

## ACESSÓRIOS

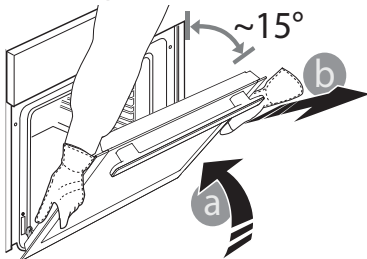
- Após o uso, mergulhe os acessórios em uma solução de detergente líquido, manuseando-os com luvas de forno, se ainda estiverem quentes. Os resíduos de alimentos podem ser removidos com uma escova para a louça ou uma esponja.

## REMOÇÃO E REINSTALAÇÃO DA PORTA

- Para remover a porta, abra-a totalmente e abaixe as travas até que estejam na posição destravada.

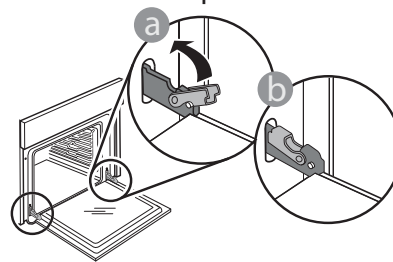


- Feche a porta o máximo que puder. Segure firmemente a porta com as duas mãos - não pela alça. Simplesmente retire a porta, continuando a fechá-la, puxando-a para cima ao mesmo tempo até que ela se solte do alojamento. Coloque a porta de lado, apoiando-a sobre uma superfície macia.

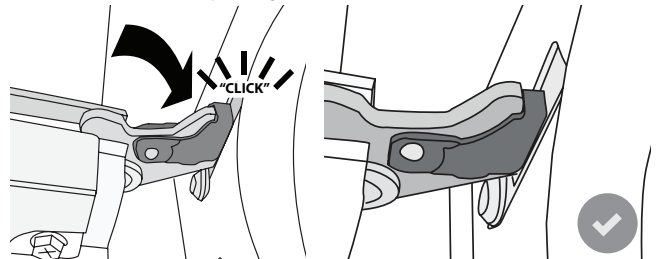


Reinstale a porta movendo-a na direção do forno, alinhando os ganchos das dobradiças com seu alojamento e fixando a parte superior em seu alojamento.

- Abaixa a porta e abra-a totalmente. Abaixa as travas em sua posição original: Certifique-se de abaixá-las completamente.



Aplique uma leve pressão para verificar se as travas estão na posição correta.



- Experimente fechar a porta e verifique se ela está alinhada com o painel de controle. Caso contrário, repita as etapas acima: A porta pode ser danificada se não funcionar corretamente.







## TROCA DA LÂMPADA

- Desligue o forno da fonte de alimentação.
- Desaparafuse a tampa da luz, substitua a lâmpada e aparafuse a tampa novamente na luz.
- Reconecte o forno à fonte de alimentação.

Observe: Use apenas lâmpadas alógenas de 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T300 °C. A lâmpada usada no produto foi projetada especificamente para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de ambientes domésticos (Regulamento CE 244/2009). As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço pós-vendas.

Não manuseie as lâmpadas com as mãos desprotegidas, pois as impressões digitais podem danificá-las. Não use o forno até que a tampa da luz tenha sido reinstalada.

## SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
O forno não funciona.	Corte de energia. Desconexão da rede elétrica.	Verifique se há energia elétrica da rede elétrica e se o forno está conectado a ela. Desligue o forno e reinicie-o para ver se a falha persiste.
O visor mostra a letra "F" seguida por um número ou letra.	Falha do forno.	Entre em contato com o Centro de serviços pós-vendas ao cliente mais próximo e indique o número depois da letra "F". Pressione  , toque em  e selecione "Restabelecimento de fábrica". Todas as configurações salvas serão excluídas.
A energia da casa é desligada.	Configuração de energia errada.	Verifique se sua rede doméstica tem pelo menos uma classificação de mais de 3 kW. Caso contrário, diminua a potência para 13 Ampères. Para alterá-la, pressione  , selecione  "Mais modos" e depois selecione "Gerenciamento de energia".
A função não está disponível no modo de demonstração.	O modo de demonstração está em execução.	Pressione  , toque em  "Informações" e selecione o "Modo Demonstração na Loja" para sair.
A porta não abre.	Ciclo de limpeza em andamento.	Espere que a função termine e que o forno esfrie.

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

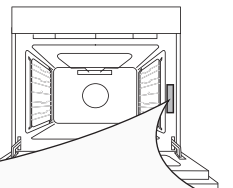
## SUPORTE

Em caso de qualquer problema de operação, entre em contato com um Centro de Assistência Técnica Franke. Nunca use serviços de técnicos não autorizados.

### Especifique:

- o tipo de defeito
- o modelo do aparelho (art./Código)
- o número de série (SN) na placa de classificação, localizada na borda direita do espaço interno do forno (visível quando a porta do forno está aberta).

Ao entrar em contato com a Central de atendimento, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



---

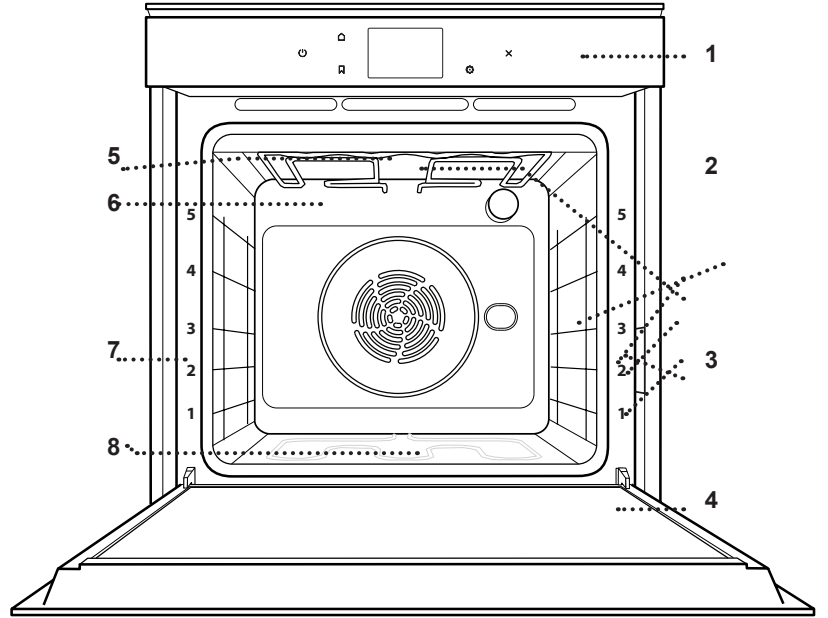
# فهرس المحتويات

---

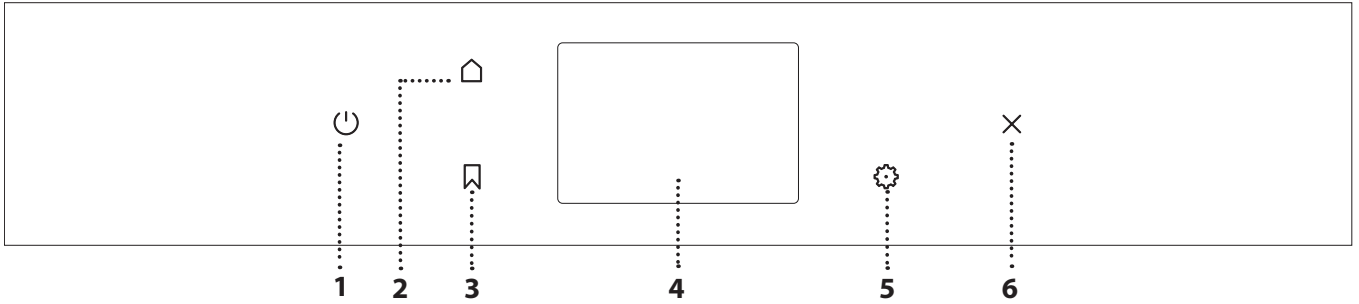
61.....	نظرة عامة.....
61.....	لوحة التحكم.....
62.....	الملحقات.....
63.....	الوظائف.....
64.....	كيفية استخدام شاشة اللمس.....
64.....	الاستخدام لأول مرة.....
66.....	الاستخدام اليومي.....
70.....	نصائح مفيدة.....
75.....	جدول طهي وظيفه COOKASSIST.....
77.....	التنظيف والصيانة.....
78.....	دليل تحري الأعطال.....
78.....	الدعمه.....

## نظرة عامة

1. لوحة التحكم
2. المروحة وعنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
3. مجاري الريف (المستوى مُشار إليه بالجزء الأمامي من الفرن)
4. الباب
5. عنصر التسخين العلوي / الشواية
6. مصباح
7. لوحة التمييز (لا تلغها)
8. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)

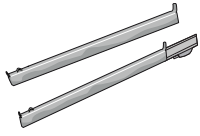


## لوحة التحكم

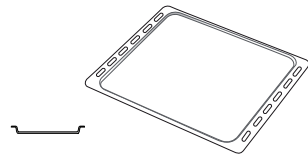


- |  |   |  |
|--|---|--|
| <p><b>6. إلغاء</b><br/>لإيقاف أي من وظائف الفرن فيما عدا الساعة ومؤقت المطبخ وقفل لوحة التحكم.</p> | <p><b>3. المفضلة</b><br/>لاستدعاء قائمة من الوظائف المفضلة لديك.</p> <p><b>4. وحدة العرض</b><br/><b>5. الأدوات</b><br/>للاختيار من خيارات عدة وتغيير أيضا إعدادات الفرن والتفضيلات.</p> | <p><b>1. تشغيل / إيقاف</b><br/>للتشغيل الفرن وإيقافه.</p> <p><b>2. الصفحة الرئيسية</b><br/>للوصول السريع إلى القائمة الرئيسية.</p> |
|--|---|--|

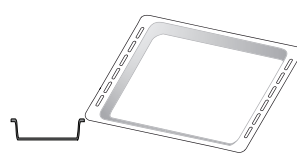
المجاري المنزلقة



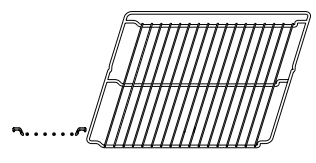
صينية الخبيز



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 القرن 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.



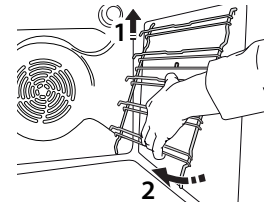
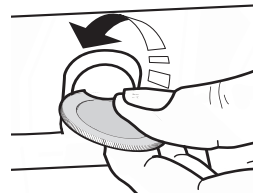
يرجى ملاحظة: يمكن تركيب المجاري الانزلاقية على أي مستوى.

## 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* لتهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.
• الشواية لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وتهي 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 لتهي مجموعة متنوعة من الطعام تتطلب نفس حرارة الطهي على أرفف متعددة (ثلاثة بحد أقصى) في نفس الوقت. يمكن استخدام هذه الوظيفة لتهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.
• وظائف MULTICOOKING لتهي مجموعة متنوعة من الطعام تتطلب نفس حرارة الطهي على أرفف متعددة في نفس الوقت. يمكن استخدام هذه الوظيفة لتهي الفطائر، الكعك، بيتزات دائرية (أيضاً المجمدة) ولإعداد وجبة متكاملة. احرص على اتباع جدول الطهي للحصول على أفضل النتائج.
• الخببز 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 لمنع 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 لتهي الوجبات الجاهزة، التي تم تخزينها في درجة حرارة الغرفة أو في الثلاجة (البسكويت، خليط الكعك، كعك المافين، أطباق المكرونة والمنتجات من نوع الخبز). تتهي الوظيفة جميع الأطباق بسرعة وبمرفق ويمكن أيضاً استخدامها لتسخين الأطعمة المطهية بالفعل. لا يحتاج الفرن إلى الإحماء. اتبع التعليمات الموجودة بالعبوة.
« MAXI COOKING لتهي قطع كبيرة من اللحوم (فوق 5.2 كجم). ويُنصح بتقليب اللحم أثناء الطهي ليتم تحميره بشكل متساوٍ على كلا الجانبين. من الأفضل تشريح اللحوم بين الحين والآخر لمنعها من الجفاف.
« طهي اقتصادي بدفع الهواء* لتهي قطع لحم الروست المحشوة وفيليه اللحم على رف واحد. حيث يتم حماية الأطعمة من التجفيف المفرط من خلال تدوير الهواء بشكل لطيف ومنقطع. عند استخدام الوظيفة الاقتصادية (ECO)، يبقى الضوء منطفأ 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

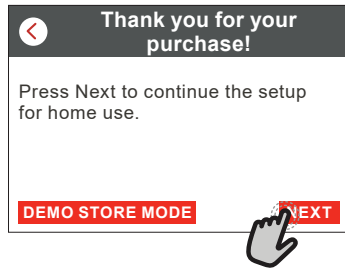
ستحتاج تهيئة المنتج عند تشغيل الجهاز لأول مرة.

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.



Český Jazyk , Čeština Czech	
Dansk Danish	
Deutsch German	

• اضغط على اللغة المطلوبة.

Ελληνικά Modern , Greek	
English English	
Español Spanish	

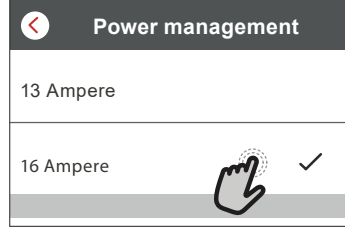
الضغط على < سيعود بك إلى الشاشة السابقة.



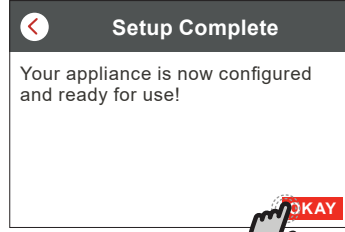
#### 4. ضبط استهلاك الطاقة

تم برمجة الفرن ليستهلك طاقة كهربائية بمستوى يتوافق مع شبكة التيار المنزلية والتي يزيد معدلها على 3 كيلواط (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.



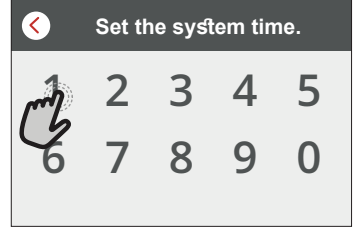
#### 5. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن عملية التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماما. 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.

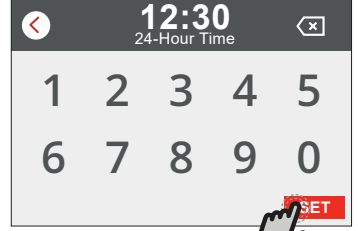
#### • ضبط الوقت والتاريخ

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.



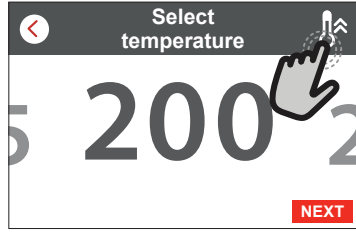
فور قيامك بضبط الوقت، ستحتاج إلى ضبط التاريخ.

- اضغط على الأرقام المناسبة لضبط التاريخ.
- اضغط على "تعيين" للتأكيد.

## الاستخدام اليومي

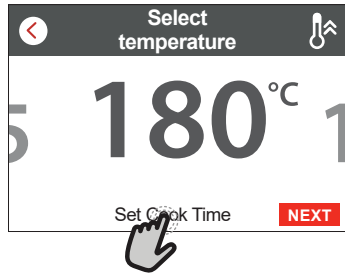
### 1. اختيار وظيفة

- لتشغيل الفرن، اضغط على (⏏) أو المس أي موضع على الشاشة. تتيج لك وحدة العرض الاختيار بين الوظائف اليدوية و CookAssist.
- اضغط على الوظيفة الرئيسية المرغوبة للوصول إلى القائمة المعنية.

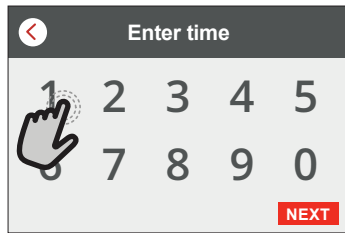


### المدة

- 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".



- اضغط على الأرقام المناسبة لضبط مدة الطهي التي ترغب بها.



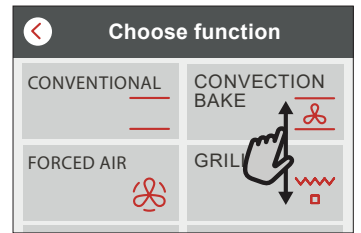
- اضغط على "التالي" للتأكيد.

### 3. تعيين وظائف COOKASSIST

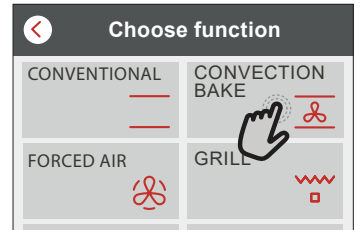
- يمكنك وظائف COOKASSIST من إعداد مجموعة واسعة من الأطباق، اختر من المعروضة في القائمة. يتم اختيار غالبية إعدادات الطهي تلقائيا عن طريق الجهاز لتحقيق أفضل النتائج.
- اختر الوصفة من القائمة.
- يتم عرض الوظائف من خلال فئات الطعام في قائمة "COOKASSIST FUNCTION" (وظيفة مساعد الطهي) (انظر الجداول المعنية) ومن خلال خصائص الوصفة في قائمة "COOKASSIST PRO" (مساعد الطهي الاحترافي).
- فور اختيار الوظيفة، قم بتحديد خصائص الطعام (الكمية، الوزن، إلخ.) لكي يحقق الطهي أفضل نتيجة.
- اتبع التوجيهات الظاهرة على الشاشة لإرشادك خلال عملية الطهي.



- تصفح لأعلى أو لأسفل لاستكشاف القائمة.

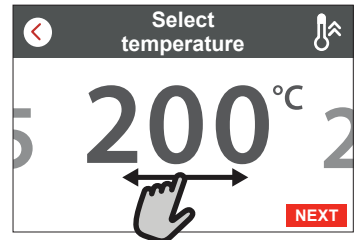


- اختر الوظيفة المرغوبة من خلال الضغط عليها.



### 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.

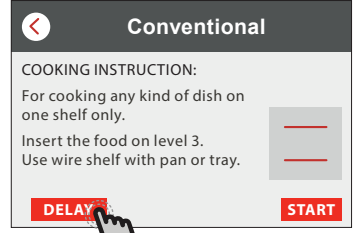



- إذا اتحت الوظيفة ذلك، يمكنك الضغط على (⏏) لتفعيل وظيفة الإحماء.

#### 4. ضبط تأخير وقت البدء


يمكنك تأخير عملية الطهي قبل بدء تشغيل الوظيفة: سيبدأ تشغيل الوظيفة في الوقت الذي تختاره مقدماً.

- اضغط "DELAY" (تأخير) لضبط وقت البدء الذي تريده.



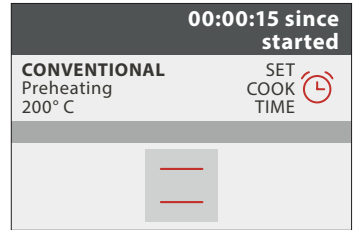
- فور ضبط وقت التأخير المطلوب، اضغط على "بدء التأخير" لبدء وقت الانتظار.
- ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب: ستبدأ الوظيفة تلقائياً بعد انتهاء فترة الوقت التي قد تم احتسابها.
- إذا تم تحديد التسخين المسبق أثناء إعداد الدورة، سيتم إيقاف خيار التأخير.
- لتفعيل الوظيفة في الحال وإلغاء وقت التأخير المبرمج، اضغط على .

#### 5. بدء الوظيفة

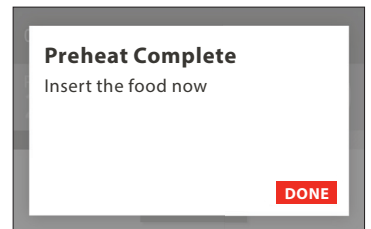
- فور تهيئة الإعدادات، اضغط على "بدء" لتفعيل الوظيفة.
- يمكنك تغيير القيم التي تم ضبطها في أي وقت أثناء الطهي من خلال الضغط على القيمة التي ترغب في تعديلها.
- إذا كان الفرن ساخناً والوظيفة تحتاج إلى درجة حرارة قصوى خاصة، سوف تظهر لك رسالة على وحدة العرض.
- اضغط على  لإيقاف الوظيفة المفعلة في أي وقت، أو اضغط على قيمة المدة ثم اختر "STOP" (إيقاف).

#### 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 وسيتم استئناف الطهي تلقائياً.
- وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سيئة على نتائج الطهي النهائية. فتح الباب أثناء عملية الإحماء يؤدي إلى توقف العملية مؤقتاً. لا يشمل زمن الطهي على مرحلة الإحماء.

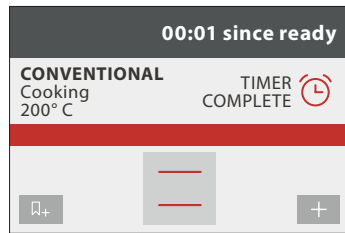
#### 7. إيقاف مؤقت للطهي



تحتاج بعض وظائف COOKASSIST تقليب الأطعمة أثناء الطهي. تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدات العرض الإجراء المطلوب القيام به.

- افتح الباب.
- قم بتنفيذ الإجراء فوراً عقب ظهوره على وحدة العرض.
- أغلق الباب وسيتم استئناف الطهي تلقائياً.
- قبل انتهاء الطهي، قد تنبهك الفرن إلى فحص الطعام بنفس الطريقة.
- تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدات العرض الإجراء المطلوب القيام به.
- يرجى فحص الطعام.
- أغلق الباب وسيتم استئناف الطهي تلقائياً.

#### 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

تحتفظ 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 **+**. سيتمكنك 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

لعرض 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.
- يتيح 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.



### مؤقت 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 "DISMISS" (استبعاد) لإلغاء الميقاتي.
- اضغط على "اضبط المؤقت الجديد" لضبط المؤقت مرة أخرى.

### المصباح

لتشغيل أو إيقاف لمبة الفرن.

## 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.

## 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 مغطاة 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.

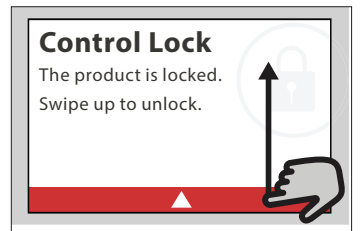
## كتم الصوت

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.



### 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، أخل 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 والخط 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. لطي البيززا والفطائر المتبلية والحلويات المحشوة بسائل، استخدم الرف الأول أو الثاني. يرجى تسخين الفرن مسبقاً قبل إدخال الأطعمة. هذه الوظيفة هي أفضل وضع لطي 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 م	50 - 30	170	نعم	كيك مختمر / كيك اسفنجي
3 م	40 - 20	150	نعم	كعك/ بسكويت شورت بريد
3 م	40 - 20	170	نعم	قطع كيك صغيرة / مافن
3 م	40 - 30	200 - 180	نعم	معجنات الشو
3 م	150 - 110	90	نعم	مير ننجز
2 م	50 - 15	250 - 190	نعم	بيززا / خبز / خبز الفوكاشيا
3 م	15 - 10	250	نعم	البيززا المجمدة
3 م	30 - 20	200 - 190	نعم	مخبوزات فول-أو-فان / باف باستري
3 م	65 - 45	200 - 190	نعم	لازانيا / فطائر / معكرونة مخبوزة / كانيلوني
3 م	110 - 80	200 - 190	نعم	لحم الضأن / لحم عجل / لحم بقري / لحم دسم 1 كجم
3 م	100 - 50	230 - 200	نعم	دجاج / أرنب / بط 1 كجم
2 م	130 - 80	200 - 190	نعم	ديك رومي / أوز 3 كجم
3 م	60 - 40	200 - 180	نعم	سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)

## الشواوية

لمنع احتراق اللحم من الخارج، أخفض وضع الشبكة السلكية 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 بسُمك متساوٍ 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 .....	3 - 6	3 (مرتفع)	-	التوست
3 ~~~~~	20 - 30	2 (متوسطة)	-	سمك فيليه / شرائح ستيك
4 ~~~~~	15 - 30	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 ~~~~~	55 - 70	2 (متوسطة)	-	دجاجة مشوية 1-1.3 كجم
3 ~~~~~	60 - 90	2 (متوسطة)	-	فخذ ضأن/سيقان
3 ~~~~~	35 - 55	2 (متوسطة)	-	بطاطس محمرة
3 ~~~~~	10 - 25	3 (مرتفع)	-	جراتان الخضروات

~~~~~  
صينية لتجميع القطرات مع  
500 مل ماء

~~~~~  
صينية لتجميع القطرات /  
صينية الخبيز

~~~~~  
صينية لتجميع القطرات/  
صينية الخبيز أو صينية  
الفرن على الشبكة السلكية

~~~~~  
صينية الفرن أو صينية  
الكيك على الشبكة السلكية

.....  
الشبكة السلكية

الملحقات



## الهواء المدفوع بالقوة

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.

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 دائماً على الشبكة السفلية. قم بإحماء الفرن قبل الطهي.

لتحقيق تحمير موحد، تأكد من أن جميع أجزاء العجين ذات سمك واحد. عند طهي البييتزا، ادهن الصواني بشكل بسيط لضمان الحصول على بييتزا ذات قاعدة مقرمشة. وانثر الموتزاريلا فوق البييتزا بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي.

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	كعك/ بسكويت شورت بريد
	50 - 30	140	نعم	
	60 - 40	135	نعم	
	50 - 30	150	نعم	قطع كيك صغيرة / مافن
	50 - 30	150	نعم	
	60 - 40	150	نعم	
	45 - 35	190 - 180	نعم	معجنات الشو
	* 45 - 35	190 - 180	نعم	
	150 - 130	90	نعم	ميرننجز
	* 160 - 140	90	نعم	
	50 - 20	230 - 190	نعم	بييتزا / خبز / خبز الفوكاشيا
	* 50 - 25	240 - 220	نعم	بييتزا (رفيعة، سميقة، فوكاشيا)
	20 - 10	250	نعم	البييتزا المجمدة
	30 - 15	240 - 220	نعم	
	60 - 45	190 - 180	نعم	الفتائر المتبلّة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)
	* 70 - 45	190 - 180	نعم	
	40 - 20	190 - 180	نعم	مخبوزات فول-أو-فان / باف باستري
	* 40 - 20	190 - 180	نعم	
	* 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.

## MULTICOOKING

المستوى والكماليات	زمن الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (°م)	الإحماء	الطبق	الوصفة
1 3 4 5	70 - 50	135	نعم	البسكويت	البسكويت
1 3 4 5	70 - 50	170	نعم	تارت	تارت
1 2 4 5	60 - 40	210	نعم	بيتزا مستديرة	بيتزا مستديرة
1 2 4 5	120 - 40	190	نعم	قائمة Cook 4	وجبة كاملة: تورته بالفواكه (المستوى 5) خضروات محمرة (المستوى 4) لازانيا (المستوى 2) قطع اللحم (المستوى 1)

## الخبيز بالحمل الحراري

استخدم الشبكة الثالثة أو الثانية. انتظر حتى انتهاء التسخين المسبق قبل وضع الطعام داخل الفرن. إذا كانت قاعدة الكيك مشبعة بالمياه، فاخفض الرف وانثر فتات بسكويت على قاعدة الكيك قبل إضافة الحشو.

استخدم هذه الوظيفة لتارات الكيش والخضروات أو الحلوى ذات الحشو الرطب على سبيل المثال التشيز كيك وفطيرة الفواكه. مناسبة أيضاً لطهي الأطعمة المحتوية على قدر كبير من الماء. توزع المروحة الحرارة بالتساوي داخل الفرن. يساعد هذا على الحفاظ على درجة حرارة ثابتة وطهي الطعام بدرجة متساوية، قرمشة الجزء العلوي ومنع الرطوبة وإعداد خبز بقشرة.

المستوى والكماليات	زمن الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (°م)	الإحماء	الوصفة
3	85 - 30	200 - 160	نعم	الفتائر المحشوة (تشيز كيك، معجنات شترودل، فطيرة تفاح)
3	55 - 45	190 - 180	نعم	الفتائر المتبلية (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)
2	60 - 50	200 - 180	نعم	خضروات محشية (طماطم، كوسة، باذنجان)

## MAXI COOKING

بالنسبة لقطع اللحم، يلزم إضافة بعض المرق على قاعدة المقلاة، مع تطرية اللحم أثناء الطهي لإضافة أفضل نكهة. وعندما ينضج لحم الروست، اتركه في الفرن لمدة 10 - 15 دقيقة أخرى، أو لفه في رقائق الألومنيوم. إذا كانت اللحمينة لينة للغاية، أضف القليل من السائل وقم برش قطعة اللحم بالدهن، أو قم بتغطيتها بشرائح من لحم الخنزير، على سبيل المثال. فيما يتعلق بتدوير اللحم المشوي أثناء الشواء، تأكد من وضع طبقة القشرة لأسفل أولاً.

هذه الوظيفة مفيدة للغاية لطهي قطع اللحم الكبيرة (ما يزيد عن 5.2 كجم). ننصح بتقليب اللحم أثناء الطهي ليتم التحمير جيداً بشكل متساوي. من الأفضل تشريح اللحوم بين الحين والآخر لمنعها من الجفاف. استخدم الرف الأول أو الثاني، حسب حجم القطعة. لا يلزم تسخين الفرن مسبقاً قبل الطهي.

المستوى والكماليات	زمن الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (°م)	الإحماء	الوصفة
2	150 - 110	170	-	لحم دسم محمر بقشرة 2 كجم

صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء

صينية تجميع القطرات / صينية الخبيز

صينية تجميع القطرات / صينية الخبيز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية

صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية

الشبكة السلكية

الملحقات

## 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 البيتزا 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 التخمر 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 المسلوq 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.


# جدول طهي وظيفه COOKASSIST


معلومات الطهي	الكمية	المستوى والكماليات	فئات الطعام	
	500 - 3000 جم	2 	اللازانيا الطازجة	الطاجن والمكرونة المحمرة
جهز تبعا لوصفتك المفضلة. قم بسكب صوص البشاميل على الجزء العلوي ورش عليه الجبن للحصول على مستوى تحمير مناسب	500 - 3000 جم	2 	لازانيا مجمدة	
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلل. تبيل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع	600 - 2000 جم	3 	لحم بقرى مشوي	اللحوم
قم بدهنها بالزيت وانثر الملح عليها قبل الطهي. قم بالتقليب بعد مرور 5/3 مدة الطهي.	5,1 - 3 سم	4 5 	بيف برجر	
قم بدهنها بالزيت وانثر الملح عليها قبل الطهي. قم بالتقليب بعد مرور 3/2 مدة الطهي	600 - 2500 جم	3 	لحم خنزير مشوي	
ادهن زيتا بالفرشاة وتبل حسب الرغبة. افركها بالملح والفلل. قم بإدخالها في الفرن والصدر لأعلى	500 - 2000 جم	4 5 	ضلوع دسمة	
قم بدهنها بالزيت وانثر الملح عليها قبل الطهي. قم بالتقليب بعد مرور 3/2 مدة الطهي	600 - 3000 جم	2 	الدجاج المحمر	
قم بدهنها بالزيت وانثر الملح عليها قبل الطهي. قم بالتقليب بعد مرور 2/1 مدة الطهي	1 - 5 سم	4 5 	فيليه / صدور	
قم بدهنها بالزيت وانثر الملح عليها قبل الطهي. قم بالتقليب بعد مرور 2/1 مدة الطهي	شبكة واحدة	4 5 	كباب	
قم بتوزيعها بشكل متساوي على الشبكة السلكية. قم بخز النفاثات بشوكة لتجنب التشقق. قم بالتقليب بعد مرور 3/2 مدة الطهي	5,1 - 4 سم	4 5 	السق و النفاثات	
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلل. تبيل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	5,0 - 3 سم	2 3 	فيليه طازج	
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلل. تبيل 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	أسماك
	صينية واحدة	4 	جراتان المحار	
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلل. تبيل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	صينية واحدة	3 4 	الجمبري	
	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 زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلل. تبيل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	100 - 500 جم لكل واحدة	3 	خضار محشو	
	500 - 1500 جم	3 	خضروات أخرى	
قم بتقطيعها إلى أجزاء، وتبلها بالزيت، الملح وأضف نكهة الأعشاب قبل وضعها في الفرن	1 صينية	3 	البطاطس	
قم بتغطيتها بفتات الخبز وتبلها بالزيت، الثوم، الفلفل والبقدونس	1 صينية	3 	الطماطم	
جهز تبعا لوصفتك المفضلة. وقم بنثر الجبن للحصول على مستوى تحمير مناسب	1 صينية	3 	الفلفل	
جهز تبعا لوصفتك المفضلة. قم بسكب صوص البشاميل على الجزء العلوي ورش عليه الجبن للحصول على مستوى تحمير مناسب	1 صينية	3 	البروكلي	
	1 صينية	3 	القرنبيط	
	1 صينية	3 	نقاط أخرى	
املأ طبق الفطير المخصص لكميات 8-10 أجزاء بالعجينة وأتقيه بالشوكة قم بحشو عجينة الفطيرة وفقاً لوصفتك المفضلة	800 - 1200 جم	2 	كعكة مالحة	

 صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء

 صينية تجميع القطرات / صينية الخبيز

 صينية تجميع القطرات / صينية الخبيز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية

 صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية

 الشبكة السلكية

الملحقات

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 ساندويتش 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. افرد العجينة داخل صينية الخبز المدهونة بقليل من الزيت. ضع طبقة علوية من الطماطم والموتزارايلا وشرائح اللحم	صينية مستديرة	2	البيتزا الرقيقة	
	صينية مستديرة	2	البيتزا السمكية	البيتزا
اخرجه من العبوة. قم بتوزيعها بشكل متساوي على الشبكة السلكية	1 - 4 طبقات	2	البيتزا المجمدة	
		1 4		
		1 3 5		
		1 2 4 5		
حضر مجموعة من الكيك الإسفنجي الخالي من الدهون بوزن 500-900 جم. أسكبها داخل صينية الخبز المبطنة والمدهونة	500 - 1200 جم	2	كعكة إسفنجية معلبة	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	اليسكرويت	
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 بمرابي الفواكهة وقم بالطهي	400 - 1600 جم	3	جاتوه معبأ	
قم بتحضير خليط من قطع التفاح، جوز الصنوبر، القرقة وجوز الطيب. ضع بعض من الزبدة في وعاء، وقم بنثر السكر وقم بالطهي لمدة تتراوح من 10-15 دقيقة. قم بلفه داخل العجينة وتثني الجزء الخارجي	400 - 1600 جم	3	شترودل	

صينية تجمع القطرات مع 500 مل ماء

صينية تجمع القطرات / صينية الخبز

صينية تجمع القطرات / صينية الخبز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية

صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية

الشبكة السلكية

الملحقات

قم بارتداء قفازات واقية. ولا تستخدم ألياف سلكية أو مساحيق كاشطة أو مواد تنظيف مزيلة/كاشطة، حيث قد تتسبب في تلف أسطح الجهاز. يجب فصل الفرن عن مصدر الكهرباء قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة.

تأكد أن الفرن بارد تماماً قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف. لا تستخدم أجهزة تنظيف تعمل بالبخار.

### 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 أكالة 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 إسفنجة.

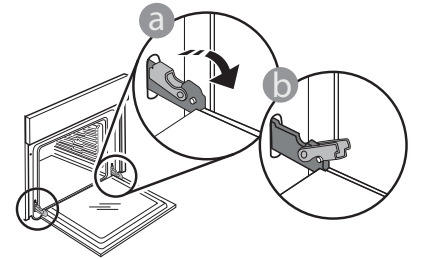
### الملحقات

- 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.

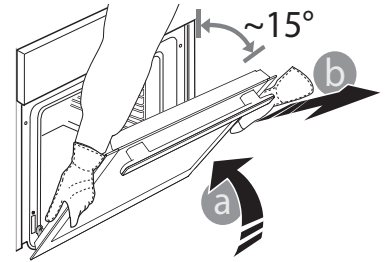
- انقع الملحقات في منظف غسيل أطباق بعد الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة باستخدام فرشاة غسيل أو إسفنجة.

### خلع الباب وإعادة تركيبه

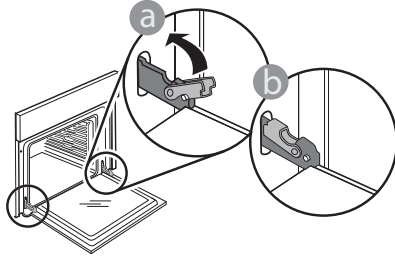
- لخلع الباب، افتحه بالكامل ثم أنزل السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.



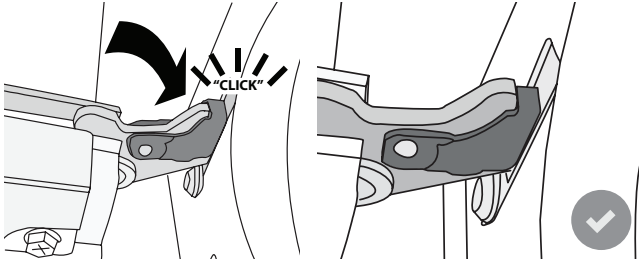
- أغلق الباب قدر استطاعتك. أحكم مسك الباب بكتا يديك - لا تحمله من المقبض. بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت حتى يتحرر من موضع تثبيته. ضع الباب على جانب واحد واجعله مستقر على سطح ناعم.



- 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 ~  
فلط من النوع G9، T300م. اللبنة 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 اللمبات بيدك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى  
إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللبنة.

- افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
- قم بحل غطاء المصباح واستبدل اللبنة ثم أعد ربط غطاء المصباح مرة أخرى.
- أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.

## دليل تحري 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 قائما.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعا 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

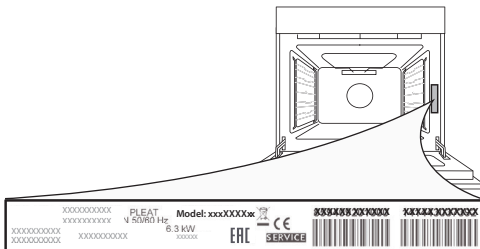
## الداغامة

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 (N.S.) 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**

EN FR BP AR

400011530818/C

