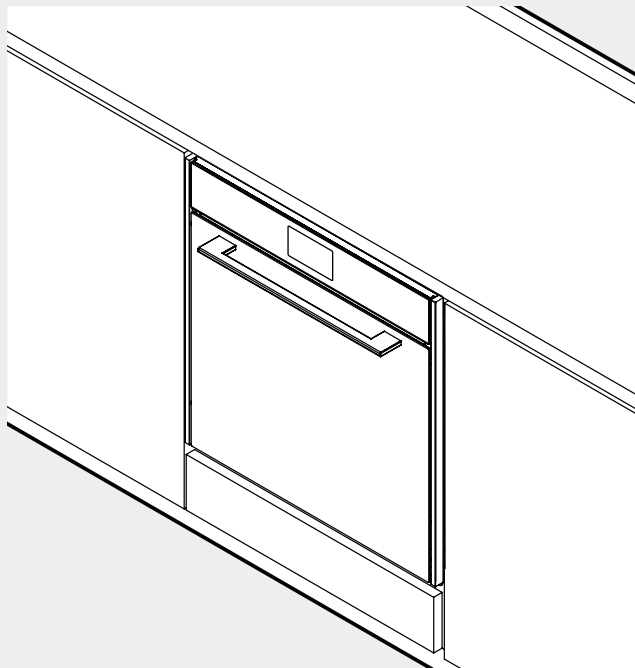




FMY 99 HS

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

Parní trouba
Parná rúra
Φούρνος ατμού
Cuptor cu aburi
Buharlı Fırın
Паровая духовка
Парова піч
فرن الطهي بالبخار

*Make
it
Wonderful*

FRANKE

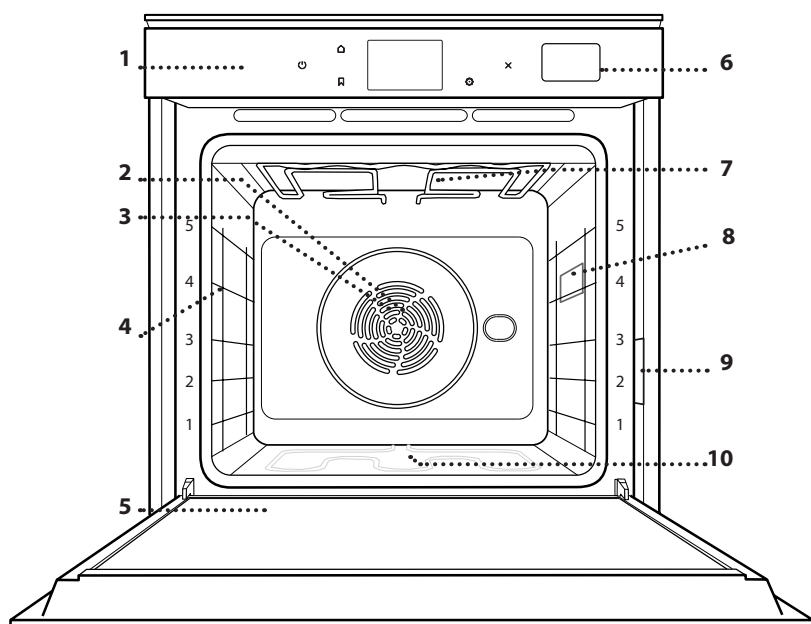
CS	NÁVOD K POUŽITÍ.....	3
SK	NÁVOD NA POUŽÍVANIE.....	26
EL	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ	49
RO	MANUAL DE UTILIZARE	72
TR	KULLANICI KILAVUZU.....	95
RU	РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	118
UK	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ.....	141
AR	عربي دليل المستخدم	164

OBSAH

PŘEHLED.....	4
OVLÁDACÍ PANEL	4
PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	5
FUNKCE.....	6
POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO DISPLEJE.....	7
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	7
KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	9
UŽITEČNÉ RADY	14
TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY COOKASSIST	20
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	23
ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD	25
TECHNICKÁ PODPORA.....	25

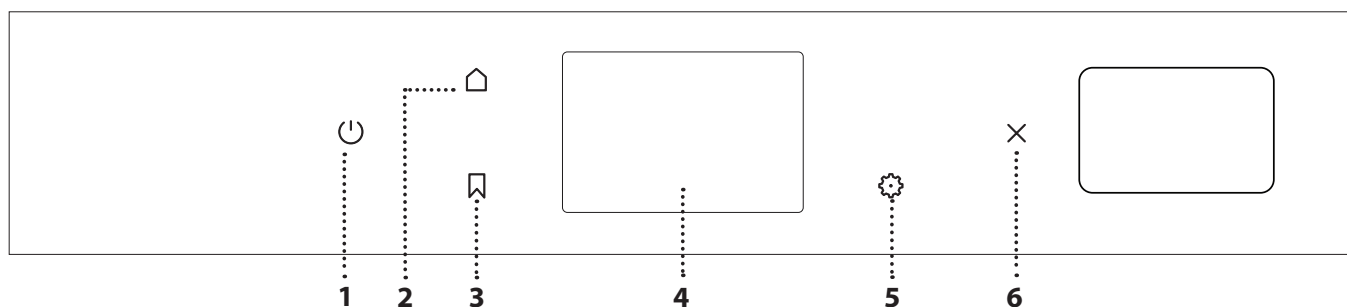
UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

PŘEHLED



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Kruhové topné těleso (není vidět)
4. Vodicí mřížky (úroveň je vyznačena na přední straně trouby)
5. Dvířka
6. Zásobník na vodu
7. Horní topné těleso / gril
8. Žárovka
9. Identifikační štítek (neodstraňujte)
10. Spodní topné těleso (není vidět)

OVLÁDACÍ PANEL



1. ZAPNOUT/VYPNOUT

Pro zapnutí a vypnutí trouby.

2. DOMŮ

Rychlý přístup do hlavní nabídky.

3. OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu oblíbených funkcí.

4. DISPLEJ

5. NÁSTROJE

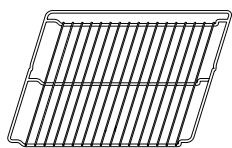
Volba z několika možností a také změna nastavení a preferencí k troubě.

6. ZRUŠIT

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



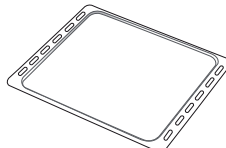
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby

ODKAPÁVACÍ PLECH



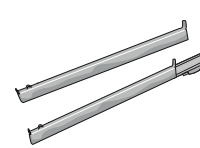
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ



Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

POSUVNÉ DRÁŽKY *



Pro usnadnění vkládání a vyjmutí příslušenství.

NAPAŘOVACÍ PLECH



Usnadňuje cirkulaci páry, takže se jídlo připravuje rovnoměrně. Odkapávací plech zasuněte na spodní úroveň, aby do něj mohla stékat šťáva z pečení.

* K dispozici pouze u určitých modelů

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

V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

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

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH ROŠTŮ

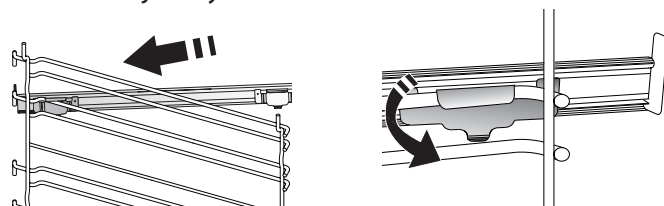
- Chcete-li odstranit vodicí mřížky, zvedněte je nahoru a následně opatrně vytáhněte spodní část z jejího usazení:
Nyní lze boční vodicí mřížky vyjmout.
- Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasadte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuněte je do vnitřní části trouby a poté posuňte směrem dolů do polohy pro usazení v dolní části.

NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK (JSOU-LI U MODELU)

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

Připevněte horní sponu drážky k vodicí mřížce a suňte ji po celé délce až na doraz. Druhou sponu posuňte směrem dolů, dokud nedosáhne správné polohy. Aby byla vodicí mřížka dobře zajištěna, zatlačte pevně spodní část spony oproti vodicí mřížce.

Ujistěte se, že drážkami lze volně pohybovat. Postupujte stejně i na druhé straně vodicí mřížky v rámci stejné výškové úrovně.



Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.



RUČNÍ FUNKCE

- **TRADIČNÍ***
Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.
- **KONVEKČNÍ PEČENÍ**
Slouží k pečení masa či plněných koláčů pouze na jedné úrovni.
- **HORKÝ VZDUCH**
Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika výškových úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází k vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly.
- **GRIL**
Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání nebo gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.
- **TURBOGRIL**
K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.
- **RYCHLÝ PŘEDEHŘEV**
Pro rychlý přehřev trouby.
- **FUNKCE MULTICOOKING (PRO SOUČASNOU PŘÍPRAVU VÍCE POKRMŮ)**
Slouží k současné přípravě několika různých jídel, která vyžadují odlišnou teplotu pečení, na čtyřech úrovních. Tato funkce se používá k pečení sušenek, koláčů, kulaté pizzy (i mražené) a k přípravě kompletního pokrmu. Pro dosažení nejlepších výsledků se řiďte pokyny v tabulce pečení.
- **PÁRA**
 - » **ČISTÁ PÁRA**
Pro šetrné a zdravé vaření pomocí parních funkcí za účelem zachování nutričních hodnot potravin. Tato funkce je obzvláště vhodná k přípravě zeleniny, ryb a ovoce, ale také blanšírování. Pokud není uvedeno jinak, před vložením jídla do trouby odstraňte veškeré obalové materiály a ochranné fólie.
 - » **HORKÝ VZDUCH + PÁRA**
Kombinací vlastností páry s horkým vzduchem umožňuje tato funkce dosažení křupavých a zlatavých pokrmů, které zůstávají uvnitř měkké a šťavnaté. Pro dosažení nejlepších výsledků pečení doporučujeme úroveň páry **VYSOKOU** pro pečení ryb, **STŘEDNÍ** pro pečení masa a **NÍZKOU** pro chléb a dezerty.

SPECIÁLNÍ FUNKCE

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



COOKASSIST

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

Troubu není třeba přehřívat..

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

POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO DISPLEJE



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



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

Pro návrat na předchozí zobrazení:
Klepněte na < .

Pro potvrzení nastavení nebo přechod na další zobrazení:

Klepněte na „NASTAVIT“ nebo „DALŠÍ“.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Při prvním zapnutí spotřebiče bude nutné produkt nastavit.

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

1. VOLBA JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče je nutné nastavit jazyk a čas.

- Potažením prstem po obrazovce můžete procházet seznamem dostupných jazyků.

Čeština, Český Jazyk Czech	
Dansk Danish	
Deutsch German	

- Klepněte na požadovaný jazyk.

Ελληνικά Greek, Modern	
English English	
Español Spanish	

Klepnutím na tlačítko < se vrátíte zpět na předchozí zobrazení.

2. VOLBA REŽIMU NASTAVENÍ

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



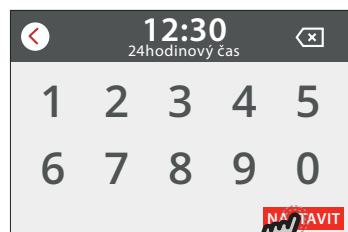
3. NASTAVENÍ DATA A ČASU

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

- Klepnutím na příslušné číslice nastavte čas.



- Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte.



Po nastavení času bude nutné nastavit také datum.

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

4. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

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

- Klepnutím na hodnotu vpravo nastavte výkon.



- Klepnutím na „OK“ dokončete prvotní nastavení.



5. ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

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

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

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

Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

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

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

- Klepněte na požadovanou funkci a vstupte do příslušné nabídky.



- Posouváním nahoru nebo dolů můžete procházet seznamem.



- Požadovanou funkci zvolte tím, že na ni klepnete.



2. NASTAVENÍ RUČNÍCH FUNKCÍ

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

TEPLOTA / GRIL-ÚROV. VÝK

- Zvolte si požadovanou hodnotu z nabízeného seznamu.



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



DOBA TRVÁNÍ

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

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



- Klepnutím na příslušné číslice nastavte požadovanou dobu pečení.



- Klepnutím na „DALŠÍ“ nastavení potvrďte.

3. NASTAVENÍ FUNKCÍ COOKASSIST

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

- Ze seznamu si vyberte recept.

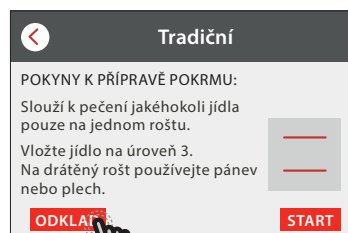
Funkce se zobrazují podle kategorií pokrmů v nabídce „COOKASSIST FUNCTION“ (FUNKCE ASISTENCE PŘI PEČENÍ) (viz příslušné tabulky) nebo podle receptů v nabídce „COOKASSIST PRO“.

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

4. NASTAVENÍ ČASU ODKLADU SPUŠTĚNÍ

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

- Klepnutím na „ODLOŽENÍ“ nastavíte požadovaný čas spuštění.



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

Pokud při nastavení vybraného cyklu zvolíte předehřev, možnost odložení se deaktivuje.

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

5. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

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

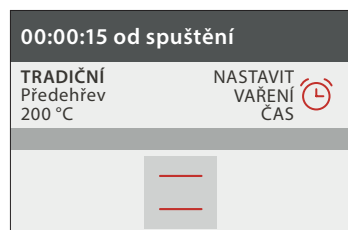
Během pečení můžete kdykoli nastavení změnit klepnutím na hodnotu, kterou si přejete upravit.

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

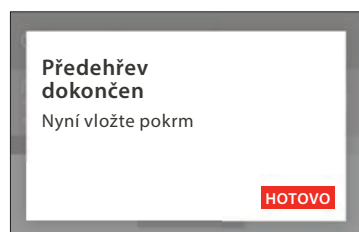
- Aktivní funkci kdykoli zastavíte stisknutím , popřípadě klepněte na hodnotu trvání a poté zvolte „STOP“.

6. PŘEDEHŘEV

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



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



- Otevřete dvířka.

- Vložte jídlo do trouby.
- Zavřete dvířka a funkce pečení se obnoví automaticky.

Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu.

Otevřením dvířek během předehřevu se tato fáze přeruší.

Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje.

7. PŘERUŠENÍ PEČENÍ

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

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

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

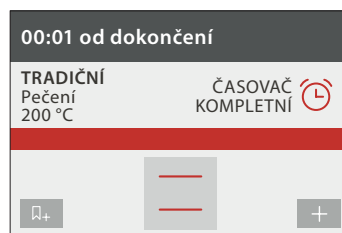
Zazní zvukový signál a displej bude indikovat, co je třeba udělat.

- Zkontrolujte pokrm.
- Zavřete dvířka a funkce pečení se obnoví automaticky.

8. KONEC PEČENÍ

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

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



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

9. OBLÍBENÉ

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

Trouba automaticky rozpozná nejpoužívanější funkce.

Poté, co danou funkci několikrát použijete, vás trouba vyzve, abyste si ji přidali mezi své oblíbené.

ULOŽENÍ FUNKCE

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

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

- Klepnutím na ikony zvolte alespoň jednu.



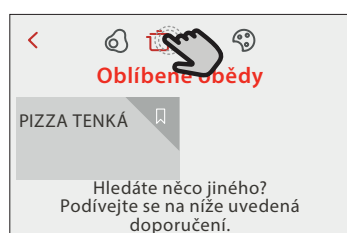
- Klepněte na „OBLÍBENÝ“ a funkci uložte.



PO ULOŽENÍ

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

- Klepněte na ikonu pokrmu pro zobrazení příslušného seznamu



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

ZMĚNA NASTAVENÍ

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

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

- Klepnutím na „ULOŽIT“ změny uložíte.

Na stránce s oblíbenými rovněž můžete odstraňovat uložené funkce:

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

Můžete též upravit čas, kdy se jednotlivé pokrmy zobrazují:

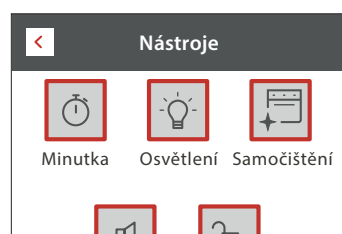
- Stiskněte .
- Zvolte  „Preference“.
- Zvolte „Časy a data“.
- Klepněte na „Vaše časy jídel“.
- Procházejte seznamem a klepněte na příslušný čas.
- Klepněte na příslušný pokrm a upravte jej.

Je možné kombinovat časový úsek pouze s pokrmem.

10. NÁSTROJE

Klepnutím na  si kdykoli otevřete nabídku „Nástroje“.

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



KUCHYŇSKÁ MINUTKA

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

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

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

Minutka bude nadále odpočítávat v pravém horním rohu obrazovky.

Pro opětovné vyvolání nebo úpravu minutky:

- Stiskněte .
- Klepněte na .

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

- Klepnutím na „ODSTRANIT“ časovač zrušíte.
- Klepnutím na „NASTAVIT NOVOU MINUTKU“ minutku znovu nastavíte.

SVĚTLO

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.



ČIŠTĚNÍ

Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci samočištění „Self-Clean“.

Během čistícího cyklu doporučujeme neotevírat dvířka, aby nedocházelo k úniku vodní páry, což by mohlo negativně ovlivnit výsledky čištění.

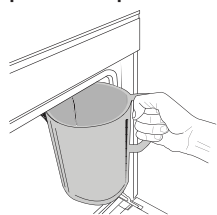
- Před aktivací funkce z trouby vyjměte veškeré příslušenství.
- Na dno trouby nalijte 200 ml pitné vody.
- Funkci čištění aktivujte klepnutím na „START“.

Po zvolení cyklu můžete odložit začátek automatického čištění. Klepnutím na „DELAY“ nastavte čas skončení uvedený v příslušné sekci.



VYPOUŠTĚNÍ

Funkce vypouštění umožňuje vypustit vodu, aby nezůstávala v nádržce. Doporučujeme vypouštění provést po každém použití trouby.



Po určitém počtu použití bude nutné tuto akci provést povinně, a dokud tak neučiníte, nebude možné spustit parní funkci.

Po výběru funkce „Vypouštění“ nebo poté, co se objeví na displeji, funkci spusťte a postupujte podle

zobrazovaných pokynů: Otevřete dvířka a pod vypouštěcí trysku na spodní straně panelu vložte velkou nádobu. Jakmile se spustí vypouštění, držte nádobu na místě, dokud není proces dokončen.

Na displeji se ukáže, kdy bude třeba nádržku zcela vyprázdnit.

Upozornění: Tuto aktivitu nelze provádět, dokud neuplynou 4 hodiny od posledního cyklu (nebo od vložení posledního produktu). Během této doby bude na displeji zobrazeno toto hlášení: „VODA JE HORKÁ. Počkejte, dokud teplota neklesne. Po dosažení dostatečně nízké teploty bude možné pokračovat stisknutím tlačítka POKRAČOVAT“.

Nádoba musí mít objem alespoň 2 litry.

Funkce vypouštění umožňuje vypustit vodu, aby nezůstávala v nádržce. Doporučujeme vypouštění provést po každém použití trouby. Nalejte nebo vypusťte vodu, pokud vás k tomu vyzývá zpráva na displeji.



ODVÁPŇNÍ

Tato speciální funkce, pokud se používá v pravidelných intervalech, umožňuje udržovat nádržku a parní okruh v tom nejlepším stavu.

Funkce je rozdělena do několika fází: vypouštění, odvápňování, vyplachování. Po spuštění funkce postupujte podle pokynů zobrazených na displeji. Průměrné trvání kompletní funkce je asi 190 minut.

Upozornění: Pokud bude funkce kdykoli přerušena, je nutné opakovat celý cyklus odvápňování.

» VYPOUŠTĚNÍ

Před odvápňováním je nutné vypustit nádržku: Ideální postup práce najdete v příslušném odstavci.

Upozornění: Tuto aktivitu nelze provádět, dokud neuplynou 4 hodiny od posledního cyklu (nebo od vložení posledního produktu). Během této doby bude na displeji zobrazeno toto hlášení: „VODA JE HORKÁ. Počkejte, dokud teplota neklesne. Po dosažení dostatečně nízké teploty bude možné pokračovat stisknutím tlačítka POKRAČOVAT“. Nádoba musí mít objem alespoň 2 litry.

» ODVÁPŇOVÁNÍ

Chcete-li při odstraňování vodního kamene dosáhnout optimálních výsledků, doporučujeme naplnit nádržku speciálním roztokem, který je k dispozici v rámci poprodejního servisu.

Po dokončení fáze odvápňování je nutné nádržku vypustit.

» OPLACHOVÁNÍ

Pro vyčištění nádržky a parního okruhu je nutné provést proplach. Nádržku napouštějte pitnou vodou, dokud se na displeji nezobrazí „PLNÁ NÁDRŽ“ a poté spusťte proplach. Po skončení vás displej vyzve, abyste tento postup zopakovali, obsah vypustili a provedli nový proplach.

Troubu nevypínejte, dokud nebyly dokončeny všechny kroky, které funkce vyžaduje.

Během tohoto cyklu není možné aktivovat jiné funkce.

Upozornění: Na displeji se zobrazí zpráva, která vám má připomenout, abyste tuto akci prováděli pravidelně.

Nalejte nebo vypusťte vodu, pokud vás k tomu vyzývá zpráva na displeji.



ZTLUMIT

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



ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

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

Pro aktivaci zámku:

- Klepněte na ikonu .

Pro deaktivaci zámku:

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



 VÍCE MÓDŮ

Slouží k volbě šábessového režimu a přístupu k řízení výkonu.

Šábessový režim (sabbath) udržuje troubu v režimu pečení, dokud ji nevypnete. Šábessový režim (sabbath) využívá tradiční funkci. Všechny ostatní pečicí a čisticí cykly jsou deaktivovány. Neuslyšíte žádné tóny a displej nebude indikovat změny teploty. Při otevírání nebo zavírání dvířek trouby se osvětlení trouby nerozsvítí ani nezhasne a topné prvky se ihned nezapnou či nevypnou.

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

 PREFERENCE

Slouží k úpravě některých nastavení trouby.

 INFO

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

UŽITEČNÉ RADY

JAK POUŽÍVAT TABULKY PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulky obsahují: recepty, je-li nutný předehřev, teplota (°C), úroveň grilu, doba pečení (minuty), příslušenství a úroveň doporučené pro dané pečení.

Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřátí (které je u některých receptů nutné).

Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství. Začněte s nejnižšími doporučenými hodnotami, a pokud jídlo nebude dostatečně tepelně upravené, přejděte k nastavení vyšších hodnot.

TRADIČNÍ

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

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

Před vložení jídla troubu předehřejte.

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

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

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

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

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

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

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

Recept	Předehřev	Teplota (°C)	Doba přípravy (min.)	Úroveň a příslušenství
Kynuté koláče / koláče z piškotového těsta	Ano	170	30–50	 2
Sušenky / linecké pečivo	Ano	150	20–40	 3
Koláčky/muffiny	Ano	170	20–40	 3
Odpalované pečivo	Ano	180–200	30–40	 3
Sněhové pečivo	Ano	90	110–150	 3
Pizza / chléb / chléb „focaccia“	Ano	190–250	15–50	 2
Mražená pizza	Ano	250	10–15	 3
Pečivo z listového těsta	Ano	190–200	20–30	 3
Lasagne / flan (pečený puding) / zapékané těstoviny / plněné závitky	Ano	190–200	45–65	 3
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg	Ano	190–200	80–110	 3
Kuře/králik/kachna 1 kg	Ano	200–230	50–100	 3
Krůta/husa 3 kg	Ano	190–200	80–130	 2
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)	Ano	180–200	40–60	 3

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt



Pečicí plech
nebo dortová forma
na roštu



Odkapávací plech /
hluboký plech
nebo plech na pečení
na roštu



Odkapávací plech /
plech na pečení



Odkapávací plech
s 500 ml vody

GRIL

Díky hornímu topnému tělesu dosáhnete při grilování ideálních výsledků. Jídlo umístěte na 4. nebo 5. úroveň. Při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech k zachycování vytékajících šťáv. Zasuňte jej do 3. nebo 4. výškové úrovně a nalijte do něj přibližně 500 ml pitné vody. Troubu není třeba předehřívat.

Dvířka trouby musí být při pečení zavřená.

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

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

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

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

TURBOGRIL

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

K zachycování vytékajících šťáv doporučujeme používat odkapávací (hluboký) plech.

Zasuňte jej do 1. nebo 2. výškové úrovně a nalijte do něj 500 ml vody. Troubu není třeba předehřívat.

Dvířka trouby musí být při pečení zavřená.

Ve dvou třetinách doby pečení jídlo obraťte.

Použijte jakýkoli druh plechu do trouby nebo nádobu z pyrexu vhodnou pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť.

Po upečení ponechejte maso v troubě dalších 10–15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt



Pečicí plech
nebo dortová forma
na roštu



Odkapávací plech /
hluboký plech
nebo plech na pečení
na roštu



Odkapávací plech /
plech na pečení



Odkapávací plech
s 500 ml vody

HORKÝ VZDUCH

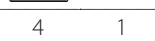
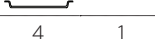
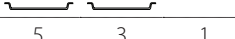
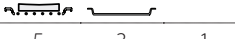
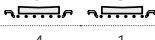
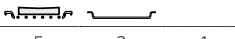
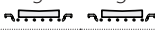
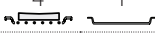
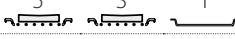
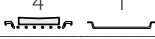
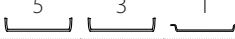
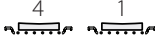
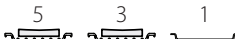
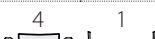
Kruhové topné těleso a ventilátor se zapnou současně. Ventilátor na zadní stěně rozvádí horký vzduch rovnoměrně okolo trouby.

Pomocí funkce „horký vzduch“ můžete na více úrovních připravovat různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu přípravy (například ryby nebo zeleninu). Vyjměte z trouby jídlo, které vyžaduje kratší dobu přípravy, a ponechtejte v ní jídlo, které vyžaduje delší dobu přípravy.

Použijte 4. výškovou úroveň pro pečení pouze na jedné úrovni, 1. a 4. úroveň pro pečení na dvou úrovních a pro přípravu na třech úrovních používejte úroveň 1, 3 a 5. Pečicí formy vždy pokládejte na drátěný rošt. Před pečením troubu předehřejte.

Chcete-li docílit rovnoměrného zezlátnutí, ujistěte se, že všechny kousky těsta jsou stejně silné.

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

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

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

MULTICOOKING

Recept	Jídlo	Předehřev	Teplota (°C)	Doba přípravy (min.)	Úroveň a příslušenství
Sušenky	Sušenky	Ano	135	50–70	5 4 3 1
Ovocné dortíky typu „tart“	Ovocné dortíky typu „tart“	Ano	170	50–70	5 4 3 1
Kulatá pizza	Kulatá pizza	Ano	210	40–60	5 4 2 1
Kompletní jídlo: Ovocný dortík (tart) (úroveň 5) Pečená zelenina (úroveň 4) Lasagne (úroveň 2) Nakrájené maso (úroveň 1)	Nabídka „Cook 4“	Ano	190	40–120	5 4 2 1

KONVEKČNÍ PEČENÍ

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

Rovněž se ideálně hodí pro pečení pokrmů s vyšším obsahem vody. Ventilátor rozvádí teplo rovnoměrně v prostoru celé trouby. To pomáhá udržovat stálou teplotu a zajistí rovnoměrnější propečení a umožní

zapečení pokrmu do křupava při současném zachování vlhkosti uvnitř, což je ideální pro docílení křupavosti chlebového pečiva.

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

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

Recept	Předehřev	Teplota (°C)	Doba přípravy (min.)	Úroveň a příslušenství
Plněné moučníky (tvarohový koláč „cheesecake“, závin, ovocný koláč)	Ano	160–200	30–85	3
Slané koláče (zeleninové, quiche)	Ano	180–190	45–55	3
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)	Ano	180–200	50–60	2

ČISTÁ PÁRA

Recept	Předehřev	Teplota (°C)	Doba přípravy (min.)	Úroveň a příslušenství	
Čerstvá zelenina (celá)	–	100	30–80		
Čerstvá zelenina (kousky)	–	100	15–40		
Mražená zelenina	–	100	20–40		
Celá ryba	–	90	40–50		
Rybí filety	–	90	20–30		
Kuřecí řízký	–	100	15–50		
Vejce	–	100	10–30		
Ovoce (celé)	–	100	15–45		
Ovoce (kousky)	–	100	10–30		

HORKÝ VZDUCH + PÁRA

Recept	Úroveň páry	Předehřev	Teplota (°C)	Doba přípravy (min.)	Úroveň a příslušenství
Sušenky / linecké pečivo	NÍZKÝ	–	140–150	35–55	
	NÍZKÝ	–	140	30–50	
	NÍZKÝ	–	140	40–60	
Malý moučník / muffin	NÍZKÝ	–	160–170	30–40	
	NÍZKÝ	–	150	30–50	
	NÍZKÝ	–	150	40–60	
Kynuté koláče	NÍZKÝ	–	170–180	40–60	
Piškotové koláče	NÍZKÝ	–	160–170	30–40	
Focaccia	NÍZKÝ	–	200–220	20–40	
Bochník chleba	NÍZKÝ	–	170–180	70–100	
Malý chléb	NÍZKÝ	–	200–220	30–50	
Bageta	NÍZKÝ	–	200–220	30–50	
Opékané brambory	STŘ	–	200–220	50–70	
Telecí/hovězí/vepřové 1 kg	STŘ	–	180–200	60–100	
Telecí/hovězí/vepřové (kousky)	STŘ	–	160–180	60–80	
Krvavý rostbíf 1 kg	STŘ	–	200–220	40–50	
Krvavý rostbíf o hmotnosti 2 kg	STŘ	–	200	55–65	
Jehněčí kýta	STŘ	–	180–200	65–75	
Dušené vepřové koleno	STŘ	–	160–180	85–100	
Kuře/perlička/kachna 1–1,5 kg	STŘ	–	200–220	50–70	
Kuře/perlička/kachna (kousky)	STŘ	–	200–220	55–65	
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)	STŘ	–	180–200	25–40	
Rybí filé	VYSOKÝ	–	180–200	15–30	

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt



Pečicí plech
nebo dortová forma na
roštu



Odkapávací plech /
hluboký plech
nebo plech na pečení na
roštu



Odkapávací plech / plech
na pečení



Odkapávací plech
s 500 ml vody

MAXI VAŘENÍ

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

Používejte 1. nebo 2. úroveň podle velikosti masa. Před pečením není nutné troubu předehřívat.

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

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

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

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

EKO HORKÝ VZDUCH

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

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

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

KYNUTÍ

Než vložíte těsto do trouby, vždy je raději přikryjte vlhkou utěrkou. Čas potřebný k vykynutí těsta pomocí této funkce je přibližně o třetinu kratší než kynutí při pokojové teplotě (20–25 °C).

1 kg těsta na pizzu vykyne asi za jednu hodinu.

UDRŽOVÁNÍ TEPLoty JÍDLA

Funkce udržování teploty jídla (Keep warm) vám umožňuje udržovat čerstvě připravené pokrmy teplé. Tím se zabrání tvorbě kondenzátu a eliminuje se nutnost čištění vnitřku trouby.

Nedoporučujeme uchovávat hotová jídla v teple déle než dvě hodiny.

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

ROZMRAZOVÁNÍ

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

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY COOKASSIST

Recept			Doporučené množství	Otočení (doba přípravy)	Úroveň a příslušenství	
Dušené maso se zeleninou / zapečené těstoviny	Čerstvé lasagne		500–3 000 g	–	2	
	Mražené lasagne		500–3 000 g	–	2	
Rýže a cereálie	Rýže 	Bílá rýže	100–500 g	–	2	1 
		Neloupaná rýže	100–500 g	–	2	1 
		Celozrnná rýže	100–500 g	–	2	1 
	Semena a cereálie 	Quinoa	100–300 g	–	2	1 
		Proso	100–300 g	–	2	1 
		Špalda	100–300 g	–	2	1 
		Ječmen	100–300 g	–	2	1 
Maso	Hovězí	Rostbíf	600–2 000 g	–	3	
		Hamburger	1,5–3 cm	3/5	5	
	Vepřové	Vepřové	600–2 500 g	–	3	
		Vepřová žebra	jedna mřížka	2/3	5	4 
	Pečené kuře	Pečené kuře	600–3 000 g	–	2	
		Kuřecí fileť / prsa	1–5 cm	2/3	5	
	Maso v páře 	Kuřecí řízký	1–5 cm	–	2	1 
		Krůtí řízký	1–5 cm	–	2	1 
	Masová jídla	Kebab	jedna mřížka	1/2	5	4 
		Párky a klobásy	1,5–4 cm	2/3	5	4 

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt



Pečicí plech
nebo dortová forma na
roštu



Odkapávací plech /
hluboký plech
nebo plech na pečení na
roštu



Odkapávací plech / plech
na pečení



Odkapávací plech
s 500 ml vody

Recept			Doporučené množství	Otočení (doba přípravy)	Úroveň a příslušenství	
Ryby a Mořské Plody	Rybí filety/řízky	Rybí filé/plátky	0,5–2,5 cm	–	5	
		Mražené filety	0,5–2,5 cm	–	4	
	Filety a řízky v páře ☁	Rybí filé/plátky	0,5–2,5 cm	–	2	1
		Mražené filety	0,5–2,5 cm	–	2	1
	Grilované mořské plody	Gratinované hřebenatky	jeden plech	–	4	
		Gratinované slávky	jeden plech	–	4	
		Garnáty	jeden plech	–	4	3
		Krevety	jeden plech	–	4	3
	Mořské plody v páře ☁	Gratinované hřebenatky	500–1 000 g	–	2	1
		Slávky	500–3 000 g	–	2	1
		Garnáty	100–1 000 g	–	2	1
		Krevety	500–1 500 g	–	2	1
		Oliheň	100–500 g	–	2	1
		Chobotnice	500–2 000 g	–	2	1
Zelenina	Pečená zelenina	Brambory – čerstvé	500–1 500 g	–	3	
		Plněná zelenina	100–500 g	–	3	
		Jiná zelenina	500–1 500 g	–	3	
	Gratinovaná zelenina	Brambory	jeden plech	–	3	
		Rajčata	jeden plech	–	3	
		Papriky	jeden plech	–	3	
		Brokolice	jeden plech	–	3	
		Květák	jeden plech	–	3	
		Jiné	jeden plech	–	3	
	Čerstvá zelenina v páře ☁	Celé brambory	50–500 g	–	2	1
		Malé brambory / krájené	jeden plech	–	2	1
		Hrášek	200–2 500 g	–	2	1
		Brokolice	200–3 000 g	–	2	1
		Květák	200–3 000 g	–	2	1
	Mražená zelenina v páře ☁	Hrášek	200–3 000 g	–	2	1
Ovoce	Ovoce v páře ☁	Vcelku	100–400 g	–	2	1
		Kusy	500–3 000 g	–	2	1

	Recept	Doporučené množství	Otočení (doba přípravy)	Úroveň a příslušenství
Koláče a pečivo	Piškot ve formě	500–1 200 g	–	2 
	Sušenky	200–600 g	–	3 
	Croissanty	jeden plech *	–	3 
	Zákusky z odpalovaného těsta	jeden plech *	–	3 
	Ovocný koláč ve formě	jeden plech	–	3 
	Jablečný závin	400–1 600 g	–	3 
	Plněný ovocný koláč	500–2 000 g	–	2 
Slané koláče		800–1 200 g	–	2 
Chléb	Žemle 🍞	60–150 g každý	–	3 
	Sendvičový bochník ve formě 🍞	400–600 g každý	–	2 
	Velký chléb 🍞	700–2 000 g	–	2 
	Bagety 🍞	200–300 g každý	–	3 
Pizza	Mražené	1–4 vrstvy *	–	2 
				4 1 
				5 3 1 
	Tenké	kulatý plech *	–	5 4 2 1 
	Silný	kulatý plech *	–	2 

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt



Pečicí plech
nebo dortová forma
na roštu



Odkapávací plech /
hluboký plech
nebo plech na pečení
na roštu



Odkapávací plech /
plech na pečení



Odkapávací plech
s 500 ml vody



Napařovací plech

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

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

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

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

VNITŘNÍ POVRCHY

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

- Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci samočištění „Self-Clean“.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

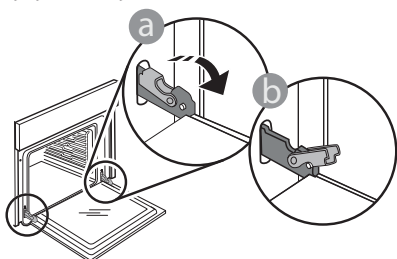
NÁDOBA NA VODU

Z důvodu zajištění trvalé optimální výkonnosti trouby a zabránění vzniku usazování vodního kamene vám doporučujeme pravidelně používat funkce „Vypouštění“ a „Odvápňení“.

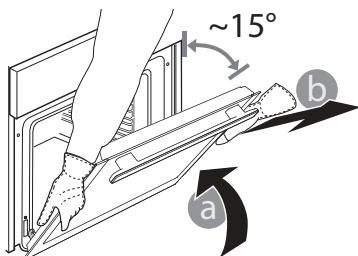
Pokud funkci páry delší dobu nepoužíváte, velmi doporučujeme aktivovat pečicí cyklus u prázdné trouby a naplnit nádržku na maximum.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

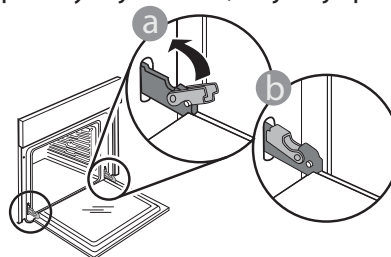


- Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

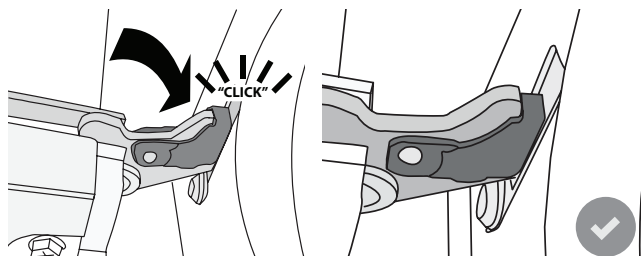


Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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



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



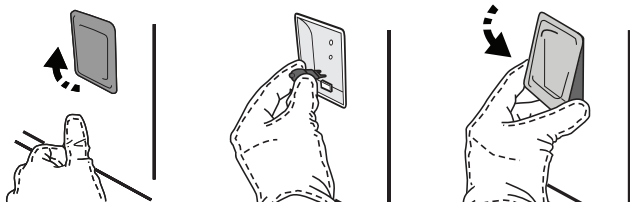
- Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte: Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Vyjměte boční vodicí mřížky.
3. Sejměte kryt žárovky.
4. Vyměňte žárovku.
5. Kryt žárovky nasadte zpět a pevně jej zatlačte, aby dobře zapadl.
6. Instalujte zpět boční vodicí mřížky.
7. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Upozornění: Používejte pouze halogenové žárovky T300 °C, 20–40 W/230 V typu G9. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.

Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holýma rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.



ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

TECHNICKÁ PODPORA

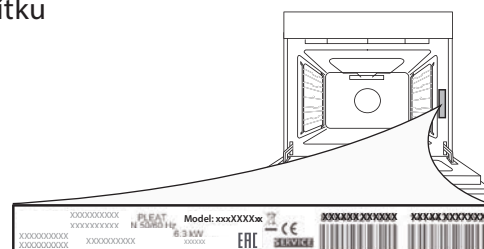
V případě provozních potíží se obraťte na technické servisní středisko Franke.

Nevyžívejte služeb neautorizovaných techniků.

Uveďte:

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

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

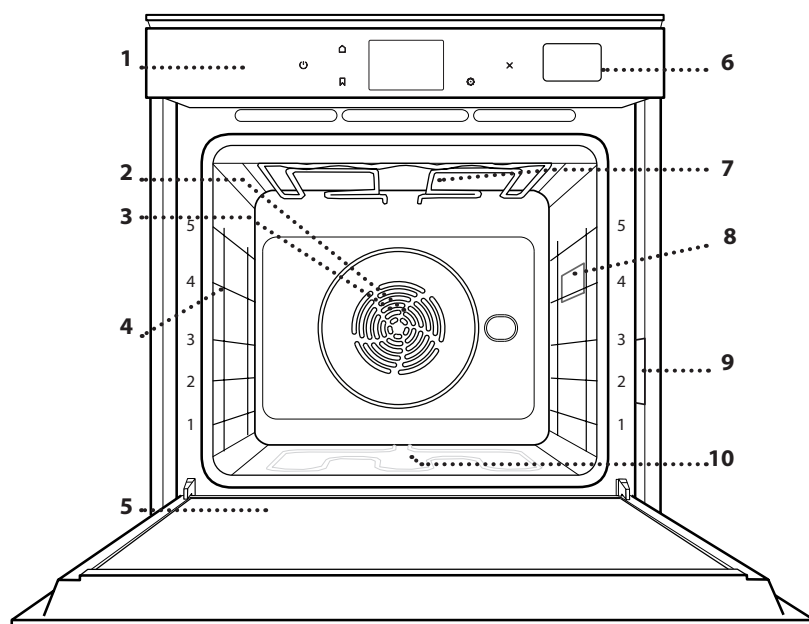


OBSAH

PREHLAD	27
OVLÁDACÍ PANEL	27
PRÍSLUŠENSTVO	28
FUNKCIE.....	29
AKO POUŽÍVAŤ DOTYKOVÝ DISPLEJ	30
PRVÉ POUŽITIE	30
KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE	32
UŽITOČNÉ TIPY	37
TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL PRE COOKASSIST (ASISTENT PEČENIA).....	43
ČISTENIE A ÚDRŽBA.....	46
RIEŠENIE PROBLÉMOV	48
TECHNICKÁ PODPORA.....	48

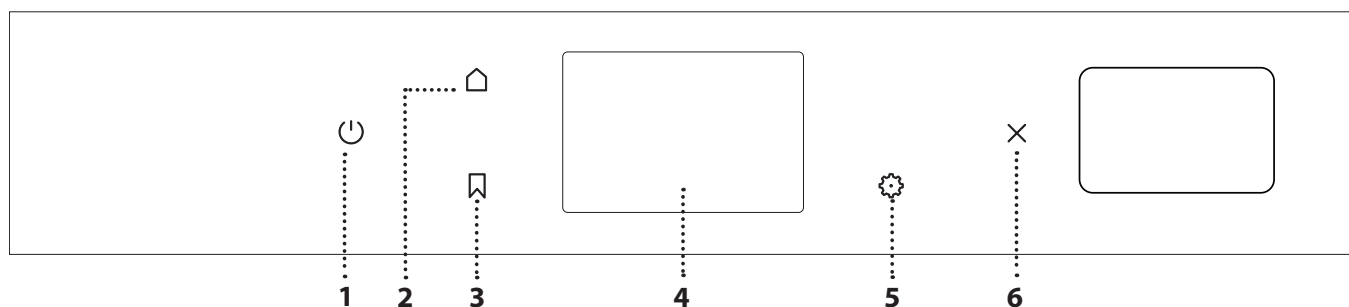
PRÍRUČKA PRE POUŽÍVATEĽA

PREHĽAD



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
4. Vodiace lišty (úroveň je uvedená v prednej časti rúry)
5. Dvierka
6. Zásuvka na vodu
7. Horný ohrevný článok/gril
8. Osvetlenie
9. Výrobný štítok (neodstraňujte)
10. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. ZAP./VYP.

Na zapnutie a vypnutie rúry.

2. DOMOV

Na rýchly prístup do hlavného menu.

3. OBLÚBENÉ

Na vybratie zoznamu vašich obľúbených funkcií.

4. DISPLEJ

5. NÁSTROJE

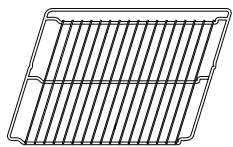
Na výber z niekoľkých možností a tiež na zmenu nastavení rúry a preferencií.

6. ZRUŠIŤ

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

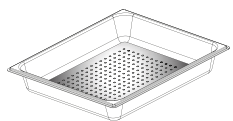
PRÍSLUŠENSTVO

ROŠT



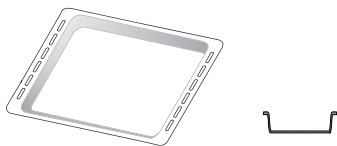
Používa sa na prípravu jedál alebo ako držiak na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre

PARNÁ MISKA



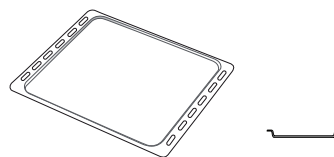
Uľahčuje cirkuláciu pary a napomáha rovnomernému prepečeniu jedla. Na nižšiu úroveň pod ňu podložte odkvapávaciu misku na zachytávanie šťavy.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



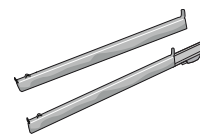
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focaccie a pod. alebo na zachytávanie šťavi pod roštom.

PLECH NA PEČENIE



Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, rýb pečených v alobale atď.

POSUVNÉ BEŽCE *



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

* K dispozícii len pri niektorých modeloch

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

Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

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

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠŤ

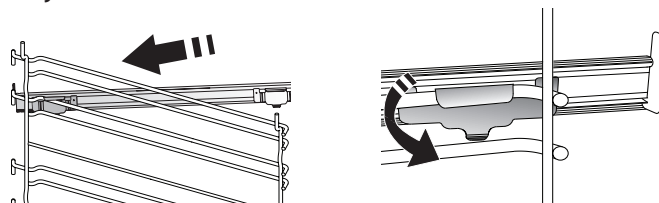
- Ak chcete vybrať vodiace lišty, nadvihnite ich a potom opatrne vytiahnite spodnú časť zo sedla: Vodiace lišty teraz možno vybrať.
- Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich lišt ich najprv znova nasadte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasunú do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV (AK SÚ VO VÝBAVE)

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

Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustite na miesto. Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu.

Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.



Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktovej úrovni.

FUNKCIE



MANUÁLNE FUNKCIE

- **KONVENČNÉ***
Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.
- **KONVEKČNÉ PEČENIE**
Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.
- **HORÚCI VZDUCH**
Na prípravu rôznych jedál, ktoré vyžadujú rovnakú teplotu prípravy na rôznych úrovniach (maximálne troch) naraz. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.
- **GRIL**
Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hoci ktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.
- **TURBO GRIL**
Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbiť, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hoci ktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.
- **RÝCHLE PREDHRIEVANIE**
Na rýchle predhriatie rúry.
- **FUNKCIE MULTICOOKING**
Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na štyroch úrovniach zároveň. Túto funkciu možno použiť na prípravu sušienok, koláčov, okrúhlej pizze (aj mrazenej) a na prípravu kompletného jedla. Najlepšie výsledky získate, keď sa budete držať tabuľky.
- **PARA**
 - » **PRÍPRAVA NA PARE**
Na varenie prirodzených a zdravých jedál v pare, aby sa zachovala prirodzená nutričná hodnota potravín. Táto funkcia je zvlášť vhodná na prípravu zeleniny, rýb a ovocia a tiež na blanšírovanie. Ak nebude uvedené inak, pred umiestnením jedla do rúry odstráňte všetky obaly a fóliu.
 - » **HORÚCI VZDUCH + VARENIE V PARE**
Kombinácia vlastností pary s vháňaným vzduchom vám umožňuje pripravovať jedlá chrumkavé a zhnednuté zvonka, ale zároveň mäkké a šťavnaté vnútri. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame zvoliť VYSOKÚ úroveň pary na prípravu rýb, STREDNÚ na mäso a NÍZKU na chlieb a zákusky.

ŠPECIÁLNE FUNKCIE

- » **ROZMRAZIŤ**
Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny vo svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.
- » **UCHOVAŤ TEPLÉ**
Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.
- » **KYSNUTIE**
Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.
- » **KOMFORT**
Na prípravu hotových jedál uskladnených pri izbovej teplote alebo v chladničke (čajové pečivo, koláč z práškovej zmesi, maľiny, cestovinové jedlá a pekárenské výrobky). Táto funkcia pečie všetky jedlá rýchlo a jemne. Môže sa použiť aj na ohriatie už hotového jedla. Rúru netreba predhrievať. Postupujte podľa pokynov na obale jedla.
- » **MAXI COOKING**
Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné zhnednutie na oboch stranách. Ideálne je z času načas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.
- » **HORÚCI VZDUCH ECO***
Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jednej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabráňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Keď sa používa táto Eko funkcia, počas pečenia je svetlo vypnuté. Pri používaní cyklu Eko a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.
- **FROZEN COOK (PEČENIE MRAZENÝCH JEDÁL)**
Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Rúru netreba predhrievať.



COOKASSIST

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

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

AKO POUŽÍVAŤ DOTYKOVÝ DISPLEJ



Ako prechádzať v ponuke alebo zozname:

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



Ak chcete vybrať alebo potvrdiť:

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

Návrat na predchádzajúcu obrazovku:

Ťuknite na < .

Na potvrdenie nastavenia alebo prechod na ďalšiu obrazovku:

Ťuknite na NASTAVIŤ alebo ĎALŠIE.

PRVÉ POUŽITIE

Pri prvom zapnutí musíte spotrebič konfigurovať.

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

1. ZVOĽTE JAZYK

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

- Prejdite prstom po obrazovke v zozname dostupných jazykov.

Čeština, Český Jazyk Czech	
Dansk Danish	
Deutsch German	

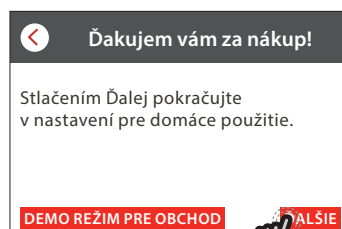
- Ťuknite na požadovaný jazyk.

Ελληνικά Greek, Modern	
English English	
Español Spanish	

Ťuknutím na < sa vrátite na predchádzajúcu obrazovku.

2. VOĽBA REŽIMU NASTAVENÍ

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



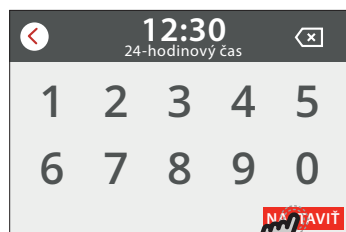
. NASTAVENIE ČASU A DÁTUMU

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

- Na nastavenie času ťuknite na príslušné číslo.



- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.



Po nastavení času musíte nastaviť dátum.

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

4. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

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

- Pre voľbu výkonu ťuknite na hodnotu vpravo.



- Počiatočné nastavenie dokončíte ťuknutím na OK.



5. ZOHREJTE RÚRU

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

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

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

Zohrievajte rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu.

Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVÁNIE

1. VYBERTE FUNKCIU

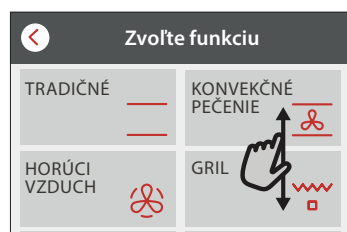
- Zapnite rúru stlačením  alebo dotykom kdekoľvek na displeji.

Displej vám umožní vybrať si medzi funkciami Manuálne a CookAssist.

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



- Prechádzajte v zozname smerom nahor alebo nadol.



- Ťuknutím zvolte požadovanú funkciu.



2. NASTAVENIE MANUÁLNYCH FUNKCIÍ

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

TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU

- Prechádzajte ponúkanými hodnotami a zvolte požadovanú.



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



TRVANIE

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

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



- Na nastavenie požadovaného času prípravy ťuknite na príslušné čísla.



- Potvrdte ťuknutím na DALŠIE.

3. NASTAVENIE FUNKCIÍ COOKASSIST

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

- Vyberte si recept zo zoznamu.

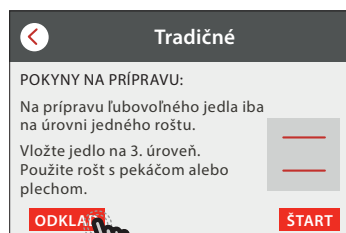
Funkcie sú zobrazené podľa kategórií jedla v ponuke „COOKASSIST FUNCTION“ (FUNKCIE ASISTENCIE PRI PEČENÍ) (pozri príslušné tabuľky) alebo podľa receptov v ponuke „COOKASSIST PRO“.

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

4. NASTAVENIE ČASU ODKLADU SPUSTENIA

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

- Ťuknutím na „ŠTART“ nastavíte požadovaný čas začiatku spustenia funkcie.



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

Pokiaľ pri nastavení vybraného cyklu zvolíte predhrev, možnosť odloženia sa deaktivuje.

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

5. SPUSTENIE FUNKCIE

- Po konfigurovaní nastavenia ťuknutím na ŠTART funkciu aktivujete.

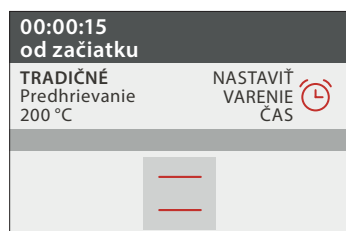
Nastavené hodnoty môžete kedykoľvek počas prípravy jedla zmeniť ťuknutím na hodnotu, ktorú chcete upraviť.

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

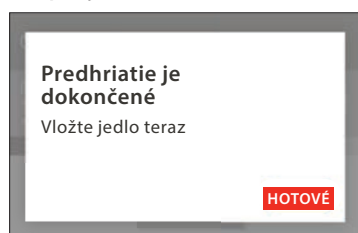
- Aktívnu funkciu kedykoľvek zastavíte stlačením , prípadne ťuknite na hodnotu trvania a potom zvolte „STOP“.

6. PREDHRIEVANIE

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



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



- Otvorte dvierka.
- Vložte jedlo do rúry.
- Zatvorte dvierka a funkcia pečenia sa obnoví automaticky.

Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predohrevu, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok.

Otvorenie dvierok počas fázy predhriatia ju pozastaví.

Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia.

7. ZASTAVENIE PRÍPRAVY JEDLA

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

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

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

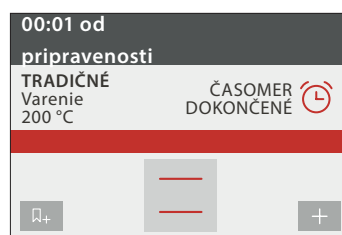
Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Skontrolujte jedlo.
- Zatvorte dvierka a funkcia pečenia sa obnoví automaticky.

8. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

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

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



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

9. OBLÚBENÉ

Funkcia Oblúbené ukladá nastavenia rúry pre vaše oblúbené recepty.

Rúra automaticky spoznáva najpoužívanjšie funkcie.

Potom, ako funkciu použijete niekoľkokrát, rúra vás vyzve, aby ste ju pridali medzi oblúbené.

AKO ULOŽIŤ FUNKCIU

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

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

- Ťuknutím na ikonky zvolte aspoň jeden.



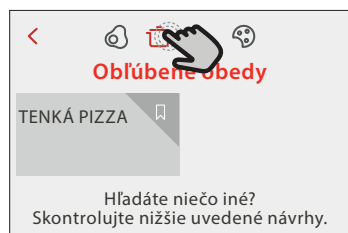
- Funkciu uložíte ťuknutím na NAJOBLÚBENEJŠIE.



PO ULOŽENÍ

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

- Príslušný zoznam sa zobrazí ťuknutím na ikonu jedál



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

ZMENA NASTAVENÍ

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

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

vlastnosti.

- Zmeny potvrdíte ťuknutím na ULOŽIŤ.

Na obrazovke oblúbených môžete tiež vymazať funkcie, ktoré ste uložili:

- Ťuknite  na funkcii.
- Ťuknite na ODSTRÁNIŤ.

Môžete zmeniť aj čas, kedy sa zobrazujú jednotlivé jedlá:

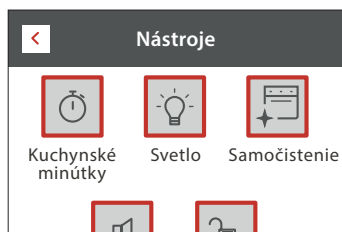
- Stlačte .
- Zvoľte  Preferencie.
- Zvoľte Časy a dátumy.
- Ťuknite na vaše časy jedál.
- Prechádzajte zoznam a ťuknite na príslušný čas.
- Ťuknite na príslušné jedlo, ktoré chcete zmeniť.

Časový interval bude možné skombinovať iba s jedlom.

10. NÁSTROJE

Stlačením  kedykoľvek otvoríte ponuku „Nástroje“.

Táto ponuka vám umožní vybrať z niekoľkých možností a zmeniť nastavenia alebo preferencie pre váš spotrebič alebo displej.



KUCHYNSKÉ MINÚTKY

Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času.

Po spustení bude časovač ďalej odpočítavať bez ohľadu na funkciu samotnú.

Po aktivovaní časovača môžete aj zvoliť a aktivovať funkciu.

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

Na vyvolanie alebo zmenu časovača:

- Stlačte .
- Ťuknite na .

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

- Ťuknutím na „ODSTRÁNIŤ“ časovač zrušíte.
- Na opätovné nastavenie časovača ťuknite na NASTAVIŤ NOVÝ ČASOVAČ.



OSVETLENIE

Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.



ČISTENIE

Vnútorne povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie Samočistenie.

Odporúča sa dvierka rúry počas cyklu čistenia neotvárať, aby neunikla vodná para, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok čistenia.

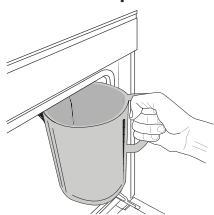
- Pred aktivovaním tejto funkcie vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
- Na dno rúry nalejte 200 ml pitnej vody.
- Funkciu čistenia aktivujete ťuknutím na ŠTART.

Po zvolení cyklu môžete odložiť štart automatického čistenia. Ťuknite na "DELAY" a nastavte čas ukončenia, ako je uvedené v príslušnej časti.



ODČERPÁVANIE VODY

Funkcia vypúšťania umožňuje vypustiť vodu, aby nezostávala v nádrži. Odporúča sa vypustiť ju po každom použití rúry.



Po určitom počte použití bude tento úkon povinný a funkcia pary sa nebude dať spustiť, kým ho nedokončíte.

Po zvolení funkcie Vypúšťanie alebo na výzvu na displeji spustíte funkciu a postupujte

podľa zobrazených úkonov: Otvorte dvierka a pod vypúšťaciu dýzu na spodnej pravej strane panelu postavte veľkú nádobu. Nádobu musíte nechať na mieste, až kým sa vypúšťanie nedokončí.

Displej zobrazí, kedy treba nádrž úplne vypustiť.

Upozornenie: Túto činnosť je možné vykonať najskôr po uplynutí 4 hodín od posledného cyklu (alebo odkedy bol výrobok naposledy zapnutý). Počas čakania sa na displeji bude zobrazovať správa „voda je HORÚCA, počkajte, kým teplota klesne“. Keď dostatočne vychladne, bude možné pokračovať stlačením POKRAČOVAŤ.

Nádobu musí byť aspoň 2-litrová.

Funkcia vypúšťania umožňuje vypustiť vodu, aby nezostávala v nádrži. Odporúča sa vypustiť ju po každom použití rúry. Keď vás o to požiada správa na displeji, vodu nalejte alebo vypustite.



ODVÁPNIŤ

Táto špeciálna funkcia, ktorú treba pravidelne aktivovať, vám umožňuje udržiavať nádrž a parný okruh v najlepšom stave.

Funkcia je rozdelená na niekoľko fáz: vypúšťanie, odvápnovanie, oplachovanie. Po spustení funkcie postupujte podľa krokov uvedených na displeji.

Celá funkcia trvá v priemere okolo 190 minút.

Upozornenie: Ak funkciu kedykoľvek zastavíte, celý cyklus odvápnovania sa musí zopakovať.

» VYPÚŠŤANIE

Pred odvápnovaním bude potrebné vyprázdniť nádrž: Najlepšie je postupovať tak, ako je opísané v príslušnom odseku.

Upozornenie: Túto činnosť je možné vykonať najskôr po uplynutí 4 hodín od posledného cyklu (alebo odkedy bol výrobok naposledy zapnutý). Počas čakania sa na displeji bude zobrazovať správa „voda je HORÚCA, počkajte, kým teplota klesne“. Keď dostatočne vychladne, bude možné pokračovať stlačením POKRAČOVAŤ. Nádobu musí byť aspoň 2-litrová.

» ODVÁPŇOVANIE

Pre dosiahnutie najlepšieho výsledku pri odvápnovaní odporúčame naplniť nádrž špeciálnym roztokom dostupným v popredajnom servise.

Po skončení fázy odvápnovania treba nádrž vyprázdniť.

» OPLACHOVANIE

Pre vyčistenie nádrže a parného okruhu treba vykonať aj cyklus oplachovania. Naplňte nádrž pitnou vodou, kým sa na displeji nezobrazí PLNÁ NÁDRŽ, potom spustíte preplachovanie. Na konci vás displej vyzve, aby ste zopakovali túto fázu vypustením a opätovným prepláchnutím.

Rúru nevypínajte, kým nie sú ukončené všetky kroky potrebné pri tejto funkcii.

Funkcie prípravy jedla nemožno aktivovať počas cyklu čistenia.

Upozornenie: Na displeji sa zobrazí správa, ktorá vám pripomenie, aby ste túto činnosť robili pravidelne.

Keď vás o to požiada správa na displeji, vodu nalejte alebo vypustite.



STLMIŤ

Ťuknutím na ikonu stlmíte alebo zapnete všetky zvuky a alarmy.



ZÁMOK OVLÁDANIA

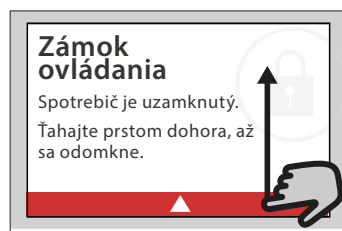
Zámok ovládania vám umožňuje uzamknúť tlačidlá na dotykovej klávesnici, aby nemohlo dôjsť k náhodnému stlačeniu.

Aktivovanie zámku:

- Ťuknite na ikonu .

Na deaktivovanie zámku:

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





ĎALŠIE REŽIMY

Na voľbu Sviatočného režimu a otvorenie Riadenia výkonu.

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

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



PREFERENCIE

Na zmenu niekoľkých nastavení rúry.



INFO

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

UŽITOČNÉ TIPY

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

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

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

Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatok použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je dostatočne uvarené, prejdite na vyššie hodnoty.

TRADIČNÉ

Horné a dolné ohrevné články zohrievajú rúru rovnomerne.

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

Pred vložením jedla do rúry ju predhrejte.

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

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

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

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

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

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

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

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

PRÍSLUŠENSTVO



Rošt



Pekáč alebo forma na tortu na rošte



Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte



Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie



Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

GRIL

Vrchný ohrevný článok umožňuje dosiahnuť optimálne výsledky pri grilovaní. Jedlo umiestnite na 4. alebo 5. úroveň. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Vložte ju na 3. alebo 4. úroveň a nalejte do nej približne pol litra pitnej vody. Rúru netreba predhrievať.

Počas grilovania musia dvierka rúry zostať zatvorené.

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

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

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

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

TURBO GRIL

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

Odporúča sa používať nádobu na odkvapkávanie na zachytenie šťavy z pečenia.

Vložte ju na 1. alebo 2. úroveň a nalejte do nej približne pol litra pitnej vody. Rúru netreba predhrievať. Počas pečenia musia zostať dvierka rúry zatvorené.

Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo obráťte.

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

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

PRÍSLUŠENSTVO



Rošt



Pekáč alebo forma na tortu na rošte



Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte



Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie



Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

HORÚCI VZDUCH

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

S použitím funkcie Vháňaný vzduch môžete naraz pripravovať rôzne jedlá, ktoré vyžadujú na prípravu rovnakú teplotu (napríklad ryby alebo zeleninu), na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa pripravuje kratšie, a nechajte v rúre jedlo, ktoré vyžaduje dlhší čas prípravy.

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

Ak chcete dosiahnuť rovnomerné zhnednutie, presvedčte sa, či sú všetky časti cesta rovnako hrubé.

Pri pečení pizze plech zľahka vymastite, pizza tak bude mať chrumkavý spodok. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia poukladajte na pizzu plátky mozzarely.

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

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

MULTICOOKING

Recept	Nádoba	Predohrev	Teplota (°C)	Čas pečenia (Min.)	Úroveň a príslušenstvo
Sušienky	Sušienky	Áno	135	50 – 70	5 4 3 1
Koláče z krehkého cesta	Koláče z krehkého cesta	Áno	170	50 – 70	5 4 3 1
Okrúhla pizza	Okrúhla pizza	Áno	210	40 – 60	5 4 2 1
Úplné jedlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) lasagne (úroveň 2) kusy mäsa (úroveň 1)	Ponuka Cook 4	Áno	190	40 – 120	5 4 2 1

KONVEKČNÉ PEČENIE

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

Je ideálna aj na prípravu jedál s vysokým obsahom vody. Ventilátor rovnomerne rozvádza teplo v rúre. Pomáha to udržiavať stálu teplotu a upiecť jedlo rovnomerne, pričom je vrch chrumkavý, ale vnútri sa

udrží vlhkosť a vznikne chrumkavejší chlieb.

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

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

Recept	Predohrev	Teplota (°C)	Čas pečenia (Min.)	Úroveň a príslušenstvo
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)	Áno	160 – 200	30 – 85	3
Pikantné koláče (zeleninové, slané)	Áno	180 – 190	45 – 55	3
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)	Áno	180 – 200	50 – 60	2

PRÍPRAVA NA PARE

Recept	Predo- hrev	Teplota (°C)	Čas pečenia (Min.)	Úroveň a príslušenstvo	
Čerstvá zelenina (vcelku)	–	100	30 – 80		
Čerstvá zelenina (kúsky)	–	100	15 – 40		
Mrazená zelenina	–	100	20 – 40		
Ryby vcelku	–	90	40 – 50		
Rybie filé	–	90	20 – 30		
Kuracie filé	–	100	15 – 50		
Vajcia	–	100	10 – 30		
Ovocie (vcelku)	–	100	15 – 45		
Ovocie (kúsky)	–	100	10 – 30		

HORÚCI VZDUCH + VARENIE V PARE

Recept	Úroveň pary	Predo- hrev	Teplota (°C)	Čas pečenia (Min.)	Úroveň a príslušenstvo
Linecké cesto / Sušienky	NÍZKY	–	140 – 150	35 – 55	
	NÍZKY	–	140	30 – 50	 
	NÍZKY	–	140	40 – 60	 
Malá torta / Mafin	NÍZKY	–	160 – 170	30 – 40	
	NÍZKY	–	150	30 – 50	 
	NÍZKY	–	150	40 – 60	 
Kysnuté koláče	NÍZKY	–	170 – 180	40 – 60	
Píškotový koláč	NÍZKY	–	160 – 170	30 – 40	
Focaccia	NÍZKY	–	200 – 220	20 – 40	
Bochník chleba	NÍZKY	–	170 – 180	70 – 100	
Malý chlieb	NÍZKY	–	200 – 220	30 – 50	
Bageta	NÍZKY	–	200 – 220	30 – 50	
Pečené zemiaky	STRED	–	200 – 220	50 – 70	
Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg	STRED	–	180 – 200	60 – 100	
Teľacie, hovädzie, bravčové (kúsky)	STRED	–	160 – 180	60 – 80	
Krvavý roastbeef 1 kg	STRED	–	200 – 220	40 – 50	
Krvavý rozbif 2 kg	STRED	–	200	55 – 65	
Jahňacie pečené	STRED	–	180 – 200	65 – 75	
Dusené bravčové kolená	STRED	–	160 – 180	85 – 100	
Kurča / perlička / kačka 1 – 1,5 kg	STRED	–	200 – 220	50 – 70	
Kurča / perlička / kačka (kúsky)	STRED	–	200 – 220	55 – 65	
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)	STRED	–	180 – 200	25 – 40	
Rybie filety	VYSOKÁ	–	180 – 200	15 – 30	

PRÍSLUŠENSTVO



Rošt

Pekáč alebo forma na
tortu
na rošteNádoba na odkvapkáva-
nie / plech na pečenie
alebo pekáč na rošteNádoba na odkvapkáva-
nie/plech na pečenieNádoba na odkvapkáva-
nie s 500 ml vody

MAXI COOKING

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

Používajte 1. alebo 2. úroveň, v závislosti od veľkosti mäsa. Rúru netreba pred pečením predhriať.

Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu

vývaru a počas pečenia mäso polievajte, aby sa zlepšila jeho chuť. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10 – 15 minút alebo ho zabalte do alobalu.

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

Najprv mäso položte do pekáča kožou nadol.

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

HORÚCI VZDUCH ECO

Odporúča sa používať 3. úroveň. Rúru netreba predhrievať.

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

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

KYSNUTIE

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

Čas na vykysnutie 1 kg dávky cesta na pizzu je približne jedna hodina.

UDRŽIAVANIE V TEPLE

Funkcia udržiavania v teple vám umožní udržať hotové jedlá teplé. Zabraňuje to tvorbe kondenzácie a znižuje potrebu čistenia vnútra rúry.

Neodporúča sa udržiavať hotové jedlá teplé viac ako dve hodiny.

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

ROZMRAZOVANIE

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

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL PRE COOKASSIST (ASISTENT PEČENIA)

Recept			Navrhované množstvo	Obráťte po (z času prípravy)	Úroveň a príslušenstvo	
Dusené mäso so zeleninou / Zapekané cestoviny	Čerstvé lasagne		500 – 3 000 g	–	2	
	Mrazené lasagne		500 – 3 000 g	–	2	
Ryža a cereálie	Ryža	Biela ryža	100 – 500 g	–	2	1
		Nelúpaná hnedá ryža	100 – 500 g	–	2	1
		Celozrnná ryža	100 – 500 g	–	2	1
		Mrlík čílsky	100 – 300 g	–	2	1
	Semienka a cereálie	Proso	100 – 300 g	–	2	1
		Špalda	100 – 300 g	–	2	1
		Jačmeň	100 – 300 g	–	2	1
Mäso	Hovädzie	Pečené hovädzie mäso	600 – 2 000 g	–	3	
		Hamburger	1,5 – 3 cm	3/5	5	
	Bravčové	Bravčové	600 – 2 500 g	–	3	
		Bravčové rebierka	jeden rošt	2/3	5	4
	Pečené kurča	Pečené kurča	600 – 3 000 g	–	2	
		Kuracie filé/prsia	1 – 5 cm	2/3	5	
	Mäso varené v pare	Kuracie filé	1 – 5 cm	–	2	1
		Morčacie filé	1 – 5 cm	–	2	1
	Mäsové jedlá	Kebab	jeden rošt	1/2	5	4
		Klobásy a párky	1,5 – 4 cm	2/3	5	4

PRÍSLUŠENSTVO

Rošt

Pekáč alebo forma na tortu na rošte

Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte

Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie

Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

Recept			Navrhované množstvo	Obráťte po (z času prípravy)	Úroveň a príslušnosť	
Ryby a morské plody	Pečené filé a steaky	Rybie filé/plátky	0,5 – 2,5 cm	–	5	
		Filé mrazené	0,5 – 2,5 cm	–	4	
	Parené filety a rezne 🍽️	Rybie filé/plátky	0,5 – 2,5 cm	–	2	1
		Filé mrazené	0,5 – 2,5 cm	–	2	1
	Grilované morské plody	Gratinované hrebenatky	jeden plech	–	4	
		Gratinované mušle	jeden plech	–	4	
		Krevety	jeden plech	–	4	3
		Garnáty	jeden plech	–	4	3
	Parené plody mora 🍽️	Gratinované hrebenatky	500 – 1 000 g	–	2	1
		Mušle	500 – 3 000 g	–	2	1
		Krevety	100 – 1 000 g	–	2	1
		Garnáty	500 – 1 500 g	–	2	1
		Kalamár	100 – 500 g	–	2	1
		Chobotnica	500 – 2 000 g	–	2	1
Zelenina	Opekaná zelenina	Zemiaky – čerstvé	500 – 1 500 g	–	3	
		Plnená zelenina	100 – 500 g	–	3	
		Iná zelenina	500 – 1 500 g	–	3	
	Gratinovaná zelenina	Zemiaky	jeden plech	–	3	
		Paradajky	jeden plech	–	3	
		Paprika	jeden plech	–	3	
		Brokolica	jeden plech	–	3	
		Karfiol	jeden plech	–	3	
		Iné	jeden plech	–	3	
	Zelenina varená v pare 🍽️	Celé zemiaky	50 – 500 g	–	2	1
		Zemiaky malé / kúsky	jeden plech	–	2	1
		Hrášok	200 – 2 500 g	–	2	1
		Brokolica	200 – 3 000 g	–	2	1
		Karfiol	200 – 3 000 g	–	2	1
	Mrazená zelenina na pare 🍽️	Hrášok	200 – 3 000 g	–	2	1
Ovocie	Ovocie na pare 🍽️	Vcelku	100 – 400 g	–	2	1
		Kúsky	500 – 3 000 g	–	2	1

Recept		Navrhované množstvo	Obráťte po (z času prípravy)	Úroveň a príslušnosť
Koláče a zákusky	Koláč z piškótového cesta vo forme	500 – 1 200 g	-	2 
	Sušienky	200 – 600 g	-	3 
	Croissanty	jeden plech	-	3 
	Odpalované cesto	jeden plech	-	3 
	Koláč z krehkého cesta vo forme	jeden plech	-	3 
	Závin	400 – 1 600 g	-	3 
	Koláč plnený ovocím	500 – 2 000 g	-	2 
Slané koláče		800 – 1 200 g	-	2 
Chlieb	Pečivo 	60 – 150 g každý	-	3 
	Sendvič vo forme 	400 – 600 g každý	-	2 
	Veľký chlieb 	700 – 2 000 g	-	2 
	Bagety 	200 – 300 g každá	-	3 
Pizza	Mrazené	1 – 4 vrstvy	-	2 
				4 1 
				5 3 1 
				5 4 2 1 
	Tenká	okrúhla – plech	-	2 
	Hrubá	okrúhla – plech	-	2 

PRÍSLUŠEN-
STVO

Rošt

Pekáč alebo forma na
tortu
na rošteNádoba na odkvap-
kávanie / plech na
pečenie
alebo pekáč na rošteNádoba na odkvap-
kávanie/plech na
pečenieNádoba na odkvap-
kávanie
s 500 ml vody

Parná miska

ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

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

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

VONKAJŠIE POVRCHY

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

VNÚTORNÉ POVRCHY

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

funkcie Samočistenie.

- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

PRÍSLUŠENSTVO

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

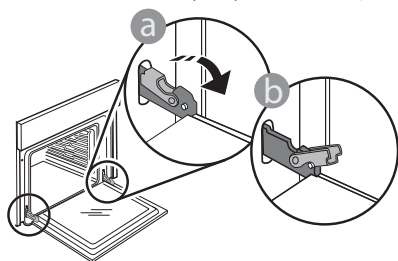
NÁDOBA NA VODU

Aby bol výkon rúry vždy optimálny a aby sa po čase nevytvárali usadeniny vodného kameňa, odporúčame vám pravidelne používať funkcie „Vypúšťanie“ a „Odvápňovanie“.

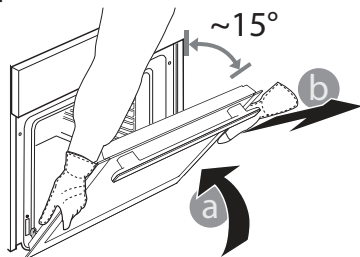
Ak ste funkciu pary dlhšie nepoužívali, veľmi sa odporúča aktivovať cyklus prípravy jedla s prázdnu rúrou s úplným naplnením nádrže.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

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

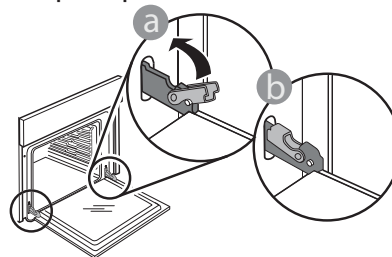


- Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvolnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

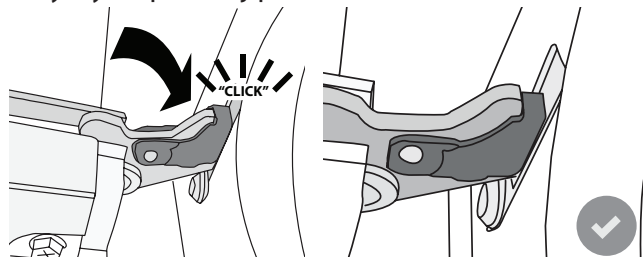


Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

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



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



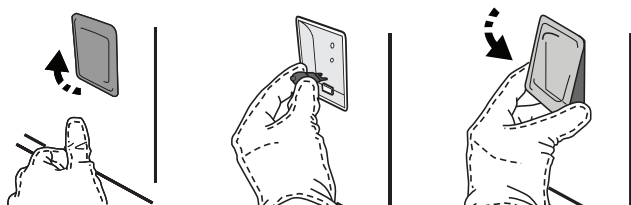
- Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zároveň s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.

VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Vyberte vodiace lišty.
3. Odstráňte kryt žiarovky.
4. Vymeňte žiarovku.
5. Vráťte kryt svetidla na miesto a zatlačte ho, aby správne zapadol na miesto.
6. Znovu nasadte vodiace lišty.
7. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

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

Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.



RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

TECHNICKÁ PODPORA

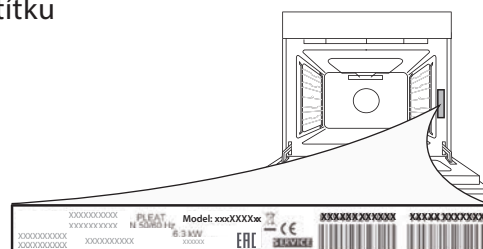
V prípade problémov s fungovaním sa obráťte na servisné stredisko Franke.

Nikdy nepoužívajte služby neautorizovaných technikov.

Uveďte tieto informácie:

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

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

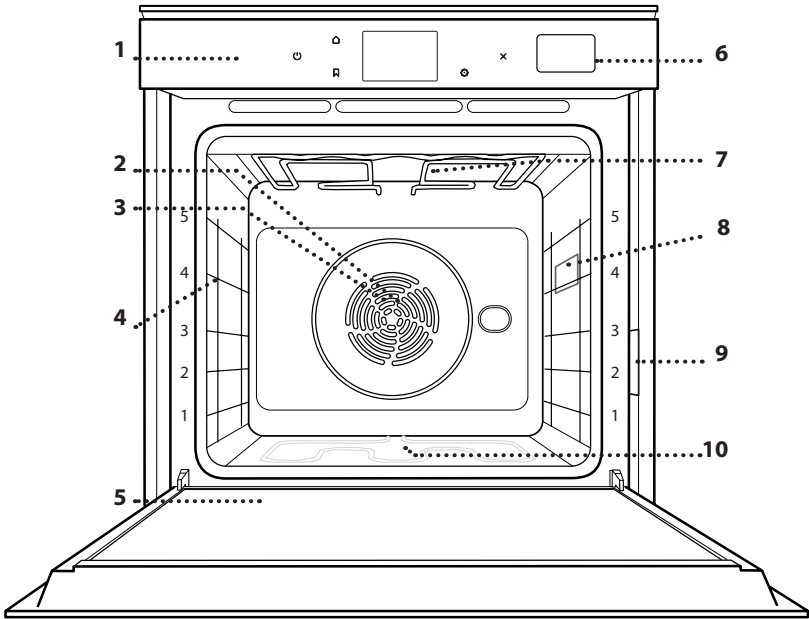


ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ.....	50
ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	50
ΑΞΕΣΟΥΑΡ.....	51
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	52
ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΟΘΟΝΗ ΑΦΗΣ.....	53
ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	53
ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	55
ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ	60
ΠΙΝΑΚΑΣ COOKASSIST (ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ)	66
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	69
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	71
ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ.....	71

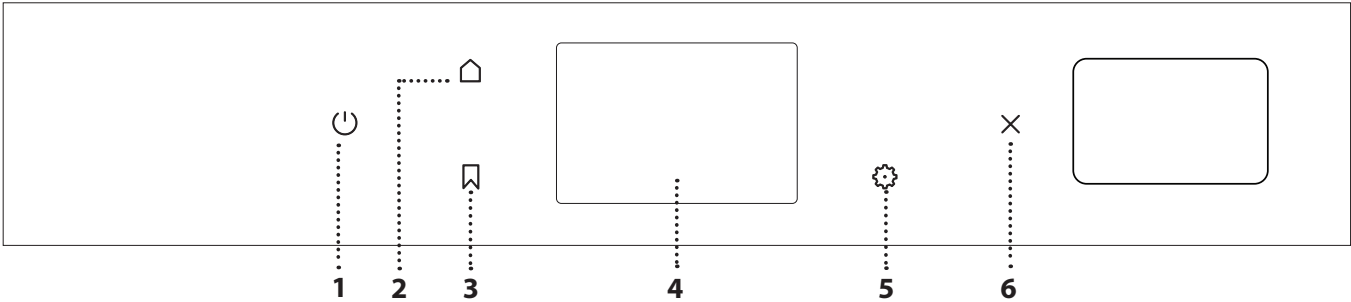
ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ



- 1. Πίνακας ελέγχου
- 2. Ανεμιστήρας
- 3. Κυκλική αντίσταση (δεν είναι ορατή)
- 4. Οδηγοί ραφιού (το επίπεδο υποδεικνύεται στη μπροστινή πλευρά του φούρνου)
- 5. Πόρτα
- 6. Συρτάρι νερού
- 7. Άνω αντίσταση/γκριλ
- 8. Λαμπτήρας
- 9. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
- 10. Κάτω αντίσταση (δεν φαίνεται)

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



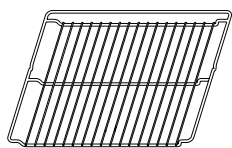
- 1. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ**
Για το άναμμα και το σβήσιμο του φούρνου.
- 2. HOME**
Για γρήγορη πρόσβαση στο κύριο μενού.

- 3. ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ**
Για εμφάνιση της λίστας των αγαπημένων λειτουργιών.
- 4. ΟΘΟΝΗ**
- 5. ΕΡΓΑΛΕΙΑ**
Για να επιλέξετε από διάφορες επιλογές καθώς και να αλλάξετε τις ρυθμίσεις και τις προτιμήσεις του φούρνου.

- 6. ΑΚΥΡΩΣΗ**
Για να σταματήσετε οποιαδήποτε λειτουργία του φούρνου εκτός από το ρολόι, το χρονόμετρο κουζίνας και το κλείδωμα διακοπών.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΣΧΑΡΑ



Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο

ΔΙΣΚΟΣ ΑΤΜΟΥ



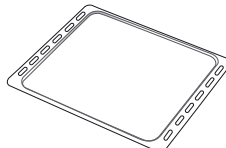
Διευκολύνει την κυκλοφορία του ατμού, κάτι που βοηθά στο ομοιόμορφο ψήσιμο του φαγητού. Τοποθετήστε το λιποσυλλέκτη στο επίπεδο από κάτω για τη συλλογή των χυμών ψησίματος.

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



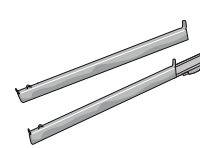
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, focaccia, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.

ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ *



Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

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

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

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

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

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

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

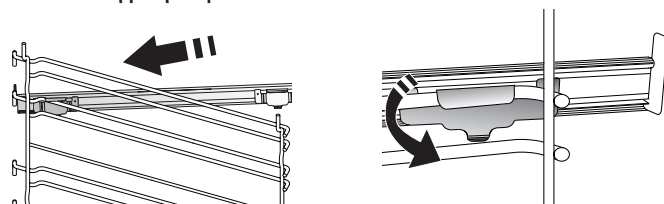
- Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, σηκώστε τους οδηγούς και στη συνέχεια τραβήξτε απαλά το κάτω τμήμα έξω από την υποδοχή του: Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών.
- Για να τοποθετήσετε ξανά τους οδηγούς ραφιών, πρώτα τοποθετήστε τους στην άνω υποδοχή. Κρατώντας τους σηκωμένους, σύρετε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

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ (ΕΦΟΣΟΝ ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ)

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

Σφίξτε το άνω κλιπ του κινητού οδηγού στον οδηγό ραφιού και σύρετε τον μέχρι τέρμα. Κατεβάστε το άλλο κλιπ στη θέση τους. Για να ασφαλίσει ο οδηγός, πιέστε το κάτω τμήμα του κλιπ προς τον οδηγό ραφιού.

Βεβαιωθείτε ότι οι κινητοί οδηγοί μπορούν να κινηθούν ελεύθερα. Επαναλάβετε τα βήματα στον άλλο οδηγό ραφιού στο ίδιο επίπεδο.



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



ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

- **ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ***
Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.
- **ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ**
Για να μαγειρέψετε κρέας, να ψήσετε κέικ με γέμιση σε ένα μόνο ράφι.
- **ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ**
Για ψήσιμο διαφορετικών τροφίμων που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία σε διαφορετικά επίπεδα (μέγιστο τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.
- **ΓΚΡΙΛ**
Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε τον δίσκο σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.
- **ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ**
Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπιφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.
- **ΕΚΤΕΛΕΙΤΑΙ ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ**
Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.
- **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ**
Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε τέσσερα επίπεδα ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ψήσετε μπισκότα, τάρτες, στρογγυλή πίτσα (και κατεψυγμένη) και να προετοιμάσετε ένα πλήρες γεύμα. Ακολουθήστε τον πίνακα μαγειρέματος για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα.
- **ΑΤΜΟΣ**
 - » **ΚΑΘΑΡΟΣ ΑΤΜΟΣ**
Για το ψήσιμο φυσικών και υγιεινών πιάτων χρησιμοποιώντας ατμό για να διατηρείται η φυσική θρεπτική αξία. Αυτή η λειτουργία είναι ιδιαιτέρως κατάλληλη για το μαγείρεμα λαχανικών, ψαριού και φρούτων, καθώς και για ζεμάτισμα. Εκτός εάν υποδεικνύεται διαφορετικά, αφαιρέστε τη συσκευασία και την προστατευτική μεμβράνη πριν τοποθετήσετε το φαγητό στο φούρνο.
 - » **ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ + ΑΤΜΟΣ**
Συνδυάζοντας τις ιδιότητες του ατμού με εκείνες του εξαναγκασμένου αέρα, η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να μαγειρεύετε τραγανά πιάτα και ροδοκοκκινισμένα εξωτερικά, αλλά ταυτόχρονα τρυφερά και ζουμερά μέσα. Για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα στο ψήσιμο, σας συνιστούμε να επιλέξετε ένα ΥΨΗΛΟ επίπεδο ατμού για ψήσιμο ψαριών, ΜΕΣΑΙΟ για κρέας και ΧΑΜΗΛΟ για ψωμί και επιδόρπια.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

- » **ΞΕΠΑΓΩΜΑ**
Για να επιταχύνετε την απόψυξη των τροφών. Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο σχάρας. Συνιστάται να αφήνετε το φαγητό στη συσκευασία του, ώστε να μην ξεραθεί εξωτερικά.
- » **ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ**
Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό που μόλις ψήσατε.
- » **ΦΟΥΣΚΩΜΑ**
Για το ιδανικό φούσκωμα γλυκιάς ή αλμυρής ζύμης. Για να εξασφαλίσετε την ποιότητα φουσκώματος, μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία αν ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός μετά από έναν κύκλο ψησίματος.
- » **ΕΤΟΙΜΟ ΦΑΓΗΤΟ**
Για να μαγειρέψετε έτοιμα φαγητά, αποθηκευμένα σε θερμοκρασία δωματίου ή στο ψυγείο (μπισκότα, κέικ, μάφιν, πιάτα ζυμαρικών και προϊόντα ψωμιού). Η λειτουργία αυτή ψήνει όλα τα φαγητά γρήγορα και ομαλά και μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για το ζέσταμα ήδη μαγειρεμένου φαγητού. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία του προϊόντος.
- » **MAXI COOKING (ΨΗΣΙΜΟ MAXI)**
Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (άνω των 2,5 κιλών). Για ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα και στις δύο πλευρές, συνιστάται να γυρίσετε το κρέας κατά το ψήσιμο. Είναι καλό να περιχύνετε το κρέας με ζωμό σε τακτά χρονικά διαστήματα για να μη στεγνώσει.
- » **ECO ME ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟ ΑΕΡΑ***
Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλέτων κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτρέπεται με διακεκομμένη, απαλή κυκλοφορία αέρα. Όταν χρησιμοποιείται η οικονομική λειτουργία ECO, το φωτάκι θα παραμείνει σβηστό κατά τη διάρκεια ψησίματος. Για να χρησιμοποιήσετε τον κύκλο ECO (Οικονομικό) και κατά συνέπεια να βελτιώσετε την κατανάλωση ρεύματος, η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίξει έως ότου το φαγητό να είναι εντελώς μαγειρεμένο.
- **FROZEN COOK (ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ)**
Η λειτουργία αυτή επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και λειτουργία ψησίματος για 5 διαφορετικούς τύπους ήδη κατεψυγμένων φαγητών. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.



COOKASSIST (ΒΟΗΘΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ)

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

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

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΟΘΟΝΗ ΑΦΗΣ

-  **Για κύλιση του μενού ή μιας λίστας:**
Απλά σύρετε το δάκτυλό σας στην οθόνη για να μετακινηθείτε στα στοιχεία ή τις τιμές.
-  **Για επιλογή ή επιβεβαίωση:**
Πατήστε την οθόνη για να επιλέξετε την τιμή ή το στοιχείο που απαιτείται από το μενού.
- Για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη:**
Πατήστε .
- Για να επιβεβαιώσετε μια ρύθμιση ή να μεταβείτε στην επόμενη οθόνη:**
Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" ή "ΕΠΟΜΕΝΟ".

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

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

1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΓΛΩΣΣΑ

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

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

Čeština, Český Jazyk Czech	
Dansk Danish	
Deutsch German	

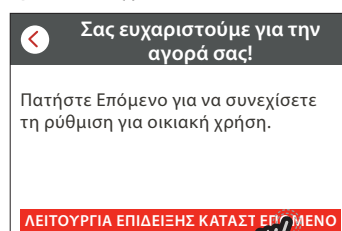
- Πατήστε τη γλώσσα που σας ενδιαφέρει.

Ελληνικά Greek, Modern	
English English	
Español Spanish	

Πατώντας το  θα επιστρέψετε στην προηγούμενη οθόνη.

2. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

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



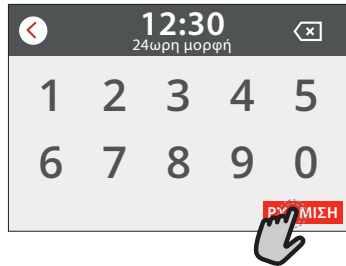
• ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ ΚΑΙ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑΣ

Η σύνδεση του φούρνου με το οικιακό σας δίκτυο θα ρυθμίσει αυτόματα την ώρα και την ημερομηνία. Διαφορετικά θα χρειαστεί να τα ρυθμίσετε χειροκίνητα

- Πατήστε τους σχετικούς αριθμούς για να ρυθμίσετε την ώρα.



- Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" για επιβεβαίωση.



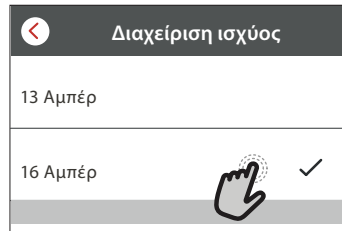
Αφού ρυθμίσετε την ώρα, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε και την ημερομηνία.

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

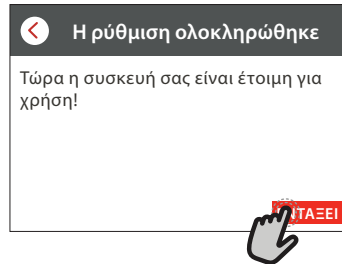
4. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

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

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



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



5. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

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

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

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

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

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

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

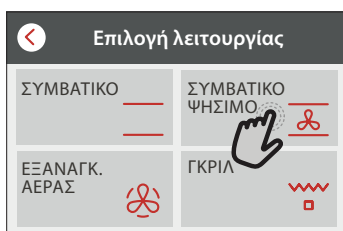
- Για να ανάψετε το φούρνο, πατήστε  ή οπουδήποτε στην οθόνη.
- Η οθόνη σας επιτρέπει να επιλέξετε ανάμεσα στις χειροκίνητες λειτουργίες και τις λειτουργίες CookAssist (Βοηθού Μαγειρέματος).
- Πατήστε την κύρια λειτουργία που χρειάζεστε για να έχετε πρόσβαση στο αντίστοιχο μενού.



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



- Επιλέξτε τη λειτουργία που θέλετε, πατώντας την.



2. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

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

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL

- Μετακινηθείτε στις προτεινόμενες τιμές και επιλέξτε αυτήν που θέλετε.



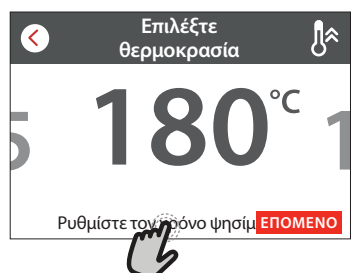
Αν το επιτρέπει η λειτουργία, μπορείτε να πατήσετε  για ενεργοποίηση της προθέρμανσης.



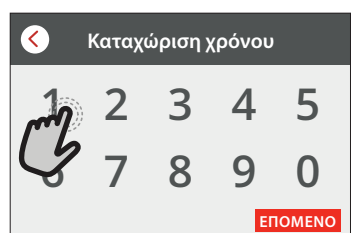
ΔΙΑΡΚΕΙΑ

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

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



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



- Πατήστε "ΕΠΟΜΕΝΟ" για επιβεβαίωση.

3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ COOKASSIST (ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ)

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

- Επιλέξτε μια συνταγή από τη λίστα.

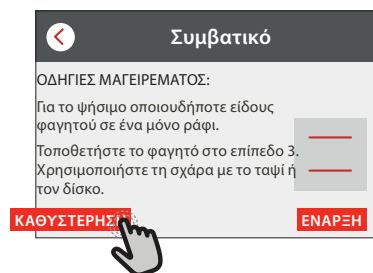
Οι λειτουργίες εμφανίζονται ανά κατηγορίες τροφίμων στο μενού της "ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ COOKASSIST" (βλ. σχετικούς πίνακες) και ανά χαρακτηριστικά της συνταγής στο μενού "COOKASSIST PRO".

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

4. ΡΥΘΜΙΣΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ ΩΡΑΣ ΕΝΑΡΞΗΣ

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

- Πατήστε “ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ” για να ρυθμίσετε την ώρα έναρξης που επιθυμείτε.



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

Εάν επιλεγεί η προθέρμανση κατά τη ρύθμιση του κύκλου, η επιλογή καθυστέρησης θα απενεργοποιηθεί.

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

5. ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

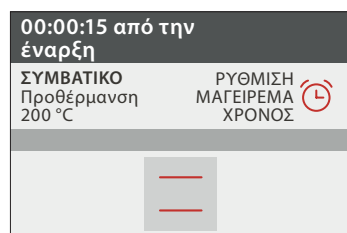
Μπορείτε να αλλάξετε τις τιμές που έχουν οριστεί οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αγγίζοντας την τιμή που θέλετε να τροποποιήσετε.

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

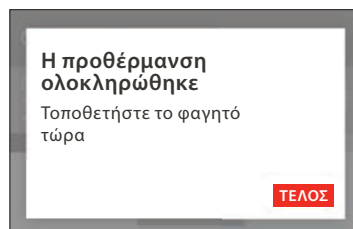
- Πιέστε ✕ για να διακόψετε την ενεργή λειτουργία ανά πάσα στιγμή ή πατήστε την τιμή διάρκειας και, στη συνέχεια, επιλέξτε “STOP”.

6. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

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



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



- Ανοίξτε την πόρτα.
- Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.
- Κλείστε πόρτα και το ψήσιμο θα συνεχιστεί αυτόματα.

Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό ψήσιμο.

Το άνοιγμα της πόρτας κατά τη φάση προθέρμανσης θα σταματήσει τη λειτουργία.

Ο χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης.

7. ΠΑΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

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

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

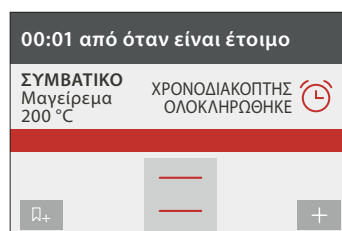
Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει.

- Ελέγξτε το φαγητό.
- Κλείστε πόρτα και το ψήσιμο θα συνεχιστεί αυτόματα.

8. ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

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



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

9. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

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

Ο φούρνος αναγνωρίζει αυτόματα τις λειτουργίες που χρησιμοποιούνται περισσότερο.

Μετά από έναν ορισμένο αριθμό χρήσεων, θα σας ζητηθεί να προσθέσετε τη λειτουργία στα αγαπημένα σας.

ΠΩΣ ΝΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΕΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

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

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

- Πατήστε τα εικονίδια για να επιλέξετε τουλάχιστον ένα.



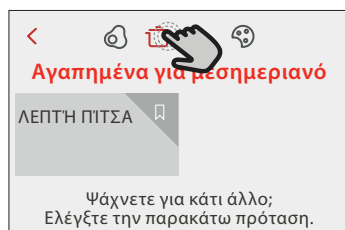
- Πατήστε "ΑΓΑΠΗΜΕΝΗ" για να αποθηκευτεί η λειτουργία.



ΑΦΟΥ ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΕΙ

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

- Πατήστε το εικονίδιο γευμάτων για να δείτε τη σχετική λίστα



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

ΑΛΛΑΓΗ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

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

- Επιλέξτε τη λειτουργία που θέλετε να αλλάξετε.
- πατήστε "ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ".

- Επιλέξτε το χαρακτηριστικό που θέλετε να αλλάξετε.
- Πατήστε "ΕΠΟΜΕΝΟ": Στην οθόνη εμφανίζονται τα νέα χαρακτηριστικά.
- Πατήστε "ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ" για επιβεβαίωση των αλλαγών.

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

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

Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε την ώρα των εμφανιζόμενων γευμάτων:

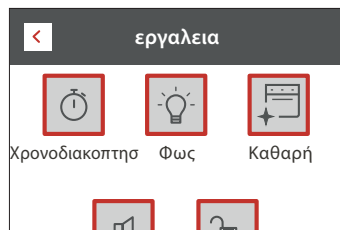
- Πατήστε .
- Επιλέξτε  "Προτιμήσεις".
- Επιλέξτε "Ώρες και ημερομηνίες".
- Πατήστε "Χρόνοι γευμάτων".
- Μετακινηθείτε στη λίστα και πατήστε τη σχετική ώρα.
- Πατήστε το σχετικό γεύμα για να το αλλάξετε.

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

10. ΕΡΓΑΛΕΙΑ

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

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



ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

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

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

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

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

Για να ανακτήσετε ή να αλλάξετε το χρονόμετρο της κουζίνας:

- Πατήστε .
- Πατήστε .

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

- Πατήστε "ΜΑΤΑΙΩΣΗ" για ακύρωση του χρονοδιακόπτη.
- Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΝΕΟ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ" για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη ξανά.

ΦΩΣ

Για να ανάψετε ή να σβήσετε το λαμπτήρα του φούρνου.



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία “Καθαρή” για βέλτιστο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών.

Συνιστάται να μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του κύκλου καθαρισμού για να αποφύγετε την απώλεια ατμού που θα μπορούσε να επηρεάσει αρνητικά το τελικό αποτέλεσμα καθαρισμού.

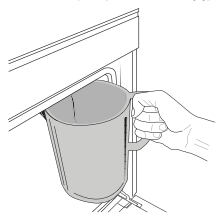
- Αφαιρέστε τα αξεσουάρ από τον φούρνο πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
- Ρίξτε 200 ml πόσιμο νερό στον πυθμένα του φούρνου.
- Πατήστε “ΕΝΑΡΞΗ” για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία καθαρισμού.

Μόλις επιλέξετε τον κύκλο, μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη του αυτόματου καθαρισμού. Πατήστε “ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ” για να ρυθμίσετε το τέλος του χρόνου που υποδεικνύεται στο σχετικό τμήμα.



ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ

Η λειτουργία αποστράγγισης επιτρέπει την αποστράγγιση του νερού προκειμένου να αποφευχθεί η συσσώρευση στο δοχείο. Σας συμβουλευόμαστε να κάνετε πάντα αποστράγγιση κάθε φορά που χρησιμοποιείται ο φούρνος.



Σε κάθε περίπτωση, μετά από ένα συγκεκριμένο αριθμό ψησιμάτων, η ενέργεια αυτή θα είναι υποχρεωτική και δεν θα μπορεί να ξεκινήσει η λειτουργία ατμού έως ότου ολοκληρωθεί.

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία “Απάντληση” ή όταν σας προταθεί από

την οθόνη, ξεκινήστε τη λειτουργία και ακολουθήστε τις εμφανιζόμενες οδηγίες: Ανοίξτε την πόρτα και τοποθετήστε μια μεγάλη κανάτα κάτω από το ακροφύσιο αποστράγγισης που βρίσκεται στην κάτω δεξιά πλευρά του πίνακα. Μόλις ξεκινήσει η αποστράγγιση, κρατήστε την κανάτα στη θέση της μέχρι να ολοκληρωθεί η λειτουργία.

Η οθόνη θα δείξει τότε το δοχείο έχει αποστραγγιστεί εντελώς.

Σημείωση: δεν είναι δυνατή η εκτέλεση αυτής της ενέργειας πριν από την παρέλευση 4 ωρών από τον τελευταίο κύκλο (ή την τελευταία φορά που το προϊόν τροφοδοτήθηκε). Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, στην οθόνη θα εμφανιστεί η ακόλουθη ανατροφοδότηση “νερό ΠΟΛΥ ΖΕΣΤΟ περιμένετε μέχρι να πέσει η θερμοκρασία. Όταν κρυώσει αρκετά θα μπορέσετε να συνεχίσετε πατώντας το ΣΥΝΕΧΕΙΑ”.

Η κανάτα πρέπει να έχει χωρητικότητα τουλάχιστον 2 λίτρα.

Η λειτουργία αποστράγγισης επιτρέπει την αποστράγγιση του νερού προκειμένου να αποφευχθεί η συσσώρευση στο δοχείο. Σας συμβουλευόμαστε να κάνετε πάντα αποστράγγιση κάθε φορά που χρησιμοποιείται ο φούρνος. Ρίξτε ή αποστραγγίστε το νερό όταν ζητηθεί μέσω του μηνύματος στην οθόνη.



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΑΛΑΤΩΝ

Αυτή η ειδική λειτουργία, όταν ενεργοποιείται σε τακτικά διαστήματα, σας επιτρέπει να διατηρείτε τη δεξαμενή και το κύκλωμα ατμού στην βέλτιστη κατάσταση.

Η λειτουργία αυτή χωρίζεται σε πολλές φάσεις: αποστράγγισης, αφαλάτωση, ξέπλυμα. Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ακολουθήστε τα βήματα που εμφανίζονται στην οθόνη.

Η μέση διάρκεια της πλήρους λειτουργίας είναι 190 λεπτά.

Σημείωση: Αν διακοπεί αυτή η λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή, ο πλήρης κύκλος καθαρισμού αλάτων πρέπει να επαναληφθεί.

» ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ

Πριν από την αφαλάτωση, πρέπει να γίνει αποστράγγιση του δοχείου: για τη διεξαγωγή αυτής της ενέργειας με τον καλύτερο τρόπο, προχωρήστε όπως περιγράφεται στη σχετική παράγραφο.

Σημείωση: δεν είναι δυνατή η εκτέλεση αυτής της ενέργειας πριν από την παρέλευση 4 ωρών από τον τελευταίο κύκλο (ή την τελευταία φορά που το προϊόν τροφοδοτήθηκε). Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, στην οθόνη θα εμφανιστεί η ακόλουθη ανατροφοδότηση “νερό ΠΟΛΥ ΖΕΣΤΟ περιμένετε μέχρι να πέσει η θερμοκρασία. Όταν κρυώσει αρκετά θα μπορέσετε να συνεχίσετε πατώντας το ΣΥΝΕΧΕΙΑ”. Η κανάτα πρέπει να έχει χωρητικότητα τουλάχιστον 2 λίτρα.

» ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΑΛΑΤΩΝ

Για καλύτερα αποτελέσματα στον καθαρισμό των αλάτων, σας συνιστούμε να γεμίσετε τη δεξαμενή με τοπικό διάλυμα που διατίθεται από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Μόλις ολοκληρωθεί η φάση αφαλάτωσης, το δοχείο πρέπει να αποστραγγιστεί.

» ΞΕΠΛΥΜΑ

Για να καθαρίσετε το δοχείο και το κύκλωμα ατμού, πρέπει να γίνει ο κύκλος ξέπλυματος. Γεμίστε το δοχείο με πόσιμο νερό έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί το “ΔΟΧΕΙΟ ΓΕΜΑΤΟ”, μετά ξεκινήστε το ξέπλυμα. Στο τέλος, η οθόνη θα σας ζητήσει να επαναλάβετε αυτή τη φάση με αποστράγγιση και ξέπλυμα ξανά. ην απενεργοποιείτε τον φούρνο μέχρι να ολοκληρωθούν όλα τα βήματα που απαιτούνται από τη λειτουργία.

Οι λειτουργίες μαγειρέματος δεν μπορούν να ενεργοποιηθούν κατά τη διάρκεια του κύκλου καθαρισμού.

Σημείωση: Στην οθόνη θα εμφανιστεί ένα μήνυμα για να σας υπενθυμίσει την τακτική διενέργεια της εργασίας αυτής.

Ρίξτε ή αποστραγγίστε το νερό όταν ζητηθεί μέσω του μηνύματος στην οθόνη.



ΣΙΓΑΣΗ

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



ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ

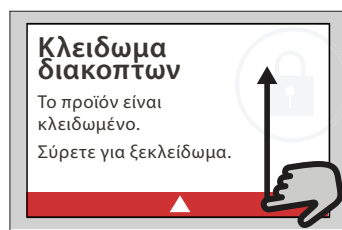
Το “Κλείδωμα διακοπών” σας επιτρέπει να κλειδώσετε τα κουμπιά στον πίνακα αφής έτσι ώστε να μην πατηθούν τυχαία.

Για να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα:

- Πατήστε το εικονίδιο

Για να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα:

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





ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

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

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

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



ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ

Για αλλαγή πολλών ρυθμίσεων του φούρνου.



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

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

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΠΩΣ ΘΑ ΔΙΑΒΑΖΕΤΕ ΤΟΥΣ ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Λίστα πινάκων: συνταγές, αν χρειάζεται προθέρμανση, θερμοκρασία (°C), επίπεδο γκριλ, χρόνος ψησίματος (λεπτά), αξεσουάρ και προτεινόμενο επίπεδο ψησίματος. Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε τις χαμηλότερες συνιστώμενες τιμές για να ξεκινήσετε και, εάν το φαγητό δεν έχει ψηθεί αρκετά, προχωρήστε σε υψηλότερες τιμές.

ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

οι αντιστάσεις στο πάνω και κάτω μέρος του θαλάμου του φούρνου θερμαίνουν ομοιόμορφα το εσωτερικό του φούρνου. Χρησιμοποιήστε το 3ο ράφι. Για να ψήσετε πίτσα, πίτες και γλυκά με υγρή γέμιση, χρησιμοποιήστε το 1ο ή το 2ο ράφι. Προθερμαίνετε το φούρνο πριν βάλετε το φαγητό. Αυτή η λειτουργία είναι η καλύτερη λειτουργία ψησίματος για ευαίσθητα επιδόρπια μόνο σε ένα ράφι. Χρησιμοποιήστε σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και τοποθετείτε τις πάντα στην παρεχόμενη σχάρα. Όταν χρησιμοποιείτε τους παρεχόμενους δίσκους, αφαιρέστε τυχόν άλλα αξεσουάρ που δεν χρησιμοποιείτε από τον θάλαμο του φούρνου για να επιτύχετε τα βέλτιστα αποτελέσματα και να εξοικονομήσετε ενέργεια.

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

Για να ελέγξετε εάν ένα κέικ είναι ψημένο, τοποθετήστε μια ξύλινη οδοντογλυφίδα στο κέντρο του κέικ. Εάν η οδοντογλυφίδα βγει καθαρή, το κέικ είναι έτοιμο. Εάν χρησιμοποιείτε αντικολητικές φόρμες, μη βουτυρώνετε τις άκρες καθώς το κέικ μπορεί να μη φουσκώσει ομοιόμορφα στις άκρες του. Εάν το κέικ «βουλιάξει» κατά τη διάρκεια του ψησίματος, την επόμενη φορά χρησιμοποιήστε μικρότερη θερμοκρασία, μειώνοντας ίσως την ποσότητα του υγρού στο μείγμα και αναμιγνύοντας πιο απαλά. Το ψάρι είναι ψημένο όταν το ραχιαίο πτερύγιο βγαίνει εύκολα. Ξεκινήστε επιλέγοντας τη χαμηλότερη υποδεικνυόμενη θερμοκρασία, ακόμη και όταν προετοιμάζετε μεγαλύτερα ψάρια. Σε γενικές γραμμές, όσο μεγαλύτερο είναι το ψάρι, τόσο χαμηλότερη είναι η θερμοκρασία και συνεπώς τόσο μεγαλύτερος είναι ο χρόνος ψησίματος.

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

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα



Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα



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



Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος



Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό

ΓΚΡΙΛ

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

Κατά το ψήσιμο, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμείνει κλειστή.

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

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

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

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

ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ

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

Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί για λίπη για να συλλέξετε τους χυμούς του ψησίματος.

Τοποθετήστε το φαγητό στο 1ο/2ο ράφι, προσθέτοντας περίπου 500 ml νερό. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Κατά το μαγείρεμα, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή.

Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος.

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

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

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα

Ταψί γενικής χρήσης
επάνω σε σχάραΛιποσυλλέκτης/ταψί
ψησίματος ή ταψί
γενικής χρήσης
επάνω σε συρμάτινη
σχάραΛιποσυλλέκτης / Ταψί
ψησίματοςΛιποσυλλέκτης με
500 ml νερό

ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ

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

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

Χρησιμοποιήστε το 4ο ράφι για να ψήσετε μόνο σε ένα ράφι, το 1ο και το 4ο για να μαγειρέψετε σε δύο ράφια και το 1ο, 3ο και 5ο για να μαγειρέψετε σε τρία ράφια. Τοποθετείτε πάντα τα ταψιά με κέικ στη σχάρα. Προθερμάνετε το φούρνο πριν από το ψήσιμο.

Για να επιτευχθεί ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα, βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη της ζύμης έχουν το ίδιο πάχος.

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

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

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

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Συνταγή	Πιάτο	Προθέρμανση	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρεμ. (λεπτά)	Επίπεδο και αξεσουάρ			
Μπισκότα	Μπισκότα	Ναι	135	50 - 70	5	4	3	1
Τάρτες	Τάρτες	Ναι	170	50 - 70	5	4	3	1
Στρογγυλές πίτσες	Στρογγυλή πίτσα	Ναι	210	40 - 60	5	4	2	1
Πλήρες γεύμα: Τάρτα φρούτων (Επίπεδο 5) Ψητά λαχανικά (Επίπεδο 4) Λαζάνια (Επίπεδο 2) Κομμάτια κρέατος (Επίπεδο 1)	Μενού Cook 4	Ναι	190	40 - 120	5	4	2	1

ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ

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

Είναι επίσης ιδανικό για μαγείρεμα τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό. Ο ανεμιστήρας κατανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα σε ολόκληρο το φούρνο. Αυτό βοηθά στη διατήρηση μιας σταθερής θερμοκρασίας και στο ομοιόμορφο ψήσιμο του φαγητού,

ξεροψήνοντας την επάνω πλευρά ενώ δεσμεύει την υγρασία και δημιουργεί πιο τραγανά ψωμιά.

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

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

Συνταγή	Προθέρμανση	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρεμ. (λεπτά)	Επίπεδο και αξεσουάρ
Πίτες με γέμιση (τσιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα)	Ναι	160 - 200	30 - 85	3
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικ)	Ναι	180 - 190	45 - 55	3
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)	Ναι	180 - 200	50 - 60	2

ΚΑΘΑΡΟΣ ΑΤΜΟΣ

Συνταγή	Προθέρ- μανση	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρεμ. (λεπτά)	Επίπεδο και αξεσουάρ	
Λαχανικά φρέσκα (ολόκληρα)	—	100	30 - 80		
Λαχανικά φρέσκα (κομμάτια)	—	100	15 - 40		
Κατεψυγμένα λαχανικά	—	100	20 - 40		
Ολόκληρο ψάρι	—	90	40 - 50		
Φιλέτα ψαριού	—	90	20 - 30		
Φιλέτα κοτόπουλου	—	100	15 - 50		
Αυγά	—	100	10 - 30		
Φρούτα (Ολόκληρα)	—	100	15 - 45		
Φρούτα (κομμάτια)	—	100	10 - 30		

ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ + ΑΤΜΟΣ

Συνταγή	Επίπεδο ατμού	Προθέρ- μανση	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρεμ. (λεπτά)	Επίπεδο και αξεσουάρ
Κουλουράκια / Μπισκότα	ΧΑΜΗΛΟ	—	140 - 150	35 - 55	
	ΧΑΜΗΛΟ	—	140	30 - 50	 
	ΧΑΜΗΛΟ	—	140	40 - 60	  
Μικρό κέικ / Μάφιν	ΧΑΜΗΛΟ	—	160 - 170	30 - 40	
	ΧΑΜΗΛΟ	—	150	30 - 50	 
	ΧΑΜΗΛΟ	—	150	40 - 60	  
Κέικ που φουσκώνουν	ΧΑΜΗΛΟ	—	170 - 180	40 - 60	
Παντεσπάνια	ΧΑΜΗΛΟ	—	160 - 170	30 - 40	
Φοκάτσια	ΧΑΜΗΛΟ	—	200 - 220	20 - 40	
Φρατζόλα	ΧΑΜΗΛΟ	—	170 - 180	70 - 100	
Μικρό ψωμί	ΧΑΜΗΛΟ	—	200 - 220	30 - 50	
Μπαγκέτες	ΧΑΜΗΛΟ	—	200 - 220	30 - 50	
Ψητές πατάτες	ΜΕΤΡΙΑ	—	200 - 220	50 - 70	
Αρνί / Μοσχάρι / Χοιρινό 1 kg	ΜΕΤΡΙΑ	—	180 - 200	60 - 100	
Μοσχάρι / βοδινό / χοιρινό (κομμάτια)	ΜΕΤΡΙΑ	—	160 - 180	60 - 80	
Ψητό βοδινό 1 kg	ΜΕΤΡΙΑ	—	200 - 220	40 - 50	
Ροστ μπιφ - μισοψημένο 2 kg	ΜΕΤΡΙΑ	—	200	55 - 65	
Αρνί ψητό	ΜΕΤΡΙΑ	—	180 - 200	65 - 75	
Χοιρινό στιφάδο	ΜΕΤΡΙΑ	—	160 - 180	85 - 100	
Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια 1 - 1,5 kg	ΜΕΤΡΙΑ	—	200 - 220	50 - 70	
Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια (κομμάτια)	ΜΕΤΡΙΑ	—	200 - 220	55 - 65	
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)	ΜΕΤΡΙΑ	—	180 - 200	25 - 40	
Φιλέτο ψαριού	ΥΨΗΛΗ	—	180 - 200	15 - 30	

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα

Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα

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

Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος

Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό

MAXI COOKING (ΨΗΣΙΜΟ MAXI)

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

Χρησιμοποιήστε το 1ο ή το 2ο ράφι, ανάλογα με το μέγεθος του κομματιού. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο πριν το ψήσιμο.

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

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

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

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

ECO ME ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟ ΑΕΡΑ

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

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

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

ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Είναι πάντα προτιμότερο να καλύπτετε τη ζύμη με ένα υγρό πανί πριν τη βάλετε στο φούρνο. Κατά αυτόν τον τρόπο, μειώνεται ο χρόνος φουσκώματος της ζύμης στο ένα τρίτο περίπου συγκριτικά με το φούσκωμα σε θερμοκρασία δωματίου (20-25 °C).

Ο χρόνος φουσκώματος για ζύμη για πίτσα βάρους 1 κιλού είναι περίπου μία ώρα.

WARM KEEPING (ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ)

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

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

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

ΑΠΟΨΥΞΗ

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



ΠΙΝΑΚΑΣ COOKASSIST (ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ)

Συνταγή			Προτεινόμενη ποσότητα	Γυρίστε (διάρκεια ψησίματος)	Επίπεδο και αξεσουάρ	
Φαγητά καταρόλας/ Ζυμαρικά στο φούρνο	Φρέσκα λαζάνια		500 - 3000 γρ.	—		2
	Κατεψυγμένα λαζάνια		500 - 3000 γρ.	—		2
Ρύζι και δημητριακά	Ρύζι 	Λευκό ρύζι	100 - 500 γρ.	—		1
		Καφέ ρύζι	100 - 500 γρ.	—		1
		Ρύζι ολικής άλεσης	100 - 500 γρ.	—		1
	Σπόροι και δημητριακά 	Κινόα	100 - 300 γρ.	—		1
		Κεχρί	100 - 300 γρ.	—		1
		Όλυρα	100 - 300 γρ.	—		1
		Κριθαράκι	100 - 300 γρ.	—		1
Κρέας	Βοδινό	Ροστ μπιφ	600 - 2000 γρ.	—		3
		Χάμπουργκερ	1,5 - 3 cm	3/5		5
	Χοιρινό	Χοιρινό	600 - 2500 γρ	—		3
		Χοιρινά παϊδάκια	μία σχάρα	2/3		5
	Ψητό κοτόπουλο					
		Ψητό κοτόπουλο	600 - 3000 γρ.	—		2
	Κρέας στον ατμό 	Φιλέτο κοτόπουλο / στήθος	1 - 5 cm	2/3		5
		Φιλέτα κοτόπουλου	1 - 5 cm	—		2
		Φιλέτα γαλοπούλας	1 - 5 cm	—		2
	Πιάτα κρεατικών	Σουβλάκι	μία σχάρα	1/2		5
		Λουκάνικα και wurstel	1,5 - 4 cm	2/3		5

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα



Ταψί γενικής χρήσης
επάνω σε σχάρα



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



Λιποσυλλέκτης / Ταψί
ψησίματος



Λιποσυλλέκτης με 500 ml
νερό

Συνταγή			Προτεινόμενη ποσότητα	Γυρίστε (διάρκεια ψησίματος)	Επίπεδο και αξεσουάρ	
Ψάρια και θαλασσινά	Ψητά φιλέτα και μπριζόλες	Φιλέτα/κομμάτια ψαριού	0,5 - 2,5 cm	—	5	
		Κατεψυγμένα φιλέτα	0,5 - 2,5 cm	—	4	
	Φιλέτα και μπριζόλες στον ατμό ☁	Φιλέτα/κομμάτια ψαριού	0,5 - 2,5 cm	—	2 1x.2.2f	1
		Κατεψυγμένα φιλέτα	0,5 - 2,5 cm	—	2 1x.2.2f	1
	Ψητά θαλασσινά	Χτένια γκρατέν	ένας δίσκος	—	4	
		Μύδια γκρατέν	ένας δίσκος	—	4	
		Γαρίδες	ένας δίσκος	—	4	3
		Γαρίδες	ένας δίσκος	—	4	3
	Θαλασσινά στον ατμό ☁	Χτένια γκρατέν	500 - 1000 γρ.	—	2 1x.2.2f	1
		Μύδια	500 - 3000 γρ.	—	2 1x.2.2f	1
		Γαρίδες	100 - 1000 γρ.	—	2 1x.2.2f	1
		Γαρίδες	500 - 1500 γρ.	—	2 1x.2.2f	1
		Καλαμάρι	100 - 500 γρ.	—	2 1x.2.2f	1
		Χταπόδι	500 - 2000 γρ.	—	2 1x.2.2f	1
Λαχανικά	Ψητά λαχανικά	Πατάτες - Φρέσκες	500 - 1500 γρ.	—	3	
		Γεμιστά λαχανικά	100 - 500 γρ.	—	3	
		Άλλα λαχανικά	500 - 1500 γρ.	—	3	
	Λαχανικά ογκρατέν	Πατάτες	ένας δίσκος	—	3	
		Ντομάτες	ένας δίσκος	—	3	
		Πιπεριές	ένας δίσκος	—	3	
		Μπρόκολο	ένας δίσκος	—	3	
		Κουνουπίδι	ένας δίσκος	—	3	
		Άλλο	ένας δίσκος	—	3	
	Φρέσκα λαχανικά στον ατμό ☁	Ολόκληρες πατάτες	50 - 500 γρ.	—	2 1x.2.2f	1
		Πατάτες μικρές / κομμάτια	ένας δίσκος	—	2 1x.2.2f	1
		Μπιζέλια	200 - 2500 γρ.	—	2 1x.2.2f	1
		Μπρόκολο	200 - 3000 γρ.	—	2 1x.2.2f	1
		Κουνουπίδι	200 - 3000 γρ.	—	2 1x.2.2f	1
	Κατεψυγμένα λαχανικά στον ατμό ☁	Μπιζέλια	200 - 3000 γρ.	—	2 1x.2.2f	1
Φρούτα	Φρούτα στον ατμό ☁	Ολόκληρο	100 - 400 γρ.	—	2 1x.2.2f	1
		Κομμάτια	500 - 3000 γρ.	—	2 1x.2.2f	1

	Συνταγή	Προτεινόμενη ποσότητα	Γυρίστε (διάρκεια ψησίματος)	Επίπεδο και αξεσουάρ
Κέικ και γλυκά	Παντεσπάνι σε φόρμα	500 - 1200 γρ.	—	 2
	Μπισκότα	200 - 600 γρ.	—	 3
	Κρουασάν	ένας δίσκος *	—	 3
	Ζύμη για σου	ένας δίσκος *	—	 3
	Τάρτα σε φόρμα	ένας δίσκος	—	 3
	Στρούντελ	400 - 1600 γρ.	—	 3
	Πίτα με φρούτα	500 - 2000 γρ.	—	 2
Αλμυρά κέικ		800 - 1200 γρ.	—	 2
Ψωμί	Ψωμάκια 	60 - 150 γρ. το καθένα	—	 3
	Καρβέλι σάντουιτς σε φόρμα 	400 - 600 γρ. το καθένα	—	 2
	Μεγάλο ψωμί 	700 - 2000 γρ.	—	 2
	Μπαγκέτες 	200 - 300 γρ. το καθένα	—	 3
Πίτσα	Κατεψυγμένα	1 - 4 στρώσεις *	—	 2  4  1  5  3  1  5  4  2  1
	Λεπτή	στρογγυλό - δίσκος *	—	 2
	Μεγάλου πάχους	στρογγυλό - δίσκος *	—	 2

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα



Ταψί γενικής χρήσης
επάνω σε σχάρα



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



Λιποσυλλέκτης / Ταψί
ψησίματος



Λιποσυλλέκτης με
500 ml νερό



Δίσκος ατμού

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

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

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

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

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

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

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

- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
- Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

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

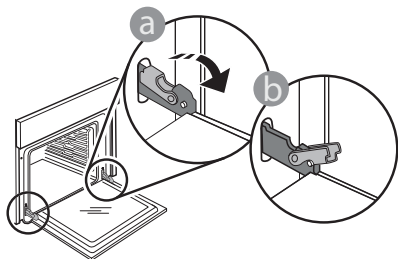
ΔΕΞΑΜΕΝΗ

Για να διασφαλίσετε ότι ο φούρνος λειτουργεί πάντα με άριστη απόδοση και για να βοηθήσετε να προληφθεί ο σχηματισμός αλάτων με το χρόνο, συστήνουμε να χρησιμοποιείτε τακτικά τις λειτουργίες "Απάντληση" και "Καθαρισμός αλάτων".

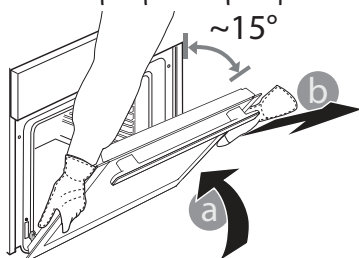
Μετά από μια μακρά περίοδο μη χρήσης των λειτουργιών του ατμού, συνιστάται ιδιαίτερα να ενεργοποιηθεί ένας κύκλος μαγειρέματος με ατμό με άδειο τον φούρνο γεμίζοντας εντελώς τη δεξαμενή.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

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



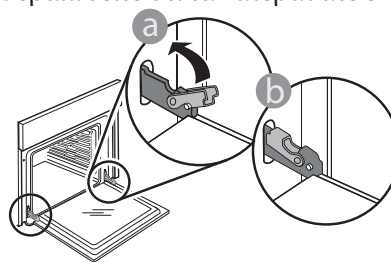
- Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.



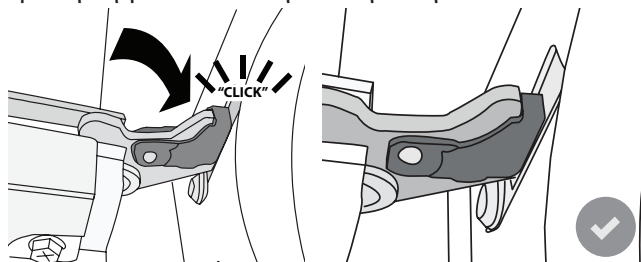
Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των

μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαρίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

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



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



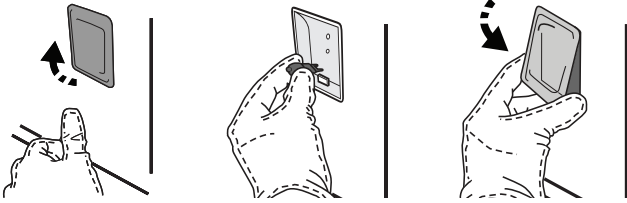
- Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα: Αν δεν λειτουργεί κανονικά μπορεί να προκληθεί ζημιά στην πόρτα.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
2. Αφαιρέστε τα ράφια.
3. Αφαιρέστε το καπάκι του λαμπτήρα.
4. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα.
5. Τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα του λαμπτήρα, ενώ το πιέζετε σταθερά μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.
6. Τοποθετήστε ξανά τα ράφια.
7. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

Σημείωση: Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες αλογόνου 20-40 W/230 ~ V τύπου G9, T300°C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009). Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.

Όταν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.



ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

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

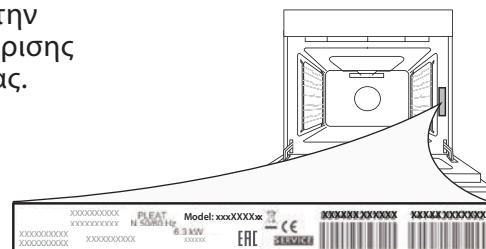
Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τις υπηρεσίες ενός μη εξουσιοδοτημένου τεχνικού.

Δώστε τα εξής στοιχεία:

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



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



CUPRINS

PREZENTARE GENERALĂ73

PANOU DE COMANDĂ.....73

ACCESORII 74

FUNCȚII.....75

UTILIZAREA AFIȘAJULUI TACTIL76

PRIMA UTILIZARE.....76

UTILIZAREA ZILNICĂ.....78

RECOMANDĂRI UTILE.....83

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA COOKASSIST89

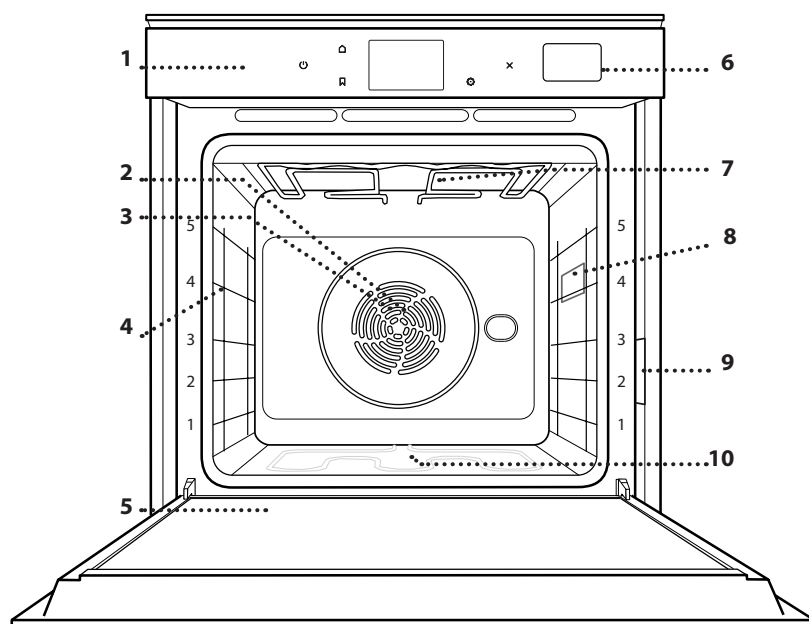
CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA92

DEPANAREA.....94

ASISTENȚĂ94

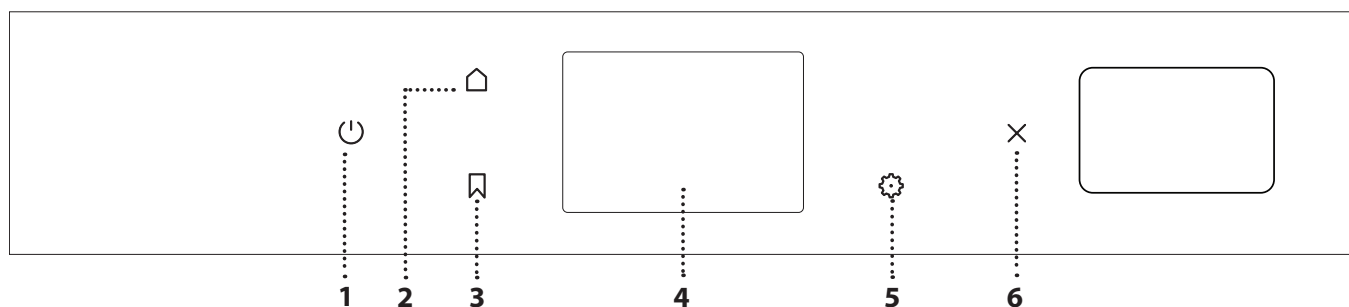
GHID DE UTILIZARE

PREZENTARE GENERALĂ



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Rezistență circulară (nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Ușă
6. Sertar apă
7. Rezistență superioară/grill
8. Bec
9. Plăcuță cu date de identificare (a nu se demonta)
10. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)

PANOU DE COMANDĂ



1. PORNIT / OPRIT

Pentru pornirea și oprirea cuptorului.

2. ECRAN PRINCIPAL

Pentru accesarea rapidă a meniului principal.

3. PREFERINȚĂ

Pentru accesarea listei de funcții favorite.

4. AFIȘAJ

5. UNELTE

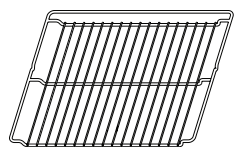
Pentru a alege din mai multe opțiuni și, de asemenea, pentru a modifica setările cuptorului și preferințele.

6. ANULARE

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

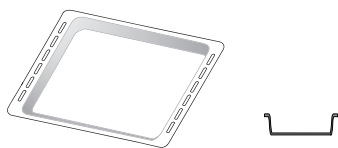
ACCESORII

GRĂȚAR METALIC



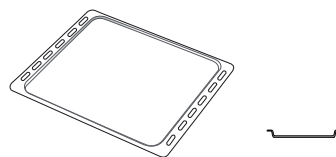
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂȚURILOR



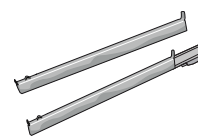
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT



Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papioț etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

TAVĂ DE PREPARARE LA ABURI



Aceasta facilitează circulația aburilor, contribuind la coacerea uniformă a alimentelor. Așezați tava de colectare a grăsimii scurse pe nivelul inferior, pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

* Disponibil numai la anumite modele

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

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

INTRODUCEREA GRĂȚARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

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

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

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR

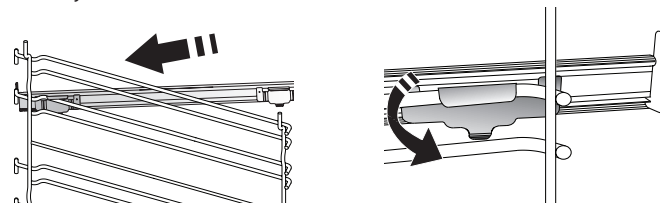
- Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și apoi trageți ușor partea inferioară din locaș: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.
- Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru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

MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

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

Cuplați cleva superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisați-l până la capăt. Coborâți și cealaltă clevă în poziție. Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clevii pe ghidajul pentru grătar.

Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.



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

FUNCȚII



FUNCȚII MANUALE

- **CONVENȚIONAL***
Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.
- **COACERE CU CONVECȚIE**
Pentru a prepara carnea, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.
- **AER FORȚAT**
Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maxim trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.
- **GRILL**
Pentru prepararea la grill a medaliilor, frigarilor și cârnaților, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne la grătar, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.
- **TURBO GRILL**
Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.
- **PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ**
Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.
- **FUNCȚII MULTICOOKING**
Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe patru niveluri în același timp. Această funcție poate fi utilizată pentru a prepara fursecuri, tarte, pizza rotundă (și congelată) și pentru a prepara o masă completă. Respectați tabelul cu informații privind prepararea pentru a obține cele mai bune rezultate.
- **ABUR**
 - » **ABUR PUR**
Pentru gătirea preparatelor în mod natural și sănătos folosind aburi, pentru a păstra valorile nutritive ale alimentelor. Această funcție este adecvată în special pentru prepararea legumelor, a peștelui și a fructelor, dar și pentru opărire. Dacă nu se specifică altfel, îndepărtați toate ambalajele și folia de protecție înainte de a introduce alimentele în cuptor.
 - » **AER FORȚAT + ABURI**
Prin combinarea proprietăților aburului cu cele ale aerului forțat, această funcție vă permite să gătiți alimente crocante și rumenite frumos la exterior, dar fragede și suculente la interior. Pentru a obține rezultate de preparare optime, vă recomandăm să selectați un nivel RIDICAT de aburi pentru prepararea peștelui, MEDIU pentru carne și REDUS pentru pâine și deserturi.

FUNCȚII SPECIALE

- » **DECONGELARE**
Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Lăsați alimentele în ambalaj pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafață.
- » **MENȚINERE LA CALD**
Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.
- » **DOSPIRE**
Pentru dospirea optimă a aluatelor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.
- » **CONFORTABIL**
Pentru a găti alimente semipreparate, depozitate la temperatura camerei sau în frigider (biscuiți, mix pentru prăjituri, briose, diverse tipuri de paste și produse de panificație). Funcția prepară toate felurile de mâncare rapid și delicat și poate, de asemenea, să fie utilizată pentru a încălzi mâncarea deja preparată. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. Urmați instrucțiunile de pe ambalaj.
- » **MAXI COOKING**
Pentru prepararea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceți carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți. Se recomandă să o stropiți din când în când pentru a nu se usca excesiv.
- » **AER FORȚAT ECO***
Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. Pentru a utiliza ciclul ECO și, în consecință, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.
- **FROZEN COOK**
Funcția selectează automat temperatură ideală și cel mai bun mod de preparare pentru 5 tipuri diferite de alimente congelate. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.



COOKASSIST

Acestea permit gătirea complet automată a tuturor tipurilor de alimente. Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea.
Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.

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

UTILIZAREA AFIŞAJULUI TACTIL



Pentru a derula într-un meniu sau o listă:

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



Pentru a selecta sau a confirma:

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

Pentru a reveni la ecranul anterior:

Atingeți < .

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

Atingeți „SETARE” sau „URMĂTORUL”.

PRIMA UTILIZARE

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

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

1. SELECTAREA LIMBII

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

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

Čeština, Český Jazyk Czech	
Dansk Danish	
Deutsch German	

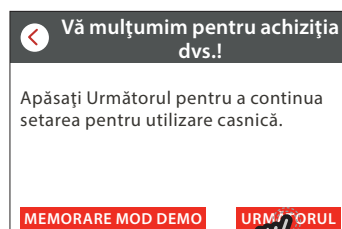
- Apăsați pe limba dorită.

Ελληνικά Greek, Modern	
English English	
Español Spanish	

Dacă atingeți < , veți reveni la ecranul anterior.

2. SELECTAREA MODULUI SETĂRI

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



. SETAREA OREI ȘI A DATEI

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

- Atingeți cifrele relevante pentru a seta ora.



- Apăsați „SETARE” pentru a confirma.



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

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

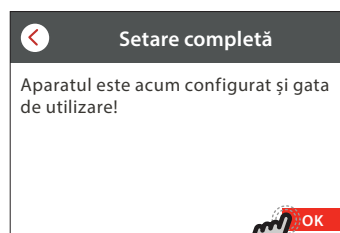
4. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

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

- Atingeți valoarea din partea dreaptă pentru a selecta puterea.



- Atingeți „OK” pentru a finaliza configurarea inițială.



5. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia.

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

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

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

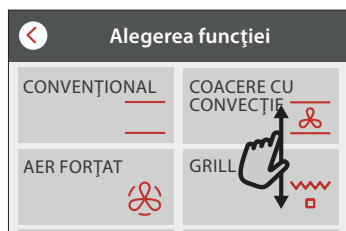
- Pentru a porni cuptorul, apăsați  sau atingeți oriunde pe ecran.

Afișajul vă permite să alegeți între funcțiile Manual și CookAssist.

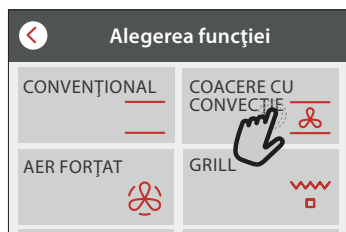
- Atingeți funcția principală dorită pentru a accesa meniul corespunzător.



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



- Atingeți funcția dorită pentru a o selecta.

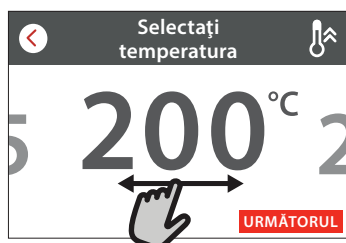


2. SETAREA FUNCȚIILOR MANUALE

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

NIVEL DE TEMPERATURĂ / DE PUTERE PENTRU GRILL

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



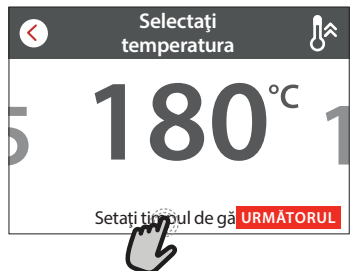
Dacă funcția permite acest lucru, puteți să atingeți  pentru a activa preîncălzirea.



DURATĂ

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

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



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



- Atingeți „URMĂTORUL” pentru a confirma.

3. SETARE FUNCȚII COOKASSIST

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

- Alegeți o rețetă din listă.

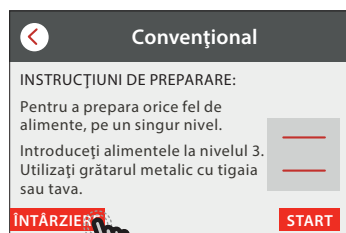
Funcțiile sunt afișate pe categorii de alimente în meniul „COOKASSIST FUNCTION” (FUNCȚIA COOKASSIST) (consultați tabelele corespunzătoare) și în funcție de caracteristicile rețetei în meniul „COOKASSIST PRO”.

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

4. SETAREA DURATEI DE TEMPORIZARE A PORNIRII

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

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



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

Dacă preîncălzirea este selectată în timpul setării ciclului, opțiunea de întârziere va fi dezactivată.

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

5. ACTIVAREA FUNCȚIEI

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

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

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

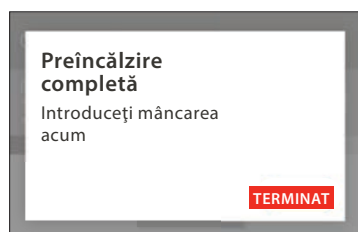
- Apăsați ✕ pentru a opri în orice moment funcția activă, sau atingeți valoarea duratei și apoi selectați „STOP”.

6. PREÎNCĂLZIR

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



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



- Deschideți ușa.

- Introduceți alimentele.
- Închideți ușa și prepararea se va relua automat.

Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe pentru un timp.

Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire.

7. ÎNTRERUPEREA PREPARĂRII

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

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

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

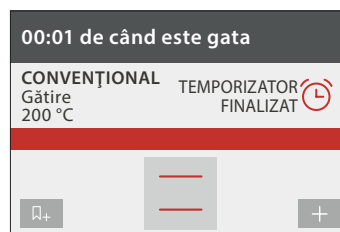
Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

- Verificați alimentele.
- Închideți ușa și prepararea se va relua automat.

8. FINALIZAREA PROCESULUI DE PREPARARE

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

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



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

9. PREFERINȚE

Caracteristica Preferințe memorează setările cuptorului pentru rețeta dumneavoastră favorită.

Cuptorul recunoaște automat cele mai utilizate funcții.

După un anumit număr de utilizări, vi se va solicita să adăugați funcția la preferințe.

SALVAREA UNEI FUNCȚII

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

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

- Atingeți pictogramele pentru a selecta cel puțin una.



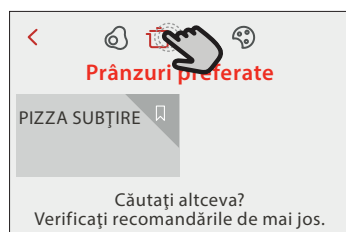
- Atingeți „PREFERINȚE” pentru a salva funcția.



DUPĂ SALVARE

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

- Atingeți pictograma pentru preparate pentru a vizualiza listele aferente



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

MODIFICAREA SETĂRIILOR

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

- Selectați funcția pe care doriți să o modificați.
- Atingeți „EDITARE”.
- Selectați caracteristica pe care doriți să o modificați.
- Atingeți „URMĂTORUL”: Pe afișaj vor apărea noile caracteristici.

- Atingeți „SALVARE” pentru a confirma modificările.

Pe ecranul cu preferințe puteți, de asemenea, să ștergeți funcțiile salvate:

- Atingeți  aferentă funcției.
- Atingeți „ELIMINĂ”.

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

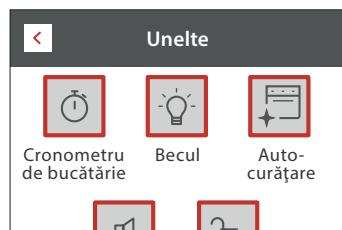
- Apăsați pe .
- Selectați  „Preferințe”.
- Selectați „Ore și date”.
- Atingeți „Orele pentru mesele dvs.”.
- Derulați în listă și atingeți ora corespunzătoare.
- Atingeți preparatul relevant pentru a-l modifica.

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

10. UNELTE

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

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



CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE

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

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

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

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

Pentru a apela sau a modifica cronometrul de bucătărie:

- Apăsați pe .
- Atingeți .

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

- Atingeți „RESPINGERE” pentru a anula temporizatorul.
- Atingeți „SETAȚI CRONOMETRU NOU” pentru a seta din nou temporizatorul.



LUMINĂ

Pentru a aprinde sau a stinge becul din cuptor.



CURĂȚAREA

Activați funcția „Auto-curățare” pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare.

Este recomandat să nu deschideți ușa cuptorului în timpul derulării ciclului de curățare, pentru a evita pierderea vaporilor de apă, aspect ce poate compromite rezultatul final de curățare.

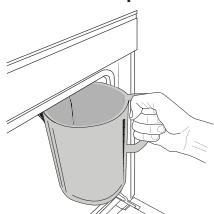
- Scoateți toate accesoriile din cuptor înainte de a activa funcția.
- Turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului.
- Atingeți „START” pentru a activa funcția de curățare.

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



DRENARE

Funcția de evacuare permite evacuarea apei pentru a preveni stagnarea acesteia în rezervor. Se recomandă să efectuați întotdeauna evacuarea de fiecare dată când s-a utilizat cuptorul.



Oricum, după câteva utilizări, această acțiune va fi obligatorie și nu veți putea porni o funcție de preparare cu aburi până când acțiunea nu va fi finalizată.

Odată selectată funcția „Evacuare” sau atunci când aceasta este sugerată de

pe afișaj, porniți funcția și urmați pașii indicați: Deschideți ușa și așezați o carafă mare sub duza de evacuare amplasată în partea inferioară, în dreapta panoului. Odată începută evacuarea, mențineți carafa în poziție până când se finalizează operațiunea.

Pe afișaj va fi indicat momentul în care rezervorul trebuie golit complet.

Vă rugăm să rețineți: nu este posibilă efectuarea acestei activități înainte de a se fi scurs 4 ore de la ultimul ciclu (sau de la ultima alimentare a produsului). În acest timp de așteptare, pe afișaj va apărea următorul feedback „apa este PREA FIERBINTE așteptați până când temperatura scade”. Când va fi suficient de rece, veți putea continua apăsând CONTINUARE”.

Cana trebuie să aibă o capacitate de cel puțin 2 litri.

Funcția de evacuare permite evacuarea apei pentru a preveni stagnarea acesteia în rezervor. Se recomandă să efectuați întotdeauna evacuarea de fiecare dată când s-a utilizat cuptorul. Turnați sau evacuați apa atunci când vi se solicită acest lucru printr-un mesaj pe afișaj.



DECALCIFIERE

Această funcție specială, activată la intervale regulate, vă permite să păstrați starea optimă a rezervorului și circuitului de aburi.

Funcția este împărțită în câteva etape: evacuare, decalcifiere, clătire. De îndată ce este pornită această funcție, urmați toți pașii indicați pe afișaj.

Durata medie a funcției complete este de aproximativ 190 de minute.

Vă rugăm să rețineți: Dacă funcția este oprită în orice moment, întregul ciclu de decalcifiere trebuie repetat.

» SCURGERE

Înainte de decalcifiere, va fi necesară golirea rezervorului: pentru a efectua această operațiune în cel mai bun mod posibil, procedați astfel cum se descrie în paragraful aferent.

Vă rugăm să rețineți: nu este posibilă efectuarea acestei activități înainte de a se fi scurs 4 ore de la ultimul ciclu (sau de la ultima alimentare a produsului). În acest timp de așteptare, pe afișaj va apărea următorul feedback „apa este PREA FIERBINTE așteptați până când temperatura scade”. Când va fi suficient de rece, veți putea continua apăsând CONTINUARE”. Cana trebuie să aibă o capacitate de cel puțin 2 litri.

» DECALCIFIEREA

Pentru rezultate optime de decalcifiere, vă recomandăm să umpleți rezervorul cu soluție specifică disponibilă la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

De îndată ce etapa de decalcifiere s-a finalizat, trebuie golit rezervorul.

» CLĂTIRE

Pentru a curăța rezervorul și circuitul de aburi, trebuie efectuat ciclul de clătire. Umpleți rezervorul cu apă de băut până când se afișează „REZERVOR PLIN”, apoi porniți clătirea. La final, afișajul vă va indica să repetați această etapă efectuând evacuarea și clătirea din nou.

Nu opriți cuptorul până când nu s-au finalizat toți pașii solicitați de funcție.

Funcțiile de preparare nu pot fi activate în timpul ciclului de curățare.

Vă rugăm să rețineți: Pe afișaj va apărea un mesaj pentru a vă reaminti să efectuați această operație cu regularitate.

Turnați sau evacuați apa atunci când vi se solicită acest lucru printr-un mesaj pe afișaj.



FĂRĂ SUNET

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



BLOCARE CONTROL

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

Pentru a activa blocarea:

- Atingeți pictograma .

Pentru a dezactiva blocarea:

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





ALTE MODURI

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

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

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



PREFERINȚE

Pentru a modifica mai multe setări ale cuptorului.



INFO

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

RECOMANDĂRI UTILE

CITIREA TABELELOR CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARARE

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

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

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

CONVENȚIONAL

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

Utilizați nivelul 3. Pentru coacerea pizzei, a plăcintelor picante și a prăjiturilor cu umpluturi lichide, folosiți nivelul 1 sau 2. Preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele. Această funcție este cel mai bun mod de preparare a deserturilor delicate pe un singur nivel.

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

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

Pentru a verifica dacă o prăjitură este gata, introduceți o scobitoare din lemn în mijlocul tortului. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata. Dacă folosiți forme pentru prăjituri antiaderente, nu ungeți cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini. Dacă prăjitura „se lasă” în timpul coacerii, setați o temperatură mai scăzută data viitoare, încercând, de asemenea, să reduceți cantitatea de lichid din aluat și să-l amestecați mai delicat. Peștele este gătit atunci când înțotătoarea dorsală se desprinde ușor. Începeți prin a selecta cea mai scăzută temperatură indicată, chiar și atunci când pregătiți pești mai mari. În general, cu cât este mai mare peștele, cu atât temperatura trebuie să fie mai scăzută și, prin urmare, durata de preparare mai lungă.

Rețetă	Preîncălzire	Temperatură (°C)	Timp de gătit (Min.)	Nivel și accesorii
Torturi dospite/pandișpanuri	Da	170	30 - 50	2 
Fursecuri / biscuiți fragezi	Da	150	20 - 40	3 
Prăjiturile / briose	Da	170	20 - 40	3 
Choux à la crème	Da	180 - 200	30 - 40	3 
Bezele	Da	90	110 - 150	3 
Pizza / pâine / focaccia	Da	190 - 250	15 - 50	2 
Pizza congelată	Da	250	10 - 15	3 
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj	Da	190 - 200	20 - 30	3 
Lasagna / budinci / paste la cuptor / cannelloni	Da	190 - 200	45 - 65	3 
Miel / vițel / vită / porc 1 kg	Da	190 - 200	80 - 110	3 
Pui/iepure/rață 1 kg	Da	200 - 230	50 - 100	3 
Curcan / gâscă 3 kg	Da	190 - 200	80 - 130	2 
Pește la cuptor / în papiotă (fileuri, întreg)	Da	180 - 200	40 - 60	3 

ACCESORII



Grătar metalic



Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic



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



Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt



Tavă de colectare a picăturilor cu 500 ml de apă

GRILL

Rezistența superioară permite obținerea unor rezultate optime la prepararea la gril Așezați alimentele pe nivelul 4 sau 5. Când frigeți carnea pe grill, utilizați tava de colectare a picăturilor, pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 3/4, adăugând aprox. 500 ml de apă potabilă. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.

În timpul procesului de preparare, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă.

Când doriți să frigeți carne la grătar, alegeți bucăți de carne cu grosime egală, pentru a obține o preparare uniformă. Bucățile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai lungi.

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

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

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

TURBO GRILL

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

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

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

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

ACCESORII



Grătar metalic



Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic



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



Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt



Tavă de colectare a picăturilor cu 500 ml de apă

AER FORȚAT

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

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

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

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

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

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

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

MULTICOOKING

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

COACERE CU CONVECȚIE

Utilizați această funcție pentru quiche-uri și tarte cu legume sau deserturi cu umpluturi umede, cum ar fi prăjitura cu brânză și plăcinta cu fructe. Această funcție este de asemenea ideală pentru prepararea alimentelor cu conținut de apă ridicat. Ventilatorul distribuie căldură uniform în cuptor. Aceasta ajută la menținerea unei temperaturi constante și la prepararea mai uniformă a alimentelor,

facând partea de sus crocantă, păstrând umezeala în interior și creând pâini cu o crustă mai groasă. Utilizați nivelurile 3 sau 2. Așteptați finalizarea preîncălzirii înainte de a introduce alimente în cuptor. Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiți un nivel inferior și presărați la baza prăjiturii pesmet sau biscuiți sfărâmați înainte de a adăuga umplutura.

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

ABUR PUR

Rețetă	Preîncălzire	Temperatură (°C)	Timp de gătit (Min.)	Nivel și accesorii	
Legume proaspete (întregi)	—	100	30 - 80	 2	 1
Legume proaspete (bucăți)	—	100	15 - 40	 2	 1
Legume congelate	—	100	20 - 40	 2	 1
Pește întreg	—	90	40 - 50	 2	 1
Pește file	—	90	20 - 30	 2	 1
Fileuri de pui	—	100	15 - 50	 2	 1
Ouă	—	100	10 - 30	 2	 1
Fructe (întregi)	—	100	15 - 45	 2	 1
Fructe (bucăți)	—	100	10 - 30	 2	 1

AER FORȚAT + ABURI

Rețetă	Nivel de generare aburi	Preîncălzire	Temperatură (°C)	Timp de gătit (Min.)	Nivel și accesorii
Biscuiți fragezi / Fursecuri	REDUS	—	140 - 150	35 - 55	 3
	REDUS	—	140	30 - 50	 4  1
	REDUS	—	140	40 - 60	 5  3  1
Prăjitură mică / Brioșă	REDUS	—	160 - 170	30 - 40	 3
	REDUS	—	150	30 - 50	 4  1
	REDUS	—	150	40 - 60	 5  3  1
Torturi dospite	REDUS	—	170 - 180	40 - 60	 2
Pandișpanuri	REDUS	—	160 - 170	30 - 40	 2
Focaccia	REDUS	—	200 - 220	20 - 40	 3
Franzelă	REDUS	—	170 - 180	70 - 100	 3
Pâine mică	REDUS	—	200 - 220	30 - 50	 3
Baghetă	REDUS	—	200 - 220	30 - 50	 3
Cartofi copti	MEDIU	—	200 - 220	50 - 70	 3
Carne de vițel / vită / porc 1 kg	MEDIU	—	180 - 200	60 - 100	 3
Carne de vițel / vită / porc (taiată în bucăți)	MEDIU	—	160 - 180	60 - 80	 3
Mușchi de vită, în sânge 1 kg	MEDIU	—	200 - 220	40 - 50	 3
Mușchi de vită, în sânge 2 kg	MEDIU	—	200	55 - 65	 3
Pulpă de miel	MEDIU	—	180 - 200	65 - 75	 3
But de porc pentru tocăniță	MEDIU	—	160 - 180	85 - 100	 3
Carne de pui / bibilică / rață 1 - 1,5 kg	MEDIU	—	200 - 220	50 - 70	 3
Carne de pui / bibilică / rață (taiată în bucăți)	MEDIU	—	200 - 220	55 - 65	 3
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)	MEDIU	—	180 - 200	25 - 40	 3
File de pește	RIDICAT	—	180 - 200	15 - 30	 3

ACCESORII


 Grătar metalic


 Tavă de cuptor sau formă
 pentru prăjituri,
 pe grătar metalic


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


 Tavă de colectare a
 picăturilor/Tavă de copt


 Tavă de colectare a
 picăturilor
 cu 500 ml de apă

MAXI COOKING

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

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

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

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

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

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

AER FORȚAT ECO

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

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

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

DOSPIRE

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

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

MENȚINERE LA CALD

Această funcție de menținere la cald vă permite să mențineți alimentele semipreparate calde. Aceasta previne formarea condensului și elimină nevoia de a curăța compartimentul pentru preparare.

Nu se recomandă menținerea caldă mai mult de două ore a alimentelor semipreparate.

Nu uitați că unele alimente continuă să se gătească în timp ce sunt menținute calde: Dacă este necesar, acoperiți-le pentru a preveni uscarea lor.

DECONGELARE

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

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA COOKASSIST

Rețetă			Cantitate recomandată	Întoarcere (în timpul duratei de preparare)	Nivel și accesorii	
Cratițe/Paste la cuptor	Lasagna proaspătă		500 - 3000 g	—	2	
	Lasagna congelată		500 - 3000 g	—	2	
Orez și cereale	Orez 	Orez alb	100 - 500 g	—	2	1 
		Orez brun	100 - 500 g	—	2	1 
		Orez cu bobul întreg	100 - 500 g	—	2	1 
	Semințe și cereale 	Quinoa	100 - 300 g	—	2	1 
		Mei	100 - 300 g	—	2	1 
		Alac	100 - 300 g	—	2	1 
		Orz	100 - 300 g	—	2	1 
Carne	Vită	Friptură de vită la cuptor	600 - 2000 g	—	3	
		Hamburger	1,5 - 3 cm	3/5	5	
	Porc	Porc	600 - 2500 g	—	3	
		Cotlete de porc	un grătar	2/3	5	4 
	Friptură de pui la cuptor	Friptură de pui la cuptor	600 - 3000 g	—	2	
		File / Piept de pui	1 - 5 cm	2/3	5	
	Carne la abur 	Fileuri de pui	1 - 5 cm	—	2	1 
		File de curcan	1 - 5 cm	—	2	1 
	Mâncăruri cu carne	Kebab	un grătar	1/2	5	4 
		Cârnați și crenvurști	1,5 - 4 cm	2/3	5	4 

ACCESORII


Grătar metalic


Tavă de cuptor sau formă
pentru prăjituri,
pe grătar metalic


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


Tavă de colectare a
picăturilor/Tavă de copt


Tavă de colectare a
picăturilor
cu 500 ml de apă

Rețetă			Cantitate recomandată	Întoarcere (în timpul duratei de preparare)	Nivel și accesorii	
Pește și fructe de mare	Fileuri la cuptor și fripturi	Fileuri/medalioane de pește	0,5 - 2,5 cm	—	5 	
		Fileuri congelate	0,5 - 2,5 cm	—	4 	
	Fileuri la abur și fripturi	Fileuri/medalioane de pește	0,5 - 2,5 cm	—	2 	1
		Fileuri congelate	0,5 - 2,5 cm	—	2 	1
	Fructe de mare la grătar	Scoici gratinate	o tavă	—	4 	
		Midii gratinate	o tavă	—	4 	
		Creveți	o tavă	—	4 	3
		Creveți roz	o tavă	—	4 	3
	Fructe de mare la abur	Scoici gratinate	500 - 1000 g	—	2 	1
		Midii	500 - 3000 g	—	2 	1
		Creveți	100 - 1000 g	—	2 	1
		Creveți roz	500 - 1500 g	—	2 	1
		Calamar	100 - 500 g	—	2 	1
		Caracatiță	500 - 2000 g	—	2 	1
Legume	Legume la cuptor	Cartofi - proaspeți	500 - 1500 g	—	3 	
		Legume umplute	100 - 500 g	—	3 	
		Alte legume	500 - 1500 g	—	3 	
	Legume gratinate	Cartofi	o tavă	—	3 	
		Roșii	o tavă	—	3 	
		Ardei	o tavă	—	3 	
		Broccoli	o tavă	—	3 	
		Conopidă	o tavă	—	3 	
		Altele	o tavă	—	3 	
	Legume proaspete preparate la aburi	Cartofi întregi	50 - 500 g	—	2 	1
		Cartofi / bucăți mici	o tavă	—	2 	1
		Mazăre	200 - 2500 g	—	2 	1
		Broccoli	200 - 3000 g	—	2 	1
		Conopidă	200 - 3000 g	—	2 	1
	Legume congelate la aburi	Mazăre	200 - 3000 g	—	2 	1
Fructe	Fructe la aburi	Întreg	100 - 400 g	—	2 	1
		Bucăți	500 - 3000 g	—	2 	1

	Rețetă	Cantitate recomandată	Întoarcere (în timpul duratei de preparare)	Nivel și accesorii
Prăjituri și produse de patiserie	Pandișpan în formă prăjituri	500 - 1200 g	—	2 
	Fursecuri	200 - 600 g	—	3 
	Cornuri	o tavă *	—	3 
	Choux a la creme	o tavă *	—	3 
	Tartă în formă	o tavă	—	3 
	Ștrudel	400 - 1600 g	—	3 
	Plăcintă umplută cu fructe	500 - 2000 g	—	2 
Prăjituri sărate		800 - 1200 g	—	2 
Pâine	Chifle 	60 - 150 g fiecare	—	3 
	Pâine pentru sandviș în formă 	400 - 600 g fiecare	—	2 
	Pâine mare 	700 - 2000 g	—	2 
	Baghete 	200 - 300 g fiecare	—	3 
Pizza	Congelat	1 - 4 straturi *	—	2 
				4 
	Subțire	tavă rotundă *	—	5 
				5 
	Pufoasă	tavă rotundă *	—	2 

ACCESORII



Grătar metalic



Tavă de cuptor sau
formă pentru prăjituri,
pe grătar metalic



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



Tavă de colectare a
picăturilor/Tavă de
copt



Tavă de colectare a
picăturilor
cu 500 ml de apă



Tavă de preparare la
aburi

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

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

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

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

Purtați mănuși de protecție.

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

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

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

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

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

- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

ACCESORII

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

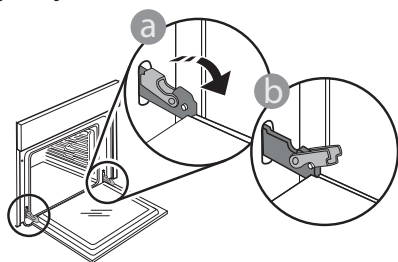
REZERVORUL

Pentru a asigura funcționarea permanentă la performanțe optime a cuptorului și pentru a contribui la prevenirea acumulării depunerilor de calcar în timp, vă recomandăm să folosiți funcțiile „Evacuare” și „Decalcifiere” în mod regulat.

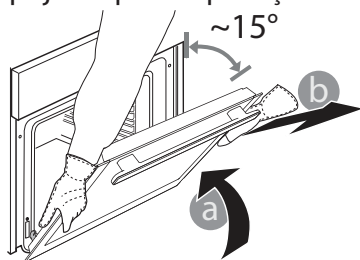
După o perioadă lungă de neutilizare a funcțiilor de preparare la aburi, se recomandă activarea ciclului de preparare cu cuptorul gol, umplând complet rezervorul.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

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

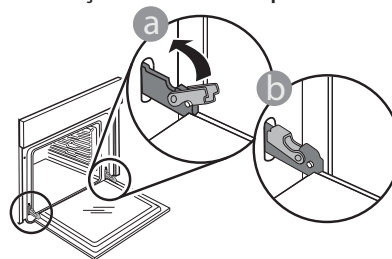


- Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

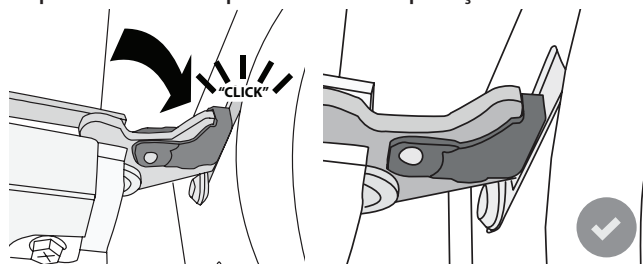


Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

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



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



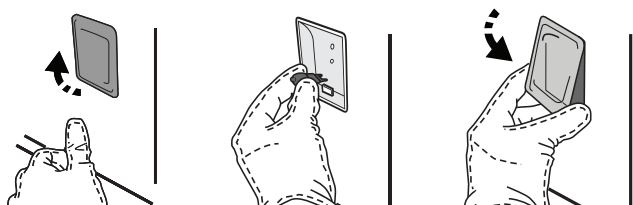
- Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
2. Scoateți ghidajele pentru grătar.
3. Scoateți capacul becului.
4. Înlocuiți becul.
5. Puneți la loc capacul becului și împingeți-l cu putere până când se fixează.
6. Remontați ghidajele pentru grătar.
7. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

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

Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprente digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.



DEPANAREA

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

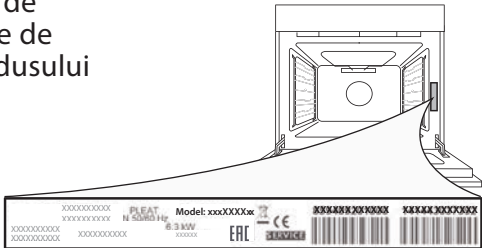
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ASISTENȚĂ

În cazul apariției unor probleme de funcționare, contactați centrul tehnic de service Franke.
Nu apelați la tehnicieni neautorizați.
Specificați:
- tipul defecțiunii
- modelul aparatului (art./cod)
- numărul de serie (N.S.) de pe plăcuța cu date tehnice, care se află în partea dreaptă a cavității cuptorului (vizibilă atunci când ușa cuptorului este deschisă).

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

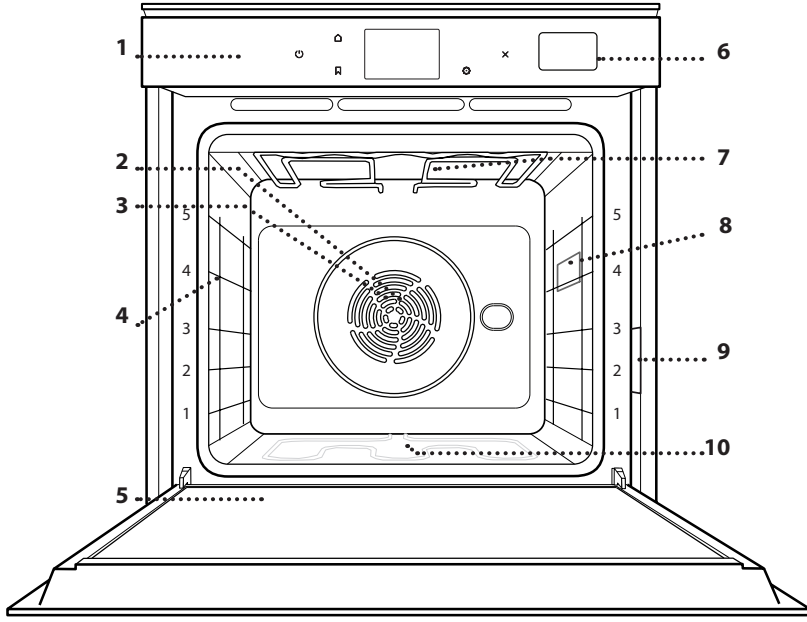


İÇİNDEKİLER

GENEL BAKIŞ	96
KONTROL PANELİ.....	96
AKSESUARLAR	97
İŞLEVLER.....	98
DOKUNMATİK EKRANIN KULLANIMI.....	99
İLK KULLANIM.....	99
GÜNLÜK KULLANIM	101
FAYDALI İPUÇLARI	106
COOKASSIST PIŞİRME TABLOSU	112
TEMİZLİK VE BAKIM.....	115
ARIZA TARAMA.....	117
DESTEK.....	117

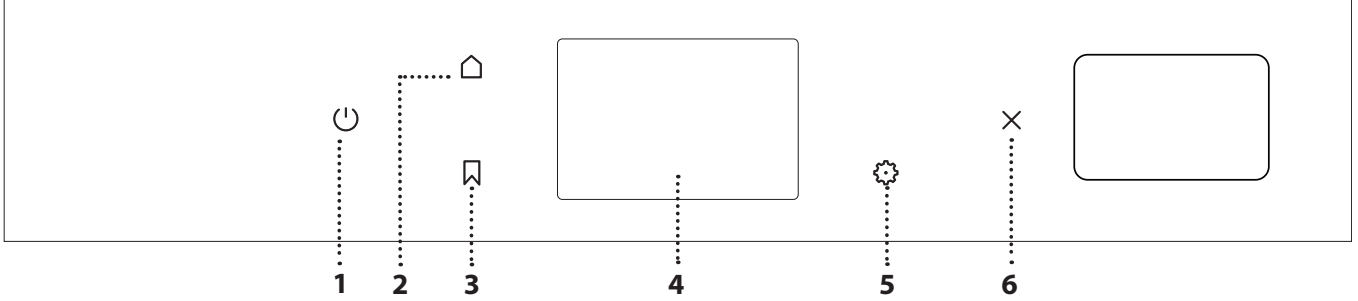
KULLANICI KILAVUZU

GENEL BAKIŞ



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

KONTROL PANELİ



1. AÇIK / KAPALI

Fırını açmak ve kapatmak için kullanılır.

2. ANA SAYFA

Ana menüye hızlıca erişmek için kullanılır.

3. FAVORİ

Favori işlevlerinizin listesini çağırmak için kullanılır.

4. EKRAN

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

5. ARAÇLAR

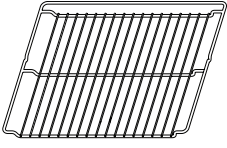
Birkaç seçenekten birini seçmek ve aynı zamanda fırın ayarlarını ve tercihleri değiştirmek için kullanılır.

6. İPTAL

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

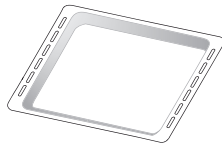
AKSESUARLAR

TEL RAF



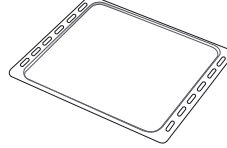
Yemek pişirmek veya tava, kek kalıbı ve fırın kullanımına uygun diğer pişirme kapları için destek olarak kullanın

TABAK



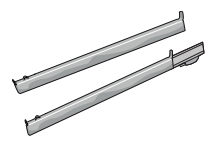
Et, balık, sebze, focaccia vs. pişirmek için fırın tepsisi olarak kullanın veya pişirme sırasında çıkan sıvıları toplamak için rafın altına konumlandırın.

FIRIN TEPSİSİ



Her türlü ekmek ve hamur işi, aynı zamanda rosto, kağıtta balık vs. pişirmek için kullanın.

KAYAR KILAVUZLAR *



Aksesuarların takılmasını veya sökülmesini kolaylaştırmak için.

BUHAR TEPSİSİ



Bu, yemeğin eşit şekilde pişmesine yardımcı olan buharın devridaim yapmasını kolaylaştırır. Pişirme esnasında çıkan sıvıları toplamak için, damlama tepsisini alttaki seviyeye yerleştirin.

* Yalnızca belirli modellerde mevcuttur

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

TEL RAFIN VE DİĞER AKSESUARLARIN TAKILMASI

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

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

RAF KILAVUZLARININ ÇIKARILMASI VE YERİNE TAKILMASI

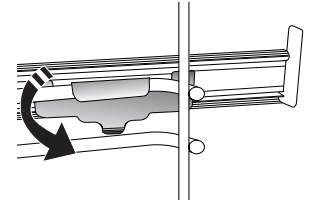
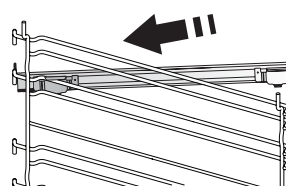
- Raf kılavuzlarını çıkarmak için, kılavuzları yukarı kaldırın ve ardından alt kısmını nazikçe çekerek yuvasından çıkarın: Raf kılavuzları artık çıkarılabilir.
- Raf kılavuzlarını yerine takmak için, önce üst yuvalarına geri takın. Yukarı pozisyonda tutarak, pişirme bölmesine kaydırın, ardından alçaltarak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

KAYAR KILAVUZLARIN TAKILMASI (VARSA)

Raf kılavuzlarını fırından çıkarın ve koruyucu plastiği kayar kılavuzlardan çıkarın.

Kılavuzun üst klipsini raf kılavuzuna sabitleyin ve sonuna kadar kaydırın. Diğer klipsi alçaltarak ilgili konumuna yerleştirin. Kılavuzu sabitlemek için, klipsin alt kısmını, raf kılavuzuna sıkıca bastırın.

Kılavuzların serbest hareket edebildiğinden emin olun. Bu adımları, aynı seviyedeki diğer raf kılavuzu için de tekrarlayın.



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



MANUEL İŞLEVLER

- **GELENEKSEL***
Yalnızca bir rafta her türlü yemeği pişirmek için kullanılır.
- **ISI YAYMALI PIŞIRME**
Etleri, içi dolgulu kekleri tek bir rafta pişirmek için kullanılır.
- **FANLI HAVA**
Birden fazla rafta (en fazla üç) aynı pişirme sıcaklığı gerektiren farklı yiyecekleri aynı anda pişirmek için kullanılır. Bu işlev, farklı yiyecekleri, kokuları birbirlerine karıştırmadan pişirmek için kullanılabilir.
- **IZGARA**
Biftek, kebab ve sosis ızgara yapmak, sebze oğraten pişirmek veya ekmek kızartmak için kullanılır. Et ızgara yaparken, pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için tabak kullanılmasını öneriyoruz: Tepsiyi, tel rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 500 ml içme suyu ekleyin.
- **TURBO IZGARA**
Büyük et parçalarını kızartmak için kullanılır (butlar, sığır eti kızartma, tavuk). Pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için bir damlama tepsisi kullanılmasını öneriyoruz: Tavayı, tel rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 500 ml içme suyu ekleyin.
- **HIZLI ÖN ISITMA**
Fırında hızlıca ön ısıtma yapmak için kullanılır.
- **MULTICOOKING İŞLEVLERİ**
Aynı pişirme sıcaklığı gerektiren farklı yiyecekleri aynı anda dört seviyede pişirmek için kullanılır. Bu işlev kurabiye, turta, yuvarlak pizza (dondurulmuş da olabilir) pişirmek ve komple bir yemek hazırlamak için kullanılabilir. En iyi sonuçlar için pişirme tablosuna uyun.
- **BUHAR**
 - » **SAF BUHAR**
Yemeğin doğal besin değerini korumak üzere, buhar kullanarak doğal ve sağlıklı yemekler pişirmek için kullanılır. Bu işlev özellikle sebze, balık ve meyve pişirmek ve aynı zamanda haşlamak için uygundur. Aksi belirtilmediği sürece, yemeği fırına yerleştirmeden önce ambalaj ve koruyucu filmlerin tamamını çıkarın.
 - » **FANLI HAVA + BUHAR**
Buhar ve fanlı hava özelliklerini bir araya getiren bu işlev, dışı hoş bir şekilde çıtır ve esmer iken aynı zamanda içi körpe ve sulu yiyecekler pişirmenizi sağlar. En iyi pişirme sonuçları için, balık pişirirken YÜKSEK, et için ORTA ve ekmek ve tatlılar için DÜŞÜK buhar seviyesinin seçilmesini öneririz.

ÖZEL FONKSİYONLAR

- » **BUZ ÇÖZME**
Yiyeceğin buzunu çözme işlemini hızlandırmak içindir. Yiyeceği orta rafa yerleştirin. Dışarıda kurumasını önlemek için, yiyeceği ambalajının içinde bırakın.
- » **SICAK TUTMA**
Yeni pişirilen yemeği sıcak ve gevrek tutmak için kullanılır.
- » **KABARTMA**
Tatlı veya tuzlu hamurun en iyi şekilde kabarması için kullanılır. Kabartma kalitesini korumak için, işlevi, bir pişirme çevriminden sonra fırın hala sıcak iken etkinleştirmeyin.
- » **RAHATLIK**
Oda sıcaklığında ya da buzdolabında saklanmış hazır yiyecekleri pişirmek için (bisküviler, kek karışımı, muffin, makarna yemekleri ve ekmek türü ürünler). Bu işlev, tüm yemekleri hızla ve nazik şekilde pişirir ve ayrıca halihazırda pişirilmiş yiyecekleri ısıtmak için de kullanılabilir. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez. Ambalajda belirtilen talimatları yerine getirin.
- » **MAXI COOKING (MAKSİ PIŞIRME)**
Büyük et parçalarını (2,5 kg'nin üzerinde) pişirmek için kullanılır. Her iki tarafının da eşit kızarması için pişirme sırasında etin çevrilmesi önerilir. Tamamen kurumayı önlemek için etin ara sıra kendi suyuyla ıslatılması önerilir.
- » **ECO FANLI HAVA***
İçi doldurulmuş rostoluk et parçalarını ve et filetolarını tek bir rafta pişirmek için kullanılır. Nazik, aralıklı hava dolaşımı sayesinde yemeğin aşırı kuruması engellenir. Bu ECO işlevi kullanılırken, pişirme sırasında ışık kapalı kalacaktır. ECO çevrimini kullanarak güç tüketimini optimize etmek için, fırının kapağı, yemek tamamen pişene kadar açılmamalıdır.
- **DONDURULMUŞ YİYECEKLERİ PIŞIRME**
İşlev, 5 farklı türdeki hazır dondurulmuş gıdalar için ideal pişirme sıcaklığını ve modunu otomatik olarak seçer. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez.



COOKASSIST

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

Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez.

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

DOKUNMATİK EKCRANIN KULLANIMI



Bir menü veya listede gezinmek için:

Öğeler veya değerler arasında gezinmek için parmağınızı ekranın üzerinde kaydırmanız yeterlidir.



Seçmek veya onaylamak için:

İstediğiniz değeri veya menü öğesini seçmek için ekrana dokununuz.

Önceki ekrana geri dönmek için:

< 'a dokununuz.

Bir ayarı onaylamak veya bir sonraki ekrana gitmek için:

"AYARLA" veya "İLERİ"ye dokununuz.

İLK KULLANIM

Cihazı ilk açtığınızda ürünü yapılandırmanız gerekecektir.

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

1. DİLİ SEÇİN

Cihazı ilk açtığınızda dili ve saati ayarlamamız gerekecek.

- Kullanılabilir diller listesinde gezinmek için parmağınızı ekranın üzerinde kaydırınız.

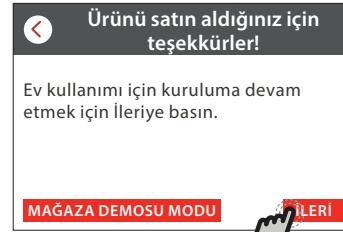
Čeština, Český Jazyk Czech	
Dansk Danish	
Deutsch German	

- İstediğiniz dile dokununuz.

Ελληνικά Greek, Modern	
English English	
Español Spanish	

2. AYAR MODUNU SEÇİN

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



< 'e dokunarak bir önceki ekrana geri dönebilirsiniz.

3. SAATİN VE TARİHİN AYARLANMASI

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

- Saati ayarlamak için ilgili rakamlara dokununuz.



- Onaylamak için "AYARLA"ya dokununuz.



Saati ayarladıktan sonra, tarihi ayarlamanız gerekecektir.

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

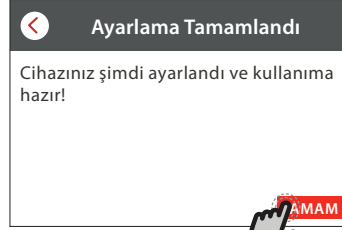
4. GÜÇ TÜKETİMİNİ AYARLAYIN

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

- Gücü seçmek için sağdaki değere dokununuz.



- İlk kurulumu tamamlamak için "TAMAM" seçeneğine dokununuz.



5. FIRINI ISITIN

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

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

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

Fırını yaklaşık bir saat 200 °C'de ısıtın.

cihazı ilk kez kullandıktan sonra odanın havalandırılması tavsiye edilir.

GÜNLÜK KULLANIM

1. BİR İŞLEV SEÇİN

- Fırını açmak için,  'e basın veya ekranın herhangi bir yerine dokununuz.
- Ekran, Manuel ve CookAssist İşlevleri arasında seçim yapmanızı sağlar.
- İlgili menüye erişmek için istediğiniz ana işleve dokununuz.



- Listeyi incelemek için yukarı veya aşağı kaydırın.



- İstediğiniz işlevi dokunarak seçin.



2. MANUEL İŞLEVLERİ AYARLAYIN

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

SICAKLIK/IZGARA SEVİYESİ

- Önerilen değerlerde gezinin ve istediğiniz bir tanesini seçin.



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



SÜRE

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

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



- İstediğiniz pişirme süresini ayarlamak için ilgili rakamlara dokununuz.



- Onaylamak için "İLERİ"ye dokununuz.

3. COOKASSIST İŞLEVLERİNİ AYARLAYIN

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

- Listeden bir yemek tarifi seçin.

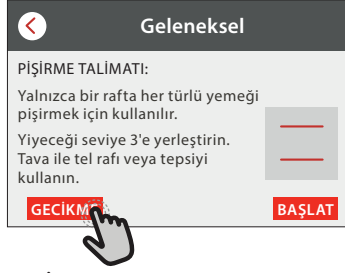
İşlevler, "COOKASSIST FUNCTION" (COOKASSIST İŞLEVİ) menüsünde yiyecek kategorilerine (ilgili tablolara bakın) ve "COOKASSIST PRO" menüsünde yemek tarifi özelliklerine göre görüntülenir.

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

4. BAŞLANGIÇ SAATİ GECİKMESİNİ AYARLAYIN

Bir işlevi başlatmadan önce pişirmeyi geciktirebilirsiniz: İşlev, daha önceden seçtiğiniz saatte başlayacaktır.

- Gereksinim duyduğunuz başlangıç saatini ayarlamak için “GECİKME”ye dokununuz.



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

Çevrimin ayarlanması sırasında ön ısıtma seçilirse, gecikme seçeneği devre dışı bırakılacaktır.

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

5. İŞLEVİ BAŞLATIN

- Ayarları yapılandırdıktan sonra, işlevi etkinleştirmek üzere “BAŞLAT”a dokununuz.

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

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

- Etkin işlevi herhangi bir zamanda durdurmak için ✕ 'e basın veya süre değerine dokununuz ve ardından “STOP” (DURDUR) seçeneğini seçin.

6. ÖN ISITMA

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



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



- Kapağı açın.

- Yemeği fırına yerleştirin.
- Kapağı kapatın ve pişirme otomatik olarak devam edecektir.

Ön ısıtma bitmeden yemeğin fırına verilmesi, nihai pişirme sonucunu olumsuz etkileyebilir.

Ön ısıtma aşamasında kapağın açılması durumunda, aşama duraklatılacaktır.

Pişirme süresi, ön ısıtma aşamasını içermez.

7. PIŞIRMİYİ DURAKLATMA

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

- Kapağı açın.
- Ekranda komut verilen işlemi gerçekleştirin.
- Kapağı kapatın ve pişirmeye devam etmek için “TAMAMLANDI”ya dokununuz.

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

Sesli bir sinyal duyulacak ve yapılması gereken işlem ekranda gösterilecektir.

- Yemeği kontrol edin.
- Kapağı kapatın ve pişirme otomatik olarak devam edecektir.

8. PIŞIRME SONU

Sesli bir sinyal duyulacak ve ekranda pişirmenin tamamlandığı gösterilecektir.

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



- Favori olarak kaydetmek için + 'a dokununuz.
- Beş dakikalık bir üstünü kızartma çevrimini başlatmak için, “Ekstra Esmerleştirme” seçeneğini seçin.
- Pişirme süresini uzatmak için ⊕ 'a dokununuz.

9. FAVORİLER

Favoriler özelliği, favori yemek tarifinize yönelik fırın ayarlarını saklar.

Fırın, en çok kullanılan işlevleri otomatik olarak tanır.

Belirli sayıdaki kullanımdan sonra, işlevi favorilerinize eklemeniz yönünde komut istemi verilecektir.

İŞLEVIN KAYDEDİLMESİ

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

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

- En az birini seçmek için simgelere dokununuz.



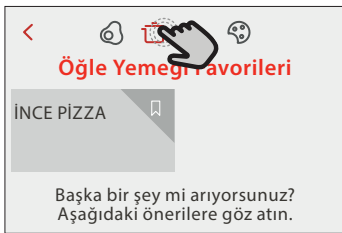
- İşlevi kaydetmek için "FAVORİ OLARAK KAYDET"e dokununuz.



KAYDETTİKTEN SONRA

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

- İlgili listeleri görüntülemek için yemek simgesine dokununuz



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

AYARLARIN DEĞİŞTİRİLMESİ

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

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

görüntülenecektir.

- Değişikliklerinizi onaylamak için "KAYDET"e dokununuz.

Favoriler ekranında, kaydettiğiniz işlevleri silmeniz de mümkündür:

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

Çeşitli yemeklerin gösterildiği zamanı da ayarlayabilirsiniz:

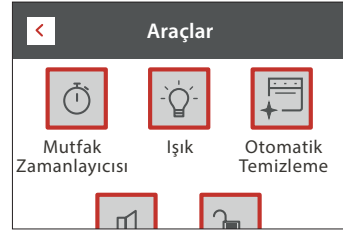
-  'e basın.
-  "Tercihler"i seçin.
- "Zamanlayıcılar ve Tarihler"i seçin.
- "Yemek Süreleriniz"e dokununuz.
- Listede gezinerek, ilgili saate dokununuz.
- Değiştirmek için ilgili yemeğin üzerine dokununuz.

Bir zaman dilimi yalnızca bir yemek ile kombine edilebilir.

10. ARAÇLAR

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

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



MUTFAK ZAMANLAYICISI

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

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

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

Zamanlayıcı, ekranın üst sağ köşesinde geri sayımı sürdürecektir.

Mutfak zamanlayıcısını geri almak veya değiştirmek için:

-  'e basın.
-  'a dokununuz.

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

- Zamanlayıcıyı iptal etmek için "KALDIR" a dokununuz.
- Zamanlayıcıyı tekrar ayarlamak için "YENİ ZAMANLAYICI AYARLA"ya dokununuz.



İŞIK

Fırının lambasını açmak veya kapatmak için kullanılır.



TEMİZLİK

İç yüzeyleri optimum şekilde temizlemek için "Otomatik Temizleme" işlevini etkinleştirin.

Nihai temizlik sonucunu olumsuz etkileyebilecek olan su buharı kaybını önlemek için, temizlik çevrimi sırasında fırının kapağının açılmaması önerilir.

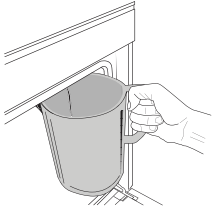
- İşlevi etkinleştirmeden önce, tüm aksesuarları fırından çıkarın.
- Fırının tabanına 200 ml içme suyu koyun.
- Temizleme işlevini etkinleştirmek için "BAŞLAT"a dokununuz.

Çevrim seçildikten sonra, otomatik temizlemenin başlangıcını erteleyebilirsiniz. İlgili kısımda belirtildiği şekilde bitiş zamanını ayarlamak için "GECİKME" seçeneğine dokununuz.



TAHLİYE

Boşaltma işlevi, haznede durağan su kalmasını önlemek için suyun boşaltılmasına izin verir. Fırın her kullanıldığında boşaltma işleminin gerçekleştirilmesi her zaman önerilir.



Her durumda, belli sayıda pişirme işleminden sonra bu işlem zorunlu olacak ve bunu yapmadan buhar işlevini başlatmak mümkün olmayacaktır.

"Boşalt" işlevini seçtiğinizde veya ekranda önerildiği zaman, işlevi

başlatın ve belirtilen işlemleri izleyin: Kapağı açın ve panelin alt sağ tarafında yer alan boşaltma nozulünün altına büyük bir sürahi yerleştirin. Boşaltmayı başlattığınızda, işlem tamamlanana kadar sürahiyi yerinde tutun.

Ekrana, haznenin ne zaman tamamen boşaltılması gerektiğini gösterecektir.

Lütfen dikkat edin: son çevrimden (veya ürünün en son enerilendirilmesinden) itibaren 4 saat geçmeden önce bu faaliyeti gerçekleştirmek mümkün değildir. Bu bekleme süresinde, ekranda şu geri bildirim gösterilecektir: "Su ÇOK SICAK - Sıcaklık düşene kadar bekleyin. Yeterince soğuk olduğunda, DEVAM et seçeneğine basarak işleme devam edebilirsiniz".

Sürahi en az 2 litrelik olmalıdır.

Boşaltma işlevi, haznede durağan su kalmasını önlemek için suyun boşaltılmasına izin verir. Fırın her kullanıldığında boşaltma işleminin gerçekleştirilmesi her zaman önerilir. Ekrana mesajı aracılığıyla istendiğinde su dökün veya suyu boşaltın.



KİREÇ ÇÖZ

Bu özel işlev, düzenli aralıklarla etkinleştirildiğinde hazneyi ve buhar devresini en iyi durumda tutmanızı sağlar.

İşlev, birkaç aşamaya ayrılır: boşaltma, kireç çözme, durulama. İşlev etkinleştirildikten sonra, ekranda verilen tüm adımları izleyin.

Tam işlevin ortalama süresi, yaklaşık 190 dakikadır.

Lütfen dikkat edin: İşlev herhangi bir anda durdurulursa, kireç çözme çevrimi en baştan tekrarlanmalıdır.

» BOŞALTMA

Kireç çözmeden önce, hazneyi boşaltmak gerekecektir: işlemi en iyi şekilde gerçekleştirmek için, ilgili paragrafta açıklandığı gibi ilerleyin.

Lütfen dikkat edin: son çevrimden (veya ürünün en son enerilendirilmesinden) itibaren 4 saat geçmeden önce bu faaliyeti gerçekleştirmek mümkün değildir. Bu bekleme süresinde, ekranda şu geri bildirim gösterilecektir: "Su ÇOK SICAK - Sıcaklık düşene kadar bekleyin. Yeterince soğuk olduğunda, DEVAM et seçeneğine basarak işleme devam edebilirsiniz". Sürahi en az 2 litrelik olmalıdır.

» KİREÇ ÇÖZME

En iyi kireç çözme sonuçları için, haznenin Satış Sonrası Servisten alınabilecek özel çözeltiyle doldurulmasını öneririz.

Kireç çözme aşaması tamamlandığında, hazne boşaltılmalıdır.

» DURULAMA

Hazneyi ve buhar devresini temizlemek için, durulama çevrimi yapılmalıdır. Ekranda "TANK FULL" (HAZNE DOLU) görüntülenene kadar hazneye içme suyu doldurun, ardından durulamayı başlatın. İşlem sonunda, ekran, tekrar boşaltma ve durulama yaparak bu aşamayı tekrarlamanız için yönlendirme verecektir. İşlevin gerektirdiği tüm adımlar tamamlanana kadar fırını kapatmayın.

Pişirme işlevleri, temizleme çevrimi sırasında etkinleştirilemez.

Lütfen dikkat edin: Bu işlemi düzenli olarak gerçekleştirmenizi hatırlatmak için ekranda bir mesaj görünecektir.

Ekrana mesajı aracılığıyla istendiğinde su dökün veya suyu boşaltın.



SESSİZ

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



KONTROL KİLİDİ

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

Kilidi etkinleştirmek için:

-  simgesine dokununuz.

Kilidi devre dışı bırakmak için:

- Ekrana dokununuz.
- Görüntülenen mesajı hızlıca yukarı kaydırın.





DAHA FAZLA MOD

Şabat modunu seçmek ve Güç Yönetimine erişim sağlamak için kullanılır.

Şabat modu, devreden çıkarılana kadar fırını fırında pişirme modunda tutar. Şabat modu, geleneksel işlevi kullanır. Diğer tüm pişirme ve temizleme çevrimleri devre dışı bırakılır. Hiçbir uyarı sesi duyulmaz ve ekranda hiçbir sıcaklık değişimi gösterilmez. Fırın kapağı açıldığında ya da kapatıldığında, fırın lambası yanmaz ya da sönmez, ve ısıtma elemanları hemen açılmaz ya da kapanmaz.

Devreden çıkararak Şabat modundan çıkmak için,  veya  'ye basın ve ardından ekrana 3 saniye boyunca basın.



TERCİHLER

Çeşitli fırın ayarlarını değiştirmek için kullanılır.



BİLGİ

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

FAYDALI İPUÇLARI

PIŞİRME TABLOLARI NASIL OKUNMALIDIR

Tablolarda aşağıdakiler listelenmektedir: yemek tarifleri, gerekiyorsa ön ısıtma, sıcaklık (°C), ızgara seviyesi, pişirme süresi (dakika), aksesuarlar ve pişirme için önerilen seviye. Pişirme süreleri yemeğin fırına konulduğu andan itibaren başlar, ön ısıtma (gerekirse) hariç tutulmuştur.

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

GELENEKSEL

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

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

Yiyeceği içine koymadan önce fırını ısıtın.

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

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

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

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

Eğer yapışmaz kek kalıbı kullanıyorsanız kenarlarını yağlamayın, yoksa kek kenarlarda eşit şekilde kabarmayabilir. Eğer kek pişirme sırasında "çökerse", bir dahaki sefere daha düşük bir sıcaklık ayarlayın; ayrıca kek karışımındaki sıvı miktarını azaltabilir ve daha yavaş karıştırabilirsiniz. Sırt yüzgeci kolayca sıyrıldığında balık pişmiş demektir. Daha büyük balık hazırlarken bile, belirtilen en düşük sıcaklığı seçerek başlayın. Genelde, balık ne kadar büyükse sıcaklık o kadar daha düşük olmalı ve bu nedenle pişirme süresi de daha uzun olmalıdır.

Yemek tarifi	Ön ısıtma	Sıcaklık (°C)	Pişirme Süresi (Dk.)	Seviye ve Aksesuarlar
Mayalı kekler / Sünger kek	Evet	170	30 - 50	 2
Kurabiyeler / Çörek	Evet	150	20 - 40	 3
Küçük kekler / Muffin	Evet	170	20 - 40	 3
Profiterol çöreği	Evet	180 - 200	30 - 40	 3
Beze	Evet	90	110 - 150	 3
Pizza / Ekmek / İtalyan ekmeği	Evet	190 - 250	15 - 50	 2
Dondurulmuş pizza	Evet	250	10 - 15	 3
Milföy tatlısı / Milföy krakerleri	Evet	190 - 200	20 - 30	 3
Lazanya / Börek / Fırında makarna / Cannelloni	Evet	190 - 200	45 - 65	 3
Kuzu / Dana / Sığır / Domuz 1 kg	Evet	190 - 200	80 - 110	 3
Tavuk / Tavşan / Ördek 1 kg	Evet	200 - 230	50 - 100	 3
Hindi / Kaz 3 kg	Evet	190 - 200	80 - 130	 2
Fırında balık / kağıtta (fileto, bütün)	Evet	180 - 200	40 - 60	 3

AKSESUARLAR



Tel raf



Fırın tepsisi veya tel rafın üzerinde kek kalıbı



Damlama tepsisi / Pişirme tepsisi veya tel rafın üzerinde fırın tepsisi



Damlama tepsisi / Pişirme tepsisi



İçerisine 500 ml su konulmuş damlama tepsisi

IZGARA

Üst ısıtma elemanı, ızgara yaparken optimum sonuçlara ulaşılmasını sağlar Yiyeceği 4. veya 5. rafa yerleştirin. Et ızgara yaparken, pişirme esnasında çıkan sıvıları toplamak için damlama tepsisini kullanın. İçine yaklaşık 500 ml içme suyu ekleyerek 3./4. rafta konumlandırın. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez.

Pişirme işlemi sırasında, fırının kapağı kapalı tutulmalıdır.

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

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

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

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

TURBO IZGARA

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

Pişirme esnasında çıkan sıvıları toplamak için damlama tepsisini kullanın.

İçine 500 ml içme suyu ekleyerek 1./2. rafta konumlandırın. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez. Pişirme işlemi sırasında fırın kapağı kapalı tutulmalıdır.

Yiyeceği, pişirme süresinin üçte ikisine geldiğinizde çevirin.

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

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

AKSESUARLAR



Tel raf



Fırın tepsisi veya tel rafın üzerinde kek kalıbı



Damlama tepsisi / Pişirme tepsisi veya tel rafın üzerinde fırın tepsisi



Damlama tepsisi / Pişirme tepsisi



İçerisine 500 ml su konulmuş damlama tepsisi

FANLI HAVA

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

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

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

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

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

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

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

MULTICOOKING

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

ISI YAYMALI PİŞİRME

Bu işlevi, kişler ve sebze tartları ya da cheesecake ve meyveli tart gibi ıslak dolgulu tatlılarda kullanın. Yüksek su içeriğine sahip yiyecekleri pişirmek için de idealdir. Fan ısıyı fırın içerisinde eşit olarak dağıtır. Bu, sabit sıcaklığın korunmasına ve yiyeceklerin daha eşit pişirilmesine yardımcı olur ve nemi içeri hapsederken

üst kısmı gevrekleştirerek daha ktır ekmekler hazırlar. 3. veya 2. rafı kullanın. Yiyeceği fırına yerleştirmeden önce ön ısıtmanın tamamlanmasını bekleyin. Eğer hamur işinin tabanı ıslaksa, rafı alçaltın ve iç dolgusunu eklemeyen önce kekin altına bisküvi kırıkları serpin.

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

SAF BUHAR

Yemek tarifi	Ön ısıtma	Sıcaklık (°C)	Piştirme Süresi (Dk.)	Seviye ve Aksesuarlar
Taze sebzeler (Bütün)	-	100	30 - 80	2 1
Taze sebzeler (Parçalı)	-	100	15 - 40	2 1
Dondurulmuş sebzeler	-	100	20 - 40	2 1
Tüm balık	-	90	40 - 50	2 1
Balık fileto	-	90	20 - 30	2 1
Tavuk fileto	-	100	15 - 50	2 1
Yumurtalar	-	100	10 - 30	2 1
Meyve (Bütün)	-	100	15 - 45	2 1
Meyve (Parçalı)	-	100	10 - 30	2 1

FANLI HAVA + BUHAR

Yemek tarifi	Buhar Seviyesi	Ön ısıtma	Sıcaklık (°C)	Piştirme Süresi (Dk.)	Seviye ve Aksesuarlar
Çörek / Kurabiyeler	DÜŞÜK	-	140 - 150	35 - 55	3
	DÜŞÜK	-	140	30 - 50	4 1
	DÜŞÜK	-	140	40 - 60	5 3 1
Küçük kek / Muffin	DÜŞÜK	-	160 - 170	30 - 40	3
	DÜŞÜK	-	150	30 - 50	4 1
	DÜŞÜK	-	150	40 - 60	5 3 1
Mayalı kekler	DÜŞÜK	-	170 - 180	40 - 60	2
Sünger kek	DÜŞÜK	-	160 - 170	30 - 40	2
İtalyan Ekmeği	DÜŞÜK	-	200 - 220	20 - 40	3
Somun ekmeği	DÜŞÜK	-	170 - 180	70 - 100	3
Küçük ekmeği	DÜŞÜK	-	200 - 220	30 - 50	3
Baget	DÜŞÜK	-	200 - 220	30 - 50	3
Fırın patates	ORTA	-	200 - 220	50 - 70	3
Dana / Sığır / Domuz 1 kg	ORTA	-	180 - 200	60 - 100	3
Dana / Sığır / Domuz (parçalı)	ORTA	-	160 - 180	60 - 80	3
Az pişmiş sığır eti kızartma 1 kg	ORTA	-	200 - 220	40 - 50	3
Az pişmiş sığır eti kızartma 2 kg	ORTA	-	200	55 - 65	3
Kuzu budu	ORTA	-	180 - 200	65 - 75	3
Domuz paça haşlama	ORTA	-	160 - 180	85 - 100	3
Tavuk / beçtavuğu / ördek 1 - 1,5 kg	ORTA	-	200 - 220	50 - 70	3
Tavuk / beçtavuğu / ördek (parçalı)	ORTA	-	200 - 220	55 - 65	3
Sebzeli dolmaları (domates, kabak, patlıcan)	ORTA	-	180 - 200	25 - 40	3
Balık fileto	YÜKSEK	-	180 - 200	15 - 30	3

AKSESUARLAR



Tel raf



Fırın tepsisi veya tel rafın üzerinde kek kalıbı



Damlama tepsisi / Piştirme tepsisi veya tel rafın üzerinde fırın tepsisi



Damlama tepsisi / Piştirme tepsisi



İçerisine 500 ml su konulmuş damlama tepsisi

MAXI COOKING (MAKSİ PİŞİRME)

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

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

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

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

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

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

ECO FANLI HAVA

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

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

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

KABARTMA

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

1 kilo pizza hamurunun kabarma süresi bir saat civarındadır.

SICAK TUTMA

Sıcak tutma işlevi pişirilmiş yemekleri sıcak tutmanızı sağlar. Bu, yoğunlaşma oluşumunu önler ve pişirme bölmesini temizleme gereksinimini ortadan kaldırır.

Hazır yemeklerin iki saatten fazla sıcak tutulması önerilmez.

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

BUZ ÇÖZME

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



COOKASSIST PİŞİRME TABLOSU

Yemek tarifi			Önerilen miktar	Çevirme (pişirme süresi bakı- mından)	Seviye ve Aksesuarlar	
Güveçler/Fırında Makarna	Taze Lazanya		500 - 3000 g	-	2	
	Donmuş Lazanya		500 - 3000 g	-	2	
Pirinç & Tahıllar	Pilav	Beyaz Pirinç	100 - 500 g	-	2	1
		Esmer pirinç	100 - 500 g	-	2	1
		Tam taneli pirinç	100 - 500 g	-	2	1
	Tohumlar & Tahıllar	Kinoa	100 - 300 g	-	2	1
		Darı	100 - 300 g	-	2	1
		Kavuzlu buğday	100 - 300 g	-	2	1
		Arpa	100 - 300 g	-	2	1
		Et	Sığır eti	Sığır eti kızartma	600 - 2000 g	-
Hamburger	1,5 - 3 cm			3/5	5	
Domuz	Domuz		600 - 2500 g	-	3	
	Domuz pirzola		bir ızgara	2/3	5	4
Tavuk Kızartma	Tavuk kızartması		600 - 3000 g	-	2	
	Tavuk fileto / Göğüs		1 - 5 cm	2/3	5	
Et buğulama	Tavuk fileto		1 - 5 cm	-	2	1
	Hindi fileto		1 - 5 cm	-	2	1
Et Yemekleri	Kebap		bir ızgara	1/2	5	4
	Soslar & Sosis		1,5 - 4 cm	2/3	5	4

AKSESUARLAR

Tel raf

Fırın tepsisi veya tel rafın üzerinde kek kalıbı

Damlama tepsisi / Pişirme tepsisi veya tel rafın üzerinde fırın tepsisi

Damlama tepsisi / Pişirme tepsisi

İçerisine 500 ml su konulmuş damlama tepsisi

	Yemek tarifi		Önerilen miktar	Çevirme (pişirme süresi bakı- mından)	Seviye ve Aksesuarlar
Balık & Deniz Mahsulleri	Kızarmış fileto & biftek	Balık fileto/dilim	0,5 - 2,5 cm	-	5
		Dondurulmuş fileto	0,5 - 2,5 cm	-	4
	Fileto & biftek buğulama 🍽️	Balık fileto/dilim	0,5 - 2,5 cm	-	2 1
		Dondurulmuş fileto	0,5 - 2,5 cm	-	2 1
	Izgara deniz mahsulleri	Deniz tarağı ızgara	bir tepsi	-	4
		Midye ızgara	bir tepsi	-	4
		Karides	bir tepsi	-	4 3
		Jumbo karides	bir tepsi	-	4 3
	Deniz mahsulleri buğulama 🍽️	Deniz tarağı graten	500 - 1000 g	-	2 1
		Midye	500 - 3000 g	-	2 1
		Karides	100 - 1000 g	-	2 1
		Jumbo karides	500 - 1500 g	-	2 1
		Kalamar	100 - 500 g	-	2 1
		Ahtapot	500 - 2000 g	-	2 1
Sebzeler	Kızarmış Sebzeler	Patates - Taze	500 - 1500 g	-	3
		Dolmalar	100 - 500 g	-	3
		Diğer sebzeler	500 - 1500 g	-	3
	Graten Sebze	Patates	bir tepsi	-	3
		Domates	bir tepsi	-	3
		Biber	bir tepsi	-	3
		Brokoli	bir tepsi	-	3
		Karnabahar	bir tepsi	-	3
		Diğer	bir tepsi	-	3
	Taze Sebze Buğulama 🍽️	Tüm patates	50 - 500 g	-	2 1
		Patates küçük / parçalar halinde	bir tepsi	-	2 1
		Bezelye	200 - 2500 g	-	2 1
		Brokoli	200 - 3000 g	-	2 1
		Karnabahar	200 - 3000 g	-	2 1
	Dondurulmuş Sebze Buğulama 🍽️	Bezelye	200 - 3000 g	-	2 1
Meyve	Meyve Buğulama 🍽️	Bütün	100 - 400 g	-	2 1
		Parçalı	500 - 3000 g	-	2 1

Yemek tarifi		Önerilen miktar	Çevirme (pişirme süresi bakımından)	Seviye ve Aksesuarlar
Kekler ve hamur işleri	Kalıpta Sünger Kek	500 - 1200 g	-	2 
	Kurabiyeler	200 - 600 g	-	3 
	Kruvasan	bir tepsi *	-	3 
	Ekler hamuru	bir tepsi *	-	3 
	Kalıpta turtalar	bir tepsi	-	3 
	Strudel	400 - 1600 g	-	3 
	Meyveli turta	500 - 2000 g	-	2 
Tuzlu kekler		800 - 1200 g	-	2 
Ekmek	Poğaçalar 🍞	her biri 60 - 150 g	-	3 
	Kalıpta somun sandviç 🍞	her biri 400 - 600 g	-	2 
	Büyük ekmek 🍞	700 - 2000 g	-	2 
	Baget ekmeği 🍞	her biri 200 - 300	-	3 
Pizza	Dondurulmuş	1 - 4 katman *	-	2  4  1  5  3  1  5  4  2  1 
	İnce	yuvarlak - tepsi *	-	2 
	Kalın	yuvarlak - tepsi *	-	2 

AKSESUARLAR



Tel raf



Fırın tepsi veya tel
rafın üzerinde
kek kalıbı



Damlama tepsi /
Pişirme tepsi
veya tel rafın üzerinde
fırın tepsi



Damlama tepsi /
Pişirme tepsi



İçerisine 500 ml su
konulmuş damlama
tepsi



Buhar Tepsisi

TEMİZLİK VE BAKIM

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

Cihazın yüzeylerine zarar verebileceklerinden, bulaşık teli, aşındırıcı tel veya aşındırıcı/korozif temizlik maddeleri kullanmayın.

Koruyucu eldiven takın. Herhangi bir bakım işlemi gerçekleştirilmeden önce, bu fırın şebeke elektrik kaynağından ayrılmalıdır.

DIŞ YÜZEYLER

- Yüzeyleri nemli bir mikrofiber bezle temizleyin. Çok kirli ise, birkaç damla pH açısından nötr deterjan damlatın. Kuru bir bezle silerek kurulayın.
- Korozif veya aşındırıcı deterjanlar kullanmayın. Bu tür ürünlerden herhangi biri dikkatsizlik sonucu cihazın yüzeyleri ile temas ederse, derhal nemli bir mikrofiber bezle temizleyin.

İÇ YÜZEYLER

- Her kullanımdan sonra fırını soğumaya bırakın ve ardından, yemek artıklarının neden olduğu kalıntı veya lekeleri temizlemek için tercihen hala sıcakken temizleyin. Su içeriği yüksek yiyeceklerin pişirilmesi sonucu oluşan yoğunlaşma suyunu kurutmak için, fırını tamamen soğumaya bırakın ve ardından bir bez veya süngerle silin.
- İç yüzeyleri optimum şekilde temizlemek için "Otomatik Temizleme" işlevini etkinleştirin.

- Kapak camını uygun bir sıvı deterjanla temizleyin.
- Fırın kapağı, temizliği kolaylaştırmak amacıyla çıkarılabilir.

AKSESUARLAR

- Kullanımdan sonra aksesuarları bulaşık deterjanı çözeltisinin içine koyun, eğer hala sıcaksa bunları fırın eldivenleriyle tutun. Yemek artıkları, bir bulaşık fırçası veya sünger kullanılarak çıkarılabilir.

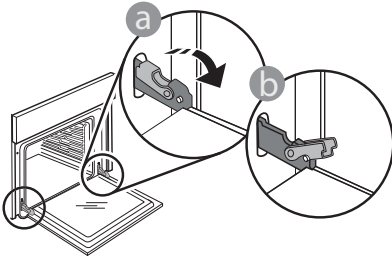
HAZNE

Fırının daima optimum performansta çalışmasını sağlamak ve zamanla kireç kalıntıları birikmesini önlemeye yardımcı olmak için, "Boşaltma" ve "Kireç çözme" işlevlerinin düzenli olarak kullanılmasını öneriyoruz.

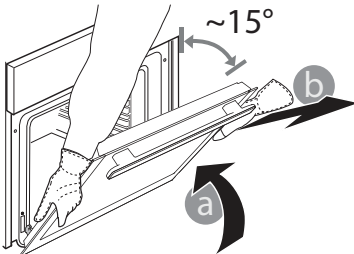
Buhar işlevleri uzun süre kullanılmadığında, hazneyi tamamen doldurarak, boş fırınla bir pişirme çevrimi başlatılması şiddetle önerilir.

KAPAĞI ÇIKARTMA VE YERİNE TAKMA

- Kapağı çıkarmak için**, tamamen açın ve mandalları kilit açma konumuna gelene kadar alçaltın.



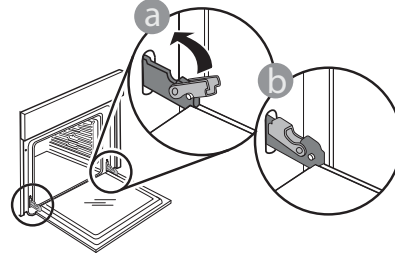
- Kapağı kapatabildiğiniz kadar kapatın. Kapağı her iki elinizle sıkıca tutun – tutma kolundan tutmayın. Kapağı, yuvasından kurtulana kadar yukarı doğru çekerken aynı anda kapatmayı sürdürerek çıkarabilirsiniz. Kapağı, yumuşak bir yüzey üzerine dayayarak bir tarafa koyun.



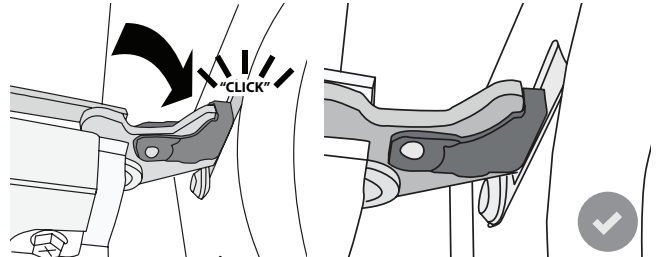
Fırına doğru hareket ettirmek, menteşelerin kancalarını yuvaları ile hizalı konuma getirmek ve üst kısmı yuvasına sabitlemek suretiyle

kapağı yerine takın.

- Kapağı alçaltın ve ardından tamamen açın. Mandalları, orijinal konumlarına gelecek şekilde alçaltın: Tamamen alçalttıktan emin olun.



Mandalların doğru konumda olduğunu kontrol etmek için hafifçe baskı uygulayın.



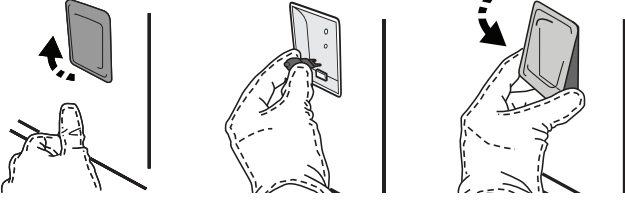
- Kapağı kapatmayı deneyin ve kontrol paneli ile hizalı olduğundan emin olmak için kontrol edin. Değilse, yukarıdaki adımları tekrarlayın: Kapak, düzgün çalışmazsa zarar görebilir.

LAMBANIN DEĞİŞTİRİLMESİ

1. Fırının elektrik fişini güç beslemesinden çıkarın.
2. Raf kılavuzlarını çıkarın.
3. Lamba kapağını çıkarın.
4. Lambayı değiştirin.
5. Lamba kapağını yerine geçene kadar sertçe iterek yerine yerleştirin.
6. Raf kılavuzlarını yerine takın.
7. Fırını tekrar güç kaynağına bağlayın.

Lütfen dikkat edin: Yalnızca 20-40 W/230 ~ V tip G9, T300°C halojen ampuller kullanın. Ürünün içinde kullanılan ampul ev aletlerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır ve evin içindeki genel oda aydınlatmasında kullanılmaya uygun değildir (EC Düzenlemesi 244/2009). Ampuller Satış Sonrası Servisimizden elde edilebilir.

Halojen ampul kullanıyorsanız, parmak izleriniz ampullere zarar verebileceğinden, ampulleri çıplak elle tutmayın. Lamba kapağı yerine takılmadan fırını kullanmayın.



ARIZA TARAMA

Sorun	Olası neden	Çözüm
Fırın çalışmıyor.	Güç kesintisi. Şebeke bağlantısının kesilmesi.	Şebeke elektrik gücü olup olmadığını ve fırının elektrik beslemesine bağlı olup olmadığını kontrol edin. Sorunun giderilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp yeniden açın.
Ekranda "F" harfi ve ardından bir rakam veya harf görünüyor.	Fırın arızası.	Size en yakın Satış Sonrası Müşteri Servis Merkezi ile irtibata geçin ve "F" harfini takip eden rakamı belirtin.  sembolüne basın,  seçeneğine dokununuz ve ardından "Fabrika Ayarlarına Sıfırlama" seçeneğini seçin. Kayıtlı tüm ayarlar silinecektir.
Ev elektriği kesiliyor.	Güç ayarı yanlış.	Ev şebekenizin değerinin en az 3 kW'ın üstünde olduğunu doğrulayın. Değilse, gücü 13 Amper değerine düşürün. Değiştirmek için,  'e basın,  "Daha Fazla Mod" seçeneğini seçin ve ardından "Güç Yönetimi" seçeneğini seçin.
İşlev demo modunda kullanılabilir değildir.	Demo modu çalışıyor.	 'e basın,  "Bilgi"ye dokununuz ve ardından çıkmak için "Mağaza Demosu Modu"nu seçin.
Kapak açılmıyor.	Temizleme çevrimi sürüyor.	İşlevin sona ermesini ve fırının soğumasını bekleyin.
Pişirme sırasında çekmecedan buhar çıkıyor.	Depodaki su seviyesi düşük.	Bir bardak içme suyu ekleyin.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

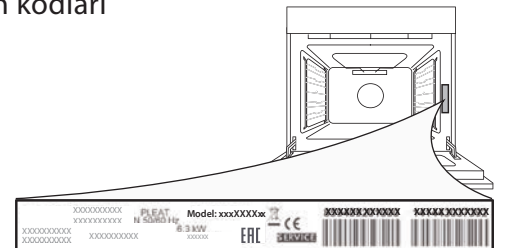
DESTEK

Herhangi bir işletim sorunu söz konusu olursa, bir Franke Teknik Servis Merkeziyle iletişime geçin. Kesinlikle yetkisiz teknisyenlerden servis hizmeti almayın.

Aşağıdakileri belirtin:

- arızanın türü
- cihaz modeli (parça/Kod)
- fırın iç haznesinin sağ kenarında bulunan (fırın kapağı açıkken görülebilen) cihaz etiketindeki seri numarası (S.N.)

Servis Merkezimizle temasa geçerken, lütfen ürününüzün tanıtma etiketinde verilen kodları belirtin.



ОГЛАВЛЕНИЕ

ОБЗОР 119

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 119

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ 120

РЕЖИМЫ 121

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СЕНСОРНЫМ ДИСПЛЕЕМ 122

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 122

ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ 124

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ 129

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ COOKASSIST 135

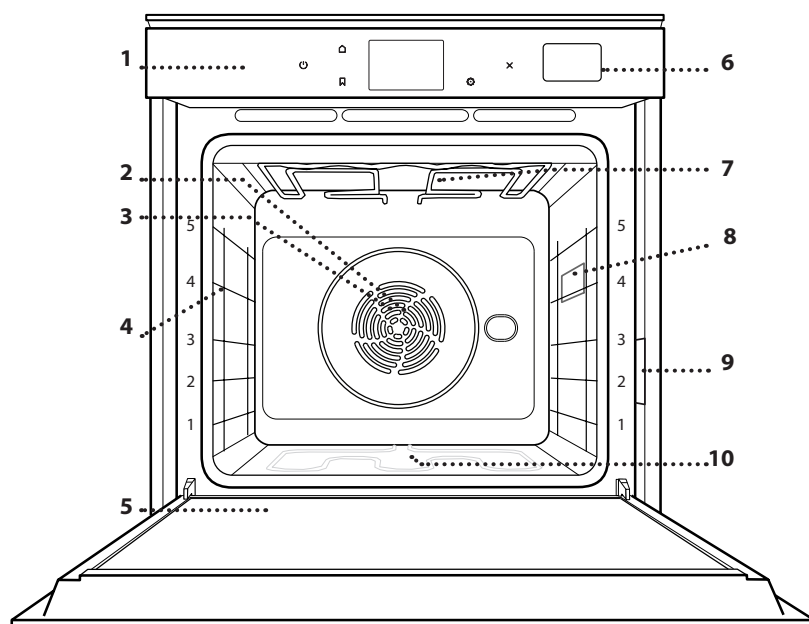
ОЧИСТКА И УХОД 138

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 140

ПОМОЩЬ 140

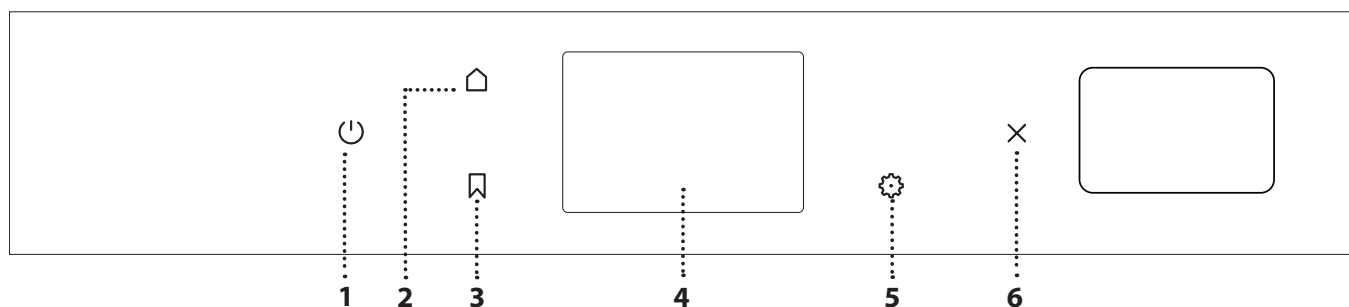
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОБЗОР



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Круговой нагревательный элемент (не виден)
4. Держатели противней (номер уровня указан на передней стороне духовки)
5. Дверца
6. Ящик для воды
7. Верхний нагревательный элемент/гриль
8. Лампа
9. Паспортная табличка (не снимать)
10. Нижний нагревательный элемент (не виден)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Включение и выключение духовки.

2. ГЛАВНОЕ МЕНЮ

Для получения быстрого доступа к главному меню.

3. ИЗБРАННОЕ

Доступ к списку ваших избранных режимов.

4. ДИСПЛЕЙ

5. ИНСТРУМЕНТЫ

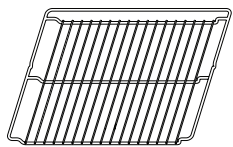
Выбор одной из нескольких опций и, тем самым, изменение настроек духовки и предпочтений.

6. ОТМЕНА

Остановка любого режима духовки, за исключением часов, кухонного таймера и блокировки управления.

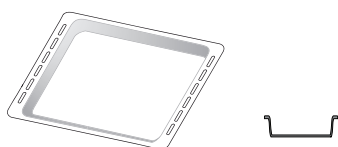
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

ПОЛКА



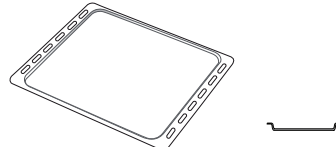
Используется для приготовления блюд, а также в качестве подставки для кастрюль, форм и другой жаропрочной посуды

ПОДДОН



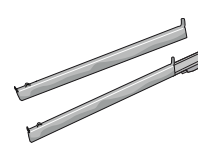
Используется в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и других подобных блюд. Устанавливается под решеткой для сбора соков.

ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



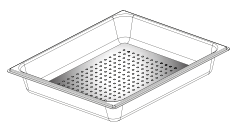
Используется для выпекания любых хлебобулочных и кондитерских изделий, для запекания мяса или рыбы в фольге.

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ*



Облегчают установку и извлечение принадлежностей.

ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ



Отверстия в противне улучшают доступ пара, позволяя пропекать продукты более равномерно. Установите поддон для сбора соков от жарения на один уровень ниже.

* Только в определенных моделях

Количество и тип принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели.

Дополнительные принадлежности можно приобрести в Сервисном центре.

УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Вставьте решетку горизонтально в держатели противня, располагая ее так, чтобы приподнятые края были обращены вверх.

Другие принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка.

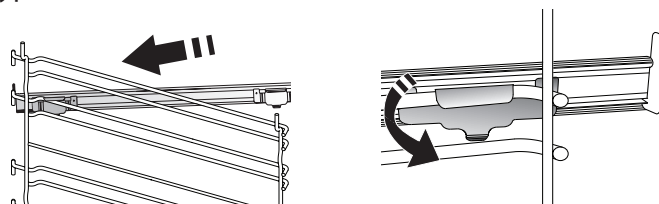
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПРОТИВНЕЙ

- Для снятия держателей противней потяните их вверх и осторожно извлеките нижнюю часть из гнезда: теперь держатели полок можно вынуть.
- Для установки держателей противней сначала вставьте их в верхнее гнездо. Задвиньте держатели противней в камеру духовки в приподнятом положении, а затем опустите их так, чтобы они заняли место в нижнем гнезде.

УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (ПРИ НАЛИЧИИ)

Выньте держатели полок из духового шкафа и снимите пластиковую защиту с выдвижных направляющих.

Зафиксируйте верхний зажим направляющей на держателе противней и вставьте направляющую вглубь до упора. Опустите второй зажим в предусмотренное положение. Чтобы закрепить держатель, с усилием нажмите на нижнюю часть зажима в направлении от держателя противня. Убедитесь, что подвижная часть направляющей может свободно перемещаться. Повторите эти же действия для второго держателя полок на том же уровне.



Примечание: телескопические направляющие могут крепиться на любом уровне.

РЕЖИМЫ



РУЧНЫЕ ФУНКЦИИ

- **СТАНДАРТНЫЙ***
Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.
- **ПОДРУМЯНИВАНИЕ**
Режим для запекания мяса и выпекания пирогов с начинкой только на одном уровне.
- **КОНВЕКЦИЯ**
Для одновременного приготовления различных блюд при одинаковой температуре приготовления на нескольких уровнях (максимум трех) без смешивания запахов. Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда без переноса запахов с одного на другой.
- **GRILL**
Режим для приготовления на гриле стейков, кебабов, колбасок, овощных гратенов и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: установите противень на любой уровень под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.
- **ТУРБО-ГРИЛЬ**
Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.
- **БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ**
Для быстрого предварительного разогрева духового шкафа.
- **РЕЖИМЫ MULTICOOKING**
Режим для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, одновременно на четырех уровнях. Эту функцию можно использовать для приготовления печенья, пирожных-корзиночек, круглых пицц (в том числе замороженных) и комплексных блюд. Для получения максимальных результатов придерживайтесь рекомендаций таблицы приготовления блюд.
- **ПАР**
 - » **ЧИСТЫЙ ПАР**
Режим для приготовления натуральных и здоровых блюд на пару, позволяющий сохранить исходные питательные качества продукта. Этот режим особенно подходит для приготовления овощей, фруктов и рыбы, а также для бланширования. Если не указано иное, освободите продукт от упаковки и защитной пленки перед тем, как помещать его в печь.
 - » **КОНВЕКЦИЯ + ПАР**
Благодаря сочетанию приготовления на пару и конвекции этот режим позволяет готовить блюда с хрустящей и румяной корочкой, но нежные и сочные внутри. Для получения лучшего результата рекомендуется выбирать уровень пара «Высок.» для приготовления рыбы, «Средн.» для мяса и «Низк.» для хлеба и десертов.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

- » **РАЗМОРОЗКА**
Режим для ускоренного размораживания продуктов. Разместите продукты на среднем уровне. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить высыхание поверхностного слоя.
- » **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ**
Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда.
- » **ПОДЪЕМ ТЕСТА**
Режим, обеспечивающий оптимальные условия для подъема теста. Для получения качественного теста не используйте режим, если печь еще не остыла после приготовления.
- » **УДОБСТВО**
Для разогрева готовых блюд, хранящихся при комнатной температуре или в холодильнике (печенье, смесь для кекса, маффины, макаронные блюда и булочки). Режим готовит все блюда быстро и бережно, а также может использоваться для разогрева уже приготовленных блюд. Предварительного нагрева духовки не требуется. Следуйте инструкциям на упаковке продуктов.
- » **MAXI COOKING**
Режим для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления, чтобы оно равномерно прожарилось с обеих сторон. Время от времени поливайте мясо соком во избежание пересушивания.
- » **ЭКО КОНВЕКЦИЯ***
Режим для запекания фаршированного мяса и мясных филе на одном уровне. Деликатная прерывистая циркуляция воздуха предотвращает пересушивание продуктов. В процессе приготовления блюд в режиме «ЕКО» освещение камеры духовки остается выключенным. При использовании режима «ЕКО», предусматривающего оптимизацию энергопотребления, дверца духовки должна оставаться закрытой до тех пор, пока блюдо не будет полностью готово.
- **FROZEN COOK**
Этот режим автоматически выбирает наиболее подходящую температуру и способ приготовления для 5 различных типов готовых замороженных продуктов. Предварительный разогрев духового шкафа не требуется.



COOKASSIST

Позволяет готовить все типы блюд полностью автоматически. Для максимально эффективного использования этой функции следуйте указаниям, приведенным в соответствующей таблице приготовления. Предварительный разогрев духового шкафа не требуется..

* Базовый режим для декларации энергоэффективности в соответствии с Регламентом ЕС № 65/2014

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СЕНСОРНЫМ ДИСПЛЕЕМ

-  **Для прокрутки меню или списка:**
Просто проведите пальцами по дисплею, чтобы прокрутить позиции или значения.
-  **Для выбора или подтверждения:**
Прикоснитесь к дисплею для выбора нужного значения или пункта меню.

- Для возврата к предыдущей экранной странице:**
Прикоснитесь к .
- Для подтверждения настройки или перехода к следующей экранной странице:**
Прикоснитесь к «УСТАНОВИТЬ» или «ДАЛЕЕ».

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

При первом включении прибора необходимо выполнить конфигурирование.
В дальнейшем настройки можно изменить, нажав  для перехода в меню «Инструменты».

1. ВЫБОР ЯЗЫКА

При первом включении прибор предложит выбрать язык.

- Проведите по экрану для прокрутки списка доступных языков.

Čeština, Český Jazyk Czech	
Dansk Danish	
Deutsch German	

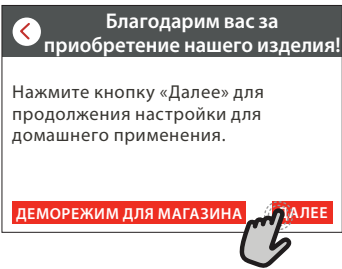
- Нажмите на нужный язык.

Ελληνικά Greek, Modern	
English English	
Español Spanish	

Нажатие  позволяет вернуться к предыдущей экранной странице.

2. ВЫБОР РЕЖИМА НАСТРОЕК

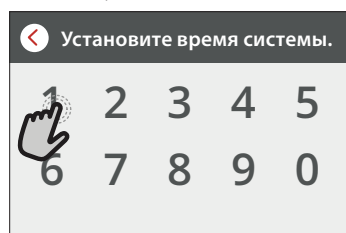
После выбора языка дисплей предлагает выбрать «ДЕМОРЕЖИМ ДЛЯ МАГАЗИНА» (для торговых организаций, строго в демонстрационных целях) или продолжить, нажав «ДАЛЕЕ».



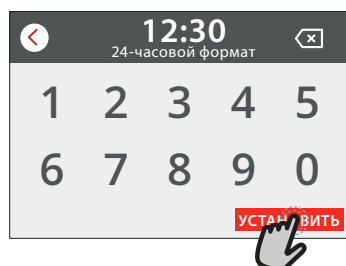
3. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ И ДАТЫ

При подключении духовки к вашей домашней сети время и дата будут установлены автоматически. В противном случае это потребуется сделать вручную.

- Для установки времени нажмите нужные цифры.



- Нажмите «УСТАНОВИТЬ» для подтверждения.



После установки времени потребуется установить дату.

- Для установки даты нажмите нужные цифры.
- Нажмите «УСТАНОВИТЬ» для подтверждения.

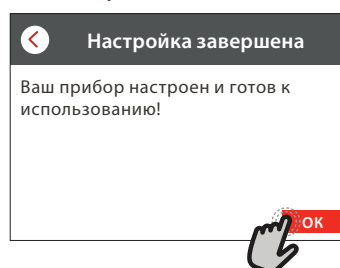
4. УСТАНОВИТЕ УРОВЕНЬ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ

В заводских настройках духового шкафа установлен уровень потребляемой мощности, совместимый с домашними электросетями с номинальной мощностью более 3 кВт (16 ампер): Если электросеть в вашем доме рассчитана на меньшую мощность, уменьшите данное значение (13 А).

- Нажмите значение справа для выбора мощности.



- Нажмите «ОК» для завершения начальной настройки.



5. ПРОГРЕЙТЕ ПЕЧЬ

Новый духовой шкаф может являться источником запахов, связанных с процессом производства: это нормальное явление.

Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустой духовой шкаф для удаления возможных остаточных запахов.

Снимите с духового шкафа защитный картон и прозрачную пленку, выньте все принадлежности. Прогрейте духовку при температуре 200 °C в течение примерно одного часа.

После первого использования печи рекомендуется проветрить помещение.

ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. ВЫБОР РЕЖИМА

- Для включения духовки нажмите  или прикоснитесь к экрану в любом месте. Дисплей позволяет выбрать ручной режим и режимы CookAssist.
- Нажмите на нужную вам функцию, чтобы перейти в соответствующее меню.



- Прокрутите список вверх или вниз до нужного места.



- Выберите нужную функцию, прикоснувшись к ней.



2. ЗАДАЙТЕ РУЧНЫЕ ФУНКЦИИ

После того как режим будет выбран, вы можете изменить его настройки. На дисплей будут выводиться настраиваемые параметры.

ТЕМПЕРАТУРА / УРОВЕНЬ ГРИЛЯ

- Прокрутите предложенные значения и выберите нужное.



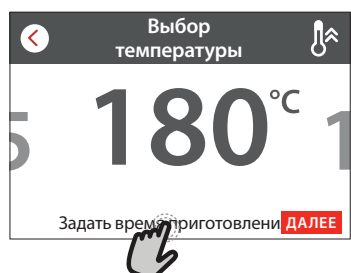
Если функция предусматривает такую возможность, можно прикоснуться к  для активации прогрева.



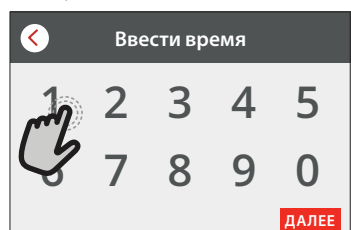
ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

Длительность приготовления можно не устанавливать, если вы собираетесь готовить в ручном режиме. Во временном режиме духовка работает в течение установленного вами времени. В конце установленного времени приготовление автоматически останавливается.

- Для задания длительности нажмите «Задать время приготовления».



- Для установки времени приготовления нажмите нужные цифры.



- Нажмите «ДАЛЕЕ» для подтверждения.

3. НАСТРОЙТЕ РЕЖИМЫ COOKASSIST

Режимы COOKASSIST позволяют готовить разнообразные блюда, выбранные из предложенного списка. Большинство настроек приготовления выбирается прибором автоматически для получения наилучших результатов.

- Выберите рецепт из списка.

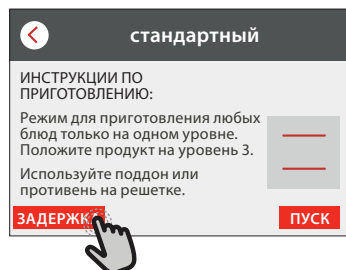
Режимы отображаются по категориям блюд в меню «ФУНКЦИЯ COOKASSIST» (см. соответствующие таблицы) и по свойствам рецептов в меню «COOKASSIST PRO».

- После выбора режима просто укажите характеристику планируемого блюда (количество, массу и т. д.) для получения наилучших результатов.
- Следуйте инструкциям на экране, помогающим вам в процессе приготовления пищи.

4. УСТАНОВКА ОТЛОЖЕННОГО ЗАПУСКА

Можно отложить приготовление перед запуском режима: Режим запустится в предварительно выбранное время.

- Нажмите "ЗАДЕРЖКА", чтобы установить желаемое время запуска.



- После задания нужной отсрочки нажмите «START DELAY» для запуска времени ожидания.
- Поместите продукт в духовой шкаф и закройте дверцу: Процесс приготовления запускается автоматически по истечении рассчитанного периода времени.

Если во время настройки цикла выбран предварительный разогрев, опция отложенного старта будет отключена.

- Чтобы начать приготовление сразу же и отменить заданную задержку, нажмите .

5. ЗАПУСК РЕЖИМА

- После выбора настроек нажмите «НАЧАЛО» для активации режима.

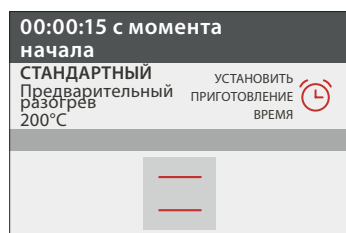
Установленные значения можно изменить в любой момент во время приготовления, нажав на соответствующее значение.

Если духовка нагрелась, но режим требует специальной максимальной температуры, на дисплее появляется соответствующее сообщение.

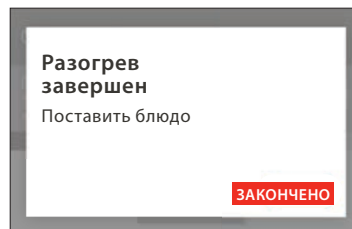
- Нажмите , чтобы остановить выполнение функции в любое время, или нажмите на значение продолжительности, а затем выберите «СТОП».

6. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ

После запуска режима на дисплее появляется сообщение о том, что духовой шкаф находится в фазе предварительного разогрева (при условии предварительной активации).



В момент ее завершения подается звуковой сигнал и на дисплее появляется сообщение о том, что духовка достигла заданной температуры.



- Откройте дверцу.
- Поместите продукт в духовку.
- Закройте дверцу и приготовление начнется автоматически.

Помещение продуктов в духовку до завершения прогрева может ухудшить кулинарный результат.

Если открыть дверцу на стадии предварительного прогрева, духовка приостановит работу.

Время приготовления не учитывает стадии прогрева.

7. ПРИОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В некоторых режимах COOKASSIST необходимо переворачивать продукт во время приготовления. При этом раздается звуковой сигнал и на дисплее отображается действие, которое должно быть выполнено.

- Откройте дверцу.
- Выполните действие, указанное на дисплее.
- Закройте дверцу и нажмите «ГОТОВО» для возобновления приготовления.

Перед завершением приготовления духовка может предложить вам проверить готовность блюда аналогичным образом.

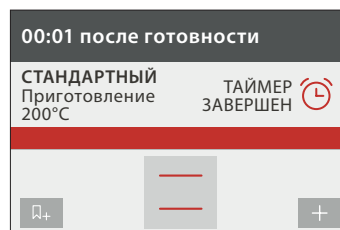
При этом раздается звуковой сигнал и на дисплее отображается действие, которое должно быть выполнено.

- Попробуйте блюдо.
- Закройте дверцу и приготовление начнется автоматически.

8. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

О завершении приготовления уведомит звуковой сигнал и соответствующее сообщение на дисплее.

В некоторых режимах по завершении приготовления можно дополнительно подрумянить блюдо, увеличив время приготовления или сохранив режим в избранное.



- Нажмите  для сохранения в избранное.
- Выберите «Доп.подрумян.» для запуска цикла подрумянивания длительностью пять минут.
- Нажмите  для сохранения продленного приготовления.

9. ИЗБРАННОЕ

Режим «Избранное» сохраняет настройки духовки для вашего любимого рецепта.

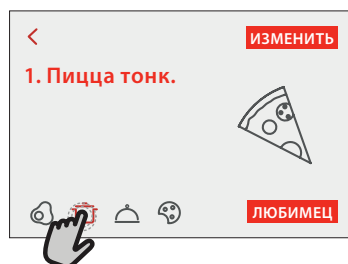
Духовка автоматически распознает наиболее часто используемые режимы.

После определенного количества использований вам будет предложено добавить режим в избранное.

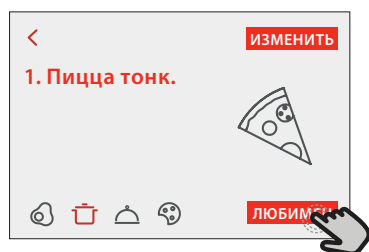
КАК СОХРАНИТЬ РЕЖИМ

По завершении режима нажмите , если хотите сохранить его в избранное. Это позволит вам быстро использовать его в будущем с теми же настройками. Дисплей позволяет сохранить режим, показывая до 4 избранных времен приема пищи, включая завтрак, обед, полдник и ужин.

- Нажмите значки для выбора, по меньшей мере, одного времени.



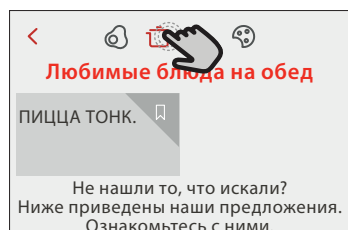
- Нажмите «СОХРАНИТЬ В «ИЗБРАННОЕ»» для сохранения режима.



ПОСЛЕ СОХРАНЕНИЯ

Для просмотра меню избранного нажмите : режимы классифицируются по различным временам приема пищи, допускается несколько предложений.

- Нажмите значок времени приема пищи для просмотра соответствующих списков



- Прокрутите предложенный список.
- Нажмите нужный рецепт или режим.
- Нажмите «НАЧАЛО» для запуска цикла приготовления.

ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК

На экранной странице «Настройки» можно добавить изображение или название любимого рецепта для его внесения в свое избранное.

- Выберите режим, который нужно изменить.
- Нажмите «ИЗМЕНИТЬ».

- Выберите признак, который нужно изменить.
- Нажмите «ДАЛЕЕ»: На дисплее отобразятся новые признаки.
- Нажмите «СОХРАНИТЬ» для подтверждения сделанных изменений.

На экранной странице «Избранное» можно также удалить сохраненные режимы:

- Нажмите  в режиме.
- Нажмите «УДАЛИТЬ».

Также можно настроить время, в которое показываются различные блюда:

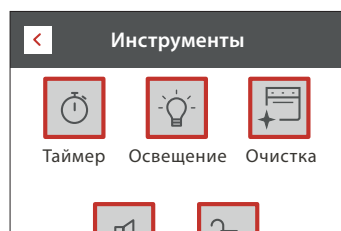
- Нажмите .
- Выберите  «Настройки».
- Выберите «Время и дата».
- Нажмите «Время ваших приемов пищи».
- Прокрутите список и нажмите на соответствующее время.
- Нажмите на соответствующее время приема пищи, чтобы изменить его.

Один период времени можно комбинировать только с одним приемом пищи.

10. ИНСТРУМЕНТЫ

Нажмите , чтобы открыть меню «Инструменты» в любое время.

Это меню позволяет выбрать одну из нескольких опций и тем самым изменить параметры или настройки раздела «Настройки» своего прибора или дисплея.



ТАЙМЕР

Этот режим можно включить в режиме приготовления или отдельно для отсчета времени.

После запуска таймер будет отсчитывать время независимо, никак не влияя на работу режима.

Выбор и запуск режимов приготовления возможен без отключения работающего таймера.

Таймер продолжит обратный отсчет в правом верхнем углу экранной страницы.

Для сброса или изменения настройки кухонного таймера:

- Нажмите .
- Прикоснитесь к .

При завершении обратного отсчета времени раздается звуковой сигнал, а затем на дисплее появляется соответствующая индикация.

- Нажмите «ОТКАЗАТЬСЯ», чтобы отменить таймер.
- Нажмите «УСТАНОВИТЬ НОВЫЙ ТАЙМЕР» для установки нового таймера.

ПОДСВЕТКА

Включение/выключение подсветки духовки.



ЧИСТКА

Для наилучшей очистки внутренних поверхностей используйте режим «Очистка».

Старайтесь не открывать дверцу печи во время выполнения цикла очистки: это ведет к выходу водяного пара, что отрицательно сказывается на конечном результате очистки.

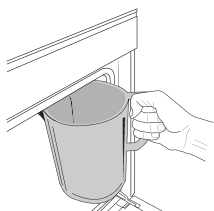
- Перед запуском режима очистки выньте из духового шкафа все принадлежности.
- Налейте 200 мл питьевой воды на дно духовки.
- Нажмите «НАЧАЛО» для запуска режима очистки.

После выбора цикла можно отложить запуск автоматической очистки. Нажмите «ЗАДЕРЖКА» для задания времени окончания, как указано в соответствующем разделе.



ДРЕНАЖ

Режим слива предназначен для слива воды во избежание ее застоя в резервуаре. Рекомендуется выполнять слив при каждом использовании духовки.



В любом случае, после определенного количества циклов приготовления слив воды обязателен; пока он не будет выполнен, функция пара будет заблокирована.

После выбора или отображения на дисплее функции «Слив» запустите

функцию и выполните указанные действия: Откройте дверцу и поставьте большую емкость под слив, расположенный в правом нижнем углу панели. После запуска слива не вынимайте емкость, пока операция не будет завершена.

Если требуется полное опорожнение емкости, на дисплее появляется соответствующее указание.

Примечание: слив можно осуществлять не ранее, чем через 4 часа после последнего цикла приготовления (или последней загрузки блюда). В течение времени ожидания на дисплее будет отображаться следующее сообщение: «ОЧЕНЬ ГОРЯЧАЯ ВОДА» до тех пор, пока температура не снизится. Когда температура достаточно снизится, можно будет продолжить, нажав кнопку «ПРОДОЛЖИТЬ».

Кувшин должен быть объемом не менее 2 литров.

Режим слива предназначен для слива воды во избежание ее застоя в резервуаре. Рекомендуется выполнять слив при каждом использовании духовки. Заливайте или сливайте воду при появлении запроса на дисплее.



УДАЛ. НАКИПИ

При регулярном использовании этот специальный режим позволяет сохранить парогенератор и паровой контур в идеальном состоянии.

Режим включает несколько фаз: слив воды, удаление накипи, ополаскивание. После активации режима последовательно выполните все указания на дисплее.

Средняя продолжительность выполнения функции составляет около 190 минут.

Примечание: если остановить функцию, весь цикл удаления накипи необходимо будет повторить.

» СЛИВ

Перед удалением накипи необходимо опорожнить резервуар: чтобы выполнить операцию оптимальным образом, соблюдайте последовательность действий, описанную в соответствующем разделе.

Примечание: слив можно осуществлять не ранее, чем через 4 часа после последнего цикла приготовления (или последней загрузки блюда). В течение времени ожидания на дисплее будет отображаться следующее сообщение: «ОЧЕНЬ ГОРЯЧАЯ ВОДА» до тех пор, пока температура не снизится. Когда температура достаточно снизится, можно будет продолжить, нажав кнопку «ПРОДОЛЖИТЬ». Кувшин должен быть объемом не менее 2 литров.

» УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Для оптимального удаления накипи рекомендуется залить в резервуар раствор, который можно приобрести в сервисном центре.

По завершении удаления накипи необходимо опорожнить резервуар.

» ПОЛОСКАНИЕ

Для очистки резервуара и парового контура необходимо выполнить цикл полоскания. Залейте в резервуар питьевую воду до появления «ПОЛНАЯ ЕМКОСТЬ» на дисплее, после чего запустите полоскание. В заключение дисплей предложит повторить эту фазу, выполнив слив и полоскание. Не выключайте духовку до завершения всех этапов режима.

Во время процедуры очистки запуск режимов приготовления невозможен.

Примечание: сообщение о необходимости регулярного выполнения этой операции отображается на дисплее.

Заливайте или сливайте воду при появлении запроса на дисплее.



БЕЗ ЗВУКА

Нажмите значок для отключения или включения всех звуков и сигналов.



БЛОК

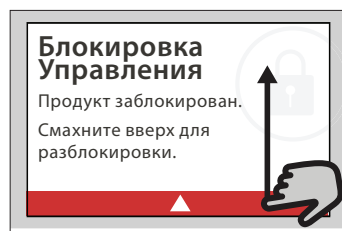
«Блок.» позволяет заблокировать кнопки на сенсорной панели, что исключает их случайное нажатие.

Включение блокировки:

- Нажмите значок .

Выключение блокировки:

- Прикоснитесь к дисплею.
- Проведите по отображенному сообщению.





ДРУГИЕ РЕЖИМЫ

Выбор режима «Шаббат» и доступ к энергопотреблению.

Режим «Шаббат» поддерживает духовой шкаф в режиме выпекания до отключения. Режим «Шаббат» использует стандартный режим. Все прочие циклы приготовления и чистки отключены. Звуки не раздаются, а на дисплее не отображается изменение температуры. Если дверцу духовки открыть или закрыть, свет в духовке не включится или выключится, а нагревательные элементы не включатся или выключатся немедленно.

Для отключения и выхода из режима «Шаббат» нажмите  или , затем нажмите и удерживайте экран дисплея в течение 3 секунд.



НАСТРОЙКИ

Переключение нескольких настроек духовки.



ИНФОРМАЦИЯ

Выключение «Деморежима», сброс настроек прибора и получение дополнительной информации о приборе.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Перечень таблиц: рецепты блюд, нужен ли прогрев, температура (°C), уровень гриля, время приготовления (мин.), принадлежности и уровень, рекомендуемые для приготовления. Указанное время приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в духовой шкаф. Время предварительного разогрева (если он предусмотрен) не учитывается. Значения температуры и длительности приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продуктов и используемых принадлежностей. Начинайте с самых низких рекомендованных значений, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким значениям.

СТАНДАРТНЫЙ

Нагревательные элементы в верхней и нижней части рабочей камеры равномерно нагревают внутреннюю поверхность духовки. Пользуйтесь 3-м уровнем. Для выпекания пиццы, пирогов с несладкой и мягкой начинкой используйте 1-й или 2-й уровень.

Разогревайте духовку, перед тем как помещать в нее продукты. Эта функция лучше всего подходит для приготовления нежной выпечки на одном уровне.

Используйте формы для выпечки, сделанные из темного металла. Размещайте их на решетке, входящей в комплект поставки. При использовании противней, входящих в комплект поставки, выньте их из рабочей камеры любые другие аксессуары, которые вы не используете, чтобы достичь оптимальных результатов приготовления и сэкономить электроэнергию.

Используйте входящие в комплект принадлежности. Отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Вы также можете использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При этом учитывайте, что продолжительность приготовления в них немного увеличивается. Для получения наилучших результатов строго следуйте приведенным в таблице приготовления рекомендациям по выбору принадлежностей (прилагаемых в комплекте) для установки на различных уровнях духовки.

Чтобы проверить готовность пирога из дрожжевого теста, воткните в центр пирога деревянную зубочистку. Если тесто не прилипает к зубочистке, значит, пирог готов.

При использовании формы для выпечки с антипригарным покрытием не смазывайте ее края сливочным маслом, так как выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам. Если в процессе приготовления пирог «опадает», то в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возможно, следует также уменьшить объем жидкости и менее интенсивно замешивать тесто.

Рыба готова, если спинной плавник легко отрывается. Начните с выбора самой низкой указанной температуры, даже при приготовлении крупной рыбы. Общее правило: чем больше рыба, тем ниже должна быть температура и, следовательно, тем дольше должно быть время приготовления.

Рецепт	Прогрев	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности
Пироги из дрожжевого теста / бисквитный торт	Да	170	30 - 50	2 
Печенье / песочное печенье	Да	150	20 - 40	3 
Сладкие пирожные / маффин	Да	170	20 - 40	3 
Пирожные из заварного теста	Да	180 - 200	30 - 40	3 
Меренги	Да	90	110 - 150	3 
Хлеб / пицца / фокачча	Да	190 - 250	15 - 50	2 
Замороженная пицца	Да	250	10 - 15	3 
Волованы / пироги из слоеного теста	Да	190 - 200	20 - 30	3 
Лазанья / фланы / макаронная запеканка / каннеллони	Да	190 - 200	45 - 65	3 
Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг	Да	190 - 200	80 - 110	3 
Курица / кролик / утка 1 кг	Да	200 - 230	50 - 100	3 
Индейка/гусь, 3 кг	Да	190 - 200	80 - 130	2 
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)	Да	180 - 200	40 - 60	3 

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Полка



Противень или форма на решетке



Поддон / вставной противень или противень на решетке



Поддон / вставной противень



Поддон с 500 мл воды

GRILL

Верхний нагревательный элемент позволяет достичь оптимальных результатов при приготовлении на гриле. Размещайте приготавливаемое блюдо на 4-м или 5-м уровне. При жарке мяса используйте поддон для сбора стекающего сока. Установите поддон на 3-й или 4-й уровень, налив в него около 500 мл питьевой воды. Предварительный разогрев духового шкафа не требуется.

В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.

Чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления.

Чтобы избежать подгорания поверхности мяса, устанавливайте решетку на более низкие уровни, подальше от гриля. Переверните блюдо в середине процесса приготовления. Для сбора сока, стекающего при приготовлении мяса на гриле, рекомендуется ставить под него противень для сбора жира, налив в него пол-литра питьевой воды. При необходимости долейте воды.

Рецепт	Прогрев	Уровень гриля	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности	
Тосты	-	3 (высок.)	3 - 6	5	
Рыба, филе / кусками	-	2 (Сред.)	20 - 30	4	3
Колбаски / шашлыки / ребрышки / гамбургеры	-	2-3 (Средн. - Высок.)	15 - 30	5	4

ТУРБО-ГРИЛЬ

В этом режиме одновременно активируются верхний нагревательный элемент и вентилятор.

Используйте поддон для сбора стекающего сока.

Установите поддон на 1-й или 2-й уровень, налив в него около 500 мл питьевой воды. Предварительный разогрев духового шкафа не требуется. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.

Переверните продукт по истечении двух третей от

общего времени приготовления.

Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого добавьте в емкость немного бульона — он не даст мясу высохнуть и придаст ему более насыщенный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.

Рецепт	Прогрев	Уровень гриля	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности	
Запеченная курица, 1-1,3 кг	-	2 (Сред.)	55 - 70	2	1
Баранья нога / рулька	-	2 (Сред.)	60 - 90	3	
Печеный картофель	-	2 (Сред.)	35 - 55	3	
Овощная запеканка	-	3 (высок.)	10 - 25	3	

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Полка



Противень или форма на решетке



Поддон / вставной противень или противень на решетке



Поддон / вставной противень



Поддон с 500 мл воды

КОНВЕКЦИЯ

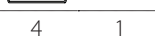
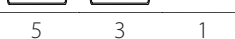
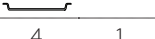
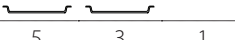
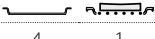
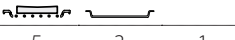
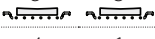
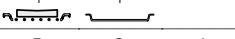
Одновременно активируются круглый нагревательный элемент и вентилятор. Вентилятор на задней стенке равномерно распределяет горячий воздух внутри духового шкафа.

В режиме «Конвекция» можно одновременно готовить несколько блюд, требующих одной и той же температуры приготовления (например, рыбу и овощи), на разных уровнях духового шкафа. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

При приготовлении только на одном уровне используйте 4-й уровень, при приготовлении на двух уровнях — 1-й и 4-й уровни, при приготовлении на трех уровнях — 1-й, 3-й и 5-й уровни. Всегда ставьте формы на решетку. Прогрейте духовой шкаф перед началом приготовления.

Для получения равномерного подрумянивания убедитесь, что все порции имеют одинаковую толщину.

Чтобы пицца получилась с хрустящей корочкой, слегка смажьте противень маслом. По истечении двух третей общего времени приготовления посыпьте пиццу тертым сыром моцарелла.

Рецепт	Прогрев	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности
Пироги из дрожжевого теста / бисквитный торт	Да	170	30 - 50	
	Да	160	30 - 50	
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)	Да	160 - 200	35 - 90	
Печенье / песочное печенье	Да	140	30 - 50	
	Да	140	30 - 50	
	Да	135	40 - 60	
Сладкие пирожные / маффин	Да	150	30 - 50	
	Да	150	30 - 50	
	Да	150	40 - 60	
Пирожные из заварного теста	Да	180 - 190	35 - 45	
	Да	180 - 190	35 - 45 *	
Меренги	Да	90	130 - 150	
	Да	90	140 - 160 *	
Хлеб / пицца / фокачча	Да	190 - 230	20 - 50	
Пицца (тонкая, толстая, фокачча)	Да	220 - 240	25 - 50 *	
Замороженная пицца	Да	250	10 - 20	
	Да	220 - 240	15 - 30	
Несладкая выпечка (пирог с овощной начинкой, лоранский пирог)	Да	180 - 190	45 - 60	
	Да	180 - 190	45 - 70 *	
Волованы / пироги из слоеного теста	Да	180 - 190	20 - 40	
	Да	180 - 190	20 - 40 *	
Лазанья с мясом	Да	200	50 - 100 *	
Мясо с картофелем	Да	200	45 - 100 *	
Рыба и овощи	Да	180	30 - 50 *	

* Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений.

MULTICOOKING

Рецепт	Блюдо	Прогрев	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности
Печенье	Печенье	Да	135	50 - 70	
Пироги	Пироги	Да	170	50 - 70	
Круглая пицца	Круглая пицца	Да	210	40 - 60	
Полный обед: Фруктовый пирог уровень 5) жареные овощи (уровень 4) лазанья (уровень 2) нарезанное мясо (уровень 1)	Cook 4 меню	Да	190	40 - 120	

ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Используйте этот режим для приготовления несладких и овощных пирогов или десертов с жидкой начинкой, таких как чизкейки или фруктовые пироги.

Также идеально подходит для приготовления пищи с высоким содержанием воды. Вентилятор равномерно распределяет тепло по всему духовому шкафу. Это помогает поддерживать постоянную температуру и готовить хлеб более равномерно, с

хрустящей корочкой и нежным мякишем. Используйте 2-й или 3-й уровень. Дождитесь завершения предварительного разогрева перед тем, как помещать пищу в духовку. Если основание пирога не пропеклось, ставьте форму на более низкую полку, а основание перед выкладкой начинки посыпьте панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

Рецепт	Прогрев	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)	Да	160 – 200	30 - 85	
Несладкая выпечка (пирог с овощной начинкой, лоранский пирог)	Да	180 - 190	45 - 55	
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)	Да	180 - 200	50 - 60	

ЧИСТЫЙ ПАР

Рецепт	Прогрев	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежность	
Свежие овощи (целиком)	-	100	30 - 80		
Свежие овощи (кусочки)	-	100	15 - 40		
Заморож. овощи	-	100	20 - 40		
Рыба целиком	-	90	40 - 50		
Рыбное филе	-	90	20 - 30		
Куриное филе	-	100	15 - 50		
Яйца	-	100	10 - 30		
Фрукты (целиком)	-	100	15 - 45		
Фрукты (кусочки)	-	100	10 - 30		

КОНВЕКЦИЯ + ПАР

Рецепт	Уровень пара	Прогрев	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежность
Песочное печенье / печенье	НИЗК	-	140 - 150	35 - 55	
	НИЗК	-	140	30 - 50	 
	НИЗК	-	140	40 - 60	  
Сладкие пирожные / маффины	НИЗК	-	160 - 170	30 - 40	
	НИЗК	-	150	30 - 50	 
	НИЗК	-	150	40 - 60	  
Пироги из дрожжевого теста	НИЗК	-	170 - 180	40 - 60	
Бисквитный торт	НИЗК	-	160 - 170	30 - 40	
Фокачча	НИЗК	-	200 - 220	20 - 40	
Батон	НИЗК	-	170 - 180	70 - 100	
Булочки	НИЗК	-	200 - 220	30 - 50	
Багет	НИЗК	-	200 - 220	30 - 50	
Печеный картофель	СРЕДН	—	200 - 220	50 - 70	
Телятина / Говядина / Свинина 1 кг	СРЕДН	-	180 - 200	60 - 100	
Телятина / Говядина / Свинина (кусочками)	СРЕДН	-	160 - 180	60 - 80	
Ростбиф с кровью 1 кг	СРЕДН	-	200 - 220	40 - 50	
Ростбиф с кровью 2 кг	СРЕДН	-	200	55 - 65	
Баранья нога	СРЕДН	-	180 - 200	65 - 75	
Тушеные свиные ножки	СРЕДН	-	160 - 180	85 - 100	
Курица / цесарка / утка 1 - 1,5 кг	СРЕДН	-	200 - 220	50 - 70	
Курица / цесарка / утка (кусочками)	СРЕДН	-	200 - 220	55 - 65	
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)	СРЕДН	-	180 - 200	25 - 40	
Рыбное филе	ВЫСОК	-	180 - 200	15 - 30	

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Полка



Противень или форма на решетке



Поддон / вставной противень или противень на решетке



Поддон / вставной противень



Поддон с 500 мл воды

MAXI COOKING

Эта функция очень полезна при приготовлении больших кусков мяса (более 2,5 кг). Для более равномерного подрумянивания рекомендуется перевернуть мясо в процессе приготовления. Время от времени поливайте мясо соком во избежание пересушивания.

Используйте 1-й или 2-й уровень в зависимости от величины куска мяса. Предварительный нагрев духовки не требуется.

При приготовлении жаркого добавьте в емкость немного бульона — он не даст мясу высохнуть и придаст ему более насыщенный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.

Если мясо слишком постное, добавьте немного жидкости или, например, сбрызните его жиром или накройте кусочками бекона.

При переворачивании жаркого убедитесь, что изначально положили его кожей вниз.

Рецепт	Прогрев	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности
Жареная свинина с хрустящей корочкой, 2 кг	-	170	110 - 150	2

ЭКО КОНВЕКЦИЯ

Пользуйтесь 3-м уровнем. Предварительный разогрев духового шкафа не требуется.

Рецепт	Прогрев	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности
Фаршированное мясо	-	200	80 - 120 *	3
Нарезанное мясо (кролик, курица, баранина)	-	200	50 - 100 *	3

* Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений.

ПОДЪЕМ ТЕСТА

Перед помещением теста в духовку рекомендуется накрыть его влажной тканью. Время поднятия теста в этом режиме составляет примерно треть от времени, необходимого для поднятия теста при комнатной температуре (20-25°C).

Время, необходимое для подъема 1 кг теста для пиццы, составляет примерно один час.

СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

Функция «Сохранение тепла» позволяет поддерживать готовые блюда горячими. Это предотвращает образование конденсата и исключает необходимость очистки камеры духового шкафа.

Не рекомендуется поддерживать готовые блюда горячими более двух часов.

Помните, что некоторые продукты продолжают готовиться, пока находятся в тепле: при необходимости накройте их, чтобы предотвратить высыхание.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Вареные, тушеные блюда и мясные соусы оттаивают быстрее, если перемешивать их в процессе размораживания. Когда продукт частично оттаяет, отделите куски друг от друга: отдельные куски размораживаются быстрее.



ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ COOKASSIST

Рецепт			Рекомендуемое количество	Поворот (время приготовления)	Уровень и принадлежности	
Запеканки / паста	Свежая лазанья		500-3000 г	-	2	
	Замороженная лазанья		500-3000 г	-	2	
Рис и крупы	Рис	Белый рис	100 - 500 г	-	2	1
		Бурый рис	100 - 500 г	—	2	1
		Цельнозерновой рис	100 - 500 г	—	2	1
	Семена и крупы	Киноа	100-300 г	-	2	1
		Пшено	100-300 г	-	2	1
		Полба	100-300 г	-	2	1
		Ячмень	100-300 г	-	2	1
Мясо	Говядина	Ростбиф	600-2000 г	—	3	
		Гамбургер	1,5-3 см	3/5	5	
	Свинина	Свинина	600-2500 г	—	3	
		Свинные ребрышки	одна решетка	2/3	5	4
	Запеченная курица	Жареная Курица	600-3000 г	-	2	
		Куриное филе / грудка	1 - 5 см	2/3	5	
	Мясо на пару	Куриное филе	1 - 5 см	-	2	1
		Филе индейки	1 - 5 см	-	2	1
	Мясные блюда	Кебаб	одна решетка	1/2	5	4
		Колбасы и сосиски	1,5 - 4 см	2/3	5	4

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Полка



Противень или форма на решетке



Поддон / вставной противень или противень на решетке



Поддон / вставной противень



Поддон с 500 мл воды

Рецепт			Рекомендуемое количество	Поворот (время приготовления)	Уровень и принадлежности	
Рыба и морепродукты	Запеченное филе и стейки	Рыбное филе/стейки	0,5 - 2,5 см	—	5	
		Заморожен. филе	0,5 - 2,5 см	-	4	
	Филе и стейки на пару 🍽	Рыбное филе/стейки	0,5 - 2,5 см	-	2	1
		Заморожен. филе	0,5 - 2,5 см	-	2	1
	Морепродукты на гриле	Гратен из морских гребешков	один противень	-	4	
		Гратен из мидий	один противень	-	4	
		Креветки	один противень	—	4	3
		Королевские креветки	один противень	—	4	3
	Морепродукты на пару 🍽	Гратен из морских гребешков	500 - 1000 г	-	2	1
		Мидии	500-3000 г	-	2	1
		Креветки	100 - 1000 г	-	2	1
		Королевские креветки	500-1500 г	-	2	1
		Кальмары	100 - 500 г	—	2	1
		Осьминог	500-2000 г	—	2	1
Овощи	Запеченные овощи	Картофель - свежий	500-1500 г	-	3	
		Фаршированные овощи	100 - 500 г	-	3	
		Прочие овощи	500-1500 г	—	3	
	Гратен из овощей	Картофель	один противень	—	3	
		Помидоры	один противень	—	3	
		Перцы	один противень	—	3	
		Брокколи	один противень	-	3	
		Цветная капуста	один противень	-	3	
		Прочее	один противень	-	3	
	Свежие овощи на пару 🍽	Картофель целый	50 - 500 г	-	2	1
		Картофель мелкий / кусочки	один противень	-	2	1
		Горох	200 - 2500 г	-	2	1
		Брокколи	200-3000 г	—	2	1
		Цветная капуста	200-3000 г	—	2	1
	Заморожен. овощи на пару 🍽	Горох	200-3000 г	-	2	1

Рецепт			Рекомендуемое количество	Поворот (время приготовления)	Уровень и принадлежности	
Фрукты	Фрукты на пару👉	Целиком	100-400 г	-	2	1
		Кусочки	500-3000 г	-	2	1
Торты и пирожные	Бисквит в форме		500-1200 г	—	2	
	Печенье		200 - 600 г	—	3	
	Круассаны		один противень *	—	3	
	Заварные пирожное		один противень *	—	3	
	Пирог в форме		один противень	-	3	
	Штрудель		400-1600 г	—	3	
	Пирог с фруктовой начинкой		500-2000 г	—	2	
Соленые пироги			800-1200 г	-	2	
хлеб	Булочки 👉		по 60-150 г	—	3	
	Хлеб для сэндвичей в форме 👉		по 400 - 600 г	-	2	
	Большой хлеб 👉		700-2000 г	—	2	
	Багеты 👉		по 200-300 г	—	3	
Пицца	Заморож		1-4 слоя *	-	2	4 1
					5 3 1	
	Тонкое тесто		круглый противень *	-	2	5 4 2 1
	Толстое тесто		круглый противень *	-	2	

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Полка



Противень или форма на решетке



Поддон / вставной противень или противень на решетке



Поддон / вставной противень



Поддон с 500 мл воды



Перфорированный противень

ОЧИСТКА И УХОД

Перед началом любых действий по очистке и уходу дайте духовому шкафу остыть. Не используйте парочистители.

Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, агрессивные и абразивные моющие средства, так как они могут повредить поверхности прибора.

Наденьте защитные перчатки. Отключите духовой шкаф от электросети перед выполнением любых действий по обслуживанию.

ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микрофибры. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. После очистки протрите сухой салфеткой.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите его влажной салфеткой из микрофибры.

ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- После каждого использования дайте духовке остыть, после чего очистите ее, желательно пока она еще теплая, от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, возникающего в результате приготовления продуктов с большим содержанием воды, дождитесь полного охлаждения духовки, а затем протрите ее стенки салфеткой или губкой.
- Для наилучшей очистки внутренних поверхностей

используйте режим «Очистка».

- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Для удобства чистки дверцу духовки можно снять.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

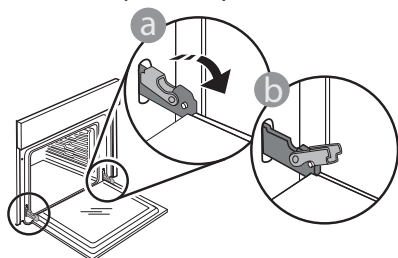
- Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными перчатками. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

РЕЗЕРВУАР

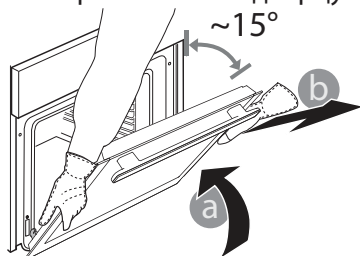
Чтобы обеспечить оптимальную работу печи и предотвратить образование известковых отложений, регулярно используйте режимы «Слив» и «Удаление накипи». Если режим с паром не использовался в течение длительного времени, настоятельно рекомендуется запустить цикл приготовления с паром при пустом духовом шкафу и полностью заполненном резервуаре.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

- Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.

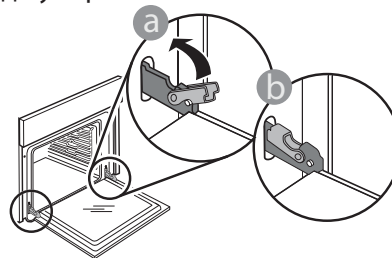


- Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.

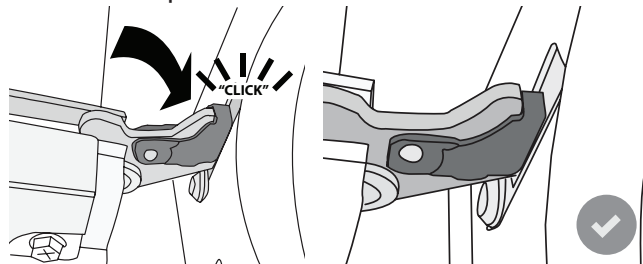


Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

- Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.



Слегка надавите на фиксаторы, чтобы убедиться, что они заняли правильное положение.



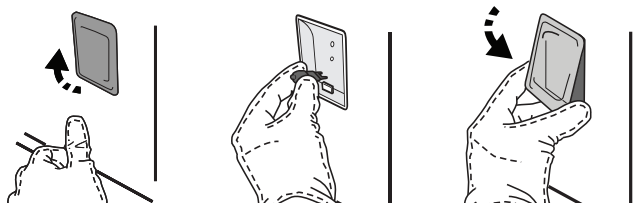
- Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если это не так, повторите приведенные выше шаги: Неправильно установленная дверца может получить повреждения.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

1. Отключите духовой шкаф от электросети.
2. Выньте держатели противня.
3. Снимите плафон лампочки.
4. Замените лампу.
5. Установите на место плафон и плотно прижмите его, чтобы он зафиксировался со щелчком.
6. Установите на место держатели противня.
7. Подключите духовой шкаф к электросети.

Примечание: используйте только галогенные лампы 20-40Вт/230 В перем. тока, тип G9, T300°C. Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009). Лампы указанного типа можно приобрести в наших сервисных центрах.

При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.



ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовой шкаф включен в сеть. Выключите и снова включите духовой шкаф и проверьте, не исчезла ли неисправность.
На дисплее отображается буква «F», за которой следует некоторое число или буква.	Неисправность духового шкафа.	Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой «F». Нажмите  , прикоснитесь к  и затем выберите «Factory Reset». Все сохраненные настройки будут сброшены.
Питание устройства отключается.	Неправильный уровень мощности.	Убедитесь, что мощность вашей домашней сети не ниже 3 кВт. Если это не так, снизьте мощность до 13 А. Чтобы изменить это значение, нажмите  , выберите  «Другие режимы» и затем выберите «Энергопотребление».
Режим недоступен в деморежиме.	Работает деморежим.	Нажмите  , прикоснитесь к  «Информация», после чего выберите «Деморежим для магазина» для выхода.
Дверца не открывается.	Выполняется цикл самоочистки.	Дождитесь завершения цикла и охлаждения духовки.
Во время приготовления пар выходит из контейнера.	Низкий уровень воды в емкости.	Добавьте стакан питьевой воды.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ПОМОЩЬ

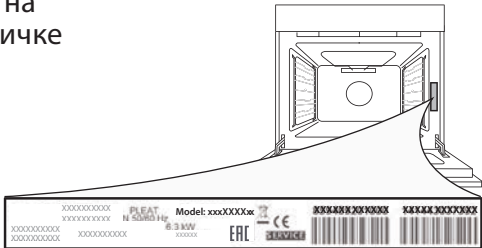
При возникновении проблем во время эксплуатации обратитесь в центр технического обслуживания Franke.

Не пользуйтесь услугами неавторизованных мастерских.

Укажите:

- тип неисправности;
- модель прибора (артикул/код);
- сервисный номер (S.N.) на паспортной табличке, расположенной на правом торце духовой камеры (видна при открытой дверце духового шкафа).

При обращении в наш сервисный центр укажите коды, указанные на паспортной табличке вашего прибора.

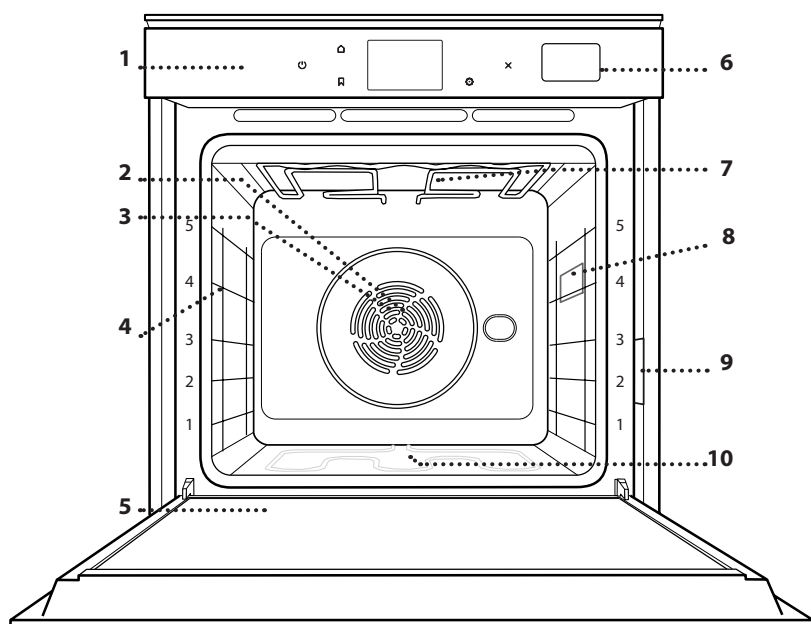


ЗМІСТ

ОГЛЯД	142
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ	142
ПРИЛАДДЯ	143
ФУНКЦІЇ	144
ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ СЕНСОРНИЙ ДИСПЛЕЙ	145
ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ	145
ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ	147
КОРИСНІ ПОРАДИ	152
ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ COOKASSIST	158
ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	161
УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	163
ДОПОМОГА	163

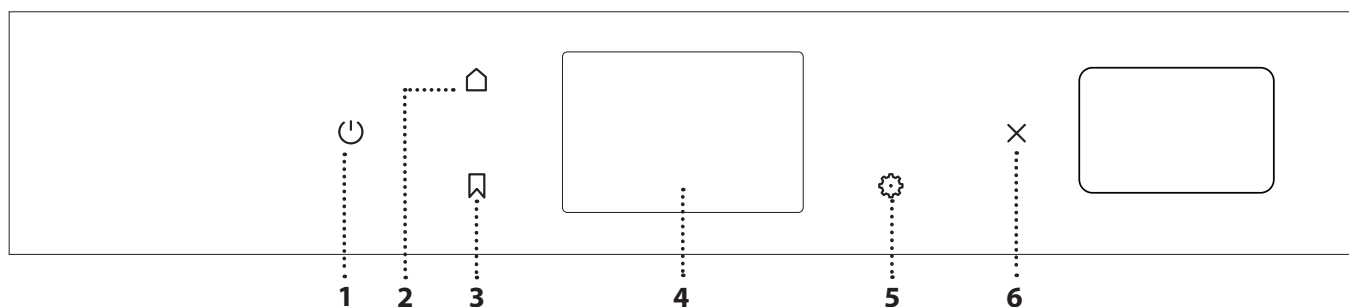
КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ

ОГЛЯД



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент (не видно)
4. Напрявні для решітки (рівень вказано на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Контейнер для води
7. Верхній нагрівальний елемент/гриль
8. Лампочка
9. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
10. Нижній нагрівальний елемент (не видно)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. УВІМКНЕННЯ / ВИМКНЕННЯ

Для ввімкнення та вимкнення духової шафи.

2. ГОЛОВНЕ МЕНЮ

Для швидкого доступу до головного меню.

3. ВИБРАНЕ

Для отримання списку ваших улюблених функцій.

4. ДИСПЛЕЙ

5. ІНСТРУМЕНТИ

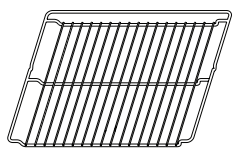
Для вибору з декількох опцій, а також зміни параметрів та особистих налаштувань духової шафи.

6. СКАСУВАННЯ

Для зупинки будь-якої функції духової шафи, крім годинника, кухонного таймера та блокування елементів керування.

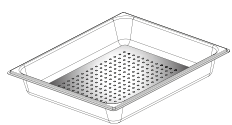
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



Використовується для приготування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду

ПАРОВИЙ ЛОТОК



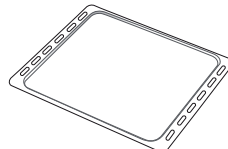
Полегшує циркуляцію пари, що сприяє більш рівномірному приготуванню страв. Встановіть піддон на нижньому рівні для збирання соку, що витікає при готуванні.

ПІДДОН



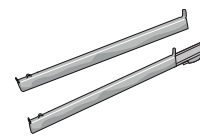
Використовується у якості дека для приготування м'яса, риби, овочів, фокаччі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



Використовується для приготування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ *



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

* Наявний лише в деяких моделях

Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

Вставте решітку горизонтально за допомогою напрямних для решітки таким чином, щоб бік із піднятими краями був повернутий догори.

Інше приладдя, таке як піддон і деко для випікання, встановлюється горизонтально, так само, як решітка.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

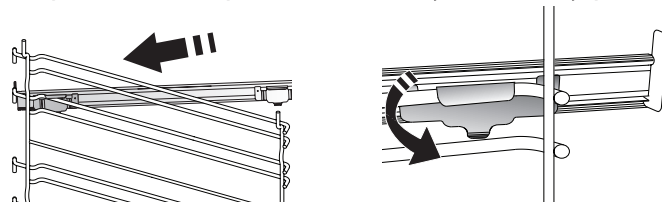
- Щоб зняти напрямні для решітки, підніміть їх, а потім обережно витягніть нижню частину з гнізда: Тепер напрямні для решітки можна зняти.
- Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для приготування, а потім опустіть на місце в нижнє гніздо.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ (ЗА НАЯВНОСТІ)

Витягніть напрямні для решітки з духової шафи і зніміть захисні пластмасові елементи з телескопічних напрямних.

Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору. Опустіть на місце інший затискач. Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для полицки.

Переконайтеся, що телескопічні напрямні можуть рухатися вільно. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж самому рівні.



Зверніть увагу: Телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.



РУЧНІ ФУНКЦІЇ

- **ТРАДИЦІЙНИЙ***
Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.
- **ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ**
Для готування м'яса, випічки пирогів із начинкою тільки на одній полиці.
- **ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ**
Для приготування різних продуктів із однаковою температурою приготування на декількох полицках (максимум трьох) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.
- **ГРИЛЬ**
Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.
- **ТУРБОГРИЛЬ**
Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.
- **ШВИДКИЙ ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ**
Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.
- **ФУНКЦІЇ MULTICOOKING**
Для приготування на чотирьох рівнях одночасно різних продуктів, які вимагають однакової температури приготування. Цю функцію можна використовувати для приготування печива, пирогів, круглих піц (в тому числі заморожених) і для приготування кількох страв одночасно. Для досягнення найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій таблиці приготування.
- **ПАРА**
 - » **ЧИСТА ПАРА**
Для приготування здорових і корисних страв за допомогою пари, що дає змогу зберегти природну харчову цінність продуктів. Ця функція найкраще підходить для приготування овочів, риби та фруктів, а також бланшування. Якщо не зазначено інше, зніміть пакувальний матеріал і захисну плівку, перш ніж класти продукти в духову шафу.
 - » **КОНВЕКЦІЯ + ПАРА**
Поєднуючи властивості пари з примусовим нагнітанням повітря, ця функція дозволяє приготувати страви приємно хрусткими і підрум'яненими ззовні, але в той же час ніжними і соковитими всередині. Для досягнення найкращих результатів приготування ми рекомендуємо обрати ВИСОКИЙ рівень подавання пари для приготування риби, СЕРЕДНІЙ — для м'яса та НИЗЬКИЙ — для хліба та десертів.

СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

- » **РОЗМОРОЖУВАННЯ**
Для прискореного розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.
- » **ПІДІГРІВ**
Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.
- » **ПІДНІМАННЯ ТІСТА**
Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного піднімання не вмикайте цю функцію, якщо духову шафу й досі гаряча після циклу готування.
- » **ПРОСТІ СТРАВИ**
Для приготування готових продуктів, що зберігаються при кімнатній температурі або в холодильнику (печиво, суміш для кексу, кекси, страви з макаронів та хлібопекарські вироби). Функція готує всі страви швидко та обережно, а також її можна використовувати для розігрівання вже готових страв. Духову шафу не потрібно прогрівати. Дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.
- » **MAXI COOKING**
Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Під час готування рекомендовано перевертати м'ясо для рівномірнішого підрум'янювання обох його боків. Краще час від часу поливати м'ясо, щоб уникнути його пересушення.
- » **ЕКОНОМНЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ***
Для приготування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Періодична легка циркуляція повітря захищає їжу від надмірного пересихання. Під час роботи ЕКО-функції світло залишається вимкненим протягом усього готування. Щоб скористатися циклом ЕКО та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення приготування страв.

FROZEN COOK

Функція автоматично обирає ідеальну температуру готування та режим для 5 різних типів готових заморожених продуктів. Духову шафу не потрібно прогрівати.



COOKASSIST

Це дає змогу готувати всі види продуктів повністю автоматично. Щоб якнайкраще застосувати цю функцію, дотримуйтеся вказівок, наведених у відповідній таблиці готування.

Духову шафу не потрібно прогрівати.

* Функція використовується як еталонна для декларації про енергоефективність згідно з Постановою (ЄС) №65/2014

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ СЕНСОРНИЙ ДИСПЛЕЙ



Щоб прокрутити меню або список:

Просто проведіть пальцем по дисплею, щоб прокрутити елементи або значення.



Щоб зробити вибір або підтвердити вибір:

Торкніться екрана, щоб обрати потрібне значення або пункт меню.

Повернутися до попереднього екрана:

Торкніться < .

Щоб підтвердити налаштування або перейти до наступного екрана:

Торкніться «ЗАДАТИ» або «ДАЛІ».

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

При першому увімкненні приладу необхідно налаштувати його.

Налаштування можна змінити пізніше, натиснувши , щоб відкрити меню «Інструменти».

1. ВИБЕРІТЬ МОВУ

Після першого вмикання приладу необхідно встановити мову та час.

- Проведіть пальцем по екрану, щоб прокрутити список доступних мов.

Čeština, Český Jazyk Czech	
Dansk Danish	
Deutsch German	

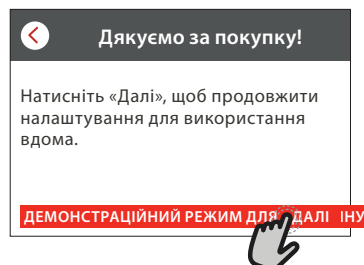
- Торкніться потрібної мови.

Ελληνικά Greek, Modern	
English English	
Español Spanish	

Натискання < поверне вас назад до попереднього екрана.

2. ВИБІР РЕЖИМУ НАЛАШТУВАНЬ

Після вибору мови на дисплеї з'явиться запит вибору між «ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ ДЛЯ МАГАЗИНУ» (корисно для роздрібних продавців, лише для відображення результатів) або продовженням, якщо натиснути «ДАЛІ».



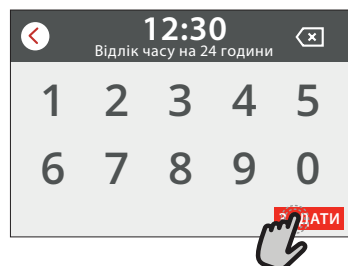
. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ТА ДАТИ

При підключенні духової шафи до домашньої мережі час і дата встановлюються автоматично. Ви також можете встановити їх вручну

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити час.



- Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.



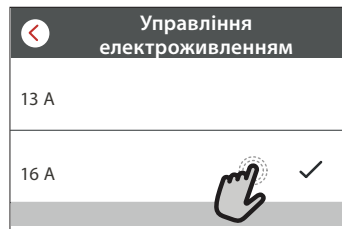
Після того, як ви встановили час, вам потрібно буде встановити дату.

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити дату.
- Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.

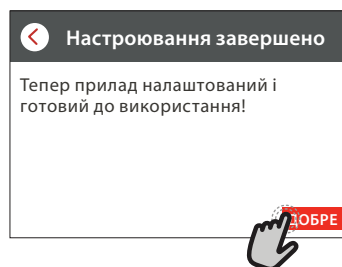
4. ВСТАНОВЛЕННЯ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16 Ампер): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13 Ампер).

- Торкніться значення праворуч, щоб обрати потужність.



- Торкніться «ДОБРЕ», щоб завершити початкове налаштування.



5. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духову шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Розігрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години.

Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

- Щоб увімкнути духову шафу, натисніть  або торкніться будь-якого місця на екрані.

Дисплей дозволяє обрати між ручною функцією та CookAssist.

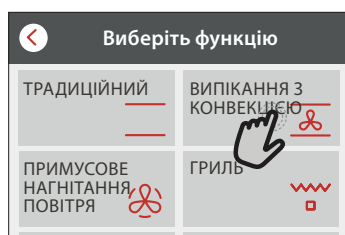
- Торкніться основної функції, яка вам необхідна, для доступу до відповідного меню.



- Прокрутіть вгору або вниз, щоб переглянути список.



- Оберіть потрібну функцію, торкнувшись її.



2. НАЛАШТУВАННЯ РУЧНИХ ФУНКЦІЙ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування. На дисплеї відобразяться налаштування, які можна змінити.

ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ГРИЛЮ

- Прокрутіть запропоновані значення та оберіть те, яке вам потрібне.



Якщо це доступно для функції, можна торкнутися  для активації попереднього нагрівання.



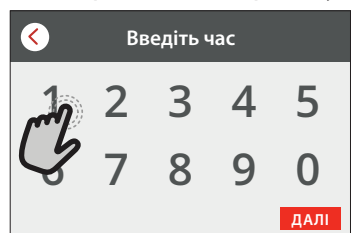
ТРИВАЛІСТЬ

Вам не потрібно встановлювати час приготування, якщо ви бажаєте керувати приготуванням вручну. У часовому режимі духови шафа готує протягом певного часу. Після завершення часу приготування готування припиняється автоматично.

- Щоб розпочати налаштування тривалості, торкніться «Задати час приготування».



- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити потрібний час приготування.



- Торкніться «ДАЛІ» для підтвердження.

3. ВСТАНОВІТЬ ФУНКЦІЇ COOKASSIST

Функції COOKASSIST дозволяють готувати широкий асортимент страв, обираючи з наведених у списку. Більшість варіантів приготування автоматично обираються приладом для досягнення найкращих результатів.

- Оберіть рецепт зі списку.

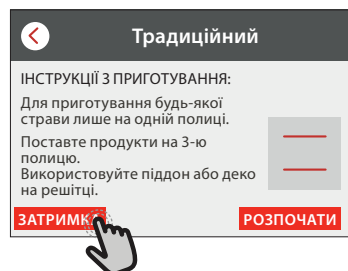
Функції відображаються за категорією продуктів у меню «ФУНКЦІЇ COOKASSIST» (див. відповідні таблиці) та функціями рецептів у меню «COOKASSIST PRO».

- Обравши функцію, просто зазначте характеристики продукту, який ви бажаєте приготувати (кількість, вага тощо), щоб досягти ідеального результату.
- Дотримуйтеся вказівок на екрані, щоб керувати процесом приготування.

4. НАЛАШТУВАННЯ ЗАТРИМКУ ЗАПУСКУ

Ви можете відкласти початок приготування до запуску функції: Функція запуститься в той час, який ви виберете заздалегідь.

- Торкніться «ЗАТРИМКА», щоб встановити потрібний час запуску.



- Після того, як ви встановите необхідний час відкладеного запуску, натисніть «ЗАТРИМКА ПОЧАТКУ», щоб запустити час очікування.
- Покладіть продукти до духової шафи і закрийте дверцята: Функція запуститься автоматично через обчислений період часу.

Якщо під час налаштування циклу вибрано попереднє нагрівання, функція затримки буде вимкнена.

- Щоб негайно активувати функцію та скасувати запрограмований час затримки, торкніться ⏮.

5. ЗАПУСК ФУНКЦІЇ

- Після того, як ви встановите налаштування, торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати функцію.

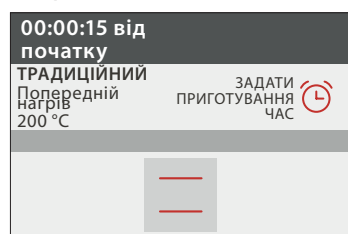
Ви можете змінювати значення, які були встановлені в будь-який час під час готування, натискаючи значення, яке потрібно змінити.

Якщо духовка нагрівається і для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення.

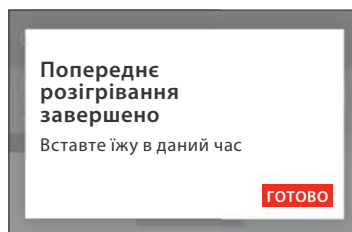
- Натисніть ✕, щоб у будь-який час зупинити активну функцію, або торкніться значення тривалості, а потім виберіть «СТОП».

6. ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ

Якщо його було активовано раніше, після запуску функції на дисплеї з'явиться стан фази попереднього нагрівання.



Після завершення цієї фази пролунає сигнал, і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що духовка досягла встановленої температури.



- Відкрийте дверцята.
- Покладіть продукти в духову шафу.
- Закрийте дверцята, і приготування відновиться автоматично.

Якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено.

Час приготування не включає фазу попереднього прогрівання.

7. ПРИЗУПИНЕННЯ ГОТУВАННЯ

У деяких функціях COOKASSIST потрібно перевертати продукти під час приготування. Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї відобразиться дія, яку потрібно виконати.

- Відкрийте дверцята.
- Виконайте дію, що відображається на дисплеї.
- Закрийте дверцята, потім торкніться «ГОТОВО», щоб знову запустити готування.

Перед завершенням приготування духовка може нагадати вам перевірити страву таким же чином.

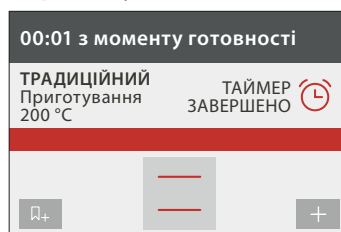
Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї відобразиться дія, яку потрібно виконати.

- Перевірте страву.
- Закрийте дверцята, і приготування відновиться автоматично.

8. ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться сповіщення про завершення приготування.

У деяких функціях після завершення готування ви можете залишити страву додатково підрум'янюватися, подовжити час приготування або зберегти функцію в обраному.



- Торкніться 🔥, щоб зберегти її в обраному.
- Оберіть «Додаткове підрум'янювання», щоб розпочати п'ятихвилинний цикл підрум'янювання.
- Торкніться ⊕, щоб зберегти подовження готування.

9. ОБРАНЕ

Функція «Обране» зберігає налаштування духової шафи для вашого улюбленого рецепта.

Духова шафа автоматично розпізнає найбільш використовувані функції.

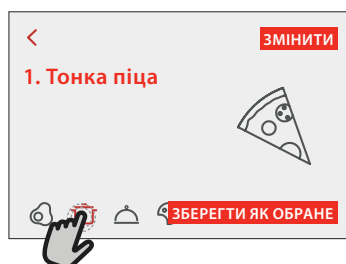
Після певної кількості використань вам буде запропоновано додати функцію до обраного.

ЯК ЗБЕРЕГТИ ФУНКЦІЮ

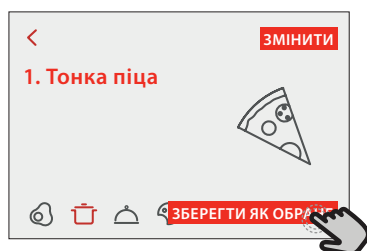
Після завершення функції ви можете торкнутися , щоб зберегти її як обране. Це дозволить вам швидко викликати її в майбутньому, зберігаючи ті ж самі налаштування.

Дисплей дозволяє зберегти функцію, вказавши до 4 улюблених страв, включаючи сніданок, обід, перекус та вечерю.

- Торкніться значка, щоб обрати принаймні одну.



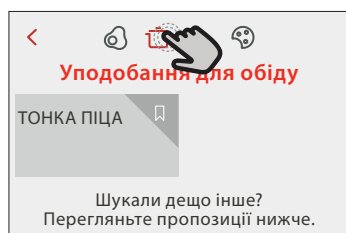
- Торкніться «ЗБЕРЕГТИ ЯК ОБРАНЕ», щоб зберегти функцію.



ВЖЕ ЗБЕРЕЖЕНІ

Для перегляду обраного натисніть  : функції розподілені на різний час прийому їжі, і будуть запропоновані деякі пропозиції.

- Торкніться значка страв, щоб переглянути відповідні списки



- Прокрутіть запропонований список.
- Торкніться потрібного рецепту або функції.
- Торкніться «ПУСК», щоб розпочати готування.

ЗМІНА ПАРАМЕТРІВ

На екрані обраного ви можете додати зображення чи назву до кожного обраного, щоб налаштувати його відповідно до ваших уподобань.

- Оберіть функцію, яку бажаєте змінити.
- Торкніться «ЗМІНИТИ».
- Оберіть параметр, який бажаєте змінити.

- Торкніться «ДАЛІ»: На дисплеї відобразяться нові параметри.

- Торкніться «ЗБЕРЕГТИ», щоб підтвердити зміни.

На екрані обраного також можна видалити збережені функції:

- Торкніться  на функції.
- Торкніться «ПРИБРАТИ».

Ви також можете налаштувати час, коли відображаються різні страви:

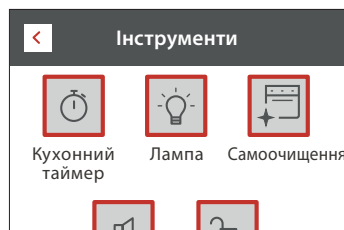
- Натисніть .
- Оберіть  «Особисті налаштування».
- Оберіть «Час і дати».
- Торкніться «Час трапез».
- Прокрутіть список і торкніться відповідного часу.
- Торкніться відповідної страви, щоб змінити її.

Часовий інтервал можна поєднати лише зі стравами.

10. ІНСТРУМЕНТИ

Натисніть , щоб відкрити меню «Знаряддя» в будь-який час.

Це меню дозволяє вибрати з декількох параметрів, а також змінювати налаштування або особисті налаштування для свого виробу чи дисплея.



КУХОННИЙ ТАЙМЕР

Ця функція може бути активована як при використанні функції приготування, так і для відображення часу.

Після запуску функції таймер почне зворотний відлік часу, що не впливатиме на саму функцію.

Після активації таймера можна також вибрати та активувати функцію.

Таймер продовжуватиме відлік у верхньому правому куті екрана.

Щоб відновити або змінити кухонний таймер:

- Натисніть .
- Торкніться .

Після того як таймер завершить зворотний відлік вибраного часу, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться відповідне позначення.

- Торкніться «ВІДХИЛИТИ», щоб вимкнути таймер.
- Торкніться «ЗАДАТИ НОВИЙ ТАЙМЕР», щоб знову встановити таймер.

ПІДСВІТКА

Щоб увімкнути або вимкнути лампу духової шафи.



ЧИЩЕННЯ

Активуйте функцію «Самоочищення» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.

Не рекомендується відкривати дверцята духової шафи під час циклу очищення, щоб уникнути втрати водяної пари, що може негативно вплинути на кінцевий результат очищення.

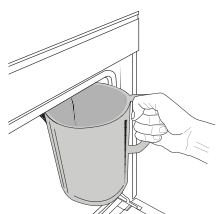
- Перед активацією функції витягніть з духової шафи все приладдя.
- Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи.
- Торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати функцію очищення.

Після вибору циклу ви можете відкласти початок автоматичного очищення. Натисніть «ЗАТРИМКА», щоб встановити час завершення, як зазначено у відповідному розділі.



ДРЕНАЖ

Функція «Зливання» дозволяє зливати воду, щоб запобігти застою в резервуарі. Кожного разу, коли використовується духовна шафа, доцільно проводити зливання.



Через певну кількість разів використання ця дія буде обов'язковою, і неможливо запустити функцію пари, поки вона не завершиться. Після вибору або відображення на дисплеї функції «Зливання» запустіть функцію і

виконайте вказані дії: Відкрийте дверцята і поставте велику ємність під дренажне сопло, розташоване у правому нижньому куті панелі. Після початку зливання не виймайте резервуар, поки операція не буде завершена. На дисплеї буде вказано, коли резервуар можна повністю спорожнити.

Зверніть увагу: зливання можна здійснювати не раніше, ніж через 4 години після останнього циклу приготування (або останнього завантаження страви). Протягом часу очікування на дисплеї відображатиметься наступне повідомлення: «Вода НАДТО ГАРЯЧА. Зачекайте, поки температура знизиться».

Після того як вона достатньо охолоне, можна буде продовжити, натиснувши кнопку ПРОДОВЖИТИ».

Глечик повинен мати об'єм не менше 2 літрів.

Функція «Зливання» дозволяє зливати воду, щоб запобігти застою в резервуарі. Кожного разу, коли використовується духовна шафа, доцільно проводити зливання. Заливайте або зливайте воду при появі запиту на дисплеї.



ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ

Ця спеціальна функція, активована через певний проміжок часу, дозволяє утримувати нагрівач та паровий контур у найкращому стані.

Функція поділяється на кілька фаз: зливання, видалення накипу, промивання. Після запуску функції виконуйте дії, зазначені на дисплеї.

Середня тривалість виконання функції становить близько 190 хвилин.

Зверніть увагу: Якщо зупинити функцію, весь цикл видалення накипу необхідно буде повторити.

» ЗЛИВАННЯ

Перед видаленням накипу необхідно спорожнити резервуар: щоб найкраще виконати операцію, виконайте дії, описані у відповідному розділі.

Зверніть увагу: зливання можна здійснювати не раніше, ніж через 4 години після останнього циклу приготування (або останнього завантаження страви). Протягом часу очікування на дисплеї відображатиметься наступне повідомлення: «Вода НАДТО ГАРЯЧА. Зачекайте, поки температура знизиться». Після того як вона достатньо охолоне, можна буде продовжити, натиснувши кнопку ПРОДОВЖИТИ». Глечик повинен мати об'єм не менше 2 літрів.

» ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ

Для отримання найкращих результатів видалення накипу ми рекомендуємо наповнити резервуар засобом, який можна придбати у центрі післяпродажного обслуговування.

Після завершення процесу видалення накипу необхідно спорожнити резервуар.

» ПОЛОСКАННЯ

Для очищення резервуару і парового контуру необхідно виконати цикл полоскання. Залийте в резервуар питну воду до появи повідомлення на дисплеї «РЕЗЕРВУАР ЗАПОВНЕНИЙ», після чого запустіть полоскання. В кінці дисплей запропонує повторити цю фазу, знову виконавши зливання та полоскання.

Не вимикайте духову шафу до завершення всіх кроків функції.

Поки триває цикл очищення, функції готування не можна активувати.

Зверніть увагу: На дисплеї з'явиться повідомлення, яке нагадає вам про регулярне виконання цієї операції.

Заливайте або зливайте воду при появі запиту на дисплеї.



БЕЗ ЗВУКУ

Торкніться значка, щоб увімкнути або вимкнути всі звуки та сигнали.



БЛОКУВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ

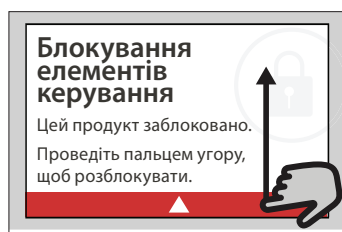
«Блокування елементів керування» дозволяє блокувати кнопки на сенсорній панелі, тому їх не можна буде натиснути випадково.

Щоб активувати блокування:

- Торкніться значка.

Щоб деактивувати блокування:

- Торкніться дисплея.
- Проведіть пальцем по відображуваному повідомленню.



 ІНШІ РЕЖИМИ

Для вибору режиму «Шабат» та доступу до керування потужністю.

Режим Шабат підтримує духову шафу у режимі випікання до вимкнення. Режим Шабат використовує звичайну функцію. Усі інші цикли приготування та чищення вимкнені. Звуки не лунають, а на дисплеї не відображатиметься зміна температури. Якщо двері духової шафи відкриті або закриті, світло духової шафи не вмикатиметься або вимикатиметься, а нагрівальні елементи не увімкнуться або не вимкнуться негайно.

Для відключення і виходу з «Режиму Шабат» натисніть  або , потім натисніть та утримуйте екран дисплея впродовж 3 секунд.

 ОСОБИСТІ НАЛАШТУВАННЯ

Для зміни деяких налаштувань духової шафи.

 ВІДОМОСТІ

Щоб вимкнути «Демонстраційний режим для магазину», скиньте налаштування виробу та отримайте додаткову інформацію про виріб.

КОРИСНІ ПОРАДИ

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

Список таблиць: рецепти, для яких потрібне попереднє прогрівання, температура (°C), рівень грилю, час приготування (хвилини), приладдя та рівень, рекомендований для приготування страви.

Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується.

Вказані температура та час готування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень.

ТРАДИЦІЙНИЙ

Нагрівальні елементи у верхній і нижній частині робочої камери рівномірно нагрівають внутрішню поверхню духової шафи. Використовуйте 3-тю полицю. Для приготування піци, пікантних пирогів і тістечок із рідкою начинкою використовуйте 1-шу або 2-гу полицю. Прогрійте духову шафу, перш ніж ставити туди страву. Ця функція якнайкраще підходить для приготування ніжною випічки на одному рівні.

Використовуйте темні металеві форми для випічки і завжди ставте їх на решітку, що постачається в комплекті. При використанні дек, що входять до комплекту постачання, вийміть з робочої камери інше приладдя, яке ви не використовуєте, щоб досягти оптимальних результатів готування і заощадити електроенергію.

Використовуйте приладдя з комплекту і надавайте перевагу металевим формам для випічки та декам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям з пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою. Для отримання найкращих результатів ретельно дотримуйтесь наведених у таблиці приготування порад стосовно вибору аксесуарів (у комплекті) і відповідних полиць.

Щоб перевірити готовність пирога з дріжджового тіста, встроміть у центр пирога дерев'яну зубочистку. Якщо зубочистка вийде чистою, пиріг готовий.

За використання форм для випічки з антипригарним покриттям не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.

Якщо пиріг «просідає» під час готування, наступного разу встановіть нижчу температуру і, можливо, зменште кількість рідини в тісті та обережніше його перемішуйте. Риба готова, якщо спинний плавник легко відривається. Почніть з вибору найнижчої вказаної температури, навіть при приготуванні великої риби. Загальне правило: чим більша риба, тим нижчою має бути температура і, отже, тим більшим повинен бути час приготування.

Рецепт	Попереднє прогрівання	Температура (°C)	Час приготування (хв)	Рівень і приладдя
Пироги з дріжджового тіста / бісквіти	Так	170	30 - 50	 2
Печиво / пісочне печиво	Так	150	20 - 40	 3
Тістечка / кекси	Так	170	20 - 40	 3
Заварні тістечка	Так	180 - 200	30 - 40	 3
Безе	Так	90	110 - 150	 3
Піца / хліб / фокача	Так	190 - 250	15 - 50	 2
Заморожена піца	Так	250	10 - 15	 3
Воловани / печиво з листкового тіста	Так	190 - 200	20 - 30	 3
Лазанья / відкриті пироги / запіканки з макаронами / Канелоні	Так	190 - 200	45 - 65	 3
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг	Так	190 - 200	80 - 110	 3
Курятина / кролятина / качатина 1 кг	Так	200 - 230	50 - 100	 3
Індичка/гуска (3 кг)	Так	190 - 200	80 - 130	 2
Запечена риба / у пергаменті (філе, ціла)	Так	180 - 200	40 - 60	 3

ПРИЛАДДЯ					
	Решітка	Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці	Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон із 500 мл води

ГРИЛЬ

Верхній нагрівальний елемент дозволяє досягти оптимальних результатів при приготуванні на грилі, якщо розмістити продукти на 4-й чи 5-й полицях. При смаженні м'яса користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають при готуванні. Розташуйте його на 3-й або 4-й полиці та налийте приблизно 500 мл питної води. Духову шафу не потрібно прогрівати.

Під час готування дверцята духової шафи мають залишатися зачиненими.

Якщо ви хочете приготувати м'ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині, щоб отримати рівномірно засмажене м'ясо. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше.

Щоб м'ясо не пригорало ззовні, опустіть решітку нижче, подальше від гриля. Переверніть страву через половину часу приготування.

Для збору соків, що витікають зі страви під час готування, рекомендується ставити піддон із половиною літра питної води прямо під решіткою, на якій смажиться м'ясо. Доливайте воду за необхідності.

Рецепт	Попереднє прогрівання	Рівень гриля	Час приготування (хв)	Рівень і приладдя	
Тост	-	3 (висока)	3 - 6	5 	
Рибне філе / стейки	-	2 (Середня)	20 - 30	4 	3
Ковбаски / кебаби / поребрика / гамбургери	-	2 - 3 (середня – висока)	15 - 30	5 	4

ТУРБОГРИЛЬ

У цьому режимі одночасно активуються верхній нагрівальний елемент і вентилятор.

Користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають зі страви в процесі готування.

Розташуйте його на 1-й або 2-й полиці та налийте приблизно 500 мл питної води. Духову шафу не потрібно прогрівати. Під час готування дверцята духової шафи мають залишатися зачиненими.

Переверніть страву через дві третини часу готування.

Використовуйте будь-який піддон або посуд із пірексу, що підходить за розміром для шматка м'яса, який потрібно приготувати. При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Коли смажена готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин або загорніть в алюмінієву фольгу.

Рецепт	Попереднє прогрівання	Рівень гриля	Час приготування (хв)	Рівень і приладдя	
Смажена курка 1-1,3 кг	-	2 (Середня)	55 - 70	2 	1
Бараняча нога / гомілки	-	2 (Середня)	60 - 90	3 	
Смажена картопля	-	2 (Середня)	35 - 55	3 	
Овочева запіканка	-	3 (висока)	10 - 25	3 	

ПРИЛАДДЯ



Решітка



Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці



Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці



Піддон / деко для випікання



Піддон із 500 мл води

ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ

Одночасно активуються круглий нагрівальний елемент і вентилятор. Вентилятор на задній стінці рівномірно розподіляє гаряче повітря всередині духової шафи. За допомогою функції «Конвекція» можна одночасно готувати різні страви, які потребують однакової температури (наприклад, рибу або овочі), використовуючи різні полиці. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

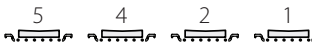
Використовуйте 4-ту полицю для готування лише на одній полиці, 1-шу та 4-ту полиці — для готування на двох полицях, і 1-шу, 3-тю та 5-ту — для готування на трьох полицях. Завжди ставте форми на решітку. Перед готуванням прогрійте духову шафу.

Для отримання рівномірного підрум'янювання переконайтеся, що всі порції мають однакову товщину. При приготуванні піци трохи змастіть лист смальцем, щоб основа піци була хрусткою. Притрусіть піцу сиром моцарела після закінчення двох третин загального часу готування.

Рецепт	Попереднє прогрівання	Температура (°C)	Час приготування (хв)	Рівень і приладдя
Пироги з дріжджового тіста / бісквіти	Так	170	30 - 50	2
	Так	160	30 - 50	4 1
Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)	Так	160 - 200	35 - 90	4 1
Печиво / пісочне печиво	Так	140	30 - 50	4
	Так	140	30 - 50	4 1
	Так	135	40 - 60	5 3 1
Тістечка / кекси	Так	150	30 - 50	4
	Так	150	30 - 50	4 1
	Так	150	40 - 60	5 3 1
Заварні тістечка	Так	180 - 190	35 - 45	4 1
	Так	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Безе	Так	90	130 - 150	4 1
	Так	90	140 - 160 *	5 3 1
Піца / хліб / фокача	Так	190 - 230	20 - 50	4 1
Піца (тонка, товста, фокача)	Так	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Заморожена піца	Так	250	10 - 20	4 1
	Так	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Пряні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)	Так	180 - 190	45 - 60	4 1
	Так	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Воловани / печиво з листкового тіста	Так	180 - 190	20 - 40	4 1
	Так	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Лазанья та м'ясо	Так	200	50 - 100 *	4 1
М'ясо з картоплею	Так	200	45 - 100 *	4 1
Риба та овочі	Так	180	30 - 50 *	4 1

* Передбачувана тривалість часу: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

MULTICOOKING

Рецепт	Страва	Попереднє прогрівання	Температура (°C)	Час приготування (хв)	Рівень і приладдя
Печиво	Печиво	Так	135	50 - 70	
Фруктовий пиріг	Фруктовий пиріг	Так	170	50 - 70	
Круглі піци	Кругла піца	Так	210	40 - 60	
Повноцінна страва : Фруктовий пиріг (рівень 5) смажені овочі (рівень 4) лазанья (рівень 2) шматки м'яса (рівень 1)	Меню Cook 4	Так	190	40 - 120	

ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Використовуйте цей режим для приготування солоних і овочевих пирогів або десертів з вологою начинкою, таких як чизкейки або фруктові пироги.

Також ідеально підходить для приготування їжі з високим вмістом води. Вентилятор рівномірно розподіляє тепло всередині духової шафи. Це допомагає підтримувати постійну температуру і готувати хліб рівномірно, з хрусткою скоринкою і

ніжною м'якушкою.

Використовуйте 3-тю або 2-гу полицю. Почекайте до закінчення попереднього прогрівання, перш ніж поставити страву всередину духової шафи.

Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

Рецепт	Попереднє прогрівання	Температура (°C)	Час приготування (хв)	Рівень і приладдя
Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)	Так	160 – 200	30 - 85	
Пряні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)	Так	180 - 190	45 - 55	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)	Так	180 - 200	50 - 60	

ЧИСТА ПАРА

Рецепт	Попереднє прогрівання	Температура (°C)	Час приготування (хв)	Рівень і приладдя	
Свіжі овочі (цілі)	–	100	30 - 80		
Свіжі овочі (нарізані)	–	100	15 - 40		
Заморожені овочі	-	100	20 - 40		
Риба ціла	-	90	40 - 50		
Рибне філе	-	90	20 - 30		
Курячі філе	-	100	15 - 50		
Яйця	-	100	10 - 30		
Фрукти (цілі)	–	100	15 - 45		
Фрукти (нарізані)	–	100	10 - 30		

КОНВЕКЦІЯ + ПАРА

Рецепт	Рівень подаван- ня пари	Попереднє прогрівання	Температура (°C)	Час приготуван- ня (хв)	Рівень і приладдя
Пісочне печиво / печиво	НИЗЬКИЙ	-	140 - 150	35 - 55	
	НИЗЬКИЙ	-	140	30 - 50	 
	НИЗЬКИЙ	-	140	40 - 60	  
Тістечка / кекси	НИЗЬКИЙ	-	160 - 170	30 - 40	
	НИЗЬКИЙ	-	150	30 - 50	 
	НИЗЬКИЙ	-	150	40 - 60	  
Пироги з дріжджового тіста	НИЗЬКИЙ	-	170 - 180	40 - 60	
Бісквітні торти	НИЗЬКИЙ	-	160 - 170	30 - 40	
Фокача	НИЗЬКИЙ	-	200 - 220	20 - 40	
Хлібина	НИЗЬКИЙ	–	170 - 180	70 - 100	
Хлібна булочка	НИЗЬКИЙ	-	200 - 220	30 - 50	
Багет	НИЗЬКИЙ	-	200 - 220	30 - 50	
Смажена картопля	СЕРЕДНЯ	-	200 - 220	50 - 70	
Телятина / яловичина / свинина, 1 кг	СЕРЕДНЯ	–	180 - 200	60 - 100	
Телятина / яловичина / свинина (шматками)	СЕРЕДНЯ	–	160 - 180	60 - 80	
Ростбіф з кров'ю 1 кг	СЕРЕДНЯ	–	200 - 220	40 - 50	
Ростбіф з кров'ю, 2 кг	СЕРЕДНЯ	–	200	55 - 65	
Нога ягняти	СЕРЕДНЯ	-	180 - 200	65 - 75	
Тушковані свинячі ніжки	СЕРЕДНЯ	-	160 - 180	85 - 100	
Курка/цесарка/качка (1—1,5 кг)	СЕРЕДНЯ	–	200 - 220	50 - 70	
Курка / цесарка / качка (шматками)	СЕРЕДНЯ	–	200 - 220	55 - 65	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)	СЕРЕДНЯ	–	180 - 200	25 - 40	
Рибне філе	ВИСОКИЙ	-	180 - 200	15 - 30	

ПРИЛАДДЯ					
	Решітка	Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці	Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон із 500 мл води

MAXI COOKING

Ця функція дуже корисна при приготуванні великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Рекомендується перевертати м'ясо під час готування для більш рівномірного підрум'янювання. Краще час від часу поливати м'ясо, щоб уникнути його пересушування. Використовуйте першу або другу полиці, залежно від розміру шматка. Духову шафу не потрібно прогрівати перед готуванням.

При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Коли смажена готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин або загорніть в алюмінієву фольгу. Якщо м'ясо занадто пісне, додайте трохи рідини або, наприклад, збризніть його жиром чи накрийте шматочками бекону. При перевертанні смаженини переконайтеся, що відразу поклали її шкіркою вниз.

Рецепт	Попереднє прогрівання	Температура (°C)	Час приготування (хв)	Рівень і приладдя
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг	-	170	110 - 150	

ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ ЕКО

Бажано використовувати 3-тю полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати.

Рецепт	Попереднє прогрівання	Температура (°C)	Час приготування (хв)	Рівень і приладдя
Фаршировані шматки м'яса	-	200	80 - 120 *	
М'ясний фарш (кролик, курка, ягня)	-	200	50 - 100 *	

* Передбачувана тривалість часу: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

ПІДНІМАННЯ ТІСТА

Бажано завжди накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його в духову шафу. Час вистоювання тіста при використанні цієї функції зменшується приблизно на одну третину у порівнянні з вистоюванням при кімнатній

температурі (20-25°C). Час вистоювання 1 кг тіста для піци становить приблизно одну годину.

ПІДІГРІВАННЯ

Функція «Збереження тепла» дозволяє підтримувати готові страви гарячими. Це запобігає утворенню конденсату і виключає необхідність очищення камери духової шафи.

Не рекомендується підтримувати готові страви гарячими більше двох годин. Пам'ятайте, що деякі продукти продовжують готуватися, поки знаходяться в теплі: за потреби накрийте їх, щоб запобігти висиханню.

РОЗМОРОЖУВАННЯ

Варені продукти, тушковані страви та м'ясні соуси розморожуються краще, якщо перемішувати їх під час розморожування. Розділіть продукти, коли вони почнуть розмерзатися: розділені шматки будуть розморожуватися швидше.

Рецепт			Рекомендована кількість	Перевернути (від часу приготування)	Рівень і приладдя	
Запіканки/ Запечені макарони	Свіжа лазанья		500 - 3000 г	–	2	
	Заморожена лазанья		500 - 3000 г	–	2	
Рис і каші	Рис 	Білий рис	100 - 500 г	–	2	1 
		Коричневий рис	100 - 500 г	–	2	1 
		Цільнозерновий рис	100 - 500 г	–	2	1 
	Насіння та каші 	Кіноа	100 - 300 г	–	2	1 
		Пшоно	100 - 300 г	–	2	1 
		Жито	100 - 300 г	–	2	1 
		Ячмінь	100 - 300 г	–	2	1 
М'ясо	Яловичина	Ростбіф	600 - 2000 г	–	3	
		Гамбургер	1,5 - 3 см	3/5	5	
	Свинина	Свинина	600 - 2500 г	–	3	
		Свинячі реберця	одна решітка	2/3	5	4 
	Жарена курятина	Смажене курча	600 - 3000 г	–	2	
		Філе/грудка курки	1 - 5 см	2/3	5	
	М'ясо на пару 	Курячі філе	1 - 5 см	–	2	1 
		філе індички	1 - 5 см	–	2	1 
	М'ясні страви	Кебаб	одна решітка	1/2	5	4 
		Сосиски і ковбаски	1,5 - 4 см	2/3	5	4 

ПРИЛАДДЯ


Решітка


Лист духової шафи для
випікання або форма
для випічки
на решітці


Піддон / деко для
випікання
або лист духової шафи
для випікання на решітці


Піддон / деко для
випікання


Піддон із 500 мл води

Рецепт			Рекомендована кількість	Перевернути (від часу приготування)	Рівень і приладдя		
Риба та морепродукти	Смажене філе та стейки	Рибне філе / скибки	0,5 - 2,5 см	-	5		
		Заморожене філе	0,5 - 2,5 см	-	4		
	Філе та стейки на парі 🍴	Рибне філе / скибки	0,5 - 2,5 см	-	2	1	
		Заморожене філе	0,5 - 2,5 см	-	2	1	
	Морепродукти на грилі	Гратен із морських гребінців	одне деко	-	4		
		Мідії в паніровці	одне деко	-	4		
		Креветки	одне деко	-	4	3	
		Великі креветки	одне деко	-	4	3	
	Морепродукти на парі 🍴	Гратен із морських гребінців	500 - 1000 г	-	2	1	
		Мідії	500 - 3000 г	-	2	1	
		Креветки	100 - 1000 г	-	2	1	
		Великі креветки	500 - 1500 г	-	2	1	
		Кальмар	100 - 500 г	-	2	1	
		Восьминіг	500 - 2000 г	-	2	1	
	Овочі	Смажені овочі	Картопля - свіжа	500 - 1500 г	—	3	
			Фаршировані овочі	100 - 500 г	-	3	
Інші овочі			500 - 1500 г	-	3		
Запечені овочі		Картопля	одне деко	-	3		
		Помідори	одне деко	-	3		
		Перець	одне деко	-	3		
		Броколі	одне деко	-	3		
		Цвітна капуста	одне деко	-	3		
		Інше	одне деко	-	3		
		Свіжі овочі на пару 🍴	Ціла картопля	50 - 500 г	-	2	1
Картопл. невелика / шматочк			одне деко	-	2	1	
Горох			200 - 2500 г	-	2	1	
Броколі			200 - 3000 г	-	2	1	
Цвітна капуста			200 - 3000 г	-	2	1	
Заморожені овочі на пару 🍴		Горох	200 - 3000 г	-	2	1	
Фрукти	Фрукти на пару 🍴	Ціла	100 - 400 г	-	2	1	
		Шматки	500 - 3000 г	-	2	1	

	Рецепт	Рекомендована кількість	Перевернути (від часу приготування)	Рівень і приладдя
Пироги та тістечка	Бісквіт у формі з фольги	500 - 1200 г	-	2 
	Печиво	200 - 600 г	-	3 
	Круасани	одне деко *	-	3 
	Заварне тісто	одне деко *	-	3 
	Тарт у формі з фольги	одне деко	-	3 
	Штрудель	400 - 1600 г	-	3 
	Фруктовий пиріг	500 - 2000 г	-	2 
Солоні пироги		800 - 1200 г	-	2 
Хліб	Булочки 	60 - 150 г кожен	-	3 
	Хліб для сендвічів у формі 	400 - 600 г кожен	-	2 
	Великий хліб 	700 - 2000 г	-	2 
	Багети 	200 - 300 г кожен	-	3 
Піца	Заморожено	1 - 4 шари *	-	2 
				4 
				1 
				5 
	Тонка	кругле деко *	-	3 
				5 
				4 
	Товста	кругле деко *	-	2 
				2 
				1 
				5 

ПРИЛАДДЯ						
	Решітка	Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці	Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон із 500 мл води	Паровий лоток

ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охололо.

Забороняється застосовувати парочисувачі.

Забороняється використовувати дрітні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні

приладу.

Надягайте захисні рукавички. Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протирайте поверхні вологою тканиною з мікроволокон. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою ганчіркою.
- Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою ганчіркою з мікроволокон.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання залишайте духову шафу охолонути і потім очищуйте її, поки вона ще тепла, щоб видалити відкладення або плями, викликані залишками їжі. Щоб висушити конденсат, що утворився в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть її тканиною або губкою.
- Активуйте функцію «Самоочищення» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим

засобом.

- Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати.

ПРИЛАДДА

- Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

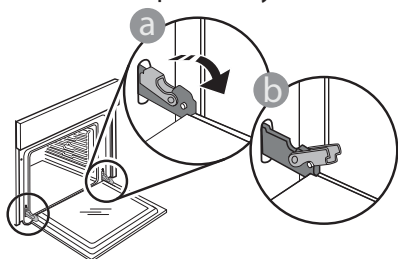
РЕЗЕРВУАР

Щоб забезпечити постійне оптимальне функціонування духової шафи та попередити накопичення з часом вапняних відкладень, рекомендовано регулярно використовувати функції «Зливання» та «Видалення накипу».

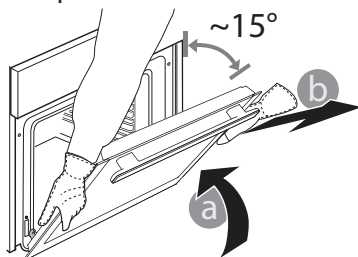
Якщо режим з паром не використовувався протягом тривалого часу, рекомендується запустити цикл приготування з порожньою духовою шафою і повністю заповненим резервуаром.

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

- Щоб зняти дверцят, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть знаходитися в положенні розблокування.

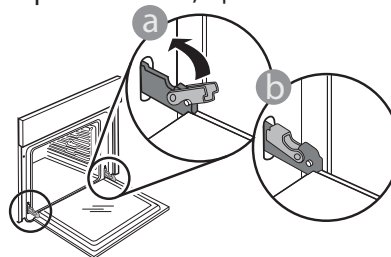


- Зачиніть дверцят до упору. Міцно візьміться за дверцят обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцят, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцят на м'яку поверхню.

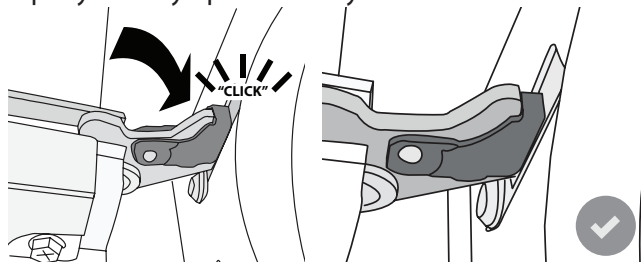


Щоб встановити дверцят на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі.

- Опустіть дверцят, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.



Легко натисніть, щоб переконатися, що засувки перебувають у правильному положенні.



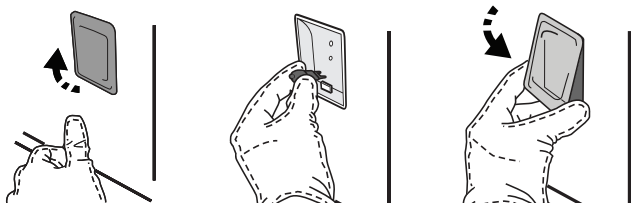
- Спробуйте зачинити дверцят і перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцят не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Зніміть напрямні для решітки.
3. Зніміть плафон лампи.
4. Замініть лампу.
5. Поверніть плафон на місце, натиснувши на нього, доки він із характерним клацанням не встановиться на своєму місці.
6. Встановіть напрямні для решітки на місце.
7. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Зверніть увагу: Використовуйте лише галогенові лампи типу G9, 20-40 Вт/230 ~ В, Т300°С. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для загального освітлення приміщень (Постанова ЄС 244/2009). Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування.

У разі використання галогенних ламп не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.



УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть піч і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи залишилася несправність.
На дисплеї відображається літера «F» і число чи інша літера після неї.	Несправність духової шафи.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери «F». Натисніть  , торкніться  і оберіть «Factory Reset». Усі збережені налаштування будуть видалені.
Джерело живлення вдома вимикається.	Помилка налаштування потужності.	Перевірте, чи має ваша домашня мережа номінал принаймні більш ніж 3 кВт. Якщо ні, зменште потужність до 13 ампер. Щоб змінити її, натисніть  , оберіть  «Додаткові режими» і після цього оберіть «Управління електроживленням».
Функція недоступна в демонстраційному режимі.	Демонстраційний режим запущено.	Натисніть  , торкніться  «Інформація» і оберіть «Демонстраційний режим для магазину» для виходу.
Дверцята не відчиняються.	Триває цикл чищення.	Почекайте, поки функція не закінчиться та духову шафу не охолоне.
Під час приготування пара виходить з контейнера.	Низький рівень води у резервуарі.	Додайте склянку питної води.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

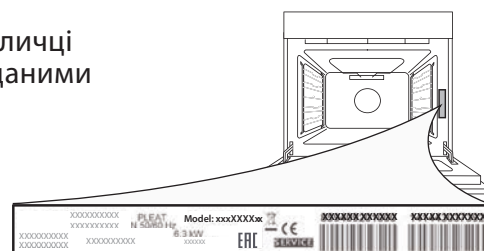
ДОПОМОГА

У разі виникнення проблем під час експлуатації зверніться до технічного сервісного центру Franke. Ніколи не користуйтеся послугами сторонніх спеціалістів.

Потрібно надати таку інформацію:

- тип несправності
- модель приладу (арт./код)
- серійний номер на табличці, розташований з правого краю духової шафи (видно, коли дверцята відкриті).

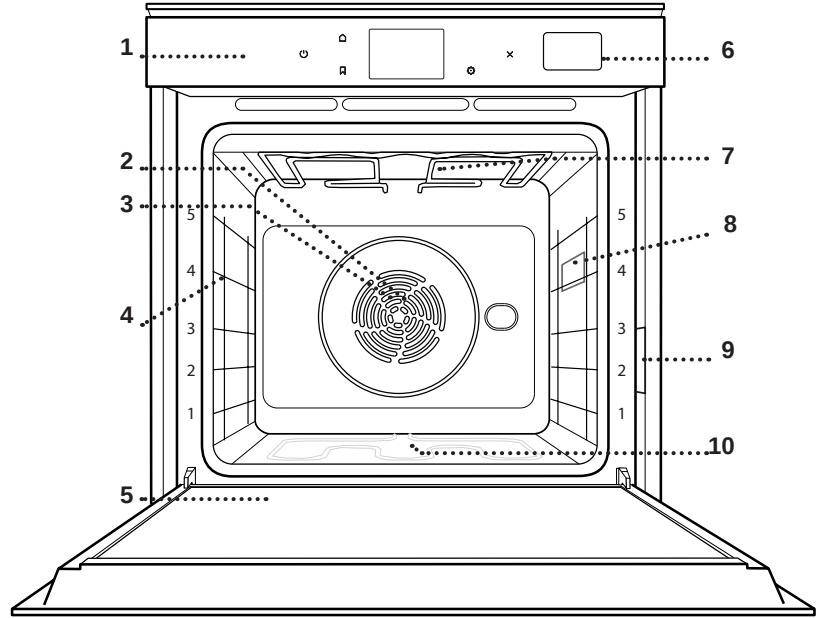
Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на табличці з паспортними даними виробу.



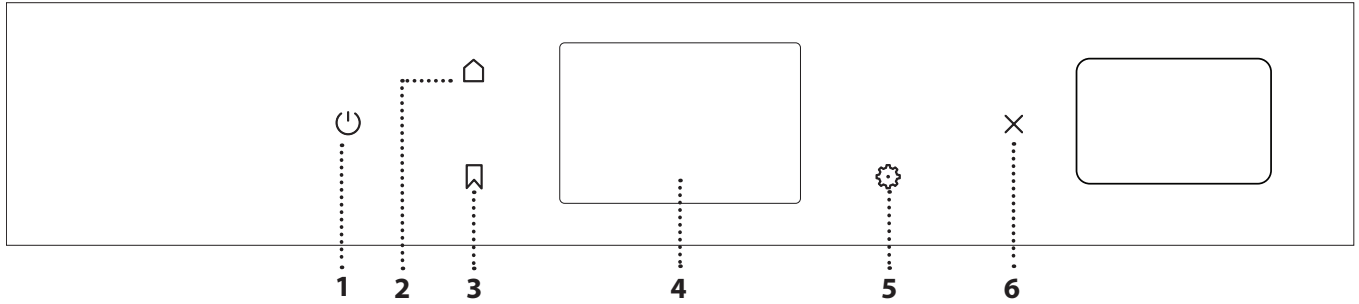
165.....	نظرة عامة
165.....	لوحة التحكم
166.....	الملحقات
167.....	الوظائف
168.....	كيفية استخدام شاشة اللمس
168.....	الاستخدام لأول مرة
170.....	الاستخدام اليومي
175.....	نصائح مفيدة
181.....	جدول طهي COOKASSIST
184.....	التنظيف والصيانة
186.....	دليل تحري الأعطال
186.....	دعامة

نظرة عامة

1. لوحة التحكم
2. المروحة
3. عنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
4. مجاري الرف (المستوى موضح على مقدمة الفرن)
5. الباب
6. درج الماء
7. عنصر التسخين العلوي / الشواية
8. مصباح
9. لوحة التمييز (لا تخلصها)
10. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)



لوحة التحكم

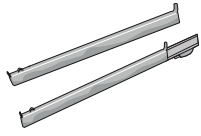


6. إلغاء
لإيقاف أي من وظائف الفرن فيما عدا الساعة ومؤقت المطبخ وقفل لوحة التحكم.

3. المفضلة
لاستدعاء قائمة من الوظائف المفضلة لديك.
4. وحدة العرض
5. الأدوات
للاختيار من خيارات عدة وتغيير أيضا إعدادات الفرن والتفضيلات.

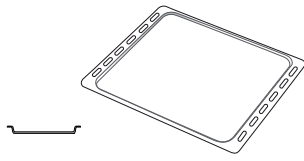
1. تشغيل / إيقاف
لتنشغيل الفرن وإيقافه.
2. الصفحة الرئيسية
للوصول السريع إلى القائمة الرئيسية.

المجاري المنزلقة *



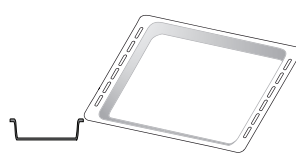
لتسهيل إدخال أو إخراج الكماليات الأخرى.

صينية الخبز



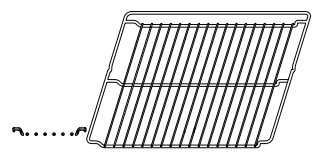
تستخدم ليس فقط لعمل جميع أصناف الخبز والمعجنات، ولكن أيضًا لحم الروست والأسماك الملفوفة في رقائق، وما إلى ذلك.

صينية تجميع القطرات



تستخدم كصينية الفرن لطهي اللحوم والأسماك والخضروات والكعك، وما إلى ذلك أو توضع تحت الشبكة السلكية لتجميع مرق الطهي.

الشبكة السلكية



تستخدم لطهي الطعام أو كحامل لوضع المقالي وصواني الكيك وأواني الفرن الأخرى.

صينية البخار



تتيح تدوير البخار بسهولة، مما يساعد على طهي الأطعمة بشكل متساوي. وضع صينية تجميع القطرات على السطح المستوي السفلي لتجميع سائل الطهي.

* متاحة في بعض الموديلات فقط

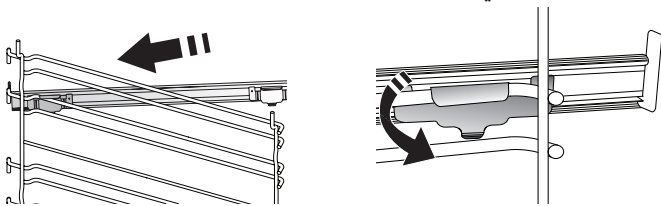
قد يختلف عدد ونوع الكماليات تبعاً للطراز الذي اشتريته. يمكن شراء الكماليات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

تركيب المجاري المنزلقة (إن وجدت)

قم بإزالة مجاري الرف من الفرن ثم اخلع البلاستيك الواقى من القضبان الانزلاقية.

قم بتثبيت المشبك العلوي للقضيب بمجرى الرف ثم قم بتحريكه على امتداد المجرى حتى النهاية. قم بإزالة 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 الخبز 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 بإزالةهم في موضعهم في المبيت السفلي.

MANUAL FUNCTIONS (الوظائف اليدوية)



- **الفرن التقليدي**
لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.
- **وظيفة الخبز بالحمل الحراري**
لغرض طهي اللحم، إعداد الكيك ذي الحشو على رف واحد.
- **الهواء الموجه قسريا**
لطهي مجموعة متنوعة من الطعام تتطلب نفس حرارة الطهي على أرفف متعددة (ثلاثة بحد أقصى) في نفس الوقت. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.
- **الشواية**
لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.
- **الشواية السريعة**
شواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.
- **الإحماء السريع**
لتسخين الفرن مسبقا بسرعة.
- **وظائف MULTICOOKING**
لطهي مجموعة متنوعة من الطعام تتطلب نفس حرارة الطهي على أربعة أرفف في نفس الوقت. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي الفطائر، الكعك، بيتزات دائرية (أيضا المجمدة) ولإعداد وجبة متكاملة. احرص على اتباع جدول الطهي للحصول على أفضل النتائج.
- **بخار**
بخار نقي
لطهي أطباق طبيعية وصحية باستخدام البخار لحفظ القيمة الغذائية للطعام. تلائم هذه الوظيفة بشكل خاص طهي الخضراوات والأسماك والفاكهة وكذلك للطهي الأولي. قم بإزالة كافة مواد التغليف والغشاء الواقعي قبل وضع الطعام في الفرن، ما لم يذكر خلاف ذلك.
- **الهواء + البخار الموجه قسريا**
لغرض الجمع بين خصائص الطهي بالبخار وخصائص الطهي بدفع الهواء، تتيح لك هذه الوظيفة طهي الأطباق بشكل ممتع وتجعلها مقرمشة وتحمرها من الخارج، مع الحفاظ على حالتها من الداخل غصة ونضرة. لتحقيق أفضل نتائج الطهي، نوصي باختيار مستوى البخار المرتفع "HIGH" لطهي الأسماك، ومستوى البخار المتوسط "MEDIUM" لطهي اللحم، ومستوى البخار المنخفض "LOW" لطهي الخبز والحلويات.

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 ساخنا ومقرمشا.

« التخمير

لتخمير العجين الحلو أو المتبل بشكل مثالي. للحفاظ على جودة التخمر، لا تقم بتنشيط الوظيفة إذا كان الفرن لا يزال ساخنا بعد دورة الطهي.

« الراحة

لطهي الوجبات الجاهزة، التي تم تخزينها في درجة حرارة الغرفة أو في الثلاجة (البسكويت، خليط الكعك، كعك المافين، أطباق المكرونة والمنتجات من نوع الخبز). تطهي الوظيفة جميع الأطباق بسرعة وبرفق ويمكن أيضا استخدامها لتسخين الأطعمة المطهية بالفعل. لا يحتاج الفرن إلى الإحماء. اتبع التعليمات الموجودة بالعبوة.

« MAXI COOKING (الطهي الأقصى)

لطهي قطع كبيرة من اللحم (فوق 5.2 كجم). ويُنصح بتقليب اللحم أثناء الطهي ليتم تحميره بشكل متساوٍ على كلا الجانبين. من الأفضل تشريح اللحم بين الحين والآخر لمنعها من الجفاف.

« الهواء الموجه قسريا ECO*

لطهي قطع لحم الروست المحشوة وفيليه اللحم على رف واحد. حيث يتم حماية الأطعمة من التجفيف المفرط من خلال تدوير الهواء بشكل لطيف ومتقطع. عند استخدام الوظيفة الاقتصادية (ECO)، يبقى الضوء منطفئا أثناء الطهي. ولاستخدام الدورة الاقتصادية والحد من استهلاك الطاقة، احرص على عدم فتح باب الفرن حتى الانتهاء من طهي الطعام تماما.

• الطهي المجمد

تختار الوظيفة أوتوماتيكيا 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 أوتوماتيكيا. لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني. لا يلزم إحماء الفرن.

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

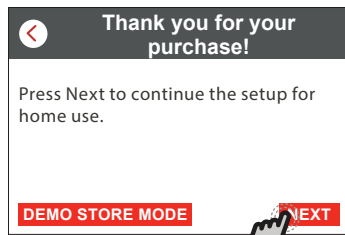
ستحتاج تهيئة المنتج عند تشغيل الجهاز لأول مرة.

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.

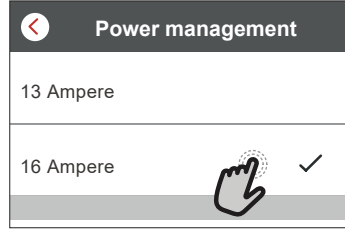
Ελληνικά Modern ,Greek	
English English	
Español Spanish	

الضغط على < سيعود بك إلى الشاشة السابقة.

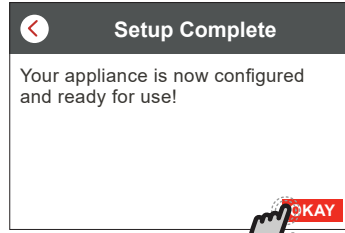
4. ضبط استهلاك الطاقة

تم برمجة الفرن ليستهلك طاقة كهربائية بمستوى يتوافق مع شبكة التيار المنزلية والتي يزيد معدلها على 3 كيلوواط (16 أمبير): في حالة كان الإمداد بالطاقة الكهربائية منخفض في المنزل، فإنه سيتعين عليك خفض هذه القيمة (13 أمبير).

- اضغط على القيمة بالجانب الأيمن لاختيار القدرة الكهربائية.



- اضغط على "على ما يرام" لإتمام الإعداد الأولي.



5. تسخين الفرن

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

قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الموقد وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة.

انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرفائق الشفافة من الموقد وأخرج الكماليات من الداخل.

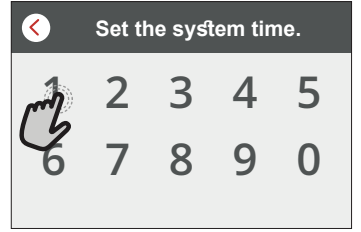
قم بتسخين الفرن لتصل درجة حرارته إلى 200°م لمدة ساعة.

من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

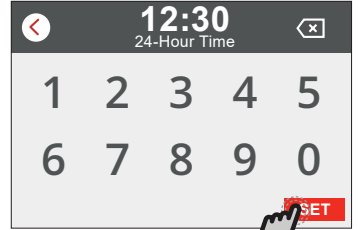
• ضبط الوقت والتاريخ

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.



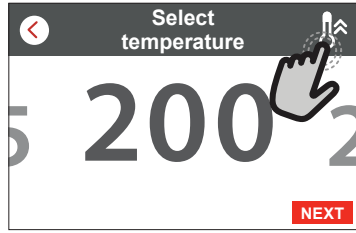
فور قيامك بضبط الوقت، ستحتاج إلى ضبط التاريخ.

- اضغط على الأرقام المناسبة لضبط التاريخ.

- اضغط على "تعيين" للتأكيد.

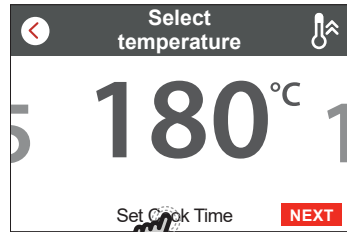
1. اختيار وظيفة

- لتشغيل الفرن، اضغط على (1) أو المس أي موضع على الشاشة. يتيح لك وحدة العرض الاختيار بين الوظائف اليدوية و CookAssist.
- اضغط على الوظيفة الرئيسية المرغوبة للوصول إلى القائمة المعنية.

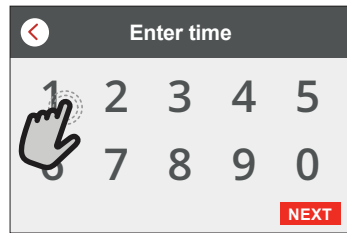


المدة

- لا يلزمك ضبط مدة الطهي إذا كنت ترغب في إدارة عملية الطهي يدوياً. في النمط الموقت، تقوم الفرن بعملية الطهي طوال المدة التي تم تحديدها. عند نهاية مدة الطهي، تتوقف عملية الطهي تلقائياً.
- 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

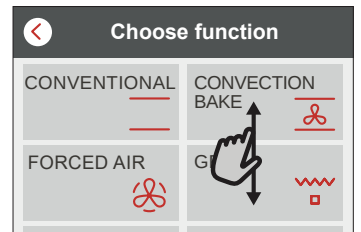
- يمكنك وظائف COOKASSIST من إعداد مجموعة واسعة من الأطباق، اختر من المعروضة في القائمة. يتم اختيار غالبية إعدادات الطهي تلقائياً عن طريق الجهاز لتحقيق أفضل النتائج.
- اختر الوصفة من القائمة.

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).

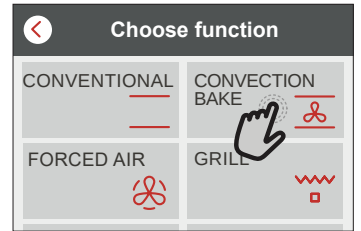
- فور اختيار الوظيفة، قم بتحديد خصائص الطعام (الكمية، الوزن، إلخ). لكي يحقق الطهي أفضل نتيجة.
- اتبع التوجيهات الظاهرة على الشاشة لإرشادك خلال عملية الطهي.



- تصفح لأعلى أو لأسفل لاستكشاف القائمة.



- اختر الوظيفة المرغوبة من خلال الضغط عليها.

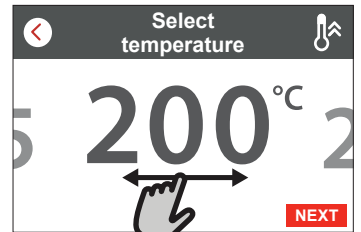


2. ضبط الوظائف اليدوية

- 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 اتاحت الوظيفة ذلك، يمكنك الضغط على (1) لتفعيل وظيفة الإحماء.

وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سلبية على نتائج الطهي النهائية.
فتح الباب أثناء عملية الإحماء يؤدي إلى توقف العملية مؤقتاً.
لا يشتمل زمن الطهي على مرحلة الإحماء.

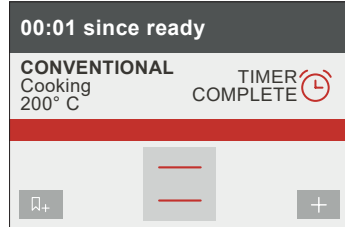
7. إيقاف مؤقت للطهي

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

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

8. انتهاء الطهي

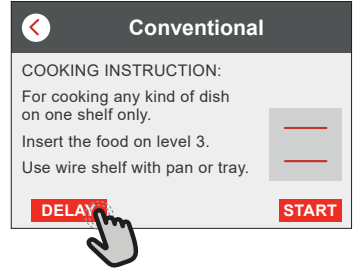
وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.
من خلال بعض الوظائف، بمجرد إنتهاء الطهي يمكنك إجراء تحمير إضافي لوجبتك، تمديد مدة الطهي أو حفظ الوظيفة كمفضلة.



- اضغط على لحفظ الوظيفة كمفضلة.
- اختر وظيفة "التحمير الإضافي" لبدء تشغيل دورة تحمير مدتها خمس دقائق.
- اضغط على لحفظ تطويل مدة الطهي.

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.



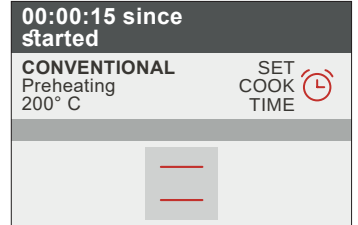
- فور ضبط وقت التأخير المطلوب، اضغط على "بدء التأخير" لبدء وقت الانتظار.
- ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب: ستبدأ الوظيفة تلقائياً بعد انتهاء فترة الوقت التي قد تم احتسابها.
- إذا تم تحديد التسخين المسبق أثناء إعداد الدورة، سيتم إيقاف خيار التأخير.
- لتفعيل الوظيفة في الحال وإلغاء وقت التأخير المبرمج،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

5. بدء الوظيفة

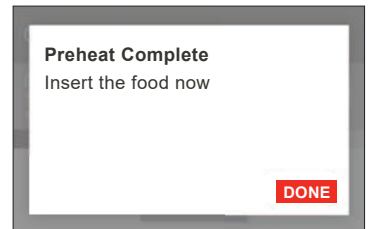
- فور تهيئة الإعدادات، اضغط على "بدء" لتفعيل الوظيفة.
- يمكنك تغيير القيم التي تم ضبطها في أي وقت أثناء الطهي من خلال الضغط على القيمة التي ترغب في تعديلها.
- إذا كان الفرن ساخناً والوظيفة تحتاج إلى درجة حرارة قصوى خاصة، سوف تظهر لك رسالة على وحدة العرض.
- اضغط على لإيقاف الوظيفة المفعلة في أي وقت، أو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



- افتح الباب.
- ضع الطعام في الفرن.
- أغلق الباب وسيتم استئناف الطهي تلقائياً.

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 . سيمكنك 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".

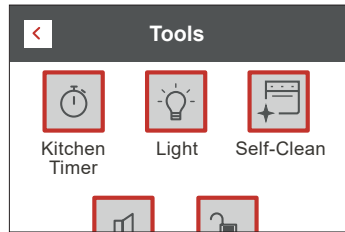
• اختر الوظيفة التي تريد تغييرها.

- 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.
- يتاح أيضًا دمج الفترة الزمنية فقط مع وجبة.

10. الأدوات

اضغط على  لفتح قائمة "الأدوات" في أي وقت.

تتيح لك هذه القائمة الاختيار من خيارات عديدة وأيضًا تغيير الإعدادات أو التفضيلات الخاصة بالمنتج أو وحدة العرض.



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 التدخل 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.

« التصريف »

قبل إزالة الترسبات الجيرية، من الضروري تصريف الخزان: لإجراء العملية بالطريقة الأمثل، تابع الخطوات كما هو موضح في الفقرة المعنية.

يرجى ملاحظة: لا يمكن إجراء هذه العملية قبل انقضاء 4 ساعات من الدورة الأخيرة (أو آخر مرة تم فيها تشغيل المنتج). خلال وقت الانتظار هذا، ستقوم وحدة العرض بعرض الرسالة التالية "الماء ساخن للغاية، انتظر حتى تنخفض درجة الحرارة. عندما تصبح باردة بدرجة كافية، يمكنك المتابعة عن طريق الضغط على الاستمرار "CONTINUE"". يجب أن يكون حجم الدورق 2 لتر على الأقل.

« إزالة الترسبات الجيرية »

للحصول على أفضل نتيجة من عملية إزالة الترسبات الجيرية، نوصي بملء الخزان بالمحلول المخصص المتوفر في خدمة ما بعد البيع. بمجرد انتهاء مرحلة إزالة الترسبات الجيرية، يجب إجراء عملية تصريف الخزان.

« الغسل »

لتنظيف الخزان ودورة البخار، يجب إجراء دورة الشطف. املاً الخزان بماء الشرب حتى تقوم وحدة العرض بعرض الرسالة "الخزان ممتلئ"، ثم ابدأ عملية الشطف. في النهاية، ستقوم وحدة العرض بتنبيهك لتكرار تلك المرحلة عن طريق إجراء التصريف والشطف مرة أخرى. لا تقم بإطفاء الفرن حتى يتم الانتهاء من جميع الخطوات المطلوبة بواسطة الوظيفة.

لا يمكن تفعيل وظائف الطهي خلال دورة الطهي.

يرجى ملاحظة: يظهر بوحدة العرض رسالة، لتذكرك بإجراء هذه العملية بشكل منظم.

قم بسكب الماء أو تصريفها عند طلب ذلك من خلال رسالة بوحدة العرض.

« كتم الصوت »

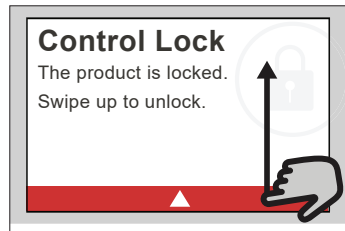
اضغط على الأيقونة لكتم صوت أو إلغاء كتم صوت جميع الأصوات والتنبيهات.

« 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.



التنظيف

قم بتفعيل وظيفة "التنظيف الذاتي" وذلك للحصول على أفضل تنظيف للأسطح الداخلية.

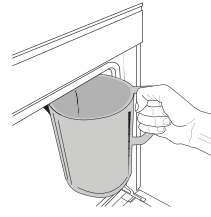
نوصي بعدم فتح باب الموقد أثناء دورة التنظيف لتجنب فقدان بخار الماء، الذي قد يترتب عنه آثار سيئة على نتيجة التنظيف النهائية.

- اخلع كافة الكماليات من الفرن قبل تفعيل الوظيفة.
- قم بصب 200 مل من ماء الشرب في قاع الفرن.
- اضغط على "بداية" لتفعيل وظيفة التنظيف.

بمجرد اختيار الدورة، يمكنك تأخير بداية التنظيف الأوتوماتيكي. اضغط على "تأخير" لضبط وقت الانتهاء كما مشار إليه في الجزء المعني.

التفريغ

تسمح وظيفة التصريف بتفريغ الماء لمنع ركوده في الخزان. يُنصح دائماً بإجراء عملية التصريف في كل مرة يتم فيها استخدام الفرن.



على كل حال، بعد عدد معين من عمليات الطهي، سيكون هذا الإجراء إلزامياً ولن تبدأ وظيفة البخار إلى حين الانتهاء منه.

بمجرد اختيار وظيفة "التصريف" أو عند اقتراحها من وحدة العرض، ابدأ الوظيفة واتبع الإجراءات المُشار إليها: افتح الباب وضع دورقاً كبيراً أسفل فوهة التصريف الموجودة أسفل اللوح جهة اليمين. بمجرد بدء التصريف، اترك الدورق في موضعه لحين اكتمال العملية.

ستوضح وحدة العرض متى يجب تصريف الخزان بالكامل.

يرجى ملاحظة: لا يمكن إجراء هذه العملية قبل انقضاء 4 ساعات من الدورة الأخيرة (أو آخر مرة تم فيها تشغيل المنتج). خلال وقت الانتظار هذا، ستقوم وحدة العرض بعرض الرسالة التالية "الماء ساخن للغاية، انتظر حتى تنخفض درجة الحرارة. عندما تصبح باردة بدرجة كافية، يمكنك المتابعة عن طريق الضغط على الاستمرار "CONTINUE"". يجب أن يكون حجم الدورق 2 لتر على الأقل.

تسمح وظيفة التصريف بتفريغ الماء لمنع ركوده في الخزان. يُنصح دائماً بإجراء عملية التصريف في كل مرة يتم فيها استخدام الفرن. قم بسكب الماء أو تصريفها عند طلب ذلك من خلال رسالة بوحدة العرض.

إزالة الترسبات

يتم تفعيل هذه الوظيفة الخاصة على فترات منتظمة، مما يوفر لك الحفاظ على الخزان ودائرة البخار في أفضل حالة.

الوظيفة مقسمة لعدة مراحل: التفريغ، إزالة الترسبات الجيرية، الشطف. بمجرد بدء الوظيفة، اتبع جميع الخطوات المُشار إليها على وحدة العرض.

يبلغ متوسط مدة الوظيفة الكاملة حوالي 190 دقيقة.

يرجى ملاحظة: إذا توقفت الوظيفة في أي وقت، يجب تكرار دورة إزالة الترسبات الجيرية بأكملها.

المزيد من الأنماط

لاختيار وضع "يوم السبت" والوصول لإدارة الطاقة.

يحافظ وضع يوم السبت على بقاء الفرن مشغلا في وضع الخبز إلى أن تتوقف. يستخدم وضع يوم السبت الوظيفة التقليدية. جميع دورات الطهي والتنظيف الأخرى متوقفة. لن تصدر أي نغمات، ولن تشير وحدات العرض إلى التغييرات في درجة الحرارة. عندما يكون باب الفرن مفتوحا أو مغلقا، لن يضيء ضوء الفرن أو ينطفئ، ولن يتم تشغيل عناصر التسخين أو يتم إيقافها على الفور.

لتعطيل وضع الأعياد والخروج منه، اضغط على  أو  ثم اضغط مع الاستمرار على شاشة العرض لمدة 3 ثوان.

التفضيلات

لتغيير إعدادات الفرن العديدة.

معلومات

لإيقاف "وضع تجريبي للتخزين"، أعد ضبط المنتج واحصل على مزيد من المعلومات بشأن المنتج.

كيفية قراءة جداول الطهي

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 جيدًا، وانتقل إلى القيم الأعلى.

تقليدي

تقوم عناصر التسخين بالجزء العلوي والسفلي من حيز الفرن بتسخين الجزء الداخلي من الفرن بالتساوي.

استخدم الرف الثالث. لطهي البيتزا والبطائر المتبلة والحلويات المحشوة بسائل، استخدم الرف الأول أو الثاني.

يرجى تسخين الفرن مسبقًا قبل إدخال الأطعمة.

هذه الوظيفة هي أفضل وضع لطهي الحلوى اللذيذة على رف واحد فقط.

واستخدم صواني الكيك المعدنية داكنة اللون، وضعها دائمًا على الشبكة السلكية الموردة. عند استخدام الصواني الموردة، أزل أي ملحقات لا تستخدمها من حيز الفرن لتحقيق أفضل نتائج وتوفير الطاقة.

استخدم الملحقات الموردة ويفضل صواني الكيك المعدنية داكنة اللون وصواني الفرن. ويمكنك أيضًا 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.

للتحقق من طهي الكيك أم لا، أدخل خلة أسنان خشبية داخل منتصف الكيك. إذا خرجت خلة الأسنان نظيفة، تكون الكيك قد نضجت. في حالة استخدام صواني الكيك المانعة للالتصاق، لا تدهن الحواف بالزبدة، فقد لا ترتفع الكيك بالتساوي حول الحواف. إذا "انخفضت" الكيك أثناء الطهي، فاضبط درجة حرارة أقل في المرة التالية، ويمكن تقليل كمية المياه في الخليط 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. وعمومًا كلما كبر حجم السمكة، لزم خفض درجة الحرارة وبهذا تطول فترة الطهي.

الوصفة	الإحماء	درجة الحرارة (م)	زمن الطهي (دقيقة)	المستوى والكماليات
كيك مختمر / كيك اسفنجي	نعم	170	50 - 30	2 مربع
كعك/ بسكويت شورت بريند	نعم	150	40 - 20	3 مربع
قطع كيك صغيرة / مافن	نعم	170	40 - 20	3 مربع
معجنات الشو	نعم	200 - 180	40 - 30	3 مربع
ميرننجز	نعم	90	150 - 110	3 مربع
بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا	نعم	250 - 190	50 - 15	2 مربع
البيتزا المجمدة	نعم	250	15 - 10	3 مربع
مخبوزات فول-أو-فان / باف باستري	نعم	200 - 190	30 - 20	3 مربع
لازانيا / بطائر / معكرونة مخبوزة / كانيلوني	نعم	200 - 190	65 - 45	3 مربع
لحم الضأن / لحم عجل / لحم بقري / لحم دسم 1 كجم	نعم	200 - 190	110 - 80	3 مربع
دجاج / أرنب / بط 1 كجم	نعم	230 - 200	100 - 50	3 مربع
ديك رومي / أوز 3 كجم	نعم	200 - 190	130 - 80	2 مربع
سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)	نعم	200 - 180	60 - 40	3 مربع

الشواية

يتيح عنصر التسخين العلوي تحقيق أمثل النتائج عند الشواء، ضع الطعام على الرف الرابع أو الخامس. عند شواء اللحم، استخدم صينية تجميع 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 مغلقًا.

إذا أردت شواء اللحم، فاختر قطعًا بسمك متساوٍ في جميع أجزائها للحصول على نتائج طهي متماثلة. تحتاج قطع اللحم السمكة للغاية أوقات طهي طويلة.

الملحقات	شبكة السلكية	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	صينية تجميع القطرات / صينية الخببز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية	صينية تجميع القطرات / صينية الخببز	صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء
----------	--------------	---	--	------------------------------------	-----------------------------------

لتجميع مرق الطهي، يُنصح بوضع صينية لتجميع القطرات بها نصف لتر من ماء الشرب مباشرة أسفل الشواية الموضوع عليها اللحم. وقم بتزويد الماء عند الحاجة.

لمنع احتراق اللحم من الخارج، أخفض وضع الشبكة السلكية وحافظ على بقاء الطعام بعيداً عن الشواية. قم بتقليب الطعام أثناء الطهي.

المستوى والكماليات	زمن الطهي (دقيقة)	مستوى الشوي	الإحماء	الوصفة
5	6 - 3	3 (مرتفع)	-	التوست
3 ~~~~~	30 - 20	2 (متوسطة)	-	سمك فيليه / شرائح ستيك
4 ~~~~~	30 - 15	3 - 2 (متوسطة - مرتفعة)	-	السجق / الكباب / لحم الضلوع / هامبرجر

الشواية السريعة

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.

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.

المستوى والكماليات	زمن الطهي (دقيقة)	مستوى الشوي	الإحماء	الوصفة
1 ~~~~~	70 - 55	2 (متوسطة)	-	دجاجة مشوية 1.3-1 كجم
2 ~~~~~	90 - 60	2 (متوسطة)	-	فخذ ضأن/سيقان
3 ~~~~~	55 - 35	2 (متوسطة)	-	بطاطس محمرة
3 ~~~~~	25 - 10	3 (مرتفع)	-	جراتان الخضروات

~~~~~  
صينية تجميع القطرات مع  
500 مل ماء

~~~~~  
صينية تجميع القطرات /
صينية الخببز

~~~~~  
صينية تجميع القطرات/  
صينية الخببز أو صينية  
الفرن على الشبكة السلكية

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

.....
الشبكة السلكية

الملحقات

طهي بدفع الهواء

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 السلكية. قم بإحماء الفرن قبل الطهي.

لتحقيق تحمير موحد، تأكد من أن جميع أجزاء العجين ذات سمك واحد. عند طهي البيتزا، ادهن الصواني بشكل بسيط لضمان الحصول على بيتزا ذات قاعدة مقرمشة. وانثر الموتزاريللا فوق البيتزا 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	الفاطنر 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	بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا
  	* 50 - 25	240 - 220	نعم	بيتزا (رفيعة، سمبكة، فوكاشيا)
 	20 - 10	250	نعم	البيتزا المجمدة
  	30 - 15	240 - 220	نعم	
 	60 - 45	190 - 180	نعم	الفاطنر المتبل (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)
  	* 70 - 45	190 - 180	نعم	
 	40 - 20	190 - 180	نعم	
  	* 40 - 20	190 - 180	نعم	مخبوزات فول-أو-فان / باف باستري
 	* 100 - 50	200	نعم	لازانيا ولحم
 	* 100 - 45	200	نعم	اللحم والبطاطس
 	* 50 - 30	180	نعم	الأسماك والخضراوات

* طول المدة المقدر: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي.

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 4 Cook	وجبة كاملة: تورته بالفواكه (المستوى 5) خضروات محمرة (المستوى 4) لازانيا (المستوى 2) قطع اللحم (المستوى 1)

الخبيز بالحمل الحراري

قرمشة السطح مع الاحتفاظ بطراوته وطهي خبز أكثر قرمشة. استخدم الرف الثالث أو الثاني. 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.

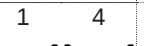
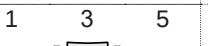
استخدم هذه الوظيفة لتارات الكيش والخضروات أو الحلوى ذات الحشو الرطب على سبيل المثال التشيز كيك وفطيرة الفواكه. مناسبة أيضاً لطهي الأطعمة المحتوية على قدر كبير من الماء. توزع المروحة الحرارة بالتساوي داخل الفرن. يساعد هذا على الحفاظ على درجة حرارة ثابتة وطهي الطعام بشكل أكثر توازناً، مما يؤدي إلى

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

بخار نقي

المستوى والكماليات	زمن الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (م)	الإحماء	الوصفة
 1 2	30 - 80	100	-	خضروات طازجة (كاملة)
 1 2	15 - 40	100	-	خضروات طازجة (قطع)
 1 2	20 - 40	100	-	خضروات مجمدة
 1 2	40 - 50	90	-	سمك كامل
 1 2	20 - 30	90	-	فيليه سمك
 1 2	15 - 50	100	-	فيليه الدجاج
 1 2	10 - 30	100	-	البيض
 1 2	15 - 45	100	-	فواكه (كاملة)
 1 2	10 - 30	100	-	فواكه (قطع)

الهواء + البخار الموجه قسريا

المستوى والكماليات	زمن الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (م)	الإحماء	مستوى البخار	الوصفة
 3	35 - 55	140 - 150	-	منخفض	بسكويت شورت بريد / كعك
 1 4	30 - 50	140	-	منخفض	
 1 3 5	40 - 60	140	-	منخفض	
 3	30 - 40	160 - 170	-	منخفض	قطع كيك صغيرة / مافن
 1 4	30 - 50	150	-	منخفض	
 1 3 5	40 - 60	150	-	منخفض	
 2	40 - 60	170 - 180	-	منخفض	كيك مخمر
 2	30 - 40	160 - 170	-	منخفض	الكيك الإسفنجي
 3	20 - 40	200 - 220	-	منخفض	خبز الفوكاشيا
 3	70 - 100	170 - 180	-	منخفض	رغيف خبز
 3	30 - 50	200 - 220	-	منخفض	خبز صغير
 3	30 - 50	200 - 220	-	منخفض	خبز
 3	50 - 70	200 - 220	-	MID	بطاطس محمرة
 3	60 - 100	180 - 200	-	MID	لحم عجل / لحم بقري / لحم دسم 1 كجم
 3	60 - 80	160 - 180	-	MID	لحم عجل / لحم بقري / لحم دسم (قطع)
 3	40 - 50	200 - 220	-	MID	لحم بقري روز بيف نيء 1 كجم
 3	55 - 65	200	-	MID	لحم بقري روز بيف نيء 2 كجم
 3	65 - 75	180 - 200	-	MID	فخذ ضأن
 3	85 - 100	160 - 180	-	MID	حساء زنود دسمة
 3	50 - 70	200 - 220	-	MID	دجاج / دجاج حبشي / بط 1 - 5.1 كجم
 3	55 - 65	200 - 220	-	MID	دجاج / دجاج حبشي / بط (قطع)
 3	25 - 40	180 - 200	-	MID	خضروات محشوة (طماطم، كوسة، بادنجان)
 3	15 - 30	180 - 200	-	عالي	سمك فيليه

 صينية تجميع الفطرات مع 500 مل ماء

 صينية تجميع الفطرات / صينية الخبز

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

 صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية

 الشبكة السلكية

الملحقات

MAXI COOKING (الطهي الأقصى)

الإثناء، 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. إذا كانت اللحمية لينّة 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.

وبالنسبة لقطع لحم الروست، يُفضل إضافة بعض المرق إلى قاعدة

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

الطهي الاقتصادي بدفع الهواء

يفضل استخدام المستوى الثالث. لا يلزم إحماء الفرن.

المستوى والكماليات	زمن الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (م)	الإحماء	الوصفة
3	80 - 120 *	200	-	قطع لحم روست محشوة
3	50 - 100 *	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 تقريباً.

يُفضل دائماً تغطية العجين بقطعة قماش رطبة قبل وضعه في الفرن. ويقل وقت تخمير العجين باستخدام هذه الوظيفة بمعدل الثلث تقريباً مقارنة بتخميره في درجة حرارة الغرفة (20 - 25°م).

الاحتفاظ بالسخونة

لا يُنصح بتسخين الوجبات الجاهزة لأكثر من 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. وهذا يمنع حدوث تكاثف للماء ويزيل الحاجة إلى تنظيف حيز الطهي.

إذابة التجمد

يذوب تجمد الطعام المسلوق 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 وظيفة COOKASSIST

المستوى والكماليات	التدوير (وقت الطهي)	الكمية المقترحة	الوصفة	
	-	3000 - 500 جم	اللازانيا الطازجة	الكسرولة/مكرونه فرن
	-	3000 - 500 جم	لازانيا مجمدة	
		-	أرز ابيض	الأرز 
		-	الأرز الكامل	
		-	أرز حبة كاملة	
		-	كينوا	
		-	حبوب الدخن	
		-	حنطة/القمح	
		-	شعير	
	-	2000 - 600 جم	روز بيف	لحم بقري
	5/3	3 - 5.1 سم	بيف برجر	
	-	2500 - 600 جم	لحم دسم	
		3/2	شبكة واحدة	
	-	3000 - 600 جم	Roast chicken (دجاج مشوي)	لحوم
	3/2	5 - 1 سم	فيليه الدجاج / الصدور	
		-	فيليه الدجاج	
		-	فيليه الديك الرومي	
		2/1	شبكة واحدة	
		3/2	السجق والنقانق	
			كباب	
			أطباق اللحوم	

					الملحقات
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	

المستوى والكماليات		التدوير (وقت الطهي)	الكمية المقترحة	الوصفة	
5 4 2 1	1 2 3 4	-	5.0 - 5.2 سم	سمك فيليه/شرائح	فيليه مشوي وشرائح اللحم
		-	5.0 - 5.2 سم	فيليه مجمد	
		-	5.0 - 5.2 سم	سمك فيليه/شرائح	
		-	5.0 - 5.2 سم	فيليه مجمد	
4 4 4 3 3 2 2 1	1 2 3 4 4 2 2 1	-	صينية واحدة	جراتان سكالوب	المأكولات البحرية المشوية
		-	صينية واحدة	جراتان المحار	
		-	صينية واحدة	جمبري/روبيان	
		-	صينية واحدة	القريدس	
		-	500 - 1000 جم	سكالوب جراتان	
		-	500 - 3000 جم	المحار	
		-	100 - 1000 جم	جمبري/روبيان	
		-	500 - 1500 جم	القريدس	
3 3 2 2 2 2 2 1	1 2 3 4 4 2 2 1	-	100 - 500 جم	الحبار	المأكولات البحرية المطهية على البخار
		-	100 - 500 جم	الأخطبوط	
		-	500 - 1500 جم	البطاطس - الطازجة	
		-	100 - 500 جم	خضار محشو	
		-	500 - 1500 جم	خضروات أخرى	
		-	صينية واحدة	البطاطس	
		-	صينية واحدة	الطماط	
		-	صينية واحدة	فلفل	
		-	صينية واحدة	البروكولي	
		-	صينية واحدة	القرنبيط	
		-	صينية واحدة	نقاط أخرى	
		-	50 - 500 جم	البطاطس كاملة	
2 2 2 2 2 2 2 1	1 2 3 4 4 2 2 1	-	صينية واحدة	بطاطس صغيرة / قطع	الخضروات الطازجة المطهية على البخار
		-	200 - 2500 جم	البازلاء	
		-	200 - 3000 جم	البروكولي	
		-	200 - 3000 جم	القرنبيط	
		-	200 - 3000 جم	البازلاء	
		-	100 - 400 جم	كاملة	
		-	300 - 500 جم	قطع	
		-	3000 - 500 جم	فواكه مطهية على البخار	

المستوى والكماليات	التدوير (وقت الطهي)	الكمية المقترحة	الوصفة	
	-	500 - 1200 جم	كعكة إسفنجية معلبة	الكعك والمعجنات
	-	200 - 600 جم	البسكويت	
	-	صينية واحدة *	الكرواسون	
	-	صينية واحدة *	معجنات الشو	
	-	صينية واحدة	جائوه معبأ	
	-	400 - 1600 جم	شترودل	
	-	500 - 2000 جم	فطيرة محشوة بالفاكهة	
	-	800 - 1200 جم	كعك متبل	الخبز
	-	60 - 150 جم لكل واحدة	لفائف 	
	-	400 - 600 جم لكل واحدة	رغيف ساندويتش معلب 	
	-	700 - 2000 جم	خبز كبير 	
	-	200 - 300 جم لكل واحدة	خبز باجيت 	
	-	1 - 4 طبقات *	مجمد	بيتزا
	-			
	-			
	-			
	-	الصينية المستديرة *	رفع	
	-	الصينية المستديرة *	كثيف	

 صينية البخار

 صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء

 صينية تجميع القطرات / صينية الخبز

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

 صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية

 الشبكة السلكية

الملحقات

- قم بارتداء قفازات واقية.
- يجب فصل الفرن عن مصدر الكهرباء قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة.
- ولا تستخدم ألياف سلكية أو مساحيق كاشطة أو مواد تنظيف مزيل/كاشطة، حيث قد تتسبب في تلف أسطح الجهاز.
- تأكد أن الفرن بارد تماماً قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.
- لا تستخدم أجهزة تنظيف تعمل بالبخار.

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 إسفنجية.
- قم بتنظيف وظيفة "التنظيف الذاتي" وذلك للحصول على أفضل

تنظيف للأسطح الداخلية.

- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
- يمكن إزالة باب الفرن لتسهيل التنظيف.

الملحقات

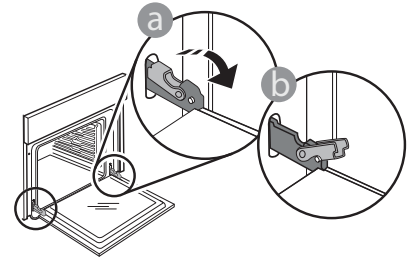
- انقع الملحقات في منظف غسيل أطباق بعد الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة باستخدام فرشاة غسيل أو إسفنجية.

خزان

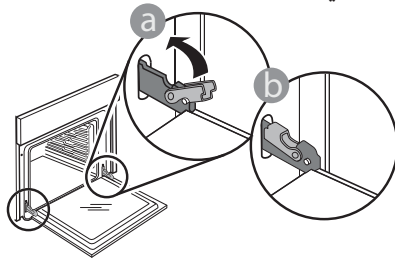
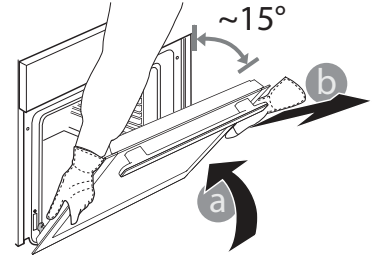
- لضمان تشغيل الفرن دائماً بالأداء الأمثل وللمنع تكون الترسبات الجيرية طوال الوقت، فإننا نوصيك باستخدام وظيفتي "التصريف" و "إزالة الترسبات" على فترات منتظمة.
- بعد فترة طويلة من عدم استخدام وظائف البخار، يُنصح بشدة بتنظيف دورة طهي والفرن فارغاً مع ملء الخزان بالكامل.

خلع الباب وإعادة تركيبه

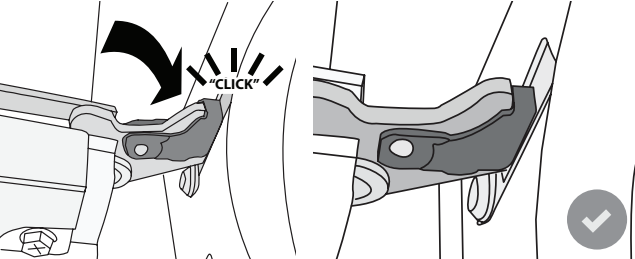
- لخلع الباب، افتحه بالكامل ثم أنزل السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.



- أغلق الباب قدر استطاعتك. أحكم مسك الباب بكتلتا 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.



اضغط برفق للتأكد من تثبيت السقاطات في موضعها الصحيح.



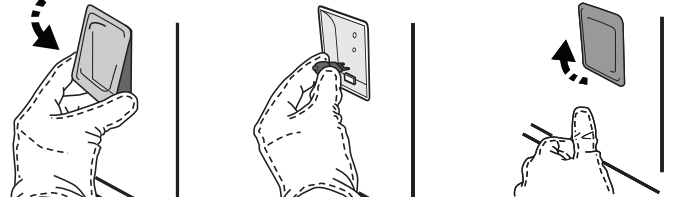
- حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه: قد يتعرض الباب للتلف إذا لم يعمل بشكل صحيح.

استبدال المصباح

يرجى ملاحظة: اقتصر على استخدام لمبات هالوجين 20-40 واط/230 ~
فلط من النوع G9، T300°م. اللبة 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.

عند استخدام لمبات الهالوجين، لا تتعامل مع اللمبات بيدك عاريتين حيث قد
تتسبب إصابعك في إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء
اللمبة.

1. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
2. ازال المجاري الإنزلاقية.
3. قم بفك غطاء اللبة.
4. قم بتغيير اللبة.
5. أعد وضع غطاء اللبة، مع الضغط عليه جيدا حتى يثبت في موضعه.
6. أعد تركيب المجاري الإنزلاقية.
7. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.



تحري الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بمصدر التيار الرئيسي ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعاً برقم أو بحرف.	عطل بالفرن.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع للحرف "F". اضغط على ⚙️ ، اضغط ① 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 ① "معلومات" ثم اختر "وضع تجريبي للتخزين" للخروج.
الباب لا يفتح.	دورة التنظيف قيد التشغيل.	انتظر حتى انتهاء الوظيفة وحتى يبرد الفرن.
يخلو الدرج من البخار أثناء الطهي.	انخفاض مستوى الماء في الخزان.	أضف كوب من ماء الشرب.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

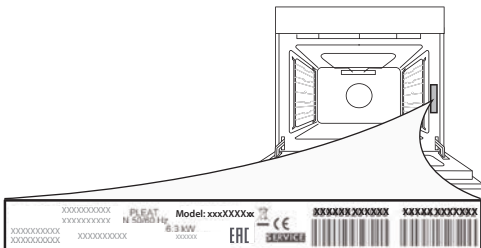
الدا عامة

في حالة حدوث أي مشاكل تتعلق بالتشغيل، اتصل بمركز الخدمة الفنية لشركة Franke.
لا تستخدم مطلقاً خدمات فنيين غير معتمدين.

حدد:

- نوع العطل
- موديل الجهاز (البند./الكود)
- الرقم التسلسلي (S.N.) بلوحة الصنع، الموجودة بالجانب الأيمن من حيز الفرن (يمكن رؤيتها عند فتح باب الفرن).

عند الاتصال بمركز الخدمة الخاص بنا، يُرجى ذكر الأكواد الموردة بلوحة تمييز منتجك.



Make
it
Wonderful

www.franke.com



CS SK EL RO TR RU UK AR

400011545281 A

