

**FMY 99 HS XS**  
**FMY 99 HS BK**

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

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

*Make  
it  
Wonderful*

**FRANKE**

# JAZYKY

---

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

|    |                                   |     |
|----|-----------------------------------|-----|
| 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 | دليل المستخدم.....                | 164 |

---

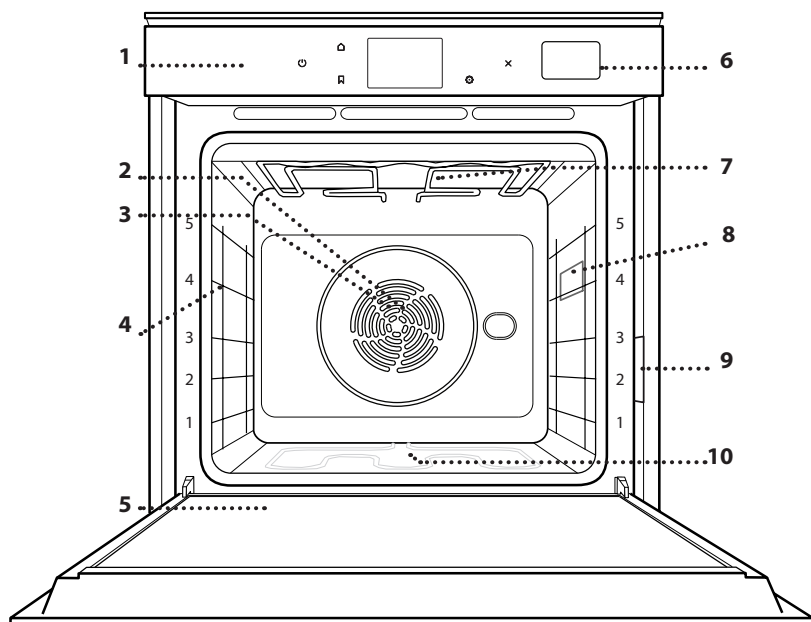
# OBSAH

---

|   |    |
|---|----|
| 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 |

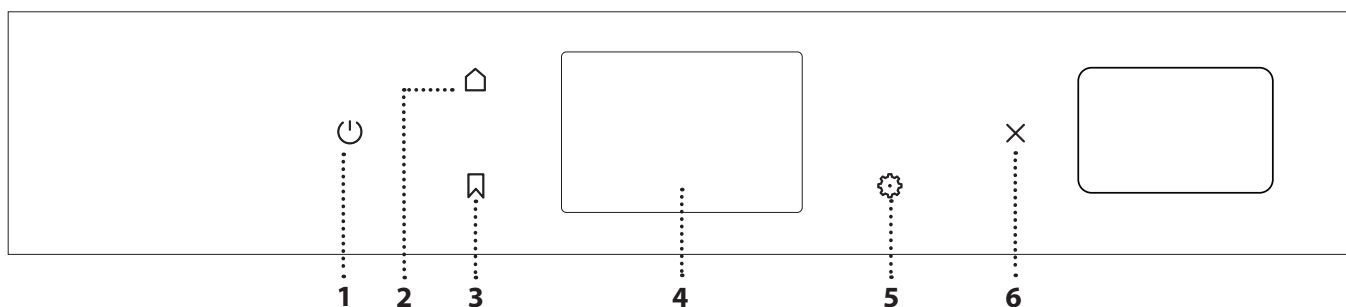
# UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

## 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 PANEĽ



### 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

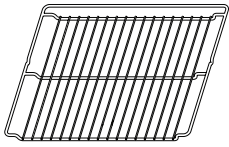
Volba z několika možností a také změna nastavení a preferencí k troubě.

### 6. ZRUŠIT

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

# PŘÍSLUŠENSTVÍ

## ROŠT



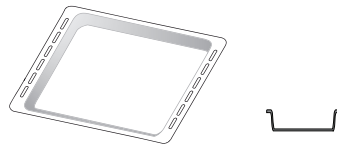
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby

## NAPAŘOVACÍ PLECH



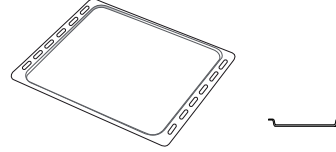
Uspadňuje cirkulaci páry, takže se jídlo připravuje rovnoměrně. Odkapávací plech zasuněte na spodní úroveň, aby do něj mohla stékat šťáva z pečení.

## ODKAPÁVACÍ PLECH



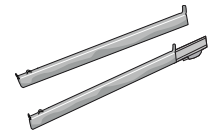
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

## 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.

\* 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 ZPĚTNÁ MONTÁŽ BOČNÍCH VODICÍCH MŘÍŽEK

- 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.

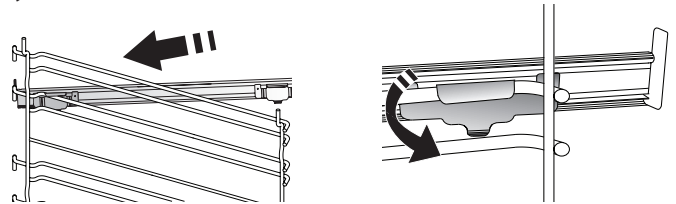
## NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK

(JSOU-LI U MODELU)

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

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

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



Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.



## RUČNÍ FUNKCE

- **RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ**  
Pro rychlý předehřev trouby.
- **TRADIČNÍ\***  
Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.
- **GRIL**  
Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání nebo gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.
- **TURBOGRIL**  
K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.
- **HORKÝ VZDUCH**  
Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika výškových úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází k vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídlami.
- **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.
- **TRADIČNÍ PEČENÍ**  
Slouží k pečení masa či plněných koláčů pouze na jedné úrovni.
- **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 předehřívat. Dbejte pokynů uvedených na obalu.
- » **MAXI COOKING**  
Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během pečení maso obračejte, 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.

## FROZEN COOK (TEPELNÁ ÚPRAVA ZMRAZENÝCH POTRAVIN)

- Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení pro 5 různých kategorií hotových mražených jídel. Troubu není třeba předehřívat.



## 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 nemusíte předehřívat.

\* 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“.

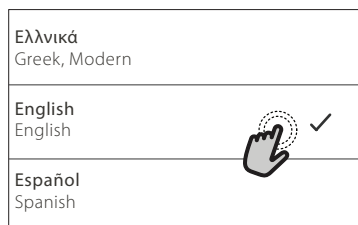
### 1. VOLBA JAZYKA


Při prvním zapnutí spotřebiče je nutné nastavit jazyk a čas.

- Potažením prstem po obrazovce můžete procházet seznamem dostupných jazyků.



- Klepněte na požadovaný jazyk.



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“.



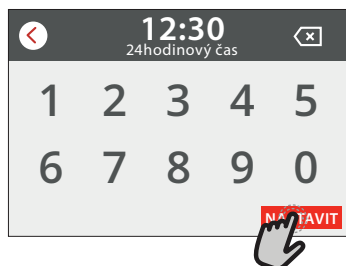
## 3. NASTAVENÍ DATA A ČASU

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.

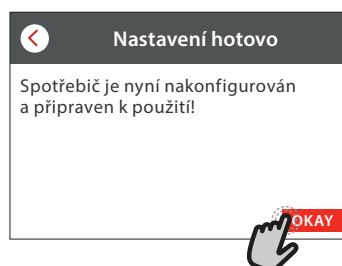
## 4. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

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


Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. Zahřívejte troubu na 200 °C po dobu přibližně jedné hodiny.

Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.



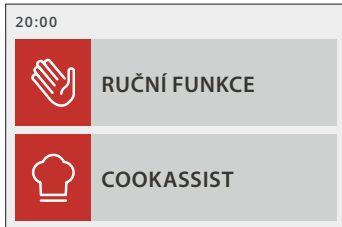
# KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

## 1. ZVOLTE FUNKCI

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

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

- Klepněte na požadovanou funkci a vstupte do příslušné nabídky.



- Posouváním nahoru nebo dolů můžete procházet seznamem.



- Požadovanou funkci zvolte tím, že na ni klepnete.




## 2. NASTAVENÍ RUČNÍCH FUNKCÍ

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

### TEPLOTA / GRIL-ÚROV. VÝK

- Zvolte si požadovanou hodnotu z nabízeného seznamu.



Pokud to daná funkce umožňuje, můžete klepnutím na  spustit 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.

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

## 3. NASTAVENÍ FUNKCÍ COOKASSIST

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

- Ze seznamu si vyberte recept.

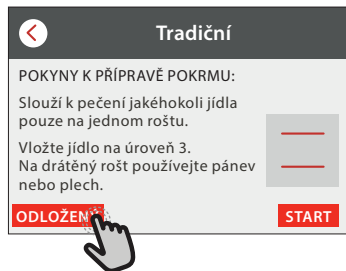
Funkce se zobrazují podle kategorií pokrmů v nabídce „SEZNAM JÍDEL COOKASSIST“ (COOKASSIST FOOD LIST) (viz příslušné tabulky) nebo podle receptů v nabídce „COOKASSIST PRO“.

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

## 4. NASTAVENÍ ODKLADU SPUŠTĚNÍ / UKONČENÍ


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

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



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

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

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

## 5. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

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

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

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

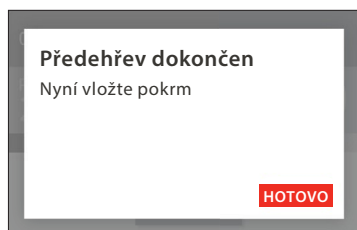
- Klepnutím na  můžete kdykoli zastavit aktivovanou funkci.

## 6. PŘEDEHŘEV

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



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



- Otevřete dvířka.
- Vložte jídlo do trouby.
- Pro spuštění pečení zavřete dvířka a klepněte na „HOTOVO“.

Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může 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.

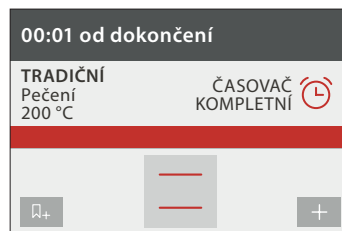
Zazní zvukový signál a displej bude indikovat, co je třeba udělat.



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

## 8. KONEC PEČENÍ

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

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



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


## 9. OBLÍBENÉ

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

Trouba automaticky rozpozná nejpoužívanější funkce.

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

### ULOŽENÍ FUNKCE

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

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


- Klepnutím na ikony zvolte alespoň jednu.



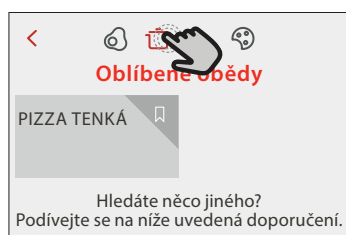
- Klepněte na „OBLÍBENÝ“ a funkci uložte.



### PO ULOŽENÍ

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

- Klepněte na ikonu pokrmu pro zobrazení příslušného seznamu



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

### ZMĚNA NASTAVENÍ



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

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

Na stránce s oblíbenými rovněž můžete odstraňovat uložené funkce:


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

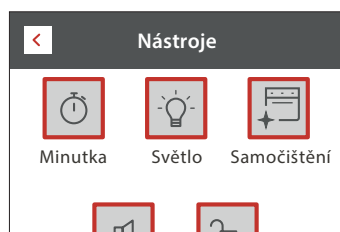
Můžete též upravit čas, kdy se jednotlivé pokrmy zobrazují:

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

Je možné kombinovat časový úsek pouze s pokrmem.

## 10. NÁSTROJE

Klepnutím na  si kdykoli otevřete nabídku „Nástroje“. Tato nabídka vám umožňuje výběr z několika možností a též úpravu nastavení nebo preferencí pro váš produkt nebo displej.





### KUCHYŇSKÁ MINUTKA

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

Po spuštění bude minutka pokračovat v odpočítávání času nezávisle bez zasahování do samotné funkce. Poté, co byl časový spínač aktivován, můžete vybrat a spustit funkci.

Minutka bude nadále odpočítávat v pravém horním rohu obrazovky.

Pro opětovné vyvolání nebo úpravu minutky:

- Stiskněte .
- Klepněte na .

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

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

### SVĚTLO

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.



## 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.

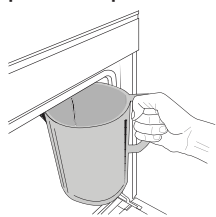
- Před aktivací funkce z trouby vyjměte veškeré příslušenství.
- Do spodní části studené trouby nalijte 200 ml pitné vody.
- Funkci čištění aktivujte klepnutím na „START“.

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.



## ODVÁPŇNIT

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 poprodejšího 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.



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

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

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

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

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

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt



Pečící plech  
nebo dortová forma  
na roštu



Odkapávací plech /  
hluboký plech  
nebo plech na pečení  
na roštu



Odkapávací plech /  
plech na pečení



Odkapávací plech  
s 500 ml vody

**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<br>   |
| Rybí filé / řízky                 | –         | 2 (střední)          | 20–30                | 4<br>  |
| Klobásy/kebaby/žebírka/hamburgery | –         | 2–3 (střední–vysoká) | 15–30                | 5<br>  |

**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<br>  |
| Jehněčí kýta/kýty    | –         | 2 (střední)    | 60–90                | 3<br>   |
| Opékané brambory     | –         | 2 (střední)    | 35–55                | 3<br>   |
| Zapékaná zelenina    | –         | 3 (vysoké)     | 10–25                | 3<br>   |

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt

Pečící plech  
nebo dortová forma  
na roštuOdkapávací plech /  
hluboký plech  
nebo plech na pečení  
na roštuOdkapávací plech /  
plech na pečeníOdkapávací 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). Vyměňte z trouby jídlo, které vyžaduje kratší dobu přípravy, a ponechtejte v ní jídlo, které vyžaduje delší dobu přípravy.

Použijte 4. výškovou úroveň pro pečení pouze na jedné úrovni, 1. a 4. úroveň pro pečení na dvou úrovních a pro přípravu na třech úrovních 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.




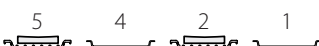
Při přípravě pizzy plech lehce vymažte tukem, aby byl spodek pizzy křupavý. Po uplynutí dvou třetin doby pečení posypte pizzu mozzarellou.

| 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       | 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                |  |
| Ovocné dortíky typu „tart“   | Ovocné dortíky typu „tart“ | Ano       | 170          | 50–70                |  |
| Kulatá pizza   | Kulatá pizza               | Ano       | 210          | 40–60                |  |
| Kompletní jídlo:<br>Ovocný dortík (tart) (úroveň 5)<br>Pečená zelenina (úroveň 4)<br>Lasagne (úroveň 2)<br>Nakrájené maso (úroveň 1) | Nabídka „Cook 4“           | Ano       | 190          | 40–120               |  |




## TRADIČNÍ PEČENÍ

Tuto funkci použijete 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                |    |
| Slané koláče (zeleninové, quiche)                                   | Ano       | 180–190      | 45–55                |    |
| Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)                            | Ano       | 180–200      | 50–60                |  |

## ČISTÁ PÁRA

| Recept                    | Předehřev | Teplota (°C) | Doba přípravy (min.) | Úroveň a příslušenství   |   |
|---------------------------|-----------|--------------|----------------------|--|---|
| Čerstvá zelenina (celá)   | –         | 100          | 30–80                |  2<br> | 1 |
| Čerstvá zelenina (kousky) | –         | 100          | 15 - 40              |  2<br> | 1 |
| Mražená zelenina          | –         | 100          | 20–40                |  2<br> | 1 |
| Celá ryba                 | –         | 90           | 40–50                |  2<br> | 1 |
| Rybí filety               | –         | 90           | 20–30                |  2<br> | 1 |
| Kuřecí řízky              | –         | 100          | 15–50                |  2<br> | 1 |
| Vejce                     | –         | 100          | 10–30                |  2<br> | 1 |
| Ovoce (celé)              | –         | 100          | 15–45                |  2<br> | 1 |
| Ovoce (kousky)            | –         | 100          | 10–30                |  2<br> | 1 |

## HORKÝ VZDUCH + PÁRA

| Recept                                   | Úroveň páry | Předehřev | Teplota (°C) | Doba přípravy (min.) | Úroveň a příslušenství  |
|--|-------------|-----------|--------------|----------------------|---|
| Sušenky / linecké pečivo                 | NÍZKÝ       | –         | 140–150      | 35–55                |  3   |
|  | NÍZKÝ       | –         | 140          | 30–50                |  4  1   |
|  | NÍZKÝ       | –         | 140          | 40–60                |  5  3  1  |
| Malý moučník / muffin                    | NÍZKÝ       | –         | 160–170      | 30–40                |  3   |
|  | NÍZKÝ       | –         | 150          | 30–50                |  4  1   |
|  | NÍZKÝ       | –         | 150          | 40–60                |  5  3  1 |
| Kynuté koláče                            | NÍZKÝ       | –         | 170–180      | 40–60                |  2   |
| Piškotové koláče                         | NÍZKÝ       | –         | 160–170      | 30–40                |  2   |
| Focaccia                                 | NÍZKÝ       | –         | 200–220      | 20–40                |  3   |
| Bochník chleba                           | NÍZKÝ       | –         | 170–180      | 70–100               |  3   |
| Malý chléb                               | NÍZKÝ       | –         | 200–220      | 30–50                |  3   |
| Bageta                                   | NÍZKÝ       | –         | 200–220      | 30–50                |  3   |
| Opékané brambory                         | STŘ         | –         | 200–220      | 50–70                |  3   |
| Telecí/hovězí/vepřové 1 kg               | STŘ         | –         | 180–200      | 60–100               |  3   |
| Telecí/hovězí/vepřové (kousky)           | STŘ         | –         | 160–180      | 60–80                |  3   |
| Krvavý rostbíf 1 kg                      | STŘ         | –         | 200–220      | 40–50                |  3   |
| Krvavý rostbíf o hmotnosti 2 kg          | STŘ         | –         | 200          | 55–65                |  3   |
| Jehněčí kýta                             | STŘ         | –         | 180–200      | 65–75                |  3   |
| Dušené vepřové koleno                    | STŘ         | –         | 160–180      | 85–100               |  3   |
| Kuře/perlička/kachna 1–1,5 kg            | STŘ         | –         | 200–220      | 50–70                |  3   |
| Kuře/perlička/kachna (kousky)            | STŘ         | –         | 200–220      | 55–65                |  3   |
| Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky) | STŘ         | –         | 180–200      | 25–40                |  3   |
| Rybí filé                                | VYSOKÝ      | –         | 180–200      | 15–30                |  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

## MAXI COOKING

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

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

vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Po upečení ponechte maso v troubě dalších 10–15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.

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

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

U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu

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

## ECO HORKY VZDUCH

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

| 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.

## UCHOVAT TEPLÉ

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    |
|   |   | Barley              | 100–300 g               | –                      | 2   | 1    |
|   |   | Spelt               | 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       | 500–2 000 g             | 2/3                    | 5   | 4   |
|   | Pečené kuře   | Vcelku              | 600–3 000 g             | –                      | 2   |    |
|   |   | File / prsa         | 1–5 cm                  | 2/3                    | 5   |    |
|   | Masová jídla  | Kebab               | jedna mřížka            | 1/2                    | 5   | 4  |
|   |   | Párky a klobásy     | 1,5–4 cm                | 2/3                    | 5   | 4  |
|   | Maso v páře      | Kuřecí řízký        | 1–5 cm                  | –                      | 2   | 1  |
|   |   | Krůtí řízký         | 1–5 cm                  | –                      | 2   | 1  |

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<br>(doba<br>přípravy) | Úroveň a příslušenství |   |   |   |
|----------------------------|--------------------------|----------------------------|-------------------------------|------------------------|---|---|---|
| Ryby A Mořské<br>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   | Mušle                      | jeden plech                   | –                      | 4 |   |   |
|                            |                          | Slávky                     | jeden plech                   | –                      | 4 |   |   |
|                            |                          | Garnáty                    | jeden plech                   | –                      | 4 | 3 |   |
|                            |                          | Krevety                    | jeden plech                   | –                      | 4 | 3 |   |
|                            | Mořské plody v páře ☹️   | Gratinované hřebenatky     | jeden plech                   | –                      | 2 | 1 |   |
|                            |                          | Slávky                     | jeden plech                   | –                      | 2 | 1 |   |
|                            |                          | Garnáty                    | jeden plech                   | –                      | 2 | 1 |   |
|                            |                          | Krevety                    | jeden plech                   | –                      | 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 (kus)        | – | 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              | 100–300 g *                   | –                      | 2 | 1 |   |
|                            |                          | Malé brambory /<br>krájené | 100–300 g *                   | –                      | 2 | 1 |   |
|                            |                          | Hrášek                     | 200–3 000 g                   | –                      | 2 | 1 |   |
|                            |                          | Mrkev                      | 200–2 000 g                   | –                      | 2 | 1 |   |
|                            |                          | Brokolice                  | 200–2 000 g                   | –                      | 2 | 1 |   |
|                            |                          | Květák                     | 200–2 000 g                   | –                      | 2 | 1 |   |
|                            |                          | Mražená zelenina v páře ☹️ | Hrášek                        | 200–3 000 g            | – | 2 | 1 |
| Ovoce v páře ☹️            | Vcelku                   | 100–500 g                  | –                             | 2                      | 1 |   |   |
|                            | Kusy                     | –                          | –                             | 2                      | 1 |   |   |

| Recept          |                               | Doporučené množství | Otočení<br>(doba<br>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         | 400–1 600 g         | –   |  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           | Tenký                         | kulatý plech *      | –   |  2   |
|                 | Silný                         | kulatý plech *      | –   |  2   |
|                 | Mražené                       | 1–4 vrstvy *        | –   |  2<br> 4  1<br> 5  3  1<br> 5  4  2  1 |

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 nechejte 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 nechejte troubu zcela vychladnout a poté ji vyčistěte 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.

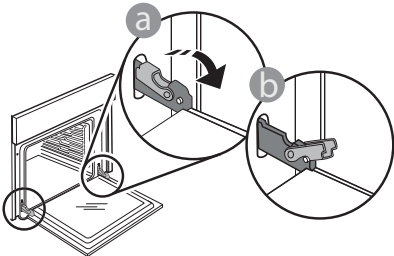
## NÁDRŽKA

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

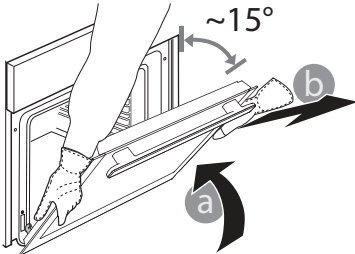
Pokud funkci páry delší dobu nepoužíváte, velmi doporučujeme aktivovat pečicí cyklus u prázdné trouby a naplnit nádržku na maximum.

## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

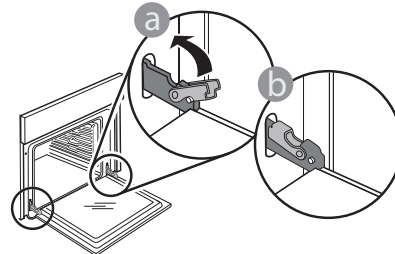


- Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

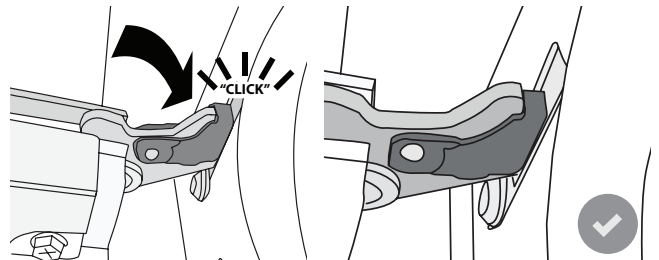


**Dvířka opět nasadíte** tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

- 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.



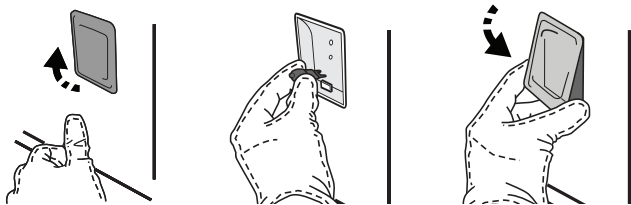
- Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte: Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.

## VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Vyměňte 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 holými rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.





# ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

| Problém  | Možná příčina                                       | Řešení  |
|--|---|---|
| Trouba nefunguje.  | Přerušení napájení.<br>Odpojení od elektrické sítě. | Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení.<br>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“.<br>Stiskněte  , klepněte na  a poté zvolte „Obnovit tovární nastavení“. Veškerá uložená nastavení budou vymazána.           |
| Dojde k výpadku elektrické energie v domě.                   | Chybné nastavení napájení.                          | Zkontrolujte, zda je zatížitelnost domácí sítě alespoň 3 kW. Pokud není, snižte výkon na 13 ampérů. Pro provedení změny stiskněte  , zvolte  „Více režimů“ (More Modes) a následně vyberte možnost „Řízení výkonu“ (Power Management). |
| Tato funkce není v režimu demo k dispozici.                  | Je spuštěný režim demo.                             | Stiskněte  , klepněte na  „Info“ a poté zvolte možnost „Store Demo“ (režim pro vystavení na prodejních) pro jeho ukončení.  |
| Dveře nelze otevřít.   | Probíhá čisticí cyklus.                             | Vyčkejte, dokud funkce neskončí a trouba nevychladne.   |

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

## TECHNICKÁ PODPORA

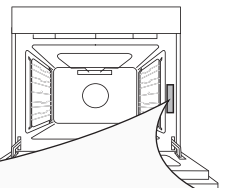
V případě provozních potíží kontaktujte technické servisní středisko Franke.

Nevyužívejte služeb neautorizovaných techniků.

**Uveďte:**

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

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



---

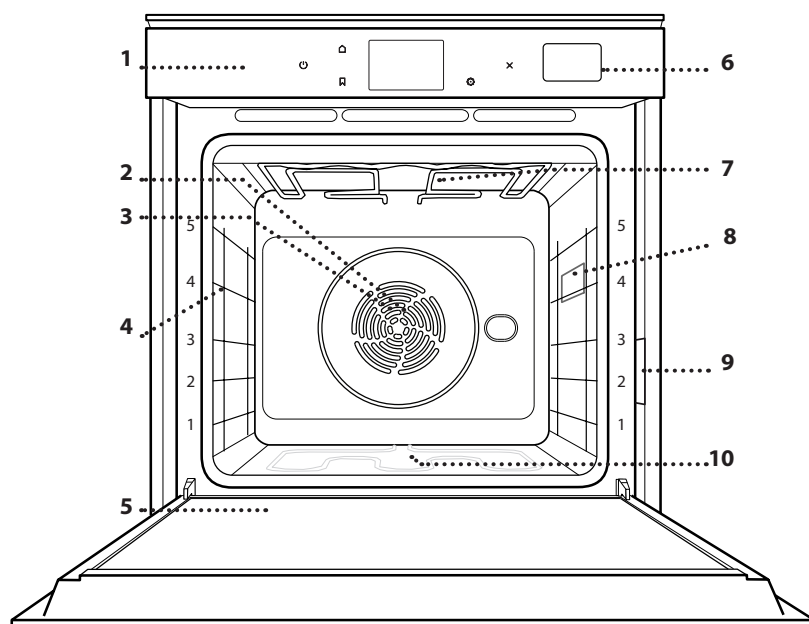
# OBSAH

---

|   |    |
|---|----|
| PREHĽAD .....   | 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 |

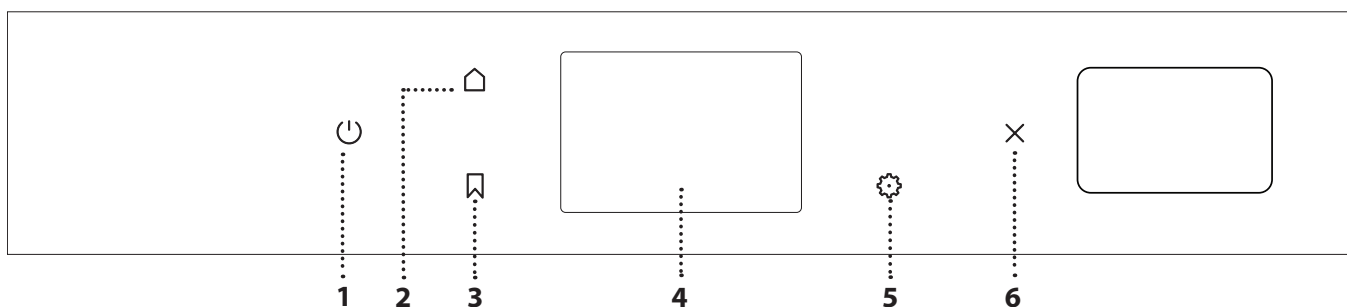
# PRÍRUČKA PRE POUŽÍVATEĽA

## 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. NÁRADIE

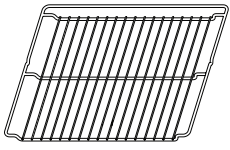
Na výber z niekoľkých možností a tiež na zmenu nastavení rúry a preferencií.

### 6. ZRUŠIŤ

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

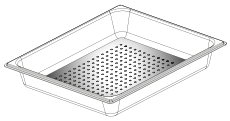
# PRÍSLUŠENSTVO

## ROŠT



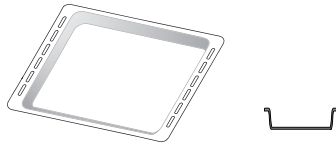
Používa sa na prípravu jedál alebo ako držiak na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre

## PARNÁ MISKA



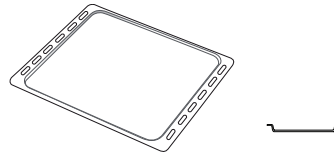
Uľahčuje cirkuláciu pary a napomáha rovnomernému prepečeniu jedla. Na nižšiu úroveň pod ňu podložte odkvapávaciu misku na zachytávanie šťavy.

## NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



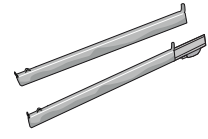
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focaccie a pod. alebo na zachytávanie šťavi pod roštom.

## 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

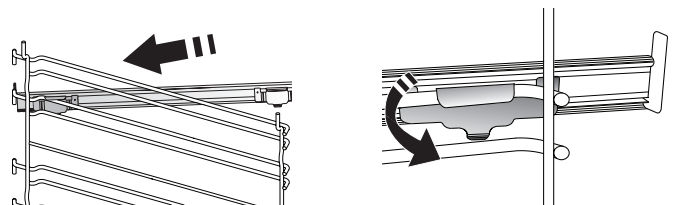
- Ak chcete vybrať vodiace lišty, nadvihnite ich a potom opatrne vytiahnite spodnú časť zo sedla. Vodiace lišty teraz možno vybrať.
- Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich lišt ich najprv znova nasadte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

## 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

- **RÝCHLE PREDHRIEVANIE**  
Na rýchle predhriatie rúry.
- **KONVENČNÝ\***  
Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.
- **GRIL**  
Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.
- **TURBO GRIL**  
Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbiť, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.
- **VHÁŇANÝ 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.
- **FUNKCIE MULTICOOKING**  
Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na štyroch úrovniach zároveň. Túto funkciu možno použiť na prípravu sušienok, koláčov, okrúhlej pizze (aj mrazenej) a na prípravu kompletného jedla. Najlepšie výsledky získate, keď sa budete držať tabuľky.
- **KONVEKČNÉ PEČENIE**  
Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.
- **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.
  - » **VHÁŇANÝ VZDUCH + PARA**  
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.
- » **UDRŽIAV. V TEPLE**  
Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.
- » **KYSNUTIE**  
Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.
- » **KOMFORT**  
Na prípravu hotových jedál uskladnených pri izbovej teplote alebo v chladničke (čajové pečivo, koláč z práškovej zmesi, mafiny, cestovinové jedlá a pekárenské výrobky). Táto funkcia pečie všetky jedlá rýchlo a jemne. Môže sa použiť aj na ohriatie už hotového jedla. Rúru netreba predhrievať. Postupujte podľa pokynov na obale jedla.
- » **MAXI COOKING**  
Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). očas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné zhnednutie na oboch stranách. Ideálne je z času načas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.
- » **VHÁŇANÝ VZDUCH EKO\***  
Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jedinej úrovni.. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Keď sa používa táto Eko funkcia, počas pečenia je svetlo vypnuté. Pri používaní cyklu Eko a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.

## FROZEN COOK (PEČENIE MRAZENÝCH JEDÁL)

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



## ASISTENT PEČENIA

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

\* 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<br>Czech |   |
| Dansk<br>Danish               |  |
| Deutsch<br>German             |   |

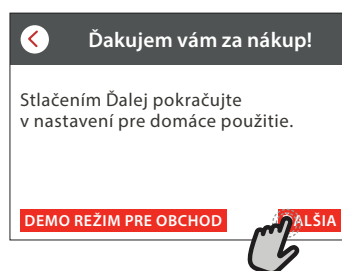
- Ťuknite na požadovaný jazyk.

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Ελληνικά<br>Greek, Modern |   |
| English<br>English        |  |
| Español<br>Spanish        |   |

Ťuknutím na < sa vrátite na predchádzajúcu obrazovku.

### 2. VOĽBA REŽIMU NASTAVENÍ

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



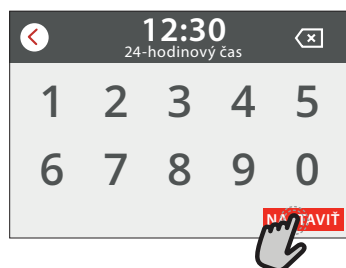
## . NASTAVENIE ČASU A DÁTUMU

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

- Na nastavenie času ťuknite na príslušné čísla.



- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.



Po nastavení času musíte nastaviť dátum.

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

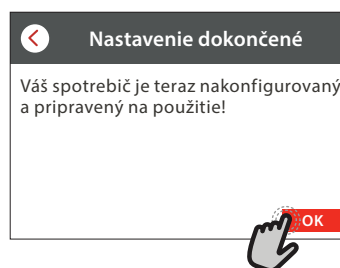
## 4. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

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

- Pre voľbu výkonu ťuknite na hodnotu vpravo.



- Počiatočné nastavenie dokončíte ťuknutím na OK.



## 5. ZOHREJTE RÚRU

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

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


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

Zohrievajte rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu.

Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

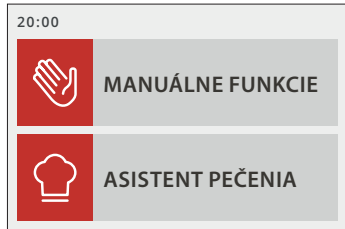
# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

## 1. ZVOĽTE FUNKCIU

- Zapnite rúru stlačením  alebo dotykom kdekkoľvek 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 zvolíte 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 pečie 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 číslo.



- Potvrďte ťuknutím na **ĎALŠIE**.

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

## 3. NASTAVENIE FUNKCIÍ COOKASSIST

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

- Vyberte si recept zo zoznamu.

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

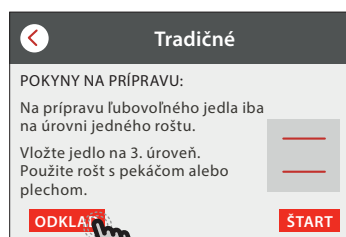
- Po zvolení funkcie iba označte vlastnosti potraviny (množstvo, hmotnosť a pod.), ktorú chcete pripravovať, aby ste dosiahli perfektný výsledok.
- Pokyny na displeji vás povedú procesom prípravy jedla.



## 4. NASTAVENIE ČASU ZAČIATKU / KONCA ODKLADU


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

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



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

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


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

## 5. SPUSTENIE FUNKCIE

- Po konfigurovaní nastavenia ťuknutím na ŠTART funkciu aktivujete.

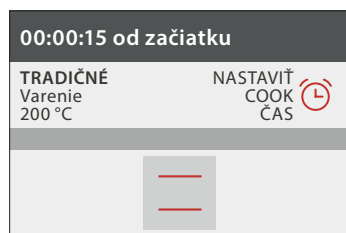
Nastavené hodnoty môžete kedykoľvek počas prípravy jedla zmeniť ťuknutím na hodnotu, ktorú chcete upraviť.

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

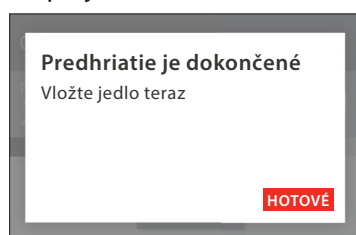
- Funkciu kedykoľvek zastavíte stlačením .

## 6. PREDHRIATIE

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



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



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

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 dverka.
- Vykonať, čo ukazuje displej.
- Zatvorte dverka, potom ťuknutím na HOTOVÉ pokračujte v príprave jedla.

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

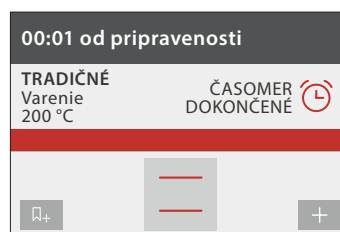
Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.



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

## 8. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

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

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



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


## 9. OBLÚBENÉ

Funkcia Oblúbené ukladá nastavenia rúry pre vaše oblúbené recepty.

Rúra automaticky spoznáva najpoužívanejšie funkcie.

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

### AKO ULOŽIŤ FUNKCIU

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

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


- Ťuknutím na ikonky zvolte aspoň jeden.



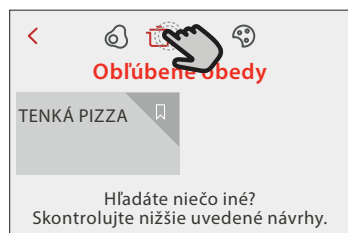
- Funkciu uložíte ťuknutím na NAJOBĽÚBENEJŠIE.



### PO ULOŽENÍ

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

- Príslušný zoznam sa zobrazí ťuknutím na ikonu jedál



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

### ZMENA NASTAVENÍ



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

- Vyberte funkciu, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na UPRAVIŤ.
- Vyberte vlastnosť, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na ĎALŠIE: na displeji sa zobrazia nové vlastnosti.
- Zmeny potvrdíte ťuknutím na ULOŽIŤ.

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

- Ťuknite  na funkciu.
- Ťuknite na ODSTRÁNIŤ.

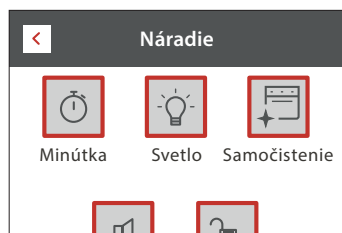
Môžete zmeniť aj čas, kedy sa zobrazujú jednotlivé jedlá.

- Stlačte .
  - Zvoľte  Preferencie.
  - Zvoľte Časy a dátumy.
  - Ťuknite na vaše časy jedál.
  - Prechádzajte zoznam a ťuknite na príslušný čas.
  - Ťuknite na príslušné jedlo, ktoré chcete zmeniť.
- Časový interval bude možné skombinovať iba s jedlom.

## 10. NÁRADIE

Stlačením  kedykoľvek otvoríte ponuku „Nástroje“.

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



### MINÚTKA

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

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

Po aktivovaní časovača môžete aj zvoliť a aktivovať funkciu.

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

Na vyvolanie alebo zmenu časovača:

- Stlačte .
- Ťuknite na .

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

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

### SVETLO

Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.

## ČISTENIE

Vnútrné povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie **Samočistenie**.

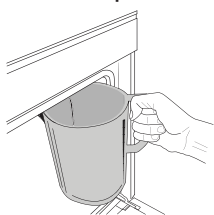
Odporúča sa dvierka rúry počas cyklu čistenia neotvárať, aby neunikla vodná para, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok čistenia.

- Pred aktivovaním tejto funkcie vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
- Keď je rúra studená, nalejte na dno 200 ml pitnej vody.
- Funkciu čistenia aktivujete ťuknutím na **START**.

Po zvolení cyklu môžete odložiť štart automatického čistenia. Ťuknite na **ODLOŽIŤ** 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.

## ODVÁPNIŤ

Táto špeciálna funkcia, ktorú treba pravidelne aktivovať, vám umožňuje udržiavať ohrievač 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.

### » PREPLACHOVANIE

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.



## 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 ČITAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

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

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

Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. 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, pichnite do jeho stredu špajľu. Ak bude špajľa po vybratí čistá, koláč je hotový.

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

Ak koláč počas pečenia „klesne“, nabadúce 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            |  2 |
| Sušienky / linecké cesto                           | Áno       | 150          | 20 – 40            |  3 |
| Malé torty / Mafin                                 | Áno       | 170          | 20 – 40            |  3 |
| Odpaľované cesto                                   | Áno       | 180 – 200    | 30 – 40            |  3 |
| Snehové pusinky                                    | Áno       | 90           | 110 – 150          |  3 |
| Pizza / Chlieb / Focaccia                          | Áno       | 190 – 250    | 15 – 50            |  2 |
| Mrazená pizza                                      | Áno       | 250          | 10 – 15            |  3 |
| Slané a sladké odpaľované cesto                    | Áno       | 190 – 200    | 20 – 30            |  3 |
| Lasagne / Nákypy / Zapečené cestoviny / Cannelloni | Áno       | 190 – 200    | 45 – 65            |  3 |
| Jahňacie / Tefacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg      | Áno       | 190 – 200    | 80 – 110           |  3 |
| Kurča / Králik / Kačica 1 kg                       | Áno       | 200 – 230    | 50 – 100           |  3 |
| Morka / Hus 3 kg                                   | Áno       | 190 – 200    | 80 – 130           |  2 |
| Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé) | Áno       | 180 – 200    | 40 – 60            |  3 |

PRÍSLUŠENSTVO



Rošt



Pekáč alebo forma na tortu na rošte



Nádoba na odkvapkavanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte



Nádoba na odkvapkavanie/plech na pečenie



Nádoba na odkvapkavanie s 500 ml vody

## 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 zabaľte do alobalu.

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

PRÍSLUŠENSTVO



Rošt



Pekáč alebo forma na tortu na rošte



Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte



Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie



Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody





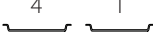
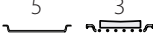

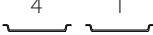
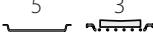










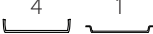





## VHÁŇANÝ VZDUCH

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

| Recept   | Predohrev | Teplota (°C) | Čas pečenia (Min.) | Úroveň a príslušenstvo  |
|--|-----------|--------------|--------------------|---|
| Kysnuté koláče / Piškótové koláče                        | Áno       | 170          | 30 – 50            |    |
|  | Áno       | 160          | 30 – 50            |    |
| Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč) | Áno       | 160 – 200    | 35 – 90            |    |
|  | Áno       | 140          | 30 – 50            |    |
| Sušienky / linecké cesto                                 | Áno       | 140          | 30 – 50            |    |
|  | Áno       | 135          | 40 – 60            |    |
|  | Áno       | 150          | 30 – 50            |    |
| Malé torty / Mafin                                       | Áno       | 150          | 30 – 50            |    |
|  | Áno       | 150          | 40 – 60            |    |
|  | Áno       | 180 – 190    | 35 – 45            |    |
| Odpalované cesto   | Áno       | 180 – 190    | 35 – 45 *          |  |
|  | Áno       | 90           | 130 – 150          |  |
| Snehové pusinky  | Áno       | 90           | 140 – 160 *        |  |
|  | Áno       | 190 – 230    | 20 – 50            |  |
| Pizza / Chlieb / Focaccia                                | Áno       | 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 odpalované cesto                          | Áno       | 180 – 190    | 20 – 40            |  |
|  | Áno       | 180 – 190    | 20 – 40 *          |  |
| Lasagne a mäso   | Áno       | 200          | 50 – 100 *         |  |
| Mäso a zemiaky   | Áno       | 200          | 45 – 100 *         |  |
| Ryba so zeleninou  | Áno       | 180          | 30 – 50 *          |  |

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

## MULTICOOKING

| Recept  | Nádoba                  | Predohrev | Teplota (°C) | Čas pečenia (Min.) | Úroveň a príslušenstvo |
|---|-------------------------|-----------|--------------|--------------------|------------------------|
| Sušienky  | Sušienky                | Áno       | 135          | 50 – 70            | 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:<br>Ovocný koláč (úroveň 5) /<br>pečená zelenina (úroveň 4)<br>lasagne (úroveň 2)<br>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                    | Predohrev | Teplota (°C) | Čas pečenia (Min.) | Úroveň a príslušenstvo |
|---------------------------|-----------|--------------|--------------------|------------------------|
| Čerstvá zelenina (vcelku) | -         | 100          | 30 – 80            | 2<br>1                 |
| Čerstvá zelenina (kúsky)  | -         | 100          | 15 – 40            | 2<br>1                 |
| Mrazená zelenina          | -         | 100          | 20 – 40            | 2<br>1                 |
| Ryby vcelku               | -         | 90           | 40 – 50            | 2<br>1                 |
| Rybie filé                | -         | 90           | 20 – 30            | 2<br>1                 |
| Kuracie filé              | -         | 100          | 15 – 50            | 2<br>1                 |
| Vajcia                    | -         | 100          | 10 – 30            | 2<br>1                 |
| Ovocie (vcelku)           | -         | 100          | 15 – 45            | 2<br>1                 |
| Ovocie (kúsky)            | -         | 100          | 10 – 30            | 2<br>1                 |

## VHAŇANÝ VZDUCH + PARA

| Recept  | Úroveň pary | Predohrev | Teplota (°C) | Čas pečenia (Min.) | Úroveň a príslušenstvo |
|---|-------------|-----------|--------------|--------------------|------------------------|
| Linecké cesto / Sušienky                          | NÍZKY       | -         | 140 – 150    | 35 – 55            | 3                      |
|   | NÍZKY       | -         | 140          | 30 – 50            | 4 1                    |
|   | NÍZKY       | -         | 140          | 40 – 60            | 5 3 1                  |
| Malá torta / Mafin                                | NÍZKY       | -         | 160 – 170    | 30 – 40            | 3                      |
|   | NÍZKY       | -         | 150          | 30 – 50            | 4 1                    |
|   | NÍZKY       | -         | 150          | 40 – 60            | 5 3 1                  |
| Kysnuté koláče                                    | NÍZKY       | -         | 170 – 180    | 40 – 60            | 2                      |
| Piškótvý koláč                                    | NÍZKY       | -         | 160 – 170    | 30 – 40            | 2                      |
| Focaccia  | NÍZKY       | -         | 200 – 220    | 20 – 40            | 3                      |
| Bochník chleba                                    | NÍZKY       | -         | 170 – 180    | 70 – 100           | 3                      |
| Malý chlieb                                       | NÍZKY       | -         | 200 – 220    | 30 – 50            | 3                      |
| Bageta  | NÍZKY       | -         | 200 – 220    | 30 – 50            | 3                      |
| Pečené zemiaky                                    | STRED       | -         | 200 – 220    | 50 – 70            | 3                      |
| Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg                | STRED       | -         | 180 – 200    | 60 – 100           | 3                      |
| Teľacie, hovädzie, bravčové (kúsky)               | STRED       | -         | 160 – 180    | 60 – 80            | 3                      |
| Krvavý roastbeef 1 kg                             | STRED       | -         | 200 – 220    | 40 – 50            | 3                      |
| Krvavý rozbif 2 kg                                | STRED       | -         | 200          | 55 – 65            | 3                      |
| Jahňacie pečené                                   | STRED       | -         | 180 – 200    | 65 – 75            | 3                      |
| Dusené bravčové kolená                            | STRED       | -         | 160 – 180    | 85 – 100           | 3                      |
| Kurča / perlička / kačka 1 – 1,5 kg               | STRED       | -         | 200 – 220    | 50 – 70            | 3                      |
| Kurča / perlička / kačka (kúsky)                  | STRED       | -         | 200 – 220    | 55 – 65            | 3                      |
| Plnená zelenina<br>(paradajky, cukety, baklažány) | STRED       | -         | 180 – 200    | 25 – 40            | 3                      |
| Rybie filety                                      | VYSOKÁ      | -         | 180 – 200    | 15 – 30            | 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

## 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 zabaľte do alobalu.

Ak je mäso príliš chudé, pridajte trochu tekutiny, polejte mäso tukom alebo zakryte napríklad plátkami slaniny. Najprv mäso položte do pekáča kožou nadol.

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

## EKO VHÁŇANÝ VZDUCH

Odporúča sa používať 3. úroveň. Rúru netreba predhriať.

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

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

## KYSNUTIE

Pred vložením cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. 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 TEPLÉ

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

dve hodiny.























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

Neodporúča sa udržiavať hotové jedlá teplé viac ako

## 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    |
|   | Semienka a cereálie   | Mrlík čílsky         | 100 – 300 g                  | –                      | 2   | 1    |
|   |  | Proso                | 100 – 300 g                  | –                      | 2   | 1    |
|   |  | Jačmeň               | 100 – 300 g                  | –                      | 2   | 1    |
|   |  | Špalda               | 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    | 500 – 2 000 g                | 2/3                    | 5   | 4    |
|   | Pečené kurča   | Vcelku               | 600 – 3 000 g                | –                      | 2   |    |
|   |  | Filé / prsíčka       | 1 – 5 cm                     | 2/3                    | 5   |    |
|   | Mäsové jedlá   | Kebab                | jeden rošt                   | 1/2                    | 5   | 4  |
|   |  | Klobásy a párky      | 1,5 – 4 cm                   | 2/3                    | 5   | 4  |
|   | Mäso varené v pare  | Kuracie filé         | 1 – 5 cm                     | –                      | 2   | 1  |
|   |  | Morčacie filé        | 1 – 5 cm                     | –                      | 2   | 1  |


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 príslušenstvo |   |   |
|----------------------------|-------------------------|--------------------------|------------------------------|------------------------|---|---|
| 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  | Mušle svätého Jakuba     | jeden plech                  | -                      | 4 |   |
|                            |                         | Mušle                    | jeden plech                  | -                      | 4 |   |
|                            |                         | Krevety                  | jeden plech                  | -                      | 4 | 3 |
|                            |                         | Garnáty                  | jeden plech                  | -                      | 4 | 3 |
|                            |                         | Gratinované hrebenatky   | jeden plech                  | -                      | 2 | 1 |
|                            | Parené plody mora 🍷     | Mušle                    | jeden plech                  | -                      | 2 | 1 |
|                            |                         | Krevety                  | jeden plech                  | -                      | 2 | 1 |
|                            |                         | Garnáty                  | jeden plech                  | -                      | 2 | 1 |
|                            |                         | Kalamár                  | 100 – 500 g                  | -                      | 2 | 1 |
|                            |                         | Chobotnica               | 500 – 2 000 g                | -                      | 2 | 1 |
|                            |                         | Zemiaky – čerstvé        | 500 – 1 500 g                | -                      | 3 |   |
| Opekaná zelenina           | Plnená zelenina         | 100 – 500 g              | -                            | 3                      |   |   |
|                            | Iná zelenina            | 500 – 1 500 g            | -                            | 3                      |   |   |
|                            | Zemiaky                 | jeden plech              | -                            | 3                      |   |   |
| Gratinovaná zelenina       | Paradajky               | jeden plech              | -                            | 3                      |   |   |
|                            | Paprika                 | jeden plech              | -                            | 3                      |   |   |
|                            | Brokolica               | jeden plech              | -                            | 3                      |   |   |
|                            | Karfiol                 | jeden plech              | -                            | 3                      |   |   |
|                            | Iné                     | jeden plech              | -                            | 3                      |   |   |
|                            | Zelenina                | Zelenina varená v pare 🍷 | Celé zemiaky                 | 100 – 300 g *          | - | 2 |
| Zemiaky malé / kúsky       |                         |                          | 100 – 300 g *                | -                      | 2 | 1 |
| Hrášok                     |                         | 200 – 3 000 g            | -                            | 2                      | 1 |   |
| Mrkva                      |                         | 200 – 2 000 g            | -                            | 2                      | 1 |   |
| Brokolica                  |                         | 200 – 2 000 g            | -                            | 2                      | 1 |   |
| Karfiol                    |                         | 200 – 2 000 g            | -                            | 2                      | 1 |   |
| Mrazená zelenina na pare 🍷 |                         | Hrášok                   | 200 – 3 000 g                | -                      | 2 | 1 |
| Ovocie na pare 🍷           |                         | Vcelku                   | 100 – 500 g                  | -                      | 2 | 1 |
|                            |                         | Kúsky                    | -                            | -                      | 2 | 1 |

| Recept           |  | Navrhované množstvo | Obráťte po (z času prípravy) | Úroveň a príslušenstvo   |
|------------------|--|---------------------|------------------------------|--|
| Koláče a zákusky | Koláč z piškótového cesta vo forme   | 500 – 1 200 g       | -                            |  2  |
|                  | Sušienky   | 200 – 600 g         | -                            |  3  |
|                  | Croissanty   | jeden plech         | -                            |  3  |
|                  | Odpaľované cesto   | jeden plech         | -                            |  3  |
|                  | Koláč z krehkého cesta vo forme  | 400 – 1 600 g       | -                            |  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 každá    | -                            |  3  |
|                  | Sendvič vo forme  | 400 – 600 g každý   | -                            |  2  |
|                  | Veľký chlieb      | 700 – 2 000 g       | -                            |  2  |
|                  | Bagety            | 200 – 300 g každá   | -                            |  3  |
| Pizza            | Tenká  | okružla – plech     | -                            |  2  |
|                  | Hrubá  | okružla – plech     | -                            |  2  |
|                  | Mrazené  | 1 – 4 vrstvy        | -                            |  2<br> 4  1<br> 5  3  1<br> 5  4  2  1 |

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 mikrovlákna. 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 mikrovlákna.

## VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, najlepšie, ak je ešte teplá, a odstráňte zvyšky jedla alebo škvrny 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.

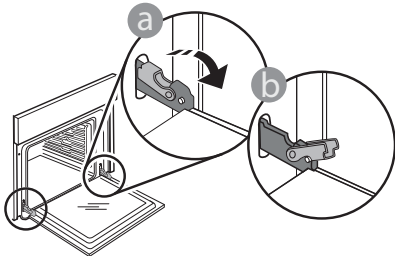
## BOJLER

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

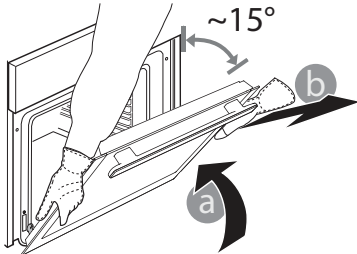
Ak ste funkciu pary dlhšie nepoužívali, veľmi sa odporúča aktivovať cyklus prípravy jedla s prázdnu rúrou s úplným naplnením nádrže.

## VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

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

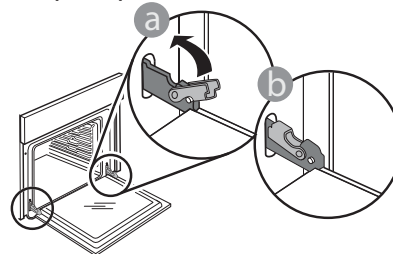


- Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvolnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

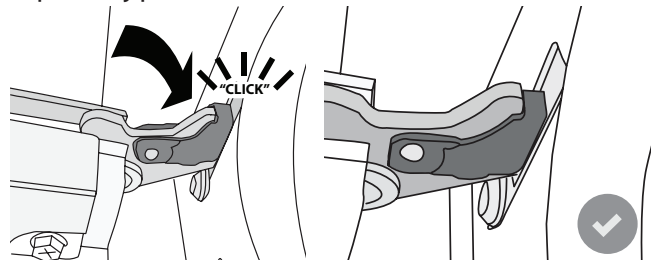


Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

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



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



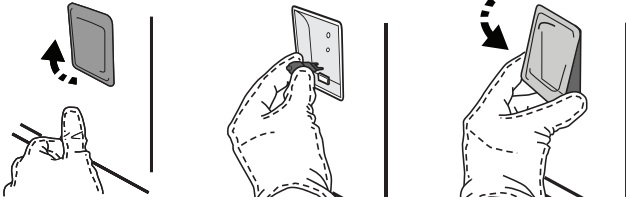
- Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.

## VÝMENA ŽIAROVKY







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.<br>Odpojenie od elektrickej siete. | Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti.<br>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“.<br>Stlačte  , ťuknite na  a potom zvolte „Factory Reset“ (nastavenie z výroby). Všetky uložené nastavenia budú vymazané. |
| V domácnosti sa vypne prúd.                                  | Nastavenie výkonu je nesprávne.                   | Preverte, či vaša domáca sieť má výkon viac ako 3 kW. Ak nie, znížte výkon rúry na 13 ampérov. Ak ho chcete zmeniť, stlačte  , zvolte  ďalšie režimy a potom Ovládanie výkonu.                                     |
| V demo režime funkcia nie je dostupná.                       | Je spustený demo režim.                           | Stlačte  , ťuknite na  Info a potom zvolte režim Demo verzia pre obchod, pre ukončenie.  |
| Dvierka sa neotvárajú.                                       | Prebieha cyklus čistenia.                         | Počkajte, kým sa funkcia ukončí a rúra vychladne.  |

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

# TECHNICKÁ PODPORA

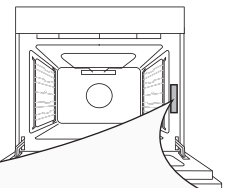
V prípade problémov s fungovaním sa obráťte na servisné stredisko Franke.

Nikdy nepoužívajte služby neautorizovaných technikov.

**Uveďte tieto informácie:**

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

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






---

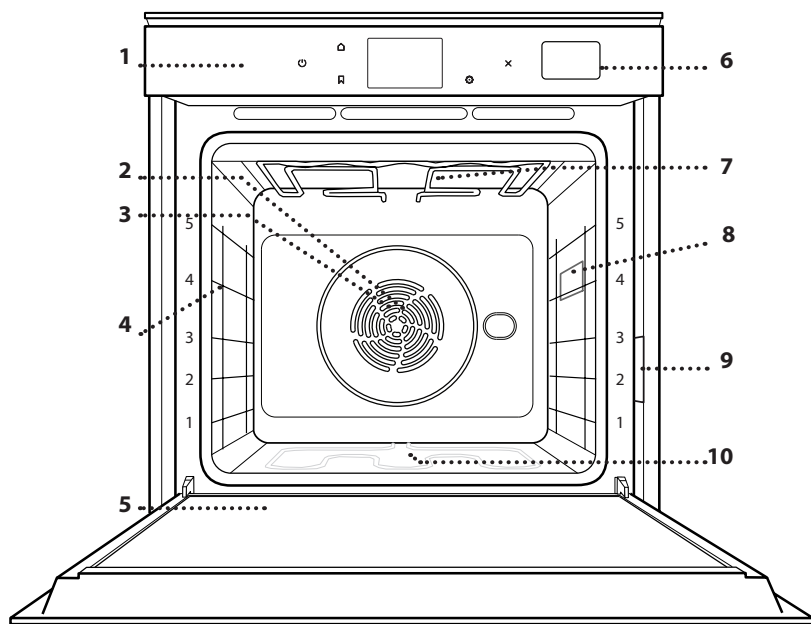
# ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

---

|  |    |
|--|----|
| 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 |

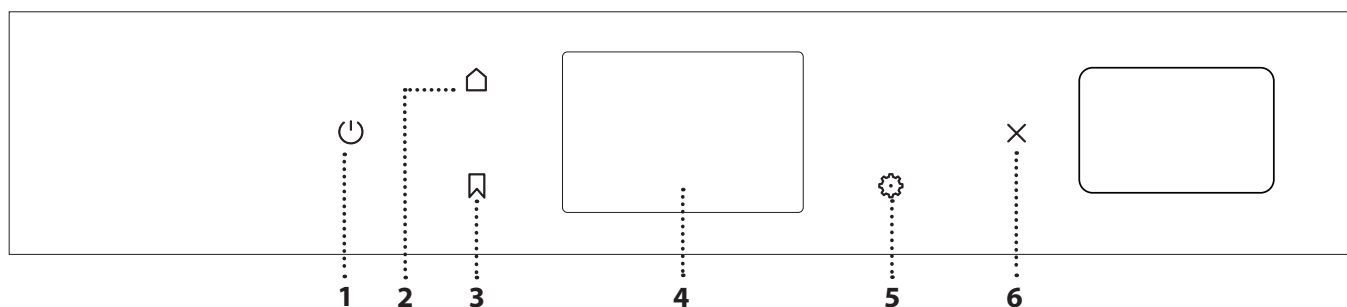
# ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

## 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

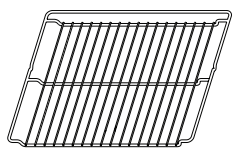
Για να επιλέξετε από διάφορες επιλογές καθώς και να αλλάξετε τις ρυθμίσεις και τις προτιμήσεις του φούρνου.

### 6. ΑΚΥΡΩΣΗ

Για να σταματήσετε οποιαδήποτε λειτουργία του φούρνου εκτός από το ρολόι, το χρονομέτρο 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



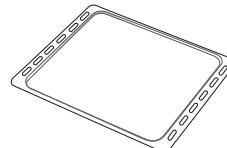
Διευκολύνει την κυκλοφορία του ατμού, κάτι που βοηθά στο ομοιόμορφο ψήσιμο του φαγητού. Τοποθετήστε το λιποσυλλέκτη στο επίπεδο από κάτω για τη συλλογή των χυμών ψησίματος.

## ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



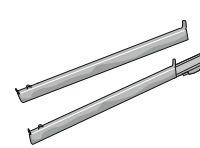
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φοκάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

## 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.

## 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

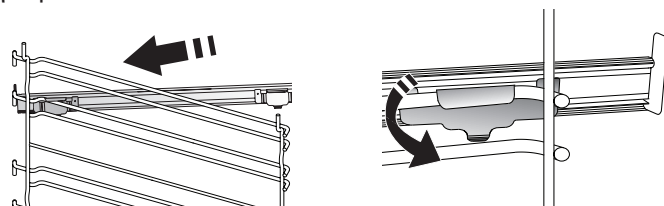
- Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, σηκώστε τους οδηγούς και στη συνέχεια τραβήξτε απαλά το κάτω τμήμα έξω από την υποδοχή του: Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών.
- Για να τοποθετήσετε ξανά τους οδηγούς ραφιών, πρώτα τοποθετήστε τους στην άνω υποδοχή. Κρατώντας τους σηκωμένους, σύρετε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

# ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



## ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

- **ΕΚΤΕΛΕΙΤΑΙ ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ**  
Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.
- **ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ\***  
Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.
- **GRILL (ΓΚΡΙΛ)**  
Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε τον δίσκο σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.
- **ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ**  
Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπίφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.
- **ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ**  
Για ψήσιμο διαφορετικών τροφίμων που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία σε διαφορετικά επίπεδα (μέγιστο τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.
- **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ**  
Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε τέσσερα επίπεδα ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ψήσετε μπισκότα, τάρτες, στρογγυλή πίτσα (και κατεψυγμένη) και να προετοιμάσετε ένα πλήρες γεύμα. Ακολουθήστε τον πίνακα μαγειρέματος για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα.
- **CONVECTION BAKE (ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ)**  
Για να μαγειρέψετε κρέας, να ψήσετε κέικ με γέμιση σε ένα μόνο ράφι.
- **ΑΤΜΟΣ**
  - » **ΚΑΘΑΡΟΣ ΑΤΜΟΣ**  
Για το ψήσιμο φυσικών και υγιεινών πιάτων χρησιμοποιώντας ατμό για να διατηρείται η φυσική θρεπτική αξία. Αυτή η λειτουργία είναι ιδιαίτερα 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.
  - » **ΕΞΑΝ. 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 στοιχείο που απαιτείται από το μενού.

ή το

**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<br>Czech |  |
| Dansk<br>Danish               |  |
| Deutsch<br>German             |  |

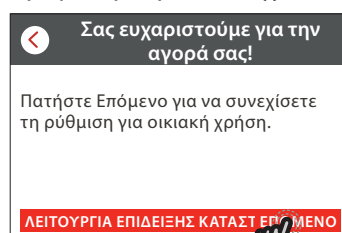
- Πατήστε τη γλώσσα που σας ενδιαφέρει.

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Ελληνικά<br>Greek, Modern |   |
| English<br>English        |  |
| Español<br>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".



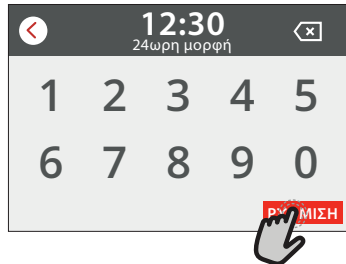
## 3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ ΚΑΙ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑΣ

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.



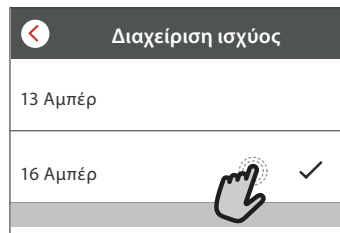
Αφού ρυθμίσετε την ώρα, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε και την ημερομηνία.

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

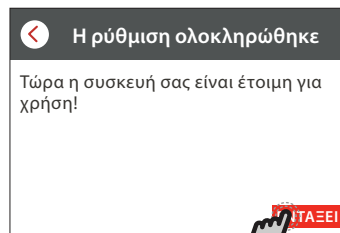
## 4. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

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. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

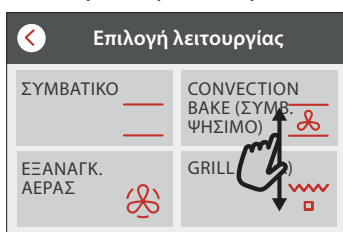
- Για να ανάψετε το φούρνο, πατήστε  ή οπουδήποτε στην οθόνη.

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

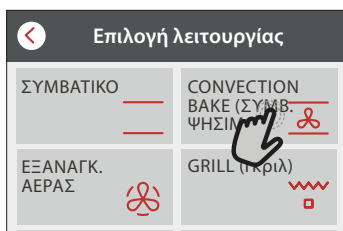
- Πατήστε την κύρια λειτουργία που χρειάζεστε για να έχετε πρόσβαση στο αντίστοιχο μενού.



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



- Επιλέξτε τη λειτουργία που θέλετε, πατώντας την.




## 2. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

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

### ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL

- Μετακινηθείτε στις προτεινόμενες τιμές και επιλέξτε αυτήν που θέλετε.



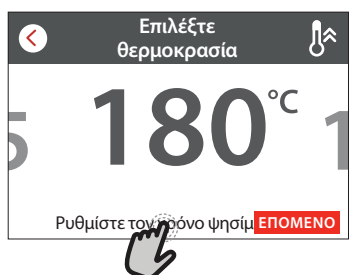
Αν το επιτρέπει η λειτουργία, μπορείτε να πατήσετε  για ενεργοποίηση της προθέρμανσης.



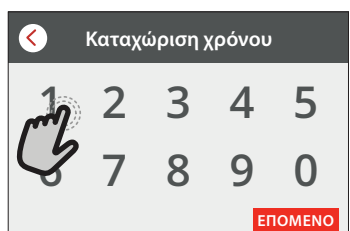
### ΔΙΑΡΚΕΙΑ

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

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



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



- Πατήστε "ΕΠΟΜΕΝΟ" για επιβεβαίωση.

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

## 3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ COOKASSIST (ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ)

Οι λειτουργίες 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.

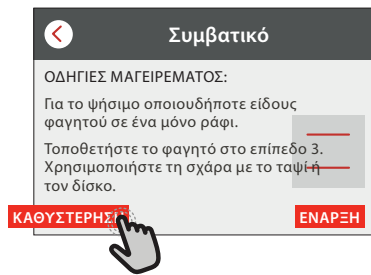
Οι λειτουργίες εμφανίζονται ανά κατηγορίες τροφίμων στο μενού "ΛΙΣΤΑ ΦΑΓΗΤΩΝ COOKASSIST" (βλ. σχετικούς πίνακες) και ανά χαρακτηριστικά της συνταγής στο μενού "COOKASSIST PRO".

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

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


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

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



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

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

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

#### 5. ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

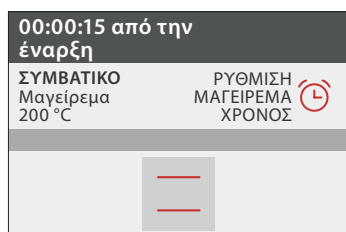
Μπορείτε να αλλάξετε τις τιμές που έχουν οριστεί οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αγγίζοντας την τιμή που θέλετε να τροποποιήσετε.

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

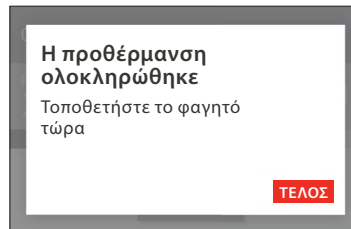
- Οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε  για να διακοπεί η ενεργή λειτουργία.

#### 6. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

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



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



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

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

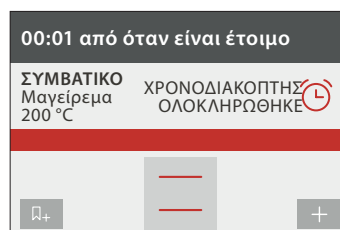
Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει.



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

#### 8. ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

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



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




## 9. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

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

Ο φούρνος αναγνωρίζει αυτόματα τις λειτουργίες που χρησιμοποιούνται περισσότερο.

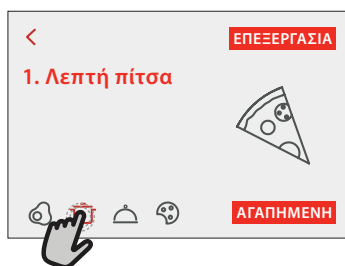
Μετά από έναν ορισμένο αριθμό χρήσεων, θα σας ζητηθεί να προσθέσετε τη λειτουργία στα αγαπημένα σας.

### ΠΩΣ ΝΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΕΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

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

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


- Πατήστε τα εικονίδια για να επιλέξετε τουλάχιστον ένα.



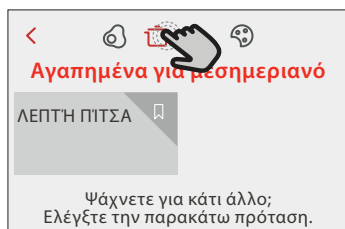
- Πατήστε "ΑΓΑΠΗΜΕΝΗ" για να αποθηκευτεί η λειτουργία.



### ΑΦΟΥ ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΕΙ

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

- Πατήστε το εικονίδιο γευμάτων για να δείτε τη σχετική λίστα



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

### ΑΛΛΑΓΗ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

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



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

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

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

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

Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε την ώρα των εμφανιζόμενων γευμάτων:

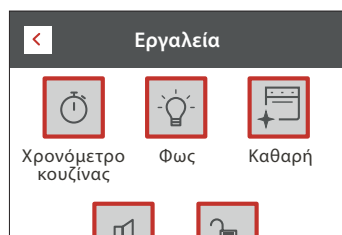
- Πατήστε .
- Επιλέξτε  "Προτιμήσεις".
- Επιλέξτε "Ώρες και ημερομηνίες".
- Πατήστε "Χρόνοι γευμάτων".
- Μετακινηθείτε στη λίστα και πατήστε τη σχετική ώρα.
- Πατήστε το σχετικό γεύμα για να το αλλάξετε.

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

## 10. ΕΡΓΑΛΕΙΑ

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

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





### ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Αυτή η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί είτε όταν χρησιμοποιείτε μια λειτουργία μαγειρέματος είτε μόνο για να μετρήσετε το χρόνο. Αφού ξεκινήσει, ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει την αντίστροφη μέτρηση ανεξάρτητα χωρίς να παρεμβάλλεται στην ίδια τη λειτουργία.

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

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

Για να ανακτήσετε ή να αλλάξετε το χρονόμετρο της κουζίνας:

- Πατήστε .
- Πατήστε .

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

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

### ΦΩΣ

Για να ανάψετε ή να σβήσετε το λαμπτήρα του φούρνου.



## 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.

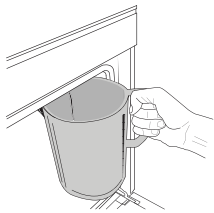
- Αφαιρέστε τα αξεσουάρ από τον φούρνο πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
- Όταν ο φούρνος είναι κρύος, ρίξτε 200 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου.
- Πατήστε “ΕΝΑΡΞΗ” για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία καθαρισμού.

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 συμβουλεύουμε 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 “Απάντηση” 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 μπορείτε 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 συμβουλεύουμε να κάνετε πάντα αποστράγγιση κάθε φορά που χρησιμοποιείται ο φούρνος.



## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΑΛΑΤΩΝ

Αυτή η ειδική λειτουργία, όταν ενεργοποιείται σε τακτικά διαστήματα, σας επιτρέπει να διατηρείτε τον λέβητα 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 μπορείτε 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 τοπ ειδικό 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 ξεπλύματος. 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.

Μην 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.



## ΣΙΓΑΣΗ

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



## ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ

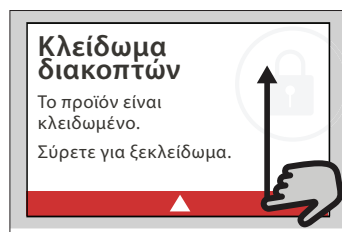
Το “Κλείδωμα διακοπών” σας επιτρέπει να κλειδώσετε τα κουμπιά στον πίνακα αφής έτσι ώστε να μην πατηθούν τυχαία.

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, πιάστε 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 ψησετε 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 αντικολλητικές 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

## GRILL (ΓΚΡΙΑ)






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 νερό 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<br>  |
| Ψάρι φιλέτο / μπιριζόλες                       | —           | 2 (μεσαία)         | 20 - 30                  | 4<br> 3<br> |
| Λουκάνικα / σουβλάκια / παϊδάκια / χάμπουργκερ | —           | 2-3 (μεσαία-υψηλή) | 15 - 30                  | 5<br> 4<br> |

## ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΑ

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<br> 1<br> |
| Μπούτι αρνίσιο / Κότσι  | —           | 2 (μεσαία)    | 60 - 90                  | 3<br>  |
| Ψητές πατάτες           | —           | 2 (μεσαία)    | 35 - 55                  | 3<br>  |
| Λαχανικά ογκρατέν       | —           | 3 (υψηλή)     | 10 - 25                  | 3<br>  |

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

## ΕΞΑΝΑΓΚ. 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                  |     |
|   | Ναι         | 140              | 30 - 50                  |    |
| Μπισκότα / Κουλουράκια                          | Ναι         | 140              | 30 - 50                  |     |
|   | Ναι         | 135              | 40 - 60                  |          |
|   | Ναι         | 150              | 30 - 50                  |    |
| Μικρά κέικ / Μάφιν                              | Ναι         | 150              | 30 - 50                  |     |
|   | Ναι         | 150              | 40 - 60                  |    |
|   | Ναι         | 180 - 190        | 35 - 45                  |     |
| Σουδάκια  | Ναι         | 180 - 190        | 35 - 45 *                |    |
|   | Ναι         | 90               | 130 - 150                |     |
| Μαρέγκα   | Ναι         | 90               | 140 - 160 *              |    |
|   | Ναι         | 190 - 230        | 20 - 50                  |     |
| Πίτσα / Ψωμί / 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 αφαιρέτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

## ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

| Συνταγή  | Πιάτο           | Προθέρμανση | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος μαγειρεμ. (λεπτά) | Επίπεδο και αξεσουάρ |
|--|-----------------|-------------|------------------|--------------------------|----------------------|
| 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:<br>Τάρτα φρούτων (Επίπεδο 5)<br>Ψητά λαχανικά (Επίπεδο 4)<br>Λαζάνια (Επίπεδο 2)<br>Κομμάτια κρέατος (Επίπεδο 1) | Μενού Cook 4    | Ναι         | 190              | 40 - 120                 | 5 4 2 1              |

## CONVECTION BAKE (ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ)



















Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία για πίτσες 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 |
|--|-------------|------------------|--------------------------|----------------------|
| Πίτσες με γέμιση (τσιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα)     | Ναι         | 160 - 200        | 30 - 85                  | 3                    |
| Αλμυρές πίτσες (χορτόπιτα, κικ)                      | Ναι         | 180 - 190        | 45 - 55                  | 3                    |
| Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες) | Ναι         | 180 - 200        | 50 - 60                  | 2                    |

## ΚΑΘΑΡΟΣ ΑΤΜΟΣ

| Συνταγή                    | Προθέρμανση | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος μαγειρεμ. (λεπτά) | Επίπεδο και αξεσουάρ   |  |
|----------------------------|-------------|------------------|--------------------------|--|--|
| Λαχανικά φρέσκα (ολόκληρα) | —           | 100              | 30 - 80                  | <br>2 | <br>1 |
| Λαχανικά φρέσκα (κομμάτια) | —           | 100              | 15 - 40                  | <br>2 | <br>1 |
| Κατεψυγμένα λαχανικά       | —           | 100              | 20 - 40                  | <br>2 | <br>1 |
| Ολόκληρο ψάρι              | —           | 90               | 40 - 50                  | <br>2 | <br>1 |
| Φιλέτα ψαριού              | —           | 90               | 20 - 30                  | <br>2 | <br>1 |
| Φιλέτα κοτόπουλου          | —           | 100              | 15 - 50                  | <br>2 | <br>1 |
| Αυγά                       | —           | 100              | 10 - 30                  | <br>2 | <br>1 |
| Φρούτα (Ολόκληρα)          | —           | 100              | 15 - 45                  | <br>2 | <br>1 |
| Φρούτα (κομμάτια)          | —           | 100              | 10 - 30                  | <br>2 | <br>1 |

## ΕΞΑΝ. ΑΕΡΑΣ+ΑΤΜΟΣ

| Συνταγή  | Επίπεδο ατμού | Προθέρμανση | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος μαγειρεμ. (λεπτά) | Επίπεδο και αξεσουάρ   |  |
|--|---------------|-------------|------------------|--------------------------|--|--|
| Κουλουράκια / Μπισκότα                               | ΧΑΜΗΛΟ        | —           | 140 - 150        | 35 - 55                  | <br>3   |  |
|  | ΧΑΜΗΛΟ        | —           | 140              | 30 - 50                  | <br>4   | <br>1   |
|  | ΧΑΜΗΛΟ        | —           | 140              | 40 - 60                  | <br>5   | <br>3   |
| Μικρό κέικ / Μάφιν                                   | ΧΑΜΗΛΟ        | —           | 160 - 170        | 30 - 40                  | <br>3  |  |
|  | ΧΑΜΗΛΟ        | —           | 150              | 30 - 50                  | <br>4 | <br>1 |
|  | ΧΑΜΗΛΟ        | —           | 150              | 40 - 60                  | <br>5 | <br>3 |
| Κέικ που φουσκώνουν                                  | ΧΑΜΗΛΟ        | —           | 170 - 180        | 40 - 60                  | <br>2 |  |
| Παντεσπάνια  | ΧΑΜΗΛΟ        | —           | 160 - 170        | 30 - 40                  | <br>2 |  |
| Φοκάτσια   | ΧΑΜΗΛΟ        | —           | 200 - 220        | 20 - 40                  | <br>3 |  |
| Φρατζόλα   | ΧΑΜΗΛΟ        | —           | 170 - 180        | 70 - 100                 | <br>3 |  |
| Μικρό ψωμί   | ΧΑΜΗΛΟ        | —           | 200 - 220        | 30 - 50                  | <br>3 |  |
| Μπαγκέτες  | ΧΑΜΗΛΟ        | —           | 200 - 220        | 30 - 50                  | <br>3 |  |
| Ψητές πατάτες  | ΜΕΤΡΙΑ        | —           | 200 - 220        | 50 - 70                  | <br>3 |  |
| Αρνί / Μοσχάρι / Χοιρινό 1 kg                        | ΜΕΤΡΙΑ        | —           | 180 - 200        | 60 - 100                 | <br>3 |  |
| Μοσχάρι / βοδινό / χοιρινό (κομμάτια)                | ΜΕΤΡΙΑ        | —           | 160 - 180        | 60 - 80                  | <br>3 |  |
| Ψητό βοδινό 1 kg                                     | ΜΕΤΡΙΑ        | —           | 200 - 220        | 40 - 50                  | <br>3 |  |
| Ροστ μπιφ - μισοψημένο 2 kg                          | ΜΕΤΡΙΑ        | —           | 200              | 55 - 65                  | <br>3 |  |
| Αρνί ψητό  | ΜΕΤΡΙΑ        | —           | 180 - 200        | 65 - 75                  | <br>3 |  |
| Χοιρινό στιφάδο                                      | ΜΕΤΡΙΑ        | —           | 160 - 180        | 85 - 100                 | <br>3 |  |
| Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια 1 - 1,5 kg            | ΜΕΤΡΙΑ        | —           | 200 - 220        | 50 - 70                  | <br>3 |  |
| Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια (κομμάτια)            | ΜΕΤΡΙΑ        | —           | 200 - 220        | 55 - 65                  | <br>3 |  |
| Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες) | ΜΕΤΡΙΑ        | —           | 180 - 200        | 25 - 40                  | <br>3 |  |
| Φιλέτο ψαριού  | ΥΨΗΛΗ         | —           | 180 - 200        | 15 - 30                  | <br>3 |  |

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα



Ταψί γενικής χρήσης  
επάνω σε σχάρα



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



Λιποσυλλέκτης / Ταψί  
ψησίματος



Λιποσυλλέκτης με 500 ml  
νερό



**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 αλουμινοχαρτό.

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                    |

**ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ ECO**

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 καλύψετε 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<br>κατσαρόλας/<br>Ζυμαρικά στο<br>φούρνο | Φρέσκα λαζάνια        | 500 - 3000 γρ.        | —                            | 2                    |   |   |
|   | Κατεψυγμένα λαζάνια   | 500 - 3000 γρ.        | —                            | 2                    |   |   |
| Ρύζι και<br>δημητριακά                          | Ρύζι                  | Λευκό ρύζι            | 100 - 500 γρ.                | —                    | 2 |   |
|   |                       | Καφέ ρύζι             | 100 - 500 γρ.                | —                    | 2 |   |
|   |                       | Ρύζι ολικής άλεσης    | 100 - 500 γρ.                | —                    | 2 |   |
|   | Σπόροι και δημητριακά | Κινόα                 | 100 - 300 γρ.                | —                    | 2 |   |
|   |                       | Κεχρί                 | 100 - 300 γρ.                | —                    | 2 |   |
|   |                       | Κριθαράκι             | 100 - 300 γρ.                | —                    | 2 |   |
|   |                       | Όλυρα                 | 100 - 300 γρ.                | —                    | 2 |   |
| Κρέας   | Βοδινό                | Ροστ μπιφ             | 600 - 2000 γρ.               | —                    | 3 |   |
|   |                       | Χάμπουργκερ           | 1,5 - 3 cm                   | 3/5                  | 5 |   |
|   | Χοιρινό               | Χοιρινό               | 600 - 2500 γρ                | —                    | 3 |   |
|   |                       | Χοιρινά παιδάκια      | 500 - 2000 γρ.               | 2/3                  | 5 | 4 |
|   | Ψητό κοτόπουλο        | Ολόκληρο              | 600 - 3000 γρ.               | —                    | 2 |   |
|   |                       | Φιλέτο / στήθος       | 1 - 5 cm                     | 2/3                  | 5 |   |
|   | Πιάτα κρεατικών       | Σουβλάκι              | μία σχάρα                    | 1/2                  | 5 | 4 |
|   |                       | Λουκάνικα και wurstel | 1,5 - 4 cm                   | 2/3                  | 5 | 4 |
|   | Κρέας στον ατμό       | Φιλέτα κοτόπουλου     | 1 - 5 cm                     | —                    | 2 | 1 |
|   |                       | Φιλέτα γαλοπούλας     | 1 - 5 cm                     | —                    | 2 | 1 |

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 |   |   |
|-----------------------------|----------------------------------|---------------------------|------------------------------|----------------------|---|---|
| Ψητά 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 | 1 |
|                             |                                  | Κατεψυγμένα φιλέτα        | 0,5 - 2,5 cm                 | —                    | 2 | 1 |
|                             | Ψητά θαλασσινά                   | Χτένια                    | ένας δίσκος                  | —                    | 4 |   |
|                             |                                  | Μύδια                     | ένας δίσκος                  | —                    | 4 |   |
|                             |                                  | Γαρίδες                   | ένας δίσκος                  | —                    | 4 | 3 |
|                             |                                  | Γαρίδες                   | ένας δίσκος                  | —                    | 4 | 3 |
|                             | Θαλασσινά στον ατμό 🍏            | Χτένια γκρατέν            | ένας δίσκος                  | —                    | 2 | 1 |
|                             |                                  | Μύδια                     | ένας δίσκος                  | —                    | 2 | 1 |
|                             |                                  | Γαρίδες                   | ένας δίσκος                  | —                    | 2 | 1 |
|                             |                                  | Γαρίδες                   | ένας δίσκος                  | —                    | 2 | 1 |
|                             |                                  | Καλαμάρι                  | 100 - 500 γρ.                | —                    | 2 | 1 |
|                             |                                  | Χταπόδι                   | 500 - 2000 γρ.               | —                    | 2 | 1 |
|                             | Λαχανικά                         | Ψητά λαχανικά             | Πατάτες - Φρέσκες            | 500 - 1500 γρ.       | — | 3 |
| Γεμιστά λαχανικά            |                                  |                           | 100 - 500 γρ. each           | —                    | 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         | 100 - 300 γρ.*               | —                    | 2 | 1 |
|                             |                                  | Πατάτες μικρές / κομμάτια | 100 - 300 γρ.*               | —                    | 2 | 1 |
|                             |                                  | Μπιζέλια                  | 200 - 3000 γρ.               | —                    | 2 | 1 |
|                             |                                  | Καρότα                    | 200 - 2000 γρ.               | —                    | 2 | 1 |
|                             |                                  | Μπρόκολο                  | 200 - 2000 γρ.               | —                    | 2 | 1 |
|                             |                                  | Κουνουπίδι                | 200 - 2000 γρ.               | —                    | 2 | 1 |
|                             | Κατεψυγμένα λαχανικά στον ατμό 🍏 | Μπιζέλια                  | 200 - 3000 γρ.               | —                    | 2 | 1 |
| Φρούτα στον ατμό 🍏          | Ολόκληρο                         | 100 - 500 γρ.             | —                            | 2                    | 1 |   |
|                             | κομμάτια                         | —                         | —                            | 2                    | 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             | 400 - 1600 γρ.          | —                            | 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          | Λεπτή                      | στρογγυλό - δίσκος *    | —                            | 2                                  |
|                | Μεγάλου πάχους             | στρογγυλό - δίσκος *    | —                            | 2                                  |
|                | Κατεψυγμένα                | 1 - 4 στρώσεις *        | —                            | 2<br>4  1<br>5  3  1<br>5  4  2  1 |

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

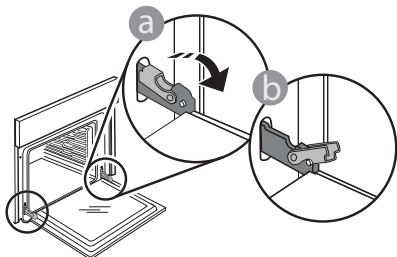
- Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

### ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ

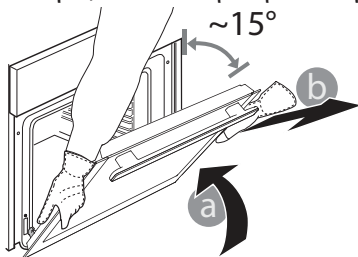
Για να διασφαλίσετε ότι ο φούρνος λειτουργεί πάντα με άριστη απόδοση και για να βοηθήσετε να προληφθεί ο σχηματισμός αλάτων με το χρόνο, συστήνουμε να χρησιμοποιείτε τακτικά τις λειτουργίες "Αποστράγγιση" και "Αφαλάτωση". Μετά από μια μακρά περίοδο μη χρήσης των λειτουργιών του ατμού, συνιστάται ιδιαίτερα 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.

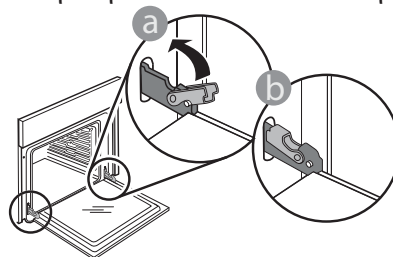


- Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

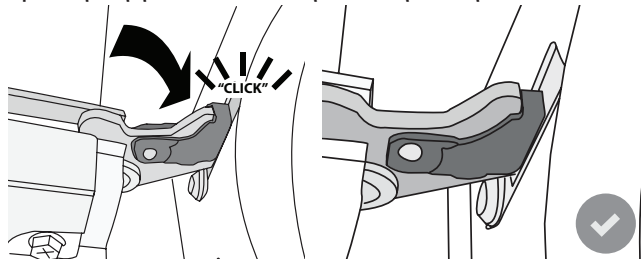


Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαρίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

- 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.



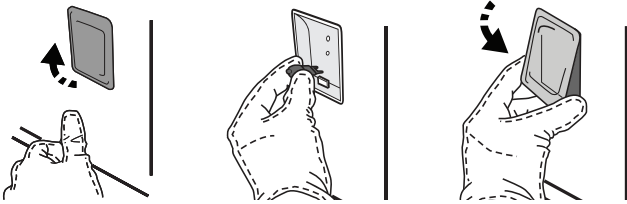
- Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα: Αν δεν λειτουργεί κανονικά μπορεί να προκληθεί ζημιά στην πόρτα.

## 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.<br>Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος. | Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα.<br>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".<br>Πατήστε  , πατήστε  και μετά επιλέξτε "Factory Reset" (Επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων). Όλες οι αποθηκευμένες ρυθμίσεις διαγράφονται. |
| Το οικιακό ρεύμα διακόπτεται.  | Λανθασμένη ρύθμιση ισχύος.                               | Βεβαιωθείτε ότι το οικιακό δίκτυο έχει ισχύ τουλάχιστον πάνω από 3 kW. Διαφορετικά, αυξήστε την ισχύ στα 13 Ampere. Για να το αλλάξετε, πατήστε το  , επιλέξτε  "Περισσότερες λειτουργίες" και μετά επιλέξτε "Διαχείριση ισχύος".                    |
| Η λειτουργία δεν είναι διαθέσιμη στη λειτουργία επίδειξης.                       | Ο τρόπος λειτουργίας επίδειξης βρίσκεται σε εξέλιξη.     | Πατήστε  , πατήστε  "Info" και στη συνέχεια επιλέξτε "Store Demo Mode" (Αποθήκευση επίδειξης καταστήματος) για έξοδο.  |
| Δεν ανοίγει η πόρτα.   | Βρίσκεται σε εξέλιξη κύκλος καθαρισμού.                  | Περιμένετε να ολοκληρωθεί η λειτουργία και να κρυώσει ο φούρνος.   |

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

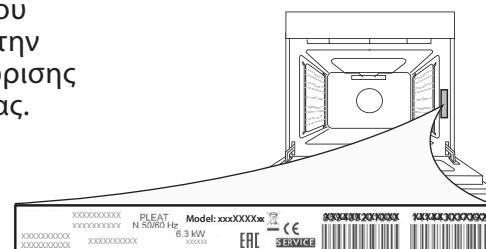
## ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Στην περίπτωση οποιουδήποτε προβλήματος λειτουργίας, επικοινωνήστε με το Κέντρο Σέρβις της Franke. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τις υπηρεσίες ενός μη εξουσιοδοτημένου τεχνικού.

**Δώστε τα εξής στοιχεία:**

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

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



---

# CUPRINS

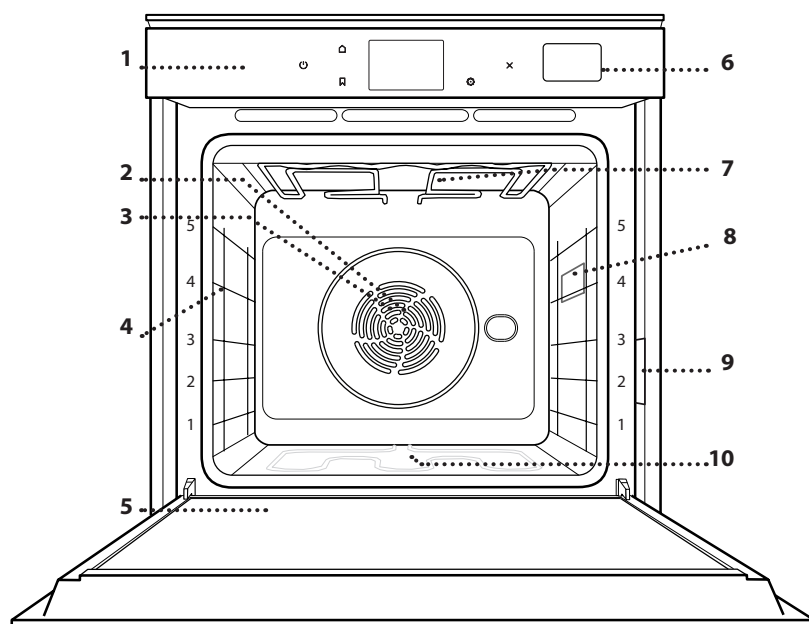
---

|   |    |
|---|----|
| PREZENTARE GENERALĂ .....                               | 73 |
| PANOU DE COMANDĂ.....                                   | 73 |
| ACCESORII.....  | 74 |
| FUNCȚII.....  | 75 |
| UTILIZAREA AFIȘAJULUI TACTIL .....                      | 76 |
| PRIMA UTILIZARE.....                                    | 76 |
| UTILIZAREA ZILNICĂ.....                                 | 78 |
| RECOMANDĂRI UTILE.....                                  | 83 |
| TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA COOKASSIST ..... | 89 |
| CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA .....                         | 92 |
| REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR .....                          | 94 |
| ASISTENȚĂ .....   | 94 |



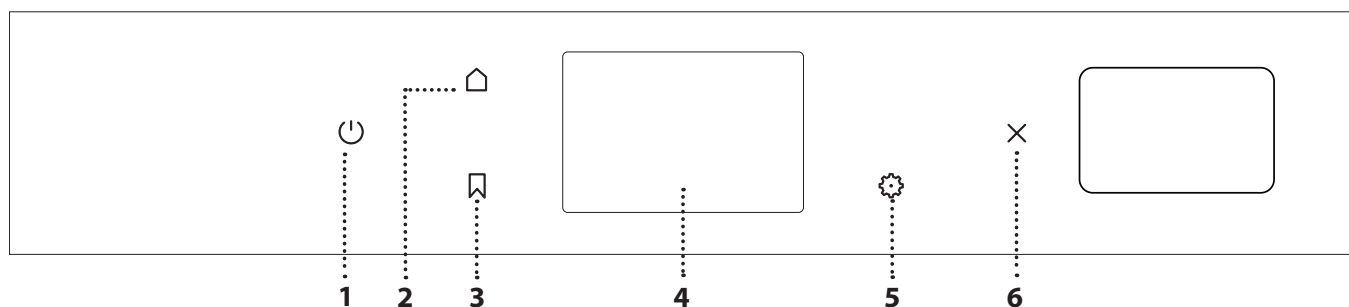
# GHID DE UTILIZARE

## 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. Becul
9. Plăcuța cu datele 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

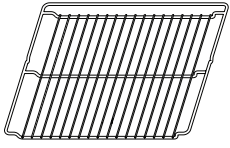
Pentru a alege din mai multe opțiuni și, de asemenea, pentru a modifica setările cuptorului și preferințele.

### 6. ANULARE

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

# ACCESORII

## GRĂTAR METALIC



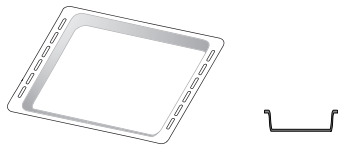
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru cratițe, forme pentru prăjituri și alte accesorii pentru gătit adecvate pentru utilizarea în cuptor

## TAVĂ DE PREPARARE LA ABURI



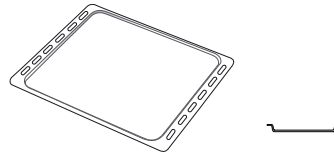
Aceasta facilitează circulația aburilor, contribuind la coacerea uniformă a alimentelor. Așezați tava de colectare a grăsimii scurse pe nivelul inferior, pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

## TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



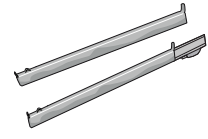
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

## TAVĂ DE COPT



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

## GHIDAJE CULISANTE \*



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

\* 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 GRĂTARULUI 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 GRĂTAR

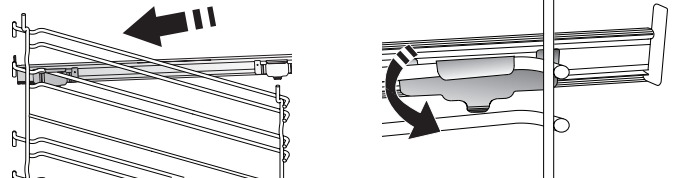
- Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și apoi trageți ușor partea inferioară din locaș: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.
- Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru 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 clemă în poziție. Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei spre ghidajul pentru grătar.

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



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

# FUNȚII



## FUNȚII MANUALE

- **PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ**  
Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.
- **CONVENȚIONAL\***  
Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.
- **GRILL**  
Pentru a frige medaloane, frigărui și cârnați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.
- **TURBO GRILL**  
Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.
- **AER FORȚAT**  
Pentru prepararea diferitor 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.
- **FUNȚII MULTICOOKING**  
Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe patru niveluri în același timp. Această funcție poate fi utilizată pentru a prepara fursecuri, tarte, pizza rotundă (și congelată) și pentru a prepara o masă completă. Respectați tabelul cu informații privind prepararea pentru a obține cele mai bune rezultate.
- **COACERE CU CONVECȚIE**  
Pentru a prepara carnea, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.
- **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.

## FUNȚII 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.
- » **GĂTIT MAXI**  
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 AFIȘAJULUI TACTIL



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

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



**Pentru a selecta sau a confirma:**

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

**Pentru a reveni la ecranul anterior:**


Atingeți < .

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

Atingeți „SETARE” sau „URMĂTORUL”.

## PRIMA UTILIZARE

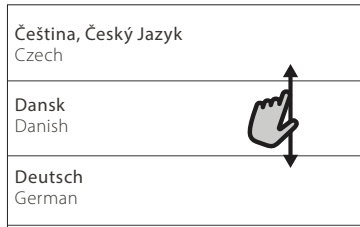
Atunci când porniți aparatul pentru prima dată, va trebui să configurați produsul.

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

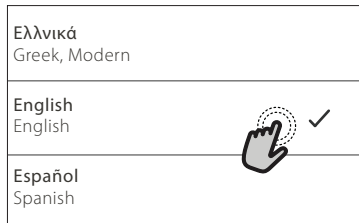
### 1. SELECTAREA LIMBII

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

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



- Apăsați pe limba dorită.



Dacă atingeți < , veți reveni la ecranul anterior.

### 2. SELECTAREA MODULUI SETĂRI

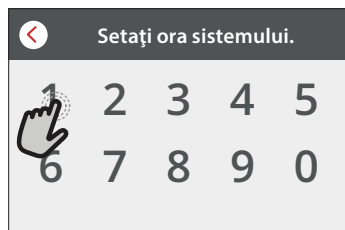
După ce ați selectat limba, afișajul vă va solicita să alegeți între „DEMO MAGAZIN” (util pentru distribuitori, utilizat numai pentru afișare) sau continuați atingând „URMĂTORUL”.



## . 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.



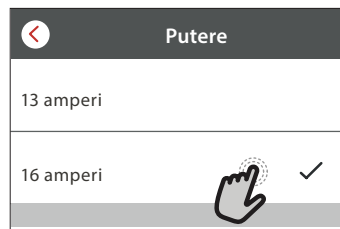
După ce ați setat ora, va trebui să setați data.

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

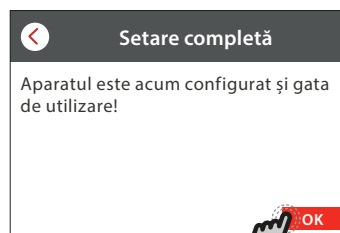
## 4. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

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. SELECȚAȚI O FUNCȚIE

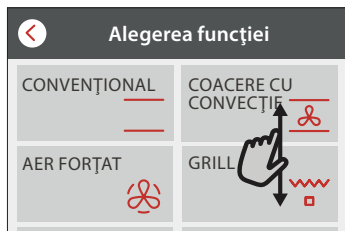
- Pentru a porni cuptorul, apăsați  sau atingeți oriunde pe ecran.

Afișajul vă permite să alegeți între funcțiile Manual și CookAssist.

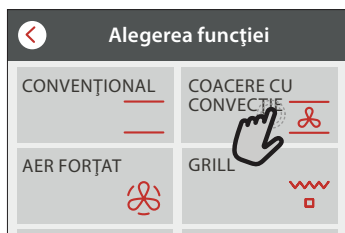
- Atingeți funcția principală dorită pentru a accesa meniul corespunzător.



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



- Atingeți funcția dorită pentru a o selecta.

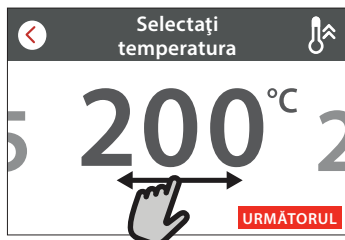



## 2. SETAREA FUNCȚIILOR MANUALE

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.

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

## 3. SETARE FUNCȚII COOKASSIST

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

- Alegeți o rețetă din listă.

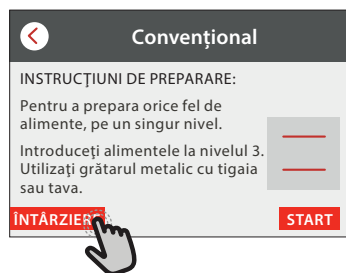
Funcțiile sunt afișate pe categorii de alimente în meniul „LISTĂ ALIMENTE COOKASSIST” (consultați tabelele corespunzătoare) și în funcție de caracteristicile rețetei din meniul „COOKASSIST PRO”.

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

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


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

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



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

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


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

#### 5. ACTIVAREA FUNCȚIEI

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

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

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

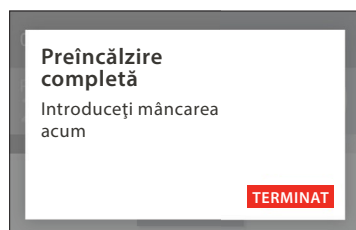
- Apăsați  pentru a opri funcția activă în orice moment.

#### 6. PREÎNCĂLZIRE

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



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



- Deschideți ușa.
- Introduceți alimentele.

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

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

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

Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire.

#### 7. ÎNTRERUPEREA PREPARĂRII

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

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

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

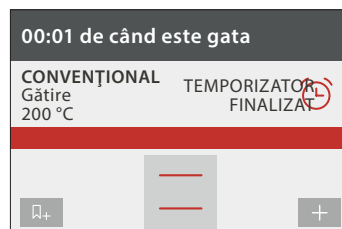
Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.



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

#### 8. FINALIZAREA PROCESULUI DE PREPARARE

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

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



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


## 9. PREFERINȚE

Caracteristica Preferințe memorează setările cuptorului pentru rețeta dumneavoastră favorită.

Cuptorul recunoaște automat cele mai utilizate funcții.

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

### SALVAREA UNEI FUNCȚII

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

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


- Atingeți pictogramele pentru a selecta cel puțin una.



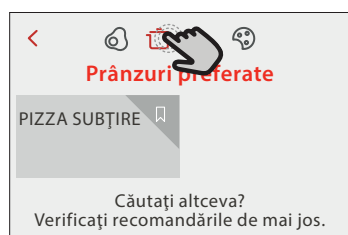
- Atingeți „PREFERINȚE” pentru a salva funcția.



### DUPĂ SALVARE

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

- Atingeți pictograma pentru preparate pentru a vizualiza listele aferente



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

### MODIFICAREA SETĂRILOR



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

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

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


- Atingeți  aferentă funcției.
- Atingeți „ELIMINĂ”.

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

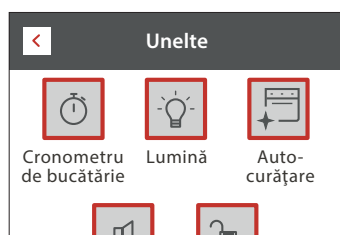
- Apăsați pe .
- Selectați  „Preferințe”.
- Selectați „Ore și date”.
- Atingeți „Orele pentru mesele dvs.”.
- Derulați în listă și atingeți ora corespunzătoare.
- Atingeți preparatul relevant pentru a-l modifica.

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

## 10. UNELTE

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

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



### CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE



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

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

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

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

Pentru a apela sau a modifica cronometrul de bucătărie:

- Apăsați pe .
- Atingeți .

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

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

### BEC

Pentru a aprinde sau a stinge becul din cuptor.



## CURĂȚAREA

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

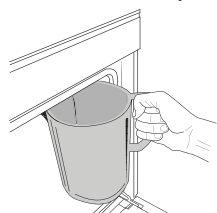
Este recomandat să nu deschideți ușa cuptorului în timpul derulării ciclului de curățare, pentru a evita pierderea vaporilor de apă, aspect ce poate compromite rezultatul final de curățare.

- Scoateți toate accesoriile din cuptor înainte de a activa funcția.
- Atunci când cuptorul este rece, 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 „ÎNTĂRZIERE” 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 scurgere amplasată în partea inferioară, în dreapta panoului. Odată începută scurgerea, 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.

## DECALCIFIERE

Această funcție specială, activată la intervale regulate, vă permite să păstrați starea optimă a boilerului 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.



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

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

### CONVENTIONAL

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

Pentru a verifica dacă o prăjitură este gata, introduceți o scobitoare din lemn în mijlocul tortului. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata. Dacă folosiți forme pentru prăjituri antiaderente, nu ungeți cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini. Dacă prăjitura „se lasă” în timpul coacerii, setați o temperatură mai scăzută data viitoare, încercând, de asemenea, să reduceți cantitatea de lichid din aluat și să-l amestecați mai delicat.

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

| Rețetă   | Preîncălzire | Temperatură (°C) | Timp de gătit (Min.) | Nivel și accesorii  |
|--|--------------|------------------|----------------------|---|
| Torturi dospite/pandișpanuri                     | Da           | 170              | 30 - 50              | 2  |
| Fursecuri / biscuiți fragezi                     | Da           | 150              | 20 - 40              | 3  |
| Prăjiturele / brișe                              | 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 / găscă 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<br>   |
| Fileuri / medalioane de pește            | —            | 2 (Mediu)                | 20 - 30              | 4<br>  |
| Cârnați / frigărui / coaste / hamburgeri | —            | 2 - 3 (Medie - Ridicată) | 15 - 30              | 5<br>  |

## 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 mărirea 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<br>  |
| Pulpă de miel / but      | —            | 2 (Mediu)    | 60 - 90              | 3<br>   |
| Cartofi copti            | —            | 2 (Mediu)    | 35 - 55              | 3<br>   |
| Legume gratinate         | -            | 3 (Ridicată) | 10 - 25              | 3<br>   |

### 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              |     |
|  | Da           | 140              | 30 - 50              |    |
| Fursecuri / biscuiți fragezi                                       | Da           | 140              | 30 - 50              |     |
|  | Da           | 135              | 40 - 60              |          |
|  | Da           | 150              | 30 - 50              |    |
| Prăjiturele / briose   | Da           | 150              | 30 - 50              |     |
|  | Da           | 150              | 40 - 60              |          |
|  | Da           | 180 - 190        | 35 - 45              |     |
| Choux à la crème   | Da           | 180 - 190        | 35 - 45 *            |    |
|  | Da           | 90               | 130 - 150            |     |
| Bezele   | Da           | 90               | 140 - 160 *          |    |
|  | Da           | 190 - 230        | 20 - 50              |     |
| Pizza / pâine / focaccia   | Da           | 190 - 230        | 20 - 50              |     |
| Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)                         | Da           | 220 - 240        | 25 - 50 *            |    |
|  | Da           | 250              | 10 - 20              |     |
| Pizza congelată  | Da           | 220 - 240        | 15 - 30              |    |
|  | Da           | 180 - 190        | 45 - 60              |     |
| Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)                      | Da           | 180 - 190        | 45 - 70 *            |    |
|  | Da           | 180 - 190        | 20 - 40              |     |
| Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj                         | Da           | 180 - 190        | 20 - 40 *            |    |
|  | Da           | 200              | 50 - 100 *           |     |
| Lasagna și carne   | Da           | 200              | 45 - 100 *           |     |
| Carne și cartofi   | Da           | 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:<br>Tartă cu fructe (nivel 5)<br>legume la cuptor (nivel 4)<br>lasagna (nivel 2)<br>felii de carne (nivel 1) | Cook 4<br>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, făcând 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<br>              | 1<br> |
| Legume proaspete (bucăți)  | —            | 100              | 15 - 40              | 2<br>              | 1<br> |
| Legume congelate           | —            | 100              | 20 - 40              | 2<br>              | 1<br> |
| Pește întreg               | —            | 90               | 40 - 50              | 2<br>              | 1<br> |
| Fileuri de pește           | —            | 90               | 20 - 30              | 2<br>              | 1<br> |
| Fileuri de pui             | —            | 100              | 15 - 50              | 2<br>              | 1<br> |
| Ouă                        | —            | 100              | 10 - 30              | 2<br>              | 1<br> |
| Fructe (întregi)           | —            | 100              | 15 - 45              | 2<br>              | 1<br> |
| Fructe (bucăți)            | —            | 100              | 10 - 30              | 2<br>              | 1<br> |


## AER FORȚAT + ABURI


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

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

## GĂTIT MAXI

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 fășii de bacon, de exemplu.

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

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

## WARM KEEPING (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<br>(în timpul<br>duratei de<br>preparare) | Nivel și accesorii |   |   |
|----------------------------|---------------------------|-----------------------|--|--------------------|---|---|
| Cratițe/Paste la<br>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 |
|                            |                           | Orz                   | 100 - 300 g  | —                  | 2 | 1 |
|                            |                           | Alac                  | 100 - 300 g  | —                  | 2 | 1 |
| Carne                      | Vită                      | Rosbif                | 600 - 2000 g   | —                  | 3 |   |
|                            |                           | Hamburger             | 1,5 - 3 cm   | 3/5                | 5 |   |
|                            | Porc                      | Porc                  | 600 - 2500 g   | —                  | 3 |   |
|                            |                           | Cotlete de porc       | 500 - 2000 g   | 2/3                | 5 | 4 |
|                            | Friptură de pui la cuptor | Întreg                | 600 - 3000 g   | —                  | 2 |   |
|                            |                           | File / Piept          | 1 - 5 cm   | 2/3                | 5 |   |
|                            | Mâncăruri cu carne        | Kebab                 | un grătar  | 1/2                | 5 | 4 |
|                            |                           | Cârnați și crenvurști | 1,5 - 4 cm   | 2/3                | 5 | 4 |
|                            | Carne la abur             | Fileuri de pui        | 1 - 5 cm   | —                  | 2 | 1 |
|                            |                           | File de curcan        | 1 - 5 cm   | —                  | 2 | 1 |

## 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<br>(în timpul<br>duratei de<br>preparare) | Nivel și accesorii |   |   |
|--|-------------------------------|--------------------------------|-----------------------|--|--------------------|---|---|
| Pește și fructe<br>de mare               | Fileuri la cuptor și fripturi | Fileuri/medalioane<br>de pește | 0,5 - 2,5 cm          | —  | 5                  |   |   |
|  |                               | Fileuri congelate              | 0,5 - 2,5 cm          | —  | 4                  |   |   |
|  | Fileuri la abur și fripturi ☁ | Fileuri/medalioane<br>de pește | 0,5 - 2,5 cm          | —  | 2                  | 1 |   |
|  |                               | Fileuri congelate              | 0,5 - 2,5 cm          | —  | 2                  | 1 |   |
|  | Fructe de mare la grătar      | Scoici                         | o tavă                | —  | 4                  |   |   |
|  |                               | Midii                          | o tavă                | —  | 4                  |   |   |
|  |                               | Creveți                        | o tavă                | —  | 4                  | 3 |   |
|  |                               | Creveți roz                    | o tavă                | —  | 4                  | 3 |   |
|  | Fructe de mare la abur ☁      | Scoici gratinate               | o tavă                | —  | 2                  | 1 |   |
|  |                               | Midii                          | o tavă                | —  | 2                  | 1 |   |
|  |                               | Creveți                        | o tavă                | —  | 2                  | 1 |   |
|  |                               | Creveți roz                    | o tavă                | —  | 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 fiecare                                  | —                  | 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<br>aburi ☁ |                               | Cartofi întregi                | 100 - 300 g *         | —  | 2                  | 1 |   |
|  |                               | Cartofi / bucăți mici          | 100 - 300 g *         | —  | 2                  | 1 |   |
|  |                               | Mazăre                         | 200 - 3000 g          | —  | 2                  | 1 |   |
|  |                               | Morcovi                        | 200 - 2000 g          | —  | 2                  | 1 |   |
|  |                               | Broccoli                       | 200 - 2000 g          | —  | 2                  | 1 |   |
|  |                               | Conopidă                       | 200 - 2000 g          | —  | 2                  | 1 |   |
|  |                               | Legume congelate la aburi ☁    | Mazăre                | 200 - 3000 g   | —                  | 2 | 1 |
| Fructe la aburi ☁                        | Întreg                        | 100 - 500 g                    | —                     | 2  | 1                  |   |   |
|  | Bucăți                        | —                              | —                     | 2  | 1                  |   |   |

|   | Rețetă                          | Cantitate recomandată | Întoarcere<br>(în timpul<br>duratei de<br>preparare) | Nivel și accesorii  |
|---|---------------------------------|-----------------------|--|---|
| Prăjituri și<br>produse de<br>patiserie | Pandișpan în formă              | 500 - 1200 g          | —  |  2   |
|   | Fursecuri                       | 200 - 600 g           | —  |  3   |
|   | Cornuri                         | o tavă *              | —  |  3   |
|   | Choux a la creme                | o tavă *              | —  |  3   |
|   | Tartă în formă                  | 400 - 1600 g          | —  |  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                                   | Subțire                         | tavă rotundă *        | —  |  2   |
|   | Pufoasă                         | tavă rotundă *        | —  |  2   |
|   | Congelat                        | 1 - 4 straturi *      | —  |  2<br> 4 1<br> 5 3 1<br> 5 4 2 1 |

## ACCESORII



Grătar metalic

Tavă de cuptor sau  
formă pentru prăjituri,  
pe grătar metalicTavă de colectare a  
picăturilor / tavă de  
cupt sau tavă de  
cuptor, pe grătar  
metalicTavă de colectare a  
picăturilor / tavă de  
cuptTavă de colectare a  
picăturilor  
cu 500 ml de apăTavă 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

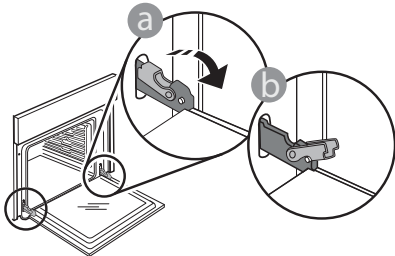
- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți-le cu o lavetă uscată.
- Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele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

## SUPRAFEȚELE INTERIOARE

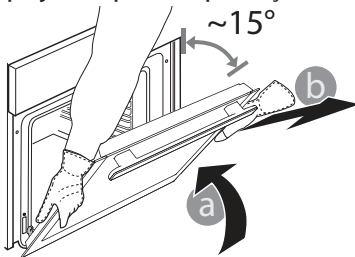
- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul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

## 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.



- 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.

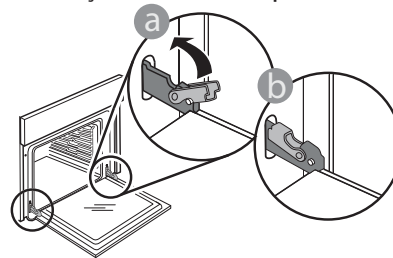
## FIERBĂTOR

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.

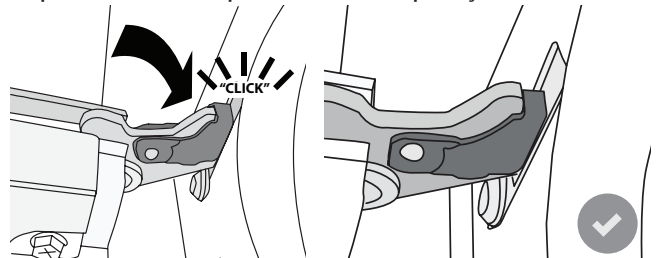
După o perioadă lungă de neutilizare a funcțiilor de preparare la aburi, se recomandă activarea ciclului de preparare cu cuptorul gol, umplând complet rezervorul.

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.



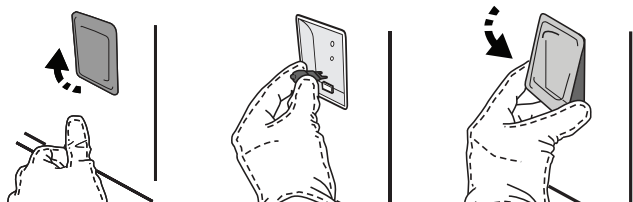
- Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

## 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 amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.



# REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

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

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

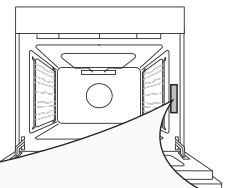
## ASISTENȚĂ

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

### Specificați:

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

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

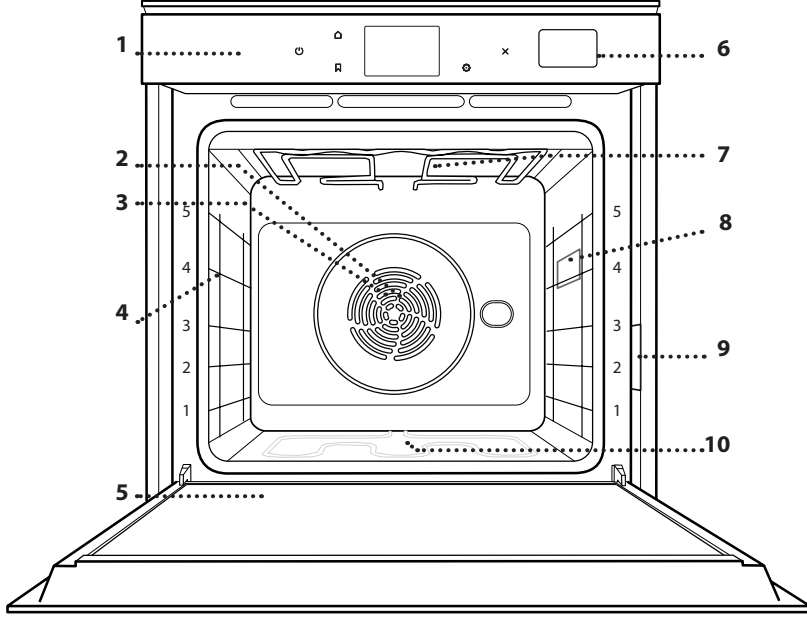


# İÇİNDEKİLER

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

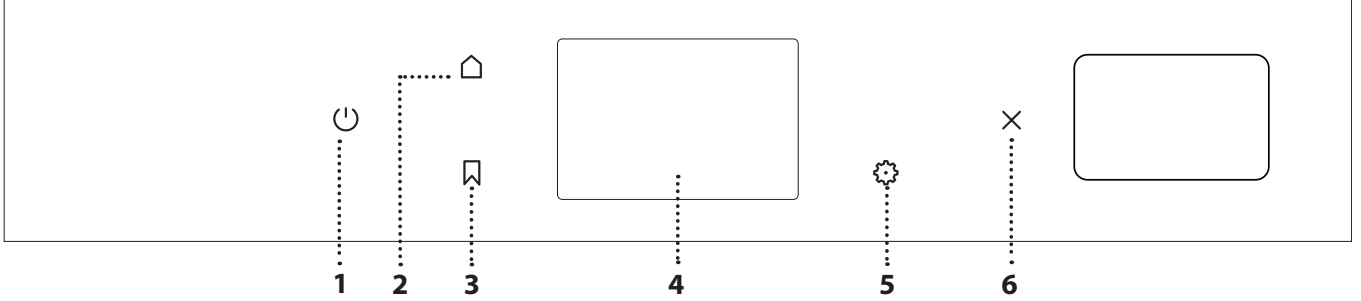
# KULLANICI KILAVUZU

## GENEL BAKIŞ



1. Kontrol paneli
2. Fan
3. Yuvarlak ısıtma elemanı (görünmez)
4. Raf kılavuzları (seviye, fırının ön kısmında gösterilmiştir)
5. Kapak
6. Su çekmecesini
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

### 5. ARAÇLAR

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

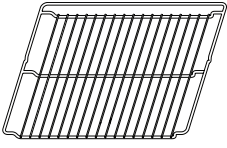
### 6. İPTAL

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



## AKSESUARLAR

### RAF



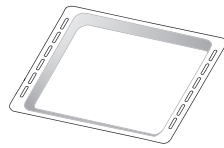
Yemek pişirmek veya tava, kek kalıbı ve fırın kullanımına uygun diğer pişirme kapları için destek olarak kullanın

### BUHAR TEPSİSİ



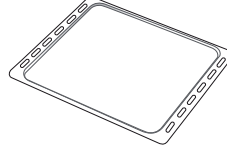
Bu, yemeğin eşit şekilde pişmesine yardımcı olan buharın devridaim yapmasını kolaylaştırır. Pişirme esnasında çıkan sıvıları toplamak için, damlama tepsisini alttaki seviyeye yerleştirin.

### TABAK



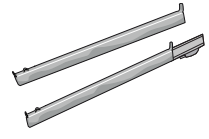
Et, balık, sebze, focaccia vs. pişirmek için fırın tepsisi olarak kullanın veya pişirme sırasında çıkan sıvıları toplamak için rafın altına konumlandırın.

### 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.

\* 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

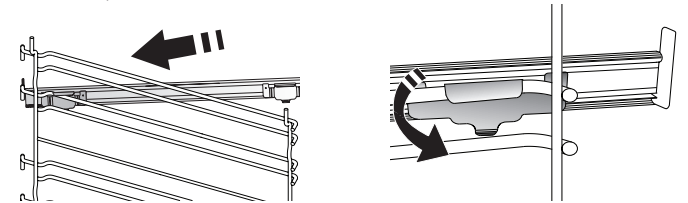
- Raf kılavuzlarını çıkarmak için, kılavuzları yukarı kaldırın ve ardından alt kısmını nazikçe çekerek yuvasından çıkarın: Raf kılavuzları artık çıkarılabilir.
- Raf kılavuzlarını yerine takmak için, önce üst yuvalarına geri takın. Yukarı pozisyonda tutarak, pişirme bölmesine kaydırın, ardından alçaltarak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

# İŞLEVLER



## MANUEL İŞLEVLER

- **HIZLI ÖN ISITMA**  
Fırında hızlıca ön ısıtma yapmak için kullanılır.
- **GELENEKSEL\***  
Yalnızca bir rafta her türlü yemeği pişirmek için kullanılır.
- **IZGARA**  
Biftek, kebab ve sosis ızgara yapmak, sebze oğraten pişirmek veya ekmek kızartmak için kullanılır. Et ızgara yaparken, pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için tabak kullanılmasını öneriyoruz: Tepsiyi, tel rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 500 ml içme suyu ekleyin.
- **TURBO IZGARA**  
Büyük et parçalarını kızartmak için kullanılır (butlar, sığır eti kızartma, tavuk). Pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için bir damlama tepsisi kullanılmasını öneriyoruz: Tavayı, tel rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 500 ml içme suyu ekleyin.
- **FANLI HAVA**  
Birden fazla rafta (en fazla üç) aynı pişirme sıcaklığı gerektiren farklı yiyecekleri aynı anda pişirmek için kullanılır. Bu işlev, farklı yiyecekleri, kokuları birbirlerine karıştırmadan pişirmek için kullanılabilir.
- **MULTICOOKING 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.
- **KONVEKSİYONLU**  
Etleri, içi dolgulu kekleri tek bir rafta pişirmek için kullanılır.
- **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 kurummasını 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.

### » MAKİSİ PİŞİRME

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\*

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

## • DONDURULMUŞ YİYECEKLERİ PİŞİRME

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<br>Czech |  |
| Dansk<br>Danish               |  |
| Deutsch<br>German             |  |

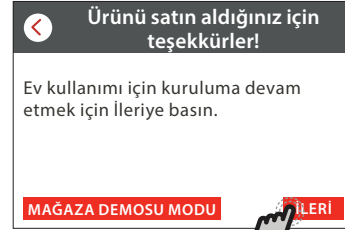
- İstediğiniz dile dokununuz.

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Ελληνικά<br>Greek, Modern |   |
| English<br>English        |  |
| Español<br>Spanish        |   |

< 'e dokunarak bir önceki ekrana geri dönebilirsiniz.

### 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.



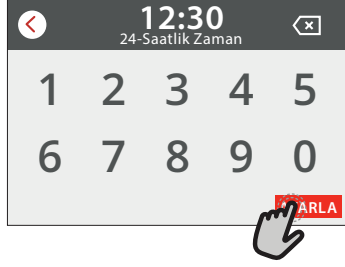
## 3. SAATİN VE TARİHİN AYARLANMASI

Fırını evinizdeki ağıba bağıladıđınızda, 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.

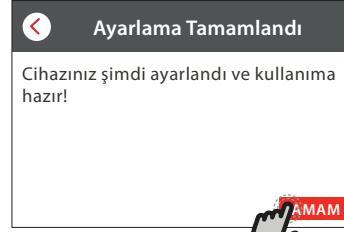
## 4. GÜÇ TÜKETİMİNİ AYARLAYIN

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 çıkarınız.

Fırını yaklaşık bir saat 200 °C'de ısıtınız.

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.



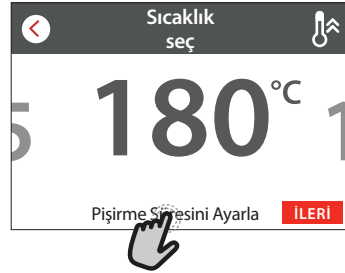
İşlev tarafından izin verilirse, ön ısıtmayı etkinleştirmek için  'e dokunabilirsiniz.



### SÜRE

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

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



- İstediğiniz pişirme süresini ayarlamak için ilgili rakamlara dokununuz.



- Onaylamak için "İLERİ"ye dokununuz.

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

## 3. COOKASSIST İŞLEVLERİNİ AYARLAYIN

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

- Listeden bir yemek tarifi seçin.

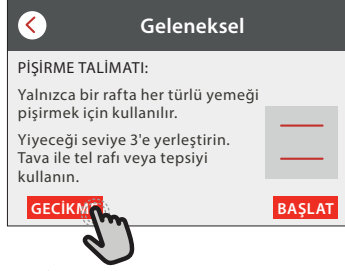
İşlevler, "COOKASSIST YEMEK LİSTESİ" menüsünde yiyecek kategorilerine (ilgili tablolara bakınız) ve "COOKASSIST PRO" menüsünde yemek tarifi özelliklerine göre görüntülenir.

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

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

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

- İstediğiniz başlangıç saatini veya bitiş 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.

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

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

#### 6. ÖN ISITMA

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



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



- Kapağı açın.
- Yemeği fırına yerleştirin.

- Kapağı kapatın ve pişirmeyi başlatmak için "TAMAMLANDI"ya dokununuz.

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 pişirmeye devam etmek için "TAMAMLANDI"ya dokununuz.

#### 8. PIŞİRME SONU

Sesli bir sinyal duyulacak ve ekranda pişirmenin tamamlandığı gösterilecektir.

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



- Favori olarak kaydetmek için + 'a 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.



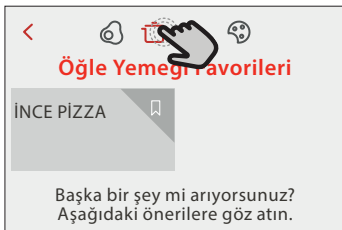
- İşlevi kaydetmek için "FAVORİ OLARAK KAYDET"e dokununuz.



### 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 gezin.
- İsteddiğiniz yemek tarifi veya işleve dokununuz.
- Pişirmeyi etkinleştirmek için "BAŞLAT"a dokununuz.

### AYARLARIN DEĞİŞTİRİLMESİ



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

- Değiştirmek istediğiniz işlevi seçin.
- "DÜZENLE"ye dokununuz.
- Değiştirmek istediğiniz özelliği seçin.
- "İLERİ"ye dokununuz: Ekranda yeni özellikler görüntülenecektir.
- Değişikliklerinizi onaylamak için "KAYDET"e dokununuz.

Favoriler ekranında, kaydettiğiniz işlevleri silmeniz de mümkündür:


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

Çeşitli yemeklerin gösterildiği zamanı da ayarlayabilirsiniz:

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

Bir zaman dilimi yalnızca bir yemek ile kombine edilebilir.

## 10. ARAÇLAR

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

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



### MUTFAK ZAMANLAYICISI



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

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

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

Zamanlayıcı, ekranın üst sağ köşesinde geri sayımı sürdürecektir.

Mutfak zamanlayıcısını geri almak veya değiştirmek için:

-  'e basın.
-  'a dokununuz.

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

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

### IŞIK

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.

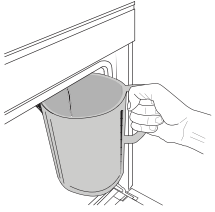
- İşlevi etkinleştirmeden önce, tüm aksesuarları fırından çıkarın.
- Fırın soğuk iken, fırının tabanına 200 ml içme suyu dökün.
- Temizleme işlevini etkinleştirmek için "BAŞLAT"a dokununuz.

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 nozülünün 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.



## KİREÇ ÇÖZ

Bu özel işlev, düzenli aralıklarla etkinleştirildiğinde kazanı 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.



## 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

## PİŞİRME 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 dolgululu 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 / Pide / Fırında makarna / Sigara böreği | Evet      | 190 - 200     | 45 - 65              |  3 |
| Kuzu / Dana / Siğir / 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



Raf



Fırın tepsisi veya rafın üzerinde kek kalıbı



Damlama tepsisi / Pişirme tepsisi veya 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 toplamaları 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<br>   |
| Balık fileto / Biftek               | —         | 2 (Orta)              | 20 - 30              | 4<br>  |
| Sosis / Kebap / Pirzola / Hamburger | —         | 2 - 3 (Orta - Yüksek) | 15 - 30              | 5<br>  |

## TURBO IZGARA






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

Pişirme esnasında çıkan sıvıları toplamaları için damlama tepsisini kullanın.

İçine 500 ml içme suyu ekleyerek 1./2. rafta konumlandırın. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez. Pişirme işlemi sırasında fırın kapağı kapalı tutulmalıdır. Yiyeceği, pişirme süresinin üçte ikisine geldiğinizde

çevirin.

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

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

### AKSESUARLAR



Raf



Fırın tepsisi veya rafın üzerinde kek kalıbı



Damlama tepsisi / Pişirme tepsisi veya 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 tepsiyi 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              | 2                     |
|  | Evet      | 160           | 30 - 50              | 4 1                   |
| Dolgu kekler(cheesecake, strudel, elmalı tart) | Evet      | 160 - 200     | 35 - 90              | 4 1                   |
|  | Evet      | 140           | 30 - 50              | 4                     |
| Kurabiyeler / Çörek                            | Evet      | 140           | 30 - 50              | 4 1                   |
|  | Evet      | 135           | 40 - 60              | 5 3 1                 |
|  | Evet      | 150           | 30 - 50              | 4                     |
| Küçük kekler / Muffin                          | Evet      | 150           | 30 - 50              | 4 1                   |
|  | Evet      | 150           | 40 - 60              | 5 3 1                 |
|  | Evet      | 180 - 190     | 35 - 45              | 4 1                   |
| Profiterol çöreği                              | Evet      | 180 - 190     | 35 - 45 *            | 5 3 1                 |
|  | Evet      | 90            | 130 - 150            | 4 1                   |
| Beze   | Evet      | 90            | 140 - 160 *          | 5 3 1                 |
|  | Evet      | 190 - 230     | 20 - 50              | 4 1                   |
| Pizza / Ekmek / İtalyan ekmeği                 | Evet      | 220 - 240     | 25 - 50 *            | 5 3 1                 |
| Dondurulmuş pizza                              | Evet      | 250           | 10 - 20              | 4 1                   |
|  | Evet      | 220 - 240     | 15 - 30              | 5 3 1                 |
| Tuzlu kekler (sebzeli turta, kiş)              | Evet      | 180 - 190     | 45 - 60              | 4 1                   |
|  | Evet      | 180 - 190     | 45 - 70 *            | 5 3 1                 |
| Milföy tatlısı / Milföy krakerleri             | Evet      | 180 - 190     | 20 - 40              | 4 1                   |
|  | Evet      | 180 - 190     | 20 - 40 *            | 5 3 1                 |
| Lazanya & Et                                   | Evet      | 200           | 50 - 100 *           | 4 1                   |
| Et ve Patates                                  | Evet      | 200           | 45 - 100 *           | 4 1                   |
| Balık & Sebze                                  | Evet      | 180           | 30 - 50 *            | 4 1                   |

\* 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:<br>Meyveli tart (seviye 5)<br>sebze kızartma (seviye 4)<br>lazanya (seviye 2)<br>et parçaları (seviye 1) | Cook 4 menüsü  | Evet      | 190           | 40 - 120              | 5 4 2 1               |

## KONVEKSİYONLU

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 (sebze turta, kiş)                  | Evet      | 180 - 190     | 45 - 55               | 3                     |
| Sebze dolmaları (domates, kabak, patlıcan)       | Evet      | 180 - 200     | 50 - 60               | 2                     |

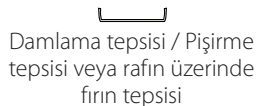
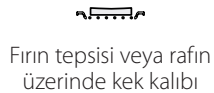
## SAF BUHAR

| Yemek tarifi            | Ön Isıtma | 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 Isıtma | 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    |
| Somon 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 Rozbif 1 kg                      | ORTA           | -         | 200 - 220     | 40 - 50               | 3    |
| Az pişmiş sığır eti kızartma 2 kg          | ORTA           | -         | 200           | 55 - 65               | 3    |
| Kuzu but                                   | 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    |
| Sebze dolmaları (domates, kabak, patlıcan) | ORTA           | -         | 180 - 200     | 25 - 40               | 3    |
| Balık fileto                               | YÜKSEK         | -         | 180 - 200     | 15 - 30               | 3    |

AKSESUARLAR



## 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.

önerilmez.




























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

Hazır yemeklerin iki saatten fazla sıcak tutulması

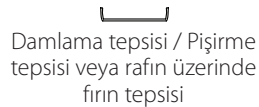
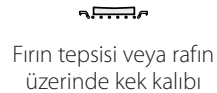
## BUZ ÇÖZME

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

# COOKASSIST PIŞİRME TABLOSU



















| Yemek tarifi             |   | Önerilen miktar   | Çevirme (pişirme süresi bakımından) | Seviye ve Aksesuarlar  |   |
|--------------------------|---|-------------------|-------------------------------------|--|---|
| Güveçler/Fırında Makarna | Taze Lazanya  | 500 - 3000 g      | -                                   | 2<br> |   |
|                          | Donmuş Lazanya  | 500 - 3000 g      | -                                   | 2<br> |   |
| Pirinç & Tahıllar        | Pilav                | Beyaz Pirinç      | 100 - 500 g                         | -  | 2<br> 1  |
|                          |   | Esmer pirinç      | 100 - 500 g                         | -  | 2<br> 1  |
|                          |   | Tam taneli pirinç | 100 - 500 g                         | -  | 2<br> 1  |
|                          | Tohumlar & Tahıllar  | Kinoa             | 100 - 300 g                         | -  | 2<br> 1  |
|                          |   | Darı              | 100 - 300 g                         | -  | 2<br> 1  |
|                          |   | Arpa              | 100 - 300 g                         | -  | 2<br> 1  |
|                          |   | Kavuzlu buğday    | 100 - 300 g                         | -  | 2<br> 1  |
| Et                       | Sığır eti   | Rozbif            | 600 - 2000 g                        | -  | 3<br>  |
|                          |   | Hamburger         | 1,5 - 3 cm                          | 3/5  | 5<br>  |
|                          | Domuz   | Domuz             | 600 - 2500 g                        | -  | 3<br>  |
|                          |   | Domuz pizola      | 500 - 2000 g                        | 2/3  | 5<br> 4<br>  |
|                          | Tavuk kızartma  | Bütün             | 600 - 3000 g                        | -  | 2<br>  |
|                          |   | Fileto / Göğüs    | 1 - 5 cm                            | 2/3  | 5<br>  |
|                          | Et yemekleri  | Kebap             | bir ızgara                          | 1/2  | 5<br> 4<br> |
|                          |   | Soslar ve Sosis   | 1,5 - 4 cm                          | 2/3  | 5<br> 4<br> |
|                          | Et buğulama        | Tavuk fileto      | 1 - 5 cm                            | -  | 2<br> 1<br> |
|                          |   | Hindi fileto      | 1 - 5 cm                            | -  | 2<br> 1<br> |

## AKSESUARLAR





| Yemek tarifi             |                                  | Önerilen miktar     | Çevirme (pişirme süresi bakımından) | Seviye ve Aksesuarlar |              |   |   |
|--------------------------|----------------------------------|---------------------|-------------------------------------|-----------------------|--------------|---|---|
| Balık & Deniz Mahsulleri | Fileto rosto & 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        | bir tepsi                           | -                     | 4            |   |   |
|                          |                                  | Midye               | bir tepsi                           | -                     | 4            |   |   |
|                          |                                  | Karides             | bir tepsi                           | -                     | 4            | 3 |   |
|                          |                                  | Jumbo karides       | bir tepsi                           | -                     | 4            | 3 |   |
|                          | Deniz mahsulleri buğulama 🍴      | Deniz tarağı graten | bir tepsi                           | -                     | 2            | 1 |   |
|                          |                                  | Midye               | bir tepsi                           | -                     | 2            | 1 |   |
|                          |                                  | Karides             | bir tepsi                           | -                     | 2            | 1 |   |
|                          |                                  | Jumbo karides       | bir tepsi                           | -                     | 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 tane      | -            | 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                         | 100 - 300 g *         | -            | 2 | 1 |
|                          | Patates küçük / parçalar halinde | 100 - 300 g *       | -                                   | 2                     | 1            |   |   |
|                          | Bezelye                          | 200 - 3000 g        | -                                   | 2                     | 1            |   |   |
|                          | Havuçlar                         | 200 - 2000 g        | -                                   | 2                     | 1            |   |   |
|                          | Brokoli                          | 200 - 2000 g        | -                                   | 2                     | 1            |   |   |
|                          | Karnabahar                       | 200 - 2000 g        | -                                   | 2                     | 1            |   |   |
|                          | Dondurulmuş Sebze Buğulama 🍴     | Bezelye             | 200 - 3000 g                        | -                     | 2            | 1 |   |
|                          |                                  | Bütün               | 100 - 500 g                         | -                     | 2            | 1 |   |
|                          | Meyve Buğulama 🍴                 | Bütün               | 100 - 500 g                         | -                     | 2            | 1 |   |
|                          |                                  | Parçalı             | -                                   | -                     | 2            | 1 |   |

| Yemek tarifi           |                          | Önerilen miktar      | Çevirme (pişirme süresi bakımından)  | Seviye ve Aksesuarlar  |
|------------------------|--------------------------|----------------------|--|--|
| Kekler ve hamur işleri | Kalıpta Sünger Kek       | 500 - 1200 g         | -  | 2<br>   |
|                        | Kurabiyeler              | 200 - 600 g          | -  | 3<br>   |
|                        | Ay çörekleri             | bir tepsi *          | -  | 3<br>   |
|                        | Ekler hamuru             | bir tepsi *          | -  | 3<br>   |
|                        | Kalıpta turtalar         | 400 - 1600 g         | -  | 3<br>   |
|                        | Strudel                  | 400 - 1600 g         | -  | 3<br>   |
|                        | Meyveli turta            | 500 - 2000 g         | -  | 2<br>   |
| Tuzlu kekler           | 800 - 1200 g             | -                    | 2<br> |  |
| Ekmek                  | Poğaçalar 🍞              | her biri 60 - 150 g  | -  | 3<br>   |
|                        | Kalıpta sandviç ekmeği 🍞 | her biri 400 - 600 g | -  | 2<br>   |
|                        | Büyük ekmeği 🍞           | 700 - 2000 g         | -  | 2<br>   |
|                        | Baget ekmeği 🍞           | her biri 200 - 300   | -  | 3<br>   |
| Pizza                  | İnce                     | yuvarlak - tepsi *   | -  | 2<br>   |
|                        | Kalın                    | yuvarlak - tepsi *   | -  | 2<br>   |
|                        | Dondurulmuş              | 1 - 4 katman *       | -  | 2<br><br>4 1<br><br>5 3 1<br><br>5 4 2 1<br> |

AKSESUARLAR



Raf



Fırın tepsi veya rafın üzerinde kek kalıbı



Damlama tepsi / Pişirme tepsi veya 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.

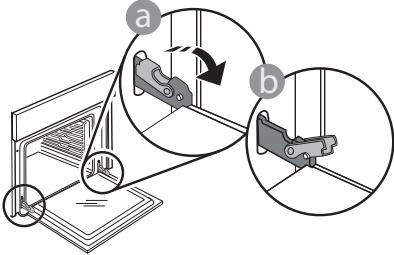
### KAZAN

Fırının daima optimum performansta çalışmasını sağlamak ve zamanla kireç kalıntıları birikmesini önlemeye yardımcı olmak için, "Boşaltma" ve "Kireç Çözme" işlevlerinin düzenli olarak kullanılmasını öneriyoruz.

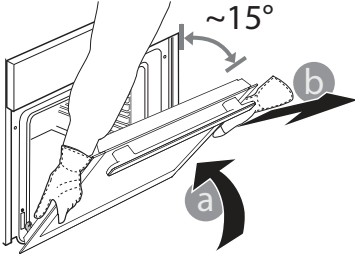
Buhar işlevleri uzun süre kullanılmadığında, hazneyi tamamen doldurarak, boş fırınla bir pişirme çevrimi başlatılması şiddetle önerilir.

### KAPAĞI ÇIKARTMA VE YERİNE TAKMA

- **Kapağı çıkarmak için**, tamamen açın ve mandalları kilit açma konumuna gelene kadar alçaltın.



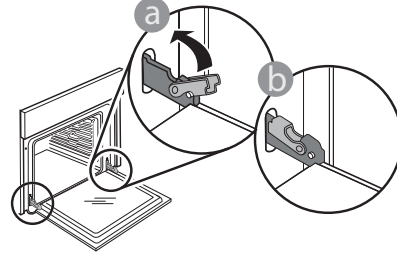
- Kapağı kapatabildiğiniz kadar kapatın. Kapağı her iki elinizle sıkıca tutun – tutma kolundan tutmayın. Kapağı, yuvasından kurtulana kadar yukarı doğru çekerken aynı anda kapatmayı sürdürerek çıkarabilirsiniz. Kapağı, yumuşak bir yüzey üzerine dayayarak bir tarafa koyun.



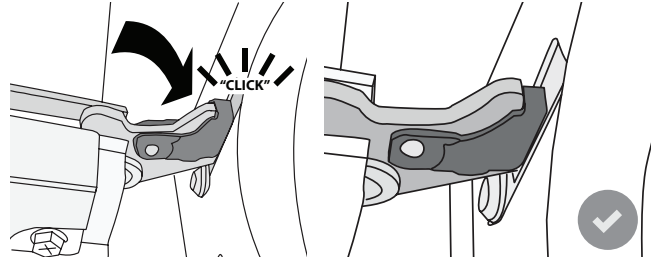
Fırına doğru hareket ettirmek, menteşelerin kancalarını yuvaları ile hizalı konuma getirmek ve üst kısmı yuvasına sabitlemek suretiyle

### 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.



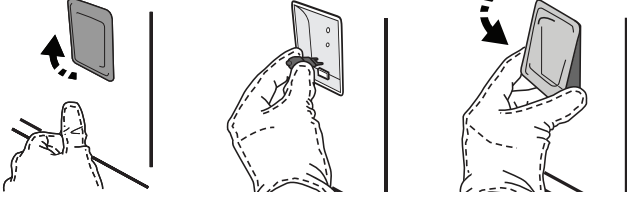
- Kapağı kapatmayı deneyin ve kontrol paneli ile hizalı olduğundan emin olmak için kontrol edin. Değilse, yukarıdaki adımları tekrarlayın: Kapak, düzgün çalışmazsa zarar görebilir.

## 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.<br>Şebeke bağlantısının kesilmesi. | Şebeke elektrik gücü olup olmadığını ve fırının elektrik beslemesine bağlı olup olmadığını kontrol edin.<br>Sorunun giderilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp yeniden açın.   |
| Ekranında "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.<br>⚙️ 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.   |

[WWW.FRANKE.COM](http://WWW.FRANKE.COM)

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

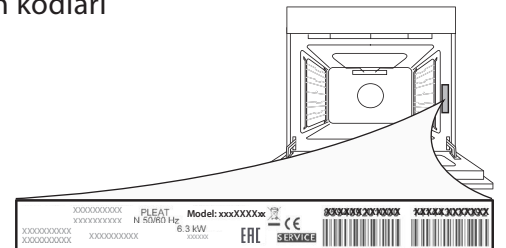
## DESTEK

Herhangi bir işletim sorunu söz konusu olursa, bir Franke Teknik Servis Merkeziyle iletişime geçin. Kesinlikle yetkisiz teknisyenlerden servis hizmeti almayın.

### Aşağıdakileri belirtin:

- arızanın türü
- cihaz modeli (parça/Kod)
- fırın iç haznesinin sağ kenarında bulunan (fırın kapağı açıkken görülebilen) cihaz etiketindeki seri numara (S.N.)

Servis Merkezimizle temasa geçerken, lütfen ürününüzün tanıtma etiketinde verilen kodları belirtin.



---

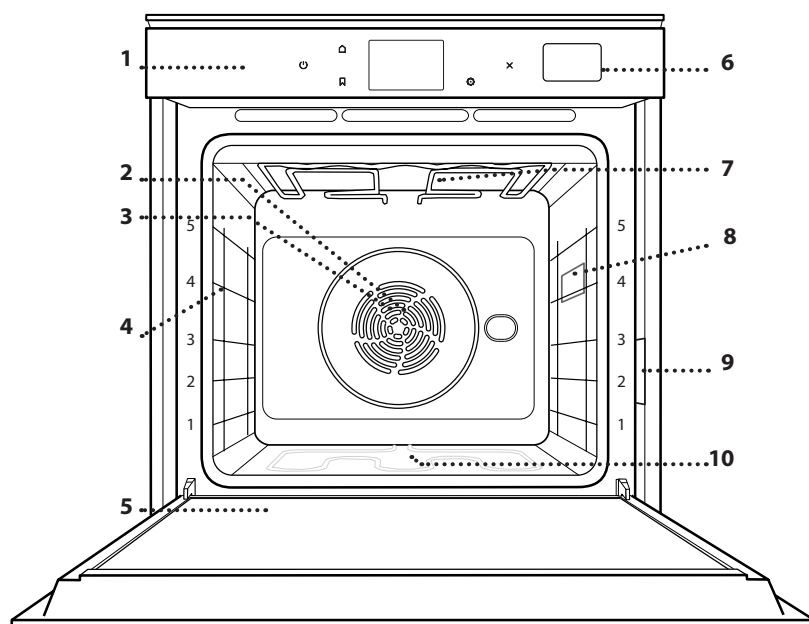
# ОГЛАВЛЕНИЕ

---

|   |     |
|---|-----|
| ОБЗОР .....                               | 119 |
| ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ .....                   | 119 |
| ПРИНАДЛЕЖНОСТИ .....                      | 120 |
| РУЧНЫЕ .....                              | 121 |
| КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СЕНСОРНЫМ ДИСПЛЕЕМ ..... | 122 |
| ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ .....                | 122 |
| ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ .....            | 124 |
| ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ .....                     | 129 |
| ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ COOKASSIST .....    | 135 |
| ОЧИСТКА И УХОД .....                      | 138 |
| ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....   | 140 |
| ПОМОЩЬ .....                              | 140 |

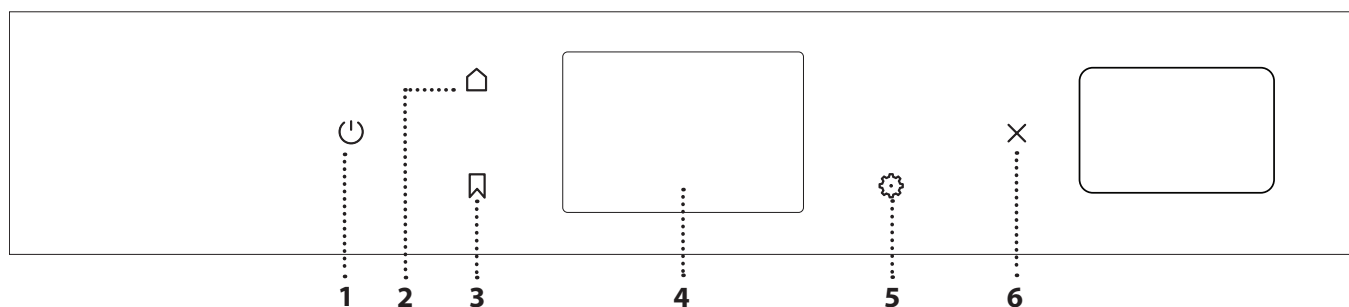
# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## 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

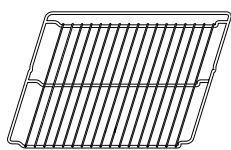
Выбор одной из нескольких опций и, тем самым, изменение настроек духовки и предпочтений.

### 6. ОТМЕНА

Остановка любого режима духовки, за исключением часов, кухонного таймера и блокировки управления.

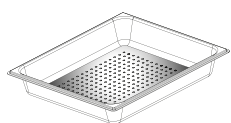
# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

## РЕШЕТКА



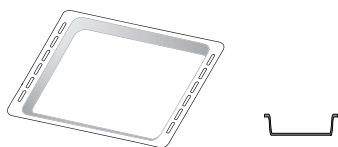
Используется для приготовления блюд, а также в качестве подставки для кастрюль, форм и другой жаропрочной посуды

## ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ



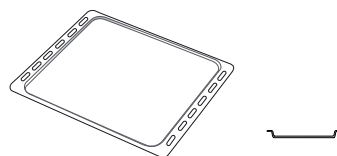
Отверстия в противне улучшают доступ пара, позволяя пропекать продукты более равномерно. Установите поддон для сбора соков от жарения на один уровень ниже.

## ПОДДОН



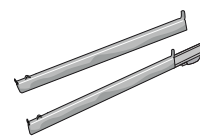
Используется в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и других подобных блюд. Устанавливается под решеткой для сбора соков.

## ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



Используется для выпекания любых хлебобулочных и кондитерских изделий, для запекания мяса или рыбы в фольге.

## ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ\*



Облегчают установку и извлечение принадлежностей.

\* 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 ПОЛОК

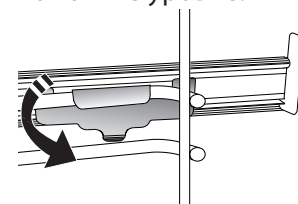
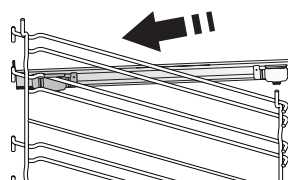
- Для снятия держателей противней потяните их вверх и осторожно извлеките нижнюю часть из гнезда: теперь держатели полок можно вынуть.
- Для установки держателей противней сначала вставьте их в верхнее гнездо. Задвиньте держатели противней в камеру духовки в приподнятом положении, а затем опустите их 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.



# РУЧНЫЕ



## РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ

- **БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ**  
Для быстрого предварительного разогрева духового шкафа.
- **СТАНДАРТНЫЙ\***  
Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.
- **ГРИЛЬ**  
Режим для приготовления на гриле стейков, кебабов, колбасок, овощных гратенов и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: установите противень на любой уровень под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.
- **ТУРБО-ГРИЛЬ**  
Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.
- **КОНВЕКЦИЯ**  
Для одновременного приготовления различных блюд при одинаковой температуре приготовления на нескольких уровнях (максимум трех) без смешивания запахов. Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда без переноса запахов с одного на другой.
- **РЕЖИМЫ MULTICOOKING**  
Режим для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, одновременно на четырех уровнях. Эту функцию можно использовать для приготовления печенья, пирожных-корзиночек, круглых пицц (в том числе замороженных) и комплексных блюд. Для получения максимальных результатов придерживайтесь рекомендаций таблицы приготовления блюд.
- **ПОДРУМЯНИВАНИЕ**  
Режим для запекания мяса и выпекания пирогов с начинкой только на одном уровне.
- **НА ПАРУ**
  - » **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.
- » **RISING (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 "ЭКО" освещение камеры духовки остается выключенным. При использовании режима "ЭКО", 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 нагрев 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».

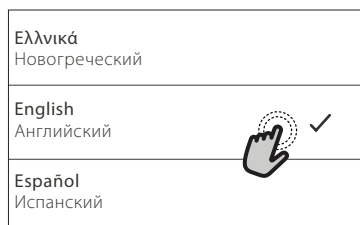
### 1. ВЫБОР ЯЗЫКА

При первом включении прибор предложит выбрать язык.

- Проведите по экрану для прокрутки списка доступных языков.



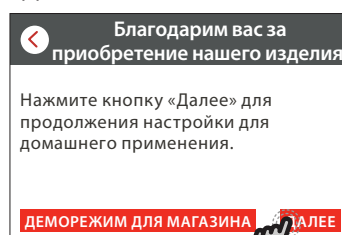
- Нажмите на нужный язык.



Нажатие < позволяет вернуться к предыдущей экранной странице.

### 2. ВЫБОР РЕЖИМА НАСТРОЕК

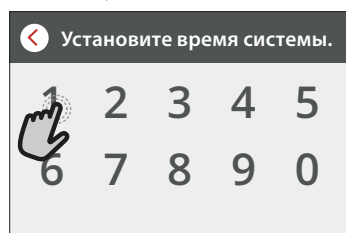
После выбора языка дисплей предлагает выбрать «ДЕМОРЕЖИМ» (для торговых организаций, строго в демонстрационных целях) или продолжить, нажав «ДАЛЕЕ».



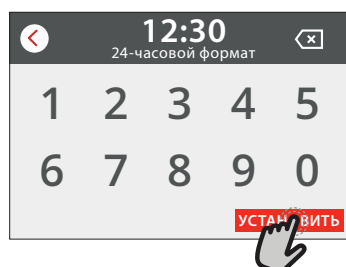
## 3. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ И ДАТЫ

При подключении духовки к вашей домашней сети время и дата будут установлены автоматически. В противном случае это потребует сделать вручную.

- Для установки времени нажмите нужные цифры.



- Нажмите «УСТАНОВИТЬ» для подтверждения.



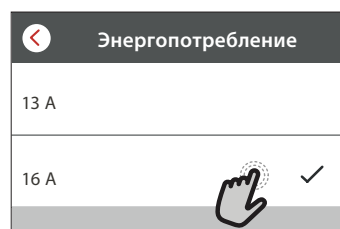
После установки времени потребуется установить дату.

- Для установки даты нажмите нужные цифры.
- Нажмите «УСТАНОВИТЬ» для подтверждения.

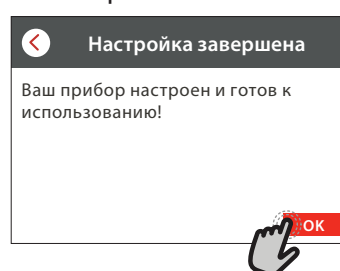
## 4. УСТАНОВИТЕ УРОВЕНЬ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ

В заводских настройках духового шкафа установлен уровень потребляемой мощности, совместимый с домашними электросетями с номинальной мощностью более 3 кВт (16 ампер): Если электросеть в вашем доме рассчитана на меньшую мощность, уменьшите данное значение (13 А).

- Нажмите значение справа для выбора мощности.



- Нажмите «ОК» для завершения начальной настройки.



## 5. ПРОГРЕЙТЕ ПЕЧЬ

Новый духовой шкаф может являться источником запахов, связанных с процессом производства: это нормальное явление.


Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустой духовой шкаф для удаления возможных остаточных запахов.

Снимите с духового шкафа защитный картон и прозрачную пленку, выньте все принадлежности. Прогрейте духовку при температуре 200 °С в течение примерно одного часа.

После первого использования печи рекомендуется проветрить помещение.

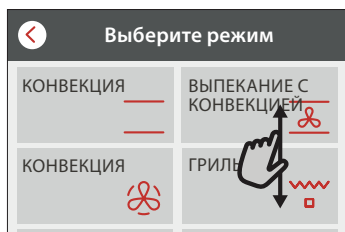
# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## 1. ВЫБОР РЕЖИМА

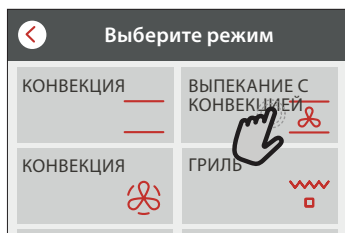
- Для включения духовки нажмите  или прикоснитесь к экрану в любом месте. Дисплей позволяет выбрать ручной режим и режимы CookAssist.
- Нажмите на нужную вам функцию, чтобы перейти в соответствующее меню.



- Прокрутите список вверх или вниз до нужного места.



- Выберите нужную функцию, прикоснувшись к ней.



## 2. ЗАДАЙТЕ РУЧНЫЕ ФУНКЦИИ

После того как режим будет выбран, вы можете изменить его настройки. На дисплей будут выводиться настраиваемые параметры.

### ТЕМПЕРАТУРА / УРОВЕНЬ ГРИЛЯ

- Прокрутите предложенные значения и выберите нужное.



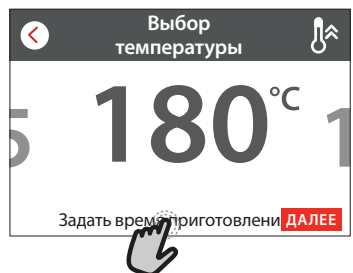
Если функция предусматривает такую возможность, можно прикоснуться к  для активации прогрева.



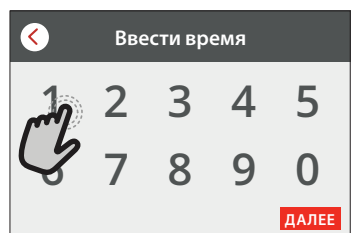
### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

Длительность приготовления можно не устанавливать, если вы собираетесь готовить в ручном режиме. Во временном режиме духовка работает в течение установленного вами времени. В конце установленного времени приготовление автоматически останавливается.

- Для задания длительности нажмите «Задать время приготовления».



- Для установки времени приготовления нажмите нужные цифры.



- Нажмите «ДАЛЕЕ» для подтверждения.

Для отмены заданной длительности во время приготовления и управления завершением приготовления вручную нажмите значение длительности, после чего выберите «СТОП».

## 3. НАСТРОЙТЕ РЕЖИМЫ COOKASSIST

Режимы COOKASSIST позволяют готовить разнообразные блюда, выбранные из предложенного списка. Большинство настроек приготовления выбирается прибором автоматически для получения наилучших результатов.

- Выберите рецепт из списка.

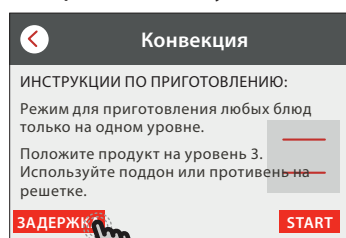
Режимы отображаются по категориям блюд в меню «СПИСОК БЛЮД COOKASSIST» (см. соответствующие таблицы) и по свойствам рецептов в меню «COOKASSIST PRO».

- После выбора режима просто укажите характеристику планируемого блюда (количество, массу и т. д.) для получения наилучших результатов.
- Следуйте инструкциям на экране, помогающим вам в процессе приготовления пищи.

## 4. ЗАДАЙТЕ ОТСРОЧКУ ВРЕМЕНИ НАЧАЛА / ОКОНЧАНИЯ


Можно отложить приготовление перед запуском режима: Режим запускается или останавливается в предварительно выбранное время.

- Нажмите «ЗАДЕРЖКА» для задания нужного времени запуска или времени окончания.



- После задания нужной отсрочки нажмите «ЗАДЕРЖКА ЗАПУСКА» для запуска времени ожидания.
- Поместите продукт в духовой шкаф и закройте дверцу: Процесс приготовления запускается автоматически по истечении рассчитанного периода времени.

Установка отложенного старта отменяет стадию предварительного разогрева духового шкафа: так как духовой шкаф достигает заданной температуры постепенно, время приготовления окажется немного дольше, чем указано в таблице приготовления.


- Чтобы начать приготовление сразу же и отменить заданную задержку, нажмите .

## 5. ЗАПУСК РЕЖИМА

- После выбора настроек нажмите «НАЧАЛО» для активации режима.

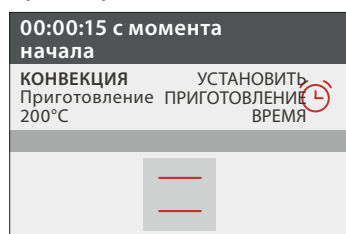
Установленные значения можно изменить в любой момент во время приготовления, нажав на соответствующее значение.

Если духовка нагрелась, но режим требует специальной максимальной температуры, на дисплее появляется соответствующее сообщение.

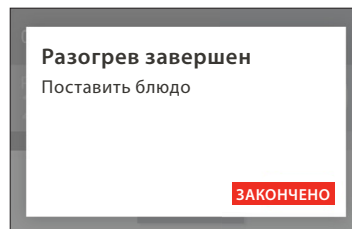
- Нажмите  для остановки активного режима в любое время.

## 6. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ

После запуска режима на дисплее появляется сообщение о том, что духовой шкаф находится в фазе предварительного разогрева (при условии предварительной активации).



В момент ее завершения подается звуковой сигнал и на дисплее появляется сообщение о том, что духовка достигла заданной температуры.



- Откройте дверцу.
- Поместите продукт в духовку.
- Закройте дверцу и нажмите «ГОТОВО» для запуска приготовления.

Помещение продуктов в 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.

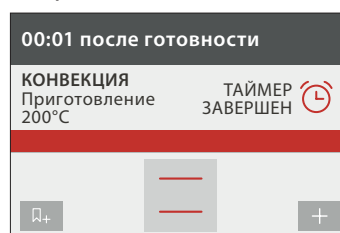
При этом раздается звуковой сигнал и на дисплее отображается действие, которое должно быть выполнено.



- Попробуйте блюдо.
- Закройте дверцу и нажмите «ГОТОВО» для возобновления приготовления.

## 8. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

О завершении приготовления уведомит звуковой сигнал и соответствующее сообщение на дисплее.

В некоторых режимах по завершении приготовления можно дополнительно подрумянить блюдо, увеличив время приготовления или сохранив режим в избранное.



- Нажмите  для сохранения в избранное.
- Выберите «Доп.подрумян.» для запуска цикла подрумянивания длительностью пять минут.
- Нажмите  для сохранения продленного приготовления.


## 9. ИЗБРАННОЕ

Режим «Избранное» сохраняет настройки духовки для вашего любимого рецепта.

Духовка автоматически распознает наиболее часто используемые режимы.

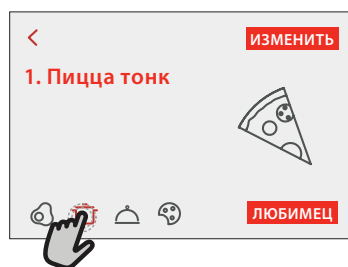
После определенного количества использований вам будет предложено добавить режим в избранное.

### КАК СОХРАНИТЬ РЕЖИМ

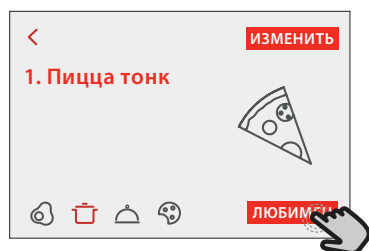
По завершении режима нажмите , если хотите сохранить его в избранное. Это позволит вам быстро использовать его в будущем с теми же настройками.

Дисплей позволяет сохранить режим, показывая до 4 избранных времен приема пищи, включая завтрак, обед, полдник и ужин.


- Нажмите значки для выбора, по меньшей мере, одного времени.



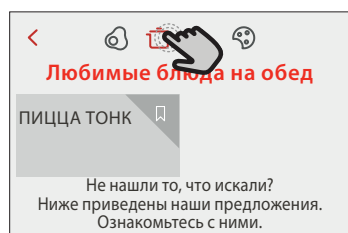
- Нажмите „СОХРАНИТЬ В «ИЗБРАННОЕ»“ для сохранения режима.



### ПОСЛЕ СОХРАНЕНИЯ

Для просмотра меню избранного нажмите : режимы классифицируются по различным временам приема пищи, допускается несколько предложений.

- Нажмите значок времени приема пищи для просмотра соответствующих списков



- Прокрутите предложенный список.
- Нажмите нужный рецепт или режим.
- Нажмите «НАЧАЛО» для запуска цикла приготовления.

### ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК

На экранной странице «Настройки» можно добавить изображение или название любимого рецепта для его внесения в свое избранное.



- Выберите режим, который нужно изменить.
- Нажмите «ИЗМЕНИТЬ».
- Выберите признак, который нужно изменить.
- Нажмите «ДАЛЕЕ»: На дисплее отобразятся новые признаки.

- Нажмите «СОХРАНИТЬ» для подтверждения сделанных изменений.

На экранной странице «Избранное» можно также удалить сохраненные режимы:

- Нажмите  в режиме.
- Нажмите «УДАЛИТЬ».

Также можно настроить время, в которое показываются различные блюда:

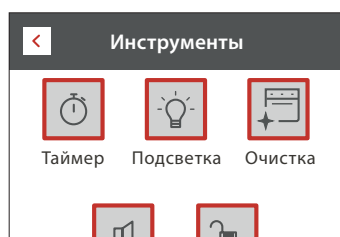
- Нажмите .
- Выберите  «Настройки».
- Выберите «Время и дата».
- Нажмите «Время ваших приемов пищи».
- Прокрутите список и нажмите на соответствующее время.
- Нажмите на соответствующее время приема пищи, чтобы изменить его.

Один период времени можно комбинировать только с одним приемом пищи.

## 10. ИНСТРУМЕНТЫ

Нажмите , чтобы открыть меню «Инструменты» в любое время.

Это меню позволяет выбрать одну из нескольких опций и тем самым изменить параметры или настройки раздела «Настройки» своего прибора или дисплея.



### ТАЙМЕР

Этот режим можно включить в режиме приготовления или отдельно для отсчета времени.

После запуска таймер будет отсчитывать время независимо, никак не влияя на работу режима.

Выбор и запуск режимов приготовления возможен без отключения работающего таймера.

Таймер продолжит обратный отсчет в правом верхнем углу экранной страницы.

Для сброса или изменения настройки кухонного таймера:

- Нажмите .
- Прикоснитесь к .

При завершении обратного отсчета времени раздается звуковой сигнал, а затем на дисплее появляется соответствующая индикация.

- Нажмите «ОТКАЗАТЬСЯ», чтобы отменить таймер или задать новую длительность отсчета.
- Нажмите «УСТАНОВИТЬ НОВЫЙ ТАЙМЕР» для установки нового таймера.

### СВЕТ

Включение/выключение подсветки духовки.



## ЧИСТКА

Для наилучшей очистки внутренних поверхностей используйте режим «Очистка».

Старайтесь не открывать дверцу духовки во время выполнения цикла очистки: это приводит к потере пара, что отрицательно сказывается на конечном результате.

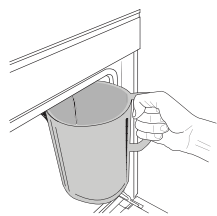
- Перед запуском режима очистки выньте из духовки все принадлежности.
- Налейте на дно холодной духовки 200 мл питьевой воды.
- Нажмите «НАЧАЛО» для запуска режима очистки.

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 застаивания 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.

Обратите внимание: 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 застаивания в резервуаре. Рекомендуется выполнять слив при каждом использовании духовки.



## УДАЛИТЬ НАКИПЬ

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.

Обратите внимание: 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.

Обратите внимание: 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.

## » ОПОЛАСКИВАНИЕ

Для очистки резервуара и парового контура необходимо выполнить цикл полоскания. Залейте в резервуар питьевую воду до появления «TANK FULL» 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.

Обратите внимание: сообщение о необходимости регулярного выполнения этой операции отображается 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 «Шабат» 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.

### КОНВЕКЦИЯ

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 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

## ГРИЛЬ






Верхний нагревательный элемент позволяет достичь оптимальных результатов при приготовлении на гриле. Размещайте приготавливаемое блюдо на 4-м или 5-м уровне. При жарке мяса используйте поддон для сбора стекающего сока. Установите поддон на 3-й или 4-й уровень, налив в него около 500 мл питьевой воды. Предварительный разогрев духового шкафа не требуется.

В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.

Чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления.

Чтобы избежать подгорания поверхности мяса, устанавливайте решетку на более низкие уровни, подальше от гриля. Переверните блюдо в середине процесса приготовления.

Для сбора сока, стекающего при приготовлении мяса на гриле, рекомендуется ставить под него противень для сбора жира, налив в него пол-литра питьевой воды. При необходимости долейте воды.

| Рецепт                                     | Прогрев | Уровень гриля         | Время приготовления (мин.) | Уровень и принадлежности   |
|--|---------|-----------------------|----------------------------|--|
| Тосты                                      | -       | 3 (высок.)            | 3 - 6                      | 5<br>   |
| Рыба, филе / кусками                       | -       | 2 (Сред.)             | 20 - 30                    | 4<br>  |
| Колбаски / шашлыки / ребрышки / гамбургеры | -       | 2-3 (Средн. - Высок.) | 15 - 30                    | 5<br>  |

## 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<br>  |
| Баранья нога / рулька       | -       | 2 (Сред.)     | 60 - 90                    | 3<br>   |
| Печеный картофель           | -       | 2 (Сред.)     | 35 - 55                    | 3<br>   |
| Овощная запеканка           | -       | 3 (высок.)    | 10 - 25                    | 3<br>   |

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                    | 5 4 3 1                  |
| Пироги   | Пироги        | Да      | 170              | 50 - 70                    | 5 4 3 1                  |
| Круглая пицца  | Круглая пицца | Да      | 210              | 40 - 60                    | 5 4 2 1                  |
| Полный обед:<br>Фруктовый пирог (уровень 5)<br>жареные овощи (уровень 4)<br>лазанья (уровень 2)<br>нарезанное мясо (уровень 1) | Сook 4 меню   | Да      | 190              | 40 - 120                   | 5 4 2 1                  |

## КОНВЕКЦИОННОЕ ВЫПЕКАНИЕ

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                    | 3                        |
| Несладкая выпечка (пирог с овощной начинкой, лоранский пирог) | Да      | 180 - 190        | 45 - 55                    | 3                        |
| Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)            | Да      | 180 - 200        | 50 - 60                    | 2                        |

## ЧИСТЫЙ ПАР

| Рецепт                 | Прогрев | Температура (°C) | Время приготовления (мин.) | Уровень и принадлежности  |   |
|------------------------|---------|------------------|----------------------------|---|---|
| Свежие овощи (целиком) | -       | 100              | 30 - 80                    |  2 |  1 |
| Свежие овощи (кусочки) | -       | 100              | 15 - 40                    |  2 |  1 |
| Заморож. овощи         | -       | 100              | 20 - 40                    |  2 |  1 |
| Рыба целиком           | -       | 90               | 40 - 50                    |  2 |  1 |
| Рыбное филе            | -       | 90               | 20 - 30                    |  2 |  1 |
| Куриное филе           | -       | 100              | 15 - 50                    |  2 |  1 |
| ЯЙЦА                   | -       | 100              | 10 - 30                    |  2 |  1 |
| Фрукты (целиком)       | -       | 100              | 15 - 45                    |  2 |  1 |
| Фрукты (кусочки)       | -       | 100              | 10 - 30                    |  2 |  1 |

## КОНВЕКЦИЯ + ПАР

| Рецепт  | Уровень пара | Прогрев | Температура (°C) | Время приготовления (мин.) | Уровень и принадлежности  |
|---|--------------|---------|------------------|----------------------------|---|
| Песочное печенье / печенье                        | НИЗК         | -       | 140 - 150        | 35 - 55                    |  3   |
|   | НИЗК         | -       | 140              | 30 - 50                    |  4  1   |
|   | НИЗК         | -       | 140              | 40 - 60                    |  5  3  1       |
| Сладкие пирожные / маффины                        | НИЗК         | -       | 160 - 170        | 30 - 40                    |  3   |
|   | НИЗК         | -       | 150              | 30 - 50                    |  4  1   |
|   | НИЗК         | -       | 150              | 40 - 60                    |  5  3  1 |
| Пироги из дрожжевого теста                        | НИЗК         | -       | 170 - 180        | 40 - 60                    |  2   |
| Бисквитный торт                                   | НИЗК         | -       | 160 - 170        | 30 - 40                    |  2   |
| Фокачча   | НИЗК         | -       | 200 - 220        | 20 - 40                    |  3   |
| Батон   | НИЗК         | -       | 170 - 180        | 70 - 100                   |  3   |
| Булочки   | НИЗК         | -       | 200 - 220        | 30 - 50                    |  3   |
| Багет   | НИЗК         | -       | 200 - 220        | 30 - 50                    |  3   |
| Печеный картофель                                 | СРЕДН        | —       | 200 - 220        | 50 - 70                    |  3   |
| Телятина / Говядина / Свинина 1 кг                | СРЕДН        | -       | 180 - 200        | 60 - 100                   |  3   |
| Телятина / Говядина / Свинина (кусочками)         | СРЕДН        | -       | 160 - 180        | 60 - 80                    |  3   |
| Ростбиф с кровью 1 кг                             | СРЕДН        | -       | 200 - 220        | 40 - 50                    |  3   |
| Ростбиф с кровью 2 кг                             | СРЕДН        | -       | 200              | 55 - 65                    |  3   |
| Баранья нога                                      | СРЕДН        | -       | 180 - 200        | 65 - 75                    |  3   |
| Тушеные свиные ножки                              | СРЕДН        | -       | 160 - 180        | 85 - 100                   |  3   |
| Курица / цесарка / утка 1 - 1,5 кг                | СРЕДН        | -       | 200 - 220        | 50 - 70                    |  3   |
| Курица / цесарка / утка (кусочками)               | СРЕДН        | -       | 200 - 220        | 55 - 65                    |  3   |
| Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны) | СРЕДН        | -       | 180 - 200        | 25 - 40                    |  3   |
| Рыбное филе                                       | ВЫСОК        | -       | 180 - 200        | 15 - 30                    |  3   |

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                        |

## ПРИНУД.ПОД.ВОЗД.ЭКО

Пользуйтесь 3-м уровнем. Предварительный разогрев духового шкафа не требуется.

| Рецепт                                     | Прогрев | Температура (°C) | Время приготовления (мин.) | Уровень и принадлежности |
|--|---------|------------------|----------------------------|--------------------------|
| Фаршированное мясо                         | -       | 200              | 80 - 120 *                 | 3                        |
| Нарезанное мясо (кролик, курица, баранина) | -       | 200              | 50 - 100 *                 | 3                        |

\* Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений.

## RISING (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 ТЕМПЕРАТУРЫ

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, разделите куски друг от друга: отдельные куски размораживаются быстрее.


**ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ COOKASSIST**

| Рецепт            |  | Рекомендуемое количество | Поворот (время приготовления) | Уровень и принадлежность |   |   |
|-------------------|--|--------------------------|-------------------------------|--------------------------|---|---|
| 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    |
|                   |  | ЯЧМЕНЬ                   | 100-300 г                     | -                        | 2   | 1    |
|                   |  | ПОЛБА                    | 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   |      |
|                   |  | Свиные ребрышки          | 500-2000 г                    | 2/3                      | 5   | 4   |
|                   | Запеченная курица  | Целиком                  | 600-3000 г                    | —                        | 2   |    |
|                   |  | Филе / грудка            | 1 - 5 см                      | 2/3                      | 5   |    |
|                   | Мясные блюда   | Кебаб                    | одна решетка                  | 1/2                      | 5   | 4  |
|                   |  | Колбасы и сосиски        | 1,5 - 4 см                    | 2/3                      | 5   | 4  |
|                   | Мясо на пару  | Куриное филе             | 1 - 5 см                      | -                        | 2   | 1  |
|                   |  | Филе индейки             | 1 - 5 см                      | -                        | 2   | 1  |

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 принадлежность |   |   |   |
|------------------------|--------------------------|-----------------------------|-------------------------------|--------------------------|---|---|---|
| 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    | Морские гребешки            | один противень                | —                        | 4 |   |   |
|                        |                          | Мидии                       | один противень                | —                        | 4 |   |   |
|                        |                          | Креветки                    | один противень                | —                        | 4 | 3 |   |
|                        |                          | Креветки                    | один противень                | —                        | 4 | 3 |   |
|                        | Морепродукты на пару 🍷   | Гратен из морских гребешков | один противень                | —                        | 2 | 1 |   |
|                        |                          | Мидии                       | один противень                | —                        | 2 | 1 |   |
|                        |                          | Креветки                    | один противень                | —                        | 2 | 1 |   |
|                        |                          | Креветки                    | один противень                | —                        | 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 кажд         | — | 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             | 100 - 300 г *                 | —                        | 2 | 1 |   |
|                        |                          | Картофель мелкий / кусочки  | 100 - 300 г *                 | —                        | 2 | 1 |   |
|                        |                          | Горох                       | 200-3000 г                    | —                        | 2 | 1 |   |
|                        |                          | Морковь                     | 200-2000 г                    | —                        | 2 | 1 |   |
|                        |                          | Брокколи                    | 200-2000 г                    | —                        | 2 | 1 |   |
|                        |                          | Цветная капуста             | 200-2000 г                    | —                        | 2 | 1 |   |
|                        |                          | Заморожен. овощи на пару 🍷  | Горох                         | 200-3000 г               | — | 2 | 1 |
| Фрукты на пару 🍷       |                          | Целиком                     | 100 - 500 г                   | —                        | 2 | 1 |   |
|                        |                          | Кусочки                     | —                             | —                        | 2 | 1 |   |



| Рецепт           |  | Рекомендуемое количество | Поворот (время приготовления) | Уровень и принадлежность   |
|------------------|--|--------------------------|-------------------------------|--|
| 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  | 400-1600 г               | —                             |  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            | Тонкое тесто   | круглый противень *      | —                             |  2  |
|                  | Толстое тесто  | круглый противень *      | -                             |  2  |
|                  | Заморож  | 1-4 слоя *               | —                             |  2<br> 4  1<br> 5  3  1<br> 5  4  2  1 |

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 духовке остыть.  
Не используйте пароочистители.

Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, агрессивные и абразивные моющие средства, так как они могут повредить поверхности

прибора.  
Наденьте защитные перчатки.  
Отключите духовку от электросети перед выполнением любых работ по обслуживанию.

## ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микроволокна. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. После очистки вытрите сухой салфеткой.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите его влажной салфеткой из микроволокна.

## 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.

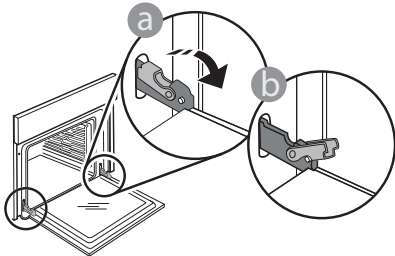
## ПАРОГЕНЕРАТОР

Чтобы обеспечить оптимальную работу печи и предотвратить образование известковых отложений, регулярно используйте режимы «Слив» и «Удаление накипи».

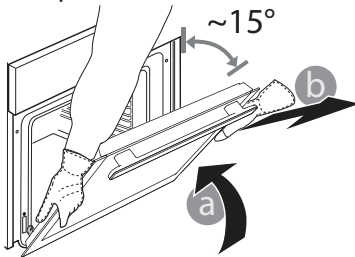
Если режим с паром не использовался в течение длительного времени, настоятельно рекомендуется запустить цикл приготовления с паром при пустом духовом шкафу и полностью заполненном резервуаре.

## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

- Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.

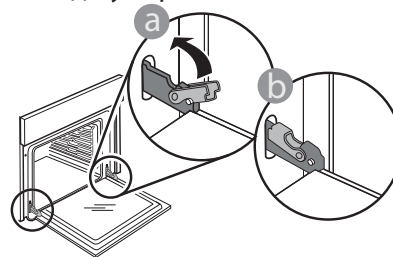


- Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.

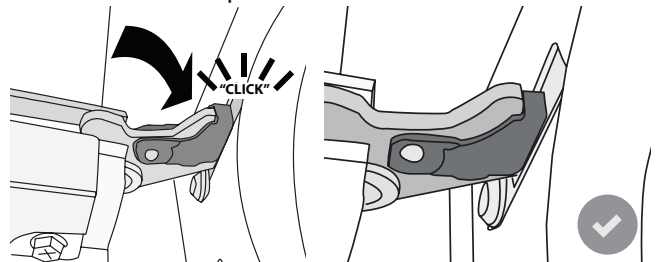


Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

- Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.



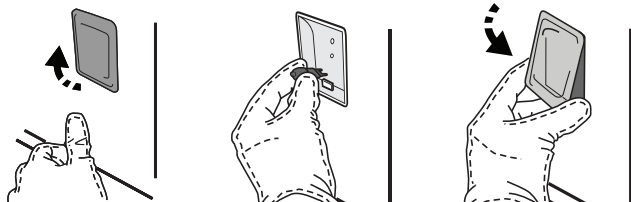
Слегка надавите на фиксаторы, чтобы убедиться, что они заняли правильное положение.



- 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.



Обратите внимание: используйте только галогенные лампы 20-40Вт/230 В перем. тока, тип G9, T300°C. Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009). Лампы указанного типа можно приобрести в наших сервисных центрах.

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   |
|--|---|---|
| Духовка не работает.   | Отсутствует напряжение в сети.<br>Прибор отсоединен от электросети. | Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть.<br>Выключите и снова включите духовку, а затем проверьте, не прекратились ли неполадки.  |
| 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».<br>Нажмите  , коснитесь  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  , коснитесь  «Информация», после чего выберите «Деморежим для магазина» для выхода.  |
| Дверца не открывается.   | Выполняется цикл самоочистки.                                       | Дождитесь завершения цикла и охлаждения духовки.  |

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

## ПОМОЩЬ

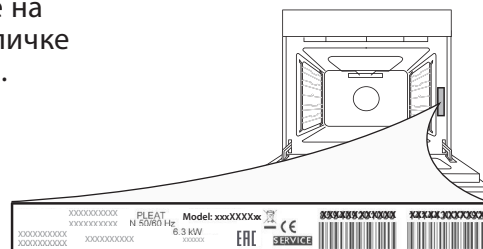
При возникновении проблем во время эксплуатации обратитесь в центр технического обслуживания Franke.

Не пользуйтесь услугами неавторизованных мастерских.

**Укажите:**

- тип неисправности;
- модель прибора (артикул/код);
- сервисный номер (S.N.) на паспортной табличке, расположенной на правом торце духовой камеры (видна при открытой дверце духовки).

При обращении в наш сервисный центр укажите коды, указанные на паспортной табличке вашего прибора.



---

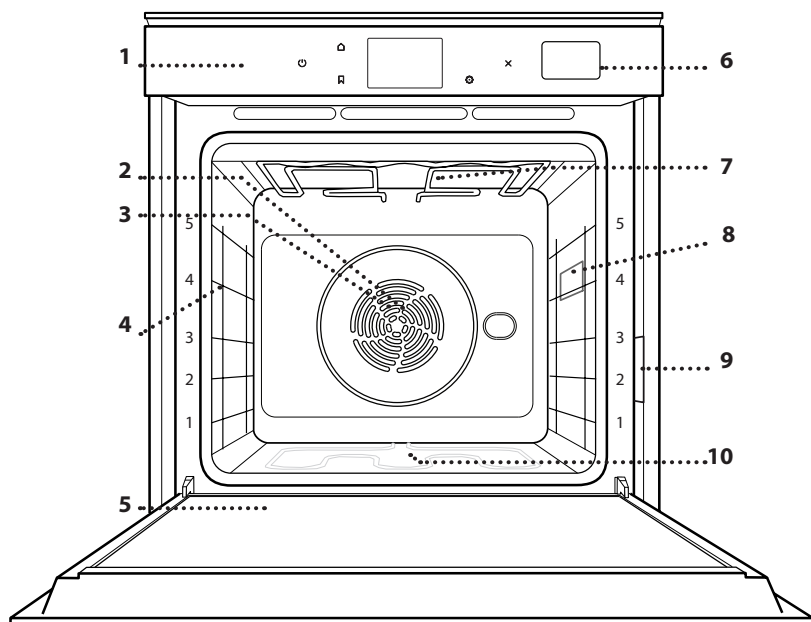
# ЗМІСТ

---

|   |     |
|---|-----|
| 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 |

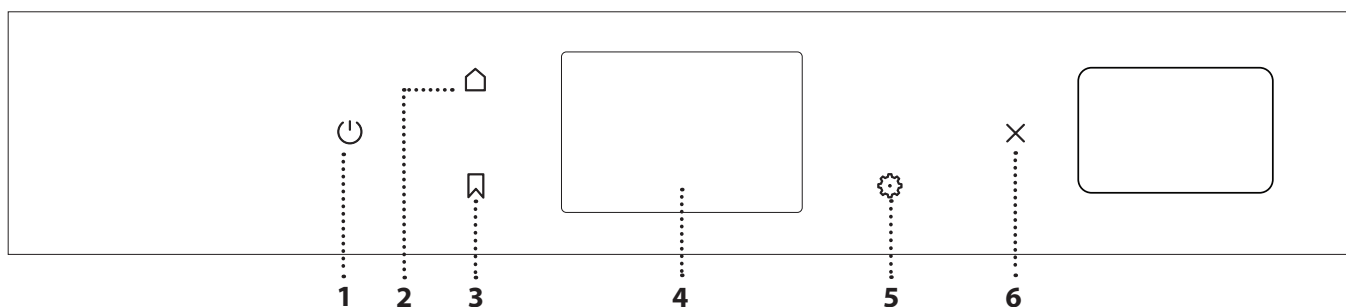
# КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ

## 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. ПОЧАТОК

Для швидкого доступу до головного меню.

### 3. ВИБРАНЕ

Для отримання списку ваших улюблених функцій.

### 4. ДИСПЛЕЙ

### 5. ІНСТРУМЕНТИ

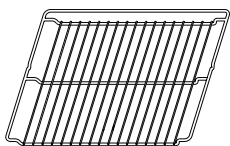
Для вибору з декількох параметрів, а також зміни налаштувань та параметрів духової шафи.

### 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



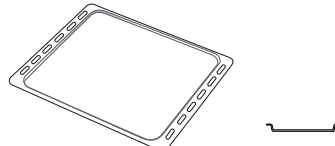
Полегшує циркуляцію пари, що сприяє більш рівномірному приготуванню страв. Встановіть піддон на нижчому рівні для збирання соку, що витікає при готуванні.

## ПІДДОН



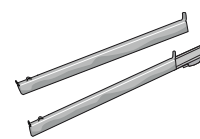
Використовується у якості дека для приготування м'яса, риби, овочів, фокаччі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

## 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 відрізнятись залежно від придбаної моделі.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

## ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

Вставте решітку горизонтально за допомогою напрямних для решітки таким чином, щоб бік із піднятими краями був повернутий догори.

Інше приладдя, таке як піддон і деко для випікання, встановлюється горизонтально, так само, як решітка.

## ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

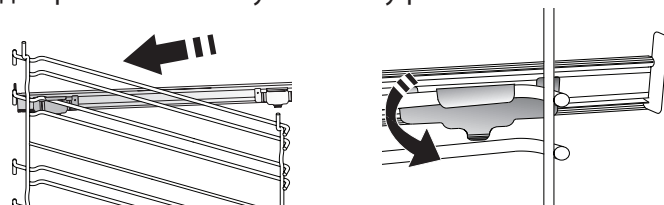
- Щоб зняти напрямні для решітки, підніміть їх, а потім обережно витягніть нижню частину з гнізда: Тепер напрямні для решітки можна зняти.
- Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для приготування, а потім опустіть 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.

# ФУНКЦІЇ



## РУЧНІ ФУНКЦІЇ

- **ШВИДКИЙ ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ**  
Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.
- **ТРАДИЦІЙНИЙ\***  
Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.
- **ГРИЛЬ**  
Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте 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 налийте в нього 500 мл питної води.
- **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.
- **ФУНКЦІЇ MULTICOOKING**  
Для приготування на чотирьох рівнях одночасно різних продуктів, які вимагають однакової температури приготування. Цю функцію можна використовувати для приготування печива, пирогів, круглих піц (в тому числі заморожених) і для приготування кількох страв одночасно. Для досягнення найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій таблиці приготування.
- **ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ**  
Для готування м'яса, випічки пирогів із начинкою тільки на одній полиці.
- **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 пересушування.

### » ЕКОНОМНЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ\*

Для приготування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Періодична легка циркуляція повітря захищає їжу від надмірного пересихання. Під час роботи 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

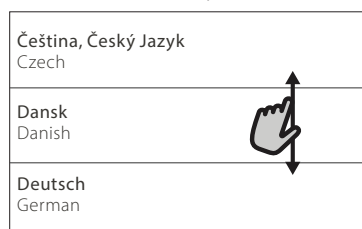
При першому увімкненні приладу необхідно налаштувати його.

Налаштування можна змінити пізніше, натиснувши , щоб відкрити меню «Інструменти».

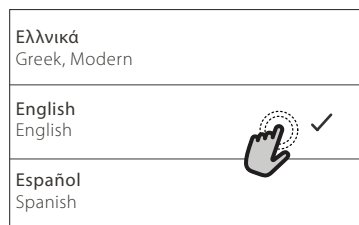
### 1. ВИБЕРІТЬ МОВУ

Після першого вмикання приладу необхідно встановити мову та час.

- Проведіть пальцем по екрану, щоб прокрутити список доступних мов.



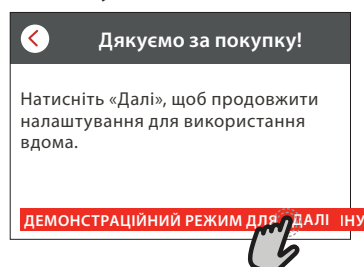
- Торкніться потрібної мови.



Натискання < поверне вас назад до попереднього екрана.

### 2. ВИБІР РЕЖИМУ НАЛАШТУВАНЬ

Після вибору мови на дисплеї з'явиться запит вибору між «ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ ДЛЯ МАГАЗИНУ» (корисно для роздрібних продавців, лише для відображення результатів) або продовженням, якщо натиснути «ДАЛІ».



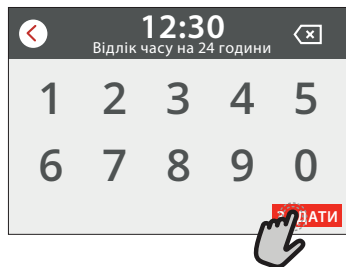
## НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ТА ДАТИ

При підключенні духової шафи до домашньої мережі час і дата встановлюються автоматично. Ви також можете встановити їх вручну

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити час.



- Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.



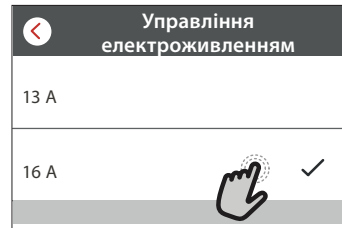
Після того, як ви встановили час, вам потрібно буде встановити дату.

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити дату.
- Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.

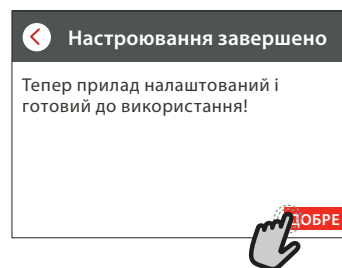
## 4. ВСТАНОВЛЕННЯ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16 Ампер): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13 Ампер).

- Торкніться значення праворуч, щоб обрати потужність.



- Торкніться «ДОБРЕ», щоб завершити початкове налаштування.



## 5. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духову шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю.


Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Розігрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години.

Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

# ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

## 1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

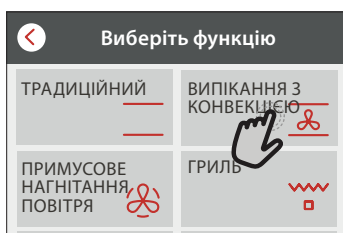
- Щоб увімкнути духову шафу, натисніть  або торкніться будь-якого місця на екрані. Дисплей дозволяє обрати між ручною функцією та CookAssist.
- Торкніться основної функції, яка вам необхідна, для доступу до відповідного меню.



- Прокрутіть вгору або вниз, щоб переглянути список.



- Оберіть потрібну функцію, торкнувшись її.




## 2. НАЛАШТУВАННЯ РУЧНИХ ФУНКЦІЙ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування. На дисплеї відобразяться налаштування, які можна змінити.

### ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ГРИЛЮ

- Прокрутіть запропоновані значення та оберіть те, яке вам потрібне.



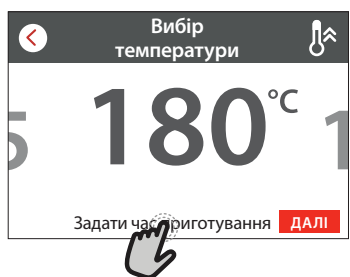
Якщо це доступно для функції, можна торкнутися  для активації попереднього нагрівання.



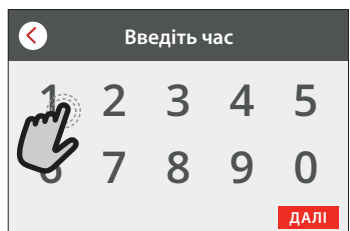
### ТРИВАЛІСТЬ

Вам не потрібно встановлювати час приготування, якщо ви бажаєте керувати приготуванням вручну. У часовому режимі 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. Щоб скасувати встановлену тривалість під час приготування та, таким чином, вручну закінчити готування, торкніться значень тривалості, а потім оберіть «СТОП».

## 3. ВСТАНОВІТЬ ФУНКЦІЇ COOKASSIST

Функції COOKASSIST дозволяють готувати широкий асортимент страв, обираючи з наведених у списку. Більшість варіантів приготування автоматично обираються приладом для досягнення найкращих результатів.

- Оберіть рецепт зі списку.

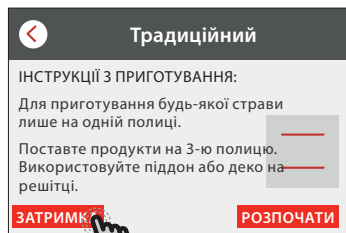
Функції відображаються за категорією продуктів у меню «СПИСОК СТРАВ COOKASSIST» (див. відповідні таблиці) та функціями рецептів у меню «COOKASSIST PRO».

- Обравши функцію, просто зазначте характеристику продукту, який ви бажаєте приготувати (кількість, вага тощо), щоб досягти ідеального результату.
- Дотримуйтеся вказівок на екрані, щоб керувати процесом приготування.

## 4. НАЛАШТУВАННЯ ЗАПУСКУ / ВІДКЛАДЕНИЙ ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ

Ви можете відкласти початок приготування до запуску функції: Функція запуститься або завершиться в той час, який ви виберете заздалегідь.


- Торкніться «ЗАТРИМКА», щоб встановити потрібний час запуску або завершення.



- Після того, як ви встановите необхідний час відкладеного запуску, натисніть «ЗАТРИМКА ПОЧАТКУ», щоб запустити час очікування.
- Покладіть продукти до духової шафи і закрийте дверцята: Функція запуститься автоматично через обчислений період часу.

У разі програмування часу відкладеного запуску готування фазу попереднього прогрівання буде скасовано:

Розігрівання духової шафи до встановленої температури буде поступовим, а це означає, що час готування буде трохи більшим за час, наведений у таблиці приготування.

- Щоб негайно активувати функцію та скасувати запрограмований час затримки, торкніться .

## 5. ЗАПУСК ФУНКЦІЇ

- Після того, як ви встановите налаштування, торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати функцію.

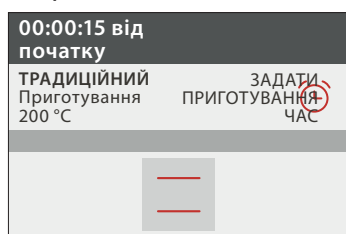
Ви можете змінювати значення, які були встановлені в будь-який час під час готування, натискаючи значення, яке потрібно змінити.

Якщо духову шафу нагрівається і для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення.

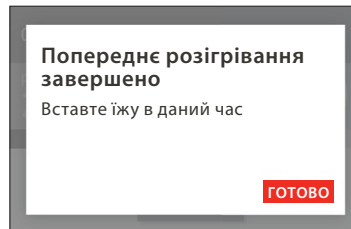
- Натисніть  для зупинки активної функції в будь-який час.

## 6. ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ

Якщо його було активовано раніше, після запуску функції на дисплеї з'явиться стан фази попереднього нагрівання.



Після завершення цієї фази пролунає сигнал, і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що духову шафу досягла встановленої температури.



- Відкрийте дверцята.
- Покладіть продукти в духову шафу.
- Закрийте дверцята і торкніться «ГОТОВО», щоб почати приготування.

Якщо 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 духову шафу може нагадати вам перевірити страву таким же чином.

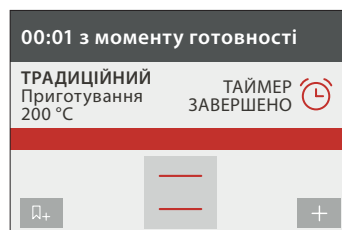
Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї відобразиться дія, яку потрібно виконати.



- Перевірте страву.
- Закрийте дверцята, потім торкніться «ГОТОВО», щоб знову запустити готування.

## 8. ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться сповіщення про завершення приготування.

У деяких функціях після завершення готування ви можете залишити страву додатково підрум'янюватися, подовжити час приготування або зберегти функцію в обраному.



- Торкніться , щоб зберегти її в обраному.
- Оберіть «Додаткове підрум'янювання», щоб розпочати п'ятихвилинний цикл підрум'янювання.
- Торкніться , щоб зберегти подовження готування.


## 9. ОБРАНЕ

Функція «Обране» зберігає налаштування духової шафи для вашого улюбленого рецепта.

Духова шафа автоматично розпізнає найбільш використовувані функції.

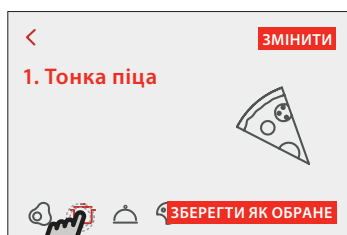
Після певної кількості використань вам буде запропоновано додати функцію до обраного.

### ЯК ЗБЕРЕГТИ ФУНКЦІЮ

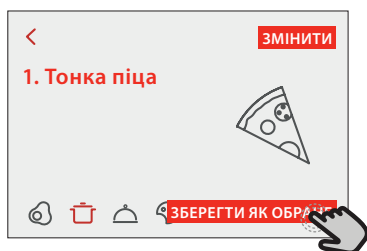
Після завершення функції ви можете торкнутися , щоб зберегти її як обране. Це дозволить вам швидко викликати її в майбутньому, зберігаючи ті ж самі налаштування.

Дисплей дозволяє зберегти функцію, вказавши до 4 улюблених страв, включаючи сніданок, обід, перекус та вечерю.


- Торкніться значка, щоб обрати принаймні одну.



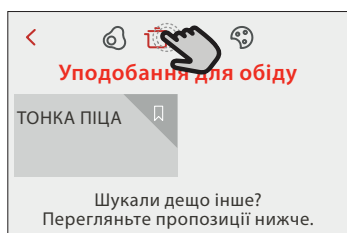
- Торкніться «ЗБЕРЕГТИ ЯК ОБРАНЕ», щоб зберегти функцію.



### ВЖЕ ЗБЕРЕЖЕНІ

Для перегляду обраного натисніть : функції розподілені на різний час прийому їжі, і будуть запропоновані деякі пропозиції.

- Торкніться значка страв, щоб переглянути відповідні списки



- Прокрутіть запропонований список.
- Торкніться потрібного рецепту або функції.
- Торкніться «ПУСК», щоб розпочати готування.

### ЗМІНА ПАРАМЕТРІВ



На екрані обраного ви можете додати зображення чи назву до кожного обраного, щоб налаштувати його відповідно до ваших уподобань.

- Оберіть функцію, яку бажаєте змінити.
- Торкніться «ЗМІНИТИ».
- Оберіть параметр, який бажаєте змінити.
- Торкніться «ДАЛІ»: На дисплеї відобразяться нові параметри.


- Торкніться «ЗБЕРЕГТИ», щоб підтвердити зміни. На екрані обраного також можна видалити збережені функції:

- Торкніться  на функції.
- Торкніться «ПРИБРАТИ».

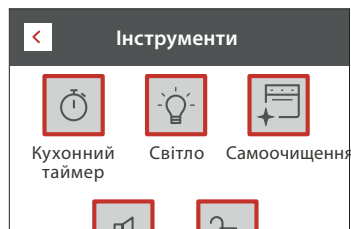
Ви також можете налаштувати час, коли відображаються різні страви:

- Натисніть .
  - Оберіть  «Особисті налаштування».
  - Оберіть «Час і дати».
  - Торкніться «Час трапез».
  - Прокрутіть список і торкніться відповідного часу.
  - Торкніться відповідної страви, щоб змінити її.
- Часовий інтервал можна поєднати лише зі стравами.

## 10. 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 зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію.

Після активації таймера можна також вибрати та активувати функцію.

Таймер продовжуватиме відлік у верхньому правому куті екрана.

Щоб відновити або змінити кухонний таймер:

- Натисніть .
- Торкніться .

Після того як таймер завершить зворотний відлік вибраного часу, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться відповідне позначення.

- Торкніться «ВІДХИЛИТИ», щоб вимкнути таймер або встановити нову тривалість таймера.
- Торкніться «ЗАДАТИ НОВИЙ ТАЙМЕР», щоб знову встановити таймер.

### ПІДСВІТКА

Щоб увімкнути або вимкнути лампу духової шафи.



## 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.

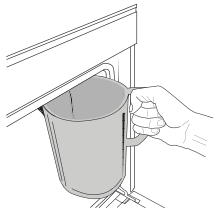
- Перед активацією функції витягніть з духової шафи все приладдя.
- Якщо духовка холодна, налейте 200 мл питної води на дно духової шафи.
- Торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати функцію очищення.

Після вибору циклу ви можете відкласти початок автоматичного очищення. Натисніть «ЗАТРИМКА», щоб встановити час завершення, як зазначено у відповідному розділі.



## DRAIN

Функція «Зливання» дозволяє зливати воду, щоб запобігти застою в резервуарі. Кожного разу, коли використовується духовка 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 відобразиться 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 духовка шафа, доцільно проводити зливання.



## 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 відобразиться 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 духовку 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.



## 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 відобразатиметься зміна температури. Якщо двері духової шафи відкриті або закриті, світло духової шафи не вмикатиметься або вимикатиметься, а нагрівальні елементи не увімкнуться або не вимкнуться негайно.

Для відключення і виходу з «Режиму Шабат» натисніть  або , потім натисніть та утримуйте екран дисплея впродовж 3 секунд.



## ОСОБИСТІ НАЛАШТУВАННЯ

Для зміни деяких налаштувань духової шафи.



## ВІДОМОСТІ

Щоб вимкнути «Демонстраційний режим для магазину», скиньте налаштування виробу та отримайте додаткову інформацію про виріб.

# КОРИСНІ ПОРАДИ

## ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

Список таблиць: рецепти, для яких потрібне попереднє прогрівання, температура (°C), рівень грилю, час приготування (хвилини), приладдя та рівень, рекомендований для приготування страви. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Вказані температура та час готування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень.

## ТРАДИЦІЙНИЙ

Нагрівальні елементи у верхній і нижній частині робочої камери рівномірно нагрівають внутрішню поверхню духової шафи. Використовуйте 3-тю полицю. Для приготування піци, пікантних пирогів і тістечок із рідкою начинкою використовуйте 1-шу або 2-гу полицю. Прогрійте духову шафу, перш ніж ставити туди страву.

Ця функція якнайкраще підходить для приготування нижньої випічки на одному рівні.














Використовуйте темні металеві форми для випічки і завжди ставте їх на решітку, що постачається в комплекті. При використанні дек, що входять до комплекту постачання, вийміть з робочої камери інше приладдя, яке ви не використовуєте, щоб досягти оптимальних результатів готування і заощадити електроенергію.

Використовуйте приладдя з комплекту і надавайте перевагу металевим формам для випічки та декам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям з пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою. Для отримання найкращих результатів ретельно дотримуйтесь наведених у таблиці приготування порад стосовно вибору аксесуарів (у комплекті) і відповідних полиць.

Щоб перевірити готовність пирога з дріжджового тіста, встроміть у центр пирога дерев'яну зубочистку. Якщо зубочистка вийде чистою, пиріг готовий.

За використання форм для випічки з антипригарним покриттям не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.

Якщо пиріг «просідає» під час готування, наступного разу встановіть нижчу температуру і, можливо, зменште кількість рідини в тісті та обережніше його перемішуйте. Риба готова, якщо спинний плавник легко відривається. Почніть з вибору найнижчої вказаної температури, навіть при приготуванні великої риби. Загальне правило: чим більша риба, тим нижчою має бути температура і, отже, тим більшим повинен бути час приготування.

| Рецепт  | Попереднє прогрівання | Температура (°C) | Час приготування (хв) | Рівень і приладдя   |
|---|-----------------------|------------------|-----------------------|---|
| Пирого з дріжджового тіста / бісквіти                         | Так                   | 170              | 30 - 50               |  |
| Печиво / пісочне печиво                                       | Так                   | 150              | 20 - 40               |  |
| Тістечка / кекси  | Так                   | 170              | 20 - 40               |  |
| Заварні тістечка  | Так                   | 180 - 200        | 30 - 40               |  |
| Безе  | Так                   | 90               | 110 - 150             |  |
| Піца / хліб / фокача  | Так                   | 190 - 250        | 15 - 50               |  |
| Заморожена піца   | Так                   | 250              | 10 - 15               |  |
| Воловани / печиво з листового тіста                           | Так                   | 190 - 200        | 20 - 30               |  |
| Лазанья / відкриті пироги / запіканки з макаронами / Канелоні | Так                   | 190 - 200        | 45 - 65               |  |
| Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг                | Так                   | 190 - 200        | 80 - 110              |  |
| Курятина / кролятина / качатина 1 кг                          | Так                   | 200 - 230        | 50 - 100              |  |
| Індичка/гуска (3 кг)  | Так                   | 190 - 200        | 80 - 130              |  |
| Запечена риба / у пергаменті (філе, ціла)                     | Так                   | 180 - 200        | 40 - 60               |  |

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 налейте приблизно 500 мл питної води. Духову шафу не потрібно прогрівати. Під час готування дверцята духової шафи мають залишатися зачиненими.

Якщо ви хочете приготувати м'ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині, щоб отримати рівномірно засмажене м'ясо. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше.

Щоб м'ясо не пригорало ззовні, опустіть решітку нижче, подалі від гриля. Переверніть страву через половину часу приготування.

Для збору соків, що витікають зі страви під час готування, рекомендується ставити піддон із половиною літра питної води прямо під решіткою, на якій смажиться м'ясо. Доливайте воду за необхідності.

| Рецепт                                     | Попереднє прогрівання | Рівень гриля             | Час приготування (хв) | Рівень і приладдя   |
|--|-----------------------|--------------------------|-----------------------|---|
| Тост                                       | -                     | 3 (висока)               | 3 - 6                 | 5    |
| Рибне філе / стейки                        | -                     | 2 (Середня)              | 20 - 30               | 4  3  |
| Ковбаски / кебаби / поребрини / гамбургери | -                     | 2 - 3 (середня - висока) | 15 - 30               | 5  4  |

## ТУРБОГРИЛЬ






У цьому режимі одночасно активуються верхній нагрівальний елемент і вентилятор.

Користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають зі страви в процесі готування.

Розташуйте його на 1-й або 2-й полиці та налейте 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               |    |
|   | Так                   | 160              | 30 - 50               |     |
| Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг) | Так                   | 160 - 200        | 35 - 90               |     |
|   | Так                   | 140              | 30 - 50               |    |
| Печиво / пісочне печиво                                     | Так                   | 140              | 30 - 50               |     |
|   | Так                   | 135              | 40 - 60               |          |
|   | Так                   | 150              | 30 - 50               |    |
| Тістечка / кекси  | Так                   | 150              | 30 - 50               |     |
|   | Так                   | 150              | 40 - 60               |    |
|   | Так                   | 180 - 190        | 35 - 45               |     |
| Заварні тістечка  | Так                   | 180 - 190        | 35 - 45 *             |    |
|   | Так                   | 90               | 130 - 150             |     |
| Безе  | Так                   | 90               | 140 - 160 *           |    |
|   | Так                   | 190 - 230        | 20 - 50               |     |
| Піца / хліб / фокача  | Так                   | 220 - 240        | 25 - 50 *             |    |
| Заморожена піца   | Так                   | 250              | 10 - 20               |     |
|   | Так                   | 220 - 240        | 15 - 30               |    |
| Пряні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)                    | Так                   | 180 - 190        | 45 - 60               |     |
|   | Так                   | 180 - 190        | 45 - 70 *             |    |
| Воловани / печиво з листкового тіста                        | Так                   | 180 - 190        | 20 - 40               |     |
|   | Так                   | 180 - 190        | 20 - 40 *             |    |
| Лазанья та м'ясо  | Так                   | 200              | 50 - 100 *            |     |
| М'ясо з картоплею   | Так                   | 200              | 45 - 100 *            |     |
| Риба та овочі   | Так                   | 180              | 30 - 50 *             |     |

\* Передбачувана тривалість часу: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

## MULTICOOKING

| Рецепт   | Страва          | Попереднє прогрівання | Температура (°C) | Час приготування (хв) | Рівень і приладдя   |
|--|-----------------|-----------------------|------------------|-----------------------|---|
| Печиво   | Печиво          | Так                   | 135              | 50 - 70               |  |
| Фруктовий пиріг  | Фруктовий пиріг | Так                   | 170              | 50 - 70               |  |
| Круглі піци  | Кругла піца     | Так                   | 210              | 40 - 60               |  |
| Повноцінна страва :<br>Фруктовий пиріг (рівень 5)<br>смажені овочі (рівень 4)<br>лазанья (рівень 2)<br>шматки м'яса (рівень 1) | Меню Cook 4     | Так                   | 190              | 40 - 120              |  |

## ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Використовуйте цей режим для приготування солоних і овочевих пирогів або десертів з вологою начинкою, таких як чизкейки або фруктові пироги.

Також ідеально підходить для приготування їжі з високим вмістом води. Вентилятор рівномірно розподіляє тепло всередині духової шафи. Це допомагає підтримувати постійну температуру і готувати хліб рівномірно, з хрусткою скоринкою і ніжною м'якушкою.

Використовуйте 3-тю або 2-гу полицю. Почекайте до закінчення попереднього прогрівання, перш ніж ставити страву всередину духової шафи.






























Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

| Рецепт  | Попереднє прогрівання | Температура (°C) | Час приготування (хв) | Рівень і приладдя   |
|---|-----------------------|------------------|-----------------------|---|
| Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг) | Так                   | 160 – 200        | 30 - 85               |  |
| Пряні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)                    | Так                   | 180 - 190        | 45 - 55               |  |
| Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)            | Так                   | 180 - 200        | 50 - 60               |  |

## ЧИСТА ПАРА

| Рецепт                 | Попереднє прогрівання | Температура (°C) | Час приготування (хв) | Рівень і приладдя  |  |
|------------------------|-----------------------|------------------|-----------------------|--|--|
| Свіжі овочі (цілі)     | –                     | 100              | 30 - 80               | 2<br> | 1<br> |
| Свіжі овочі (нарізані) | –                     | 100              | 15 - 40               | 2<br> | 1<br> |
| Заморожені овочі       | -                     | 100              | 20 - 40               | 2<br> | 1<br> |
| Риба ціла              | -                     | 90               | 40 - 50               | 2<br> | 1<br> |
| Рибне філе             | -                     | 90               | 20 - 30               | 2<br> | 1<br> |
| Курячі філе            | -                     | 100              | 15 - 50               | 2<br> | 1<br> |
| Яйця                   | -                     | 100              | 10 - 30               | 2<br> | 1<br> |
| Фрукти (цілі)          | –                     | 100              | 15 - 45               | 2<br> | 1<br> |
| Фрукти (нарізані)      | –                     | 100              | 10 - 30               | 2<br> | 1<br> |

## КОНВЕКЦІЯ + ПАРА

| Рецепт   | Рівень подавання пари | Попереднє прогрівання | Температура (°C) | Час приготування (хв) | Рівень і приладдя  |
|--|-----------------------|-----------------------|------------------|-----------------------|--|
| Пісочне печиво / печиво                          | НИЗЬКИЙ               | -                     | 140 - 150        | 35 - 55               | 3<br>   |
|  | НИЗЬКИЙ               | -                     | 140              | 30 - 50               | 4 1<br>    |
|  | НИЗЬКИЙ               | -                     | 140              | 40 - 60               | 5 3 1<br>         |
| Тістечка / кекси                                 | НИЗЬКИЙ               | -                     | 160 - 170        | 30 - 40               | 3<br>  |
|  | НИЗЬКИЙ               | -                     | 150              | 30 - 50               | 4 1<br>    |
|  | НИЗЬКИЙ               | -                     | 150              | 40 - 60               | 5 3 1<br>   |
| Пироги з дріжджового тіста                       | НИЗЬКИЙ               | -                     | 170 - 180        | 40 - 60               | 2<br>   |
| Бісквітні торти                                  | НИЗЬКИЙ               | -                     | 160 - 170        | 30 - 40               | 2<br>   |
| Фокача   | НИЗЬКИЙ               | -                     | 200 - 220        | 20 - 40               | 3<br>   |
| Хлібина  | НИЗЬКИЙ               | –                     | 170 - 180        | 70 - 100              | 3<br>   |
| Хлібна булочка                                   | НИЗЬКИЙ               | -                     | 200 - 220        | 30 - 50               | 3<br>   |
| Багет  | НИЗЬКИЙ               | -                     | 200 - 220        | 30 - 50               | 3<br>   |
| Смажена картопля                                 | СЕРЕДНЯ               | -                     | 200 - 220        | 50 - 70               | 3<br>   |
| Телятина / яловичина / свинина, 1 кг             | СЕРЕДНЯ               | –                     | 180 - 200        | 60 - 100              | 3<br>   |
| Телятина / яловичина / свинина (шматками)        | СЕРЕДНЯ               | –                     | 160 - 180        | 60 - 80               | 3<br>   |
| Ростбіф з кров'ю 1 кг                            | СЕРЕДНЯ               | –                     | 200 - 220        | 40 - 50               | 3<br>   |
| Ростбіф з кров'ю, 2 кг                           | СЕРЕДНЯ               | –                     | 200              | 55 - 65               | 3<br>   |
| Нога ягняти                                      | СЕРЕДНЯ               | -                     | 180 - 200        | 65 - 75               | 3<br>   |
| Тушковані свинячі ніжки                          | СЕРЕДНЯ               | -                     | 160 - 180        | 85 - 100              | 3<br>   |
| Курка/цесарка/качка (1—1,5 кг)                   | СЕРЕДНЯ               | –                     | 200 - 220        | 50 - 70               | 3<br>   |
| Курка / цесарка / качка (шматками)               | СЕРЕДНЯ               | –                     | 200 - 220        | 55 - 65               | 3<br>   |
| Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани) | СЕРЕДНЯ               | –                     | 180 - 200        | 25 - 40               | 3<br>   |
| Рибне філе                                       | ВИСОКИЙ               | -                     | 180 - 200        | 15 - 30               | 3<br>   |

ПРИЛАДДЯ



Решітка



Лист духової шафи для випічки 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.

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.

При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи

| Рецепт                            | Попереднє прогрівання | Температура (°C) | Час приготування (хв) | Рівень і приладдя |
|-----------------------------------|-----------------------|------------------|-----------------------|-------------------|
| Смажена свинина зі скоринкою 2 кг | -                     | 170              | 110 - 150             | 2                 |

## 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 *            | 3                 |
| М'ясний фарш (кролик, курка, ягня) | -                     | 200              | 50 - 100 *            | 3                 |

\* Передбачувана тривалість часу: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

## ПІДНІМАННЯ ТІСТА

Бажано завжди накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його в духову шафу. Час 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 розморозжуються краще, якщо перемішувати їх під час розморозжування. Розділіть продукти, коли вони почнуть розмерзатися: розділені шматки будуть розморозжуватися швидше.

# ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ COOKASSIST

| Рецепт                             |                    | Рекомендована кількість | Перевернути (від часу приготування) | Рівень і приладдя |   |   |
|------------------------------------|--------------------|-------------------------|-------------------------------------|-------------------|---|---|
| Запіканки/<br>Запечені<br>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 |
|                                    |                    | Ячмінь                  | 100 - 300 г                         | -                 | 2 | 1 |
|                                    |                    | Жито                    | 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         | 500 - 2000 г                        | 2/3               | 5 | 4 |
|                                    | Жарена курятина    | Ціла                    | 600 - 3000 г                        | -                 | 2 |   |
|                                    |                    | Філе/грудка             | 1 - 5 см                            | 2/3               | 5 |   |
|                                    | М'ясні страви      | Кебаб                   | одна решітка                        | 1/2               | 5 | 4 |
|                                    |                    | Сосиски і ковбаски      | 1,5 - 4 см                          | 2/3               | 5 | 4 |
|                                    | М'ясо на пару      | Курячі філе             | 1 - 5 см                            | -                 | 2 | 1 |
|                                    |                    | філе індички            | 1 - 5 см                            | -                 | 2 | 1 |

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    | Молюски                      | одне деко                           | -                 | 4 |   |   |
|                             |                          | Мідії                        | одне деко                           | -                 | 4 |   |   |
|                             |                          | Креветки                     | одне деко                           | -                 | 4 | 3 |   |
|                             |                          | Великі креветки              | одне деко                           | -                 | 4 | 3 |   |
|                             | Морепродукти на парі 🍷   | Гратен із морських гребінців | одне деко                           | -                 | 2 | 1 |   |
|                             |                          | Мідії                        | одне деко                           | -                 | 2 | 1 |   |
|                             |                          | Креветки                     | одне деко                           | -                 | 2 | 1 |   |
|                             |                          | Великі креветки              | одне деко                           | -                 | 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 кожен | - | 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 парі 🍷        | Ціла картопля                       | 100 - 300 г *     | — | 2 | 1 |
| Картопл. невелика / шматочк |                          |                              | 100 - 300 г *                       | -                 | 2 | 1 |   |
| Горох                       |                          |                              | 200 - 3000 г                        | —                 | 2 | 1 |   |
| Морква                      |                          |                              | 200 - 2000 г                        | —                 | 2 | 1 |   |
| Броколі                     |                          |                              | 200 - 2000 г                        | —                 | 2 | 1 |   |
| Цвітна капуста              |                          |                              | 200 - 2000 г                        | —                 | 2 | 1 |   |
| Заморожені овочі на парі 🍷  |                          |                              | Горох                               | 200 - 3000 г      | - | 2 | 1 |
|                             | Ціла                     |                              | 100 - 500 г                         | -                 | 2 | 1 |   |
| Фрукти на парі 🍷            | Шматки                   |                              | -                                   | -                 | 2 | 1 |   |

|                    | Рецепт                       | Рекомендована кількість | Перевернути (від часу приготування) | Рівень і приладдя   |
|--------------------|------------------------------|-------------------------|-------------------------------------|---|
| Пирого 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        | 400 - 1600 г            | -                                   |  3   |
|                    | Штрудель                     | 400 - 1600 г            | -                                   |  3   |
|                    | Фруктовий пиріг              | 500 - 2000 г            | -                                   |  2   |
| Солоні пироги      |                              | 800 - 1200 г            | -                                   |  2   |
| Bread (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               | Тонка                        | кругле деко *           | -                                   |  2   |
|                    | Товста                       | кругле деко *           | -                                   |  2   |
|                    | Заморожено                   | 1 - 4 шари *            | -                                   |  2<br> 4  1<br> 5  3  1<br> 5  4  2  1 |

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 охолола.

Забороняється застосовувати пароочищувачі.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхню приладу.

Надягайте захисні рукавички. Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

## ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протирайте поверхні вологою тканиною з мікрОВОлокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою ганчіркою.
- Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхню приладу, негайно зітріть їх вологою ганчіркою з мікрОВОлокна.

## 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 мийним 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.

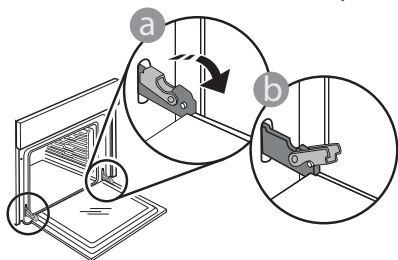
## СИСТЕМА ПАРООТВОРЕННЯ

Щоб забезпечити постійне оптимальне функціонування духової шафи та попередити накопичення з часом вапняних відкладень, рекомендовано регулярно використовувати функції «Зливання» та «Видалення накипу».

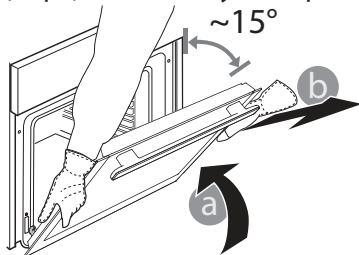
Якщо режим з паром не використовувався протягом тривалого часу, рекомендується запустити цикл приготування з порожньою духовою шафою і повністю заповненим резервуаром.

## ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

- Щоб зняти дверцят, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть знаходитися в положенні розблокування.

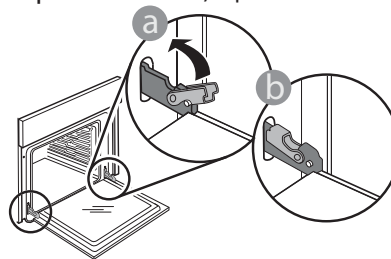


- Зачиніть дверцят до упору. Міцно візьміться за дверцят обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцят, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцят на м'яку поверхню.

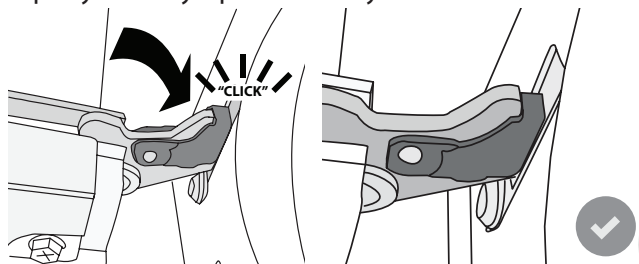


Щоб встановити дверцят на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі.

- Опустіть дверцят, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.



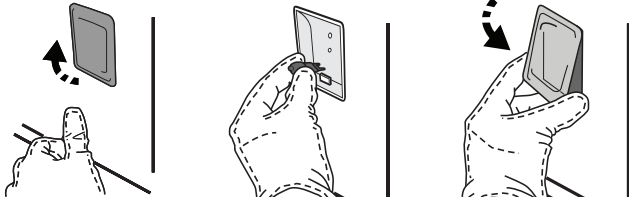
Легко натисніть, щоб переконаватися, що засувки перебувають у правильному положенні.



- Спробуйте зачинити дверцят і перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцят не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

## ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ







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.<br>Від'єднання від електромережі. | Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі.<br>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».<br>Натисніть  , торкніться  і оберіть «Factory Reset».<br>Усі збережені налаштування будуть видалені. |
| Джерело живлення вдома вимикається.                                    | Помилка налаштування потужності.                        | Перевірте, чи має ваша домашня мережа номінал принаймні більш ніж 3 кВт. Якщо ні, зменште потужність до 13 ампер. Щоб змінити її, натисніть  , оберіть  «Додаткові режими» і після цього оберіть «Управління електроживленням».        |
| Функція недоступна в демонстраційному режимі.                          | Демонстраційний режим запущено.                         | Натисніть  , торкніться  «Інформація» і оберіть «Демонстраційний режим для магазину» для виходу.   |
| Дверцята не відчиняються.  | Триває цикл чищення.                                    | Почекайте, поки функція не закінчиться та духову шафу не охолоне.  |

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

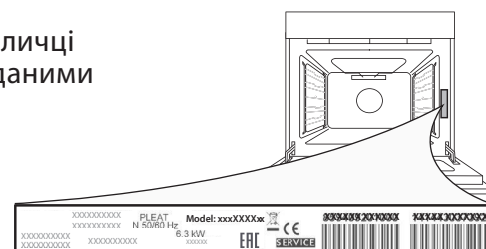
## ДОПОМОГА

У разі виникнення проблем під час експлуатації зверніться до технічного сервісного центру Franke. Ніколи не користуйтеся послугами сторонніх спеціалістів.

**Потрібно надати таку інформацію:**

- тип несправності
- модель приладу (арт./код)
- серійний номер на табличці, розташований з правого краю духової шафи (видно, коли дверцята відкриті).

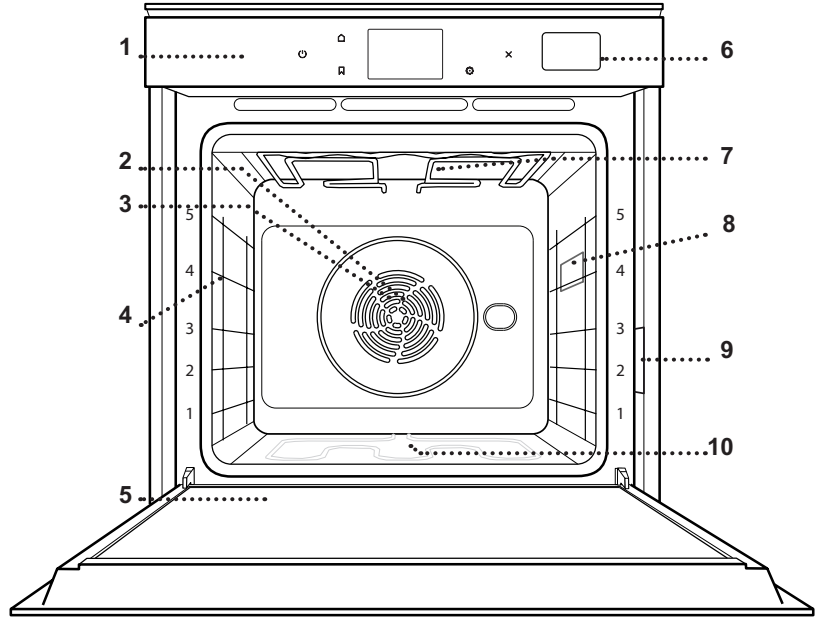
Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на табличці з паспортними даними виробу.



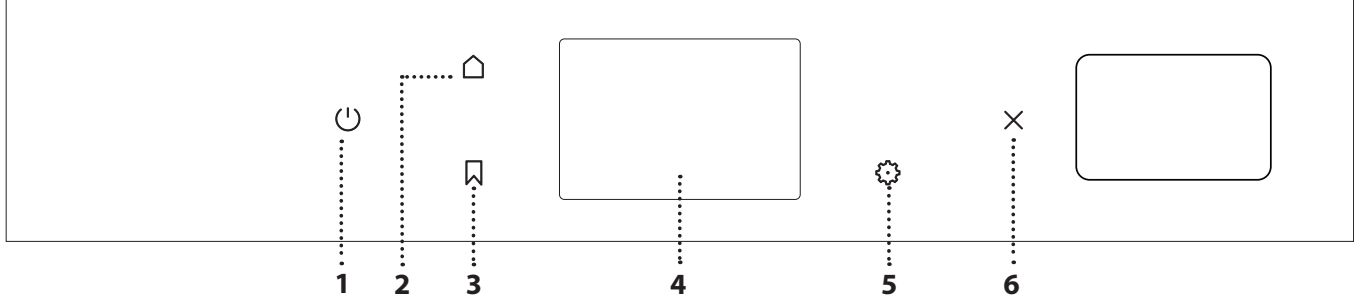
|          |                           |
|----------|---------------------------|
| 165..... | نظرة عامة                 |
| 165..... | لوحة التحكم               |
| 166..... | الكماليات                 |
| 167..... | الوظائف                   |
| 168..... | كيفية استخدام شاشة اللمس  |
| 168..... | الاستخدام لأول مرة        |
| 170..... | الاستخدام اليومي          |
| 175..... | نصائح مفيدة               |
| 181..... | جدول طهي وظيفة COOKASSIST |
| 184..... | التنظيف والصيانة          |
| 186..... | تحري الأعطال وإصلاحها     |
| 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. درجة الماء
7. عنصر التسخين العلوي / الشواية
8. مصباح
9. لوحة التمييز (لا تخلعها)
10. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)



## لوحة التحكم

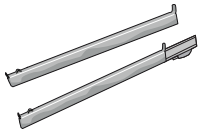


6. إلغاء لإيقاف أي من وظائف الفرن فيما عدا الساعة ومؤقت المطبخ وقفل لوحة التحكم.

3. المفضلة لاستدعاء قائمة من الوظائف المفضلة لديك.
4. وحدة العرض للاختيار من خيارات عدة وتغيير أيضا إعدادات الفرن والتفضيلات.
5. الأدوات

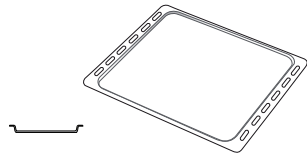
1. تشغيل / إيقاف لتشغيل الفرن وإيقافه.
2. الصفحة الرئيسية للوصول السريع إلى القائمة الرئيسية.

## المجاري المنزلقة \*



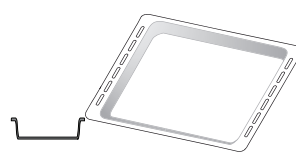
لتسهيل إدخال أو إخراج الكماليات الأخرى.

## صينية الخبيز



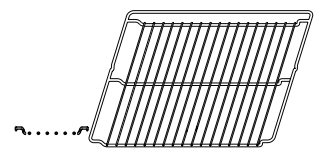
تستخدم ليس فقط لعمل جميع أصناف الخبز والمعجنات، ولكن أيضًا لحم الروست والأسماك الملفوفة في رقائق، وما إلى ذلك.

## 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. ضع صينية تجميع القطرات على السطح المستوي السفلي لتجميع سائل الطهي.

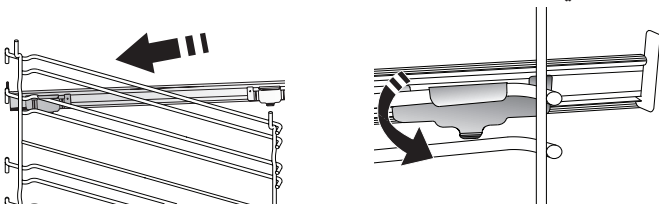
\* متاحة في بعض الموديلات فقط

قد يختلف عدد ونوع الكماليات تبعًا 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 الواقي 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 الخبيز بشكل أفقي بنفس طريقة إدخال الشبكة السلكية.

## خلع مجاري الرف وإعادة تركيبها

• لخلع مجاري الرف، ارفعها ثم اسحب الجزء السفلي برفق من مبيتها:

يمكن الآن خلع مجاري الرف.

• لإعادة تركيب مجاري الرف، أعد تركيبها أولاً في موضع التثبيت العلوي. ومع استمرار مسكهم قم بتحريكهم داخل حيز الطهي ثم قم بإنزالهم في موضعهم في المبيت السفلي.

|   |  |
|---|--|
| <p>• وظائف خاصة</p> <p>« إذابة التجمد</p> <p>لتسريع عملية إذابة التجمد عن الطعام. ضع الطعام على الرف الأوسط. اترك الطعام في عبوة التغليف الخاصة به لمنعه من التعرض للجفاف في الخارج.</p> <p>« الاحتفاظ بالسخونة</p> <p>للحفاظ على الطعام المطهو لتوه ساخناً ومقرمشاً.</p>   |  |
| <p>« RISING (التخمير)</p> <p>لتخمير العجين الحلو أو المتبل بشكل مثالي. للحفاظ على جودة التخمير، لا تقم بتنشيط الوظيفة إذا كان الفرن لا يزال ساخناً بعد دورة الطهي.</p> <p>« الراحة</p> <p>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 أيضاً استخدامها لتسخين الأطعمة المطهية بالفعل. لا يحتاج الفرن إلى الإحماء. اتبع التعليمات الموجودة بالعبوة.</p> <p>« MAXI COOKING</p> <p>لطهي قطع كبيرة من اللحم (فوق 2,5 كجم).</p> <p>ويُنصح بتقليب اللحم أثناء الطهي ليتم تحميره بشكل متساوٍ على كلا الجانبين. من الأفضل تشريح اللحم بين الحين والآخر لمنعه من الجفاف.</p> <p>« الهواء الموجه قسرياً ECO*</p> <p>لطهي قطع لحم الروست المحشوة وفيليه اللحم على رف واحد. حيث يتم حماية الأطعمة من التجفيف المفرط من خلال تدوير الهواء بشكل لطيف ومتقطع. عند استخدام الوظيفة الاقتصادية (ECO)، يبقى الضوء منطفئاً أثناء الطهي. ولاستخدام الدورة الاقتصادية والحد من استهلاك الطاقة، احرص على عدم فتح باب الفرن حتى الانتهاء من طهي الطعام تماماً.</p> |  |
| <p>• الطهي المجمد</p> <p>تختار الوظيفة أوتوماتيكياً درجة حرارة الطهي المثالية والوضعية المناسبة لـ 5 أنواع مختلفة من الأطعمة المجمدة الجاهزة. لا يلزم إحماء الفرن.</p>  |  |



يُتيح هذا طهي جميع أنواع الطعام بالكامل أوتوماتيكياً. لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني.

لا يلزم إحماء الفرن.

\* الوظيفة مستخدمة كمرجع لبيان كفاءة استهلاك الطاقة طبقاً لللائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم 2014/65

## الوظائف اليدوية



|   |  |
|---|--|
| <p>• الإحماء السريع</p> <p>لتسخين الفرن مسبقاً بسرعة.</p>   |  |
| <p>• CONVENTIONAL* (تقليدي)</p> <p>لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.</p>  |  |
| <p>• الشواية</p> <p>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.</p>  |  |
| <p>• الشواية السريعة</p> <p>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.</p>   |  |
| <p>• الهواء الموجه قسرياً</p> <p>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.</p>  |  |
| <p>• وظائف MULTICOOKING</p> <p>لطهي مجموعة متنوعة من الطعام تتطلب نفس حرارة الطهي على أربعة أرفف في نفس الوقت. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي الفطائر، الكعك، بيتزات دائرية (أيضاً المجمدة) ولإعداد وجبة متكاملة. احرص على اتباع جدول الطهي للحصول على أفضل النتائج.</p>   |  |
| <p>• وظيفة الخبز بالحمل الحراري</p> <p>لغرض طهي اللحم، إعداد الكيك ذي الحشو على رف واحد.</p>  |  |
| <p>• STEAM (بخار)</p> <p>« بخار نقي</p> <p>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 الواقي قبل وضع الطعام في الفرن، ما لم يذكر خلاف ذلك.</p>   |  |
| <p>« الهواء + البخار الموجه قسرياً</p> <p>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 غضة 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.</p> |  |

# 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


**2. اختر وضع الإعدادات**  
فور اختيار اللغة المرغوبة، ستنبهك وحدة العرض للاختيار بين "عرض المتجر" (مفيد لتجار التجزئة، لعرض الأغراض فقط) أو الاستمرار من خلال الضغط على "التالي".




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.

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Čeština, Český Jazyk<br>Czech |   |
| Dansk<br>Danish               |  |
| Deutsch<br>German             |   |

• اضغط على اللغة المطلوبة.

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Ελληνικά<br>Greek, Modern |   |
| English<br>English        |  |
| Español<br>Spanish        |   |

الضغط على < سيعود بك إلى الشاشة السابقة.



#### 4. ضبط استهلاك الطاقة

- تم برمجة الفرن ليستهلك طاقة كهربائية بمستوى يتوافق مع شبكة التيار المنزلية والتي يزيد معدلها على 3 كيلواط (16 أمبير): في حالة كان الإمداد بالطاقة الكهربائية منخفض في المنزل، فإنه سيتعين عليك خفض هذه القيمة (13 أمبير).
- اضغط على القيمة بالجانب الأيمن لاختيار القدرة الكهربائية.

وظيفة التحكم في القدرة

|          |   |
|----------|---|
| 13 أمبير |   |
| 16 أمبير | ✓ |

- اضغط على "على ما يرام" لإتمام الإعداد الأولي.

اكتمل الإعداد

تم الآن تهيئة جهازك، وهو جاهز للاستخدام!

موافق

#### 5. تسخين الفرن

- قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن عملية التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماما.
- قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الموقد وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة.
- انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الموقد وأخرج الكماليات من الداخل.
- قم بتسخين الفرن لتصل درجة حرارته إلى 200°م لمدة ساعة.
- من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

#### ضبط الوقت والتاريخ

- توصيل الفرن بالشبكة المنزلية سيضبط الوقت والتاريخ تلقائيا. وإلا ستحتاج إلى ضبط الوقت والتاريخ يدويا
- اضغط على الأرقام المناسبة لضبط الوقت.

قم بتعيين وقت النظام

|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
|   | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 0 |   |   |   |   |

- اضغط على "تعيين" للتأكيد.

12:30

نظام الوقت 24 ساعة

|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 6 | 7 | 8 | 9 | 0 |

تعيين

- 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 (⏻) أو المس أي موضع على الشاشة.
- تتيح لك وحدة العرض الاختيار بين الوظائف اليدوية و CookAssist.
- اضغط على الوظيفة الرئيسية المرغوبة للوصول إلى القائمة المعنية.



إذا اتاحت الوظيفة ذلك، يمكنك الضغط على ⏻ لتفعيل وظيفة الإحماء.



### المدة

- لا يلزمك ضبط مدة الطهي إذا كنت ترغب في إدارة عملية الطهي يدويا.
- في النمط الموقوت، تقوم الفرن بعملية الطهي طوال المدة التي تم تحديدها.
- عند نهاية مدة الطهي، تتوقف عملية الطهي تلقائيا.
- لبدء ضبط المدة، اضغط على "قم بضبط وقت الطهي".



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



- اضغط على "التالي" للتأكيد.
- لإلغاء المدة المضبوطة أثناء الطهي وإدارة مدة انتهاء الطهي يدويا، اضغط على قيمة المدة ثم اختر "توقف".

## 3. تعيين وظائف ووظائف COOKASSIST

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



- تصفح لأعلى أو لأسفل لاستكشاف القائمة.



- اختر الوظيفة المرغوبة من خلال الضغط عليها.



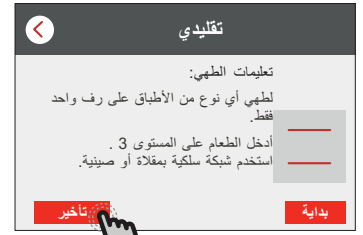
## 2. ضبط الوظائف اليدوية


- 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.

## 4. ضبط وقت البدء/تأخير وقت الانتهاء


يمكنك تأخير عملية الطهي قبل بدء تشغيل الوظيفة: سيبدأ تشغيل الوظيفة أو ينتهي في الوقت الذي حددته مسبقاً.

- اضغط على "تأخير" لضبط وقت البدء أو الانتهاء الذي ترغب به.



- فور ضبط وقت التأخير المطلوب، اضغط على "بدء التأخير" لبدء وقت الانتظار.
- ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب: ستبدأ الوظيفة تلقائياً بعد انتهاء فترة الوقت التي قد تم احتسابها.
- برمجة تأخير بدء التشغيل تؤدي إلى تعطيل مرحلة إحماء الفرن: وسيصل الفرن إلى درجة الحرارة المرغوبة تدريجياً، مما يعني إطالة أمانة الطهي بعض الشيء عن الأزمنة المذكورة في جدول الطهي.
- لتفعيل الوظيفة في الحال وإلغاء وقت التأخير المبرمج، اضغط على .

## 5. بدء الوظيفة

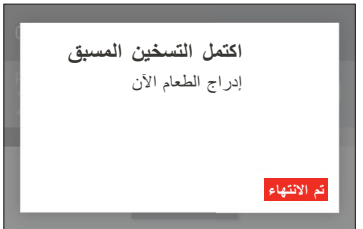
- فور تهيئة الإعدادات، اضغط على "بدء" لتفعيل الوظيفة.
- يمكنك تغيير القيم التي تم ضبطها في أي وقت أثناء الطهي من خلال الضغط على القيمة التي ترغب في تعديلها.
- إذا كان الفرن ساخناً والوظيفة تحتاج إلى درجة حرارة قصوى خاصة، سوف تظهر لك رسالة على وحدة العرض.
- اضغط على  لإيقاف الوظيفة الفعالة في أي وقت.

## 6. التسخين المسبق

إذا تم تفعيلها مسبقاً، تُشير وحدة العرض فور بدء الوظيفة إلى حالة مرحلة الإحماء.



فور انتهاء مرحلة الإحماء، تصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة.



- افتح الباب.
- ضع الطعام في الفرن.
- أغلق الباب واضغط على "تم" لبدء الطهي.
- وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سيئة على نتائج الطهي النهائية.
- فتح الباب أثناء عملية الإحماء يؤدي إلى توقف العملية مؤقتاً.
- لا يشتمل زمن الطهي على مرحلة الإحماء.

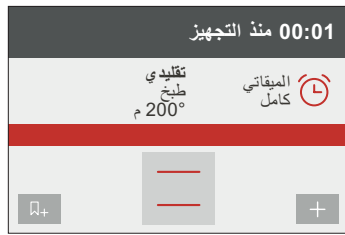
## 7. إيقاف مؤقت للطهي



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 المطلوب القيام به.
- يرجى فحص الطعام.
- أغلق الباب، ثم اضغط على "تم" لاستئناف الطهي.

## 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.

## 9. المفضلة

تحفظ ميزة المفضلات إعدادات الفرن للوصفة المفضلة لديك. يتعرف الفرن تلقائيًا على أكثر الوظائف استخدامًا. بعد عدد معين من الاستخدام، سيتم تنبيهك إلى إضافة الوظيفة إلى المفضلات. **كيفية حفظ الوظيفة** بمجرد انتهاء الوظيفة، يمكنك حينئذ حفظها كمفضلة من خلال الضغط على **+**. يمكنك هذا من استخدامها سريعًا في المستقبل، بالحفاظ على الإعدادات نفسها.

تتيح لك وحدة العرض حفظ الوظيفة من خلال الإشارة إلى أوقات أربع وجبات مفضلة تشمل الإفطار، الغداء، وجبة خفيفة والعشاء. اضغط على الأشكال لاختيار واحدة على الأقل.

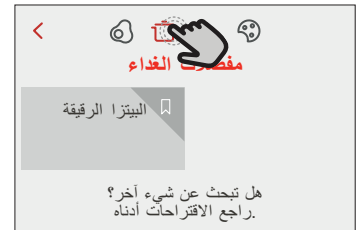


• اضغط على "مفضل" لحفظ الوظيفة.



فور الحفظ

عرض قائمة المفضلات، اضغط على **+**: سيتم تقسيم الوظائف تبعًا لأوقات الواجبات المختلفة وسيتم تقديم بعض الاقتراحات. اضغط على أيقونة الواجبات لعرض القوائم ذات الصلة



• تصفح عبر القائمة المطلوبة.  
• اضغط على الوصفة أو الوظيفة المرغوبة.  
• اضغط على "بداية" لتفعيل وظيفة الطهي.

تغيير الإعدادات

في شاشة المفضلات، يمكنك إضافة صورة أو اسم لكل مفضلة لتخصيصها بالمفضلات الخاصة بك.

- اختر الوظيفة التي تريد تغييرها.
- اضغط على "تحرير".
- اختر الوظيفة التي تريد تغييرها.
- اضغط على "التالي": سيظهر بوحدة العرض الخصائص الجديدة.
- اضغط على "حفظ" لتأكيد التغييرات التي قمت بإجرائها.
- في شاشة المفضلة يمكنك أيضًا حذف الوظائف التي تم حفظها:
- اضغط على **+** بالوظيفة.
- اضغط على "إزالة العنصر".
- يمكنك أيضًا ضبط الوقت عند عرض الوجبات المختلفة:
- اضغط على **+**.

• اختر **+** "التفضيلات".

• اختر "الأوقات والتواريخ".

• اضغط على "أوقات الوجبات".

• تصفح عبر القائمة واضغط على الوقت المناسب.

• اضغط على الوجبة ذات الصلة لتغييرها.

• يتيح أيضًا دمج الفترة الزمنية فقط مع وجبة.

## 10. الأدوات

اضغط على **+** لفتح قائمة "الأدوات" في أي وقت.

تتيح لك هذه القائمة الاختيار من خيارات عديدة وأيضًا تغيير الإعدادات أو التفضيلات الخاصة بالمنتج أو وحدة العرض.

### موقت المطبخ

يمكن تفعيل هذه الوظيفة إما عند استخدام وظيفة الطهي أو بمفردها لحفظ الوقت.

فور بدء تفعيلها، سيستمر الميقاتي في العد التنازلي بشكل مستقل دون التداخل مع الوظيفة نفسها.

فور تفعيل الميقاتي، يمكنك اختيار وظيفة وتفعيلها أيضًا.

سيستمر العد التنازلي في الجانب العلوي الأيمن من الشاشة.

لاسترداد ميقاتي المطبخ أو تغييره:

• اضغط على **+**.

• اضغط على **+**.

تصدر إشارة صوتية ويظهر بيان بوحدة العرض بمجرد انتهاء الميقاتي من العد التنازلي للمدة المحددة.

• اضغط على "استبعاد" لإلغاء الميقاتي أو ضبط توقيت ميقاتي جديد.

• اضغط على "اضبط الموقت الجديد" لضبط الموقت مرة أخرى.

### الإضاءة

لتشغيل أو إيقاف لمبة الفرن.

## « RINSING (الغسل)

لتنظيف الخزان ودورة البخار، يجب إجراء دورة الشطف. املا 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 منتظم.


## « 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.

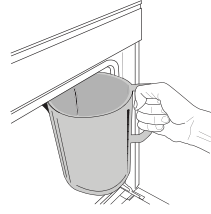
نوصي بعدم فتح باب الموقد أثناء دورة التنظيف لتجنب فقدان بخار الماء، الذي قد يترتب عنه آثار سيئة في نتيجة التنظيف النهائية.

- اخلع كافة الكماليات من الفرن قبل تفعيل الوظيفة.
- عندما يكون الفرن بارداً، قم بصب 200 مل من ماء الشرب بقاع 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.

## « DRAIN (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.

## « إزالة الترسبات

يتم تفعيل هذه الوظيفة الخاصة على فترات منتظمة، يسمح ذلك بالحفاظ على الغلاية ودورة 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.

## « 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.

## « DESCALING (إزالة الترسبات الجيرية)

للحصول على أفضل نتيجة من عملية إزالة الترسبات الجيرية، نوصي بماء الخزان بالمحلول المخصص المتوفر في خدمة ما بعد البيع.

بمجرد انتهاء مرحلة إزالة الترسبات الجيرية، يجب إجراء عملية تصريف الخزان.

## المزيد من الأنماط

لاختيار وضع "يوم السبت" والوصول لإدارة الطاقة.

يحافظ وضع يوم السبت على بقاء الفرن مشغلا في وضع الخبيز 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 جيداً، وانتقل إلى القيم الأعلى.

## CONVENTIONAL (تقليدي)

تقوم عناصر التسخين بالجزء العلوي والسفلي من حيز الفرن بتسخين الجزء الداخلي من الفرن بالتساوي.

استخدم الرف الثالث. لطهي البيتزا والفطائر المتبلة والحلويات المحشوة بسائل، استخدم الرف الأول أو الثاني.

يرجى تسخين الفرن مسبقاً قبل إدخال الأطعمة.

هذه الوظيفة هي أفضل وضع لطهي الحلوى اللذيذة على رف واحد فقط.

واستخدم صواني الكيك المعدنية داكنة اللون، وضعها دائماً على الشبكة السلكية الموردة. عند استخدام الصواني الموردة، أزل أي ملحقات لا تستخدمها من حيز الفرن لتحقيق أفضل نتائج وتوفير الطاقة.

استخدم الملحقات الموردة ويفضل صواني الكيك المعدنية داكنة اللون وصواني الفرن. ويمكنك أيضاً استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء. وللحصول على أفضل النتائج، احرص على اتباع النصائح الموضحة في جدول الطهي لاختيار الكماليات (المرفقة) التي ستوضع على الأرفف المختلفة.

للتحقق من طهي الكيك أم لا، أدخل خلة أسنان خشبية داخل منتصف الكيك. إذا خرجت خلة الأسنان نظيفة، تكون الكيك قد نضجت.

في حالة استخدام صواني الكيك المانعة للالتصاق، لا تدهن الحواف بالزبدة، فقد لا ترتفع الكيك بالتساوي حول الحواف.

إذا "انخفضت" الكيك أثناء الطهي، فاضبط درجة حرارة أقل في المرة التالية، ويمكن تقليل كمية المياه في الخليط والخلط برفق أكثر.

تأكد من طهي السمك عند سهولة نزع الزعنفة الطهيرية. تبدأ من خلال اختيار أقل درجة حرارة مشار إليها، حتى عند تحضير سمكة كبيرة. وعموماً كلما كبر حجم السمكة، لزم خفض درجة الحرارة وبهذا تطول فترة الطهي.

| المستوى والكماليات | زمن الطهي (دقيقة) | درجة الحرارة (م) | الإحماء | الوصفة   |
|--------------------|-------------------|------------------|---------|--|
| 2                  | 50 - 30           | 170              | نعم     | كيك مختمر / كيك اسفنجي                                 |
| 3                  | 40 - 20           | 150              | نعم     | كعك/ بسكويت شورت بريد                                  |
| 3                  | 40 - 20           | 170              | نعم     | قطع كيك صغيرة / مافن                                   |
| 3                  | 40 - 30           | 200 - 180        | نعم     | معجنات الشو  |
| 3                  | 150 - 110         | 90               | نعم     | مير ننجز   |
| 2                  | 50 - 15           | 250 - 190        | نعم     | بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا                            |
| 3                  | 15 - 10           | 250              | نعم     | البيتزا المجمدة  |
| 3                  | 30 - 20           | 200 - 190        | نعم     | مخبوزات فول-أو-فان / باف باستري                        |
| 3                  | 65 - 45           | 200 - 190        | نعم     | لازانيا / فطائر / معكرونة مخبوزة / كانيلوني            |
| 3                  | 110 - 80          | 200 - 190        | نعم     | لحم الضأن / لحم عجل / لحم بقري / لحم دسم 1 كجم         |
| 3                  | 100 - 50          | 230 - 200        | نعم     | دجاج / أرنب / بط 1 كجم                                 |
| 2                  | 130 - 80          | 200 - 190        | نعم     | ديك رومي / أوز 3 كجم                                   |
| 3                  | 60 - 40           | 200 - 180        | نعم     | سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة) |

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

لمنع احتراق اللحم من الخارج، أخفض وضع الشبكة السلكية وحافظ على بقاء الطعام بعيداً عن الشواية. قم بتقليب الطعام أثناء الطهي. 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.

يتيح عنصر التسخين العلوي تحقيق أمثل النتائج عند الشواء، ضع الطعام على الرف الرابع أو الخامس. عند شواء اللحم، استخدم صينية لتجميع القطرات لتجميع مرق الطهي. ضعها على الرف الثالث/الرابع، وأضف ما يقرب من 500 مل من ماء الشرب. لا يلزم إحماء الفرن. وأثناء الطهي، يجب أن يظل باب الفرن مغلقاً. إذا أردت شواء اللحم، فاختر قطعاً بسُمك متساوٍ في جميع أجزائها للحصول على نتائج طهي متماثلة. تحتاج قطع اللحم السمكية للغاية أوقات طهي طويلة.

| المستوى والكماليات | (زمن الطهي (دقيقة) | مستوى الشوي | الإحماء                 | الوصفة                                |
|--------------------|--------------------|-------------|-------------------------|---------------------------------------|
| 5<br>.....         | 3 - 6              | (مرتفع) 3   | -                       | التوست                                |
| 3<br>~~~~~         | 4<br>.....         | 20 - 30     | 2 (متوسطة)              | سمك فيليه / شرائح ستيك                |
| 4<br>~~~~~         | 5<br>.....         | 15 - 30     | (متوسطة - مرتفعة) 2 - 3 | السجق / الكباب / لحم الضلوع / هامبرجر |

### الشواية السريعة

استخدم أي نوع من أنواع صواني الفرن أو الأطباق البيركس بحجم ملائم لحجم قطعة اللحم المراد طهيها. وبالنسبة لقطع لحم الروست، يُفضل إضافة بعض المرق إلى قاعدة الإناء، حيث إنه يعمل على تطرية اللحم أثناء الطهي للحصول على مذاق إضافي. وعندما ينضج لحم الروست، اتركه في الفرن لمدة 10 - 15 دقيقة أخرى، أو لفه في رقائق الألومنيوم.

في هذه الوظيفة، يتم تفعيل عنصر التسخين العلوي والمروحة في الوقت نفسه. استخدم صينية لتجميع القطرات لتجميع مرق الطهي. ضعها على الرف الأول/الثاني، وأضف 500 مل من ماء الشرب. لا يلزم إحماء الفرن. وأثناء الطهي، يجب أن يظل باب الفرن مغلقاً. اقلب الطعام بعد ثلاثي مدة الطهي.

| المستوى والكماليات | (زمن الطهي (دقيقة) | مستوى الشوي | الإحماء    | الوصفة                |
|--------------------|--------------------|-------------|------------|-----------------------|
| 1<br>~~~~~         | 2<br>.....         | 55 - 70     | 2 (متوسطة) | دجاجة مشوية 1-1.3 كجم |
| 3<br>~~~~~         | 3<br>.....         | 60 - 90     | 2 (متوسطة) | فخذ ضأن/سيفان         |
| 3<br>~~~~~         | 3<br>.....         | 35 - 55     | 2 (متوسطة) | بطاطس محمرة           |
| 3<br>~~~~~         | 3<br>.....         | 10 - 25     | (مرتفع) 3  | جراتان الخضروات       |

| المستوى والكماليات | (زمن الطهي (دقيقة) | مستوى الشوي | الإحماء    | الوصفة                | الملحقات     |
|--------------------|--------------------|-------------|------------|-----------------------|--------------|
| 1<br>~~~~~         | 2<br>.....         | 55 - 70     | 2 (متوسطة) | دجاجة مشوية 1-1.3 كجم | شبكة السلكية |
| 3<br>~~~~~         | 3<br>.....         | 60 - 90     | 2 (متوسطة) | فخذ ضأن/سيفان         | شبكة السلكية |
| 3<br>~~~~~         | 3<br>.....         | 35 - 55     | 2 (متوسطة) | بطاطس محمرة           | شبكة السلكية |
| 3<br>~~~~~         | 3<br>.....         | 10 - 25     | (مرتفع) 3  | جراتان الخضروات       | شبكة السلكية |

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

شبكة السلكية

الملحقات



استخدم الرف الرابع للطهي على شبكة واحدة فقط والرف الأول والرابع للطهي على شبكتين والرف الأول والثالث والخامس للطهي على ثلاث شبكات. ضع صواني الكيك دائمًا على الشبكة 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 الموتزاريلا فوق البيتزا بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي.

يتم تفعيل عنصر التسخين الدائري والمروحة في الوقت نفسه. توزع المروحة الموجودة بالجدار الخلفي الهواء الساخن بالتساوي حول الفرن. باستخدام وظيفة "دفع الهواء"، يمكنك طهي أطعمة مختلفة تتطلب درجة حرارة واحدة في الوقت نفسه (على سبيل المثال: السمك أو الخضروات)، باستخدام أرفف مختلفة. أزل الطعام الذي يحتاج وقت طهي أقل واترك الأطعمة التي تتطلب وقت طهي أطول بالفرن.

| المستوى والكماليات | (زمن الطهي (دقيقة) | (درجة الحرارة (م°) | الإحماء | الوصفة   |
|--------------------|--------------------|--------------------|---------|--|
| 2<br>مربع          | 30 - 50            | 170                | نعم     | كيك مختمر / كيك اسفنجي                               |
| 1 4<br>مربع        | 30 - 50            | 160                | نعم     |  |
| 1 4<br>مربع        | 35 - 90            | 160 - 200          | نعم     | الفتائر المحشوة (تشيز كيك، معجنات شترودل، فطيرة تفاح |
| 4<br>مربع          | 30 - 50            | 140                | نعم     |  |
| 1 4<br>مربع        | 30 - 50            | 140                | نعم     | كعك/ بسكويت شورت بريد                                |
| 1 3 5<br>مربع      | 40 - 60            | 135                | نعم     |  |
| 4<br>مربع          | 30 - 50            | 150                | نعم     |  |
| 1 4<br>مربع        | 30 - 50            | 150                | نعم     | قطع كيك صغيرة / مافن                                 |
| 1 3 5<br>مربع      | 40 - 60            | 150                | نعم     |  |
| 1 4<br>مربع        | 35 - 45            | 180 - 190          | نعم     |  |
| 1 3 5<br>مربع      | 35 - 45 *          | 180 - 190          | نعم     | معجنات الشو  |
| 1 4<br>مربع        | 130 - 150          | 90                 | نعم     |  |
| 1 3 5<br>مربع      | 140 - 160 *        | 90                 | نعم     | مير ننجز   |
| 1 4<br>مربع        | 20 - 50            | 190 - 230          | نعم     | بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا                          |
| 1 3 5<br>مربع      | 25 - 50 *          | 220 - 240          | نعم     | بيتزا (رفيعة، سميقة، فوكاشيا)                        |
| 1 4<br>مربع        | 10 - 20            | 250                | نعم     |  |
| 1 3 5<br>مربع      | 15 - 30            | 220 - 240          | نعم     | البيتزا المجمدة                                      |
| 1 4<br>مربع        | 45 - 60            | 180 - 190          | نعم     |  |
| 1 3 5<br>مربع      | 45 - 70 *          | 180 - 190          | نعم     | الفتائر المتبلية (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)         |
| 1 4<br>مربع        | 20 - 40            | 180 - 190          | نعم     |  |
| 1 3 5<br>مربع      | 20 - 40 *          | 180 - 190          | نعم     | مخبوزات فول-أو-فان / باف باستري                      |
| 1 4<br>مربع        | 50 - 100 *         | 200                | نعم     | لازانيا ولحم   |
| 1 4<br>مربع        | 45 - 100 *         | 200                | نعم     | اللحم والبطاطس                                       |
| 1 4<br>مربع        | 30 - 50 *          | 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            | 50 - 70            | 135               | نعم     | البسكويت      | البسكويت  |
| 1 3 4 5            | 50 - 70            | 170               | نعم     | تارت          | تارت  |
| 1 2 4 5            | 40 - 60            | 210               | نعم     | بيتزا مستديرة | بيتزا مستديرة   |
| 1 2 4 5            | 40 - 120           | 190               | نعم     | قائمة Cook 4  | وجبة كاملة:<br>تورته بالفواكه (المستوى 5)<br>خضروات محمرة (المستوى 4)<br>لازانيا (المستوى 2)<br>قطع اللحم (المستوى 1) |

## CONVECTION BAKE (الخبيز بالتوزيع الحراري)

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 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.

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

| المستوى والكماليات | المستوى | 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                | -       | Whole fish (سمك كامل)    |
| 1                  | 2       | 20 - 30           | 90                | -       | Fish fillets (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 | المستوى | زمن الطهي (دقيقة) | (درجة الحرارة (م) | الإحماء | مستوى البخار | الوصفة                              |
|--------------------|---------|-------------------|-------------------|---------|--------------|-------------------------------------|
|                    | 3       | 35 - 55           | 140 - 150         | -       | منخفض        |                                     |
| 1                  | 4       | 30 - 50           | 140               | -       | منخفض        | بسكويت شورت بريد / كعك              |
| 1                  | 3       | 40 - 60           | 140               | -       | منخفض        |                                     |
|                    | 3       | 30 - 40           | 160 - 170         | -       | منخفض        |                                     |
| 1                  | 4       | 30 - 50           | 150               | -       | منخفض        | قطع كيك صغيرة / مافن                |
| 1                  | 3       | 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        | Focaccia (خبز الفوكاشيا)            |
|                    | 3       | 70 - 100          | 170 - 180         | -       | منخفض        | رغيف خبز                            |
|                    | 3       | 30 - 50           | 200 - 220         | -       | منخفض        | خبز صغير                            |
|                    | 3       | 30 - 50           | 200 - 220         | -       | منخفض        | Baguette (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 - 1.5 كجم   |
|                    | 3       | 55 - 65           | 200 - 220         | -       | MID          | دجاج / دجاج حبشي / بط (قطع)         |
|                    | 3       | 25 - 40           | 180 - 200         | -       | MID          | خضروات محشوة (طماطم، كوسة، باننجان) |
|                    | 3       | 15 - 30           | 180 - 200         | -       | عالي         | سمك فيليه                           |

الملحقات

الشبكة السلكية

صينية الفرن أو صينية الكيك  
على الشبكة السلكيةصينية تجميع القطرات/صينية  
الخبيز أو صينية الفرن على  
الشبكة السلكيةصينية تجميع القطرات / صينية  
الخبيزصينية تجميع القطرات مع 500  
مل ماء

## MAXI COOKING

هذه الوظيفة مفيدة للغاية لطهي قطع اللحم الكبيرة (ما يزيد عن 2.5 كجم). ننصح بتقليب اللحم أثناء الطهي ليتم التخمير 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 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. إذا كانت اللحمينة 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.

| 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.

## الرفع

ويبلغ وقت تخمير 1 كجم من عجينة البيتزا ساعة واحدة تقريباً.

يُفضل دائماً تغطية العجين بقطعة قماش رطبة قبل وضعه في الفرن. وينقل وقت تخمير العجين باستخدام هذه الوظيفة بمعدل الثلث تقريباً مقارنةً بتخميره في درجة حرارة الغرفة (20 - 25°م).

## WARM KEEPING (الاحتفاظ بالسخونة)

تتيح لك وظيفة الاحتفاظ بالسخونة بقاء الأطعمة الجاهزة دافئة. وهذا يمنع حدوث تكاثف للماء ويزيل الحاجة إلى تنظيف حيز الطهي.

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.

## إذابة التجمد

يذوب تجمد الطعام المسلووق والطواجن وصوص اللحوم بشكل أفضل إذا تم تقليبه من حين لآخر أثناء فترة إذابة التجمد. افصل أجزاء الطعام عندما تبدأ إذابة التجمد: إذابة التجمد تتم أسرع في الأجزاء المنفصلة.

| المستوى والكماليات  | التدوير (وقت الطهي)   | الكمية المقترحة | الوصفة                             |                         |
|---|---|-----------------|------------------------------------|-------------------------|
|    | -   | جم 500 - 3000   | اللازانيا الطازجة                  | الكسولة/مكرونه فرن      |
|    | -   | جم 500 - 3000   | لازانيا مجمدة                      |                         |
|     |    | جم 100 - 500    | أرز ابيض                           | Rice (الأرز)            |
|     |    | جم 100 - 500    | Brown rice (الأرز الكامل)          |                         |
|     |    | جم 100 - 500    | أرز حبة كاملة                      |                         |
|     |    | جم 100 - 300    | كينوا                              | الأرز و الحبوب          |
|     |    | جم 100 - 300    | حبوب الدخن                         |                         |
|     |    | جم 100 - 300    | شعير                               |                         |
|     |    | جم 100 - 300    | حنطة/القمح                         |                         |
|    | -   | جم 600 - 2000   | روز بيف                            | لحم بقرى                |
|    | 35/   | سم 1,5 - 3      | بيف برجر                           |                         |
|     |    | جم 600 - 2500   | Pork (لحم دسم)                     | Pork (لحم دسم)          |
|    |   | جم 500 - 2000   | ضلوع دسمة                          |                         |
|  | -   | جم 600 - 3000   | Whole (كاملة)                      | دجاج مشوي               |
|  | 23/   | سم 1 - 5        | فيليه / صدور                       |                         |
|   |  | شبكة واحدة      | كباب                               |                         |
|   |  | سم 1,5 - 4      | Sausages & Wurstel (السحق والنفاق) | أطباق اللحوم            |
|   |  | سم 1 - 5        | فيليه الدجاج                       | اللحم المطهو على البخار |
|   |  | سم 1 - 5        | فيليه الديك الرومي                 |                         |

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<br>└───┘         | -                   | سم 0.5 - 2.5           | سمك فيليه/شرائح         | فيليه مشوي وشرائح اللحم                     |
| 4<br>└───┘         | -                   | سم 0.5 - 2.5           | فيليه مُجمد             |   |
| 1<br>└───┘         | 2<br>18.0.22f       | سم 0.5 - 2.5           | سمك فيليه/شرائح         | الفيلية وشرائح اللحم المطهية على البخار (☞) |
| 1<br>└───┘         | 2<br>18.0.22f       | سم 0.5 - 2.5           | فيليه مُجمد             |   |
| 4<br>└───┘         | -                   | صينية واحدة            | من شرائح اللحم          | المأكولات البحرية المشوية                   |
| 4<br>└───┘         | -                   | صينية واحدة            | المحار                  |   |
| 3<br>└───┘         | 4<br>18.0.22f       | صينية واحدة            | Shrimps (جمبري/روبيان)  |   |
| 3<br>└───┘         | 4<br>18.0.22f       | صينية واحدة            | القرديس                 |   |
| 1<br>└───┘         | 2<br>18.0.22f       | صينية واحدة            | سكالوب جراتان           |   |
| 1<br>└───┘         | 2<br>18.0.22f       | صينية واحدة            | المحار                  |   |
| 1<br>└───┘         | 2<br>18.0.22f       | صينية واحدة            | Shrimps (جمبري/روبيان)  | المأكولات البحرية المطهية على البخار (☞)    |
| 1<br>└───┘         | 2<br>18.0.22f       | صينية واحدة            | القرديس                 |   |
| 1<br>└───┘         | 2<br>18.0.22f       | جم 100 - 500           | الحبار                  |   |
| 1<br>└───┘         | 2<br>18.0.22f       | جم 500 - 2000          | الأخطبوط                |   |
| 3<br>└───┘         | -                   | جم 500 - 1500          | البطاطس - الطازجة       | خضروات محمرة                                |
| 3<br>└───┘         | -                   | جم لكل واحدة 100 - 500 | خضار محشو               |   |
| 3<br>└───┘         | -                   | جم 500 - 1500          | خضروات أخرى             |   |
| 3<br>└───┘         | -                   | صينية واحدة            | Potatoes (البطاطس)      | خضروات الغراتان                             |
| 3<br>└───┘         | -                   | صينية واحدة            | Tomatoes (الطماط)       |   |
| 3<br>└───┘         | -                   | صينية واحدة            | Peppers (فلفل)          |   |
| 3<br>└───┘         | -                   | صينية واحدة            | Broccoli (البروكولي)    |   |
| 3<br>└───┘         | -                   | صينية واحدة            | Cauliflowers (القرنييط) |   |
| 3<br>└───┘         | -                   | صينية واحدة            | نقاط أخرى               |   |
| 1<br>└───┘         | 2<br>18.0.22f       | * - 300 جم 100         | البطاطس كاملة           | خضروات                                      |
| 1<br>└───┘         | 2<br>18.0.22f       | * - 300 جم 100         | بطاطس صغيرة / قطع       |   |
| 1<br>└───┘         | 2<br>18.0.22f       | جم 200 - 3000          | البازلأ                 |   |
| 1<br>└───┘         | 2<br>18.0.22f       | جم 200 - 2000          | Carrots (الجزر)         |   |
| 1<br>└───┘         | 2<br>18.0.22f       | جم 200 - 2000          | Broccoli (البروكولي)    |   |
| 1<br>└───┘         | 2<br>18.0.22f       | جم 200 - 2000          | Cauliflowers (القرنييط) |   |
| 1<br>└───┘         | 2<br>18.0.22f       | جم 200 - 3000          | البازلأ                 |   |
| 1<br>└───┘         | 2<br>18.0.22f       | جم 100 - 500           | Whole (كاملة)           | فواكه مطهية على البخار (☞)                  |
| 1<br>└───┘         | 2<br>18.0.22f       | -                      | قطع                     |   |

| المستوى والكماليات  | التدوير (وقت الطهي) | الكمية المقترحة        | الوصفة                                  |                 |
|---|---------------------|------------------------|---|-----------------|
|  | -                   | جم 500 - 1200          | كعكة إسفنجية معلبة                      | الكعك والمعجنات |
|  | -                   | جم 200 - 600           | Cookies                                 |                 |
|  | -                   | * صينية واحدة          | الكرواسون                               |                 |
|  | -                   | * صينية واحدة          | Choux pastry (معجنات الشو)              |                 |
|  | -                   | جم 400 - 1600          | جاتوه معبأ                              |                 |
|  | -                   | جم 400 - 1600          | شترودل                                  |                 |
|  | -                   | جم 500 - 2000          | Fruit filled pie (فطيرة محشوة بالفاكهة) | كعك متبل        |
|  | -                   | جم 800 - 1200          |   |                 |
|  | -                   | جم لكل واحدة 60 - 150  | لفائف                                   | الخبز           |
|  | -                   | جم لكل واحدة 400 - 600 | رغيف ساندويتش معلب                      |                 |
|  | -                   | جم 700 - 2000          | Big bread (خبز كبير)                    |                 |
|  | -                   | لكل واحدة 200 - 300    | خبز باجيت                               |                 |
|  | -                   | * الصينية المستديرة    | Thin (رفيع)                             | بيتزا           |
|  | -                   | * الصينية المستديرة    | Thick (كثيف)                            |                 |
|  | -                   | * طبقات 1 - 4          | مجمد                                    |                 |

صينية البخار

صينية تجمع القطرات مع 500 مل ماء

صينية تجمع القطرات / صينية الخبز

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

صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية

الشبكة السلكية

الملحقات

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

## الأسطح الخارجية

- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز بدون قصد، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف الدقيقة.

## الأسطح الداخلية

- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. ولتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماماً ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجة.
- قم بتفعيل 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

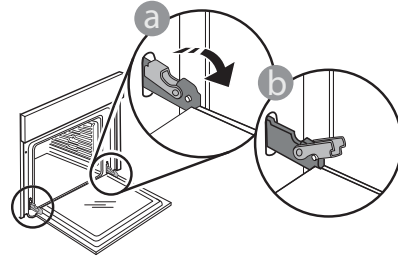
- انقع الملحقات في منظف غسيل أطباق بعد الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة باستخدام فرشاة غسيل أو إسفنجة.

## الغلاية

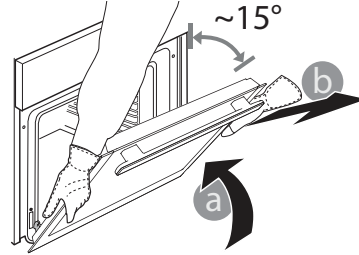
- لضمان تشغيل الفرن دائماً بالأداء الأمثل وللمنع تكون الترسبات الجيرية طوال الوقت، فإننا نوصيك باستخدام وظيفتي "التصريف" و "إزالة الترسبات" على فترات منتظمة.
- بعد فترة طويلة من عدم استخدام وظائف البخار، يُنصح بشدة بتفعيل دورة طهي والفرن فارغاً مع ملء الخزان بالكامل.

## خلع الباب وإعادة تركيبه

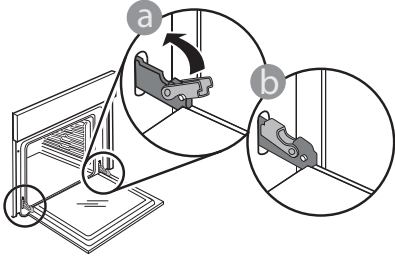
- لخلع الباب، افتحه بالكامل ثم أنزل السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.



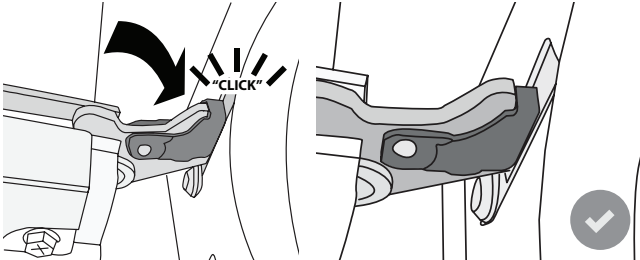
- أغلق الباب قدر استطاعتك. أحكم مسك الباب بكتنا يديك - لا تحمله من المقبض. بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت حتى يتحرر من موضع تثبيته. ضع الباب على جانب واحد واجعله مستقر على سطح ناعم.



- أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع مواضع تثبيتهم ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.
- قم بإنزال الباب ثم افتحه بالكامل. قم بإنزال السقاطات في موضعها الأصلي؛ وتأكد من إنزالها للأسفل تماماً.



اضغط برفق للتأكد من تثبيت السقاطات في موضعها الصحيح.



- حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه: قد يتعرض الباب للتلف إذا لم يعمل بشكل صحيح.

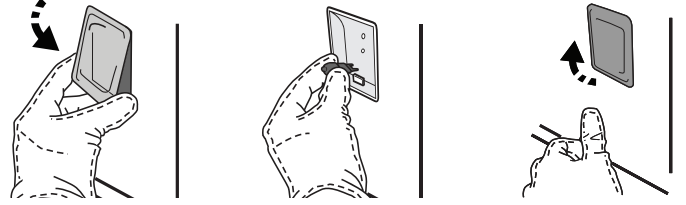


## استبدال المصباح

يرجى ملاحظة: اقتصر على استخدام لمبات هالوجين 20-40 واط/230 ~  
 فلت من النوع G9، T300°م. اللمبة 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 بيديك 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 اللمبة.
4. قم بتغيير اللمبة.
5. أعد وضع غطاء اللمبة، 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.<br>الفصل من الشبكة الكهربائية. | تحقق من وجود طاقة كهربائية بمصدر التيار الرئيسي ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء.<br>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".<br>اضغط على  ، اضغط  ومن ثم اختر "إعادة ضبط المصنع". سيتم حذف جميع الإعدادات التي تم حفظها.                      |
| يتم إيقاف مصدر الكهرباء المنزلي.                | خطأ بإعداد القدرة.                                      | تحقق من أن معدل شبكة التيار المنزلية لا يقل عن 3 كيلوواط. إذا كان غير ذلك، قم بخفض القدرة إلى 13 أمبير. لتغييرها، اضغط  ، اختر  "المزيد من الأنماط" وبعد ذلك اختر "إدارة الطاقة". |
| لا تتوفر الوظيفة في الوضع التجريبي.             | الوضع التجريبي قيد التشغيل.                             | اضغط على  ، اضغط  "معلومات" ثم اختر "وضع تجريبي للتخزين" للخروج.  |
| الباب لا يفتح.                                  | دورة التنظيف قيد التشغيل.                               | انتظر حتى انتهاء الوظيفة وحتى يبرد الفرن.   |

WWW.FRANKE.COM

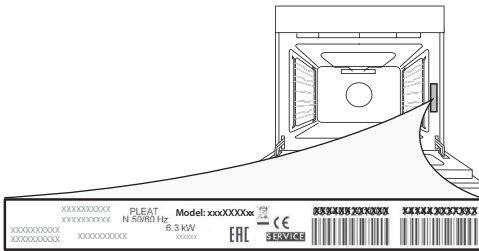
© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

## الدا عممة

في حالة حدوث أي مشاكل أثناء التشغيل، 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 بالحافة اليمنى من حيز الفرن (يمكن رؤيتها عند فتح باب الفرن).



Make  
it  
wonderful

[www.franke.com](http://www.franke.com)

**FRANKE**

CS SK EL RO TR RU UK AR

400011453089

