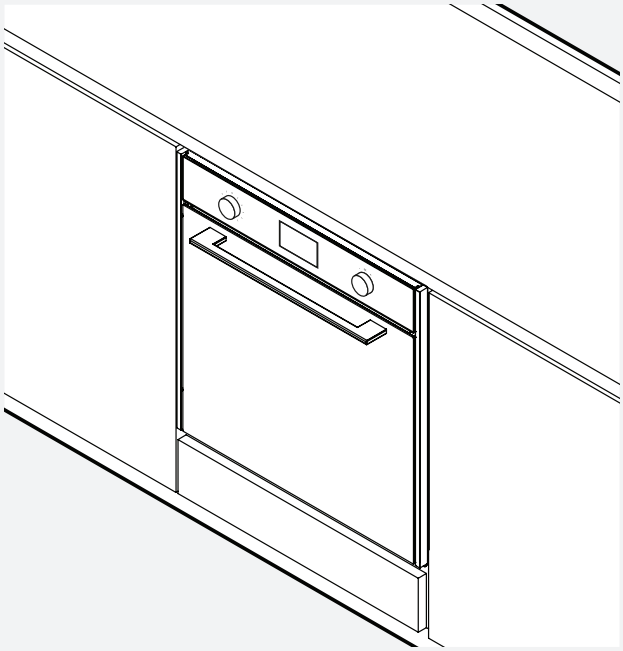


FMY 98 P

CS	**Návod k použití**	**Pyrolytická trouba**
SK	**Návod na používanie**	**Pyrolytická rúra**
EL	**Εγχειρίδιο χρήσης**	**Φούρνος με πυρόλυση**
RO	**Manual de utilizare**	**Cuptor pirolitic**
TR	**Kullanıcı kılavuzu**	**Pirolitik Fırın**
RU	**Руководство по эксплуатации**	**Духовка с функцией пиролитической очистки**
UK	**Інструкція з експлуатації**	**Піролітична духова шафа**
AR	**دليل المستخدم**	**فرن مزود بخاصية الانحلال الحراري**

FRANKE

JAZYKY

JAZYKY / ΓΛΩΣΣΕΣ / LIMBI / DİLLER / ЯЗЫКИ / МОВИ / اللغات

CS NÁVOD K POUŽITÍ 3

SK NÁVOD NA POUŽÍVANIE 16

EL ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ 29

RO MANUAL DE UTILIZARE 42

TR KULLANICI KILAVUZU 55

RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 68

UK ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ 81

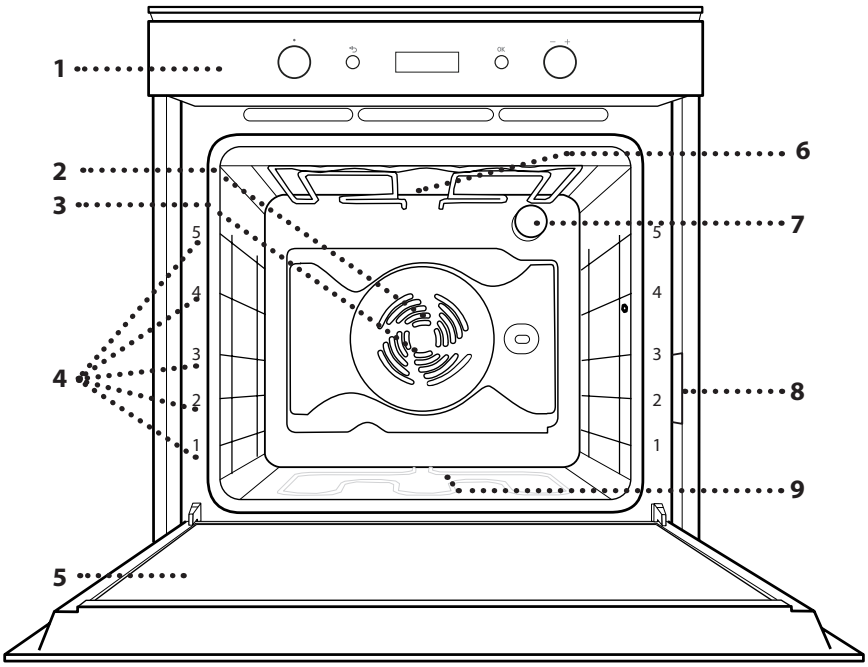
AR عربي دليل المستخدم 94

OBSAH

PŘEHLED 4
OVLÁDACÍ PANEL 4
PŘÍSLUŠENSTVÍ 5
FUNKCE 6
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM 7
KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ 8
UŽITEČNÉ RADY 10
TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY 11
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 13
ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD 15
TECHNICKÁ PODPORA 15

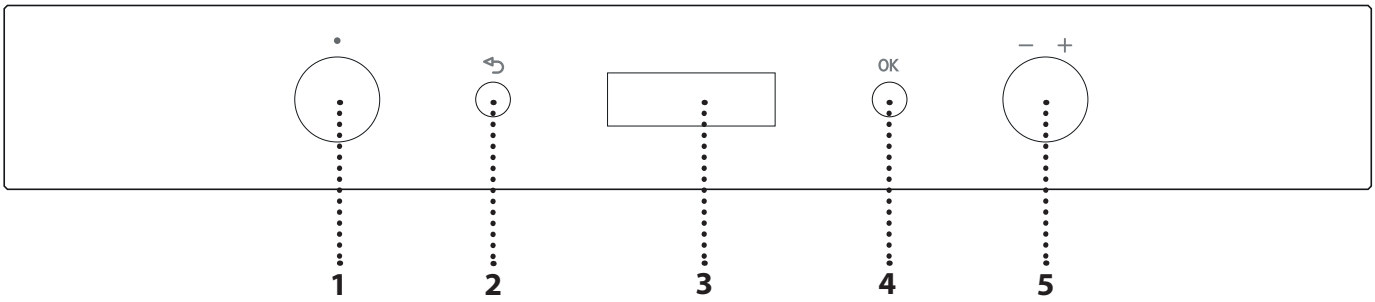
UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

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. Horní topné těleso / gril
7. Žárovka
8. Identifikační štítek (neodstraňujte)
9. Dolní topný článek (není vidět)

OVLÁDACÍ PANEL



1. OVLADAČ VÝBĚRU
Pro zapínání trouby výběrem funkce. Přejete-li si troubu vypnout, otočte do polohy 0 .

2. ZPĚT
Návrat do předcházející nabídky nastavení.

3. DISPLEJ

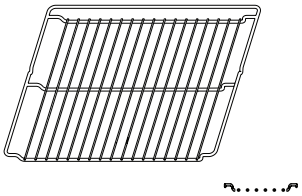
4. TLAČÍTKO POTVRZENÍ
Pro potvrzení vybrané funkce nebo nastavené hodnoty.

5. NASTAVOVACÍ TLAČÍTKO
Pro procházení nabídek a potvrzení nebo změnu nastavení.

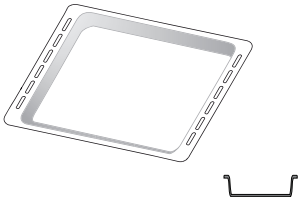
Upozornění: Všechny ovladače se aktivují stiskem. Stisknutím uprostřed uvolníte ovladač ze zajištěné polohy.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

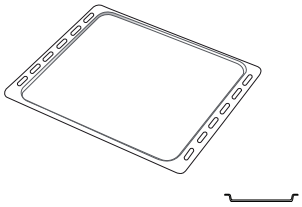
ROŠT



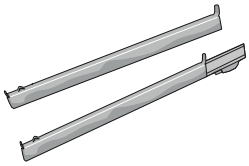
HLUBOKÝ PLECH



MĚLKÝ PLECH



TELESKOPICKÉ VÝSUVY



Počet kusů příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.
V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

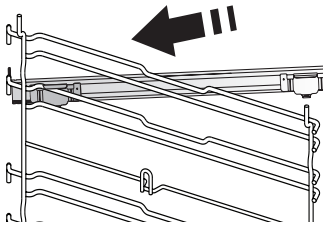
VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

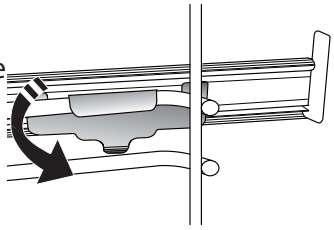
Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

INSTALACE TELESKOPICKÝCH VÝSUVŮ

Z trouby odstraňte boční vodící mřížky a z teleskopických výsuvů ochranné folie.



Připevněte horní sponu výsuvu k vodicí mřížce a suňte ji po celé délce až na doraz . Druhou sponu posuňte směrem dolů, dokud nedosáhne správné polohy.



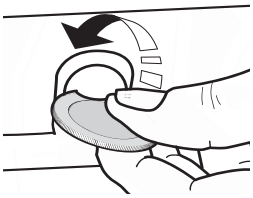
Aby byla vodicí mřížka dobře zajištěna, zatlačte pevně spodní část spony oproti vodicí mřížce. Ujistěte se, že výsuvy lze volně pohybovat. Postupujte stejně i na druhé straně vodicí mřížky v rámci stejné výškové úrovně.

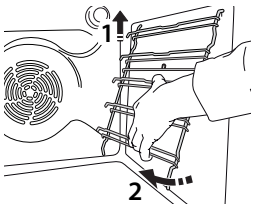
Upozornění: Teleskopické výsuvy lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH ROŠTŮ

• Přejete-li si odstranit vodicí mřížky, nazdvihněte je a zatáhněte za jejich spodní část směrem ven z usazení: Nyní lze boční vodicí mřížky vyjmout.

• Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasaďte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuňte je do vnitřní části trouby a poté posuňte směrem dolů do polohy pro usazení v dolní části.





FUNKCE

OFF
Slouží k vypínání trouby.

STATICKÉ PEČENÍ
Pro pečení jakéhokoli jídla pouze na úrovni jednoho roštu.

KONVENČNÍ PEČENÍ
Pro pečení masa, koláčů s tekutou náplní uprostřed na jedné úrovni.

HORKÝ VZDUCH
Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází k vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly.

GRIL
Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání nebo gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.

TURBO GRIL
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. U této funkce lze využít otočný rožeň (je-li součástí).

MAXI COOKING
Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Používejte 1. nebo 2. úroveň podle velikosti masa. Troubu nemusíte předehřívat. Při pečení doporučujeme obracet maso, aby rovnoměrně zhnědlo z obou stran. Doporučujeme maso podlévat, aby se příliš nevysušilo.

RYCHLÝ PŘEDEHŘEV
Pro rychlý předehřev trouby.

ECO HORKY VZDUCH*
Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením. Je-li tato funkce používána, kontrolka úsporného režimu „ECO“ zůstane po celou dobu přípravy vypnutá, na přechodnou dobu ji však lze zapnout stisknutím OK. Při použití cyklu „ECO“, tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela neupeče.

PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ
Využívá cyklu s velmi vysokou teplotou k odstranění zbytků po pečení. Je možné vybrat jeden ze dvou samočisticích cyklů: kompletní cyklus a rychlý cyklus (ECO). Kompletní cyklus doporučujeme provádět pouze v případě silného znečištění trouby a kratší cyklus v rámci pravidelného čištění.

NASTAVENÍ
Pro změnu nastavení trouby (času, jazyka, hlasitosti zvukových signálů, jasu, režimu ECO, jednotek měření, výkonu).

Upozornění: Je-li aktivní úsporný režim (Eco), jas displeje se za účelem úspory energie ztlumí a světlo zhasne. Po stisku jakéhokoli tlačítka jsou tyto funkce dočasně opětovně aktivovány.

COOKASSIST

MASO
Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro maso. Tato funkce přerušovaně aktivuje ventilátor při nízkých otáčkách, aby se pokrm příliš nevysušoval.

DRŮBEŽ
Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro drůbež. Tato funkce přerušovaně aktivuje ventilátor při nízkých otáčkách, aby se pokrm příliš nevysušoval.

DUŠ. MASO A ZELENINA
Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro těstovinové pokrmy.

CHLEB (PECIVO)
Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro všechny druhy chleba.

PIZZA
Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro všechny druhy pizzy.

CUKROVÍ A DORTY
Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro všechny druhy moučníků (kynuté moučníky, plněné moučníky, dorty atd.).

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

KYNUTÍ

Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slaného těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.

UDRŽOV. JÍDLA V TEPLE

Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.

POMALÉ VAŘENÍ

Slouží k pozvolnému pečení masa a ryb a zachovává je měkké a šťavnaté. Doporučujeme maso nejprve opražit na pánvi, aby si uvnitř uchovalo svou šťavnatost. Doby přípravy se pohybují kolem dvou hodin u ryb s hmotností 300 g, kolem čtyř až pěti hodin u ryb s hmotností 3 kg a od čtyř hodin výše u kusů masa s hmotností 1 kg a kolem šesti až sedmi hodin u kusů masa s hmotností 3 kg. Doba pečení se pohybuje od 4 hodin pro 1 kg pečeně až po 6–7 hodin pro 3 kg pečeně.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. PROSÍM, ZVOLTE JAZYK

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit jazyk a čas: V rámci rolovací nabídky bude zobrazena možnost „ENGLISH“.



K procházení seznamem dostupných jazyků a výběru požadovaného z nich otáčejte *ovladačem*.
Stiskem OK svou volbu potvrdíte.

Upozornění: Jazyk je možné změnit i později, a to pomocí nabídky „Nastavení“.

2. NASTAVTE ČAS

Po volbě jazyka budete muset nastavit aktuální čas: Na displeji budou blikat dvě číslice pro hodinu.



Pro nastavení správné hodiny otáčejte a stiskněte *ovladač*OK: Na displeji budou blikat dvě číslice pro minuty.



Pro nastavení minut otáčejte *ovladač* a stisknutímOK volbu potvrďte.

Upozornění: Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení.

3. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

Trouba je naprogramována tak, aby spotřebovávala takové množství elektrické energie, kolik umožňuje domácí síť, která má hodnotu zatížení vyšší než 3 kW: Pokud má vaše domácí síť nižší výkon, bude třeba tuto hodnotu snížit.
Otáčejte *výběrovým knoflíkem*, dokud se na displeji nezobrazí položka „SETTINGS“ a poté pro potvrzení stiskněte OK.
Otáčejte *nastavovacím knoflíkem*, dokud se nezobrazí položka „Power“ a poté stiskem OK tuto volbu potvrďte.



Otáčejte *nastavovacím knoflíkem*, dokud se nezobrazí položka „Nízký“ a poté stiskem OK tuto volbu potvrďte.



4. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná o zcela běžný jev.
Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.

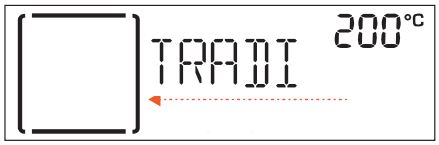
Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství.
Přibližně na jednu hodinu zahřejte troubu na 200 °C, ideální je funkce s cirkulací vzduchu (např. funkce „Horký vzduch“ nebo „Tradiční pečení“).
Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Pro zapnutí trouby a zobrazení požadované funkce na displeji otočte *výběrovým knoflíkem*: Na displeji se objeví ikona funkce a její základní nastavení.



Pro výběr položky z nabídky (na displeji se objeví první dostupná položka) otáčejte *nastavovacím knoflíkem*, dokud se požadovaná položka nezobrazí.

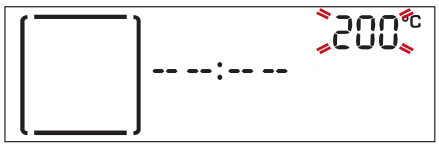


Stiskem OK volbu potvrdíte: Na displeji se objeví základní nastavení.

2. NASTAVENÍ FUNKCE

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

TEPLOTA/ÚROVEŇ VÝKONU PRO GRIL



Když na displeji bliká hodnota,
pro provedení změny otočte *nastavovacím knoflíkem* a poté, pro potvrzení volby, stiskněte OK a pokračujte v přizpůsobování dalšího nastavení (je-li to možné).

Upozornění: Poté, co byla funkce aktivována, lze změnit teplotu pomocí *nastavovacího knoflíku*.

DOBA TRVÁNÍ



Když ikona bliká na displeji, pro nastavení požadované doby přípravy použijte *nastavovací knoflík* a poté pro potvrzení stiskněte OK.

Přejete-li si pečení ovládat manuálně, dobu přípravy nemusíte NASTAVOVAT: Stiskem OK potvrdíte a spustíte funkci.
V tomto případě nemusíte nastavovat konec času pečení programováním odloženého startu.

Upozornění: Čas pečení, který jste nastavili během pečení, můžete nastavit stisknutím : Pro provádění úprav použijte *nastavovací knoflík* a stisknutímOK volbu potvrďte.

NASTAVENÍ ČASU UKONČENÍ PEČENÍ (ODLOŽENÉHO STARTU)

Pokud jste nastavili čas pečení, můžete u mnoha funkcí odložit spuštění funkce naprogramováním času jejího ukončení.
Na displeji se objeví čas ukončení a ikona bliká.



Otáčejte *nastavovacím knoflíkem* a nastavte požadovaný čas ukončení přípravy. Poté pro potvrzení volby a spuštění funkce stiskněte OK.
Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.



Poznámka: 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.

Během čekací doby můžete pro úpravu nastavení programovaného času ukončení použít *nastavovací knoflík* nebo pro změnu nastavení stisknout .

Poznámka: Funkce odloženého startu není k dispozici pro funkce Gril a Turbo Gril.

3. AKTIVUJTE FUNKCI

Po provedení všech požadovaných nastavení stiskněte OK a potvrďte čas ukončení přípravy a spuštění funkce.

Upozornění: Po spuštění pečení se na displeji zobrazují doporučení nejvhodnější úrovně každé funkce.



Výběrový knoflík můžete otočit do polohy 0 a kdykoli tak pozastavit probíhající funkci.

4. PŘEDEHŘÁTÍ

Některé funkce mají fázi předehřátí trouby: Po spuštění funkce se na displeji zobrazí, že fáze předehřátí byla aktivována.



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



V tomto okamžiku otevřete dveře, vložte pokrm do trouby, zavřete dveře a začněte pečení.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před uplynutím doby předehřevu může nežádoucím způsobem ovlivnit konečný výsledek. Otevřením dveří během fáze předehřátí se tato fáze zastaví.
Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje.
Vždy můžete pomocí *nastavovacího knoflíku* změnit teplotu, na kterou si přejete troubu zahřát.

5. KONEC PEČENÍ

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



Pro pokračování v pečení v manuálním režimu (bez naprogramované doby pečení) stiskněte OK nebo pro prodloužení doby pečení otočte *nastavovacím knoflíkem* a nastavte novou dobu trvání.
V obou případech bude nastavení teploty a úrovně výkonu pro gril zachováno.

ZAPÉKÁNÍ

Některé funkce trouby umožňují zlátnutí povrchu pokrmu aktivací grilu těsně po dokončení pečení.



Když se na displeji zobrazí příslušná zpráva, v případě potřeby stiskněte OK pro spuštění pětiminutového cyklu zhnědnutí.



Funkci můžete kdykoli pozastavit otočením *výběrového knoflíku* na „0“ a trouba se tak vypne.

. ČASOVAČ

Když je trouba vypnutá, displej je možné používat jako samostatný časový spínač. Pokud si přejete tuto funkci aktivovat, ujistěte se, že je trouba vypnutá.
Poté otočte *nastavovacím knoflíkem*: Na displeji začne blikat ikona ⏲.



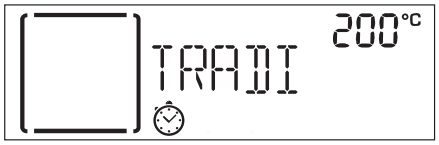
Otáčením *nastavovacího knoflíku* nastavte požadovanou dobu přípravy a poté, pro zapnutí časovače, opětovně stiskněte OK.

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



Upozornění: Časový spínač neaktivuje žádný z cyklů vaření/pečení.
Pro změnu nastavení doby přípravy na časovači použijte *nastavovací knoflík*; stisknutím ⮌ časový spínač kdykoli vypnete.

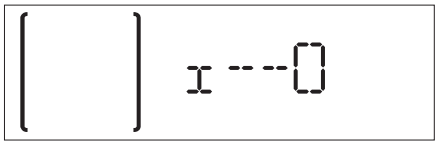
Poté, co byl časový spínač aktivován, můžete vybrat a spustit funkci.
Pro zapnutí trouby a výběr požadované funkce otočte *výběrovým knoflíkem*.
Po spuštění funkce časový spínač pokračuje nezávisle v odpočtu a do samotné funkce nezasahuje.



Přejete-li si časovač vypnout, otočte výběrovým knoflíkem do polohy 0 pro zastavení probíhající funkce a poté stiskněte ⮌ .

. ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK

Pokud chcete zamknout klávesnici, současně stiskněte a přidržte OK a ⮌ po dobu minimálně pěti sekund.



Stejným postupem klávesnici odemknete.

Upozornění: Tuto funkci lze zapnout také během pečení.
Z bezpečnostních důvodů lze troubu kdykoliv vypnout otočením *výběrového knoflíku* do polohy 0 .

. AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ

Než spustíte tuto funkci, se ujistěte o tom, že jste z trouby vyjmuli veškeré příslušenství včetně vodicích mřížek.
Otáčením *výběrového knoflíku* vyberte funkci automatického čištění.

Poznámka: Před použitím funkce pyrolýzy odstraňte z trouby větší nánosy nečistot a vyčistěte vnitřní skleněná dvířka.



Lze vybírat ze dvou samočisticích cyklů: kompletní cyklus a rychlý cyklus (ECO).



Otáčením *nastavovacího knoflíku* zvolte požadovaný

cyklus a poté stiskem OK volbu potvrďte. trouba spustí samočisticí cyklus a dvířka se automaticky uzamknou: Na displeji se objeví výstražné upozornění současně s odpočítáváním, které upřesňuje stav průběhu cyklu.



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



Na displeji se objeví aktuální čas.

Upozornění: Stejně jako u jiných manuálních funkcí je možné nastavit čas ukončení i pro automatický čisticí cyklus.

UŽITEČNÉ RADY

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulka udává nejlepší funkci, příslušenství a úroveň, kterou je třeba použít pro přípravu různých druhů jídel. 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. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty zvyšte. Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

Pomocí funkce „Horký vzduch“ můžete najednou péct různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení (například: ryby a zeleninu), na různých úrovních drážek. Jídlo vyžadující kratší dobu pečení vyjměte dříve a jídlo s delší dobou pečení ponechejte ještě v troubě.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENÍ (min.)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče	CUKRO AUTO	–	160–180	30–90	2/3
		Ano	160–180	30–90	4 1
Koláč s náplní (cheesecake, závin, ovocný koláč)	CUKRO AUTO	–	160–200	30 - 85	3
		Ano	160–200	35–90	4 1
Čajové pečivo / ovocné koláčky	CUKRO AUTO	-	170–180	15–45	3
		Ano	160–170	20–45	4 1
		Ano	160–170	20–45 ***	5 3 1
Odpalované pečivo		Ano	180–200	30–40	3
		Ano	180–190	35–45	4 1
		Ano	180–190	35–45 ***	5 3 1
Pusinky		Ano	90	110–150	3
		Ano	90	130–150	4 1
		Ano	90	140–160 ***	5 3 1
Pizza (tenká, silná, focaccia)	PIZZA AUTO	–	220–250	20–40	2
		Ano	220–240	20–40	4 1
		Ano	220–240	25–50 ***	5 3 1
Bochník chleba 1 kg	CHLÉB AUTO	–	180–220	50 - 70	2
Rohlíky	CHLÉB AUTO	-	180–220	30–50	2
Chléb		Ano	180–200	30–60	4 1
Mražená pizza	PIZZA AUTO	Ano	250	10 - 15	3
		Ano	250	10–20	4 1
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Ano	180–190	40–55	2/3
		Ano	180–190	45–60	4 1
		Ano	180–190	45–70 ***	5 3 1
Vols-au-vent (plněné pečivo z listového těsta) / drobné pečivo z listového těsta		Ano	190–200	20–30	3
		Ano	180–190	20–40	4 1
		Ano	180–190	20–40 ***	5 3 1
Lasagne/soufflé	RYCHL AUTO	-	190–200	40–65	3

RECEPT	FUNKCE	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENÍ (min.)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Zapečené těstoviny / cannelloni	RYCHL AUTO	-	190–200	25–45	3
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg	MASO AUTO	–	190–200	60–90	3
Kuře/králík/kachna 1 kg	DRUBE AUTO	–	200–230	50–80	3
Krůta/husa 3 kg	DRUBE AUTO	–	190–200	90–150	2
Ryby pečené v troubě / v papilotě (file, celé)		Ano	180–200	40–60	3
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50–60	2
Opečený chléb		-	3 (vysoké)	3–6	5
Rybí filé/plátky		–	2 (Střed.)	20–30 *	4 3
Klobása/kebaby/žebírka/ hamburgery		-	2–3 (středně vysoká)	15–30 *	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg		–	2 (Střed.)	55–70 **	2 1
Krvavý rostbíf 1 kg		–	2 (Střed.)	35–50 **	3
Jehněčí kýta/koleno		–	2 (Střed.)	60–90 **	3
Opékané brambory		–	2 (Střed.)	35–55 **	3
Zapékaná zelenina		-	3 (vysoké)	10–25	3
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 ***	4 1
Maso a brambory		Ano	200	45–100 ***	4 1
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50 ***	4 1
Kompletní jídlo: Ovocný dort (úroveň 5) **/ lasagne** (úroveň 3)**/ maso** (úroveň 1)		Ano	190	40–120 ***	5 3 1
Nadívané maso		-	200	80–120 ***	3
Naporcované maso (králičí, kuřecí, jehněčí)		–	200	50–100 ***	3

* V polovině doby pečení jídlo obraťte.
** Ve dvou třetinách pečení jídlo obraťte (v případě potřeby).
*** Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.

RUČNÍ FUNKCE	Tradiční	Gril	Turbogrill	Horký vzduch	Tradiční pečení	Eco horky vzduch
COOKASSIST	MASO AUTO Maso	DRUBE AUTO Drůbež	RYCHL AUTO Duš. maso a zelenina	CHLÉB AUTO Chléb	PIZZA AUTO Pizza	CUKRO AUTO Cukroví
PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Pečicí plech nebo dortová forma na roštu	Odkapávací plech replace everywhere with: hluboký plech	Odkapávací plech replace everywhere with: hluboký plech	Odkapávací plech replace everywhere with: hluboký plechs 500 ml vody	Plech na pečení

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.

Noste ochranné rukavice.

VNĚJŠÍ POVRCHY

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

VNITŘNÍ POVRCHY

• Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, a to ideálně v době, když je ještě teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.
• Sklo dveří očistěte 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.

ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍ ČÁSTI TROUBY POMOCÍ CYKLU PYROLYTICKÉHO ČIŠTĚNÍ

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

Tato funkce slouží k odstranění zbytků jídel z pečení, které se při vysoké teplotě usazují a po vychladnutí trouby je lze snadno setřít vlhkou houbou.

V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu vypnuté hořáky či elektrické ploténky.
Před spuštěním funkce pyrolytického čištění z vnitřku trouby odstraňte veškeré příslušenství.
Pro optimální výsledky čištění před použitím funkce pyrolýzy odstraňte z trouby větší nánosy nečistot a vyčistěte vnitřní skleněná dvířka.

Trouba nabízí dvě funkce pyrolytického čištění: kompletní cyklus poslouží k důkladnému čištění v případě velmi silného znečištění trouby, zatímco rychlý cyklus (ECO) je kratší, spotřebuje méně energie, a je tedy vhodný k pravidelnému používání.
Pokud je trouba silně znečištěna nebo se z ní při pečení uvolňují nepříjemné pachy, použijte výhradně standardní funkci Pyrolytické čištění.

Upozornění: Pokud probíhá pyrolytické čištění, dvířka trouby nelze otevřít. Zůstanou zablokována, dokud se teplota nesníží na bezpečnou úroveň.

Vyvětrejte místnost během čištění i po ukončení cyklu pyrolytického čištění (dokud místnost nebude zcela vyvětraná).

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.

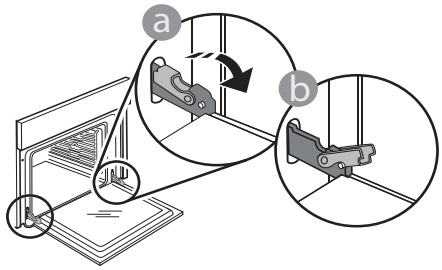
2.. Odstraňte kryt žárovky, vyměňte ji a nasaďte kryt zpět.

3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

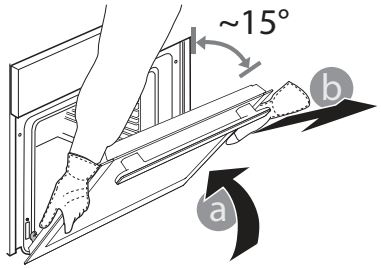
Upozornění: Používejte pouze žárovky 25–40 W / 230 V typ E-14, T300°C nebo halogenové žárovky 20–40 W / 230 V typ G9, T300°C, které jsou k dostání v servisním středisku.
Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009).
Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.
Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holýma rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit.
Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

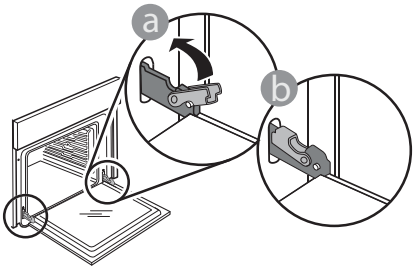


2. Dvířka dobře uzavřete.
Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

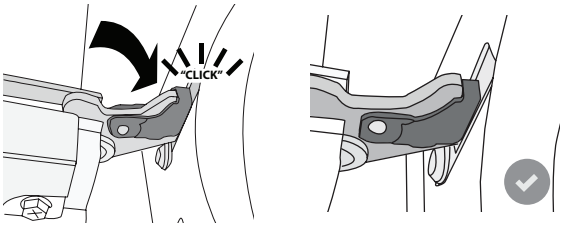


3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je naplno 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.



5. 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.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Dveře nelze otevřít.	Probíhá čisticí cyklus. Závada zámku dvířek.	Vyčkejte, dokud funkce neskončí a trouba nevychladne. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem.	Softwarový problém.	Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“.

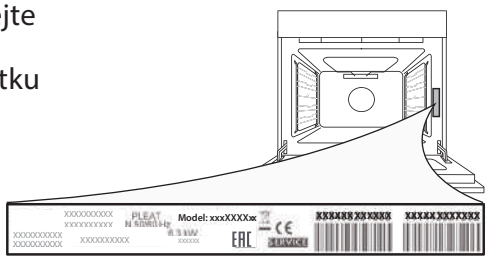
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

TECHNICKÁ PODPORA

V případě provozních potíží se obraťte na technické servisní středisko společnosti 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 otevřená dvířka).

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

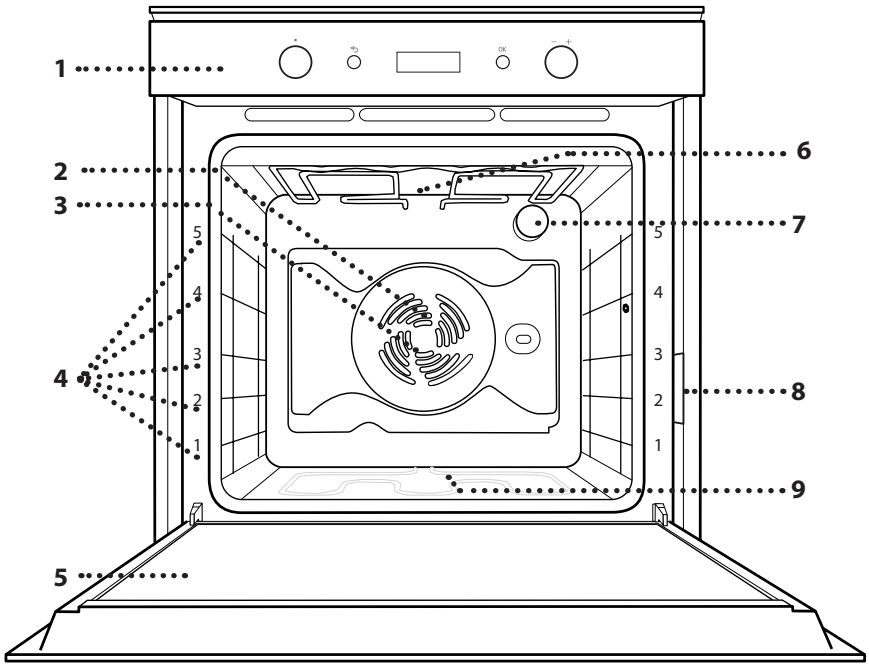


OBSAH

PREHĽAD 17
OVLÁDACÍ PANEL 17
PRÍSLUŠENSTVO 18
FUNKCIE 19
PRVÉ POUŽITIE 20
KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE 21
UŽITOČNÉ TIPY 23
TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL 24
ČISTENIE A ÚDRŽBA 26
RIEŠENIE PROBLÉMOV 28
TECHNICKÁ PODPORA 28

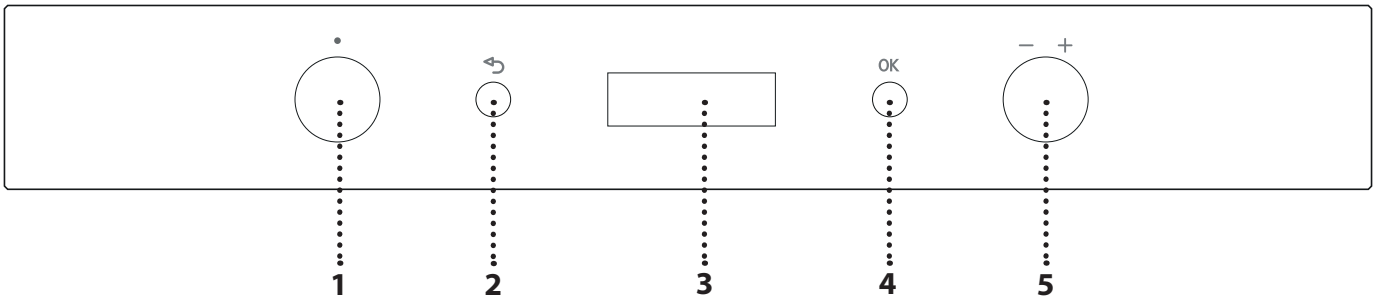
PRÍRUČKA PRE POUŽÍVATEĽA

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. Horný ohrevný článok/gril
7. Osvetlenie
8. Výrobný štítok (neodstraňujte)
9. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. VOLIACI GOMBÍK
Na zapnutie rúry voľbou funkcie. Rúru vypnete otočením ovládača do polohy 0 .

2. SPÄŤ
Na návrat do menu predchádzajúcich nastavení.

3. DISPLEJ

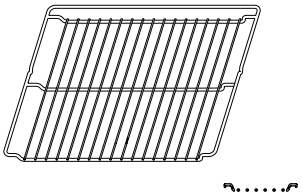
4. TLAČIDLO NA POTVRDENIE
Na potvrdenie zvolenej funkcie alebo nastavenej hodnoty.

5. NASTAVOVACÍ GOMBÍK
Na prechádzanie cez menu a použitie alebo zmenu nastavení.

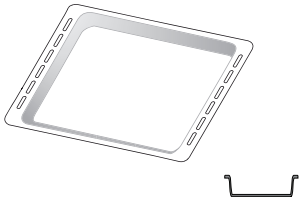
Upozornenie: Všetky ovládače sú aktivované stlačením. Zatlačte na stred ovládača, aby ste ho uvoľnili z jeho polohy.

PRÍSLUŠENSTVO

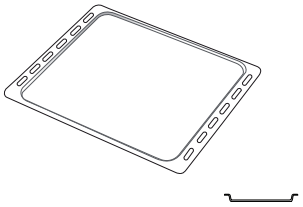
ROŠT



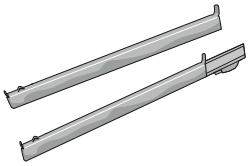
HLBOKÝ PLECH



MĚLKÝ PLECH



TELESKOPICKÉ VÝSUVY



Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu.
Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

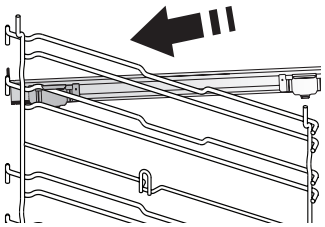
VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

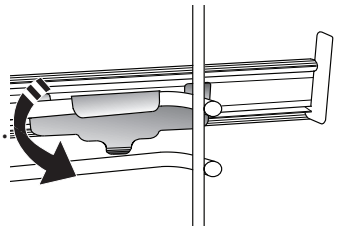
Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

NASADENIE TELESKOPICKÝCH VÝSUVOV

Vyberte vodiace rošty z rúry a z teleskopických výsuvov odstráňte ochranné plasty.



Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustite na miesto.



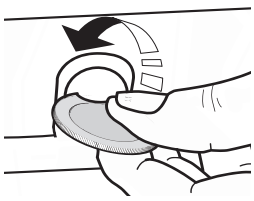
Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa výsuvy môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.

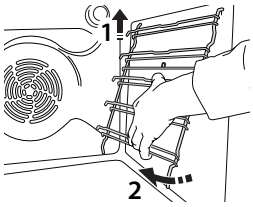
Upozornenie: Teleskopické výsuvy možno nasadiť na hociktorej úrovni.

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH ROŠTOV

• Ak chcete vodiace lišty vybrať, nadvihnite ich a vytiahnite spodné časti z držiakov: Vodiace lišty teraz možno vybrať.

• Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich líšt ich najprv znova nasaďte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.





FUNKCIE

OFF
Na vypnutie rúry.

STATICKÉ PEČENIE
Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

HORKÝ VZDUCH
Na pečenie mäsa alebo koláčov s tekutou plnkou na jednej úrovni.

VHÁŇANÝ VZDUCH
Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

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, rozbif, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody. Pri tejto funkcii možno použiť otočný ražeň (ak je priložený).

MAXI COOKING
Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Používajte 1. alebo 2. úroveň, v závislosti od veľkosti mäsa. Rúru netreba predhrievať. Je dobré mäso počas pečenia obracať, aby rovnako zhnedlo zo všetkých strán. Mäso odporúčame čas od času podliať, aby sa príliš nevysušilo.

RÝCHLY PREDOHREV
Na rýchle predhriatie rúry.

EKO HORKÝ VZDUCH
Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Pri používaní tejto funkcie zostane svetielko EKO počas pečenia vypnuté, ale možno ho znova dočasne zapnúť stlačením OK.
Pri používaní cyklu EKO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.

PYROLYTIC CLEANING (PYROLYTICKÉ ČISTENIE)
Na odstraňovanie zvyškov po pečení počas cyklu s mimoriadne vysokou teplotou. Dostupné sú dva samočistiace cykly: úplný cyklus a rýchly cyklus (EKO). Úplný cyklus sa odporúča používať iba v prípade veľmi znečistenej rúry a kratší cyklus vtedy, ak sa táto funkcia používa pravidelne.

SETTINGS (NASTAVENIA)
Na zmenu nastavení rúry (čas, jazyk, hlasitosť zvukového signálu, jas, Eko režim, jednotka merania, výkon).

Upozornenie: Keď je Eko režim aktívny, jas na displeji sa zníži a svetlo sa vypne, aby sa ušetrila energia. Znovu sa dočasne zapnú po stlačení ktoréhokoľvek tlačidla.

COOKASSIST (ASISTENT PEČENIA)

MÄSO
MÄSO AUTO
Táto funkcia automaticky zvolí pre mäso najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia. Táto funkcia občas aktivuje ventilátor s nízkou rýchlosťou, aby sa zabránilo nadmernému vysušeniu jedla.

HYDINA
HYDIN AUTO
Táto funkcia automaticky zvolí pre hydinu najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia. Táto funkcia občas aktivuje ventilátor s nízkou rýchlosťou, aby sa zabránilo nadmernému vysušeniu jedla.

DUSENÉ JEDLÁ
DUSEN AUTO
Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre cestovinové jedlá.

CHLIEB
CHLIE AUTO
Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy chleba.

PIZZA
PIZZA AUTO
Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy pizze.

SLADKÉ KOLÁČE
SLADK AUTO
Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky druhy koláčov (kysnuté koláče, plnené koláče, ovocné koláče a pod.).

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

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

UDRŽ AUTO **UDRŽIAVANIE V TEPLE**
Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

POMAL AUTO **POMALÁ PRÍPRAVA**
Na mierne pečenie mäsa a rýb tak, aby zostali mäkké a šťavnaté. Odporúčame kusy mäsa na pečenie najprv osmažiť na panvici, aby mäso zhnedlo a šťavy sa uzavreli vo vnútri. Čas pečenia sa pohybuje v rozmedzí od dvoch hodín pri rybách s hmotnosťou 300 g až po štyri alebo päť hodín pri rybách s hmotnosťou 3 kg a od štyroch hodín pre celé kusy mäsa vážiace 1 kg až po šesť alebo sedem hodín pre kusy mäsa vážiace 3 kg. Čas pečenia sa pohybuje od 4 hodín pre 1 kg kusy mäsa až po 6 – 7 hodín pri 3 kg kusoch.

PRVÉ POUŽITIE

1. PROSÍM, NASTAVTE JAZYK

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Na displeji sa zobrazí „ENGLISH“.



Otáčaním *nastavovacieho ovládača* sa posúvajte v zozname dostupných jazykov a vyberte si, ktorý chcete mať nastavený.
Stlačením OK svoj výber potvrďte.

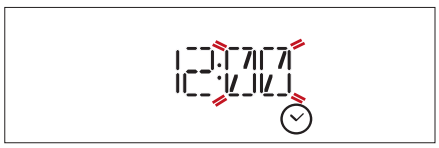
Upozornenie: Jazyk možno meniť aj neskôr pomocou položky „Nastavenie“ v menu.

2. NASTAVTE ČAS

Potom, ako si vyberiete jazyk, je potrebné nastaviť aktuálny čas: Na displeji blikajú dve hodinové číslice.



Otáčajte *nastavovacím ovládačom* na nastavenie správnej hodiny a stlačteOK: Na displeji blikajú dve minútové číslice.



Otáčajte *nastavovacím ovládačom* na nastavenie správnych minút a stlačteOK.

Upozornenie: Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova.

3. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW: Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť.
Otáčajte *voliaci gombík*, kým sa na displeji nezobrazí„SETTINGS“ (Nastavenia), potom potvrďte stlačením OK.
Otáčaním *nastavovacieho ovládača* zvoľte položku menu „Power“ (Výkon) a potvrďte stlačením OK.



Otáčaním *nastavovacieho ovládača* zvoľte „Low“ (Nízky) a potvrďte stlačením OK.



4. 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.
Zohrejte rúru na 200 °C asi na jednu hodinu, najlepšie s použitím funkcie s cirkuláciou vzduchu (napr. „Vháňaný vzduch“ alebo „Konvekčné pečenie“).
Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Otočením *voliaceho gombíka* rúru zapnete a zobrazíte želanú funkciu na displeji. Na displeji sa zobrazí ikona pre funkciu a jej základné nastavenia.



Ak chcete vybrať položku z menu (na displeji sa zobrazí prvá dostupná položka), otáčajte *nastavovacím ovládačom*, kým sa nezobrazí položka, ktorú potrebujete.

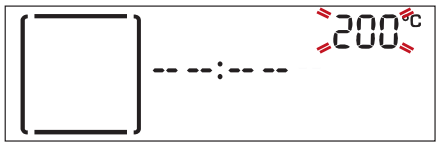


Stlačením OK potvrďte. Na displeji sa zobrazia základné nastavenia.

2. NASTAVENIE FUNKCIE

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

TEPLOTA/ÚROVEŇ GRILU



Keď hodnota bliká na displeji, otáčaním *nastavovacieho ovládača* ju zmeníte, potom na potvrdenie stlačte OK a ďalej môžete meniť nasledujúce nastavenia (ak sa dajú meniť).

Upozornenie: Po aktivovaní funkcie možno teplotu meniť *nastavovacím ovládačom*.

TRVANIE



Keď na displeji bliká ikonka , pomocou *nastavovacieho ovládača* nastavte požadovaný čas prípravy jedla a potvrďte stlačením OK.

Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne. Stlačte OK na potvrdenie a spustenie funkcie.
V tomto prípade nemôžete nastaviť čas ukončenia pečenia naprogramovaním odloženého štartu.

Upozornenie: Nastavený čas prípravy jedla môžete v priebehu pečenia upravovať stlačením : zmeňte ho *nastavovacím ovládačom* a potvrďte stlačením OK.

NASTAVENIE ČASU UKONČENIA PRÍPRAVY JEDLA (ODLOŽENÝ ŠTART)

Pri mnohých funkciách, keď už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok naprogramovaním času ukončenia.
Na displeji sa zobrazí čas ukončenia a ikonka bliká.



Otáčaním *nastavovacieho ovládača* nastavte želaný čas ukončenia pečenia, potvrďte stlačením OK a spustite funkciu.
Vložte jedlo do rúry a otvorte dvierka. Funkcia sa spustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.



Poznámky: 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.

Počas doby čakania môžete pomocou ***nastavovacieho ovládača*** upraviť naprogramovaný koniec alebo stlačením zmeniť nastavenia.

Poznámky: Funkcia odloženého spustenia nie je dostupná pre funkcie Gril a Turbo Gril.

3. AKTIVUJTE FUNKCIU

Keď ste zadali všetky požadované nastavenia, potvrďte stlačením OK čas ukončenia pečenia a aktivujte funkciu.

Upozornenie: Keď už sa príprava jedla začala, na displeji sa zobrazí odporúčaná najvhodnejšia úroveň pre každú funkciu.



Voliaci gombík môžete otočiť na 0 , čím aktivovanú funkciu kedykoľvek pozastavíte.

4. PREDHRIATIE

Niektoré funkcie majú fázu predhriatia rúry: Keď sa funkcia spustí, na displeji sa ukáže, že je aktivovaná fáza predhriatia.



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



V tejto chvíli otvorte dvierka, vložte jedlo do rúry, zatvorte dvierka a začnite pečenie.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predohrevu, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dvierok počas fázy predhrievania ju pozastaví.
Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia.
Voliacim gombíkom môžete vždy meniť teplotu, ktorú má rúra dosiahnuť.

5. UKONČENIE PEČENIA

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



Stlačením OK pečenie pokračuje v manuálnom režime (bez naprogramovaného času pečenia) alebo otočením *nastavovacieho ovládača* predĺžite čas pečenia nastavením nového trvania.
V oboch prípadoch nastavená teplota alebo úroveň grilu zostanú zachované.

ZAPEKANIE

Niektoré funkcie rúry umožňujú zhnednutie povrchu jedla aktivovaním grilu po skončení pečenia.



Keď sa na displeji zobrazí príslušná správa, ak to požadujete, stlačte OK a začne sa päťminútový cyklus zapekania do hneda.



Funkciu môžete kedykoľvek zastaviť otočením *voliaceho gombíka* na 0, čím sa rúra vypne.

. ČASOVAČ

Keď je rúra vypnutá, displej možno použiť ako nezávislý časovač. Ak chcete funkciu aktivovať, presvedčte sa, či je rúra vypnutá, a potom otočte *nastavovacím ovládačom*. Na displeji bude blikať ikonka ⏲.



Na nastavenie času, ktorý požadujete, otáčajte *nastavovacím ovládačom* a potom stlačením OK aktivujte časovač.

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



Upozornenie: Časovač neaktivuje žiadne cykly prípravy jedla. Pomocou ***nastavovacieho ovládača*** môžete meniť čas nastavený na časovači. Ak chcete časovač vypnúť, kedykoľvek stlačte ↩.

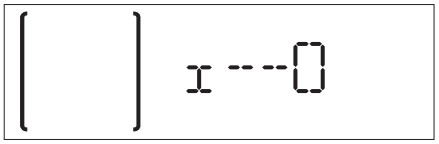
Po aktivovaní časovača môžete aj zvoliť a aktivovať funkciu.
Otočením *voliaceho ovládača* zapnite rúru a potom zvoľte požadovanú funkciu.
Po spustení funkcie bude časovač ďalej odpočítavať nezávisle, bez toho, aby zasahoval do samotnej funkcie.



Časomer vypnete otočením voliaceho ovládača na 0 , čím sa zastaví funkcia, ktorá je práve aktivovaná, a potom stlačte ↩.

. ZÁMOK

Klávesy uzamknete stlačením a podržaním OK a ↩ naraz na aspoň päť sekúnd.



Zopakovaním tohto postupu klávesy opäť odomknete.

Upozornenie: Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas prípravy jedla. Z bezpečnostných dôvodov možno rúru kedykoľvek vypnúť otočením *voliaceho gombíka* na 0 .

. AUTOMATICKÉ PYRO ČISTENIE

Pred aktivovaním tejto funkcie sa presvedčte, či ste vybrali z rúry všetko príslušenstvo, vrátane vodiacich líšt.
Otáčaním *voliaceho gombíka* vyberte funkciu automatického čistenia.

Poznámka: Pred použitím pyrolytickej funkcie odstráňte zvnútra rúry nadmerné zvyšky a vyčistite vnútorné sklo na dvierkach.



Dostupné sú dva samočistiace cykly: úplný cyklus a rýchly cyklus (EKO).



Otáčaním *nastavovacieho ovládača* zvoľte požadovaný cyklus a potvrďte stlačením OK.
Rúra začne samočistiaci cyklus a dvierka sa automaticky zamknú. Na displeji za zobrazí varovanie spolu s odpočítavaním, v akom štádiu je prebiehajúci cyklus.



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



Displej potom zobrazí aktuálny čas.

Upozornenie: Tak ako pri ostatných manuálnych funkciách, je možné nastaviť aj čas ukončenia automatického čistiaceho cyklu.

UŽITOČNÉ TIPY

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. 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 začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Použitím funkcie „Vháňaný vzduch“ môžete súčasne piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa pečie kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče	SLADK AUTO	–	160 – 180	30 – 90	2/3
		Áno	160 – 180	30 – 90	4 1
Plnený koláč (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)	SLADK AUTO	–	160 – 200	30 – 85	3
		Áno	160 – 200	35 – 90	4 1
Sušienky/košíčky	SLADK AUTO	-	170 – 180	15 – 45	3
		Áno	160 – 170	20 – 45	4 1
		Áno	160 – 170	20 – 45 ***	5 3 1
Odpaľované cesto		Áno	180 – 200	30 – 40	3
		Áno	180 – 190	35 – 45	4 1
		Áno	180 – 190	35 – 45 ***	5 3 1
Snehové pusinky		Áno	90	110 – 150	3
		Áno	90	130 – 150	4 1
		Áno	90	140 – 160 ***	5 3 1
Pizza (tenká, hrubá, focaccia)	PIZZA AUTO	–	220 – 250	20 – 40	2
		Áno	220 – 240	20 – 40	4 1
		Áno	220 – 240	25 – 50 ***	5 3 1
Peceň chleba 1 kg	CHLIE AUTO	–	180 – 220	50 – 70	2
Rožky	CHLIE AUTO	-	180 – 220	30 – 50	2
Chlieb		Áno	180 – 200	30 – 60	4 1
Mrazená pizza	PIZZA AUTO	Áno	250	10 – 15	3
		Áno	250	10 – 20	4 1
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Áno	180 – 190	40 – 55	2 / 3
		Áno	180 – 190	45 – 60	4 1
		Áno	180 – 190	45 – 70 ***	5 3 1
Lístkové cesto /odpaľované cesto		Áno	190 – 200	20 – 30	3
		Áno	180 – 190	20 – 40	4 1
		Áno	180 – 190	20 – 40 ***	5 3 1
Lasagne/nákyp	DUSEN AUTO	-	190 – 200	40 – 65	3

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Zapekané cestoviny/Cannelloni	DUSEN AUTO	-	190 – 200	25 – 45	3
Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg	MÄSO AUTO	–	190 – 200	60 – 90	3
Kurča/králik/kačica 1 kg	HYDIN AUTO	–	200 – 230	50 – 80	3
Moriak/hus 3 kg	HYDIN AUTO	–	190 – 200	90 – 150	2
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (plátky, vcelku)		Áno	180 – 200	40 – 60	3
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 60	2
Opečený chlieb		-	3 (vysoká)	3–6	5
Rybie filé/plátky		-	2 (stredná)	20 – 30 *	4 3
Klobásky/kebaby/rebierka/ hamburger		-	2 – 3 (Stredná – vysoká)	15 – 30 *	5 4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		–	2 (stredná)	55 – 70 **	2 1
Krvavý roastbeef 1 kg		–	2 (stredná)	35 – 50 **	3
Jahňacie stehno/koleno		-	2 (stredná)	60 – 90 **	3
Pečené zemiaky		-	2 (stredná)	35 – 55 **	3
Gratinovaná zelenina		-	3 (vysoká)	10 – 25	3
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100 ***	4 1
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 100 ***	4 1
Ryby a zelenina		Áno	180	30 – 50 ***	4 1
Úplné jedlo: Ovocná torta (úroveň 5)**/ lasagne** (úroveň 3)**/mäso** (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120 ***	5 3 1
Plnené kusy mäsa		-	200	80 – 120 ***	3
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)		–	200	50 – 100 ***	3

* V polovici prípravy jedlo obráťte.
**Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.
*** Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

MANUÁLNE FUNKCIE	Tradičné	Gril	Turbo Gril	Vháňaný vzduch	Konvekčné pečenie	Eko vháňaný vzduch
ASISTENT PEČENIA	MÄSO AUTO Mäso	HYDIN AUTO Hydina	DUSEN AUTO Dusené jedlá	CHLIE AUTO Chlieb	PIZZA AUTO Pizza	SLADK AUTO Sladké koláče
PRÍSLUŠENSTVO	Rošt	Plech na pečenie alebo tortová forma na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/Plech na zákusky/Forma na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkávanie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Plech na pečenie

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.

Nepoužívajte parné čističe.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace pomôcky alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Používajte ochranné rukavice.

VONKAJŠIE POVRCHY

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

VNÚTORNÉ POVRCHY

• Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.
• Sklo na dvierkach vyčistite vhodným tekutým čistiacim prostriedkom.
• 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 jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

ČISTENIE PRIESTORU NA PEČENIE POMOCOU PYRO CYKLU

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

Táto funkcia umožňuje odstraňovať odfrknuté zvyšky z pečenia pomocou vysokej teploty, pri ktorej sa zvyšky jedla zmenia na usadeniny a tie sa dajú po vychladnutí rúry ľahko zotrieť vlhkou špongiou.

V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia (pyrolýzy) vypnuté.
Pred spustením Pyro cyklu vyberte všetko príslušenstvo (vrátane vodiacich líšt).
Pre optimálny výsledok čistenia pred použitím pyrolytickej funkcie odstráňte zvnútra rúry nadmerné zvyšky a očistite vnútorné sklo na dvierkach.

Rúra má dve rôzne pyrolytické čistiace funkcie: úplný cyklus zabezpečuje dôkladné čistenie, ak je rúra mimoriadne znečistená, zatiaľ čo rýchly cyklus (EKO) je kratší a spotrebuje menej energie, preto je vhodný na pravidelné používanie.
Funkciu Pyro používajte, iba ak je spotrebič silne znečistený alebo z neho počas pečenia vychádza nepríjemný pach.

Upozornenie: Počas prebiehajúceho cyklu pyrolytického čistenia dvierka rúry nemožno otvoriť. Zostanú uzamknuté, kým sa teplota nevráti na prijateľnú úroveň.

Počas pyrolytického čistenia a po ňom miestnosť vetrajte (až kým nie je úplne vyvetraná).

VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.

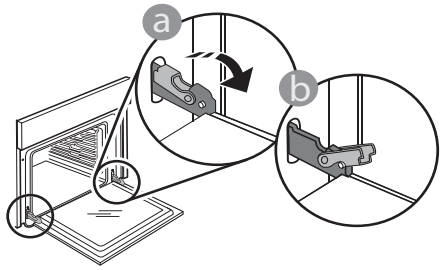
2.. Odložte kryt svetla, vymeňte žiarovku a nasaďte kryt naspäť.

3. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

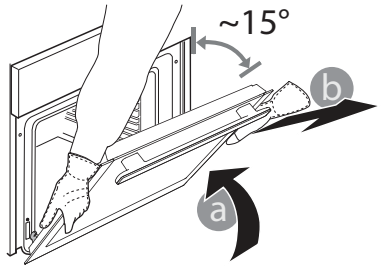
Upozornenie: Používajte iba žiarovky s výkonom 25 – 40 W/230 V typu E-14, T300 °C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20 – 40 W/230 V typu G9, T300 °C. Žiarovka používaná vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie 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.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

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

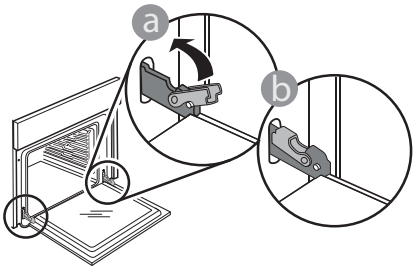


2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide.
Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.
Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia.
Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

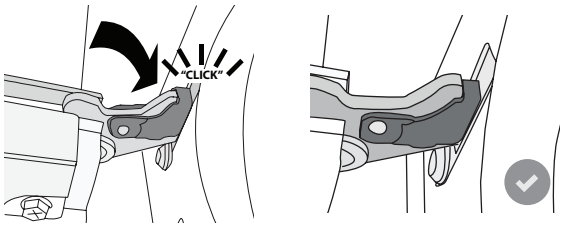


3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. 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.



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

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Dvierka sa neotvárajú.	Prebieha cyklus čistenia. Chyba zámky na dvierkach.	Počkajte, kým sa funkcia ukončí a rúra vychladne. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo.	Softvérový problém.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.

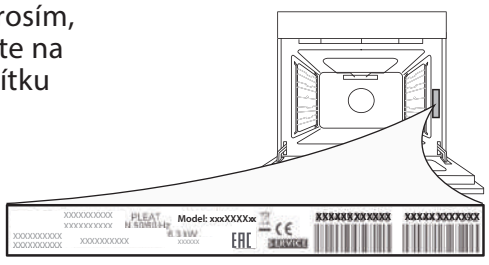
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

TECHNICKÁ PODPORA

V prípade akýchkoľvek 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.) výkonnostný štítok, ktoré 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.

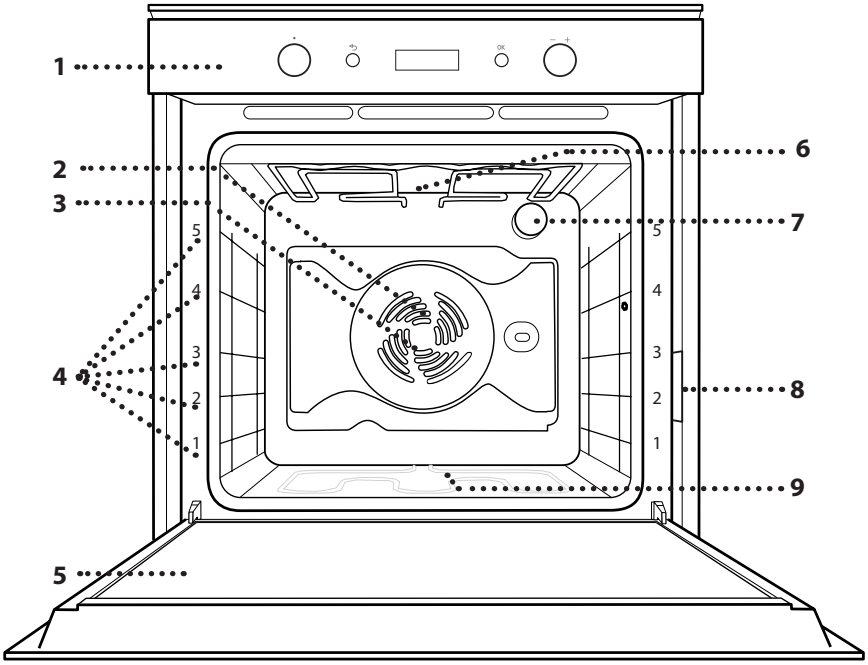


ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ 30
ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ 30
ΑΞΕΣΟΥΑΡ 31
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ 32
ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ 33
ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ 34
ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ 36
ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ 37
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ 39
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ 41
ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ 41

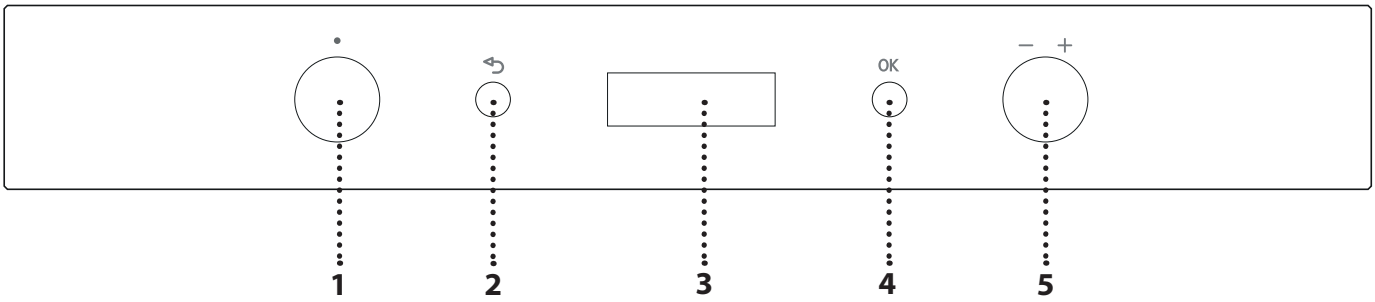
ΟΔΗΓΟΣ **ΧΡΗΣΗΣ**

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. Άνω αντίσταση/γκριλ
7. Λαμπτήρας
8. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
9. Κάτω αντίσταση (δεν είναι ορατή)

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ
Για την ενεργοποίηση του φούρνου επιλέγοντας μια λειτουργία. Περιστρέψτε στη θέση 0 για απενεργοποίηση του φούρνου.

2. ΠΙΣΩ
Για επιστροφή στο προηγούμενο μενού ρυθμίσεων.

3. ΟΘΟΝΗ

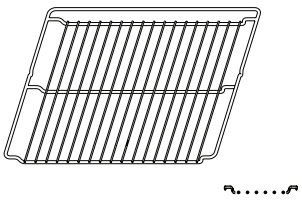
4. ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗΣ
Για επιβεβαίωση της επιλογής μιας λειτουργίας ή μιας επιλεγμένης τιμής.

5. ΕΠΙΛΟΓΕΑΣ ΡΥΘΜΙΣΗΣ
Για κύλιση των μενού και εφαρμογή ή αλλαγή ρυθμίσεων.

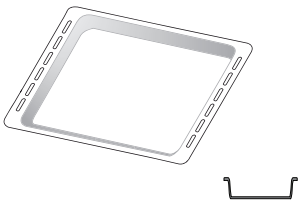
Σημείωση: Όλα τα κουμπιά ενεργοποιούνται με πίεση. Πιέστε στο κέντρο του κουμπιού για να ελευθερωθεί από την υποδοχή του.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

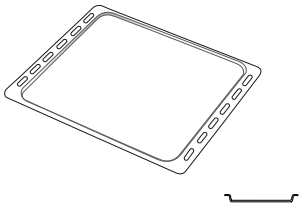
ΣΧΑΡΑ



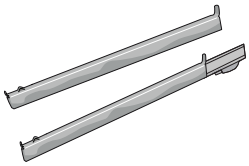
ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



ΤΑΨΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ



Ο αριθμός των αξεσουάρ μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.
Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

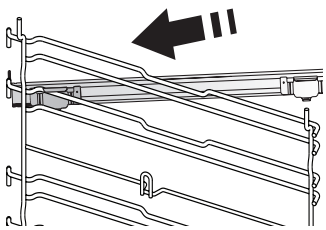
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

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

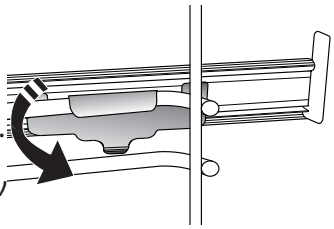
Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί για λίπη και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ

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.



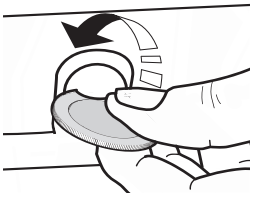
Για να ασφαλίσει ο οδηγός, πιέστε το κάτω τμήμα του κλιπ προς τον οδηγό ραφιού. Βεβαιωθείτε ότι οι κινητοί οδηγοί μπορούν να κινηθούν ελεύθερα. Επαναλάβετε τα βήματα στον άλλο οδηγό ραφιού στο ίδιο επίπεδο.

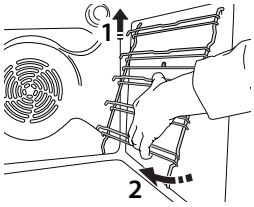
Σημείωση: Οι κινητοί οδηγοί μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιοδήποτε ράφι.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

• Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς των ραφιών, σηκώστε τα και τραβήξτε τις κάτω πλευρές έξω από τις υποδοχές τους: 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.





ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

OFF
Για το σβήσιμο του φούρνου.

ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ*
Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

CONVECTION BAKE (ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ)
Για το ψήσιμο κρέατος ή κέικ με υγρή γέμιση σε ένα επίπεδο.

FORCED AIR (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.

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 ταψί λίπους για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.

TURBO GRILL (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. Η σούβλα (εάν παρέχεται) μπορεί να χρησιμοποιηθεί με αυτή τη λειτουργία.

MAXI COOKING
Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (άνω των 2,5 κιλών). Χρησιμοποιήστε το 1ο ή 2ο ράφι ανάλογα με το μέγεθος του κομματιού. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Συνιστούμε να γυρίσετε το κρέας κατά τη διάρκεια ψησίματος για να επιτύχετε ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα και στις δύο πλευρές. Σας συμβουλεύουμε να περιχύνετε το κρέας με ζωμό ανά τακτά χρονικά διαστήματα για να μη στεγνώσει.

FAST PREHEATING (ΓΡΗΓ. ΠΡΟΘΕΡΜ.)
Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.

ECO FORCED AIR (ΕΞΑΝΓΚ. ΑΕΡΑΣ ECO)*
Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλετών κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτρέπεται με διακεκομμένη, απαλή κυκλοφορία αέρα. Όταν χρησιμοποιείται αυτή η λειτουργία, το φως ECO θα παραμείνει σβηστό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αλλά μπορεί να ενεργοποιηθεί ξανά πιέζοντας προσωρινά το **OK**.
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.

PYROLYTIC CLEANING (ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΠΥΡΟΛΥΣΗ)
Για την απομάκρυνση των υπολειμμάτων μαγειρέματος με έναν εξαιρετικά υψηλό κύκλο θερμοκρασίας. Υπάρχουν διαθέσιμοι δύο κύκλοι καθαρισμού: Ένας πλήρης κύκλος και ένας σύντομος κύκλος (ECO). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε τον πλήρη κύκλο μόνο σε περίπτωση πολύ λερωμένου φούρνου και το σύντομο κύκλο όταν η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται σε τακτικά διαστήματα.

SETTINGS (ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ)
Για αλλαγή των ρυθμίσεων του φούρνου (χρόνος, γλώσσα, ένταση ηχητικού σήματος, φωτεινότητα, λειτουργία ECO, μονάδα μέτρησης, ισχύς).

Σημείωση: Όταν είναι ενεργή η λειτουργία οικονομίας, η φωτεινότητα της οθόνης μειώνεται και το φως σβήνει για εξοικονόμηση ενέργειας. Ενεργοποιούνται ξανά προσωρινά όταν πατηθεί ένα από τα κουμπιά.

ΒΟΗΘΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

MEAT (ΚΡΕΑΣ)
Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για το κρέας. Η λειτουργία αυτή κατά διαστήματα ενεργοποιεί τον ανεμιστήρα στη χαμηλή ταχύτητα για να εμποδίσει το φαγητό να στεγνώσει πολύ.

POULTRY (ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ)
Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για τα πουλερικά. Η λειτουργία αυτή κατά διαστήματα ενεργοποιεί τον ανεμιστήρα στη χαμηλή ταχύτητα για να εμποδίσει το φαγητό να στεγνώσει πολύ.

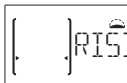
CASSEROLE (ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ)
Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για πιάτα ζυμαρικών.

BREAD (ΨΩΜΙ)
Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για όλους τους τύπους ψωμιού.

PIZZA (ΠΙΤΣΑ)
Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για όλους τους τύπους πίτσας.

ΚΕΪΚ ΚΑΙ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ
Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για όλους τους τύπους κέικ (κέικ που φουσκώνουν, γεμιστά κέικ, τάρτες, κ.λπ.).

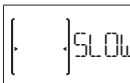
* Λειτουργία που χρησιμοποιείται ως αναφορά για την δήλωση ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) Αρ. 65/2014



RISING (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.



ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟ
Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό που μόλις ψήσατε.



SLOW COOKING (ΑΡΓΟ ΨΗΣΙΜΟ)
Για το ελαφρύ ψήσιμο κρέατος και ψαριών διατηρώντας τα μαλακά και ζουμερά. Συνιστάται να τσιγαρίζετε τα κομμάτια κρέας σε ένα τηγάνι πρώτα για να ροδίσει το κρέας και να κρατήσει μέσα του τους φυσικούς χυμούς. Ο χρόνος μαγειρέματος κυμαίνεται από δύο ώρες για ψάρια βάρους 300 g έως τέσσερις ή πέντε ώρες για ψάρια βάρους 3 kg, και από τέσσερις για κομμάτια κρέατος βάρους 1 kg έως έξι ή επτά ώρες για κομμάτια κρέατος βάρους 3 kg. Για το κρέας, οι χρόνοι κυμαίνονται από 4 ώρες για 1 κιλό κρέατος έως 6-7 για 3 κιλά κρέατος.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΓΛΩΣΣΑ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Τα "ENGLISH" θα κυλήσουν στην οθόνη.



Περιστρέψτε το *κουμπί ρύθμισης* για να κυλίσετε τη λίστα με τις διαθέσιμες γλώσσες και επιλέξτε αυτήν που θέλετε.
Πιέστε OK για επιβεβαίωση της επιλογής.

Σημείωση: Μπορείτε επίσης να αλλάξετε τη γλώσσα και σε δεύτερο χρόνο από τις "Settings" (Ρυθμίσεις) του μενού.

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

Μετά την επιλογή της γλώσσας, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε και την τρέχουσα ώρα: Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για την ώρα.



Περιστρέψτε το *κουμπί ρύθμισης* για να ρυθμίσετε τη σωστή ώρα και πιέστε το OK: Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για λεπτά.

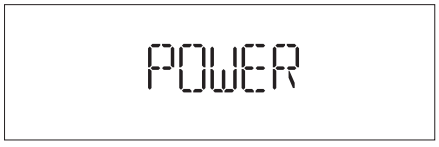


Περιστρέψτε το *κουμπί ρύθμισης* για να ρυθμίσετε τα σωστά λεπτά και πιέστε το OK για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Ενδέχεται να χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα έπειτα από διακοπές ρεύματος μεγάλης διάρκειας.

3. 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: Αν στην οικία σας χρησιμοποιείται χαμηλότερη ισχύς, θα χρειαστεί να την αυξήσετε.
Περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη "SETTINGS" (Ρυθμίσεις) και μετά πατήστε το OK για επιβεβαίωση.
Περιστρέψτε το *κουμπί ρύθμισης* για να ρυθμίσετε το στοιχείο του μενού "Power" (Ισχύς) και πιέστε το OK για επιβεβαίωση.



Περιστρέψτε το *κουμπί ρύθμισης* για να επιλέξετε "Low" (Χαμηλό) και πιέστε το OK για επιβεβαίωση.



4. 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.
Θερμάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα, χρησιμοποιώντας καλύτερα τη λειτουργία κυκλοφορίας αέρα (π.χ. "Εξαναγκ. αέρας" ή "Συμβ. ψήσιμο").
Ακολουθήστε τις οδηγίες για τη σωστή ρύθμιση της λειτουργίας.

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

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* για να ανάψετε το φούρνο και να εμφανιστεί η λειτουργία που απαιτείται στην οθόνη: Στην οθόνη εμφανίζεται το εικονίδιο της λειτουργίας και οι βασικές ρυθμίσεις της.



Για να επιλέξετε ένα στοιχείο από το μενού (στην οθόνη εμφανίζεται το πρώτο διαθέσιμο στοιχείο), περιστρέψτε το *κουμπί ρύθμισης* έως ότου εμφανιστεί το στοιχείο που επιθυμείτε.

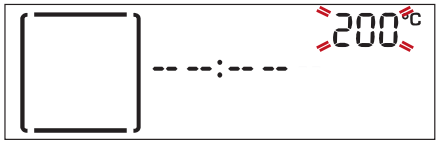


Πιέστε OK για επιβεβαίωση της επιλογής: Στην οθόνη εμφανίζονται οι βασικές ρυθμίσεις.

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

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

ΕΠΙΠΕΔΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ/ΓΚΡΙΛ



Όταν η ένδειξη της ώρας αναβοσβήνει στην οθόνη,. περιστρέψτε το *κουμπί ρύθμισης* για να την αλλάξετε, στη συνέχεια πιέστε το OK για επιβεβαίωση και συνεχίστε για αλλαγή των ρυθμίσεων που ακολουθούν (εφόσον είναι δυνατό).

Σημείωση: Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία, μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας το ***κουμπί ρύθμισης***.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ



Όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο στην οθόνη, χρησιμοποιήστε τον *επιλογέα ρύθμισης* για να ρυθμίσετε το χρόνο που απαιτείται για να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στη συνέχεια πατήστε το OK για επιβεβαίωση.

Δεν είναι απαραίτητο ΝΑ ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος αν σκοπεύετε να χειριστείτε το μαγείρεμα χειροκίνητα: Πατήστε το OK για επιβεβαίωση και τη λειτουργία έναρξης.
Σε αυτή την περίπτωση, δεν μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο τέλους μαγειρέματος προγραμματίζοντας μια καθυστερημένη έναρξη.

Σημείωση: Μπορείτε να προσαρμόσετε το χρόνο μαγειρέματος που ρυθμίστηκε κατά τη διάρκεια μαγειρέματος πιέζοντας το : χρησιμοποιήστε το ***κουμπί ρύθμισης*** για να τον τροποποιήσετε και μετά πατήστε το OK για επιβεβαίωση.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ)

Σε πολλές λειτουργίες, μόλις ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη της λειτουργίας προγραμματίζοντας το χρόνο τέλους. Στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα ολοκλήρωσης ενώ το εικονίδιο αναβοσβήνει.



Περιστρέψτε το *κουμπί ρύθμισης* για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το μαγείρεμα, μετά πατήστε το OK για επιβεβαίωση και για να ξεκινήσει η λειτουργία.
Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα: Η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.



Σημειώσεις: 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.

Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ***κουμπί ρύθμισης*** για να τον τροποποιήσετε τον προγραμματισμένο χρόνο τέλους ή πατήστε το για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

Σημειώσεις: Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης δεν είναι διαθέσιμη για τις λειτουργίες Grill και Turbo Grill.

3. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Μόλις εφαρμόσετε όλες τις ρυθμίσεις που θέλετε, πιέστε το OK για να επιβεβαιώσετε την ώρα που θα τελειώσει το μαγείρεμα και για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία.

Σημείωση: Μόλις ξεκινήσει το μαγείρεμα, η οθόνη θα προτείνει το καταλληλότερο επίπεδο για κάθε λειτουργία.



Μπορείτε σε οποιαδήποτε στιγμή να γυρίσετε το *κουμπί επιλογής* στο 0 για παύση της λειτουργίας που είναι ενεργοποιημένη.

4. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Ορισμένες λειτουργίες έχουν μια φάση προθέρμανσης: Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, η οθόνη δείχνει ότι ενεργοποιήθηκε η λειτουργία προθέρμανσης.



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



Στο σημείο αυτό, ανοίξτε την πόρτα, τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο, κλείστε το φούρνο και ξεκινήστε το μαγείρεμα.

Σημείωση: 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.
Μπορείτε σε οποιαδήποτε στιγμή να αλλάξετε τη θερμοκρασία στην οποία θέλετε να φτάσει ο φούρνος χρησιμοποιώντας το ***κουμπί ρύθμισης***.

5. ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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



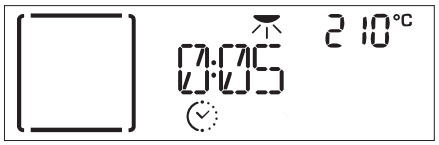
Πατήστε το OK για να συνεχιστεί το μαγείρεμα στη χειροκίνητη λειτουργία (χωρίς προγραμματισμένο χρόνο μαγειρέματος) ή χρησιμοποιήστε το *κουμπί ρύθμισης* για να επεκτείνετε το χρόνο μαγειρέματος ρυθμίζοντας μια νέα διάρκεια.
Και στις δύο περιπτώσεις, οι ρυθμίσεις θερμοκρασίας ή επιπέδου γκριλ θα διατηρηθούν.

ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ

Ορισμένες λειτουργίες του φούρνου σάς επιτρέπουν να ροδοκοκκινίσετε την επιφάνεια του φαγητού ενεργοποιώντας το γκριλ μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.



Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το κατάλληλο μήνυμα, αν απαιτείται πιέστε το OK για να ξεκινήσει ένας κύκλος ροδοκοκκινίσματος πέντε λεπτών.



Μπορείτε να διακόψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή περιστρέφοντας το *κουμπί επιλογής* στο 0 για σβήσιμο του φούρνου.

. ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, η οθόνη μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως χρονοδιακόπτης. Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι σβηστός και μετά πατήστε το *κουμπί ρύθμισης*: Στην οθόνη αναβοσβήνει το εικονίδιο ⏲.



Περιστρέψτε το *κουμπί ρύθμισης* για να ρυθμίσετε το μήκος του χρόνου που απαιτείται και στη συνέχεια πατήστε το OK ξανά για να ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης.
Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα και θα υποδειχθεί στην οθόνη μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.



Σημείωση: Ο χρονοδιακόπτης δεν ενεργοποιεί κανέναν από τους κύκλους μαγειρέματος.
Χρησιμοποιήστε το ***κουμπί ρύθμισης*** για να αλλάξετε το χρόνο που έχει ρυθμιστεί στο χρονοδιακόπτη. Για να σταματήσετε το χρονοδιακόπτη οποιαδήποτε στιγμή, πιέστε το ⮌.

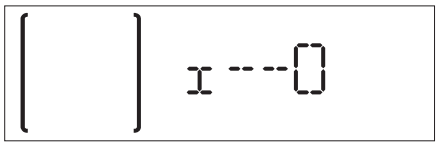
Μόλις ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης, μπορείτε επίσης να επιλέξετε και να ενεργοποιήσετε μια λειτουργία.
Περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* για να ανάψετε το φούρνο και στη συνέχεια επιλέξτε τη λειτουργία που επιθυμείτε.
Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει να μετράει αντίστροφα χωρίς να παρεμβάλλεται με την ίδια τη λειτουργία.



Για να σβήσετε το χρονοδιακόπτη, περιστρέψτε το κουμπί επιλογής στο 0 για να σταματήσει η τρέχουσα λειτουργία και μετά πατήστε το ⮌.

. ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Για να κλειδώσετε το πληκτρολόγιο, πατήστε και κρατήστε πατημένο το OK και το ⮌ μαζί για τουλάχιστον πέντε δευτερόλεπτα.



Επαναλάβετε για να ξεκλειδώσετε το πληκτρολόγιο.

Σημείωση: Η λειτουργία αυτή μπορεί να ενεργοποιηθεί και στη διάρκεια του ψησίματος. Για λόγους ασφάλειας, μπορείτε να σβήσετε το φούρνο οποιαδήποτε στιγμή περιστρέφοντας το ***κουμπί επιλογής*** στο 0 .

. ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ – ΠΥΡΟΛΥΣΗ

Πριν ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι αφαιρέσατε όλα τα εξαρτήματα από το φούρνο, συμπεριλαμβανομένων των οδηγών ραφιών. Γυρίστε το *κουμπί επιλογής* για να επιλέξετε τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού.

Σημείωση: Αφαιρέστε τα επιπλέον υπολείμματα μέσα στον φούρνο και καθαρίστε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας πριν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία πυρόλυσης.



Υπάρχουν διαθέσιμοι δύο κύκλοι καθαρισμού: Ένας πλήρης κύκλος και ένας σύντομος κύκλος (ECO).



Περιστρέψτε το *κουμπί ρύθμισης* για να επιλέξετε τον επιθυμητό κύκλο και πιέστε το OK για επιβεβαίωση. Ο φούρνος ξεκινάει τον κύκλο αυτοκαθαρισμού και η πόρτα κλειδώνει αυτόματα: Στην οθόνη εμφανίζεται ένα προειδοποιητικό μήνυμα μαζί με την αντίστροφη μέτρηση που δείχνει την κατάσταση του τρέχοντος κύκλου.



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



Στο σημείο αυτό στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα.

Σημείωση: Όπως και με άλλες μη αυτόματες λειτουργίες, μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο τέλους του αυτόματου κύκλου αυτοκαθαρισμού.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού. 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 μαγειρέματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πιρέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Εξαναγκ. αέρας", μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά τα οποία χρειάζονται την ίδια θερμοκρασία ψησίματος (για παράδειγμα: ψάρι και λαχανικά), χρησιμοποιώντας διαφορετικά ράφια. Αφαιρέστε το φαγητό που απαιτεί μικρότερο χρόνο ψησίματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που απαιτεί το μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ.	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡ. (Ελάχ.)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ που φουσκώνουν	PASTA AUTO	—	160-180	30-90	2/3
		Ναι	160-180	30-90	4 1
Κέικ γεμιστό (τσιζκέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα)	PASTA AUTO	—	160–200	30 - 85	3
		Ναι	160–200	35-90	4 1
Μπισκότα/τάρτες	PASTA AUTO	-	170 – 180	15 - 45	3
		Ναι	160-170	20-45	4 1
		Ναι	160-170	20-45 ***	5 3 1
Σουδάκια		Ναι	180-200	30-40	3
		Ναι	180-190	35-45	4 1
		Ναι	180-190	35-45 ***	5 3 1
Μαρέγκα		Ναι	90	110-150	3
		Ναι	90	130 - 150	4 1
		Ναι	90	140-160 ***	5 3 1
Πίτσα (λεπτή, χοντρή, φοκάτσια)	PIZZA AUTO	—	220 - 250	20-40	2
		Ναι	220 - 240	20-40	4 1
		Ναι	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Φρατζόλα ψωμί 1 κιλό	BREAD AUTO	—	180 - 220	50 - 70	2
Φρατζολάκια	BREAD AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2
Ψωμί		Ναι	180-200	30 - 60	4 1
Κατεψυγμένη πίτσα	PIZZA AUTO	Ναι	250	10 - 15	3
		Ναι	250	10 - 20	4 1
Αλμυρά κέικ (πίτα με λαχανικά, κις)		Ναι	180-190	40-55	2 / 3
		Ναι	180-190	45 - 60	4 1
		Ναι	180-190	45-70 ***	5 3 1
Βολ-ο-βαν / Σφολιάτες		Ναι	190-200	20-30	3
		Ναι	180-190	20-40	4 1
		Ναι	180-190	20-40 ***	5 3 1
Λαζάνια/σουφλέ	CASSE AUTO	-	190-200	40 - 65	3

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ.	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡ. (Ελάχ.)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Ζυμαρικά ψημένα/Κανελόνια	CASSE AUTO	-	190-200	25 - 45	3
Αρνί/Μοσχάρι/ Βοδινό/Χοιρινό 1 κιλό	MEAT AUTO	—	190-200	60 - 90	3
Κοτόπουλο/Κουνέλι/Πάπια 1 kg	POULT AUTO	—	200-230	50 - 80	3
Γαλοπούλα/χήνα 3 kg	POULT AUTO	—	190-200	90 - 150	2
Ψάρι στο φούρνο/σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	180-200	40-60	3
Γεμιστά λαχανικά (τομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180-200	50-60	2
Ψημένο ψωμί		-	3 (υψηλή)	3-6	5
Φιλέτα/κομμάτια ψαριού		—	2 (μέτρια)	20-30 *	4 3
Λουκάνικα/σουβλάκια/παϊδάκια/ χάμπουργκερ		-	2- 3 (Μέτρια - Υψηλή)	15 - 30 *	5 4
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg		—	2 (μέτρια)	55-70 **	2 1
Ψητό βοδινό σινιάν 1 kg		—	2 (μέτρια)	35-50 **	3
Μπούτι αρνιού/κότσι		—	2 (μέτρια)	60-90 **	3
Ψητές πατάτες		—	2 (μέτρια)	35-55 **	3
Λαχανικά ογκρατέν		—	3 (υψηλή)	10-25	3
Λαζάνια και κρέατα		Ναι	200	50-100 ***	4 1
Κρέας και πατάτες		Ναι	200	45-100 ***	4 1
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	180	30-50 ***	4 1
Πλήρες γεύμα: Τάρτα φρούτων (επίπεδο 5)**/λαζάνια**(επίπεδο 3)**/κρέας** (επίπεδο 1)		Ναι	190	40-120 ***	5 3 1
Γεμιστά κομμάτια ψητά	e	-	200	80-120 ***	3
Κομμάτια κρέατος (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί)	e	—	200	50-100 ***	3

* Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος.
**Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).
*** Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρείτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	Συμβατικό	Grill	Turbo Grill	Εξαναγκασμένος αέρας	Συμβατ. ψήσιμο	Εξαν. Αερ. Eco
ΒΟΗΘΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	MEAT AUTO Κρέας	POULT AUTO Πουλερικά	CASSE AUTO Πρώτα πιάτα	BREAD AUTO Ψωμί	PIZZA AUTO Pizza	PASTA AUTO Ζύμη
ΑΞΕΣΟΥΑΡ	Σχάρα	Ταψί ψησίματος ή ταψί για κέικ πάνω στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ Δίσκος ψησίματος/ Ταψί πάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό	Ταψί ζαχαροπλαστικής

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.

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 τη χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.
• Καθαρίστε το τζάμι στην πόρτα με το κατάλληλο 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.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΘΑΛΑΜΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΤΟΝ ΚΥΚΛΟ ΠΥΡΟΛΥΣΗΣ

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

Αυτή η λειτουργία σάς επιτρέπει να εξαλείψετε τις πιτσιλιές από το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας υψηλή θερμοκρασία, τα υπολείμματα τροφών μετατρέπονται σε υπολείμματα που μπορούν εύκολα να καθαριστούν με ένα υγρό σφουγγάρι μόλις κρυώσει ο φούρνος.

Εάν ο φούρνος είναι τοποθετημένος κάτω από μονάδα εστιών, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι καυστήρες ή οι ηλεκτρικές εστίες έχουν απενεργοποιηθεί κατά τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού.
Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το φούρνο πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία πυρόλυσης (και τους οδηγούς ραφιών).
Για βέλτιστα αποτελέσματα καθαρισμού, αφαιρέστε τα υπερβολικά υπολείμματα μέσα στον φούρνο και καθαρίστε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας πριν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία πυρόλυσης.

Ο φούρνος έχει δύο διαφορετικές λειτουργίες πυρόλυσης για καθαρισμό: Ο πλήρης κύκλος παρέχει πλήρη καθαρισμό του φούρνου αν είναι πολύ λερωμένος, ενώ ο σύντομος κύκλος (ECO) είναι μικρότερης διάρκειας και καταναλώνει λιγότερη ενέργεια, καθιστώντας τον έτσι κατάλληλο για χρήση σε τακτά χρονικά διαστήματα.
Ενεργοποιήστε τη λειτουργία πυρόλυσης εάν η συσκευή έχει δύσκολες βρομιές ή αναδύει δυσοσμία κατά το μαγείρεμα.

Σημείωση: Η πόρτα του φούρνου δεν ανοίγει κατά τη διάρκεια του καθαρισμού με πυρόλυση. Παραμένει κλειδωμένη έως ότου η θερμοκρασία επανέλθει σε αποδεκτό επίπεδο.

Εξαερίζετε το χώρο κατά τη διάρκεια και μετά τον κύκλο καθαρισμού με πυρόλυση (έως ότου εξαεριστεί καλά ολόκληρος ο χώρος).

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.

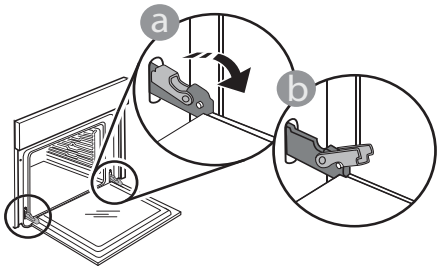
2.. Αφαιρέστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και τοποθετήστε ξανά το καπάκι.

3. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

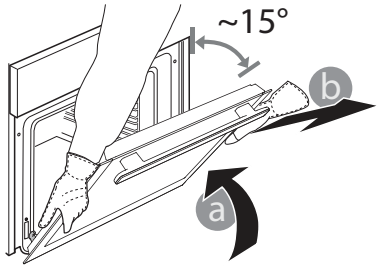
Σημείωση: Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες πυράκτωσης 25-40W/230V τύπου E-14, T300°C ή λαμπτήρες αλογόνου 20-40W/230 V τύπου G9, T300°C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009). Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.
Αν 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.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

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

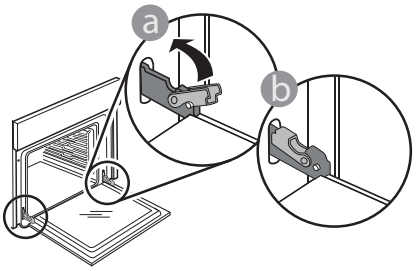


2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή.
Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

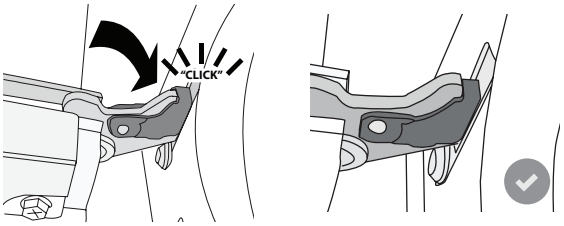


3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

4. 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.



5. 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.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Δεν ανοίγει η πόρτα.	Βρίσκεται σε εξέλιξη κύκλος καθαρισμού. Πρόβλημα με κλείδωμα της πόρτας.	Περιμένετε να ολοκληρωθεί η λειτουργία και να κρυώσει ο φούρνος. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα “F” ακολουθούμενο από έναν αριθμό.	Πρόβλημα λογισμικού.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα “F”.

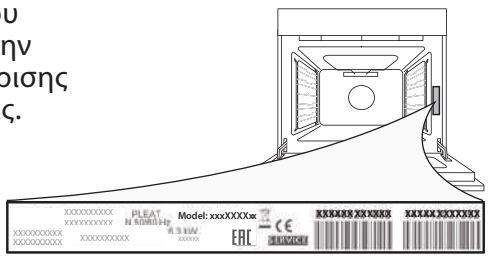
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Σε περίπτωση προβλημάτων λειτουργίας, επικοινωνήστε με το Κέντρο Σέρβις της Franke.
Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τις υπηρεσίες ενός μη εξουσιοδοτημένου τεχνικού.
Δώστε τα εξής στοιχεία:
- τύπος βλάβης
- μοντέλο συσκευής (είδος/Κωδικός)
- σειριακός αριθμός (S.N.) στην πινακίδα χαρακτηριστικών, που βρίσκεται στο δεξί άκρο του φούρνου (ορατό όταν η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή).

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



CUPRINS

PREZENTARE GENERALĂ 43

PANOU DE COMANDĂ 43

ACCESORII 44

FUNCŢII 45

PRIMA UTILIZARE 46

UTILIZAREA ZILNICĂ 47

RECOMANDĂRI UTILE 49

TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA 50

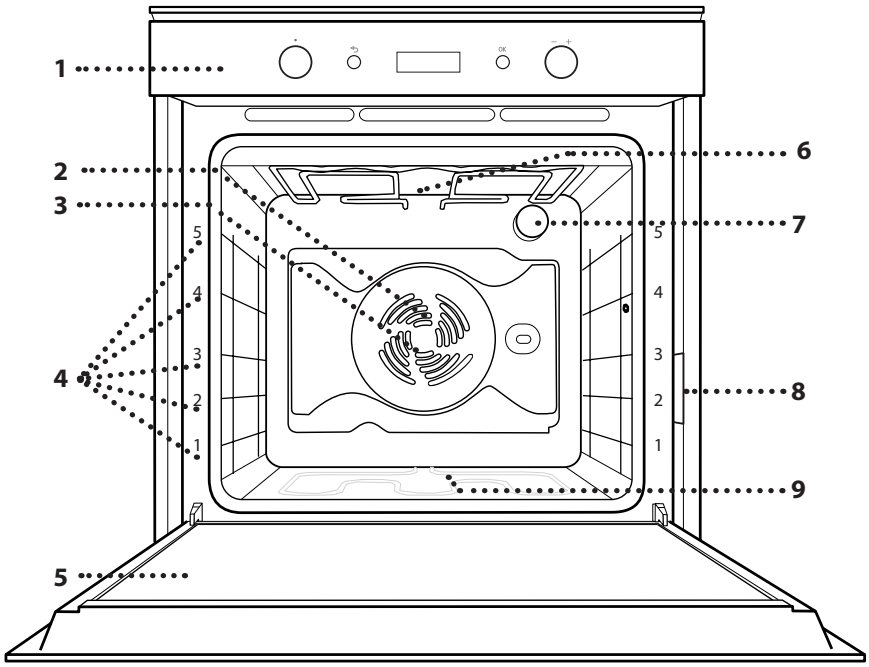
CURĂŢAREA ŞI ÎNTREŢINEREA 52

REMEDIEREA PROBLEMELOR 54

ASISTENŢĂ 54

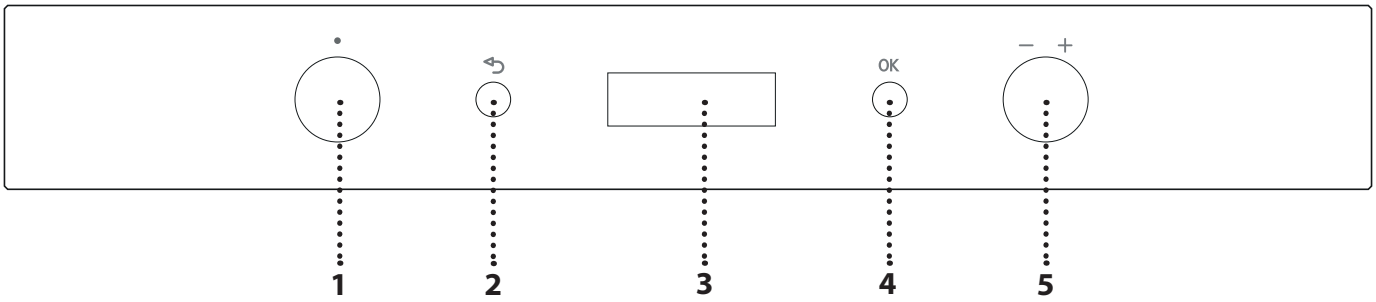
GHID DE UTILIZARE

PREZENTARE GENERALĂ



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Rezistenţă circulară (nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Uşă
6. Rezistenţă superioară/grill
7. Bec
8. Plăcuţa cu datele de identificare (a nu se demonta)
9. Rezistenţa inferioară (nu este vizibilă)

PANOU DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE SELECTARE
Pentru pornirea cuptorului prin selectarea unei funcţii. Rotiţi în poziţia 0 pentru a opri cuptorul.

2. ÎNAPOI
Pentru revenirea la meniul de setări anterior.

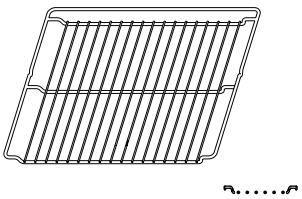
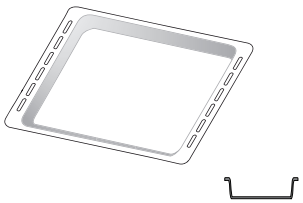
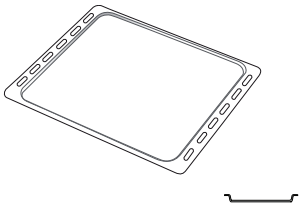
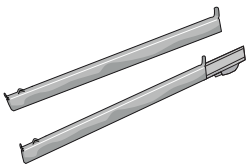
3. AFIŞAJ

4. BUTON DE CONFIRMARE
Pentru confirmarea unei funcţii selectate sau a unei valori setate.

5. BUTON DE REGLARE
Pentru derularea prin meniuri şi aplicarea sau modificarea setărilor.

Vă rugăm să reţineţi: Toate butoanele sunt activate prin apăsare. Apăsaţi pe centrul butonului pentru a-l elibera din locaş.

ACCESORII

GRĂTARUL METALIC	TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR	TAVĂ DE COPT	GHIDAJE CULISANTE
			

Numărul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.
Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

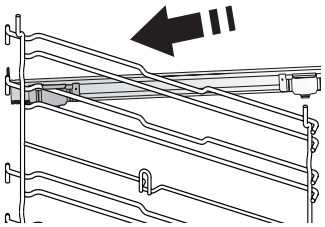
INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

Introduceţi 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 şi tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca grătarul metalic.

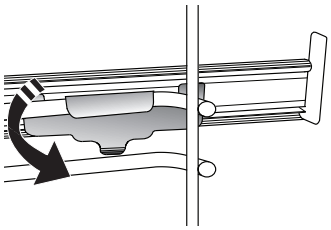
MONTAREA ȘINELOR CULISANTE

Demontaţi ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtaţi folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.



Cuplaţi clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar şi culisaţi-l până la capăt. Coborâţi și cealaltă clemă în poziţie.

Pentru a fixa ghidajul, apăsaţi ferm porţiunea inferioară a clemei spre ghidajul pentru grătar. Asiguraţi-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetaţi acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.

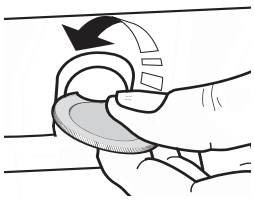


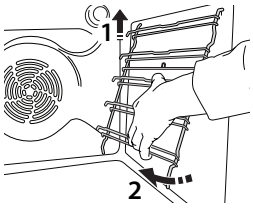
Vă rugăm să rețineți: Şinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

• Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicaţi-le și trageţi-le de părţile inferioare: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.

• Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceţi-le mai întâi în locașul superior. Menţinându-le ridicate, culisaţi-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâţi-le în poziţia aferentă în locașul inferior.





FUNCŢII

OFF (OPRIRE)
Pentru oprirea cuptorului.

CONVENTIONAL*
Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

CONVECTION BAKE (COACERE CONVECŢIE)
Pentru prepararea cărnii sau coacerea prăjiturilor cu umplutură lichidă pe un singur nivel.

FORCED AIR (AER FORŢAT)
Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeaşi temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în acelaşi timp. Această funcţie poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

GRILL
Pentru a frige medalioane, frigărui şi cârnaţi, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeţi carne, vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic şi adăugaţi 500 ml de apă potabilă.

TURBO GRILL
Pentru a frige bucăţi mari de carne (pulpe, muşchi de vită, carne de pui). Vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic şi adăugaţi 500 ml de apă potabilă. Tija pentru rotisare (dacă intră în dotare) poate fi utilizată cu această funcţie.

MAXI COOKING
Pentru prepararea bucăţilor mari de carne (peste 2,5 kg). Utilizaţi nivelul 1 sau 2, în funcţie de dimensiunile bucăţii de carne. Nu este necesar să preîncălziţi cuptorul. Vă sugerăm să întoarceţi carnea în timpul preparării pentru a obţine rumenirea uniformă pe ambele părţi. Se recomandă să stropiţi carnea din când în când pentru ca aceasta să nu devină prea uscată.

FAST PREHEATING (PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ)
Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.

ECO FORCED AIR (ECO AER FORŢAT)*
Pentru prepararea fripturilor umplute şi a fileurilor de carne pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulaţiei delicate şi intermitente a aerului. Atunci când se utilizează această funcţie, lumina aferentă funcţiei ECO va rămâne stinsă pe parcursul desfăşurării procesului de preparare, însă poate fi reaprinsă temporar apăsând OK.
Pentru a utiliza ciclul ECO şi, în consecinţă, pentru a optimiza consumul de energie, uşa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.

CURĂŢARE PIROLITICĂ
*Pentru eliminarea resturilor care apar în timpul preparării folosind un ciclu la o temperatură foarte ridicată. Sunt disponibile două cicluri de autocurăţare: un ciclu complet şi un ciclu rapid (ECO). Utilizarea unui ciclu complet este recomandată numai în cazul unui cuptor foarte murdar, iar utilizarea ciclului mai scurt este recomandată dacă funcţia este utilizată la intervale regulate.

SETTINGS (SETĂRI)
Pentru modificarea setărilor cuptorului (oră, limbă, volum semnal sonor, luminozitate, mod Eco, unitate de măsură, putere).

Vă rugăm să reţineţi: Când modul Eco este activ, luminozitatea afişajului va fi redusă, iar lumina se stinge pentru a economisi energie. Acestea sunt reactivate temporar oricând apăsaţi pe butoane.

COOKASSIST

MEAT (CARNE)
Această funcţie selectează automat temperatura şi metoda de preparare optime pentru carne. Această funcţie activează intermitent ventilatorul la viteză mică pentru a preveni uscarea excesivă a alimentelor.

POULTRY (CARNE DE PASĂRE)
Această funcţie selectează automat temperatura şi metoda de preparare optime pentru carnea de pasăre. Această funcţie activează intermitent ventilatorul la viteză mică pentru a preveni uscarea excesivă a alimentelor.

CASSEROLE (PREPARAT RAPID)
Această funcţie selectează automat temperatura şi metoda de preparare optime pentru diferite tipuri de paste.

BREAD (PÂINE)
Această funcţie selectează automat temperatura şi metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pâine.

PIZZA
Această funcţie selectează automat temperatura şi metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pizza.

PRODUSE DE PATISERIE
Această funcţie selectează automat temperatura şi metoda de preparare optime pentru toate tipurile de prăjituri (torturi dospite, prăjituri umplute, tarte etc.).

* Funcţie utilizată ca referinţă pentru declararea eficienţei energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

RISING (DOSPIRE)
Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menţine calitatea dospirii, nu activaţi funcţia în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

KEEP WARM (MENŢINERE LA CALD)
Pentru a menţine calde şi crocante alimentele proaspăt gătite.

SLOW COOKING (COACERE LENTĂ)
Pentru prepararea delicată a cărnii şi a peştelui, menţinându-le în acelaşi timp fragede şi suculente. Vă recomandăm să prăjiţi mai întâi friptura într-o tigaie pentru a rumeni carnea şi a-i păstra sucurile naturale. Duratele de preparare sunt cuprinse între două ore pentru un peşte de 300 g şi patru sau cinci ore pentru un peşte de 3 kg, şi între patru ore pentru bucăţi de carne de 1 kg şi şase sau şapte ore pentru bucăţi de carne de 3 kg. Pentru carne, duratele de preparare variază de la 4 ore pentru 1 kg de friptură până la 6-7 ore pentru 3 kg de friptură.

PRIMA UTILIZARE

1. SELECTAŢI LIMBA

Va trebui să setaţi limba şi ora atunci când porniţi aparatul pentru prima dată: Mesajul „ENGLISH” se va derula pe ecran.



Rotiţi *butonul de reglare* pentru a derula lista cu limbile disponibile şi selectaţi-o pe cea dorită.
Apăsaţi OK pentru a confirma selecţia.

Vă rugăm să reţineţi: Limba poate fi modificată şi la un moment ulterior, din meniul „Settings”.

2. SETAŢI ORA

După selectarea limbii, va trebui să setaţi ora curentă: Cele două cifre care reprezintă ora vor clipi pe afişaj.



Rotiţi *butonul de reglare* pentru a seta ora corectă şi apăsaţi OK: Cele două cifre care reprezintă minutele vor clipi pe afişaj.

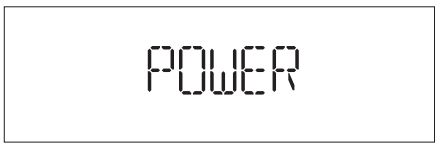


Rotiţi *butonul de reglare* pentru a seta minutele şi apăsaţi OK pentru a confirma.

Vă rugăm să reţineţi: Este posibil să fie necesară resetarea orei în urma unor pene de curent de lungă durată.

3. SETAŢI CONSUMUL DE ENERGIE

Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu reţeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW: Dacă locuinţa este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceţi această valoare.
Rotiţi *butonul de selectare* până când pe afişaj apare mesajul „SETTINGS” (SETĂRI), apoi apăsaţi OK pentru a confirma.
Rotiţi *butonul de reglare* pentru a selecta elementul de meniu „Power” (Putere) şi apăsaţi OK pentru a confirma.



Rotiţi *butonul de reglare* pentru a selecta „Low” (Redusă) şi apăsaţi OK pentru a confirma.



4. ÎNCĂLZIŢI CUPTORUL

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

Îndepărtaţi elementele de protecţie din carton sau foliile transparente ale cuptorului şi scoateţi accesoriile din interiorul acestuia.
Încălziţi cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcţie de circulaţie a aerului (de exemplu „Aer forţat” sau „Coacere convecţie”).
Respectaţi instrucţiunile pentru setarea corectă a funcţiei.

Vă rugăm să reţineţi: Se recomandă să aerisiţi încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAŢI O FUNCŢIE

Rotiţi *butonul de selectare* pentru a porni cuptorul şi pentru ca funcţia necesară să apară pe afişaj: Pe afişaj va apărea pictograma aferentă funcţiei şi setările de bază ale acesteia.



Pentru a selecta un element din meniu (pe afişaj va apărea primul element disponibil), rotiţi *butonul de reglare* până când este afişat cel dorit.

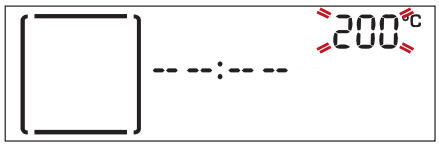


Apăsaţi OK pentru a confirma selecţia: Pe afişaj vor apărea setările de bază.

2. SETAREA FUNCŢIEI

După selectarea funcţiei dorite, puteţi modifica setările acesteia.
Pe afişaj vor fi prezentate secvenţial setările care pot fi modificate.

NIVEL DE TEMPERATURĂ/DE PUTERE PENTRU GRILL



Atunci când valoarea clipeşte pe afişaj.
rotiţi *butonul de reglare* pentru a o schimba, apoi apăsaţi OK pentru a confirma şi continuaţi să modificaţi următoarele setări (dacă este posibil).

Vă rugăm să reţineţi: Odată ce funcţia a fost activată, temperatura poate fi modificată folosind ***butonul de reglare***.

DURATĂ



Când pictograma clipeşte pe afişaj, utilizaţi *butonul de reglare* pentru a seta durata de preparare dorită şi apoi apăsaţi pe OK pentru a confirma.

Nu este necesar SĂ setaţi durata de preparare dacă doriţi să gestionaţi procesul de preparare în mod manual: Apăsaţi tasta OK pentru a confirma și a activa funcţia.
În acest caz, nu puteţi seta ora de finalizare a preparării prin programarea unei porniri temporizate.

Vă rugăm să reţineţi: Puteţi regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfăşurării procesului de preparare apăsând pe : utilizaţi ***butonul de reglare*** pentru a o modifica şi apoi apăsaţiOK pentru a confirm.

SETAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII (PORNIRE TEMPORIZATĂ)

În cazul mai multor funcţii, odată ce aţi setat o durată de preparare, puteţi amâna pornirea funcţiei prin programarea orei de finalizare a acesteia.
Pe afişaj este prezentată ora de finalizare, în timp de pictograma clipeşte.



Rotiţi *butonul de reglare* pentru a seta ora la care doriţi să se finalizeze procesul de preparare, apoi apăsaţi OK pentru a confirma şi porni funcţia.
Introduceţi alimentele în cuptor şi închideţi uşa: Funcţia va porni automat după calcularea perioadei de timp necesară pentru finalizarea preparării la ora setată.



Note: 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 puţin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informaţii privind prepararea.

În perioada de aşteptare, puteţi utiliza ***butonul de reglare*** pentru a modifica ora de finalizare programată sau apăsaţi pentru a modifica setările.

Note: Întârzierea de pornire a funcţionalităţii nu este disponibilă pentru funcţiile Grill şi Turbo Grill.

3. ACTIVAREA FUNCŢIEI

Odată aplicate setările necesare, apăsaţi OK pentru a confirma ora de finalizare a preparării şi pentru a activa funcţia.

Vă rugăm să reţineţi: Odată început procesul de preparare, pe afişaj vi se va recomanda cel mai adecvat nivel pentru fiecare funcţie.



Puteţi roti *butonul de selectare* la 0 pentru a întrerupe în orice moment funcţia activată.

4. PREÎNCĂLZIRE

Unele funcţii includ o fază de preîncălzire a cuptorului: Odată funcţia pornită, pe afişaj este indicat faptul că faza de preîncălzire a fost activată.



Odată ce această fază este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afişajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată:



În acest moment, deschideţi uşa, introduceţi alimentele în cuptor, închideţi uşa şi începeţi prepararea.

Vă rugăm să reţineţi: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea uşii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe.
Durata de preparare nu include şi faza de preîncălzire.
Puteţi modifica întotdeauna temperatura pe care doriţi să o atingă cuptorul folosind ***butonul de reglare***.

5. FINALIZAREA PROCESULUI DE PREPARARE

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



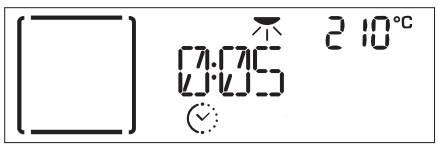
Apăsaţi OK pentru a continua prepararea în mod manual (fără a programa o durată de preparare) sau rotiţi *butonul de reglare* pentru a prelungi durata de preparare prin setarea uneia noi.
În ambele cazuri, setarea nivelului de temperatură sau de putere pentru grill va fi memorată.

RUMENIRE

Unele funcţii ale cuptorului permit rumenirea suprafeţei alimentelor prin activarea grillului odată ce prepararea a fost finalizată.



Atunci când pe afişaj apare mesajul aferent, dacă este necesar, apăsaţi pe OK pentru a porni un ciclu de rumenire de cinci minute.



Puteţi opri funcţia în orice moment rotind *butonul de selectare* la 0 pentru a opri cuptorul.

. TEMPORIZATOR

Când cuptorul este oprit, afişajul poate fi utilizat ca temporizator. Pentru a activa această funcţie, asiguraţi-vă că este oprit cuptorul şi rotiţi *butonul de reglare*: Pictograma ⏲ va clipi pe afişaj.

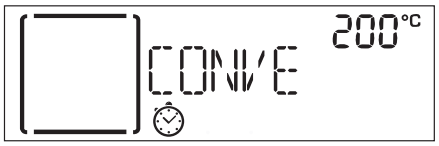


Rotiţi *butonul de reglare* pentru a seta durata de timp necesară şi apoi apăsaţi OK din nou pentru a activa temporizatorul.
Odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afişaj va fi indicat acest lucru.



Vă rugăm să reţineţi: Temporizatorul nu activează niciunul din ciclurile de preparare.
Utilizaţi ***butonul de reglare*** pentru a modifica ora setată la temporizator; apăsaţi ↩ pentru a opri temporizatorul în orice moment.

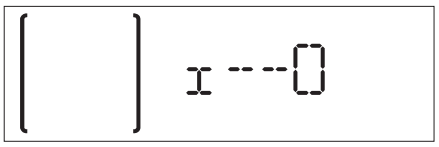
Odată ce temporizatorul a fost activat, puteţi, de asemenea, selecta şi activa o funcţie.
Rotiţi *butonul de selectare* pentru a porni cuptorul şi apoi selectaţi funcţia necesară.
Odată ce funcţia a pornit, temporizatorul va continua numărătoarea inversă în mod independent, fără a influenţa funcţia în sine.



Pentru a opri temporizatorul, rotiţi butonul de selectare la 0 pentru a opri funcţia activă în mod curent şi apoi apăsaţi ↩ .

. BLOCAREA TASTELOR

Pentru a bloca tastatura, apăsaţi şi menţineţi apăsate simultan tastele OK şi ↩ timp de cel puţin cinci secunde.



Pentru a debloca tastatura, efectuaţi aceeaşi procedură.

Vă rugăm să reţineţi: Puteţi activa această funcţie şi în timpul procesului de preparare a alimentelor. Din motive de siguranţă, cuptorul poate fi oprit oricând rotind ***butonul de selectare*** la 0 .

. CURĂŢARE AUTOMATĂ – PYRO

Înainte de a activa această funcţie, asiguraţi-vă că aţi scos toate accesoriile din cuptor, inclusiv ghidajele.
Rotiţi *butonul de selectare* pentru a selecta funcţia de curăţare automată.

Notă: Îndepărtaţi reziduurile excesive din interiorul cavităţii şi curăţaţi geamul uşii interioare înainte de a utiliza funcţia de piroliză.



Sunt disponibile două cicluri de autocurăţare: un ciclu complet şi un ciclu rapid (ECO).



Rotiţi *butonul de reglare* pentru a selecta ciclul dorit şi apăsaţi OK pentru a confirma.
Cuptorul porneşte ciclul de autocurăţare, iar uşa se blochează automat: pe afişaj apare un mesaj de avertisment, alături de numărătoarea inversă, indicând starea ciclului aflat în desfăşurare.



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



Pe afişaj va fi prezentată ora curentă.

Vă rugăm să reţineţi: ca şi în cazul celorlalte funcţii manuale, este de asemenea posibilă setarea orei de finalizare pentru ciclul de autocurăţare.

RECOMANDĂRI UTILE

CITIREA TABELULUI CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

Acest tabel indică funcţiile, accesoriile şi nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diverse tipuri de alimente. Durata de coacere începe din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul şi preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile şi duratele de preparare au caracter orientativ şi depind de cantitatea de alimente şi de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiţi cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceţi la setări mai mari. Se recomandă să folosiţi accesoriile din dotare, precum şi tăvi de copt şi forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteţi folosi cratiţe şi accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puţin mai mari.

PREPARAREA SIMULTANĂ A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Cu ajutorul funcţiei „Aer forţat”, puteţi găti simultan alimente diferite care necesită aceeaşi temperatură de preparare (de exemplu: peşte şi legume), pe mai multe niveluri. Scoateţi alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă şi lăsaţi în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

REŢETĂ	FUNCŢIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ COACERE (Min.)	NIVEL ŞI ACCESORII
Torturi dospite	PASTA AUTO	—	160-180	30-90	2/3
		Da	160-180	30-90	4 1
Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ştrudel, plăcintă cu fructe)	PASTA AUTO	—	160–200	30 - 85	3
		Da	160–200	35-90	4 1
Biscuiţi/Tarte mici	PASTA AUTO	-	170 – 180	15 - 45	3
		Da	160-170	20-45	4 1
		Da	160-170	20-45 ***	5 3 1
Choux à la crème		Da	180-200	30-40	3
		Da	180-190	35-45	4 1
		Da	180-190	35-45 ***	5 3 1
Bezele		Da	90	110-150	3
		Da	90	130 - 150	4 1
		Da	90	140-160 ***	5 3 1
Pizza (blat subţire, blat pufos, focaccia)	PIZZA AUTO	—	220 - 250	20-40	2
		Da	220 - 240	20-40	4 1
		Da	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Franzelă 1 kg	BREAD AUTO	—	180 - 220	50 - 70	2
Chifle	BREAD AUTO	—	180 - 220	30 - 50	2
Pâine		Da	180-200	30 - 60	4 1
Pizza congelată	PIZZA AUTO	Da	250	10 - 15	3
		Da	250	10 - 20	4 1
Plăcinte (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180-190	40-55	2 / 3
		Da	180-190	45 - 60	4 1
		Da	180-190	45-70 ***	5 3 1
Vols-au-vent/pateuri din aluat de foietaj		Da	190-200	20-30	3
		Da	180-190	20-40	4 1
		Da	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasagna/sufleu	CASSE AUTO	-	190-200	40 - 65	3

REŢETĂ	FUNCŢIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ COACERE (Min.)	NIVEL ŞI ACCESORII
Paste la cuptor/cannelloni	CASSE AUTO	-	190-200	25 - 45	3
Carne de miel/carne de viţel/ carne de vită/carne de porc 1 kg	MEAT AUTO	—	190-200	60 - 90	3
Pui/iepure/raţă 1 kg	POULT AUTO	—	200-230	50 - 80	3
Carne de curcan/gâscă 3 kg	POULT AUTO	—	190-200	90 - 150	2
Peşte la cuptor/în papiotă (file, întreg)		Da	180-200	40-60	3
Legume umplute (roşii, dovlecei, vinete)		Da	180-200	50-60	2
Pâine prăjită		-	3 (Ridicată)	3-6	5
Fileuri/medalioane de peşte		-	2 (Medie)	20-30 *	4 3
Cârnaţi / Frigărui / Cotlete / Hamburgeri		-	2 - 3 (medie - mare)	15 - 30 *	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		—	2 (Medie)	55-70 **	2 1
Rosbif - puţin făcut 1 kg		—	2 (Medie)	35-50 **	3
Pulpă de miel/But		-	2 (Medie)	60-90 **	3
Cartofi copţi		-	2 (Medie)	35-55 **	3
Legume gratinate		-	3 (Ridicată)	10-25	3
Lasagna și carne		Da	200	50-100 ***	4 1
Carne și cartofi		Da	200	45-100 ***	4 1
Pește și legume		Da	180	30-50 ***	4 1
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5)**/lasagna**(nivelul 3)**/carne** (nivelul 1)		Da	190	40-120 ***	5 3 1
Fripturi umplute		-	200	80-120 ***	3
Bucăţi de carne (iepure, pui, miel)		—	200	50-100 ***	3

* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.
** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).
*** Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

FUNCŢII MANUALE	Convenţional	Grill (Grill)	Turbo Grill (Turbo Grill)	Forced Air (Aer forţat)	Convection Bake (Coacere convecţie)	Eco Forced Air (Eco aer forţat)
COOKASSIST	MEAT AUTO Carne	POULT AUTO Pasăre	CASSE AUTO Casserole (Tocană)	BREAD AUTO Pâine	PIZZA AUTO Pizza	PASTA AUTO Produse de patiserie
ACCESORIILE	Grătarul metalic	Tavă de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor / tavă pentru prăjituri / tavă de copt pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	Tavă de copt

CURĂŢAREA ŞI ÎNTREŢINEREA

Asiguraţi-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activităţi de întreţinere sau curăţare.

Nu utilizaţi aparate de curăţare cu aburi.

Nu utilizaţi bureţi de sârmă, bureţi abrazivi sau produse de curăţare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafaţa aparatului.

Purtaţi mănuşi de protecţie.

SUPRAFEŢELE EXTERIOARE

• Curăţaţi suprafeţele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugaţi câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ştergeţi cu o lavetă uscată.
• Nu folosiţi detergenţi corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafeţele aparatului, curăţaţi-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEŢELE INTERIOARE

• După fiecare utilizare, lăsaţi cuptorul să se răcească şi apoi curăţaţi-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 conţinut de apă ridicat, lăsaţi cuptorul să se răcească complet şi apoi ştergeţi-l folosind o lavetă sau un burete.

• Curăţaţi sticla uşii folosind un detergent lichid adecvat.
• Uşa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curăţarea.

ACCESORII

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

CURĂŢAREA COMPARTIMENTULUI PENTRU PREPARARE PRINTR-UN CICLU PYRO

Nu atingeţi cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro.
Nu lăsaţi copiii şi animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul şi la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).

Această funcţie vă permite să eliminaţi depunerile care apar în timpul preparării; folosind o temperatură foarte ridicată resturile de alimente se transformă în depuneri care pot fi şterse cu uşurinţă folosind un burete umed, odată ce cuptorul s-a răcit.

În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asiguraţi-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului de autocurăţare.
Scoateţi toate accesoriile din cuptor înainte de a activa funcţia Pyro (inclusiv ghidajele pentru grătar).
Pentru a obţine rezultate optime de curăţare, îndepărtaţi reziduurile excesive din interiorul cavităţii şi curăţaţi geamul uşii interioare înainte de a utiliza funcţia de piroliză.

Cuptorul are două funcţii diferite de curăţare pirolitică: Ciclul complet asigură o curăţare temeinică în cazul în care cuptorul este foarte murdar, iar ciclul rapid (ECO) este mai scurt şi consumă mai puţină energie, fiind adecvat pentru utilizarea la intervale regulate.
Activaţi funcţia Pyro numai în cazul în care aparatul este foarte murdar sau dacă emană mirosuri neplăcute în timpul procesului de preparare.

Vă rugăm să reţineţi: Uşa cuptorului nu poate fi deschisă în timp ce se desfăşoară curăţarea pirolitică. Aceasta va rămâne blocată până când temperatura revine la un nivel acceptabil.

Ventilaţi încăperea atât în timpul cât şi după efectuarea ciclului de curăţare pirolitică (până când încăperea este aerisită complet).

ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectaţi cuptorul de la reţeaua de alimentare cu energie electrică.

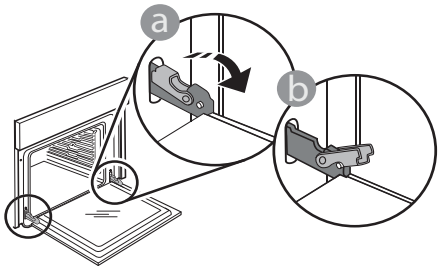
2.. Scoateţi capacul becului, înlocuiţi becul şi aşezaţi la loc capacul becului.

3. Conectaţi din nou aparatul la reţeaua de alimentare cu energie electrică.

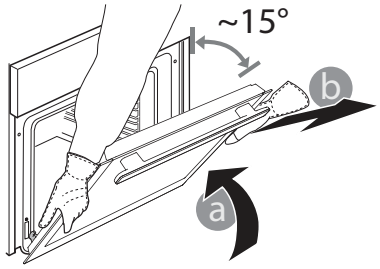
Vă rugăm să rețineți: Folosiți numai becuri cu incandescență de 25-40 W/230 V, tip E-14, T300°C sau becuri cu halogen de 20-40 W/230 V, tip G9, T300°C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic şi nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul 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.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

1. Pentru a demonta ușa, deschideţi-o complet şi coborâţi dispozitivele de oprire până când se află în poziţia de deblocare.

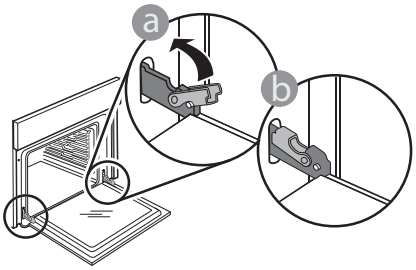


2. Închideţi ușa cât de mult posibil.
Apucaţi bine ușa cu ambele mâini – nu o ţineţi de mâner.
Demontaţi pur și simplu ușa, continuând să o închideţi și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsaţi ușa deoparte, sprijinită pe o suprafaţă moale.

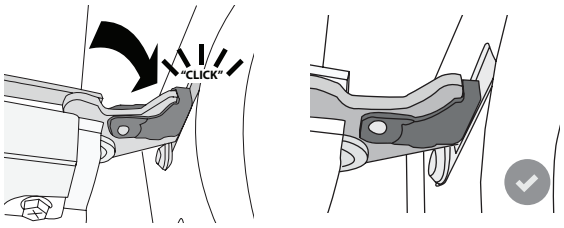


3. Remontaţi ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

4. Coborâţi ușa și apoi deschideţi-o complet. Coborâţi dispozitivele de oprire în poziţia inițială: Asiguraţi-vă că le-aţi coborât complet.



Aplicaţi o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziţia corectă.



5. Încercaţi să închideţi ușa și asiguraţi-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetaţi pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcţionează corespunzător.

REMEDIEREA PROBLEMELOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluţie
Cuptorul nu funcţionează.	Întreruperea curentului electric. Deconectare de la reţeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriţi şi reporniţi cuptorul, pentru a verifica dacă defecţiunea persistă.
Uşa nu se deschide.	Ciclul de curățare în curs de desfăşurare. Defecţiune a încuietorii uşii.	Aşteptaţi finalizarea funcţiei şi răcirea cuptorului. Opriţi şi reporniţi cuptorul, pentru a verifica dacă defecţiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr.	Problemă de software.	Contactaţi cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare şi indicaţi numărul care urmează litera „F”.

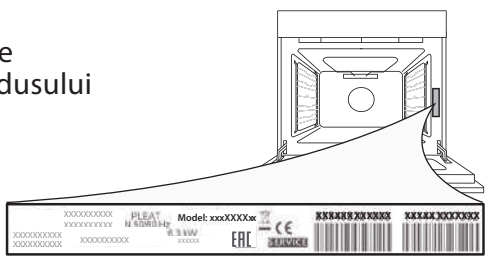
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ASISTENŢĂ

În cazul unor probleme de funcţionare, contactaţi un Centru de asistenţă tehnică Franke.
Nu apelaţi la tehnicieni neautorizaţi.
Specificaţi:
- tipul defecţiunii
- modelul aparatului (art./Cod)
- numărul de serie (N.S.) plăcuţa cu date tehnice, care se află în partea dreaptă a cavităţii cuptorului (vizibil când uşa cuptorului este deschisă).

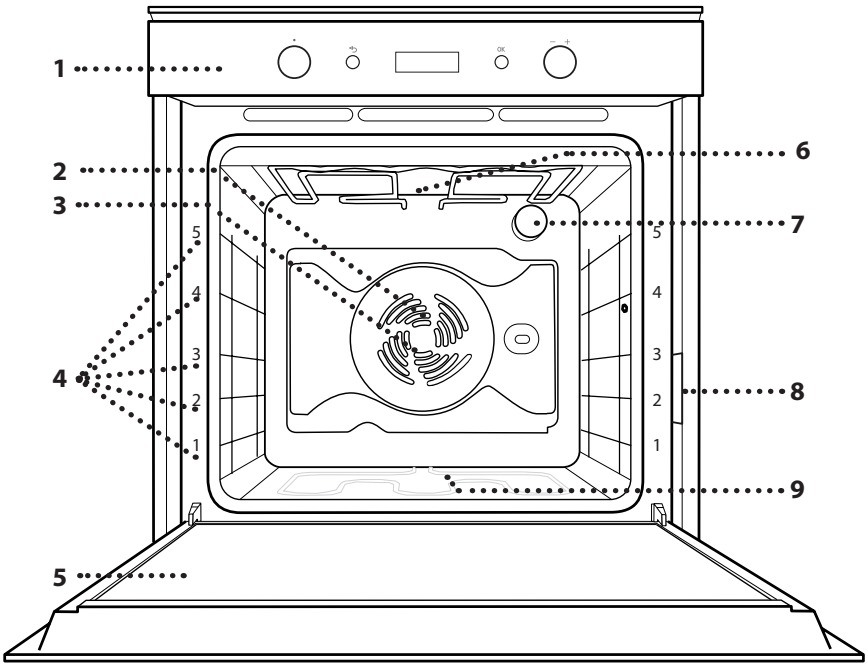
Când contactaţi centrul dumneavoastră de service, vă rugăm să precizaţi codurile specificate pe plăcuţa cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



İÇİNDEKİLER

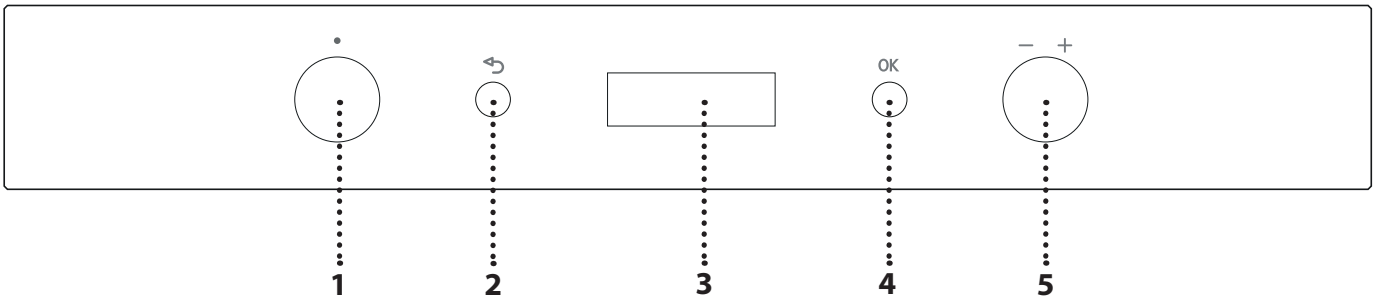
GENEL BAKIŞ 56
KONTROL PANELI 56
AKSESUARLAR 57
İŞLEVLER 58
İLK KULLANIM 59
GÜNLÜK KULLANIM 60
FAYDALI İPUÇLARI 62
PİŞİRME TABLOSU 63
TEMIZLIK VE BAKIM 65
ARIZA GİDERME 67
DESTEK 67

GENEL BAKIŞ



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

KONTROL PANELİ



1. SEÇİM DÜĞMESİNİ
Bir işlev seçmek suretiyle fırını açmak için kullanılır. Fırını kapatmak için, 0 konumuna çevirin.

2. GERİ
Önceki ayarlar menüsüne geri dönmek için kullanılır.

3. EKRAN

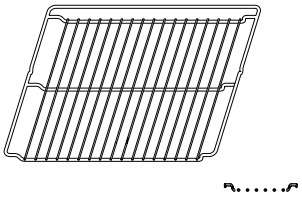
4. ONAYLAMA DÜĞMESİ
Seçilen bir işlevi veya ayarlanan bir değeri onaylamak için kullanılır.

5. AYAR DÜĞMESİ
Menülerde gezinmek veya ayarları değiştirmek için kullanılır.

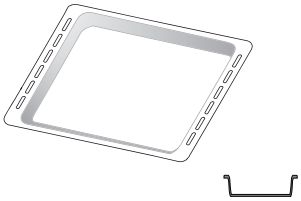
Lütfen dikkat edin: Tüm düğmeler, basılarak etkinleştirilen tiptedir. Düğmeyi yuvasından serbest bırakmak için, düğmenin ortasına bastırın.

AKSESUARLAR

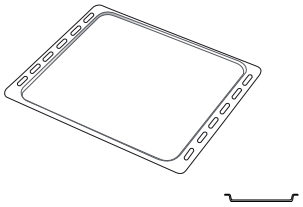
RAF



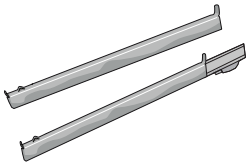
TABAK



FIRIN TEPSİSİ



KAYAR KILAVUZLAR



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

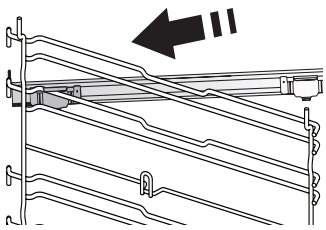
TEL RAFIN VE DİĞER AKSESUARLARIN TAKILMASI

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

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

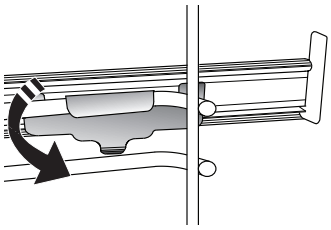
KAYAR KILAVUZLARIN TAKILMASI

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.

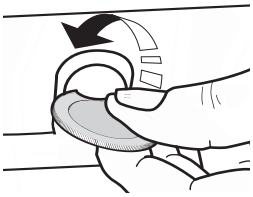


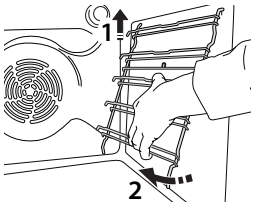
Lütfen dikkat edin: Kayar kılavuzlar, herhangi bir seviyede takılabilir.

RAF KILAVUZLARININ ÇIKARILMASI VE YERİNE TAKILMASI

• Raf kılavuzlarını çıkarmak için, yukarı kaldırın ve alt kısımlarını çekerek yuvalarından kurtarın: Raf kılavuzları artık çıkarılabilir.

• Raf kılavuzlarını yerine takmak için, önce üst yuvalarına takın. Yukarı pozisyonda tutarak, pişirme bölmesine kaydırın, ardından alçaltarak alt yuvalarındaki konumlarına yerleştirin.





İŞLEVLER

OFF (KAPALI)
Fırını kapatmak için kullanılır.

CONVENTIONAL* (ALT VE ÜSTTEN ISITMA*)
Yalnızca bir rafta her türlü yemeği pişirmek için kullanılır.

CONVECTION BAKE (KONVEKSİYONLU PİŞİRME)
Tek bir rafta et veya ortaları sıvı olan kekleri pişirmek için kullanılır.

FORCED AIR (FANLI HAVA DOLAŞIMI)
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.

GRILL (IZGARA)
Biftek, kebap ve sosis ızgara yapmak, sebze ograten pişirmek veya ekmek kızartmak için kullanılır. Et ızgara yaparken, pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için tabak kullanılmasını öneriyoruz: Tavayı, rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 500 ml içme suyu ekleyin.

TURBO GRILL (TURBO IZGARA)
Büyük et parçalarını kızartmak için kullanılır (butlar, rozbif, tavuk). Pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için bir tabak kullanılmasını öneriyoruz: Tavayı, rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 500 ml içme suyu ekleyin. Bu işlev ile şiş aparatı (varsa) kullanılabilir.

MAXI COOKING
Büyük et parçalarını (2,5 kg'nin üzerinde) pişirmek için kullanılır. Parçaların büyüklüğüne bağlı olarak 1. veya 2. rafı kullanın. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez. Her iki tarafının da eşit esmerleşmesi için, pişirme işlemi sırasında eti çevirmenizi öneriyoruz. Çok kurumaması için, etin üzerine ara sıra su dökülmesi önerilir.

FAST PREHEATING (HIZLI ÖN ISITMA)
Fırında hızlıca ön ısıtma yapmak için kullanılır.

ECO FORCED AIR (ECO FANLI HAVA)*
İçi doldurulmuş rostoluk et parçalarını ve et filetolarını tek bir rafta pişirmek için kullanılır. Nazik, aralıklı hava dolaşımı sayesinde yemeğin aşırı kuruması engellenir. Bu işlev kullanılırken, EKO lambası pişirme süresince kapalı olacak, ancak OK'e basmak suretiyle kısa bir süreliğine tekrar açılabilecektir.
EKO çevrimini kullanarak güç tüketimini optimize etmek için, fırının kapağı, yemek tamamen pişene kadar açılmamalıdır.

PPYROLYTIC CLEANING (İROLİTİK TEMİZLİK)
Yemek artıklarını ekstra yüksek sıcaklık çevrimiyle temizlemek için kullanılır. İki adet kendi kendini temizleme çevrimi mevcuttur: komple çevrim ile hızlı çevrim (EKO). Komple çevrimin yalnızca fırın çok kirli ise kullanılmasını, işlev düzenli aralıklarla kullanılıyorsa kısa çevrimin kullanılmasını öneriyoruz.

SETTINGS (AYARLAR)
Fırının ayarlarını değiştirmek için kullanılır (zaman, dil, sinyal ses düzeyi, parlaklık, EKO modu, ölçüm birimi, güç).

Lütfen dikkat edin: Eko modu etkin iken, enerji tasarrufu sağlamak üzere ekran parlaklığı düşürülecek ve ışık kapanacaktır. Herhangi bir düğmeye basıldığında geçici bir süreliğine yeniden etkinleştirilirler.

COOKASSIST

MEAT (ET)
Bu işlev, et için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer. Bu işlev, yemeğin çok kurumasını önlemek için, fanı aralıklı olarak düşük hızda etkinleştirir.

POULTRY (TAVUK TÜRÜ ETLER)
Bu işlev, tavuk türü etler için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer. Bu işlev, yemeğin çok kurumasını önlemek için, fanı aralıklı olarak düşük hızda etkinleştirir.

CASSEROLE (TENCERE YEMEĞİ)
Bu işlev, makarna yemekleri için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer.

BREAD (EKMEK)
Bu işlev, tüm ekmek türleri için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer.

PIZZA (PİZZA)
Bu işlev, tüm pizza türleri için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer.

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

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

RISING (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.

KEEP WARM (SICAK TUTMA)
Yeni pişirilen yemeği sıcak ve gevrek tutmak için kullanılır.

SLOW COOKING (YAVAŞ PİŞİRME)
Et ve balıkları, körpe ve sulu bırakarak nazikçe pişirmek için kullanılır. Etin üstünü kızartmak ve doğal suyunu korumasına yardımcı olmak için rostoluk et parçalarının önce kızgın bir tavada çevrilmesini öneriyoruz. Pişirme süreleri; 300 g ağırlığındaki balık için iki saatten 3 kg ağırlığındaki balık için dört veya beş saate, 1 kg ağırlığındaki et parçaları için dört saatten, 3 kg ağırlığındaki et parçaları için altı ila yedi saate kadar değişiklik gösterir. Et için süreler, 1 kg et parçaları için 4 saat iken, 3 kg et parçaları için 6-7 saattir.

İLK KULLANIM

1. LÜTFEN DİLİ SEÇİN

Cihazı ilk açtığınızda dili ve saati ayarlamanız gerekecek: Ekranda “ENGLISH” ifadesi görünecektir.



Kullanılabilir diller listesinde gezinmek için *ayar düğmesini* çevirin ve istediğiniz dili seçin.
Seçimi teyit etmek için OK'a basın.

Lütfen dikkat edin: Dil, “Settings” (Ayarlar) menüsünden daha sonra değiştirilebilir.

2. SAATİ AYARLAYIN

Dili seçtikten sonra, mevcut saati ayarlamanız gerekecektir: Ekranda saate ait iki rakam yanıp sönecektir.



Doğru saati ayarlamak için *ayar düğmesini* çevirin ve OK'e basın: Ekranda dakikaya ait iki rakam yanıp sönecektir.

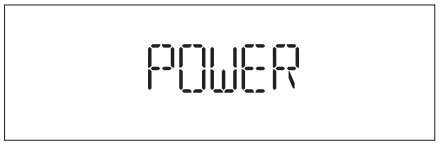


Dakikayı ayarlamak için *ayar düğmesini* çevirin ve onaylamak için OK'e basın.

Lütfen dikkat edin: Uzun süreli güç kesintilerinin ardından saati tekrar ayarlamanız gerekebilir.

3. GÜÇ TÜKETİMİNİ AYARLAYIN

Fırın, 3 kW'den yüksek bir değere sahip ev şebekesi ile uyumlu seviyede elektrik gücü tüketecek şekilde programlanmıştır: Evinizdeki güç seviyesi daha düşük ise, bu değeri azaltmanız gerekecektir.
Seçim düğmesini, ekranda “SETTINGS” (AYARLAR) görüntülenene kadar çevirin ve ardından onaylamak için OK'e basın.
"POWER" menü öğesini seçmek için *ayar düğmesini* çevirin ve onaylamak için OK'e basın.



"Low" (Düşük) ayarını seçmek için *ayar düğmesini* çevirin ve onaylamak için OK'e basın.



4. FIRINI ISITIN

Yeni bir fırın, imalat esnasında kalmış olabilecek kokular yayabilir: Bu tamamen normaldir.
Dolayısıyla yemek pişirmeye başlamadan önce, olası kokuları gidermek için fırının içi boş halde ısıtılmasını öneriyoruz.

Fırındaki koruyucu karton ambalajlarını veya şeffaf filmleri ve içindeki aksesuarları çıkarın.
İdeal olarak hava dolaşımlı bir işlev kullanarak, fırını yaklaşık bir saat boyunca 200 °C'ye ısıtın (örn. “Forced Air” veya “Convection Bake”).
İşlevi doğru şekilde ayarlamak için talimatlara uyun.

Lütfen dikkat edin: cihazı ilk kez kullandıktan sonra odanın havalandırılması tavsiye edilir.

GÜNLÜK KULLANIM

1. BİR İŞLEV SEÇİN

Fırını açmak ve istediğiniz işlevi ekranda görüntülemek için *seçim düğmesini* çevirin: Ekranda, işlevin simgesi ve temel ayarları gösterilecektir.



Menüden istediğiniz bir öğeyi seçmek için (kullanılabilir ilk öğe ekranda gösterilecektir), istediğiniz öğe görüntülenene kadar *ayar düğmesini* çevirin.

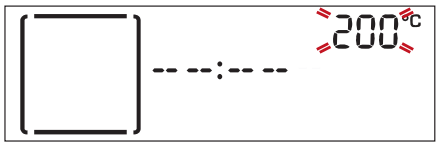


Seçiminizi onaylamak için OK'e basın: Ekranda temel ayarlar görüntülenecektir.

2. İŞLEVİ AYARLAYIN

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

SICAKLIK/IZGARA SEVİYESİ



Değer ekranda yanıp söndüğünde.
değiştirmek için *ayar düğmesini* çevirin, ardından onaylamak için OK'e basın ve takip eden ayarları değiştirmeye devam edin (mümkünse).

Lütfen dikkat edin: İşlev etkinleştirildikten sonra, sıcaklık, ***ayar düğmesi*** kullanılarak değiştirilebilir.

SÜRE



simgesi ekranda yanıp söndüğünde, istediğiniz pişirme süresini ayarlamak için *ayar düğmesini* kullanın ve ardından onaylamak için OK'e basın.

Pişirme işlemini manuel olarak yönetmek isterseniz, pişirme süresini ayarlaMAK zorunda değilsiniz:
Onaylamak ve işlevi başlatmak için OK'e basın.
Bu durumda, gecikmeli başlatma programlayarak, pişirme bitiş saatini ayarlayamazsınız.

Lütfen dikkat edin: Ayarlanmış olan pişirme süresini, pişirme sırasında 'e basarak ayarlayabilirsiniz: değiştirmek için *ayar düğmesini* kullanın ve onaylamak için OK'e basın.

PİŞİRME BİTİŞ SAATİNİN (GECİKMELİ BAŞLATMA) AYARLANMASI

Birçok işlevde, bir pişirme süresi ayarladıktan sonra, bitiş saatini programlamak suretiyle işlevin başlatılmasını geciktirebilirsiniz.
Ekranda simgesi yanıp sönerken, bitiş saati gösterilir.



Pişirme işleminin sona ermesini istediğiniz saati ayarlamak için *ayar düğmesini* çevirin ve onaylamak ve işlevi başlatmak için OK'e basın.
Yemeği fırına yerleştirin ve kapağı kapatın: İşlev, pişirme işleminin ayarladığınız saatte sona ermesi için hesaplanan süreden sonra otomatik olarak başlayacaktır.



Notlar: 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.

Bekleme süresi boyunca, programlanan bitiş saatini değiştirmek için ***ayar düğmesini*** kullanabilir veya ayarları değiştirmek için 'e basabilirsiniz.

Notlar: Başlatmayı geciktirme işlevi, Izgara ve Turbo Izgara işlevleri için kullanılabilir değildir.

3. İŞLEVİ ETKİNLEŞTİRİN

İstediğiniz ayarları uyguladıktan sonra, pişirme işlevinin sona ereceği saati doğrulamak ve işlevi etkinleştirmek için OK'e basın.

Lütfen dikkat edin: Pişirme işlemi başladığında, ekranda, her işlev için en uygun seviye önerilecektir.



Etkinleştirilmiş olan işlevi herhangi bir zamanda duraklatmak için, *seçim düğmesini* 0 konumuna çevirebilirsiniz.

4. ÖN ISITMA

Bazı işlevler, fırın ön ısıtma aşamasına sahiptir: Bu işlev başlatıldığında, ekranda, ön ısıtma aşamasının etkinleştirildiği bildirilir.



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



Bu noktada, kapağı açın, yemeği fırına yerleştirin, kapağı kapatın ve pişirmeyi başlatın.

Lütfen dikkat edin: Ön ısıtma bitmeden yemeğin fırına verilmesi, nihai pişirme sonucunu olumsuz etkileyebilir.
Ön ısıtma aşamasında kapağın açılması durumunda, duraklatılacaktır.
Pişirme süresi, ön ısıtma aşamasını içermez.
Ayar düğmesini kullanarak, fırının ulaşmasını istediğiniz sıcaklığı daima değiştirebilirsiniz.

5. PİŞİRME SONU

Sesli bir sinyal duyulacak ve ekranda pişirmenin tamamlandığı gösterilecektir.



Manuel modda pişirmeye devam etmek için OK'e basın (programlanmış bir pişirme süresi olmadan) veya yeni bir süre ayarlamak suretiyle pişirme süresini uzatmak için *ayar düğmesini* çevirin.
Her iki durumda da, sıcaklık veya ızgara seviyesi ayarları korunacaktır.

ÜSTÜNÜ KIZARTMA

Fırının bazı işlevleri, pişirme tamamlandığında ızgarayı etkinleştirmek suretiyle yiyeceğin yüzeyini kızartmanızı sağlar.



Ekranda ilgili mesaj gösterildiğinde, gerekirse beş dakikalık bir üstünü kızartma çevrimini başlatmak için OK'e basın.



Fırını kapatmak için *seçim düğmesini* 0'a çevirerek, işlevi herhangi bir zamanda durdurabilirsiniz.

. ZAMAN AYARI

Fırın kapatıldığında, ekran, zaman ayarı olarak kullanılabilir. Bu işlevi etkinleştirmek için, fırının kapalı olduğundan emin olun ve *ayar düğmesini* çevirin: ⏲ simgesi ekranda yanıp sönecektir.



İstediğiniz süreyi ayarlamak için *ayar düğmesini* çevirin ve ardından zaman ayarını etkinleştirmek için tekrar OK'e basın.

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



Lütfen dikkat edin: Zaman ayarı, herhangi bir pişirme çevrimini etkinleştirmez.
Zaman ayarında ayarlanan süreyi değiştirmek için *ayar düğmesini* kullanın; zaman ayarını herhangi bir zamanda kapatmak için ↩ 'e basın.

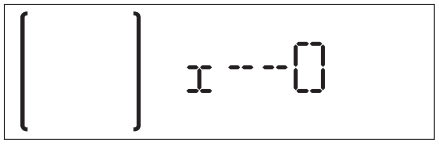
Zaman ayarı etkinleştirildikten sonra, bir işlevi de seçebilir ve etkinleştirebilirsiniz.
Fırını açmak için *seçim düğmesini* çevirin ve ardından istediğiniz işlevi seçin.
İşlev başlatıldığında, zaman ayarı, işleve müdahale etmeden bağımsız bir şekilde geri saymayı sürdürecektir.



Zaman ayarını kapatmak için, halihazırda etkin olan işlevi durdurmak üzere seçim düğmesini 0 'e çevirin ve ardından ↩ 'e basın.

. TUŞ KİLİDİ

Tuşları kilitlemek için, OK ve ↩ 'e aynı anda basarak en az beş saniye basılı tutun.



Tuş kilidini açmak için bu işlemi tekrarlayın.

Lütfen dikkat edin: Bu işlev, pişirme sırasında da etkinleştirilebilir. Güvenlik nedenlerinden ötürü, fırın, *seçim düğmesi* 0 konumuna çevrilerek herhangi bir zamanda kapatılabilir.

. OTOMATİK TEMİZLİK – PİROLİTİK TEMİZLİK

Bu işlevi etkinleştirmeden önce, raf kılavuzları da dahil olmak üzere fırının içindeki tüm aksesuarları çıkardığınızdan emin olun.
Otomatik temizlik işlevini seçmek için *seçim düğmesini* çevirin.

Not: Pirolitik temizlik işlevini kullanmadan önce, iç hazne içerisindeki kalıntıları temizleyin ve iç kapak camını temizleyin.



İki adet kendi kendini temizleme çevrimi mevcuttur: komple çevrim ile hızlı çevrim (EKO).



İstediğiniz çevrimi seçmek için *ayar düğmesini* çevirin ve onaylamak için **OK**'e basın.
Fırın, kendi kendini temizleme çevrimini başlatır ve kapak otomatik olarak kilitlenir: ekranda, devam eden çevrimin durumunu belirten bir geri sayımla birlikte, bir uyarı mesajı görülür.



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



Ekranda daha sonra geçerli saat gösterilecektir.

Lütfen dikkat edin: diğer manuel işlevlerde olduğu gibi, otomatik temizleme çevrimi için de bitiş saati ayarlanabilir.

FAYDALI İPUÇLARI

PİŞİRME TABLOSU NASIL OKUNMALIDIR

Tabloda, farklı türlerdeki yiyecekleri pişirmek için en iyi işlev, aksesuarlar ve seviye listelenmiştir. 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 ayarları kullanın, eğer yemek yeterince pişmezse o zaman daha yüksek ayarlara geçin. 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 süresinin biraz daha uzun olacağını unutmayın.

BİRKAÇ YEMEĞİ AYNI ANDA PİŞİRME

"Forced Air" işlevini kullanarak, aynı anda aynı pişirme sıcaklığı gerektiren farklı yiyecekleri (örneğin: balık ve sebze), farklı raf seviyelerinde pişirebilirsiniz. Daha kısa pişirme süresi gerektiren yemeği çıkarın ve daha uzun süre gerektiren yemeği fırında tutmaya devam edin.

PİŞİRME TABLOSU

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN ISITMA	SICAKLIK (°C)	PİŞİRME SÜRESİ (Dk.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
Mayalı kekler	PASTA AUTO	-	160-180	30-90	2/3
		Evet	160-180	30-90	4 1
Kremalı pasta (cheesecake, strudel, meyveli turta)	PASTA AUTO	-	160–200	30 - 85	3
		Evet	160–200	35-90	4 1
Çörekler/küçük tartlar	PASTA AUTO	-	170 – 180	15 - 45	3
		Evet	160-170	20-45	4 1
		Evet	160-170	20-45 ***	5 3 1
Profiterol çöreği		Evet	180-200	30-40	3
		Evet	180-190	35-45	4 1
		Evet	180-190	35-45 ***	5 3 1
Beze		Evet	90	110-150	3
		Evet	90	130 - 150	4 1
		Evet	90	140-160 ***	5 3 1
Pizza (İnce, kalın, focaccia)	PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2
		Evet	220 - 240	20-40	4 1
		Evet	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Somun ekmek 1 kg	BREAD AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2
Küçük ekmek	BREAD AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2
Ekmek		Evet	180-200	30 - 60	4 1
Dondurulmuş pizza	PIZZA AUTO	Evet	250	10 - 15	3
		Evet	250	10 - 20	4 1
Tuzlu pastalar (sebzeli turta, kiş)		Evet	180-190	40-55	2 / 3
		Evet	180-190	45 - 60	4 1
		Evet	180-190	45-70 ***	5 3 1
Milföy tatlısı/Milföy krakerleri		Evet	190-200	20-30	3
		Evet	180-190	20-40	4 1
		Evet	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lazanya/sufle	CASSE AUTO	-	190-200	40 - 65	3

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN ISITMA	SICAKLIK (°C)	PİŞİRME SÜRESİ (Dk.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
Fırında makarna/fırın rulo makarna	CASSE AUTO	-	190-200	25 - 45	3
Kuzu/dana/sığır/domuz 1 kg	MEAT AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Tavuk / tavşan / ördek 1 kg	POULT AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Hindi/kaz 3 kg	POULT AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Fırında balık/kağıtta (fileto, bütün)		Evet	180-200	40-60	3
Dolmalar (domates, kabak, patlıcan)		Evet	180-200	50-60	2
Kızarmış ekmek		-	3 (Yüksek)	3-6	5
Balık fileto/dilim		-	2 (Orta)	20-30 *	4 3
Sosis / kebap / pirzola / hamburger		-	2 - 3 (Orta - Yüksek)	15 - 30 *	5 4
Tavuk fırın 1-1.3 kg		-	2 (Orta)	55-70 **	2 1
Az pişmiş rozbif 1 kg		-	2 (Orta)	35-50 **	3
Kuzu budu/paça		-	2 (Orta)	60-90 **	3
Fırın patates		-	2 (Orta)	35-55 **	3
Sebze graten		-	3 (Yüksek)	10-25	3
Lazanya ve et		Evet	200	50-100 ***	4 1
Et ve patates		Evet	200	45-100 ***	4 1
Balık ve sebzeler		Evet	180	30-50 ***	4 1
Komple yemek: Meyveli tart (seviye 5)**/lazanya** (seviye 3)**/et** (seviye 1)		Evet	190	40-120 ***	5 3 1
İçi doldurulmuş rostoluk et parçaları		-	200	80-120 ***	3
Et parçaları (tavşan, tavuk, kuzu)		-	200	50-100 ***	3

* Pişirme işleminin yarısına gelindiğinde yemeği çevirin.
**Pişirme işleminin üçte ikisine gelindiğinde yemeği çevirin (gerekirse).
***Tahmini süre: Kişisel tercihe göre yemekler fırından farklı zamanlarda çıkarılabilir.

MANUEL İŞLEVLER	Geleneksel	Grill	Turbo Grill	Fanlı hava	Konveksiyonlu	Eko Fanlı hava
COOKASSIST	MEAT AUTO Meat (Et)	POULT AUTO Poultry (Tavuk eti)	CASSE AUTO Casserole (Tencere yemeği)	BREAD AUTO Bread (Ekmek)	PIZZA AUTO Pizza	PASTR AUTO Pastry (Pasta)
AKSESUARLAR	Raf	Fırın tepsisi veya rafın üzerinde kek kalıbı	Tabak / Tatlı tepsisi / Rafta fırın tepsisi	Tabak	İçerisine 500 ml su konulmuş tabak	Fırın 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.

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 yoğuşma suyunu kurutmak için, fırını tamamen soğumaya bırakın ve ardından bir bez veya süngerle silin.
• 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.

PİŞİRME BÖLMESİNİ PİROLİTİK TEMİZLİK ÇEVRİMİ İLE TEMİZLEME

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

Bu işlev, yüksek bir sıcaklık kullanarak, pişirme sırasındaki sıçramaları ortadan kaldırmanıza imkan tanır; yemek artıkları, fırın soğuduktan sonra nemli bir süngerle kolayca silinip çıkarılabilecek kalıntılara dönüşür.

Eğer fırın bir ocağın altına monte edilmişse, kendi kendini temizleme çevrimi esnasında tüm brülörlerin veya elektrikli sıcak plakaların kapatılmış olduğundan emin olun.
Pirolitik temizlik işlevini çalıştırmadan önce tüm aksesuarları fırından çıkarın (raf kılavuzları dahil).
Optimum temizlik sonuçları elde etmek için, pirolitik temizlik işlevini kullanmadan önce, iç hazne içerisindeki kalıntıları temizleyin ve iç kapak camını temizleyin.

Fırın, iki farklı pirolitik temizleme işlevine sahiptir: komple çevrim, fırın çok kirli ise kapsamlı bir temizlik sağlarken, hızlı çevrim (EKO) daha kısadır ve daha az enerji tüketir, dolayısıyla düzenli aralıklarla kullanılması uygundur.
Pirolitik temizlik işlevini, yalnızca cihaz çok kirli ise veya pişirme sırasında kötü kokular yayıyorsa çalıştırın.

Lütfen dikkat edin: Fırının kapağı, pirolitik temizlik sırasında açılamaz. Sıcaklık kabul edilebilir bir seviyeye geri dönene kadar kilitli kalacaktır.

Pirolitik temizleme çevrimi sırasında ve sonrasında odayı havalandırın (oda tamamen havalanıncaya kadar).

LAMBANIN DEĞİŞTİRİLMESİ

1. Fırının elektrik fişini güç beslemesinden çıkarın.

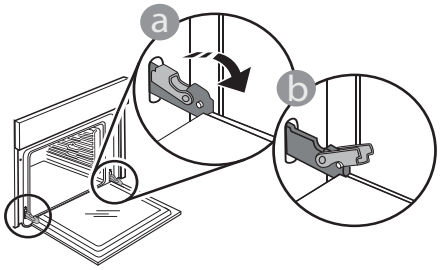
2.. Lambanın kapağını sökün, ampulü değiştirin ve kapağı tekrar ampulün üzerine vidalayın.

3. Fırının fişini tekrar güç beslemesine takın.

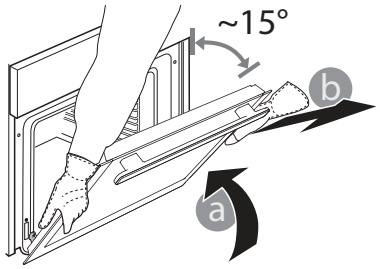
Lütfen dikkat edin: Sadece 25-40W/230V tip E-14, T300°C akkor lambalar veya 20-40W/230 V tip G9, T300°C halojen lambalar kullanın. Ürünün içinde kullanılan ampul ev aletlerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır ve evin içindeki genel oda aydınlatmasında kullanılmaya uygun değildir (EC Düzenlemesi 244/2009). Ampuller Satış Sonrası Servisimizden elde edilebilir.
Halojen ampul kullanıyorsanız, parmak izleriniz ampullere zarar verebileceğinden, ampulleri çıplak elle tutmayın. Lamba kapağı yerine takılmadan fırını kullanmayın.

KAPAĞI ÇIKARTMA VE YERİNE TAKMA

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

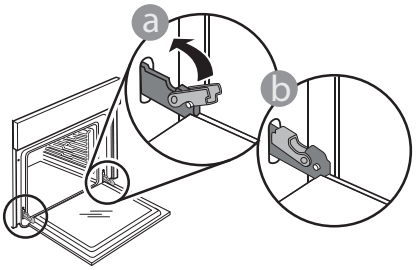


2. Kapağı kapatabildiğiniz kadar kapatın.
Kapağı her iki elinizle sıkıca tutun – tutma kolundan tutmayın.
Kapağı, yuvasından kurtulana kadar yukarı doğru çekerken aynı anda kapatmayı sürdürerek çıkarabilirsiniz. Kapağı, yumuşak bir yüzey üzerine dayayarak bir tarafa koyun.

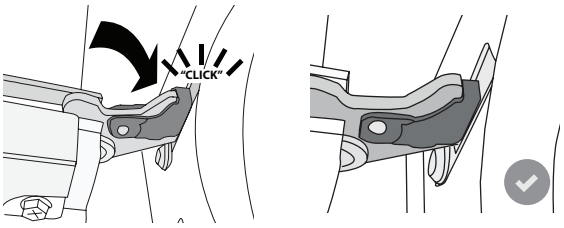


3. Fırına doğru hareket ettirmek, menteşelerin kancalarını yuvaları ile hizalı konuma getirmek ve üst kısmı yuvasına sabitlemek suretiyle kapağı yerine takın.

4. Kapağı alçaltın ve ardından tamamen açın. Mandalları, orijinal konumlarına gelecek şekilde alçaltın: Tamamen alçalttığınızdan emin olun.



Mandalların doğru konumda olduğunu kontrol etmek için hafifçe baskı uygulayın.



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

ARIZA GİDERME

Sorun	Olası neden	Çözüm
Fırın çalışmıyor.	Güç kesintisi. Şebeke bağlantısının kesilmesi.	Şebeke elektrik gücü olup olmadığını ve fırının elektrik beslemesine bağlı olup olmadığını kontrol edin. Sorunun giderilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp yeniden açın.
Kapak açılmıyor.	Temizleme çevrimi sürüyor. Kapak kilidi ile ilgili hata.	Çevrimin sona ermesini ve fırının soğumasını bekleyin. Sorunun giderilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp yeniden açın.
Ekranda “F” harfi ve ardından bir rakam görünüyor.	Yazılım sorunu.	Size en yakın Satış Sonrası Müşteri Servis Merkezi ile irtibata geçin ve “F” harfini takip eden rakamı belirtin.

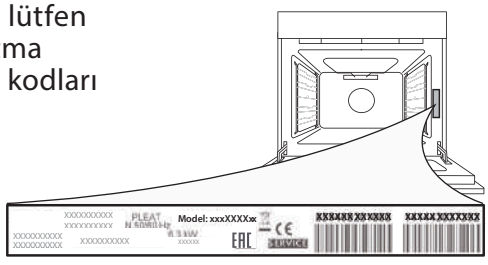
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

DESTEK

Cihazın çalıştırılması ile ilgili herhangi bir sorun yaşamanız durumunda, bir Franke Teknik Servis Merkezi ile temasa geçin.
Kesinlikle yetkisiz teknisyenlerden servis hizmeti almayın.
Aşağıdakileri belirtin:
- arızanın türü
- cihaz modeli (parça kodu)
- fırın iç haznesinin sağ kenarında bulunan ve fırın kapağı açıkken görülebilen cihaz etiketindeki seri numara (S.N.)

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

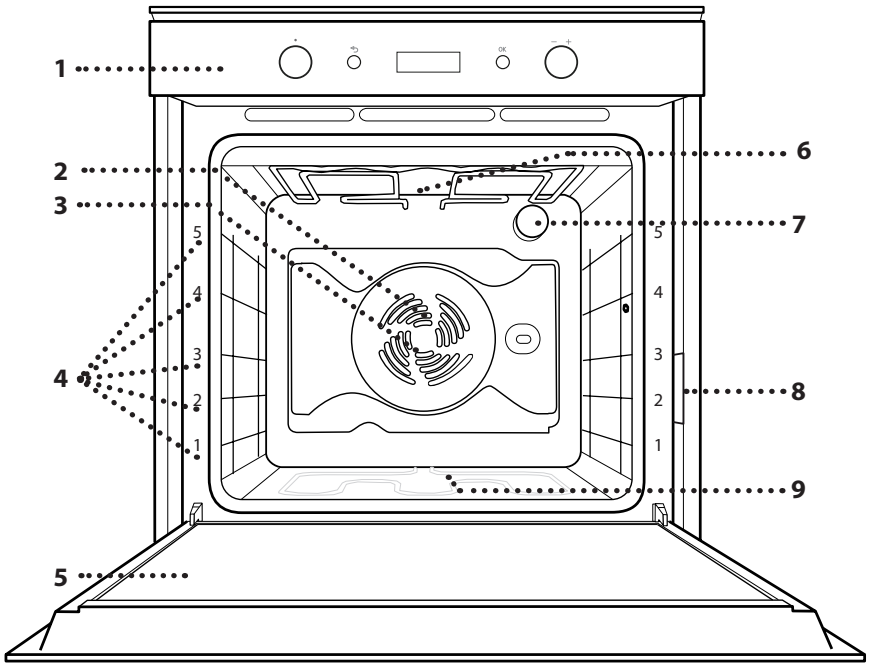


ОГЛАВЛЕНИЕ

ОБЗОР 69
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 69
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ 70
РЕЖИМЫ 71
ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 72
ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ 73
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ 75
ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД 76
ОЧИСТКА И УХОД 78
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 80
ПОМОЩЬ 80

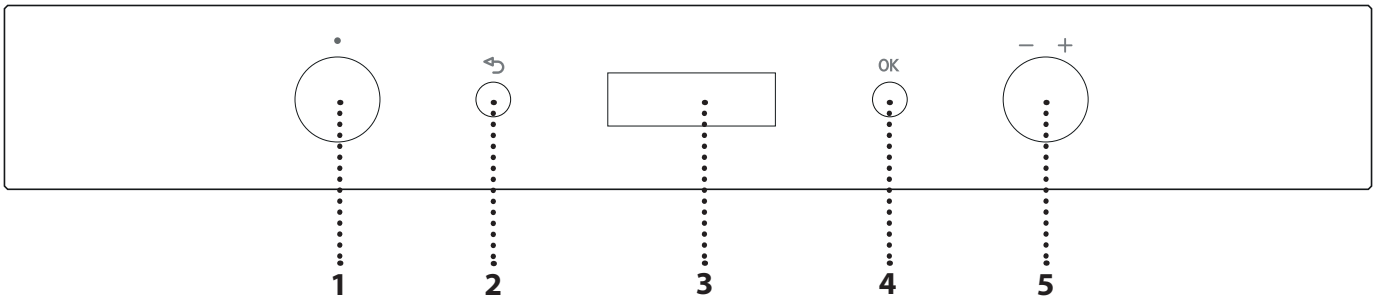
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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. Верхний нагревательный элемент/гриль
7. Лампа
8. Паспортная табличка (не снимать)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. РУЧКУ ВЫБОРА
Включение духовки путем выбора режима. Чтобы выключить духовку, поверните ручку в положение 0 .

2. НАЗАД
Возврат к предыдущему пункту настроек.

3. ДИСПЛЕЙ

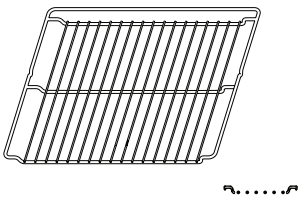
4. КНОПКА ПОДТВЕРЖДЕНИЯ
Подтверждение выбора режима или настройки.

5. РУЧКА РЕГУЛИРОВКИ
Для просмотра меню и применения или изменения настроек.

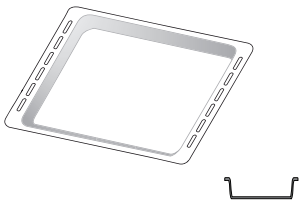
Примечание: все ручки утапливаемые. Нажмите на центр ручки, чтобы вывести ее из гнезда.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

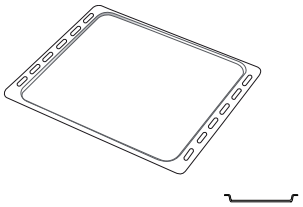
РЕШЕТКА



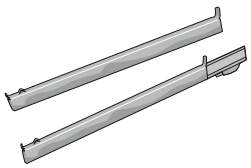
ПОДДОН



ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ



ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



Количество принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели.
Дополнительные принадлежности можно приобрести в Сервисном центре.

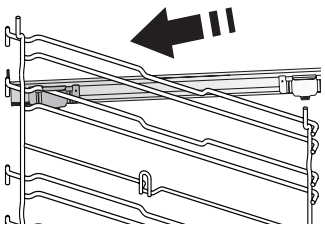
УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Вставьте решетку горизонтально в держатели противня, располагая ее так, чтобы приподнятые края были обращены вверх.

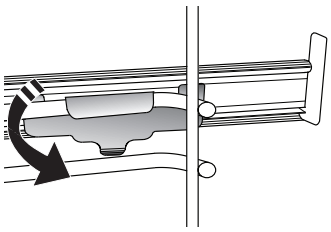
Другие принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка.

УСТАНОВКА ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Выньте держатели противней из духовки и снимите пластиковую защиту с выдвижных направляющих.



Закрепите верхний зажим направляющей на держателе полок и сдвиньте ее вглубь до упора. Опустите второй зажим в предусмотренное положение.



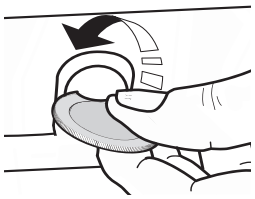
Чтобы закрепить держатель, с усилием нажмите на нижнюю часть зажима в направлении от держателя противня. Убедитесь, что подвижная часть направляющей может свободно перемещаться. Повторите эти же действия для второго держателя противня на том же уровне.

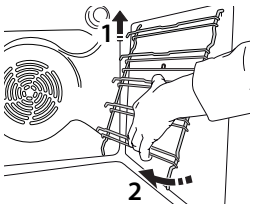
Примечание: телескопические направляющие могут крепиться на любом уровне.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПРОТИВНЕЙ

• Чтобы снять держатели полок, поднимите их и вытащите нижние части из пазов: Теперь держатели полок можно вынуть.

• Для установки держателей противней сначала вставьте их в верхнее гнездо. Вставьте держатели противней в камеру духовки в приподнятом положении, а затем опустите их так, чтобы они заняли место в нижнем гнезде.





РЕЖИМЫ

OFF (ВЫКЛ.)
Выключение духовки.

ОБЫЧНЫЙ*
Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.

CONVECTION BAKE (КОНВЕКЦИОННОЕ ВЫПЕКАНИЕ)
Режим для приготовления мяса и выпекания пирогов с мягкой начинкой на одном уровне.

FORCED AIR (КОНВЕКЦИЯ)
Для одновременного приготовления различных продуктов с одинаковой температурой приготовления на нескольких уровнях (максимум трех) без смешивания запахов. Этот режим гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой.

GRILL (ГРИЛЬ)
Режим для приготовления на гриле стейков, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.

TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)
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. В этом режиме можно пользоваться вертелом (при наличии).

MAXI COOKING
Режим для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Используйте 1-1 или 2-1 уровень в зависимости от величины куска мяса. Предварительный разогрев духовки не требуется. Для более равномерного подрумянивания рекомендуется переворачивать мясо в процессе приготовления. Время от времени поливайте мясо соком во избежание пересушивания.

FAST PREHEATING (БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ)
Быстрый предварительный нагрев духовки.

ECO FORCED AIR (КОНВЕКЦИЯ ЭКО)*
Режим для запекания фаршированного мяса и мясных филе на одном уровне. Деликатная прерывистая циркуляция воздуха предотвращает пересушивание продуктов. В процессе приготовления блюд в данном режиме лампа духовки не горит в целях экономии электроэнергии. Ее можно на время включить, нажав кнопку OK. При использовании режима “ЭКО”, предусматривающего оптимизацию энергопотребления, дверца духовки должна оставаться закрытой до тех пор, пока блюдо не будет полностью готово.

PYROLYTIC CLEANING (ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА)
Устранение остатков пищи с помощью высокотемпературного цикла. Предусмотрено два различных цикла самоочистки: полный цикл и быстрый цикл (“Эко”). Полный цикл рекомендуется выполнять, только если духовка сильно загрязнена, более короткий – если данная функция выполняется регулярно.

SETTING (НАСТРОЙКИ)
Изменение настроек духовки (часы, язык, громкость звукового сигнала, яркость, режим “ECO”, единицы измерения, мощность).

Примечание: При действующем режиме “Эко” яркость дисплея снижается и освещение духовки выключается в целях экономии электроэнергии. Дисплей и освещение временно включаются при нажатии любой кнопки.

COOKASSIST (РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

MEAT (МЯСО)
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления мяса. Прерывистое включение вентилятора на низкой скорости предотвращает пересушивание блюда.

POULTRY (ПТИЦА)
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления птицы. Прерывистое включение вентилятора на низкой скорости предотвращает пересушивание блюда.

CASSEROLE (ЗАПЕКАНКА)
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления блюд из макарон.

BREAD (ХЛЕБ)
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов хлеба.

PIZZA (ПИЦЦА)
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов пиццы.

ВЫПЕЧКА
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех видов тортов (кексы, торты с начинкой, пирожные-корзинки и т.п.).

* Базовый режим для декларации энергоэффективности в соответствии с Регламентом ЕС № 65/2014

RISING (ПОДЪЕМ ТЕСТА)
Режим для оптимального подъема сдобного или пряного теста. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовка еще не остыла после приготовления.

KEEP WARM (СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА)
Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда.

SLOW COOKING (ТОМЛЕНИЕ)
Режим для медленного приготовления мяса и рыбы, позволяющий сохранить продукты нежными и сочными. Перед использованием режима рекомендуется слегка обжарить куски на сковороде, чтобы создать корочку, удерживающую внутри мяса естественные соки. Время приготовления варьируется от двух часов — для рыбы весом 300 г до четырех-пяти часов — для рыбы весом 3 кг, и от четырех часов — для кусков мяса весом 1 кг до шести-семи часов — для кусков весом 3 кг. Для мяса время приготовления составляет от 4 часов — для кусков весом 1 кг до 6-7 часов — для кусков весом 3 кг.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. ВЫБЕРИТЕ ЯЗЫК

Для правильной работы духовки при ее первом включении необходимо выбрать язык и установить текущее время: на дисплее появится бегущая надпись “ENGLISH”.



Вращая *ручку регулировки*, выберите требуемый язык из списка.
Нажмите OK для подтверждения выбора.

Примечание: в последующем язык можно изменить в меню “Настройки”.

2. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ

После выбора языка необходимо установить текущее время: на дисплее начинают мигать две цифры, обозначающие час.



Вращая *ручку регулировки*, установите часовое значение часа и нажмите OK: на дисплее начинают мигать две цифры, обозначающие минуты.

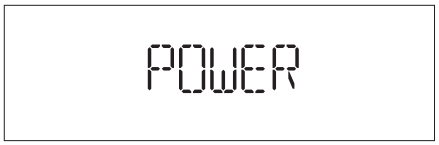


Вращая *ручку регулировки*, установите минутное значение и нажмите OK для подтверждения.

Примечание: в случае длительного отключения электричества может потребоваться повторная установка времени.

3. УСТАНОВИТЕ УРОВЕНЬ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ

В заводских настройках духовки установлен уровень потребляемой мощности, совместимый с домашними электросетями с номинальной мощностью более 3 кВт. Если электросеть в вашем доме рассчитана на меньшую мощность, уменьшите данное значение.
Вращая *ручку выбора* выберите пункт “SETTING” и нажмите OK для подтверждения.
Вращая *ручку регулировки*, выберите пункт “POWER” и нажмите OK для подтверждения.



Вращая *ручку регулировки*, выберите “Low” и нажмите OK для подтверждения выбора.



4. ПРОГРЕВАНИЕ ДУХОВКИ

Новая духовка может являться источником запахов, связанных с процессом производства: Это нормальное явление.
Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустую духовку для удаления возможных остаточных запахов.

Снимите с духовки защитный картон и прозрачную пленку, извлеките все принадлежности.
Прогрейте духовку при температуре 200 °C в течение примерно одного часа, лучше всего — в режиме с вентиляцией (например, «конвекция» или «подрумянивание»).
Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечание: после первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. ВЫБОР РЕЖИМА

Поверните *ручку выбора*, чтобы включить духовку и вывести на дисплей необходимый режим: На дисплее отобразится значок режима и его базовые настройки.



Используйте *ручку регулировки* для выбора пункта меню (на дисплее будет выделен первый доступный пункт).

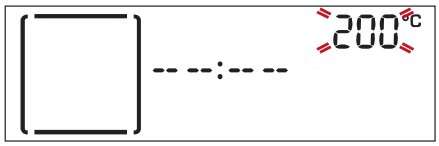


Нажмите OK для подтверждения выбора: на дисплее отобразятся базовые настройки.

2. НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ РЕЖИМА

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

ТЕМПЕРАТУРА/УРОВЕНЬ ГРИЛЯ



Когда значение на дисплее начнет мигать, поверните *ручку регулировки* для изменения значения, после чего нажмите OK для подтверждения выбора и перехода к следующей настройке (при наличии).

Примечание: После выбора режима температуру приготовления можно менять *ручкой регулировки*.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ



Когда значок на дисплее мигает, установите необходимую длительность приготовления *ручкой регулировки* и подтвердите значение нажатием OK.

Длительность приготовления можно НЕ устанавливать, если вы собираетесь готовить в ручном режиме: нажмите OK, чтобы подтвердить значение и начать процесс приготовления.
В этом случае использование функции отложенного старта (с заданием времени окончания приготовления) невозможно.

Примечание: Длительность приготовления можно менять и после запуска режима. Для этого нажмите , внесите необходимые изменения *ручкой регулировки* и подтвердите новое значение нажатием OK.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ)

Для многих режимов после задания длительности приготовления можно установить задержку старта, задав время окончания.
На дисплее показывается время окончания, и мигает значок .



Вращая *ручку регулировки*, установите желаемое время окончания приготовления и нажмите OK, чтобы подтвердить значение и ввести в действие выбранный режим.
Поместите продукт в духовку и закройте дверцу.
Установка отложенного старта отменяет стадию предварительного прогрева печи.



Примечания: Установка отложенного старта отменяет стадию предварительного прогрева духовки. Поскольку духовка выходит на заданную температуру постепенно, время приготовления окажется немного длиннее, чем указано в таблице приготовления.

В процессе ожидания запуска вы можете изменить требуемое время окончания *ручкой регулировки* или нажать для изменения настроек.

Примечания: Функция отложенного старта недоступна для режимов гриль и турбогриль.

3. АКТИВАЦИЯ РЕЖИМА

После выполнения всех настроек нажмите OK, чтобы подтвердить заданное время окончания и запустить режим.

Примечание: После начала приготовления на дисплей выводятся рекомендации по выбору уровня для каждого режима.



Вы можете повернуть *ручку выбора* на 0 , чтобы приостановить действие режима в любой момент времени.

4. ПРОГРЕВ

Некоторые режимы предусматривают стадию предварительного прогрева духовки: после активации режима на дисплее появляется сообщение о том, что духовка находится в фазе предварительного прогрева.



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



Откройте дверцу, поместите продукт в духовку и закройте дверцу, чтобы начать процесс приготовления.

Примечание: помещение продуктов в духовку до завершения предварительного разогрева может ухудшить результат приготовления. При открывании дверцы в фазе предварительного прогрева работа духовки приостанавливается.
Время приготовления не учитывает стадии прогрева.
Вы можете изменить желаемую температуру духовки в любой момент времени, используя *ручку регулировки*.

5. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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



Нажмите OK, чтобы продолжить приготовление в ручном режиме (без задания длительности приготовления), или увеличьте длительность при помощи *ручки регулировки*.
В обоих случаях настройки температуры и мощности гриля сохраняются.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Некоторые режимы предусматривают возможность дополнительного подрумянивания продукта. Это делается за счет включения гриля после завершения основного цикла приготовления.



Когда на дисплее появится соответствующее сообщение, нажмите OK, чтобы запустить пятиминутный цикл подрумянивания (если необходимо).



Вы можете остановить процесс приготовления в любой момент времени, повернув *ручку выбора* в положение 0 выключения духовки.

. ТАЙМЕР

Когда духовка выключена, ее дисплей можно использовать в качестве таймера. Для использования данной функции убедитесь, что духовка выключена и поверните *ручку регулировки*: на дисплее начнет мигать значок ⏲.



Установите необходимую длительность *ручкой регулировки* и нажмите OK для запуска таймера. При завершении обратного отсчета времени раздается звуковой сигнал и на дисплее появляется соответствующая индикация.



Примечание: Таймер не запускает какие-либо режимы приготовления.
Для изменения заданного времени таймера используйте *ручку регулировки*. Нажмите ↩, чтобы выключить таймер в любой момент времени.

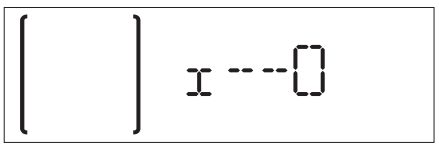
Выбор и запуск режимов приготовления возможен без отключения работающего таймера.
Включите духовку поворотом *ручки выбора* и выберите желаемый режим.
После запуска режима таймер продолжит обратный отсчет времени независимо, никак не вмешиваясь в работу режима.



Чтобы выключить таймер, остановите действующий режим, повернув ручку регулировки на 0, а затем нажмите ↩.

. БЛОКИРОВКА КНОПОК

Чтобы заблокировать кнопки панели управления, нажмите и удерживайте OK и ↩ одновременно не менее пяти секунд.



Для разблокировки кнопок повторите это же действие.

Примечание: Эту функцию можно использовать и в процессе приготовления пищи. По соображениям безопасности духовку можно выключить в любое время, повернув *ручку выбора* на 0.

. АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА – ПИРОЛИЗ

Перед включением этого режима проверьте, что из духовки вынуты все принадлежности, в том числе держатели полок.

Вращая *ручку выбора*, выберите режим автоматической очистки.

Примечание: удалите остатки пищи внутри камеры и очистите внутреннее стекло дверцы перед запуском пиролитической очистки.



Предусмотрено два различных цикла самоочистки: полный цикл и быстрый цикл (“Эко”).



Вращая *ручку регулировки*, выберите необходимый цикл и нажмите **OK** для подтверждения выбора. Духовка начнет цикл самоочистки, дверца автоматически заблокируется: на дисплее появляется предупреждающее сообщение, а также начинается счет, показывающий состояние выполняемого цикла.



По завершении цикла дверца остается заблокированной до тех пор, пока температура внутри не достигнет безопасного уровня.



После этого дисплей возвращается в режим отображения часов.

Примечание: как и для других ручных режимов, для цикла автоматической очистки можно задать время окончания.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице указаны наилучшие режимы, принадлежности и уровни для приготовления различных типов продуктов. Указанное время приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в духовку. Время предварительного нагрева (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 настроек, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким настройкам. 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 ней немного увеличивается.

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

В режиме «Конвекция» можно одновременно готовить несколько блюд, требующих одной и той же температуры приготовления (например, рыбу и овощи) на разных уровнях духовки. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста	PASTA AUTO	-	160-180	30-90	2/3
		Да	160-180	30-90	4 1
Пирог с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)	PASTA AUTO	-	160–200	30 - 85	3
		Да	160–200	35-90	4 1
Печенье/тарталетки	PASTA AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3
		Да	160-170	20-45	4 1
		Да	160-170	20-45 ***	5 3 1
Пирожные из заварного теста		Да	180-200	30-40	3
		Да	180-190	35-45	4 1
		Да	180-190	35-45 ***	5 3 1
Безе		Да	90	110-150	3
		Да	90	130 - 150	4 1
		Да	90	140-160 ***	5 3 1
Пицца (на тонком тесте, толстом тесте, фокачча)	PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2
		Да	220 - 240	20-40	4 1
		Да	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Батон хлеба1 кг	BREAD AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2
Булочки	BREAD AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2
Хлеб		Да	180-200	30 - 60	4 1
Замороженная пицца	PIZZA AUTO	Да	250	10 - 15	3
		Да	250	10 - 20	4 1
Несладкие пироги (овощной пирог, киш)		Да	180-190	40-55	2 / 3
		Да	180-190	45 - 60	4 1
		Да	180-190	45-70 ***	5 3 1
Волованы / печенье из слоеного теста		Да	190-200	20-30	3
		Да	180-190	20-40	4 1
		Да	180-190	20-40 ***	5 3 1
Лазанья / суфле	CASSE AUTO	-	190-200	40 - 65	3

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Макаронная запеканка / каннеллони	CASSE AUTO	-	190-200	25 - 45	3
Баранина/телятина/говядина/ свинина 1 кг	MEAT AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Курица/кролик/утка 1 кг	POULT AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Индейка/гусь 3 кг	POULT AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Запеченная рыба/в фольге (филе, целиком)		Да	180-200	40-60	3
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)		Да	180-200	50-60	2
Хлебные тосты		-	3 (высокая)	3-6	5
Рыбное филе/стейки		-	2 (средняя)	20-30 *	4 3
Колбаски / шашлык / ребрышки / рубленые котлеты		-	2 - 3 (средняя - высокая)	15 - 30 *	5 4
Жареный цыпленок 1-1,3 кг		-	2 (средняя)	55-70 **	2 1
Ростбиф с кровью 1 кг		-	2 (средняя)	35-50 **	3
Ножка ягненка / рулька		-	2 (средняя)	60-90 **	3
Печеный картофель		-	2 (средняя)	35-55 **	3
Овощная запеканка		-	3 (высокая)	10-25	3
Лазанья и мясо		Да	200	50-100 ***	4 1
Мясо и картофель		Да	200	45-100 ***	4 1
Рыба и овощи		Да	180	30-50 ***	4 1
Комплексный обед: Фруктовый торт (уровень 5)**/лазанья** (уровень 3)**/ мясо** (уровень 1)		Да	190	40-120 ***	5 3 1
Фаршированное мясо		-	200	80-120 ***	3
Нарезанное мясо (кролик, курица, баранина)		-	200	50-100 ***	3

* Переверните продукт в середине процесса приготовления.
** Переверните продукт по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо).
***Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений.

РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ	Стандартный	Гриль	Турбогриль	Forced Air (Конвекция)	Подрумянивание	Конвекция ЭКО
COOKASSIST (РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)	MEAT AUTO Meat (Мясо)	POULT AUTO Poultry (Птица)	CASSE AUTO Casserole (Запеканка)	BREAD AUTO Bread (Хлеб)	PIZZA AUTO Pizza (Пицца)	PASTR AUTO Pastry (Выпечка)

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетка	Вставной противень или форма для выпечки на решетке	Поддон / Противень / Форма на решетке	Поддон	Поддон с 500 мм воды	Противень для выпекания

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.

Надевайте защитные перчатки.

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 и очистите ее (лучше, пока она еще теплая) от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, образующегося при приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги, дождитесь полного охлаждения духовки и протрите ее салфеткой или губкой.
• 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 рукавицами. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

ОЧИСТКА КАМЕРЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЦИКЛА ПИРОЛИЗА

Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролиза.
Держите детей и животных вдали от духовки во время и после цикла пиролиза (пока помещение не будет проветрено).

Эта функция позволяет превращать образующиеся при приготовлении продуктов загрязнения в золу, которую можно легко удалить влажной губкой, когда духовка остынет.

Если духовка установлена под варочной панелью, выключите все горелки или электроконфорки на время самоочистки.
Перед запуском режима пиролиза выньте из духовки все принадлежности (включая направляющие решетки).
Для более качественной очистки удалите остатки пищи внутри камеры и очистите внутреннее стекло дверцы перед запуском пиролитической очистки.

В духовке предусмотрено два различных режима пиролитической очистки: полный цикл обеспечивает тщательную очистку и выполняется, если духовка сильно загрязнена, тогда как быстрый цикл (“Эко”) требует меньше времени и энергии, и потому может выполняться через регулярные интервалы.
Используйте режим “Pyro”, только если прибор сильно загрязнен или выделяет неприятные запахи в процессе приготовления пищи.

Примечание: Открытие дверцы духовки во время пиролитической очистки невозможно. Дверца остается заблокированной, пока температура не снизится до приемлемого уровня.

Во время выполнения и после завершения пиролитической очистки проветривайте помещение (до тех пор, пока помещение не проветрится полностью).

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

1. Отключите духовку от электросети.

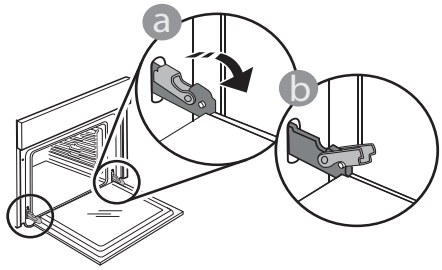
2.. Снимите плафон, замените лампу и верните плафон в исходное положение.

3. Подключите духовку к электросети.

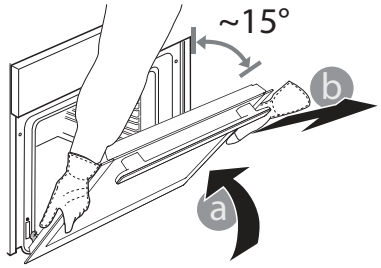
Примечание: используйте только лампы накаливания 25-40 Вт/ 230 В, цоколь E14, T300°C или галогенные лампы 20-40 Вт/230 В, цоколь G9, T300°C. Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009). Лампы указанного типа можно приобрести в наших сервисных центрах.
При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы. Не используйте духовку до установки плафона на место.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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

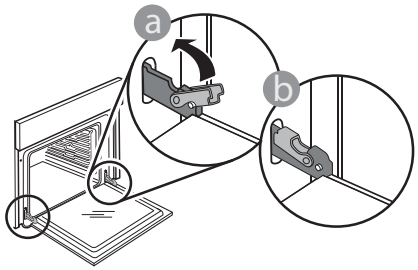


2. Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку).
Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.

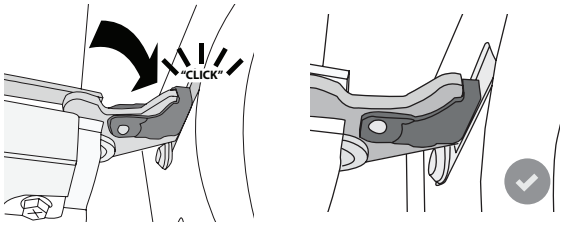


3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с пазами и вставьте верхние части петель в пазы.

4. 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.



5. 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 прийти в негодность.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть. Выключите и снова включите духовку, а затем проверьте, не прекратились ли неполадки.
Дверца не открывается.	Выполняется цикл самоочистки. Замок неисправен.	Дождитесь завершения цикла и охлаждения духовки. Выключите и снова включите духовку, а затем проверьте, не прекратились ли неполадки.
На дисплее отображается буква “F”, за которой следует некоторое число.	Программная ошибка.	Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой “F”.

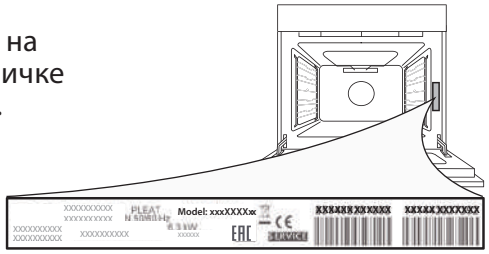
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ПОМОЩЬ

При возникновении каких-либо проблем при 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.

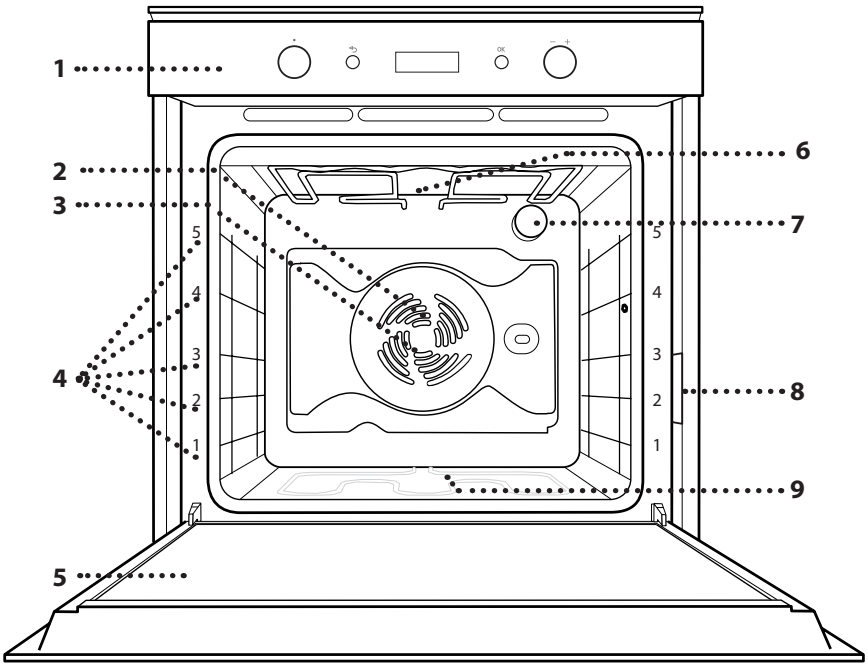


ЗМІСТ

ОГЛЯД 82
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ 82
ПРИЛАДДЯ 83
ФУНКЦІЇ 84
ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ 85
ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ 86
КОРИСНІ ПОРАДИ 88
ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ 89
ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ 91
УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ 93
ПІДТРИМКА 93

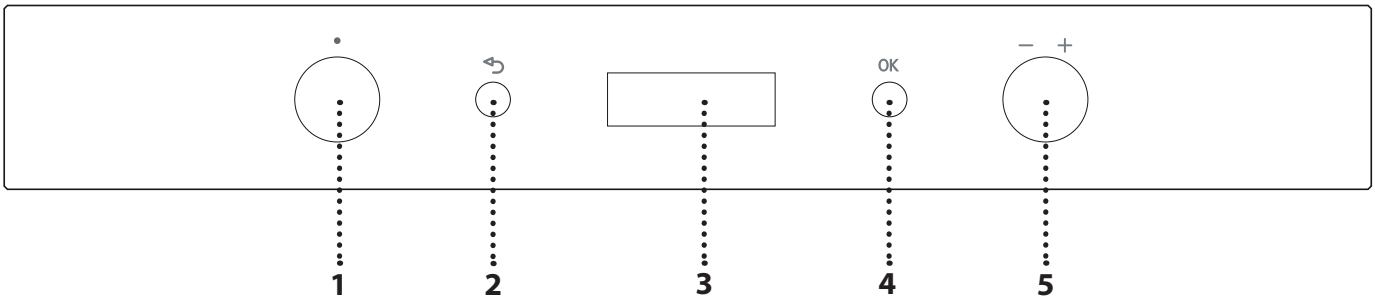
КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ

ОГЛЯД



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент (не видно)
4. Напрямні для решітки (рівень вказано на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент/гриль
7. Лампочка
8. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
9. Нижній нагрівальний елемент (не видно)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКУ ВИБОРУ
Щоб увімкнути духову шафу, оберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть ручку в положення 0 .

2. НАЗАД
Повернення до попереднього меню налаштувань.

3. ДИСПЛЕЙ

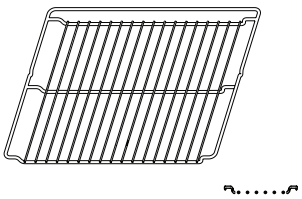
4. КНОПКА ПІДТВЕРДЖЕННЯ
Підтвердження вибраної функції або встановленого значення.

5. РУЧКА РЕГУЛЮВАННЯ
Для прокручування меню і застосування або зміни налаштувань.

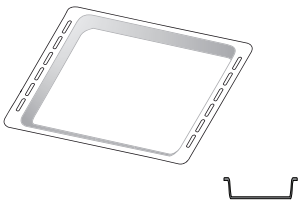
Зверніть увагу: Усі ручки є ручками натискного типу. Натисніть на центр ручки, щоб вивільнити її з гнізда.

ПРИЛАДДЯ

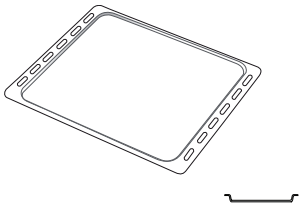
РЕШІТКА



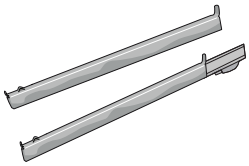
ПІДДОН ДЛЯ ЗБИРАННЯ ЖИРУ



ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ



Кількість приладдя може бути різною, залежно від моделі, яку ви придбали.
Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

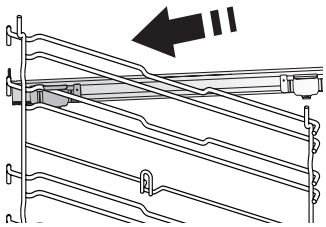
ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

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

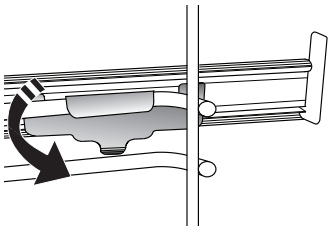
Інше приладдя, таке як піддон і деко для випікання, встановлюється горизонтально, так само, як решітка.

УСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ

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.



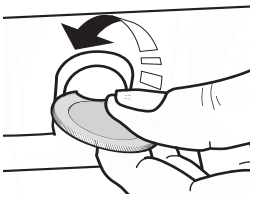
Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для полички. Переконайтеся, що полози можуть вільно рухатися. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому самому рівні.

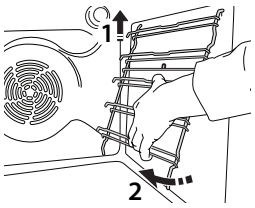
Зверніть увагу: Телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

• Щоб зняти напрямні для полички, підніміть їх та витягніть нижні частини зі своїх гнізд: 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.





ФУНКЦІЇ

OFF (ВИМК)
Для вимкнення духової шафи.

CONVENTIONAL (ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ)*
Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.

ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ
Для приготування м'яса або випікання пирогів із рідкою серединою на одній полиці.

FORCED AIR (ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ)
Для приготування різних продуктів із однаковою температурою приготування на декількох поличках (максимум трьох) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

GRILL (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.

TURBO GRILL (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. Рожен (за наявності) можна використовувати із цією функцією.

MAXI COOKING
Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Використовуйте першу або другу полиці, залежно від розміру шматка. Духову шафу не потрібно прогрівати. Ми рекомендуємо перегортати м'ясо в процесі приготування, щоб воно рівномірно обсмажувалося й підрум'янювалося з обох боків. Краще час від часу поливати м'ясо, щоб уникнути його пересушування.

FAST PREHEATING (ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ)
Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.

ECO FORCED AIR (ПРИМУСОВА ЕКО-ВЕНТИЛЯЦІЯ)*
Для приготування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря. Коли використовується ця функція, індикатор ЕКО залишиться вимкненим протягом готування, але його можна тимчасово ввімкнути, натиснувши кнопку OK.
Щоб скористатися циклом ЕКО та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення приготування страв.

ПІРОЛІЗНЕ ОЧИЩЕННЯ
Для видалення залишків готування з надзвичайно високим температурним циклом. Передбачено два цикли самостійного очищення: повний цикл та швидкий цикл (ECO). Повний цикл рекомендується використовувати лише у разі дуже забрудненої духової шафи, а коротший цикл - якщо ця функція використовується з регулярною періодичністю.

НАЛАШТУВАННЯ
Зміна налаштувань духової шафи (час, мова, гучність звукового сигналу, яскравість, режим ЕКО, одиниці вимірювання, потужність).

Зверніть увагу: Якщо режим Eco активний, для заощадження енергії зменшиться яскравість екрана та вимкнеться світло. Ці функції тимчасово активуються знову при натисканні будь-якої з кнопок.

COOKASSIST

MEAT (М'ЯСО)
Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для м'яса. Зазначена функція час від часу активує вентилятор (на низькій швидкості), аби уникнути надмірного пересихання страви.

POULTRY (ПТИЦЯ)
Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для птиці. Зазначена функція час від часу активує вентилятор (на низькій швидкості), аби уникнути надмірного пересихання страви.

CASSEROLE (ЗАПІКАНКА)
Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для страв із макаронів.

BREAD (ХЛІБ)
Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для всіх типів хліба.

PIZZA (ПІЦА)
Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для піци.

КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ
Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для всіх типів тортів (із кислого тіста, тортів із начинкою, пирогів тощо).

* Функція використовується як еталонна для декларації про енергоефективність згідно з Постановою (ЄС) №65/2014

RISING (ВИСТОЮВАННЯ)
Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного піднімання не вмикайте цю функцію, якщо духова шафа й досі гаряча після циклу готування.

ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА
Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.

SLOW COOKING (ПРИГОТУВАННЯ НА ПОВІЛЬНОМУ ВОГНІ)
Для лагідного приготування м'яса та риби, щоб вони залишалися ніжними та соковитими. Рекомендуємо спочатку обсмажити шматки м'яса на сковороді, щоб воно підрум'янилося та зберегло свої природні соки. Приготування займає від двох годин для риби вагою 300 г до чотирьох або п'яти годин для риби вагою 3 кг, і від чотирьох годин для шматків м'яса вагою 1 кг до шести або семи годин для шматків м'яса вагою 3 кг. Час готування м'яса варіюється від 4 годин для шматків вагою 1 кг до 6—7 годин для шматків вагою 3 кг.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБЕРІТЬ МОВУ

При першому увімкненні приладу необхідно встановити мову та час: На дисплеї відображатиметься напис «ENGLISH».



За допомогою *ручки регулювання* перегляньте список доступних мов і оберіть потрібну. Натисніть кнопку OK, щоб підтвердити вибір.

Зверніть увагу: Мову також можна змінити пізніше в пункті меню «Налаштування».

2. ВСТАНОВІТЬ ЧАС

Після вибору мови необхідно встановити поточний час: На дисплеї блимають дві цифри годин.



Повертайте *ручку регулювання*, щоб встановити правильне значення годин, і натисніть OK: На дисплеї блиматимуть дві цифри хвилин.

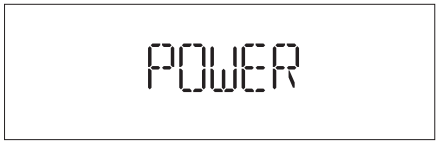


Повертайте *ручку регулювання*, щоб встановити хвилини, і натисніть OK для підтвердження.

Зверніть увагу: Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно.

3. ВСТАНОВІТЬ РІВЕНЬ СПОЖИВАННЯ ЕНЕРГІЇ

Духова шафа запрограмована на споживання рівня електричної потужності, який сумісний із побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт: Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення. Повертайте *ручку регулювання*, поки на дисплеї не з'явиться напис «SETTINGS», потім натисніть OK для підтвердження.
Повертайте *ручку регулювання*, щоб вибрати пункт меню "POWER", і натисніть OK для підтвердження.



Повертайте *ручку регулювання*, щоб вибрати "Low" (Низька) і натисніть OK для підтвердження.



4. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духова шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально.
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. Прогрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години; для цього найкраще використовувати функцію з циркуляцією повітря (наприклад, «Примусова вентиляція» або «Випікання з конвекцією»).
Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Поверніть *ручку регулювання* для увімкнення духової шафи і відображення на дисплеї однієї з функцій: На дисплеї буде відображено значок функції та основні налаштування.



Щоб вибрати пункт меню (на дисплеї відображатиметься перший доступний пункт), повертайте *ручку регулювання*, поки не з'явиться потрібний пункт.

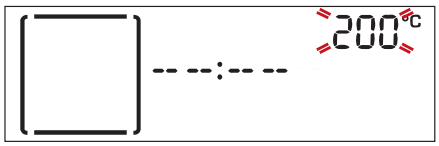


Натисніть кнопку OK, щоб підтвердити вибір: На дисплеї буде відображено основні налаштування.

2. ВСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування.
На дисплеї почергово з'являтимуться налаштування, які можна змінити.

ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ГРИЛЮ



Коли на дисплеї почне блимати значення,. поверніть *ручку регулювання*, щоб змінити його, потім натисніть OK для підтвердження, після цього можна налаштувати наступний параметр (якщо це можливо).

Зверніть увагу: Коли функцію буде активовано, температуру можна змінити за допомогою ***ручки регулювання***.

ТРИВАЛІСТЬ



Коли на дисплеї блимає значок , за допомогою *кнопки регулювання* встановіть бажаний час готування, а потім натисніть кнопку OK для підтвердження.

Не потрібно ЗАДАВАТИ час приготування, якщо ви бажаєте керувати приготуванням вручну: Натисніть OK, щоб підтвердити та запустити функцію.
У цьому разі ви не зможете задавати час завершення приготування через програмування затримки запуску.

Зверніть увагу: Якщо потрібно відрегулювати час приготування, який було встановлено при приготуванні, натискайте : змініть його за допомогою ***ручки регулювання***, потім натисніть кнопку OK для підтвердження.

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ (ЗАТРИМКА ЗАПУСКУ)

Для багатьох функцій можна відкладати їхній запуск. Для цього після встановлення часу приготування слід запрограмувати час завершення готування.
Дисплей відображає час закінчення, поки блимає значок .



Поверніть *ручку регулювання*, щоб встановити бажаний час завершення готування, потім натисніть OK для підтвердження і запустіть виконання функції.
Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично через обчислений період часу, щоб готування завершилося в установлений час.



Примітки: 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.

Під час очікування за допомогою ***ручки регулювання*** можна скоригувати запрограмований час завершення готування або натиснути кнопку для зміни налаштувань.

Примітки: Функція затримки запуску недоступна для функцій «Гриль» та «Турбогриль».

3. АКТИВАЦІЯ ФУНКЦІЇ

Застосувавши потрібні налаштування, натисніть кнопку OK, щоб підтвердити вибраний час, коли має завершитися готування, і активувати функцію.

Зверніть увагу: Після запуску приготування на дисплеї відображатиметься найбільш оптимальний рівень для кожної функції.



Щоб у будь-який момент призупинити виконання активованої функції, поверніть *ручку виору* в положення 0 .

4. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Для деяких функцій застосовується фаза попереднього прогрівання духової шафи: Після запуску функції на дисплеї з'явиться повідомлення, що фазу попереднього прогрівання активовано.



Після завершення фази пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться сповіщення про те, що духова шафа досягла заданої температури:



Цієї миті слід відчинити дверцята, покласти продукти в духову шафу, зачинити дверцята та запустити приготування.

Зверніть увагу: Якщо покласти продукти в духову шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування. Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено.
Час приготування не включає фазу попереднього прогрівання.
За допомогою *ручки регулювання* у будь-який час можна встановити бажану температуру у духовій шафі.

5. ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

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



Натисніть OK, щоб продовжити приготування у ручному режимі (без урахування запрограмованого часу приготування) або повертайте *ручку регулювання* для збільшення часу готування, налаштувавши інше значення тривалості.
В обох випадках налаштування температури чи рівня грилю буде збережено.

ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

Деякі функції духової шафи дозволяють підрум'янювати поверхню страви за допомогою активації гриля після завершення готування.



Коли на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення, за потреби натисніть OK для запуску п'ятихвилинного циклу підрум'янювання.



Можна зупини функцію в будь-який час, повернувши *ручку вибору* в положення «0», щоб вимкнути піч.

. ТАЙМЕР

Коли духову шафу вимкнено, дисплей можна використовувати як таймер. Щоб увімкнути цю функцію, переконайтеся, що духову шафу вимкнено, і поверніть *ручку регулювання*: На дисплеї буде блимати значок ⏱.



Поверніть *ручку регулювання* , щоб встановити бажаний проміжок часу, та знову натисніть кнопку OK, щоб увімкнути таймер.
Після того як таймер завершить зворотний відлік вибраного часу, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться відповідне позначення.



Зверніть увагу: Таймер не активує жодні цикли приготування.
Змінити встановлений час таймера можна за допомогою *ручки регулювання*; натисніть ↩ , щоб будь-якого моменту вимкнути таймер.

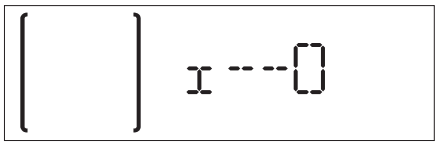
Після активації таймера можна також вибрати та активувати функцію.
Поверніть *ручку вибору*, щоб увімкнути духову шафу, і виберіть потрібну функцію.
Після запуску функції таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію.



Щоб вимкнути таймер, поверніть ручку вибору у положення 0 для зупинення виконання поточної активної функції і натисніть ↩ .

. БЛОКУВАННЯ КНОПОК

Щоб заблокувати кнопки, одночасно натисніть кнопки OK і ↩ й утримуйте їх принаймні п'ять секунд.



Повторіть цю дію, щоб розблокувати кнопки.

Зверніть увагу: Цю функцію також можна ввімкнути під час готування. З міркувань безпеки духову шафу можна

вимкнути у будь-який момент, повернувши *ручку вибору* у положення 0 .

. АВТОМАТИЧНЕ ОЧИЩЕННЯ – ПІРОЛІЗ

Перш ніж активувати цю функцію, переконайтесь в тому, що вийняли всі аксесуари з духової шафи, в тому числі напрямні для полички.
Повертайте *ручку вибору*, щоб вибрати функцію автоматичного чищення.

Примітка: Видаліть залишки їжі всередині камери та очистіть внутрішнє скло дверцят перед запуском піролітичного циклу.



Передбачено два цикли самоочищення: повний цикл та швидкий цикл (ECO).



Повертайте *ручку регулювання*, щоб вибрати потрібний цикл, і натисніть OK для підтвердження. Духова шафа починає цикл самоочищення, дверцята автоматично блокуються: на дисплеї з'являється попереджувальне повідомлення, а також зворотній відлік, вказуючи стан циклу, що виконується.



Після завершення циклу дверцята залишаються заблокованими, поки температура всередині духової шафи не повернеться до безпечного рівня.



Після цього на дисплеї буде відображатися поточний час.

Зверніть увагу: Як і для інших ручних функцій, можна також налаштувати час завершення циклу автоматичного очищення.

КОРИСНІ ПОРАДИ

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці наведені найкращі функції, приладдя та рівні для приготування різних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Указані температура та час готування орієнтовні; вони залежать від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випічки та череням темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

За допомогою функції «Примусова вентиляція» можна одночасно готувати різні страви, які потребують однакової температури готування (наприклад: рибу й овочі), використовуючи різні полиці. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ (хв)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Пироги з дріжджового тіста	PASTA AUTO	-	160 - 180	30 - 90	2/3
		Так	160 - 180	30 - 90	4 1
Пиріг із начинкою (чизкейк, штрудель, фруктовий пиріг)	PASTA AUTO	–	160-200	30 - 85	3
		Так	160 - 200	35 - 90	4 1
Печиво/тарталетки	PASTA AUTO	–	170 – 180	15 - 45	3
		Так	160 - 170	20 - 45	4 1
		Так	160-170	20-45 ***	5 3 1
Заварні тістечка		Так	180 - 200	30 - 40	3
		Так	180-190	35-45	4 1
		Так	180-190	35-45 ***	5 3 1
Безе		Так	90	110-150	3
		Так	90	130 - 150	4 1
		Так	90	140-160 ***	5 3 1
Піца (тонка, товста, фокача)	PIZZA AUTO	–	220—250	20-40	2
		Так	220 - 240	20-40	4 1
		Так	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1
Буханець хліба 1 кг	BREAD AUTO	–	180 - 220	50 - 70	2
Булочки	BREAD AUTO	–	180 - 220	30 - 50	2
Хліб		Так	180-200	30 - 60	4 1
Заморожена піца	PIZZA AUTO	Так	250	10 - 15	3
		Так	250	10 - 20	4 1
Солоні пироги (овочевий пиріг, пиріг кіш)		Так	180-190	40-55	2 / 3
		Так	180-190	45 - 60	4 1
		Так	180-190	45-70 ***	5 3 1
Воловани / печиво з листкового тіста		Так	190-200	20-30	3
		Так	180-190	20-40	4 1
		Так	180-190	20-40 ***	5 3 1
Лазанья/суфле	CASSE AUTO	–	190-200	40 - 65	3

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ (хв)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Запечена паста / канелоні	CASSE AUTO	–	190-200	25 - 45	3
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг	MEAT AUTO	–	190-200	60 - 90	3
Курятина / кролятина / качатина 1 кг	POULT AUTO	–	200-230	50 - 80	3
Індичка / гуска 3 кг	POULT AUTO	–	190-200	90 - 150	2
Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла)		Так	180-200	40-60	3
Фаршировані овочі (томати, кабачки, баклажани)		Так	180-200	50-60	2
Підсмажений хліб		–	3 (висока)	3-6	5
Рибне філе / скибки		–	2 (середня)	20 - 30 *	4 3
Ковбаски/кебаби/поребрина/ гамбургери		—	2 - 3 (середня-висока)	15 - 30 *	5 4
Смажене курча 1-1,3 кг		–	2 (середня)	55-70 **	2 1
Ростбіф з кров'ю 1 кг		–	2 (середня)	35-50 **	3
Нога ягняти / гомілка		–	2 (середня)	60-90 **	3
Смажена картопля		–	2 (середня)	35-55 **	3
Овочева запіканка		–	3 (висока)	10-25	3
Лазанья та м'ясо		Так	200	50-100 ***	4 1
М'ясо та картопля		Так	200	45-100 ***	4 1
Риба й овочі		Так	180	30 - 50 ***	4 1
Повноцінна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5)**/ лазанья**(рівень 3)**/м'ясо** (рівень 1)		Так	190	40-120 ***	5 3 1
Фаршировані шматки м'яса	e	–	200	80 - 120 ***	3
М'ясний фарш (кролятина, курятина, ягнятина)	e	–	200	50-100 ***	3

* Переверніть страву через половину часу приготування.
** Переверніть страву через дві третини часу приготування (якщо необхідно).
*** Передбачувана тривалість часу: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

РУЧНІ ФУНКЦІЇ	Conventional (Стандартний)	Grill (Гриль)	Turbo (Турбогриль)	Forced Air (Конвекція)	Convection Bake (Випікання з конвекцією)	Eco Forced Air (Конвекція Eco)
COOKASSIST	MEAT AUTO Meat (М'ясо)	POULT AUTO Poultry (Птиця)	CASSE AUTO Casserole (Запіканка)	BREAD AUTO Bread (Хліб)	PIZZA AUTO Pizza (Піца)	PASTR AUTO Pastry (Випічка)
ПРИЛАДДЯ	Решітка	Деко для випікання або форма для випічки на решітці	Піддон / деко для випікання / форма для випічки на решітці	Піддон для збирання жиру	Піддон з 500 мл води	Деко для випікання

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духова шафа охолола. **Забороняється застосовувати пароочищувачі.**	**Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.**	**Надягайте захисні рукавички.**

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

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

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

• Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Для усунення конденсату, що утворився в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть її тканиною або губкою.
• Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим засобом.
• Для полегшення чищення дверцята духової шафи можна знімати.

ПРИЛАДДЯ

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

ОЧИЩЕННЯ ВІДСІКУ ДЛЯ ГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ЦИКЛУ ПІРОЛІЗУ

Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу. **Не підпускайте дітей і тварин до духової шафи**	**під час циклу піролізу та після нього (поки приміщення не провітриться).**

Ця функція дозволяє усунути бризки, що утворилися під час готування: завдяки високій температурі решткі їжі перетворюються на осад, який можна легко витерти вологою губкою після того, як духова шафа охолоне.

• Якщо духова шафа встановлена під варильною поверхнею, перевірте, чи вимкнено всі газові пальники чи електричні конфорки під час циклу самоочищення.

Вийміть усе приладдя з духової шафи, перш ніж використовувати функцію піролізу (зокрема й напрямні для решітки).

Для оптимального очищення видаліть залишки їжі всередині камери та очистіть внутрішнє скло дверцят перед запуском піролітичного циклу.

Духова шафа має дві різні функції піролізного чищення: повний цикл забезпечує ретельне чищення у разі надзвичайного забруднення духової шафи, а швидкий цикл (ЕКО) є коротшим та споживає менше енергії, що робить його зручним для використання з регулярною періодичністю. Використовуйте функцію піролізу, тільки якщо прилад сильно забруднений або виділяє неприємні запахи під час готування.

Зверніть увагу: Дверцята духової шафи неможливо відчинити під час піролізного чищення. Вони залишаться заблокованими, поки температура не повернеться до прийнятного рівня.

Провітрюйте кімнату під час циклу піролізного чищення та після його завершення (поки кімната повністю провітриться).

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

1. Відключіть духову шафу від електромережі.

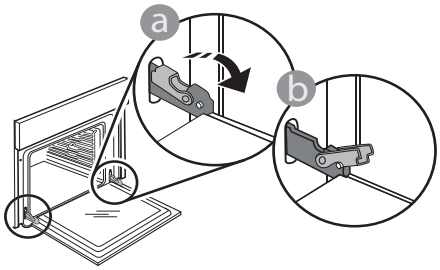
2.. Зніміть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.

3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

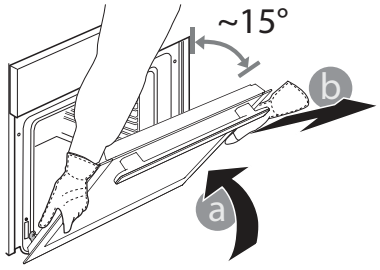
Зверніть увагу: Використовуйте лише лампи розжарювання 25-40 Вт/230 В типу E-14, T300°C або галогенні лампи 20-40 Вт/230 В типу G9, T300°C. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для загального освітлення приміщень (Постанова ЄС 244/2009). 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.

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.

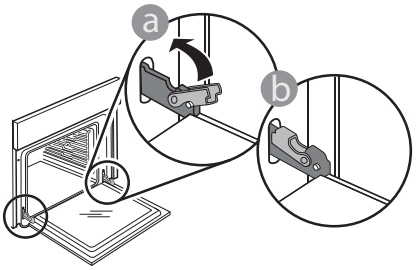


2. Зачиніть дверцята до упору.
Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.
Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх угору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

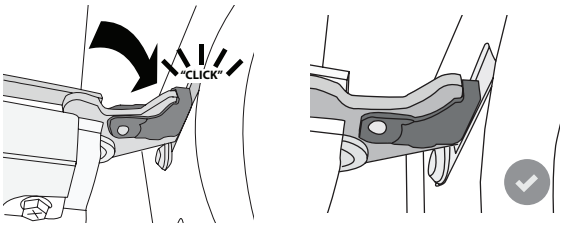


3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель відповідно до їхніх пазів та закріпіть верхню частину у пазі.

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



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



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

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, зникла несправність чи ні.
Дверцята не відчиняються.	Триває цикл чищення. Несправність дверного замка.	Почекайте, поки не закінчиться виконання циклу функції та поки духова шафа не охолоне. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, зникла несправність чи ні.
На дисплеї відображається літера F і число після неї.	Програмна проблема.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери F.

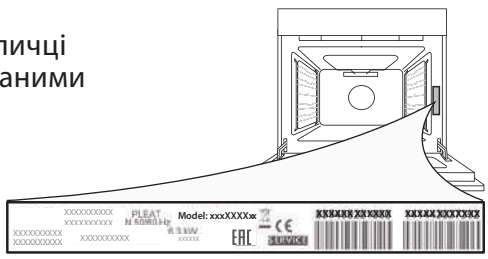
WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ПІДТРИМКА

У разі виникнення проблем з експлуатацією 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.



فهرس المحتويات

نظرة عامة 95

لوحة التحكم 95

الملحقات 96

الوظائف 97

الاستخدام لأول مرة 98

الاستخدام اليومي 99

نصائح مفيدة 101

جدول الطهي 102

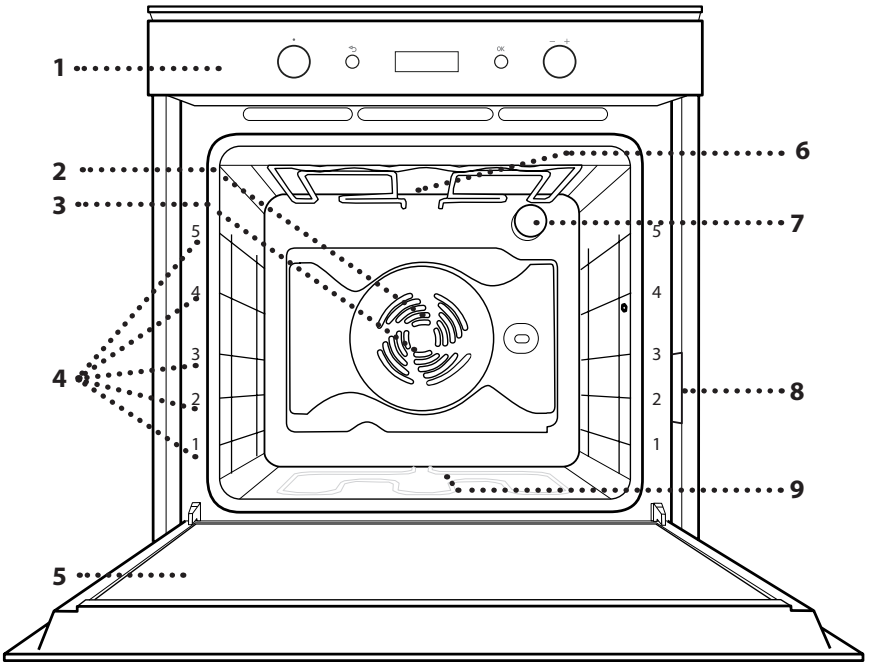
التنظيف والصيانة 104

تحري الأعطال وإصلاحها 106

دعامة 106

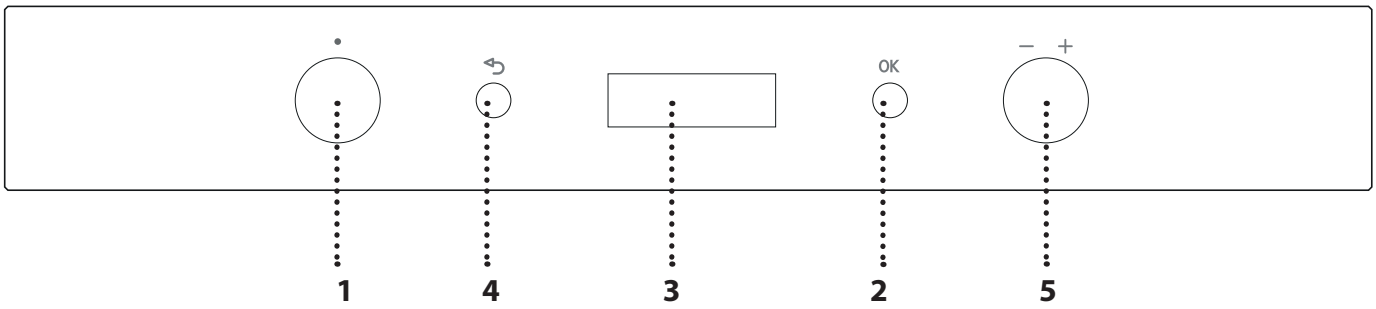
دليل المستخدم

نظرة عامة



1. لوحة التحكم
2. المروحة
3. عنصر التسخين الدائري(غير مرئي)
4. الرف (المستوى موضح على مقدمة الفرن)
5. الباب
6. عنصر التسخين العلوي / الشواية
7. مصباح
8. لوحة التمييز (لا تخلعها)
9. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)

لوحة التحكم



1. مفتاح الاختيار
لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة. أدر إلى الوضع 0 لإيقاف الفرن.

2. رجوع
للعودة إلى قائمة الإعدادات السابقة.

3. وحدة العرض

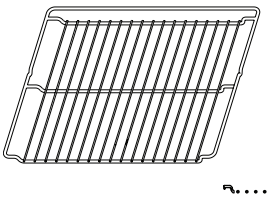
4. زر التأكيد
لتأكيد اختيار الوظيفة وضبط القيمة.

5. مفتاح الضبط
للتنقل خلال القوائم واعتماد الإعدادات أو تغييرها.

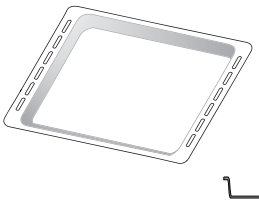
يرجى ملاحظة: جميع المفاتيح يتم تفعيلها بالضغط. اضغط لأسفل على منتصف المفتاح لتحريره من موضع تثبيته.

الملحقات

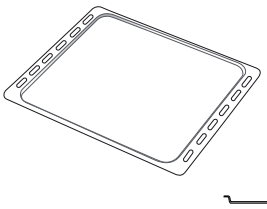
الشبكة السلكية



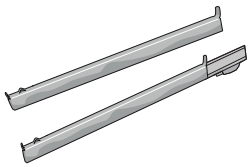
صينية تجميع القطرات



صينية الخبيز



المجاري المنزلقة



قد يختلف عدد الكماليات تبعا للطراز الذي اشتريته.
يمكن شراء الكماليات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

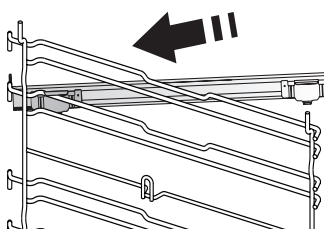
إدخال الشبكة السلكية والكماليات الأخرى

قم بتركيب الشبكة السلكية بشكل أفقي من خلال تحريكها على مجاري الرف، مع التحقق أن الجانب ذي الحافة البارزة مواجه لأعلى.

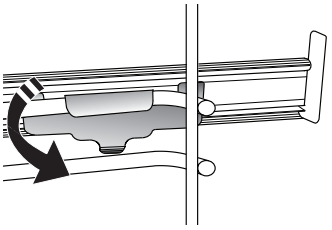
يتم إدخال الكماليات الأخرى، مثل صينية تجميع القطرات وصينية الخبيز بشكل أفقي بنفس طريقة إدخال الشبكة السلكية.

تركيب القضبان الانزلاقية

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 بإنزال المشبك الآخر في موضعه.



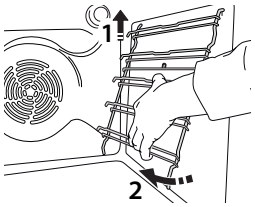
لتأمين المجرى، اضغط الجزء السفلي من المشبك بقوة تجاه مجرى الرف. وتأكد من إمكانية تحرك القضبان بحرية. كرر هذه الخطوات على مجرى الرف الآخر في نفس المستوى.

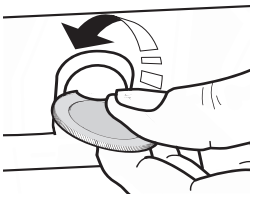
يرجى ملاحظة: يمكن تركيب المجاري الانزلاقية على أي مستوى.

خلع مجاري الرف وإعادة تركيبها

• لخلع مجاري الرف، ارفعها ثم اسحب الأجزاء السفلية من مبيتها: يمكن الآن خلع مجاري الرف.

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





الوظائف

OFF (الإيقاف)
لإيقاف الفرن.

CONVENTIONAL* (تقليدي)
لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

CONVECTION BAKE (الخبيز بالتوزيع الحراري)
لطهي اللحوم وخبز الكيك ذي الحشو السائل على رف واحد.

FORCED AIR (دفع الهواء)
لطهي أطعمة مختلفة على عدة أرفف وتتطلب نفس درجة الحرارة (بحد أقصى ثلاثة أرفف) وفي مدة زمنية واحدة. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.

GRILL (الشواية)
لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.

TURBO GRILL (الشواية السريعة)
لشواء 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. يمكن استخدام السيخ الدوار مع هذه الوظيفة (إن كان موردا).

MAXI COOKING
لطهي قطع كبيرة من اللحوم (فوق 5.2 كجم). استخدم الرف الأول أو الثاني، حسب حجم القطعة. لا يلزم إحماء الفرن. ننصح بقلب اللحم أثناء الطهي ليتم تحميره بشكل متساو على الجانبين. من الأفضل تطرية اللحم من حين لآخر لمنعه من الجفاف.

FAST PREHEATING (الإحماء السريع)
لتسخين الفرن مسبقا بسرعة.

ECO FORCED AIR* (الطهي الاقتصادي بدفع الهواء)
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 تشغيل هذه الوظيفة الاقتصادية ECO سيظل الضوء الخاص بها مطفأ أثناء الطهي، إلا أنه يظل من الممكن إعادة تشغيله بشكل مؤقت عن طريق الضغط على OK. ولاستخدام الدورة الاقتصادية والحد من استهلاك الطاقة، احرص على عدم فتح باب الفرن حتى الانتهاء من طهي الطعام تماما.

PYROLYTIC CLEANING (التنظيف بالتحلل الحراري)
لإزالة بقايا الأطعمة من خلال دورة تنظيف ذات درجة حرارة فائقة للغاية. وتتاح دورتا تنظيف ذاتي: دورة كاملة ودورة سريعة (اقتصادية). يستحسن استخدام الدورة الكاملة فقط لتنظيف الفرن شديد الاتساخ، والدورة السريعة عند استخدام الوظيفة على فترات منتظمة.

SETTINGS الإعدادات
لتغيير إعدادات الفرن (الوقت، اللغة، شدة صوت الإشارة الصوتية، شدة الإضاءة، الطريقة الاقتصادية، وحدة القياس، القدرة).

يرجى ملاحظة: عند تفعيل الطريقة الاقتصادية، تقل شدة إضاءة وحدة العرض وتنطفئ الإضاءة لتوفير الطاقة. يتم تفعيلها مؤقتًا في حال تم الضغط على أي من الأزرار.

COOKASSIST (مساعد طهي)

MEAT (اللحوم) MEAT AUTO
تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيا باختيار درجة الحرارة وطريقة الطهي الأنسب لطهي اللحوم. كما أنها تقوم على فترات متقطعة بتفعيل المروحة على سرعة منخفضة لمنع تعرض اللحم للتجفيف البالغ.

POULTRY (الطيور) POULT AUTO
تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيا باختيار درجة الحرارة وطريقة الطهي الأنسب لطهي الطيور. كما أنها تقوم على فترات متقطعة بتفعيل المروحة على سرعة منخفضة لمنع تعرض اللحم للتجفيف البالغ.

CASSEROLE (الكسرولة) CASSE AUTO
تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيا باختيار درجة الحرارة وطريقة الطهي الأنسب لطهي أطباق المعكرونة.

BREAD (الخبز) BREAD AUTO
تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيا باختيار درجة الحرارة وطريقة الطهي الأنسب لطهي جميع أنواع المخبوزات.

PIZZA (البيتزا) PIZZA AUTO
تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيا باختيار درجة الحرارة وطريقة الطهي الأنسب لطهي جميع أنواع البيتزا.

PASTRY CAKES (معجنات الحلويات) PASTR AUTO
تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيا باختيار درجة الحرارة وطريقة الطهي الأنسب لطهي جميع أنواع الكيك (كيك مخمر، كيك محشو والفطائر وغيرها).

RISING (تخمير) RISIN AUTO
لتخمير العجين الحلو أو المتبل بشكل مثالي. للحفاظ على جودة التخمر، لا تقم بتنشيط الوظيفة إذا كان الفرن لا يزال ساخنا بعد دورة الطهي.

KEEP WARM (الاحتفاظ بالسخونة) WARM AUTO
للحفاظ على الطعام المطهو لتوه ساخنا ومقرمشا.

* الوظيفة مستخدمة كمرجع لبيان كفاءة استهلاك الطاقة طبقا للائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم 2014/65

SLOW COOKING (الطهي البطيء) [ ] SLOW AUTO
لطهي اللحوم والأسماك برفق مع الحفاظ على حالتها غصة ونضرة. نوصي بتشويح قطع لحم الروست في وعاء أولا لتحمير اللحم وللحفاظ على عصارتها الطبيعية. تتراوح أزمنة الطهي من ساعتين مع سمك بوزن 300 جرام إلى أربع أو خمس ساعات مع سمك بوزن 3 كجم، ومن أربع ساعات بالنسبة لقطعة لحم تزن 1 كجم إلى ست أو سبع ساعات بالنسبة لقطعة لحم تزن 3 كجم. وبالنسبة للحم، يتراوح نطاق أزمنة الطهي من 4 ساعات لقطع لحم بوزن 1 كجم حتى 6-7 ساعات لقطع لحم بوزن 3 كجم.

الاستخدام لأول مرة

1. يرجى اختيار اللغة

يلزمك ضبط اللغة والوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة: سوف تتحرك كلمة "ENGLISH" بطول الشاشة.



أدر مفتاح الضبط لتصفح اللغات المتاحة واختيار اللغة المطلوبة.
اضغط على OK لتأكيد اختيارك.

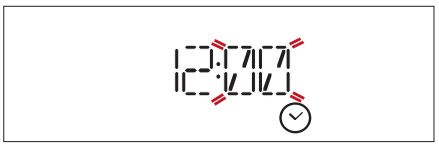
يرجى ملاحظة: يمكن تغيير اللغة في وقت لاحق أيضا من خلال بند قائمة "Settings".

2. ضبط الوقت

بعد اختيار اللغة، يلزمك ضبط الوقت الحالي: يومض رقما الساعات في وحدة العرض.



أدر مفتاح الضبط لضبط الساعة بدقة واضغط OK: سوف يومض رقما الدقائق في وحدة العرض.

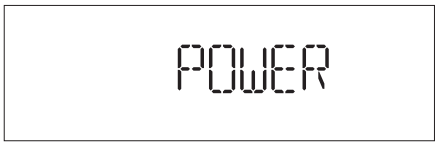


أدر مفتاح الضبط لضبط الدقائق واضغط OK للتأكيد.

يرجى ملاحظة: قد يلزم ضبط الوقت مرة أخرى في حالة انقطاع الكهرباء لفترة طويلة.

3. ضبط استهلاك الطاقة

تمت برمجة الفرن ليعمل بمعدل استهلاك للطاقة يتوافق مع معدل شبكة التيار المنزلية ويزيد عن 3 كيلوواط: إذا كان الإمداد بالطاقة في المنزل أقل من ذلك، فعليك تقليل هذه القيمة.
أدر مفتاح الاختيار حتى يظهر "SETTINGS" على وحدة العرض، ثم اضغط على OK للتأكيد.
أدر مفتاح الضبط لاختيار بند قائمة "POWER" واضغط على OK للتأكيد.



أدر مفتاح الضبط لاختيار "LOW" واضغط على OK للتأكيد.



4. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن آثار 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 الملحقات من الداخل.
قم بتسخين الفرن لمدة ساعة تقريبا حتى 200 °م مستخدما وظيفة مزودة بخاصية تدوير الهواء (مثل "دفع الهواء" أو "الخبيز بالتوزيع الحراري").
اتبع التعليمات لإعداد الوظيفة بشكل صحيح.

يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

الاستخدام اليومي

وفي هذه اللحظة افتح الباب وضع الطعام داخل الفرن ثم أغلق الباب وابدأ الطهي.

يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سيئة على نتائج الطهي النهائية. فتح الباب أثناء عملية الإحماء يؤدي إلى

1. اختيار وظيفة

أدر مفتاح الاختيار لتشغيل الفرن وعرض الوظيفة المرغوبة على وحدة العرض: ستظهر في وحدة العرض أيقونة الوظيفة وإعداداتها الأساسية.



لاختيار أحد بنود القائمة (يظهر أول بند متاح في وحدة العرض)، أدر مفتاح الضبط إلى أن يظهر البند المطلوب.

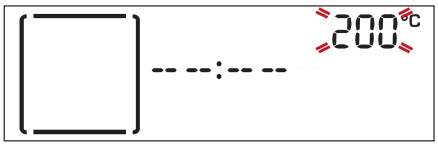


اضغط على OK لتأكيد الاختيار: تظهر في وحدة العرض الإعدادات الأساسية.

2. ضبط الوظيفة

بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، يمكنك تغيير إعداداتها.
سوف يظهر بوحدة العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها بالترتيب.

درجة الحرارة/مستوى الشواء



عندما تومض القيمة على وحدة العرض، أدر مفتاح الضبط لتغييرها ثم اضغط على OK للتأكيد واستمر في تغيير الإعدادات التالية (إن أمكن).

يرجى ملاحظة: بمجرد تفعيل الوظيفة، يمكن تغيير درجة الحرارة باستخدام مفتاح الضبط.

المدة



عندما تومض الأيقونة على وحدة العرض، استخدم مفتاح الضبط لضبط مدة الطهي المرغوبة، ثم اضغط على OK للتأكيد.

لا يلزمك إعداد مدة الطهي إذا كنت ترغب في إدارة عملية الطهي يدويا: اضغط على OK للتأكيد وابدأ تشغيل الوظيفة.
في هذه الحالة لا يمكنك إعداد وقت انتهاء الطهي من خلال برمجة تأخير بدء التشغيل.

يرجى ملاحظة: يمكنك تغيير مدة الطهي التي تم ضبطها أثناء الطهي بالضغط على : استخدم مفتاح الضبط للتعديل ثم اضغط على OK للتأكيد.

ضبط وقت انتهاء الطهي (تأخير بدء التشغيل)

بمجرد ضبط زمن الطهي يمكن في عديد من الوظائف تأخير بدء تشغيل الوظيفة من خلال برمجة وقت انتهائها.
يظهر بوحدة العرض وقت الانتهاء بينما تومض الأيقونة .



أدر مفتاح الضبط لإعداد وقت انتهاء الطهي ثم اضغط على OK للتأكيد وبدء تشغيل الوظيفة.
ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب: يبدأ تشغيل الوظيفة أوتوماتيكيا بعد انتهاء المدة المحسوبة من أجل إنهاء الطهي عند الوقت الذي قمت بضبطه.



ملاحظات: برمجة تأخير بدء التشغيل تؤدي إلى تعطيل مرحلة إحماء الفرن: وسيصل الفرن إلى درجة الحرارة المرغوبة تدريجيا، مما يعني إطالة أزمنة الطهي بعض الشيء عن الأزمنة المذكورة في جدول الطهي.

أثناء فترة الانتظار يمكنك استخدام مفتاح الضبط لتعديل وقت انتهاء البرنامج أو اضغط على لتغيير الإعدادات.

ملاحظتا: وظيفة التأخر في بدء التشغيل غير متاحة لوظائف الشواية والشواية فائقة السرعة.

3. تفعيل الوظيفة

وبمجرد تطبيق كافة الإعدادات المرغوبة، اضغط على OK لتأكيد وقت انتهاء عملية الطهي وتفعيل الوظيفة.

يرجى ملاحظة: بمجرد بدء عملية الطهي، يظهر بوحدة العرض أفضل مستوى مناسب لكل وظيفة.



يمكنك إدارة مفتاح الاختيار لإيقاف 0 أية وظيفة تم تفعيلها بشكل مؤقت.

4. الإحماء

يتوفر ببعض الوظائف مرحلة إحماء الفرن: بمجرد بدء تشغيل الوظيفة، تشير وحدة العرض إلى تفعيل مرحلة الإحماء.



بمجرد انتهاء الإحماء، تصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة:



توقف العملية مؤقتا.
لا يشتمل زمن الطهي على مرحلة الإحماء.
يمكنك دائما تغيير درجة الحرارة المراد وصول الفرن إليها باستخدام مفتاح الضبط.

5. انتهاء الطهي

وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.



اضغط على OK لمواصلة الطهي بالطريقة اليدوية (بدون زمن طهي مبرمج) أو أدر مفتاح الضبط لإطالة زمن الطهي بإعداد مدة جديدة.
وفي الحالتين سيتم الحفاظ على إعدادات درجة الحرارة ومستوى الشواء.

BROWNING (التحمير)

يتوفر ببعض وظائف الفرن إمكانية تحمير سطح الطعام من خلال تفعيل الشواية بمجرد انتهاء الطهي.



عندما يظهر بوحدة العرض الرسالة المعنية، اضغط على OK عند اللزوم لبدء دورة تحمير مدتها 5 دقائق.



يمكنك إيقاف الوظيفة في أي وقت بإدارة مفتاح الاختيار على 0 لإيقاف الفرن.

. الميقاتي

عندما يكون الفرن متوقفا، فإنه يمكن استخدام وحدة العرض كميقاتي.
لتفعيل هذه الوظيفة، تأكد أن الفرن متوقف ثم أدر مفتاح الضبط.
ستومض الأيقونة على وحدة العرض.



أدر مفتاح الضبط لضبط المدة المرغوبة ثم اضغط على OK لتفعيل الميقاتي.
تصدر إشارة صوتية ويظهر بيان بوحدة العرض بمجرد انتهاء الميقاتي من العد التنازلي للمدة المحددة.



يرجى ملاحظة: لا يقوم الميقاتي بتفعيل أيا من دورات الطهي.
استخدم مفتاح الضبط لتغيير المدة المضبوطة بالميقاتي، اضغط على ↩ لإيقاف الميقاتي في أي وقت.

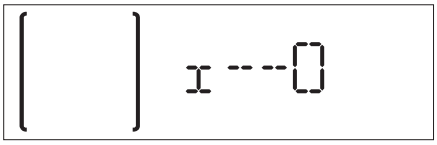
فور تفعيل الميقاتي، يمكنك اختيار وظيفة وتفعيلها أيضا.
أدر مفتاح الاختيار لتشغيل الفرن ثم اختر الوظيفة المرغوبة.
بمجرد تشغيل الوظيفة يستمر الميقاتي في العد التنازلي بشكل مستقل دون التداخل مع الوظيفة نفسها.



لإيقاف الميقاتي، أدر مفتاح الاختيار على 0 لإيقاف الوظيفة المفعلة حاليا ثم اضغط على ↩.

. (قفل المفاتيح)

لقفل لوحة المفاتيح، اضغط واستمر في الضغط على OK و ↩ في نفس الوقت لمدة 5 ثوان على الأقل.



قم بذلك مرة أخرى لإلغاء قفل لوحة المفاتيح.

يرجى ملاحظة: يمكن أيضا تفعيل هذه الوظيفة أثناء الطهي. لدواعي السلامة يمكن إيقاف الفرن في أي وقت بإدارة مفتاح الاختيار على 0.

. التنظيف الأوتوماتيكي – التحلل الحراري

قبل تفعيل هذه الوظيفة تأكد من إزالة جميع الكماليات من الفرن بما فيها مجاري الرف.
أدر مفتاح الاختيار لاختيار وظيفة التنظيف الأوتوماتيكية.

ملاحظة: قم بإزالة بقايا الأطعمة الزائدة داخل التجويف وقم بتنظيف الزجاج الداخلي للباب قبل استخدام وظيفة التحلل الحراري.



يوجد دورتا تنظيف ذاتي: دورة كاملة ودورة سريعة (اقتصادية).



أدر مفتاح الضبط لاختيار دورة التنظيف المرغوبة واضغط على OK للتأكيد.
يبدأ الفرن في دورة التنظيف الذاتي وينغلق الباب أوتوماتيكيا: تظهر رسالة تحذيرية على وحدة العرض طوال تشغيل الدورة مصحوبة بالعد التنازلي في إشارة إلى حالة تقدم الدورة.



بمجرد انتهاء الدورة، يظل الباب مغلقا إلى أن تعود درجة الحرارة داخل الفرن إلى مستوى آمن مقبول.



ثم يظهر الوقت الحالي على وحدة العرض.

يرجى ملاحظة: كما هو الحال مع الوظائف اليدوية الأخرى، من الممكن ضبط وقت انتهاء دورة التنظيف الأوتوماتيكي.

نصائح مفيدة

كيفية قراءة جدول الطهي

يورد الجدول أفضل الوظائف والكماليات والمستويات للاستخدام في طهي الأنواع المختلفة من الطعام. 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. ابدأ باستخدام أقل إعدادات موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانتقل إلى إعدادات أعلى. استخدم الكماليات المرفقة، ويُفضل استخدام صواني الكيك وأطباق الخبيز المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضا استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

طهي أطعمة مختلفة في الوقت نفسه

باستخدام وظيفة دفع الهواء (وظيفة دفع الهواء" ، يمكنك طهي مختلف الأطعمة التي تحتاج إلى نفس درجة حرارة الطهي في نفس الوقت (على سبيل المثال: السمك والخضروات)، باستخدام أرفف مختلفة. أخرج الطعام الذي يتطلب وقت طهي أقل واترك الطعام الذي يتطلب وقت طهي أطول في الفرن.

جدول الطهي

الوصفة	الوظيفة	إحماء.	درجة الحرارة (°م)	زمن الطهي (دقيقة)	المستوى والكماليات
كيك مخمر	PASTA AUTO	—	180-160	90-30	3/2
		نعم	180-160	90-30	4 1
فطير محشو (فطيرة محشوة بالجبن، فطيرة محشوة، فطيرة محشوة بالفاكهة)	PASTA AUTO	-	200–160	85 - 30	3
		نعم	200–160	90-35	4 1
البسكويت/تارت الفواكه الصغير	PASTA AUTO	-	180 – 170	45 - 15	3
		نعم	170-160	45-20	4 1
		نعم	170-160	*** 45-20	5 3 1
معجنات الشو		نعم	200-180	40-30	3
		نعم	190-180	45-35	4 1
		نعم	190-180	*** 45-35	5 3 1
الميرننجز		نعم	90	150-110	3
		نعم	90	150 - 130	4 1
		نعم	90	*** 160-140	5 3 1
بيتزا (رفيعة، سميكة، فوكاشيا)	PIZZA AUTO	-	250 - 220	40-20	2
		نعم	240 - 220	40-20	4 1
		نعم	240 - 220	*** 50-25	5 3 1
رغيف خبز 1 كجم	BREAD AUTO	-	220 - 180	70 - 50	2
رولز	BREAD AUTO	-	220 - 180	50 - 30	2
الخبز		نعم	200-180	60 - 30	4 1
البيتزا المجمدة	PIZZA AUTO	نعم	250	15 - 10	3
		نعم	250	20 - 10	4 1
كعك متبل (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)		نعم	190-180	55-40	3 / 2
		نعم	190-180	60 - 45	4 1
		نعم	190-180	*** 70-45	5 3 1
مخبوزات فول-أو-فان/باف باستري		نعم	200-190	30-20	3
		نعم	190-180	40-20	4 1
		نعم	190-180	*** 40-20	5 3 1
لازانيا/سوفليه	CASSE AUTO	-	200-190	65 - 40	3
معكرونة فرن/كانيلوني	CASSE AUTO	-	200-190	45 - 25	3

الوصفة	الوظيفة	إحماء.	درجة الحرارة (°م)	زمن الطهي (دقيقة)	المستوى والكماليات
لحم الضأن / لحم عجل / لحم بقري / لحم دسم 1 كجم	MEAT AUTO	-	200-190	90 - 60	3
دجاج/أرانب/بط 1 كجم	POULT AUTO	-	230-200	80 - 50	3
ديك رومي/أوز 3 كجم	POULT AUTO	-	200-190	150 - 90	2
سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، كاملة)	—	نعم	200-180	60-40	3
خضروات محشوة (طماطم، كوسة، باذنجان)		نعم	200-180	60-50	2
خبز محمص		-	3 (مرتفعة)	6-3	5
سمك فيليه/شرائح		-	2 (متوسطة)	* 30-20	4 / 3
السجق/الكباب/قطع لحم الضلوع "الرِيَش"/شطائر البيف برجر		—	2 - 3 (متوسط - مرتفع)	* 30 - 15	5 / 4
دجاجة مشوية 1-3.1 كجم		-	2 (متوسطة)	** 70-55	2 / 1
روز بيف نيء 1 كجم		-	2 (متوسطة)	** 50-35	3
فخذ ضأن/زند		-	2 (متوسطة)	** 90-60	3
بطاطس محمرة		-	2 (متوسطة)	** 55-35	3
جراتان الخضروات		-	3 (مرتفعة)	25-10	3
اللازانيا واللحم		نعم	200	*** 100-50	4 / 1
اللحم والبطاطس		نعم	200	*** 100-45	4 / 1
الأسماك والخضروات		نعم	180	*** 50-30	4 / 1
وجبة كاملة: فطيرة بالفاكهة(المستوى **5**)**/لازانيا** (المستوى **3**)**/لحوم** (المستوى **1**)		نعم	190	*** 120-40	5 / 3 / 1
قطع لحم روست محشوة	e	—	200	*** 120-80	3
قطع لحم (أرنب، دجاج، ضأن)	e	-	200	*** 100-50	3

* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي.
** اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).
*** طول المدة المقدر: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي.

الوظائف اليدوية	تقليدية	الشواية	الشواية السريعة	طهي بدفع الهواء	خبيز بالحمل الحراري	طهي اقتصادي بدفع الهواء
COOKASSIST	MEAT AUTO	POULT AUTO	CASSE AUTO	BREAD AUTO	PIZZA AUTO	PASTR AUTO
	Meat (اللحوم)	Poultry (الطيور)	Casserole (الكسرولة)	Bread (الخبز)	Pizza (البيتزا)	Pastry (معجنات)
الكماليات	الشبكة السلكية	صينية الخبيز أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	صينية تجميع القطرات / صينية الحلوى / صينية الخبيز على الرف السلكي	صينية تجميع القطرات	صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء	صينية الخبيز

التنظيف والصيانة

تأكد أن الفرن بارد تماماً قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.

لا تستخدم أجهزة تنظيف تعمل بالبخار.

ولا تستخدم ألياف سلكية أو مساحيق كاشطة أو مواد تنظيف مزيلة/كاشطة، حيث قد تتسبب في تلف أسطح الجهاز.

ارتد قفازات واقية.

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 تماما ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجة.

- 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.

تنظيف حيز الطهي باستخدام دورة التحلل الحراري

لا تلمس الفرن أثناء دورة الانحلال الحراري.
أبعد الأطفال والحيوانات عن الفرن أثناء تشغيل دورة الانحلال الحراري

وبعدها (إلى أن يتم تهوية الغرفة).

تتيح هذه الوظيفة إمكانية التخلص من رذاذ الطهي الذي تحول إلى رواسب باستخدام درجة حرارة عالية ويمكن إزالتها بسهولة باستخدام إسفنجة رطبة بمجرد أن يبرد الفرن.

إذا كان الفرن مركبا تحت موقد، فتأكد أن جميع الشعلات أو أسطح التسخين الكهربائية مطفأة أثناء تشغيل دورة التنظيف الذاتي.
أخرج جميع الكماليات (شاملة مجاري الأرفف) من الفرن قبل تشغيل وظيفة التحلل الحراري.
للحصول على أفضل نتائج التنظيف ، قم بإزالة البقايا المفرطة داخل التجويف وقم بتنظيف زجاج الباب الداخلي قبل استخدام وظيفة الانحلال الحراري. .

ويتيح الفرن وظيفتين مختلفتين للتنظيف بالتحلل الحراري: تعمل الدورة الكاملة على تنظيف الفرن جيدا إذا كان شديد الاتساخ، أما الدورة السريعة (ECO) فهي دورة أقصر نسبيا وتستهلك طاقة أقل مما يجعلها مناسبة للاستخدام على فترات زمنية منتظمة.
نوصي بتشغيل وظيفة التحلل الحراري فقط عندما يوجد بالجهاز اتساخات شديدة أو ينبعث منه روائح كريهة أثناء الطهي.

يرجى ملاحظة: يتعذر فتح الباب عندما يكون التنظيف بالتحلل الحراري قيد التنفيذ. كما أنه يبقى مغلقا حتى تعود درجة الحرارة إلى مستوى معقول.

احرص على تهوية الغرفة أثناء وبعد تشغيل دورة التحلل الحراري (حتى يتم تهوية الغرفة بالكامل).

استبدال المصباح

1. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.

2.. أزل الغطاء عن المصباح، وقم بتغيير اللمبة ثم أعد وضع الغطاء مرة أخرى على المصباح.

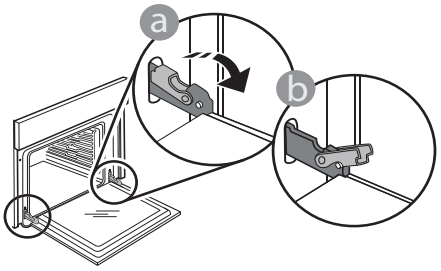
3. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.

يرجى ملاحظة: لا تستخدم سوى اللمبات المتوهجة بقدرة 25-40 واط/230 فلط من النوع E-14، C°T300، أو لمبات الهالوجين بقدرة 20-40 واط/230 فلط من النوع G9، C°T300. 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.

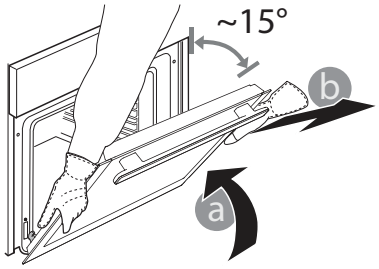
في حالة استخدام لمبات هالوجين، امتنع عن مناولة اللمبات بيديك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى حدوث أضرار بها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمبة.

خلع الباب وإعادة تركيبه

1. لخلع الباب افتحه بشكل كامل وقم بإنزال السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.

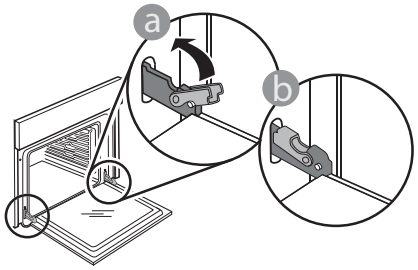


2. أغلق الباب قدر الإمكان.
أمسك الباب بثبات بكلتي يديك– لا تمسكه من المقبض.
بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت حتى يتحرر من موضع تثبيته. ضع الباب على جانب واحد واجعله مستقر على سطح ناعم.

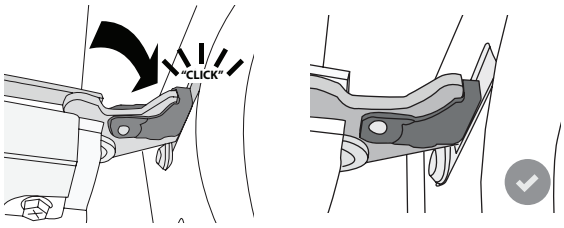


3. أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع موضع التثبيت ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.

4. قم بإنزال الباب ثم افتحه بالكامل.
قم بإنزال السقاطات إلى وضعها الأصلي: وتأكد من إنزالها للأسفل تماما.



اضغط برفق للتأكد من تثبيت السقاطات في موضعها الصحيح.



5. 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.

تحري الأعطال وإصلاحها

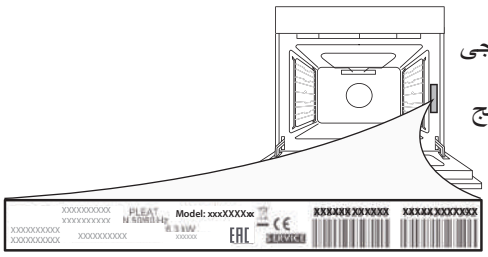
المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بمصدر التيار الرئيسي ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائما.
الباب لا يفتح.	دورة التنظيف قيد التشغيل. ثمة خلل بقفل الباب.	انتظر حتى انتهاء الوظيفة وحتى يبرد الفرن. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائما.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعا برقم.	خلل بالبرمجيات الخاص بالجهاز.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع للحرف "F".

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

دعامة

في حالة حدوث أي مشاكل في التشغيل ، اتصل بمركز الخدمات الفنية المعتمد لدى شركة Franke.
لا تستخدم مطلقًا خدمات الفنيين غير المعتمدين.
حدّد:
- نوع العطل
- موديل الجهاز (البند/الكود)
- الرقم التسلسلي (S.N)، لوحة الصنع، الموجودة على الحافة اليمنى من تجويف الفرن (يمكن رؤيتها عند فتح باب الفرن).



عند الاتصال بمركز الخدمة الخاص بنا، يرجى ذكر الأكواد الموجودة على لوحة تعريف المنتج الخاص بك.

www.franke.com

FRANKE

CS SK EL RO TR RU UK AR

400011723198