

FMA 97 P AS

EN	User manual	Pyrolytic oven
DE	Bedienungsanleitung	Backofen mit Pyrolyse
FR	Manuel de l'utilisateur	Four à pyrolyse
IT	Manuale d'uso	Forno pirolitico
ES	Manual de usuario	Horno con limpieza pirolítica
PT	Manual do utilizador	Forno pirolítico
PL	Podręcznik użytkownika	Piekarnik z pyrolizą
CS	Návod k použití	Pyrolytická trouba
SK	Návod na používanie	Pyrolytická rúra
EL	Εγχειρίδιο χρήσης	Φούρνος με πυρόλυση
RO	Manual de utilizare	Cuptor pirolitic
RU	Руководство по эксплуатации	Духовой шкаф с функцией пиролизической очистки
TR	Kullanıcı kılavuzu	Pirolitik fırın
UKR	Інструкція з експлуатації	Піролітична духовна шафа
AR	دليل المستخدم	فرن مزود بخاصية التحلل الحراري

LANGUAGES

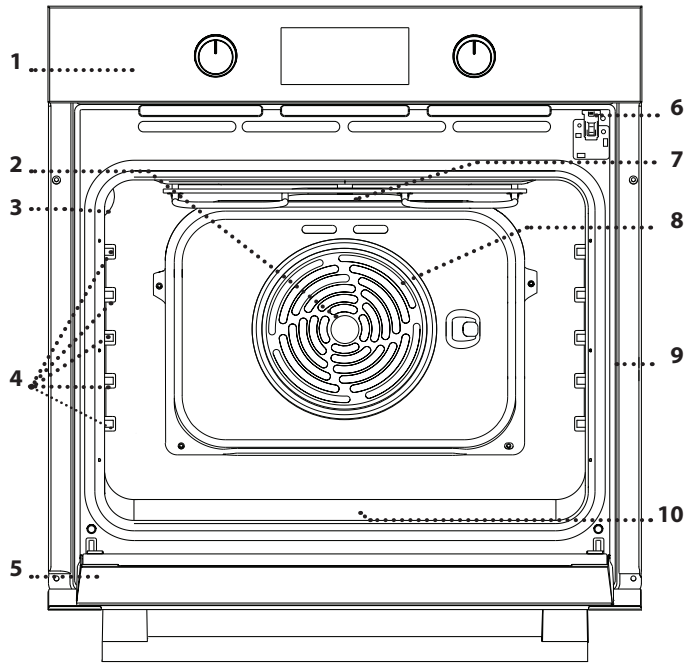
EN	USER MANUAL	3
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG.....	14
FR	MANUEL DE L'UTILISATEUR.....	25
IT	MANUALE D'USO	36
ES	MANUAL DE USUARIO	47
PT	MANUAL DO UTILIZADOR	58
PL	PODRĘCZNIK UŻYTKOWNIKA	69
CS	NÁVOD K POUŽITÍ.....	80
SK	NÁVOD NA POUŽÍVANIE.....	91
EL	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ	102
RO	MANUAL DE UTILIZARE	113
RU	РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	124
TR	KULLANICI KILAVUZU	135
UK	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ.....	146
AR	دليل المستخدم.....	157

TABLE OF CONTENTS

OVERVIEW	4
CONTROL PANEL.....	4
ACCESSORIES	5
FUNCTIONS	5
FIRST TIME USE.....	6
DAILY USE.....	7
USEFUL TIPS	8
COOKING TABLE.....	9
CLEANING AND MAINTENANCE.....	12
TROUBLESHOOTING	13
SUPPORT	13

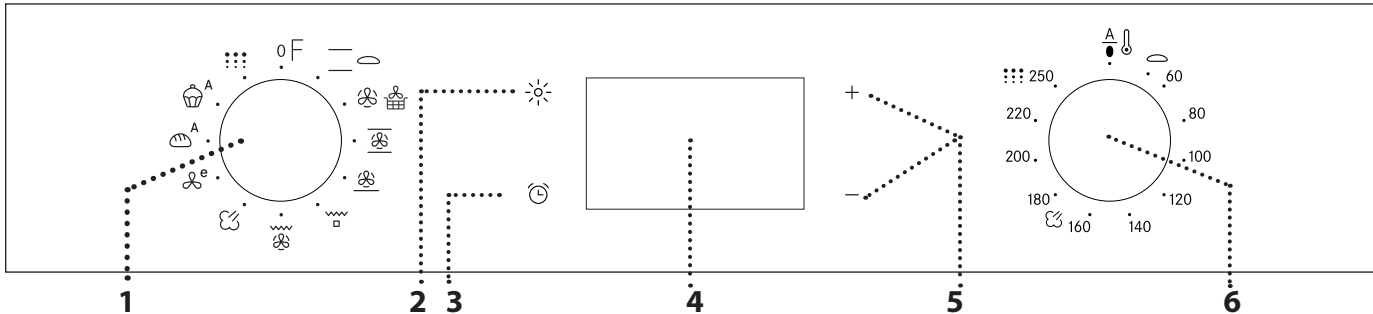
USER GUIDE

OVERVIEW



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Shelf guides
(the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Door lock
(locks the door while automatic cleaning is in progress and afterwards)
7. Upper heating element/grill
8. Circular heating element
(not visible)
9. Identification plate
(do not remove)
10. Lower heating element
(not visible)

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the 0 position to switch the oven off.

2. LIGHT

With the oven switched on, press to turn the oven compartment lamp on or off.

3. SETTING THE TIME

For accessing the cooking time settings, delayed start and timer. For displaying the time when the oven is off.

4. DISPLAY

5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

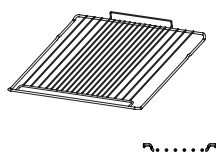
6. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require when activating manual functions. Automatic functions use 0.

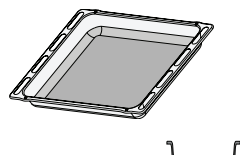
Please note: The knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

ACCESSORIES

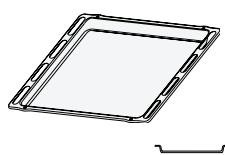
WIRE SHELF



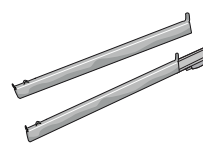
DRIP TRAY



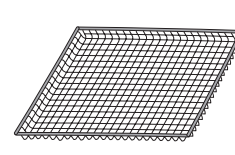
BAKING TRAY



SLIDING RUNNERS



AIR FRY BASKET



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

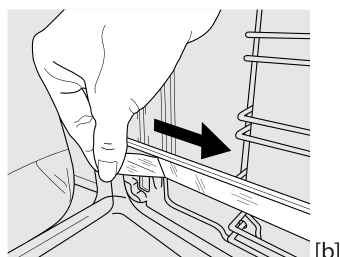
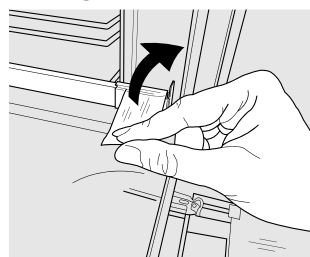
USING THE ACCESSORIES

• Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the shelf guide as far as possible. The other accessories, such as the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf guides.

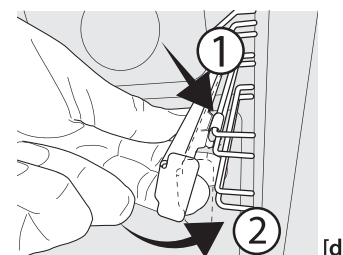
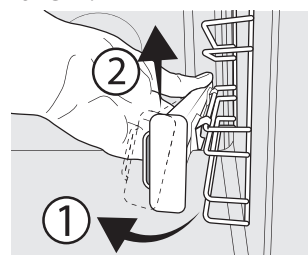
• The shelf guides can be removed to facilitate the oven cleaning: pull it to remove from its seats.
• The sliding shelves can be removed or fitted on any level.

SLIDING SHELVES

These make it easier to place accessories in and remove accessories from the oven. Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.



The sliding runners can be fitted on any level. Reposition the shelf guides and rest the accessories on them.



REMOVING AND REFITTING THE SLIDING RUNNERS

Pull the lower part of the sliding and remove from the shelf guides [c].

Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide [d]. Lower the other clip into position. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

• To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.

• To reposition the shelf guides, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.

FUNCTIONS

CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

RISING

For helping sweet or savoury dough to rise effectively. Turn the thermostat knob to the icon to activate this function.

FORCED AIR

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can

be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

AIR FRY

The Air Fry function allows you to cook many types of food with less oil, resulting in pleasantly crispy and healthy dishes. The oven cavity heats up while the fan circulates hot air. For best results, use the Air Fry basket, provided with some models. To use, place the food in a single layer on the Air Fry basket, avoiding any overlap, and follow the Air Fry Cooking Table instructions. Place the tray on the wire

shelf and insert a baking tray at a lower level to collect any crumbs or drips.

Avoid using multiple trays to ensure even cooking.

MAXI COOKING

For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). We recommend turning the meat over during cooking to ensure that both sides brown evenly. We also recommend basting the joint every so often to prevent it from drying out excessively.

PIZZA

For baking different types and sizes of pizza and bread. It is a good idea to swap the position of the baking plates halfway through cooking.

GRILL


For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

TURBO GRILL


For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

E&Q-STEAM

The E&Q-Steam function allows to obtain excellent performances thanks to the presence of steam in the cooking cycle. This function

automatically manages the ideal temperature for cooking a wide range of recipes; the cooking times of the main dishes are shown in the relative cooking table. Always activate the steam function when the oven is cold, and after pouring 200 ml of drinking water into the bottom of the cavity. To activate E&Q-Steam function, the thermostat knob needs to be turned in to position of  icon.

ECO FORCED AIR

For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .

BREAD AUTO

This function automatically selects the ideal temperature and baking time for bread. For best results, carefully follow the recipe. Activate the function when the oven is cold.

DESSERT AUTO



This function automatically selects the ideal temperature and baking time for cakes. Activate the function when the oven is cold.

PYROLYTIC CLEANING







For eliminating cooking spatters using a cycle at a very high temperature.


FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: Press  until the  icon and the two digits for the hour start flashing on the display.







Use  or  to set the hour and press  to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use  or  to set the minutes and press  to confirm.

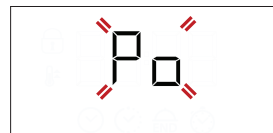
Please note: When the  icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.




2. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to work at a power of less than 2.9 kW ("Lo"): To operate the oven at a power that is compatible with a domestic power supply of greater than 3 kW ("Hi"), you will need to change the settings.

To go to the change menu, turn the selection knob to , then turn it back to .

Press and hold  and  for five seconds immediately afterwards.



Use  or  to change the setting, then press and hold  for at least two seconds to confirm.

3. HEAT THE OVEN

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

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

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

Heat the oven to 250 ° C for about one hour, preferably using the "Maxi Cooking" function. The oven must be empty during this time. Follow the instructions for setting the function correctly.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

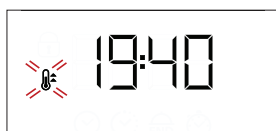
To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.



2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.



Please note: During cooking you can change the function by turning the *selection knob* or adjust the temperature by turning the *thermostat knob*.

The function will only start if the thermostat knob is on 0 °C. You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

AUTOMATIC

To start the automatic function you have selected ("Bread" or "Dessert"), keep the *thermostat knob* at the position for automatic functions (0).

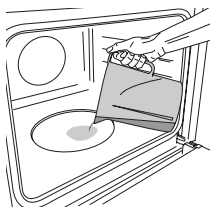
To finish cooking, turn the *selection knob* to position 0. Please note: You can set the cooking end time and timer.

RISING

To start the "Rising" function, turn the *thermostat knob* to the relevant symbol; if the oven is set to a different temperature, the function will not start.

Please note: You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

E&Q-STEAM



Only when the oven is cold, fill the embossing of the cavity with the quantity of drinking water suggested in the relative cooking table. Place the food, in the oven.

Set and activate the function: At the end, carefully open the door and

let steam escape slowly.

Please note: During steam cooking, do not open the door and never top up the water.

3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon on the display indicate that the preheating phase is active. When the set temperature has been reached, the icon becomes fixed and a new audible signal will sound to indicate that the food can be placed inside and cooking can proceed.

Please note: Placing food in the oven before the preheating

phase has finished may have an adverse effect on the final result of cooking.

After cooking and with the function deactivated, the icon may continue to remain visible on the display even after the cooling fan has switched off to indicate that there is residual heat in the compartment.

Please note: The time after which the icon switches off varies because it depends on a series of factors such as ambient temperature and function used. In any case, the product should be considered to be off when the pointer on the selection knob is at "0".

. PROGRAMMING COOKING

You will need to select a function before you can start programming cooking.

DURATION

Keep pressing until the icon and "00:00" start flashing on the display.



Use or to set the cooking time you require, then press to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

Notes: To cancel the cooking time you have set, keep pressing until the icon starts flashing on the display, then use to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

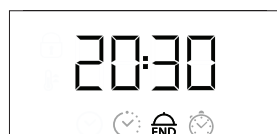
PROGRAMMING THE END COOKING TIME/DELAYED START

After a cooking time has been set, starting the function can be delayed by programming its end time: press until the icon and the current time start flashing on the display.



Use or to set the time you want cooking to end and press to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.



Please note: To cancel the setting, switch the oven off by turning the *selection knob* to position "0".

Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that the function has finished.





Turn the *selection knob* to select a different function or to position "0" to switch the oven off.




Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.

. SETTING THE TIMER




This option does not interrupt or program cooking but allows you to use the display as a timer, either during while a function is active or when the oven is off.

Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.



Use  or  to set the time you require and press  to confirm.

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

Notes: To cancel the timer, keep pressing  until the  icon starts flashing, then use  to reset the time to "00:00".

. AUTOMATIC CLEANING FUNCTION – PYRO

Do not touch the oven during the Pyro cycle.

Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook various different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME


Using the "FORCED AIR" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and

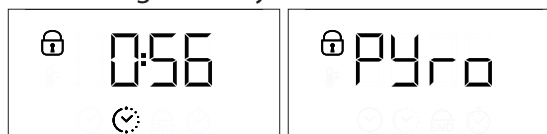
Remove all accessories (including the shelf guides) from the oven before running the function.

If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the self-cleaning cycle.

For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the Pyro function.

We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

To activate the automatic cleaning function, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the  icon. The function will be activated automatically, the door locked and the light inside the oven switched off: The display will show the time remaining to the end, alternating with "Pyro".



Please note: It is only possible to programme the end time of this function. The duration is automatically set to 120 minutes.

Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level. Air the room during and after running the Pyro cycle.

vegetables), on different levels. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.




































































BREAD AUTO FUNCTION















For best results you should carefully follow the instructions, using the recipe for mixing 1000 g of dough: 600 g of flour, 360 g of water, 11 g of salt, 25 g of fresh yeast (or two packets of yeast powder).

For optimal rising, allow about 90 minutes at room temperature or 60 minutes in the oven using the "Rising" function.

Put the dough into the (cold) oven, pour 100 cc of cold drinking water on to the bottom of the oven and activate the "Bread Auto" function. After cooking, leave the dough to stand on a wire shelf until completely cooled.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	160-180	30-90	2/3 
		Yes	160-180	30-90	4  1 
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160-200	35-90	2 
		Yes	160-200	40-90	4  2 
Biscuits/tartlets		Yes	160-180	20-45	3 
		Yes	150 - 170	20-45	4  2 
		Yes	150 - 170	20-45	5  3  1 
Choux buns		Yes	180 - 210	30-40	3 
		Yes	180-200	35-45	4  2 
		Yes	180-200	35-45	5  3  1 
Meringues		Yes	90	150 - 200	3 
		Yes	90	140 - 200	4  2 
		Yes	90	140 - 200	5  3  1 
Pizza/bread		Yes	190-250	15-50	1 / 2 
		Yes	190-250	20-50	4  2 
Bread		-	-	60	2 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	3 
		Yes	230 - 250	10 -25	4  2 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180-200	40-55	3 
		Yes	180-200	45 - 60	4  2 
		Yes	180-200	45 - 60	5  3  1 
Vols-au-vents/puff pastry crackers		-	190-200	20-30	3 
		-	180-190	20-40	4  2 
		-	180-190	20-40	5  3  1 

FUNCTIONS								
	Conventional	Grill	Turbo Grill	Pizza	Forced Air	Maxi Cooking	Bread Auto	Eco Forced Air
ACCESSORIES								
	Wire shelf	Baking dish or baking plate on the wire shelf	Drip tray/baking plate on the wire shelf	Drip tray	Drip tray with 200 ml of water	Baking tray		

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Lasagne/baked pasta/cannelloni/flans		Yes	190-200	45-65	2
Lamb/veal/beef/pork 1 kg		Yes	190-200	80-110	3
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180-190	110-150	2
Poultry/rabbit/duck 1 kg		Yes	200-230	50-100	2
Turkey/goose 3 kg		-	190-200	100 - 160	2
Baked Whole Fish (fillet, whole)		Yes	170 - 190	30 - 50	2
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, eggplants)		Yes	180-200	50 - 70	2
Toasted bread		-	250	2 - 6	5
Fish fillets/slices		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Sausages/kebabs/spare ribs/hamburgers		-	250	15 - 30*	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70**	2 1
Roast beef rare 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50**	3
Leg of lamb/knuckle		Yes	200 - 210	60 - 90**	3
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55**	3
Vegetable gratin		-	200 - 210	25 - 55	3
Meat and potatoes		Yes	190-200	45 - 100***	4 1
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50***	4 1
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100***	4 1
Complete meal: fruit tart (level 5)/ lasagne (level 3)/ meat (level 1)		Yes	180-190	40 - 120***	5 3 1
Roast meat/stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	2

The time indicated does not include the preheating phase: we recommend placing the food in the oven and setting the cooking time only after the required temperature has been reached.

* Turn food halfway through cooking






















**Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).



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

The table of tested recipes are compiled for the certification authorities in accordance with the standards IEC and IEC 60350-1.






















FUNCTIONS								
	Conventional	Grill	Turbo Grill	Pizza	Forced Air	Maxi Cooking	Bread Auto	Eco Forced Air
ACCESSORIES								
	Wire shelf	Baking dish or baking plate on the wire shelf	Drip tray/baking plate on the wire shelf	Drip tray	Drip tray with 200 ml of water	Baking tray		

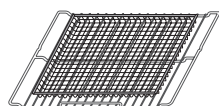
E&Q-STEAM 

FOOD	RECIPE	DURATION (Min)	FUNCTION	WATER	ACCESSORIES	LEVEL
FISH	Fillet Steak 0.5 - 2 cm	15 - 25		200 ml		2
	Fillet Steak 2 - 4 cm	20 - 35				
	Whole fish 300 - 600 g	20 - 30				
	Whole fish 600 g - 1.2 kg	25 - 45				
MEAT	Ribs 500 g - 1.5 kg	50 - 75				
	Chicken Whole 1 - 1.5 kg	55 - 80				
	Chicken / turkey / duck Whole 3 kg	100 - 140				
	Roast 1 kg	60 - 100				
BREAD	Small bread 80 - 100 g	30 - 45				
	Sandwich loaf in tin 300 - 500 g	40 - 60				
	Bread loaf 500 g - 2 kg	50 - 100				
	Baguettes 200 - 300 g	30 - 45				
VEGETABLES	Steamed Potatoes 0.5 - 1.5 kg	45 - 60				
	Stuffed Peppers 1 - 2 kg	35 - 55				
	Steamed Broccoli 0.3 - 1 kg	30 - 50				
	Steamed Zucchini 0.5 - 1.5 kg	30 - 50				
PASTRIES	Cookies a tray	25 - 35				
	Muffin 30 - 60 g	25 - 45				
	Spongae Cake 500 - 700 g	30 - 50				
	Tart a tin	35 - 55				

The time indicated includes the preheating phase: we recommend placing the food in the oven and setting the cooking time when starting the function. To remove the remaining limescale from the bottom of the cavity after the E&Q-Steaming  cooking, just pour 250 ml of white vinegar onto the embossing of the cavity (alternatively, use a specific descaling product). Leave it to work at room temperature for 30 minutes, then clean the cavity with warm drinking water and soft cloth. Cleaning is recommended at least for every 5 to 10 E&Q-Steaming  cooking cycles.

AIR FRY COOKING TABLE

CATEGORY	RECIPE	FUNCTION	SUGGESTED QUANTITY	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Frozen Food	Frozen French Fries		500 - 700	✓	200	20 - 30	3  1 
	Frozen Chicken Nuggets		500 - 700	✓	200	15 - 20	4  1 
	Fish Sticks		500 - 700	✓	220	15 - 20	4  1 
Vegetables	Fresh Breaded Zucchini		400	✓	200	15 - 20	4  1 
	Homemade Fries		300 - 800	✓	200	25 - 40	4  1 
	Mixed Vegetables		300 - 800	✓	200	20 - 35	4  1 
Meat and Fish	Chicken Breast		1 - 4 cm	✓	200	20 - 50	4  1 
	Chicken Wings		2300 - 800	✓	220	20 - 40	4  1 
	Breaded Cutlet		1 - 4 cm	✓	220	15 - 40	4  1 
	Fish Fillet		1 - 4 cm	✓	200	15 - 25	4  1 



Please note: the special Air Fry basket has always to be placed on the wire shelf.

For cooking fresh or homemade foods, spread the oil evenly. We suggest adding an empty tray on Level 1 in order to collect eventual grease residual coming from the Air Fry basket during the cooking. In order to guarantee uniform cooking results, mix food halfway through the recommended cooking time.

CLEANING AND MAINTENANCE

Do not use steam cleaning equipment.

Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations with the oven cold.

Disconnect the appliance from the power supply.

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

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

ACCESSORIES

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

REPLACING THE LAMP

- 1.** Disconnect the oven from the power supply.
- 2.** Remove the cover from the light, replace the bulb and put the cover back on the light.
- 3.** Reconnect the oven to the power supply.

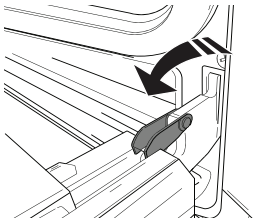
Please note: Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

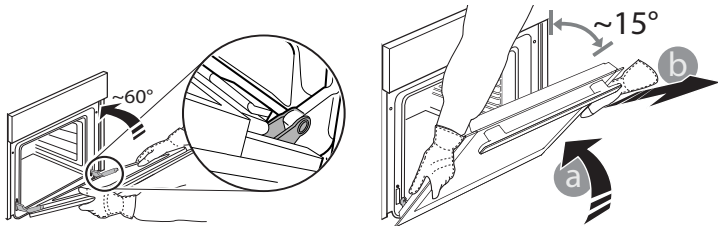
This product contains a light source of energy efficiency class G

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



- 2.** Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



Put the door to one side, resting it on a soft surface.

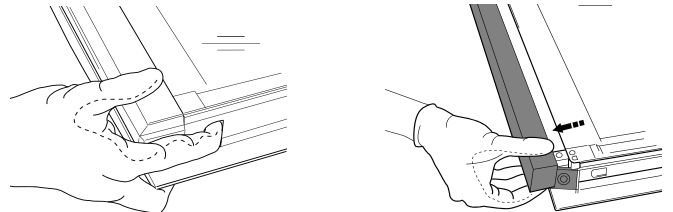
- 3.** Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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

- 5.** Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

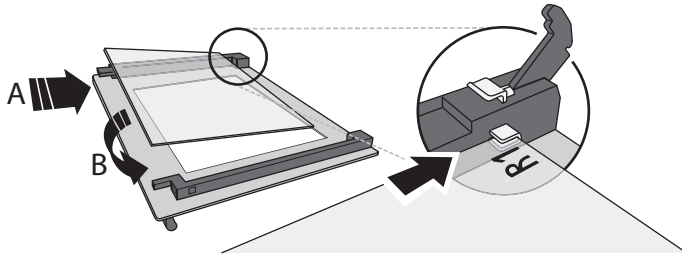
PRESS TO CLEAN - CLEANING THE GLASS

- 1.** After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



- 2.** Firmly hold the panes of glass with both hands, remove them and place them on a soft surface before cleaning.

3. Refit the intermediate pane (marked with "1R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass indicated by "R" into the support seats (a), then lower it into position (b). Repeat this procedure for both panes of glass.



4. Refit the upper edge: a click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work	Power cut Disconnection from the mains	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists
The display shows the letter "F" followed by a number	Software problem	Contact you nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows the letter "F"
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

SUPPORT

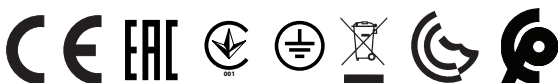
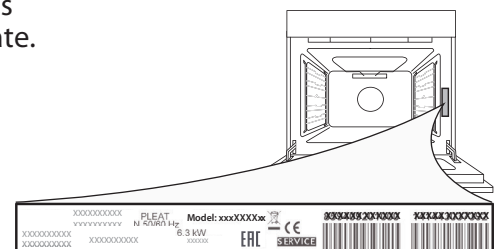
In the event of any operation problems, contact a Franke Technical Service Centre.

Never use the services of unauthorized technicians.

Specify:

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

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

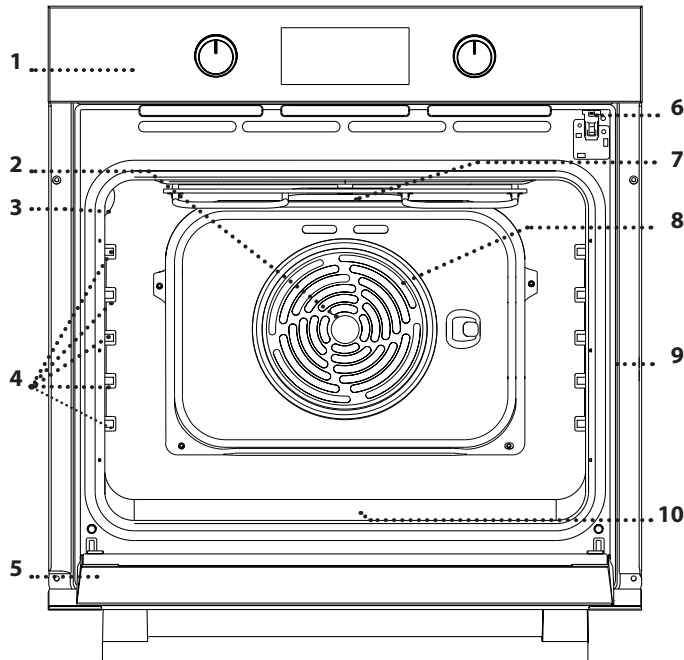


INHALT

ÜBERSICHT.....	15
BEDIENBLENDE.....	15
ZUBEHÖRTEILE	16
FUNKTIONEN	16
ERSTER GEBRAUCH	17
TÄGLICHER GEBRAUCH	18
HILFREICHE TIPPS	19
GARTABELLE.....	20
REINIGUNG UND PFLEGE.....	23
LÖSEN VON PROBLEMEN.....	24
SUPPORT	24

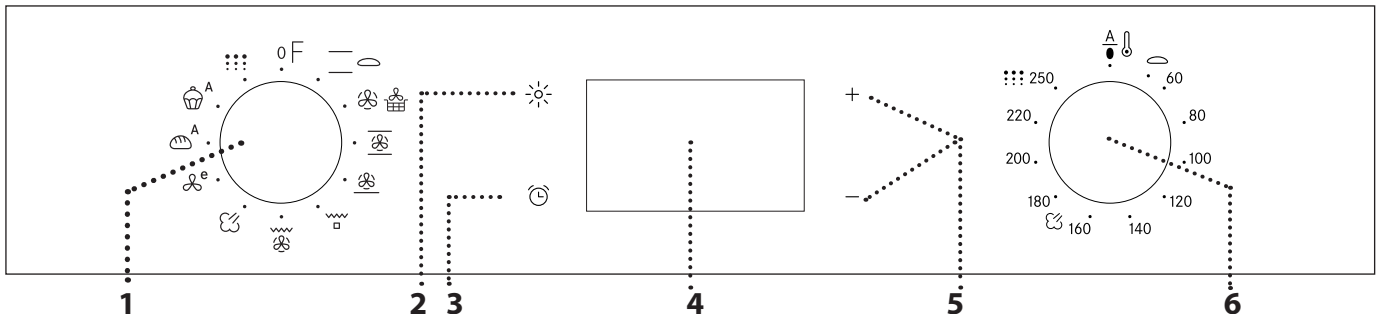
GEBRAUCHSANLEITUNG

ÜBERSICHT



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Lampe
4. Seitengitter
(die Einschubebene wird auf der Wand des Garraums angezeigt)
5. Tür
6. Türverriegelung
(verriegelt die Tür während die automatische Reinigung läuft und danach)
7. Oberes Heizelement/Grill
8. Rundes Heizelement
(nicht sichtbar)
9. Typenschild
(nicht entfernen)
10. Unteres Heizelement
(nicht sichtbar)

BEDIENBLENDE



1. AUSWAHLKNOPF

Zum Einschalten des Ofens durch Funktionsauswahl.
Auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

2. LICHT

Bei eingeschaltetem Ofen drücken, um die Lampe im Garraum ein- oder auszuschalten.

3. EINSTELLEN DER UHRZEIT

Für den Zugang zu Garzeiteinstellungen, Startverzögerung und Timer. Zur Anzeige der Zeit, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.

4. DISPLAY

5. EINSTELLTASTEN

Zum Ändern der Garzeiteinstellungen.

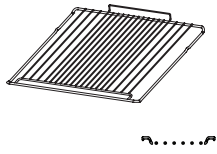
6. THERMOSTATREGLER

Drehen, um die gewünschte Temperatur bei Aktivierung der manuellen Funktionen auszuwählen. Verwendung der Automatikfunktionen 0.

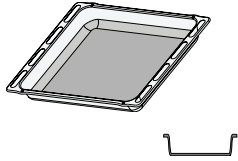
Bitte beachten: Die Bedienknöpfe sind versenkbar. Drücken Sie den Bedienknopf mittig ein, um ihn aus der Versenkung zu holen.

ZUBEHÖRTEILE

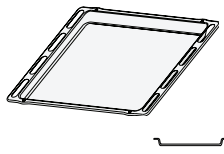
ROST



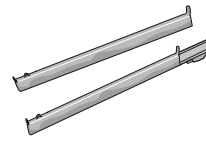
FETTPFANNE



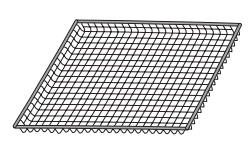
BACKBLECH



BACKAUSZÜGE



AIR FRY-KORB



Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

BENUTZUNG DER ZUBEHÖRTEILE

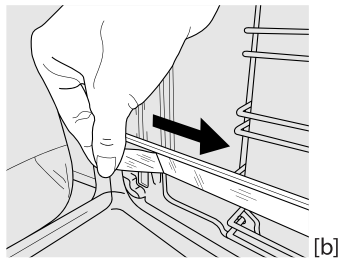
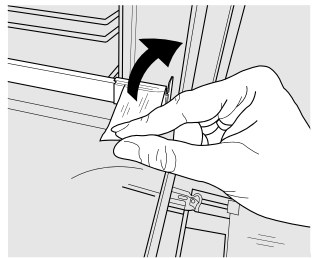
• Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen. Dann horizontal entlang des Seitengitters so weit wie möglich schieben. Die anderen Zubehörteile, wie das Backblech, werden horizontal eingesetzt, indem sie entlang der Seitengitter

eingeschoben werden.

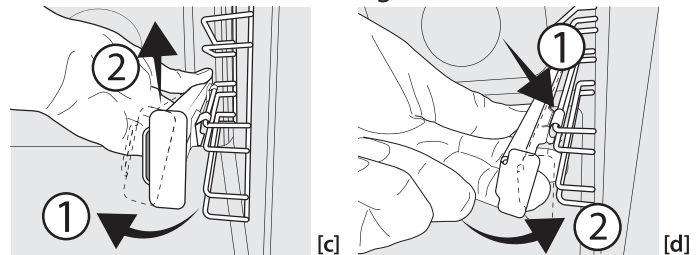
- Die Seitengitter können zum Reinigen des Ofens vollständig ausgehängt werden : ziehen, um das Seitengitter aus seinem Sitz zu entfernen.
- Die Schieberoste können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden.

EINSCHUBEBENEN

Dies erleichtert das Einsetzen von Zubehörteilen in den Ofen und ihr Entfernen aus dem Ofen. Vor Gebrauch des Backofens das Schutzband [a] entfernen und anschließend die Schutzfolie [b] von den Backauszügen.



Die Backauszüge können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden. Die Seitengitter und das Zubehör wieder anbringen.



AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE

Am unteren Teil des Backauszugs ziehen und aus den Seitengittern entfernen [c].

Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen [d]. Den anderen Clip in seine Position absenken. Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen.

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

- Um die Seitengitter zu entfernen, greifen Sie den äußeren Teil des Gitters fest und ziehen Sie es zu sich hin, um die Halterung und die zwei inneren Stifte aus dem Gehäuse herauszuziehen.
- Um die Seitengitter wieder anzubringen, positionieren Sie sie in der Nähe des Garraums und führen Sie zunächst die beiden Stifte in ihre Aufnahme ein. Als nächstes positionieren Sie den äußeren Teil in die Nähe seiner Aufnahme, setzen Sie die Halterung ein und drücken Sie fest auf die Wand des Garraums, um sicherzustellen, dass die Seitengitter ordnungsgemäß befestigt ist.

FUNKTIONEN

— OBER- & UNTERHITZE

— Zum Kochen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

○ AUFGEHEN LASSEN

○ Für ein effektives Gären von süßen und salzigen Teigen. Den Thermostatregler auf das Symbol drehen, um diese Funktion zu aktivieren.

⊗ HEISSLUFT

⊗ Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal drei) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne

Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.



AIR FRY

Die Air-Fry-Funktion ermöglicht Ihnen, viele Arten von Speisen mit weniger Öl zuzubereiten. Das Ergebnis sind angenehm knusprige und gesunde Gerichte. Der Garraum wird aufgeheizt, während das Gebläse die heiße Luft umwälzt. Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit dem Air Fry-Korb, der bei einigen Modellen mitgeliefert wird.

Legen Sie die Lebensmittel in einer einzigen Schicht auf

den Air Fry-Korb, ohne sie zu überlappen, und befolgen Sie die Anweisungen in der Air Fry-Gartabelle. Stellen Sie den Korb auf den Rost und schieben Sie ein Backblech darunter ein, um Krümel oder Tropfen aufzufangen. Vermeiden Sie die Verwendung mehrerer Körbe, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.

MAXI COOKING (MAXI GAREN)

Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während dem Garvorgang zu wenden, um sicherzustellen, dass beide Seiten gleichmäßig gebräunt werden. Es wird außerdem empfohlen, das Fleischstück gelegentlich zu begießen, um ein übermäßiges Austrocknen zu vermeiden.


PIZZA

Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot und Pizza. Es wird empfohlen, die Position der Backbleche nach der Hälfte der Garzeit zu wechseln.

ROST

□ Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rosten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.


TURBO GRILL

 Zum Braten großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.


E&Q-DAMPF

Mit der E&Q-Dampf-Funktion können durch den im Garzyklus vorhandenen Dampf hervorragende Leistungen erzielt werden. Diese Funktion steuert die ideale Temperatur für das Garen zahlreicher Rezepte; die Garzeiten der wichtigsten Gerichten werden in der entsprechenden Gartabelle angegeben. Aktivieren Sie die Funktion stets, wenn der Backofen kalt ist, und nachdem Sie 200 ml Trinkwasser in den Boden des Innenraums gegeben haben. Zum Aktivieren der E&Q-Dampf-Funktion muss der Thermostatregler in die Position des  Symbols gedreht werden.


HEI Æ LUFT ÖKO

Zum Garen von Braten und gefüllten Bratenstücken auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der Taste  wieder eingeschaltet werden.

A BREAD AUTO (BROT AUTO)

 Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Backzeit für Brot aus. Für optimale Ergebnisse, das Rezept sorgfältig befolgen. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.

A DESSERT AUTO

 Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Backzeit für Kuchen. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.

••• PYROLYTISCHE REINIGUNG







••• Um durch das Garen entstandene Verschmutzungen mit einem Zyklus bei hoher Temperatur zu entfernen.


ERSTER GEBRAUCH

1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

Wenn den Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden:  drücken, bis das Symbol  erscheint und die beiden Ziffern für die Stunden auf dem Display zu blinken beginnen.







Mit  oder  die Stunde einstellen und  zur Bestätigung drücken. Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Mit  oder  die Minuten einstellen und  zur Bestätigung drücken.




Bitte beachten: Wenn das Symbol  blinkt, zum Beispiel nach längerem Stromausfall, müssen Sie die Zeit zurückstellen.

2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Der Ofen ist für den Betrieb mit einer Leistung von weniger als 2,9 kW („Lo“) programmiert: Um den Ofen bei einer Leistung zu betreiben, die mit einer Haushaltsstromversorgung von mehr als 3 kW („Hi“) kompatibel ist, müssen Sie die Einstellungen ändern.

Um zum Änderungsmenü zu gehen, den Auswahlknopf auf  drehen, dann zurück auf  drehen. Halten Sie unmittelbar danach  und  fünf Sekunden lang gedrückt.



 oder  verwenden, um die Einstellung zu ändern. Anschließend für die Bestätigung,  mindestens zwei Sekunden gedrückt halten.

3. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen.

Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 250 °C, bevorzugt mit der „Maxi Cooking“-Funktion, aufheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

Bitte beachten: Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Um eine Funktion auszuwählen, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen: die Anzeige leuchtet auf und ein Signalton ertönt.



2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

MANUELL

Um die Funktion zu aktivieren, müssen Sie den *Thermostatregler* auf die gewünschte Temperatur drehen.



Bitte beachten: Während dem Garen können Sie die Funktion ändern, indem Sie den *Auswahlknopf* drehen oder die Temperatur durch Drehen des *Thermostatreglers* anpassen. Die Funktion startet nur, wenn der Thermostatregler auf 0 °C steht. Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

AUTOMATIK

Für den Start der ausgewählten Automatikfunktion („Brot“ oder „Gebäck“), den *Thermostatregler* auf der Position für Automatikfunktionen (0) lassen. Um den Garvorgang zu beenden, den *Auswahlknopf* auf die Position 0 drehen.

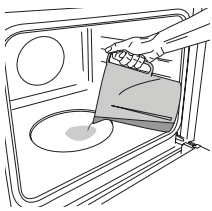
Bitte beachten: Sie können die Garzeit, das Garzeitende und einen Timer einstellen.

AUFGEHEN LASSEN

Zum Starten der Funktion „Aufgehen lassen“, den *Thermostatregler* auf das entsprechende Symbol drehen. Wenn der Ofen auf eine andere Temperatur eingestellt ist, startet die Funktion nicht.

Bitte beachten: Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

E&Q-DAMPF



Nur wenn der Ofen kalt ist, die Ausparung des Garraums mit der in der entsprechenden Gartabelle empfohlenen Menge an Trinkwasser füllen. Stellen Sie die Speisen in den Ofen.

Die Funktion einstellen und aktivieren: Am Ende vorsichtig die

Tür öffnen und Dampf langsam austreten lassen.

Bitte beachten: Beim Dampfgaren die Tür nicht öffnen und niemals Wasser auffüllen.

3. VORHEIZEN UND RESTWÄRME

Sobald die Funktion aktiviert ist, geben ein Signalton und ein blinkendes Symbol auf der Anzeige an, dass das Vorheizen aktiv ist. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde, leuchtet das Symbol

dauernd und ein neuer Signalton zeigt an, dass die Speise hineingestellt und mit dem Garvorgang fortgeföhren werden kann.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor die Vorheizphase beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben.

Nach dem Garvorgang und bei ausgeschalteter Funktion, kann das Symbol , selbst nachdem sich das Kühlgebläse ausgeschaltet hat, weiter auf dem Display sichtbar bleiben, um die Restwärme im Garraum anzuzeigen.

Bitte beachten: Der Zeitraum, nach dem sich das Symbol ausschaltet, variiert, da dies von einer Reihe von Faktoren wie Raumtemperatur und verwendeter Funktion abhängt. Auf jeden Falls sollte das Gerät als ausgeschaltet betrachtet werden, wenn der Zeiger am Auswahlknopf auf „0“ steht.

. PROGRAMMIERTES GAREN

Vor dem Start des programmierten Garens müssen Sie eine Funktion auswählen.

DAUER

solange drücken, bis das Symbol und „00:00“ auf der Anzeige blinkt.



oder zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, anschließend zur Bestätigung drücken. Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

Hinweise: Um die eingestellte Garzeit zu ändern, gedrückt halten, bis das Symbol auf der Anzeige blinkt, dann mit die Garzeit auf „00:00“ zurückstellen.

Diese Garzeit enthält eine Vorheizphase.

PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, kann die Aktivierung der Funktion durch die Programmierung der Abschaltzeit verzögert werden: drücken, bis das Symbol und die aktuelle Zeit auf der Anzeige blinken.



oder verwenden zum Einstellen der Abschaltzeit und zur Bestätigung drücken. Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Die Funktion ist angehalten, bis sie automatisch nach der berechneten Zeit startet, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.



Bitte beachten: Zum Löschen der Einstellung, den Ofen

ausschalten, indem der *Auswahlknopf* auf die Position „0“ gedreht wird.

Die Startvorwahl zum Starten der Funktion ist für Grill- und Grill + Heißluft-Funktionen nicht verfügbar.

ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass die Funktion beendet ist.



Den *Auswahlknopf* drehen, um eine andere Funktion auszuwählen, oder auf „0“ drehen, um den Ofen auszuschalten.

Bitte beachten: Wenn der Timer aktiviert ist, zeigt die Anzeige abwechselnd „END“ und die verbleibende Zeit an.

. TIMER EINSTELLEN

Diese Option unterbricht oder programmiert nicht das Garen, aber ermöglicht es Ihnen die Anzeige als Timer zu verwenden, sowohl wenn eine Funktion aktiviert ist als auch bei ausgeschaltetem Ofen.

solange drücken, bis das Symbol und „00:00“ auf der Anzeige blinkt.



Zum Einstellen der gewünschten Zeit oder verwenden und zur Bestätigung drücken.

Es ertönt ein akustisches Signal, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Hinweise: Um den Timer abzubrechen, gedrückt halten, bis das Symbol zu blinken beginnt, dann mit die Zeit auf „00:00“ zurückstellen.

AUTOMATISCHE REINIGUNGSFUNKTION – PYROLYSE

Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.

Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus (bis die Belüftung des Raums abgeschlossen ist) vom Ofen entfernt halten.

Vor dem Ausführen der Funktion alle Zubehöerteile (einschließlich der Seitengitter) aus dem Ofen entfernen.

Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.

Entfernen Sie für optimale Reinigungsergebnisse starke Rückstände im Backofeninneren und reinigen Sie das Türinnenglas, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden.

Wir empfehlen, die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchzuführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

Zum Aktivieren der automatischen Reinigungsfunktion drehen Sie den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf das Symbol .

Die Funktion wird automatisch aktiviert, die Tür verriegelt und das Licht im Garraum ausgeschaltet: Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende im Wechsel mit „Pyro“.



Bitte beachten: Es kann ausschließlich die Abschaltzeit dieser Funktion programmiert werden. Die Dauer wird automatisch auf 120 Minuten eingestellt.

Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist. Den Raum während und nach dem Pyrolysezyklus lüften.

HILFREICHE TIPPS

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehöerteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehöerteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehöerteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehöerteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Bei der Verwendung der Funktion „HEISSLUFT“ lassen sich verschiedene Speisen, welche die gleiche

Gartemperatur erfordern (z. B.: Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Ebenen gleichzeitig garen. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

AUTO-FUNKTION BROT

Für beste Ergebnisse, die Anweisungen genau befolgen und das Rezept zum Mischen von 1000 g Teig verwenden: 600 g Mehl, 360 g Wasser, 11 g Salz, 25 g Frischhefe (oder zwei Päckchen Trockenhefe).

Zum optimalen Aufgehen, 90 Minuten bei Raumtemperatur oder 60 Minuten im Ofen mit der Funktion „Aufgehen lassen“ stehen lassen.

Den Teig in den (kalten) Ofen geben, 100 ml kaltes Trinkwasser auf den Boden des Ofens gießen und die Funktion „Brot Auto“ aktivieren. Den Teig nach dem Garvorgang auf einem Rost stehen lassen, bis er vollständig abgekühlt ist.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	160-180	30-90	2/3
		Ja	160-180	30-90	4 1
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160-200	35-90	2
		Ja	160-200	40-90	4 2
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	160-180	20-45	3
		Ja	150 - 170	20-45	4 2
		Ja	150 - 170	20-45	5 3 1
Beignets		Ja	180 - 210	30-40	3
		Ja	180-200	35-45	4 2
		Ja	180-200	35-45	5 3 1
Meringen		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Brot		Ja	190-250	15-50	1 / 2
		Ja	190-250	20-50	4 2
Brot		-	-	60	2
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 20	3
		Ja	230 - 250	10 -25	4 2
Salzige Kuchen (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	180-200	40-55	3
		Ja	180-200	45 - 60	4 2
		Ja	180-200	45 - 60	5 3 1
Blätterteigtörtchen/salziges Blätterteiggebäck		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 2
		-	180-190	20-40	5 3 1
Lasagne/überbackene Pasta/ Cannelloni /Aufläufe		Ja	190-200	45-65	2

FUNKTIONEN								
	Ober-/ Unterhitze	Grill	Grill + Heißluft	Pizza	Heißluft	Maxi Cooking	Brot Auto	Heißluft Öko

ZUBEHÖR						
	Rost	Garbehälter oder Backblech auf dem Rost	Fettpfanne/Backblech auf dem Rost	Fettpfanne	Fettpfanne mit 200 ml Wasser	Backblech

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg		Ja	190-200	80-110	3
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		Ja	180-190	110-150	2
Geflügel/Hase/Ente 1 kg		Ja	200-230	50-100	2
Puter/Gans 3 kg		-	190-200	100 - 160	2
Fisch ganz, gebacken (Filets, ganz)		Ja	170 - 190	30 - 50	2
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180-200	50 - 70	2
Getoastetes Brot		-	250	2 - 6	5
Fischfilets/Scheiben		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Bratwurst/Fleischspieße/Rippchen/Hamburger		-	250	15 - 30*	5 4
Brathähnchen 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	2 1
Roastbeef englisch 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50**	3
Lammkeule, Haxe		Ja	200 - 210	60 - 90**	3
Bratkartoffeln		Ja	200 - 210	35 - 55**	3
Gemüsegratin		-	200 - 210	25 - 55	3
Fleisch und Kartoffeln		Ja	190-200	45 - 100***	4 1
Fisch und Gemüse		Ja	180	30 - 50***	4 1
Lasagne und Fleisch		Ja	200	50 - 100***	4 1
Komplette Mahlzeit: Obsttorte (Einschubebene 5)/Lasagne (Einschubebene 3)/Fleisch (Einschubebene 1)		Ja	180-190	40 - 120***	5 3 1
Braten/gefüllte Bratenstücke		-	170 - 180	100 - 150	2

Die angegebene Zeit beinhaltet keine Vorheizphase: es wird empfohlen die Speise erst in den Ofen zu geben und die Garzeit einzustellen, wenn die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

* Das Gargut nach halber Garzeit wenden






















**Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).



*** Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

Die Tabelle der erprobten Rezepte wurde für die Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit den IEC-Normen und IEC 60350-1 zusammengestellt.






















FUNKTIONEN	 Ober-/ Unterhitze	 Grill	 Grill + Heißluft	 Pizza	 Heißluft	 Maxi Cooking	 Brot Auto	 Heißluft Öko
ZUBEHÖR	 Rost	 Garbehälter oder Backblech auf dem Rost	 Fettpfanne/Backblech auf dem Rost	 Fettpfanne	 Fettpfanne mit 200 ml Wasser	 Backblech		

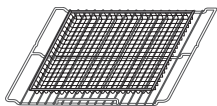
E&Q-DAMPF

LEBENSMITTEL	REZEPT	DAUER (Min)	FUNKTION	WASSER	ZUBEHÖRTEILE	STAND
FISCH	Filetsteak 0,5 - 2 cm	15-25		200 ml		2
	Filetsteak 2 - 4 cm	20 - 35				
	Ganzer Fisch (300 g - 600 kg)	20-30				
	Ganzer Fisch (600 g - 1,2 kg)	25-45				
FLEISCH	Rippchen 500 g - 1,5 kg	50 - 75				
	Ganzes Hähnchen 1 - 1,5 kg	55-80				
	Hähnchen / Kaninchen / Ente Ganz 3 kg	100 - 140				
	Braten 1 kg	60 - 100				
BROT	Kleines Brot 80- 100 g	30-45				
	Kastenbrot 300 - 500 g	40-60				
	Brotlaib (500 g - 2 kg)	50-100				
	Baguettes 200 - 300 g	30-45				
GEMÜSE	Dampfgegarte Kartoffeln 0,5 - 1,5 kg	45-60				
	Gefüllte Paprika 1 - 2 kg	35 - 55				
	Gedämpfte Brokkoli 0,3 - 1 kg	30-50				
	Gedämpfte Zucchini 0,5 - 1,5 kg	30-50				
GEBÄCK	Kekse ein Blech	25-35				
	Muffins 30 - 60 g	25-45				
	Biskuitkuchen 500 - 700 g	30-50				
	Tarte Tatin	35 - 55				

Die angegebene Zeit beinhaltet die Vorheizphase: Wir empfehlen, das Gargut in den Ofen zu stellen und die Garzeit einzustellen, wenn die Funktion gestartet wird. Um nach dem E&Q-Dampf Garen  den verbleibenden Kalk vom Boden des Garraums zu entfernen, gießen Sie einfach 250 ml weißen Essig in die Aussparung des Garraums (alternativ verwenden Sie ein spezielles Entkalkungsmittel. Lassen Sie ihn bei Raumtemperatur für 30 Minuten einwirken, dann den Garraum mit warmem Trinkwasser und einem weichen Tuch reinigen. Die Reinigung wird mindestens alle 5 bis 10 E&Q-Dampf  Garzyklen empfohlen.

AIR FRY-GARTABELLE

KATEGORIE	REZEPT	FUNKTION	EMPFOHLENE MENGE	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Tiefkühlkost	Tiefgefrorene Pommes frites		500 - 700	✓	200	20-30	3  1 
	Tiefgekühlte Chicken Nuggets		500 - 700	✓	200	15-20	4  1 
	Fischstäbchen		500 - 700	✓	220	15-20	4  1 
Gemüse	Frische panierte Zucchini		400	✓	200	15-20	4  1 
	Hausgemachte Pommes frites		300 - 800	✓	200	25 - 40	4  1 
	Gemischtes Gemüse		300 - 800	✓	200	20 - 35	4  1 
Fleisch und Fisch	Hühnerbrust		1-4 cm	✓	200	20-50	4  1 
	Hähnchen- flügel		2300 - 800	✓	220	20-40	4  1 
	Paniertes Schnitzel		1-4 cm	✓	220	15 - 40	4  1 
	Fischfilet		1-4 cm	✓	200	15-25	4  1 



Bitte beachten: Der spezielle Air Fry-Korb muss immer auf dem Rost platziert werden.

Zum Garen von frischen oder hausgemachten Lebensmitteln verteilen Sie das Öl gleichmäßig. Wir empfehlen, ein leeres Blech auf Ebene 1 hinzuzufügen, um eventuelle Fettreste aufzufangen, die während des Garvorgangs vom Air Fry-Korb kommen. Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu gewährleisten, die Speisen nach der Hälfte der empfohlenen

Garzeit durchmischen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

Bei allen Vorgängen Schutzhandschuhe tragen.

Die gewünschten Vorgänge bei kaltem Ofen durchführen.

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt

bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.

- Bei hartnäckigen Verschmutzungen auf den Innenflächen empfehlen wir für optimale Reinigungsergebnisse die Ausführung der automatischen Reinigungsfunktion.
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden für eine einfache Reinigung des Glases.

ZUBEHÖRTEILE

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

AUSWECHSELN DER LAMPE

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abnehmen, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung anbringen.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25–40 W / 230 V Typ E-14, T300 °C oder Halogenlampen mit 20–40W/230 V Typ G9, T300 °C. Die im Gerät verwendete

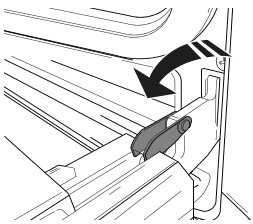
Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

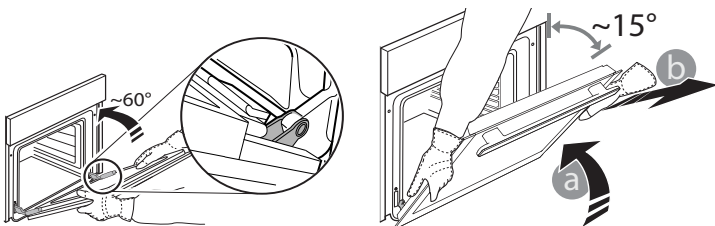
Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b).



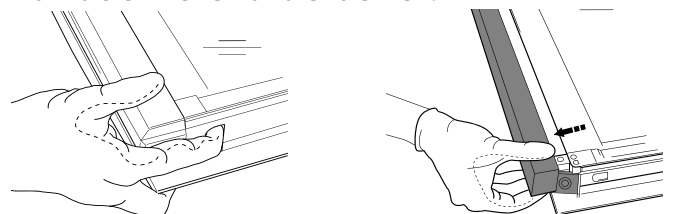
Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche

legen.

3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.
4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.
5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen.

DRÜCKEN UND REINIGEN - GLASREINIGUNG

1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten ablegen, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.

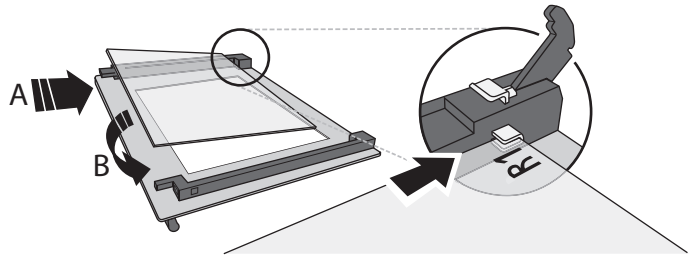


2. Die Glasscheiben mit beiden Händen anheben und festhalten, diese entfernen und vor der Reinigung und auf eine weiche Fläche legen.

3. Die mittlere Scheibe (mit „1R“ gekennzeichnet) anbringen, bevor die Innenscheibe wieder eingesetzt wird: Um das Glasscheiben richtig einzusetzen, sicherstellen, dass das Zeichen „R“ in der linken Ecke sichtbar ist.

Zuerst die lange Seite des Glas, die mit einem „R“ gekennzeichnet ist in die Halterungen (a) einsetzen, dann in die Position (b) absenken.

Wiederholen Sie diesen Vorgang bei beiden Glasscheiben.



4. Die obere Ecke wieder anbringen: ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.

LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Backofen funktioniert nicht	Stromausfall Trennung von der Stromversorgung	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Den Backofen aus- und wieder einschalten, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an	Softwareproblem	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und den Buchstaben oder die Nummer nach dem Buchstaben „F“ angeben
Das Display zeigt einen unscharfen Text und scheint kaputt zu sein.	Andere Sprache eingestellt.	Wenden Sie sich an das nächste Kundendienstzentrum.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

SUPPORT

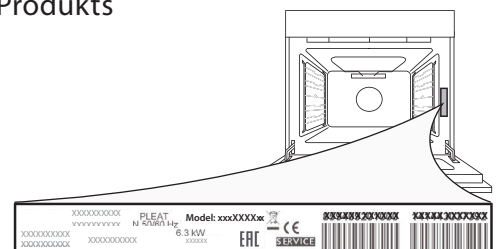
Bei Betriebsstörungen wenden Sie sich bitte an einen Franke Technischen Kundenservice.

Nehmen Sie nie die Dienste nicht autorisierter Techniker in Anspruch.

Machen Sie bitte folgende Angaben:

- Art des Fehlers
- Gerätemodell (Art./Code)
- Seriennummer (S.N.) auf dem Typenschild an der rechten Kante des Backofeninnenraums (bei offener Backofentür sichtbar).

Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.

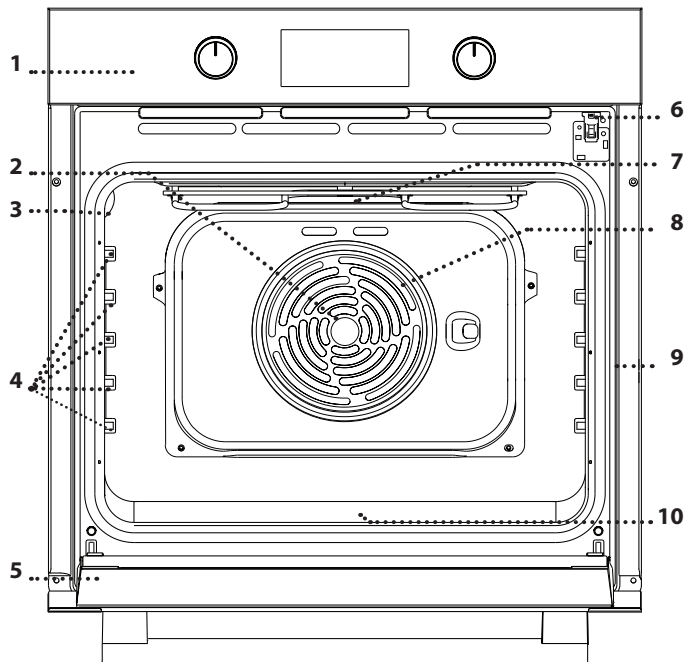


SOMMAIRE

APERÇU.....	26
BANDEAU DE COMMANDE	26
ACCESSOIRES	27
FONCTIONS	27
PREMIÈRE UTILISATION.....	28
USAGE QUOTIDIEN.....	29
CONSEILS UTILES	30
TABLEAU DE CUISSON.....	31
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	34
DÉPANNAGE	35
ASSISTANCE.....	35

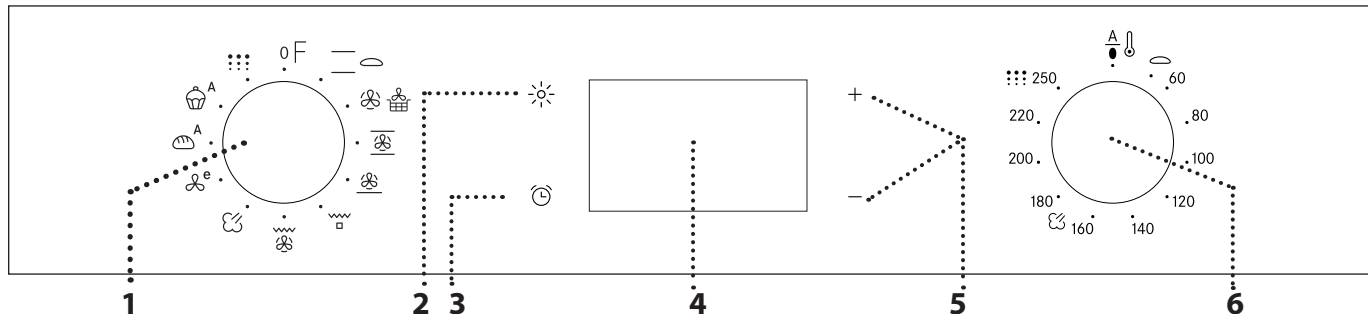
GUIDE DE L'UTILISATEUR

APERÇU



1. Panneau de commande
2. Ventilateur
3. Ampoule
4. Glissières
(le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
5. Porte
6. Verrou de la porte
(verrouille la porte lorsque le nettoyage automatique est en cours et après)
7. Élément de chauffage supérieur/grill
8. Élément chauffant rond
(invisible)
9. Plaque signalétique
(ne pas enlever)
10. Élément chauffant inférieur
(invisible)

BANDEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position 0 pour éteindre le four.

2. ÉCLAIRAGE

Avec le four allumé, appuyez pour allumer ou éteindre l'ampoule du compartiment du four.

3. RÉGLAGE DE L'HEURE

Pour accéder les réglages pour le temps de cuisson, le départ différé, et la minuterie. Pour afficher l'heure lorsque le four est éteint.

4. ÉCRAN

5. BOUTONS DE RÉGLAGES

Pour changer les réglages du temps de cuisson.

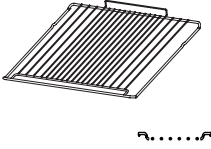
6. BOUTON DU THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles. Utilisez 0 pour les fonctions automatiques.

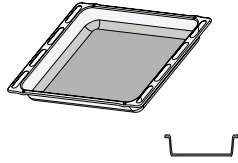
Veillez noter : Les boutons sont escamotables. Appuyez au centre des boutons pour les faire sortir.

ACCESSOIRES

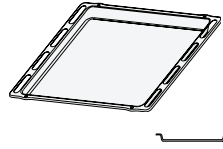
GRILLE MÉTALLIQUE



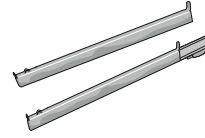
LÈCHEFRITE



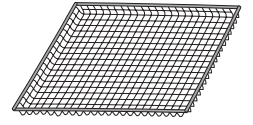
LÈCHEFRITE



GRILLES COULISSANTES



PANIER AIR FRY



Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.
Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

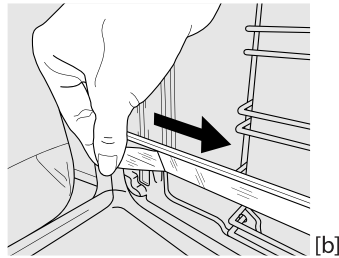
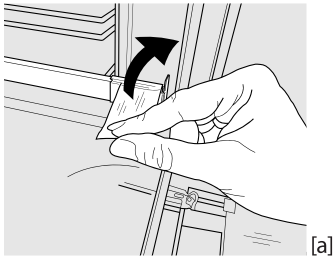
UTILISER LES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier. Glissez-la ensuite horizontalement sur le support de grille aussi loin que possible. Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les glissant le long des supports de grille.

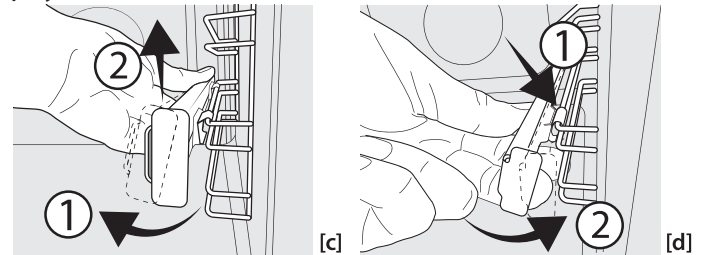
- Les supports de grille peuvent être enlevés pour faciliter le nettoyage : tirez-les pour les sortir de leurs appuis.
- Les rails télescopiques peuvent être installés au niveau de votre choix.

RAILS TÉLESCOPIQUES

Avec elles, c'est plus facile de placer ou enlever les accessoires du four.
Avant d'utiliser le four, enlevez la bande de protection [a] puis enlevez la feuille de protection [b] des rails télescopiques.



les rails télescopiques peuvent être installés sur le niveau de votre choix. Remplacez les supports de grille et appuyez les accessoires.



DÉPOSE ET RÉINSTALLATION DES RAILS TÉLESCOPIQUES

Tirez la partie inférieure de la glissière et enlevez-la des guides de clayette [c].

Attachez l'agrafe supérieure du rail télescopique au support de grille [d]. Abaissez l'autre agrafe en place. Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les rails peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- Pour enlever les supports de grille, agrippez fermement la partie externe du support et tirez-le vers vous pour sortir le support et les deux goupilles internes de leur appui.
- Pour replacer les supports de grille, placez-les près de la cavité et insérez en premier les deux goupilles dans leur appui. Ensuite, placez la partie externe près de son appui, insérez le support, et appuyez fermement vers la paroi pour s'assurer que le support est bien inséré.

FONCTIONS

CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

LEVAGE

Pour aider les pâtes sucrées ou salées à mieux lever. Tournez le bouton du thermostat sur l'icône pour activer cette fonction.

CHALEUR PULSÉE

Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs

d'un aliment à l'autre.

AIR FRY

La fonction Air Fry vous permet de cuire de nombreux types d'aliments avec moins d'huile, pour des plats agréablement croustillants et sains. La cavité du four se réchauffe tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Pour de meilleurs résultats, utilisez le panier Air Fry, fourni avec certains modèles. Pour l'utiliser, placez les aliments en une seule couche sur le panier Air Fry, en évitant tout chevauchement, et suivez les instructions du tableau de cuisson Air Fry.

Placez le plateau sur la grille et insérez une lèche-frite à un niveau inférieur pour recueillir les miettes ou les gouttes.

Évitez d'utiliser plusieurs plateaux pour garantir une cuisson homogène.

CUISSON GROSSE PIÈCE

Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Nous vous conseillons de retourner la viande durant la cuisson pour s'assurer que les deux côtés brunissent de façon égale. Nous vous conseillons d'arroser le rôti de temps en temps pour éviter qu'il ne s'assèche.

PIZZA

Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson.

GRIL


□ Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèche-frite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèche-frite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

TURBO GRILL


Pour rôtir de grosses pièces de viande (cuisses, rosbif, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèche-frite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèche-frite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.

E&Q-STEAM

La fonction E&Q Steam permet d'obtenir d'excellentes performances grâce à la présence de

vapeur pendant le cycle de cuisson. Cette fonction gère automatiquement la température idéale pour la cuisson d'une vaste gamme de recettes ; les temps de cuisson des principaux plats sont indiqués dans le tableau de cuisson correspondant. Activez toujours la fonction vapeur lorsque le four est froid, et après avoir versé 200 ml d'eau potable au fond de la cavité. Pour activer la fonction E&Q Steam, le bouton du thermostat doit être tourné sur la position de l'icône .

ECO CHALEUR PULSÉE

Pour cuire les rôtis farcis et les rôtis sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque vous utilisez la fonction ÉCO, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur .

A PAIN AUTO

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour le pain. Pour les meilleurs résultats, suivez minutieusement la recette. Activez la fonction lorsque le four est froid.

A DESSERT AUTO


Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour les gâteaux. Activez la fonction lorsque le four est froid.

●●● NETTOYAGE PYROLYSE


●●● Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température.


PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : Appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  et les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.






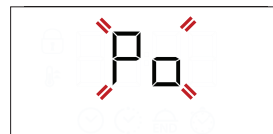
Utilisez  ou  pour régler l'heure et appuyez sur  pour confirmer. Les deux chiffres des minutes clignotent. Utilisez  ou  pour régler les minutes et appuyez sur  pour confirmer.




Remarque : Lorsque le voyant  clignote (par exemple après des pannes de courant prolongées), vous devrez régler l'heure de nouveau.

2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé pour fonctionner avec une puissance inférieure à 2,9 kW (« Lo ») : Pour utiliser le four avec une puissance compatible avec un réseau électrique domestique supérieur à 3 kW (« Hi »), vous devez changer les réglages.

Pour accéder au menu de réglage, tournez le bouton de sélection sur , retournez-le ensuite à 0. Appuyez sur  ou  pour cinq secondes immédiatement après.



Utilisez  ou  pour modifier le réglage, pressez et maintenez enfoncé  pendant au moins deux secondes pour confirmer.

3. HEAT THE OVEN (CHAUFFER LE FOUR)

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.

Chauffez le four à 250 °C pour environ une heure en utilisant la fonction « Maxi Cooking ». Le four doit être vide durant cette opération. Suivez les instructions pour régler la fonction correctement.

Veuillez noter : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

USAGE QUOTIDIEN

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée : l'écran s'illumine et un signal sonore retentit.



2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

Pour lancer la fonction que vous avez sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise.



Veillez noter : Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le *bouton de sélection* ou ajuster la température en tournant le *bouton du thermostat*. Le bouton du thermostat doit être à 0 °C pour que la fonction puisse démarrer. Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

AUTOMATIQUE

Pour lancer la fonction automatique que vous avez sélectionnée (« Pain » ou « Dessert »), gardez le *bouton du thermostat* à la position pour les fonctions automatiques (0).

Pour terminer la cuisson, tournez le *bouton de sélection* à la position 0.

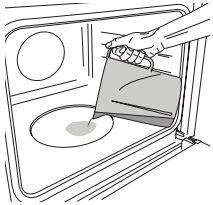
Remarque : Vous pouvez régler le temps de fin de cuisson et la minuterie.

LEVAGE

Pour lancer la fonction « Levage de la pâte », tournez le *bouton thermostat* au symbole correspondant; si le four est réglé à une température différente, la fonction de démarrage pas.

Veillez noter : Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

E&Q-STEAM



Une fois que le four est froid seulement, remplissez le gaufage de la cavité avec la quantité d'eau potable suggérée dans le tableau de cuisson correspondant. Enfourez le plat.

Réglez et activez la fonction : À la fin, ouvrez la porte avec précaution et laissez la vapeur s'échapper lentement.

Veillez noter : Pendant la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas le four et ne rajoutez jamais d'eau.

3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

Une fois que la fonction est activée, un signal sonore et un voyant qui clignote à l'écran confirment que la phase de préchauffage est activée.. Lorsque la température réglée a été atteinte, le voyant devient fixe

et un nouveau signal sonore retentit pour indiquer que l'aliment peut être placé à l'intérieur et que la cuisson peut se poursuivre.

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

Après la cuisson et avec la fonction désactivée, le voyant peut rester visible sur l'écran même après que le ventilateur de refroidissement s'est éteint pour indiquer qu'il y a de la chaleur résiduelle dans le compartiment.

Veillez noter : Le temps nécessaire pour que l'icône s'éteigne varie car cela dépend d'une série de facteurs tels que la température ambiante et la fonction utilisée. Dans tous les cas, le produit doit être considéré comme éteint lorsque le curseur sur le bouton de sélection est sur "0".

. PROGRAMME DE CUISSON

Vous devez sélectionner une fonction avant de pouvoir lancer un programme de cuisson.

DURÉE

Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le voyant et « 00:00 » clignotent à l'écran.



Utilisez ou pour régler la durée de cuisson et appuyez sur pour confirmer. Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.

Remarques : Pour annuler le temps de cuisson, appuyez sur jusqu'à ce le voyant clignote dur l'écran, utilisez ensuite pour remettre le temps de cuisson à « 00:00 ».

Ce temps de cuisson inclut la phase de préchauffage.

PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/DÉPART DIFFÉRÉ

Après avoir réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le début de la fonction en programmant le temps de fin de cuisson : appuyez sur jusqu'à ce que l'icône et l'heure actuelle clignotent à l'écran.



Utilisez ou pour régler la durée de cuisson et appuyez sur pour confirmer. Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : la fonction reste en veille et démarre automatiquement après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée.



Remarque : Pour annuler le réglage, éteindre le four en tournant le *bouton de sélection* à la position « 0 ». Le démarrage différé de la fonctionnalité n'est pas disponible pour les fonctions Gril et Turbo Gril.

FIN DE CUISSON

Un signal sonore retentit et l'écran indique que la fonction est terminée.



Tournez le bouton de sélection pour sélectionner une différente fonction ou le placer à la position « 0 » pour éteindre le four.

Veuillez noter : Si la minuterie est activée, l'écran affiche « END » en alternance avec le temps restant.

. RÉGLER LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne programme pas la cuisson, mais permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.

Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le voyant et « 00:00 » clignotent à l'écran.



Utilisez ou pour régler l'heure désirée, puis appuyez sur pour confirmer. Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Remarque : Pour annuler la minuterie, appuyez sur jusqu'à ce que le voyant clignote, utilisez ensuite pour remettre le temps à « 00:00 ».

. FONCTION NETTOYAGE AUTOMATIQUE – PYRO

Ne touchez pas le four pendant le cycle Pyro.

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

Enlevez tous les accessoires du four (incluant les supports de grille) avant de lancer la fonction.

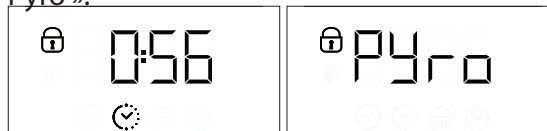
Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Pour des résultats de nettoyage optimums, enlevez les résidus en excès à l'intérieur de la cavité et nettoyez la vitre de la porte intérieure avant d'utiliser la fonction Pyrolyse.

Nous vous conseillons d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Pour lancer la fonction de nettoyage automatique, tournez le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur l'icône .

La fonction est activée automatiquement, la porte verrouillée et la lumière dans le four s'éteint : L'écran affiche le temps restant avant la fin, en alternance avec « Pyro ».



Veuillez noter: Il est uniquement possible de programmer la fin de cette fonction. La durée est réglée automatiquement à 120 minutes.

Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire. Aérez la pièce pendant et après avoir utilisé le cycle Pyro.

CONSEILS UTILES

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

CUISSON D'ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Chaleur pulsée » permet de cuire

simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes), sur des niveaux différents. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

FONCTION PAIN AUTO

Pour les meilleurs résultats, suivez minutieusement les consignes en utilisant la recette pour mélanger 1000 g de pâte : 600 g de farine, 360 g d'eau, 11 g de sel, 25 g de levure fraîche (ou deux paquets de levure en poudre).

Pour la meilleure fermentation, laissez environ 90 minutes à la température de la pièce ou 60 minutes dans le four en utilisant la fonction « Levage de la pâte ».

Placez la pâte dans le four froid, versez 100 cc d'eau potable froide dans le fond du four et lancez la fonction « Pain Auto ». Après la cuisson, laissez la pâte sur la grille métallique jusqu'à ce qu'elle soit complètement refroidie.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF- FAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	160-180	30-90	2/3
		Oui	160-180	30-90	4 1
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160-200	35-90	2
		Oui	160-200	40-90	4 2
Biscuits/Tartelettes		Oui	160-180	20-45	3
		Oui	150 - 170	20-45	4 2
		Oui	150 - 170	20-45	5 3 1
Chouquettes		Oui	180 - 210	30-40	3
		Oui	180-200	35-45	4 2
		Oui	180-200	35-45	5 3 1
Meringues		Oui	90	150 - 200	3
		Oui	90	140 - 200	4 2
		Oui	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/pain		Oui	190-250	15-50	1 / 2
		Oui	190-250	20-50	4 2
Pain		-	-	60	2
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 20	3
		Oui	230 - 250	10 - 25	4 2
Quiches et tartes salés (tarte aux légumes, quiche)		Oui	180-200	40-55	3
		Oui	180-200	45 - 60	4 2
		Oui	180-200	45 - 60	5 3 1
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 2
		-	180-190	20-40	5 3 1
Lasagnes/pâtes au four/ cannellonis/ tartes		Oui	190-200	45-65	2

FONCTIONS	Convection naturelle	Grill (Gril)	Turbogril	Pizzas	Air pulsé	Maxi Cooking	Pain Auto	Éco Air Pulsé
ACCESSOIRES	Grille métallique	Casserole ou plaque de cuisson sur la grille	Lèche-frite/plaque de cuisson sur grille	Lèche-frite	Lèche-frite contenant 200 ml d'eau	Plaque de cuisson		

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF- FAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg	—	Oui	190-200	80-110	3 ┌───┐
Rôti de porc avec grattons 2 kg	⊗	Oui	180-190	110-150	2 ┌───┐
Volaille / lapin / canard 1 kg	—	Oui	200-230	50-100	2 ┌───┐
Dinde / Oie 3 kg	—	-	190-200	100 - 160	2 ┌───┐
Poisson au four (darné, entier)	—	Oui	170 - 190	30 - 50	2 ┌───┐
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	⊗	Oui	180-200	50 - 70	2 ┌───┐
Pain grillé	⌚	-	250	2 - 6	5 ┌───┐
Filets/tranches de poisson	⌚	-	230 - 250	20 - 30*	4 3 ┌───┐ ┌───┐
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers	⌚	-	250	15 - 30*	5 4 ┌───┐ ┌───┐
Poulet rôti 1-1,3 kg	⊗	Oui	200 - 220	55 - 70**	2 1 ┌───┐ ┌───┐
Rosbif saignant 1 kg	⊗	Oui	200 - 210	35 - 50**	3 ┌───┐
Gigot d'agneau/jarret	⊗	Oui	200 - 210	60 - 90**	3 ┌───┐
Pommes de terre rôties	⊗	Oui	200 - 210	35 - 55**	3 ┌───┐
Légumes gratinés	⊗	-	200 - 210	25 - 55	3 ┌───┐
Viandes et pommes de terre	⊗	Oui	190-200	45 - 100***	4 1 ┌───┐ ┌───┐
Poisson et légumes	⊗	Oui	180	30 - 50***	4 1 ┌───┐ ┌───┐
Lasagnes & viande	⊗	Oui	200	50 - 100***	4 1 ┌───┐ ┌───┐
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / viande (niveau 1)	⊗	Oui	180-190	40 - 120***	5 3 1 ┌───┐ ┌───┐ ┌───┐
Rôtis/rôtis farcis	⊗ ^e	-	170 - 180	100 - 150	2 ┌───┐

La durée de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage : nous vous conseillons de placer les aliments dans le four et de régler le temps de cuisson seulement après avoir atteint la température désirée.

* Tourner les aliments à mi-cuisson






















**Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

*** Temps approximatif : Les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

Le tableau des recettes testées est rempli pour les autorités de certification conformément aux normes IEC et IEC 60350-1.

FONCTIONS	— Convection naturelle	⌚ Grill (Gril)	⊗ Turbogrill	⊗ Pizzas	⊗ Air pulsé	⊗ Maxi Cooking	⌚ ^A Pain Auto	⊗ ^e Éco Air Pulsé
ACCESSOIRES	┌───┐ Grille métallique	┌───┐ Casserole ou plaque de cuisson sur la grille	┌───┐ Lèche-frite/plaque de cuisson sur grille	┌───┐ Lèche-frite	┌───┐ Lèche-frite contenant 200 ml d'eau	┌───┐ Plaque de cuisson		

E&Q-STEAM 

ALIMENTS	RECETTE	DURÉE (Min)	FONCTION	EAU	ACCESSOIRES	NIVEAU
POISSON	Filet de bœuf 0,5 - 2 cm	15 - 25		200 ml		2
	Filet de bœuf 2 - 4 cm	20 - 35				
	Poisson entier 300 - 600 g	20 - 30				
	Poisson entier 600 g - 1,2 kg	25 - 45				
VIANDE	Ribs 500 g - 1,5 kg	50 - 75				
	Poulet entier 1 - 1,5 kg	55 - 80				
	Poulet/dinde/canard Entier 3 kg	100 - 140				
	Rôti 1 kg	60 - 100				
PAIN	Petit pain 80 - 100 g	30 - 45				
	Pain à sandwich en moule 300 - 500 g	40 - 60				
	Pain 500 g - 2 kg	50 - 100				
	Baguettes 200 - 300 g	30 - 45				
LÉGUMES	Pommes de terre cuites à la vapeur 0,5 - 1,5 kg	45 - 60				
	Poivrons farcis 1 - 2 kg	35 - 55				
	Brocolis à la vapeur 0,3 - 1 kg	30 - 50				
	Courgettes à la vapeur 0,5 - 1,5 kg	30 - 50				
PÂTISSERIES	Biscuits sur un plateau	25 - 35				
	Muffins 30 - 60 g	25 - 45				
	Génoise 500 - 700 g	30 - 50				
	Tarte en moule	35 - 55				
























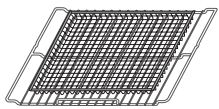
Le temps indiqué comprend la phase de préchauffage : nous recommandons de placer les aliments dans le four et de régler la durée de cuisson lors du démarrage de la fonction. Pour enlever le calcaire résiduel du fond de la cavité après la cuisson E&S Steam , il suffit de verser 250 ml de vinaigre blanc sur le gaufrage de la cavité (en variante, utilisez un produit de détartrage spécifique). Laissez-le reposer à la température ambiante pendant 30 minutes, puis nettoyez la cavité avec de l'eau potable tiède et un chiffon doux. Le nettoyage est recommandé au moins tous les 5 à 10 cycles de cuisson E&Q-Stream .

TABLE DE CUISSON AIR FRY

CATÉGORIE	RECETTE	FONCTION	QUANTITÉ SUGGÉRÉE	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
ALIMENTS CONGELÉS	Frites surgelées		500 - 700	✓	200	20 - 30	 3  1
	Nuggets de poulet congelés		500 - 700	✓	200	15 - 20	 4  1
	Bâtonnets de poisson		500 - 700	✓	220	15 - 20	 4  1
Légumes	Courgettes fraîches panées		400	✓	200	15 - 20	 4  1
	Frites maison		300 - 800	✓	200	25 - 40	 4  1
	Légumes mélangés		300 - 800	✓	200	20 - 35	 4  1
VIANDES ET POISSONS	Blanc de poulet		1 - 4 cm	✓	200	20 - 50	 4  1
	Ailes de poulet		2300 - 800	✓	220	20 - 40	 4  1
	Escalope panée		1 - 4 cm	✓	220	15 - 40	 4  1
	Filet de poisson		1 - 4 cm	✓	200	15 - 25	 4  1



Veillez noter : le panier spécial Air Fry doit toujours être placé sur la grille métallique.

Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, étalez l'huile uniformément. Nous suggérons d'ajouter un plateau vide sur le niveau 1 afin de recueillir les éventuels résidus de graisse provenant du panier Air fry pendant la cuisson. Afin de garantir des résultats de cuisson uniformes, mélangez les aliments à la moitié du temps de cuisson recommandé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.

Utilisez des gants de protection lors des opérations.

Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

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

SURFACES EXTÉRIEURES

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

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et

essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

- S'il y a des tâches tenaces dans le four, nous vous conseillons d'utiliser la fonction de nettoyage automatique pour de meilleurs résultats.
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre.

ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

REMPACEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.
2. Enlevez le capot de l'ampoule, remplacez l'ampoule et revissez le capot.
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

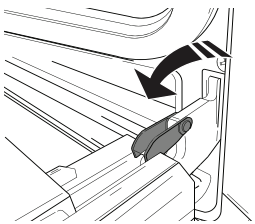
Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40W/230V type E-14, T300°C, ou des ampoules halogènes de 20-40W/230 V type G9, T300°C.

L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

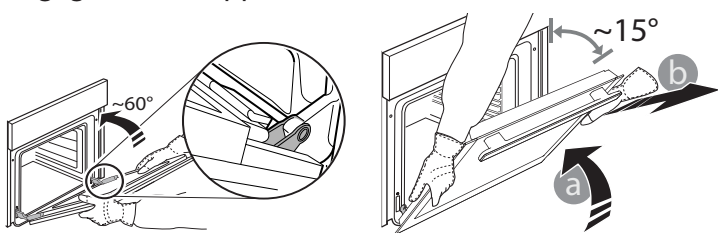
Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place. Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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



2. Fermez la plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.

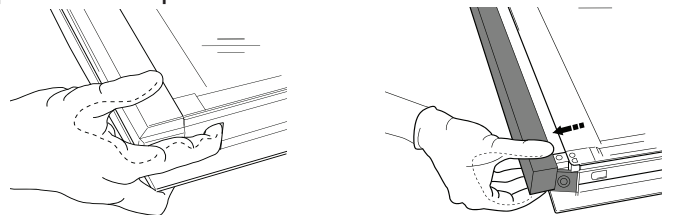
3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

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

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commandes. Sinon, répétez les étapes précédentes.

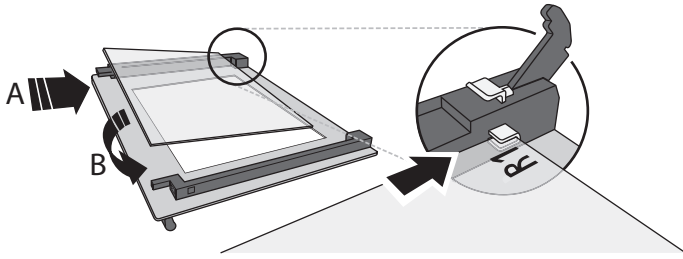
APPUYEZ POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



2. Soulevez et tenez fermement les parois de verre avec les deux mains, enlevez-les et placez-les sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

3. Remplacez la paroi du milieu (marquée d'un « 1R ») avant de replacer la paroi intérieure : Pour placer correctement les parois de verre, assurez-vous que la marque « R » se trouve dans le coin gauche. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides (a), abaissez-la ensuite en place (b). Répétez cette procédure pour les deux parois de verre.



4. Remplacez le bord supérieur : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas	Coupure de courant Débranchez de l'alimentation principale	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro	Problème de logiciel	Prenez en note la lettre ou le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près
L'écran indique un texte difficile à lire et semble cassé.	Une autre langue est paramétrée.	Contactez votre Centre de service après-vente le plus proche.



WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ASSISTANCE

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

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

Communiquez:

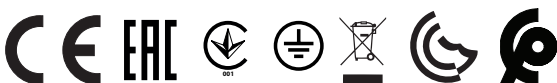
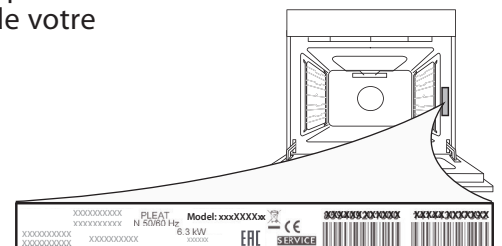
le type de panne

- le modèle d'appareil (art./Code)

- le numéro de série (S.N.) la plaque signalétique),

situé sur le bord droit de la cavité du four (visible quand la porte du four est ouverte).

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

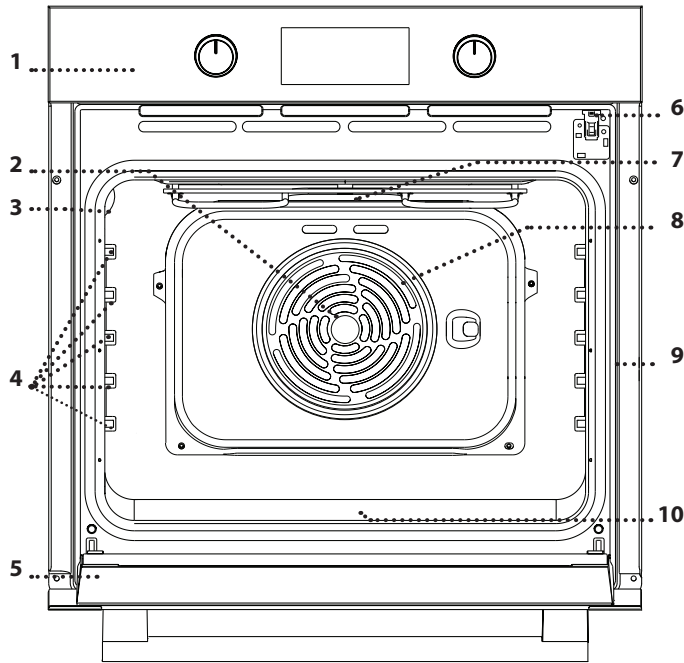


SOMMARIO

DESCRIZIONE GENERALE.....	37
PANNELLO COMANDI.....	37
ACCESSORI.....	38
FUNZIONI.....	38
PRIMO UTILIZZO.....	39
USO QUOTIDIANO.....	40
CONSIGLI UTILI.....	41
TABELLA DI COTTURA.....	42
PULIZIA E MANUTENZIONE.....	45
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	46
ASSISTENZA.....	46

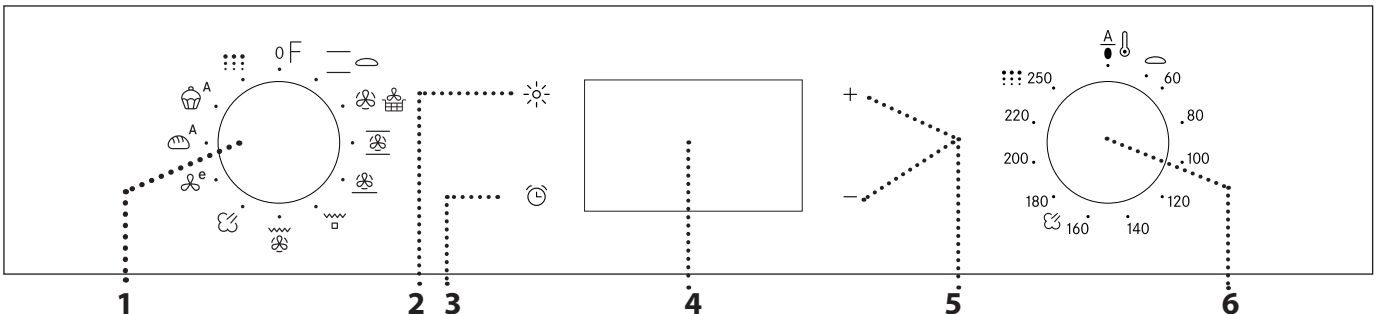
ISTRUZIONI PER L'USO

DESCRIZIONE GENERALE



1. Pannello comandi
2. Ventola
3. Luce
4. Griglie laterali
(il livello è indicato sulla parete della cavità)
5. Porta
6. Blocco serratura
(blocca la porta durante e dopo la pulizia automatica)
7. Resistenza superiore / grill
8. Resistenza circolare
(non visibile)
9. Targhetta matricola
(da non rimuovere)
10. Resistenza inferiore
(non visibile)

PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Ruotare in posizione 0 per spegnere il forno.

2. LAMPADA

A forno acceso, premere per accendere o spegnere la luce interna del forno.

3. IMPOSTARE L'ORA

Per accedere alle impostazioni della durata di cottura, dell'avvio ritardato e del timer. A forno spento, per visualizzare l'ora.

4. DISPLAY

5. TASTI DI REGOLAZIONE

Per modificare le impostazioni di durata.

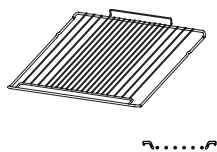
6. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali. Su 0 attiva le funzioni automatiche.

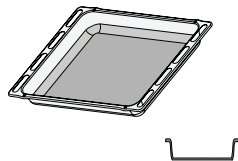
Nota: Le manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

ACCESSORI

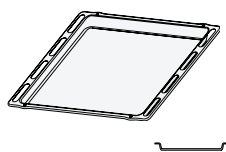
GRIGLIA



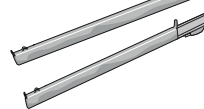
LECCARDA



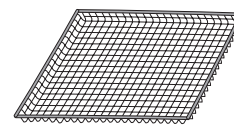
TEGLIA



GUIDE SCORREVOLI



CESTELLO AIR FRY



Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

USO DEGLI ACCESSORI

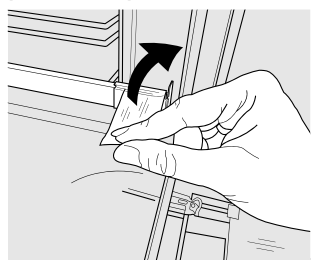
• Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato. In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulla griglia laterale fino a fine corsa. Gli altri accessori, come la teglia, si inseriscono orizzontalmente facendoli scorrere sulle guide laterali.

• Per facilitare la pulizia del forno è possibile rimuovere le guide laterali, tirandole in modo da estrarle dalle sedi.
• Le guide scorrevoli possono essere rimosse o montate a qualsiasi livello.

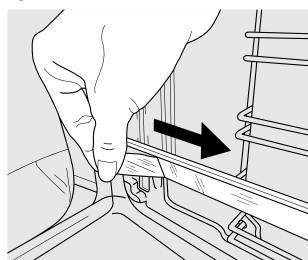
GUIDE SCORREVOLI

Le guide facilitano la collocazione e la rimozione degli accessori dal forno.

Prima di utilizzare il forno rimuovere il nastro di protezione [a] e successivamente rimuovere la pellicola protettiva [b] dalle guide di scorrimento.

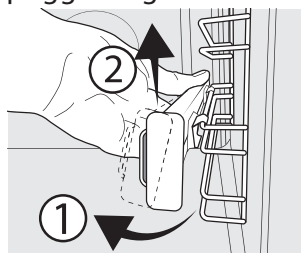


[a]

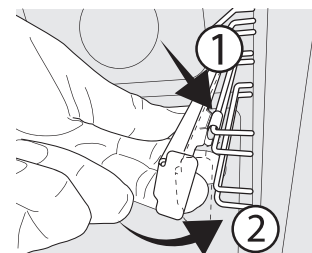


[b]

Le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello. Riposizionare le griglie laterali e appoggiarvi gli accessori.



[c]



[d]

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO

Tirare la parte inferiore dello scorrimento ed estrarre dalle guide laterali [c].

Fissare la clip superiore della guida di scorrimento alla guida laterale [d]. Abbassare l'altra clip in posizione. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.

RIMUOVERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

• Per rimuovere le griglie laterali, impugnare la parte esterna della griglia e tirarla verso di sé per estrarre il supporto e i due perni interni dai rispettivi alloggiamenti.

• Per riapplicare le griglie laterali, posizionarle vicino alla parete interna del forno e inserire dapprima i due perni nei rispettivi alloggiamenti. Posizionare quindi la parte esterna vicino alla sua sede, inserire il supporto e spingere con decisione verso la parete del forno per fissare saldamente la griglia.

FUNZIONI

— STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

○ LIEVITAZIONE

Per agevolare la lievitazione di impasti dolci o salati. Ruotare la manopola termostato sull'icona per attivare la funzione.

∞ TERMOVENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono

la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

🍷 AIR FRY

La funzione Air Fry consente di cucinare molti tipi di alimenti con meno olio, ottenendo piatti piacevolmente croccanti e salutari. La cavità del forno si riscalda mentre la ventola fa circolare l'aria calda. Per ottenere risultati ottimali, utilizzare il cestello Air Fry, fornito con alcuni modelli.

Per l'utilizzo, posizionare gli alimenti in un unico

strato sul cestello Air Fry, evitando di sovrapporli, e seguire le istruzioni della tabella di cottura Air Fry. Posizionare la teglia sulla griglia e inserire una teglia a un livello inferiore per raccogliere eventuali briciole o gocce.

Evitare di utilizzare più teglie per garantire una cottura uniforme.



MAXI COOKING

Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si raccomanda di girare la carne durante la cottura per farla rosolare su tutti i lati. Si consiglia inoltre di irrorare la carne di tanto in tanto per evitare che asciughi eccessivamente.



PIZZA

Per cuocere diversi tipi e formati di pizza e focaccia. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.

GRILL

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

TURBO GRILL

Per arrostiti grossi tagli di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

E&Q-STEAM

La funzione E&Q-Steam permette di ottenere ottime prestazioni grazie alla presenza di vapore nel ciclo di cottura. Questa funzione gestisce

automaticamente la temperatura ideale per la cottura di un'ampia gamma di ricette; i tempi di cottura dei piatti principali sono indicati nella relativa tabella di cottura. Attivare sempre la funzione vapore quando il forno è freddo e dopo aver versato 200 ml di acqua potabile sul fondo della cavità. Per attivare la funzione E&Q-Steam, è necessario ruotare la manopola del termostato nella posizione dell'icona .

ECO TERMOVENTILATO

Per cuocere arrostiti e arrostiti ripieni su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere riaccesa premendo .

APANE AUTO

Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura del pane. Per ottenere i migliori risultati seguire attentamente la ricetta. Attivare la funzione a forno freddo.

DESSERT AUTO

Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura dei dolci. Attivare la funzione quando il forno è freddo.

PULIZIA PIROLITICA

Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata.

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTAZIONE DEL TEMPO

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: premere finché sul display non lampeggiano l'icona e le due cifre relative all'ora.



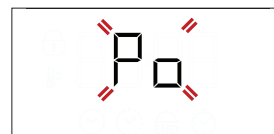
Utilizzare o per impostare l'ora e premere per confermare. Le due cifre dei minuti iniziano a lampeggiare. Utilizzare o per impostare i minuti e premere per confermare.

Note: quando l'icona lampeggia, ad esempio dopo una prolungata interruzione di corrente, è necessario impostare l'ora.

2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per operare a una potenza inferiore a 2,9 kW ("Lo"): Perché sia compatibile con un impianto domestico di potenza superiore a 3 kW ("Hi") è necessario modificare le impostazioni.

Per accedere alla schermata di modifica, ruotare la manopola di selezione su quindi riportarla su 0. Subito dopo, premere e per cinque secondi.



Usare o per cambiare l'impostazione, quindi premere per almeno due secondi per confermare.

3. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Scaldare il forno a 250 °C per circa un'ora, utilizzando preferibilmente la funzione "Maxi cooking". Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

Note: si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo per la funzione desiderata: il display si accende e il forno emette un segnale acustico.



2. AVVIARE UNA FUNZIONE

MANUALE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la *manopola termostato* per impostare la temperatura desiderata.



Nota: durante la cottura sarà possibile modificare la funzione ruotando la *manopola di selezione* o regolare la temperatura ruotando la *manopola termostato*.

La funzione non si avvierà fino a quando la manopola termostato sarà su 0°C. Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

AUTOMATICO

Per avviare la funzione automatica ("Pane" o "Dolci") selezionata, mantenere la *manopola termostato* sulla posizione dedicata alle funzioni automatiche (0). Per terminare la cottura, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza della posizione 0.

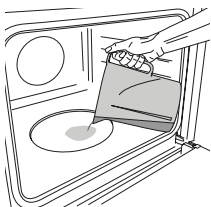
Note: sarà possibile impostare ora di fine cottura e timer.

LIEVITAZIONE


Per avviare la funzione "Lievitazione", ruotare la *manopola termostato* in corrispondenza dell'icona della funzione; se il forno è impostato su una temperatura diversa, la funzione non si avvia.

Note: Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

E&Q-STEAM




Solo quando il forno è freddo, riempire il rilievo della cavità con la quantità di acqua potabile suggerita nella relativa tabella di cottura. Posizionare gli alimenti nel forno.

Impostare e attivare la funzione 
: Infine, aprire con cautela la porta e

lasciare che il vapore fuoriesca lentamente.


Note: durante la cottura a vapore, non aprire mai la porta e non rabboccare l'acqua.

3. PRERISCALDAMENTO E CALORE RESIDUO

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e il lampeggio dell'icona  sul display segnalano che è attiva la fase di preriscaldamento. Al raggiungimento della temperatura impostata, l'icona smette di lampeggiare e viene emesso un nuovo segnale

acustico per indicare che è possibile introdurre gli alimenti e procedere alla cottura.

Note: Introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura.

Al termine della cottura e con la funzione disattivata, è possibile che l'icona  rimanga visibile sul display per indicare la presenza di calore residuo.

Nota: il tempo di spegnimento dell'icona può variare perché dipende da una serie di fattori, come la temperatura ambiente e la funzione utilizzata. In ogni caso, il prodotto può essere considerato spento quando il puntatore della manopola di selezione si trova su "0".

. PROGRAMMARE LA COTTURA

Per programmare la cottura è necessario aver selezionato precedentemente una funzione.




DURATION (DURATA)

Premere  tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".





Utilizzare  o  per impostare la durata desiderata, quindi premere  per confermare.


Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: un segnale acustico e il display avviseranno del termine della cottura.

Note: per annullare la durata impostata, premere  tante volte fino a che sul display lampeggia l'icona , quindi utilizzare  per riportare la durata a "00:00". La durata impostata include la fase di preriscaldamento.

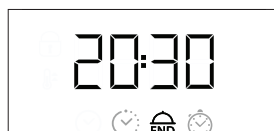
PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA / AVVIO RITARDATO

Una volta impostata una durata sarà possibile posticipare l'avvio della funzione, programmandone l'ora di fine: premere  fino a che sul display non lampeggiano l'icona  e l'ora corrente.



Utilizzare  o  per impostare l'ora di fine cottura desiderata e premere  per confermare.

Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: la funzione resterà in pausa fino ad avviarsi automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.



Note: per annullare l'impostazione, spegnere il forno ruotando la *manopola di selezione* sulla posizione "0".

La funzionalità di ritardo di avvio non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avvisano del termine della funzione.



Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare una funzione differente o sulla posizione "0" per spegnere il forno.

Note: se attivo il timer, il display mostrerà la scritta "END" in alternanza al tempo rimanente.

. IMPOSTARE IL TIMER

Questa opzione non interrompe né programma la cottura ma permette di utilizzare il display come contaminuti, sia durante una funzione attiva che quando il forno è spento.

Premere tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona e "00:00".



Utilizzare o per impostare la durata desiderata e premere per confermare.

Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Note: per disattivare il timer, premere tante volte fino a che l'icona lampeggia, quindi utilizzare per riportare la durata a "00:00".

. FUNZIONE DI PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.

Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.

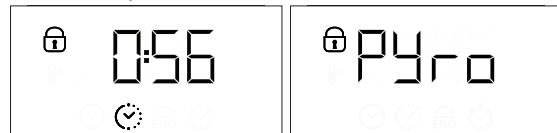
Gli accessori (incluse le griglie laterali) devono essere rimossi dal forno prima dell'attivazione della funzione.

Nel caso in cui il forno sia installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di autopulizia i bruciatori o le piastre elettriche siano spente. Per un risultato ottimale, rimuovere i residui in eccesso dalla cavità e pulire il vetro interno della porta prima di usare la funzione di pirolisi.

Si consiglia di attivare la funzione di pirolisi soltanto se l'apparecchio è molto sporco o emana cattivi odori durante la cottura.

Per attivare la funzione di pulizia automatica, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola del termostato* sull'icona .

La funzione si attiverà automaticamente, la porta sarà bloccata e la luce interna del forno sarà spenta: il display mostrerà il tempo rimanente, alternato alla scritta "Pyro".



Note: sarà possibile programmare solo l'ora di fine della funzione. La durata è automaticamente impostata a 120 minuti.

A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura. Ventilare la stanza durante e dopo il ciclo di pirolisi.

CONSIGLI UTILI

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Estrarre i

cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

FUNZIONE PANE AUTO

Per ottenere i migliori risultati è opportuno seguire attentamente le indicazioni, rispettando la ricetta per 1000 g d'impasto: 600 g di farina, 360 g di acqua, 11 g di sale, 25 g di lievito fresco (oppure 2 bustine di lievito in polvere).

Per una lievitazione ottimale, sono necessari circa 90 minuti a temperatura ambiente oppure 60 minuti all'interno del forno attivando la funzione "Lievitazione".

Infornare a forno freddo, versare 1 dl di acqua potabile fredda sul fondo del forno e avviare la funzione "Pane Auto". Al termine della cottura, lasciare riposare su una griglia fino a completo raffreddamento.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCAL-DAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Sì	160-180	30-90	2/3
		Sì	160-180	30-90	4 1
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	160-200	35-90	2
		Sì	160-200	40-90	4 2
Biscotti/Tortine		Sì	160-180	20-45	3
		Sì	150 - 170	20-45	4 2
		Sì	150 - 170	20-45	5 3 1
Bigné		Sì	180 - 210	30-40	3
		Sì	180-200	35-45	4 2
		Sì	180-200	35-45	5 3 1
Meringhe		Sì	90	150 - 200	3
		Sì	90	140 - 200	4 2
		Sì	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / Focaccia		Sì	190-250	15-50	1 / 2
		Sì	190-250	20-50	4 2
Pane		-	-	60	2
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 20	3
		Sì	230 - 250	10 -25	4 2
Torte salate (torta di verdura,quiche)		Sì	180-200	40-55	3
		Sì	180-200	45 - 60	4 2
		Sì	180-200	45 - 60	5 3 1
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 2
		-	180-190	20-40	5 3 1

FUNZIONI								
	Statico	Grill	Turbo Grill	Pizza	Termoventilato	Maxi Cooking	Pane Auto	Ventilato eco
ACCESSORI								
	Griglia	Pirofila o teglia su griglia	Leccarda / Teglia su griglia	Leccarda	Leccarda	Leccarda con 200 ml di acqua	Teglia	

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCAL-DAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	190-200	45-65	2
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190-200	80-110	3
Maiale arrosto con cotenna 2 kg		Sì	180-190	110-150	2
Pollame / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200-230	50-100	2
Tacchino / Oca 3 kg		-	190-200	100 - 160	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		Sì	170 - 190	30 - 50	2
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180-200	50 - 70	2
Pane tostato		-	250	2 - 6	5
Filetti di pesce / tranci		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Salsicce/Spiedini/Costine/Hamburger		-	250	15 - 30*	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		Sì	200 - 220	55 - 70**	2 1
Roast beef al sangue 1 kg		Sì	200 - 210	35 - 50**	3
Cosciotto di agnello / Stinchi		Sì	200 - 210	60 - 90**	3
Patate arrostate		Sì	200 - 210	35 - 55**	3
Verdure gratinate		-	200 - 210	25 - 55	3
Carne & Patate		Sì	190-200	45 - 100***	4 1
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50***	4 1
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100***	4 1
Pasto completo: Crostata (livello 5) / lasagne (livello 3) / carne (livello 1)		Sì	180-190	40 - 120***	5 3 1
Arrosti / Arrosti ripieni		-	170 - 180	100 - 150	2

La durata indicata non comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di inserire gli alimenti nel forno e di impostare la durata della cottura solo al raggiungimento della temperatura desiderata.

* Ruotare il cibo a metà cottura

** Ruotare il cibo a due terzi di cottura se necessario.

*** La durata è approssimata: Le pietanze possono essere estratte dal forno prima o dopo, in base alle preferenze personali.

La tabella delle ricette testate è compilata per le autorità di certificazione secondo le norme IEC e IEC 60350-1.

FUNZIONI	Statico	Grill	Turbo Grill	Pizza	Termoventilato	Maxi Cooking	Pane Auto	Ventilato eco
ACCESSORI	Griglia	Pirofila o teglia su griglia	Leccarda / Teglia su griglia	Leccarda	Leccarda con 200 ml di acqua	Teglia		

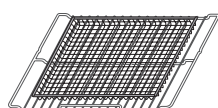
E&Q-STEAM

ALIMENTO	RICETTA	DURATA (Min)	FUNZIONE	ACQUA	ACCESSORI	LIVELLO
PESCE	Filetto 0,5 - 2 cm	15 - 25		200 ml		2
	Filetto 2 - 4 cm	20 - 35				
	Pesce intero 300 - 600 g	20 - 30				
	Pesce intero 600 g - 1,2 kg	25 - 45				
CARNE	Costine 500 g - 1,5 kg	50 - 75				
	Pollo intero 1 - 1,5 kg	55 - 80				
	Pollo/tacchino/anatra Intero 3 kg	100 - 140				
	Arrosto 1 kg	60 - 100				
PANE	Pane piccolo 80 - 100 g	30 - 45				
	Panino per sandwich in teglia 300 - 500 g	40 - 60				
	Pagnotta di pane 500 g - 2 kg	50 - 100				
	Baguette 200 - 300 g	30 - 45				
VERDURE	Patate al vapore 0,5 - 1,5 kg	45 - 60				
	Peperoni ripieni 1 - 2 kg	35 - 55				
	Broccoli al vapore 0,3 - 1 kg	30 - 50				
	Zucchine al vapore 0,5 - 1,5 kg	30 - 50				
PASTICCERIA	Biscotti a vassoio	25 - 35				
	Muffin 30 - 60 g	25 - 45				
	Pan di Spagna 500 - 700 g	30 - 50				
	Crostata a teglia	35 - 55				

Il tempo indicato comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di introdurre gli alimenti nel forno e di impostare il tempo cottura all'avvio della funzione. • Per rimuovere il calcare rimasto sulla base del forno dopo un ciclo di cottura E&Q-Steamm, versare 250 ml di aceto bianco nella cavità (oppure, usare uno speciale prodotto anticalcare. Lasciare agire il prodotto a temperatura ambiente per 30 minuti, quindi lavare la base del forno con un panno morbido imbevuto di acqua potabile tiepida. La pulizia è consigliata almeno ogni 5-10 cicli di cottura.

TABELLA DI COTTURA PER FRITTURA AD ARIA

CATEGORIA	RICETTA	FUNZIONE	QUANTITÀ CONSIGLIATA	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Alimenti surgelati	Patate fritte surgelate		500 - 700	✓	200	20 - 30	
	Nugget di pollo surgelati		500 - 700	✓	200	15 - 20	
	Bastoncini di pesce		500 - 700	✓	220	15 - 20	
Verdure	Zucchini freschi impanati		400	✓	200	15 - 20	
	Patatine fritte fatte in casa		300 - 800	✓	200	25 - 40	
	Verdure miste		300 - 800	✓	200	20 - 35	
Carne e pesce	Petto di pollo		1 - 4 cm	✓	200	20 - 50	
	Alette di pollo		2300 - 800	✓	220	20 - 40	
	Cotolette impanate		1 - 4 cm	✓	220	15 - 40	
	Filetto di pesce		1 - 4 cm	✓	200	15 - 25	



Nota: lo speciale cestello Air Fry deve essere sempre posizionato sulla griglia.

Per cucinare cibi freschi o fatti in casa, distribuire l'olio in modo uniforme. Si consiglia di aggiungere una teglia vuota sul Livello 1 per raccogliere eventuali residui di grasso provenienti dal cestello Air Fry durante la cottura. Per garantire risultati di cottura uniformi, mescolare gli alimenti a metà del tempo di cottura consigliato.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Non usare pulitrici a getto di vapore.

Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.

Eseguire le operazioni indicate a forno freddo.

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici dell'apparecchio.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno.
- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, passare un panno

o una spugna a forno freddo.

- In caso di sporco tenace sulle superfici interne, si raccomanda di utilizzare la funzione di pulizia automatica.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare la porta.

ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

SOSTITUIRE LA LAMPADA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere il coprilampada, sostituire la lampadina e applicare nuovamente il coprilampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Note: Usare solo lampadine ad incandescenza da 25-40W/230V tipo E-14, T300°C o lampadine alogene da 20-40W/230 V tipo G9, T300°C. La lampadina utilizzata nel prodotto è progettata specificamente per gli apparecchi

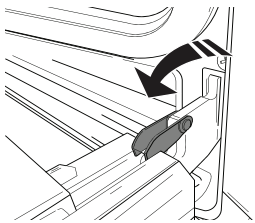
domestici e non è adatta all'illuminazione generale degli ambienti domestici (Regolamento CE 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica.

In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

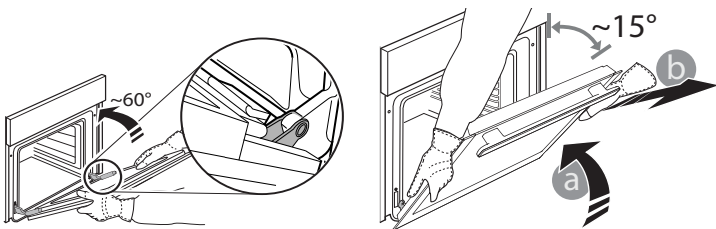
Questo prodotto contiene una sorgente luminosa con classe di efficienza energetica G

RIMOZIONE E RIMONTAGGIO DELLA PORTA

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

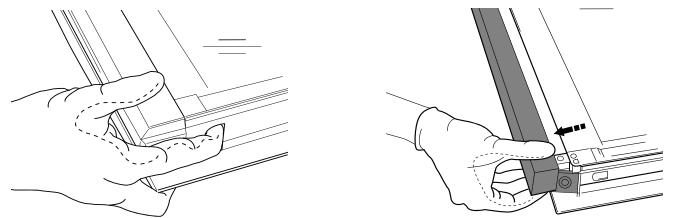
3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.

5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

PREMERE PER PULIRE - PULIZIA DEL VETRO

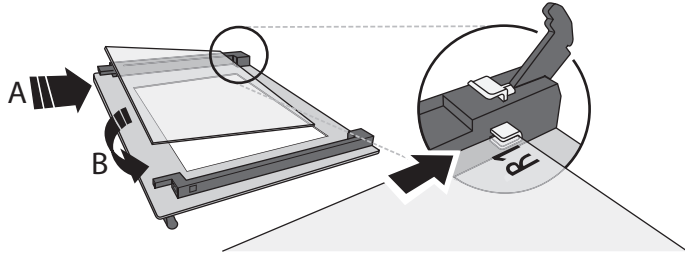
1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



2. Afferrare saldamente le lastre di vetro con due mani, rimuoverle e appoggiarle su una superficie

morbida, quindi procedere alla pulizia.

3. Prima di rimontare il vetro interno è necessario riapplicare il vetro intermedio (contrassegnato con "1R"): Per posizionare correttamente i vetri, verificare che la marcatura "R" sia visibile nell'angolo sinistro. Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla "R" nelle sedi di sostegno (a), quindi abbassarlo in posizione (b). Ripetere la procedura per entrambi i vetri.



4. Rimontare il profilo superiore: un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona	Interruzione di corrente elettrica Disconnessione dalla rete principale	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerne e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero	Problema software	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Tecnica e specificare il numero che segue la lettera "F"
Il display visualizza un testo poco chiaro e sembra essere guasto.	Un'altra lingua impostata.	Contatta il Servizio Assistenza Tecnica più vicino.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ASSISTENZA

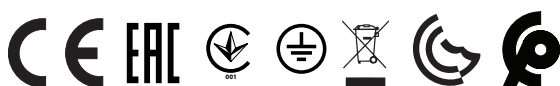
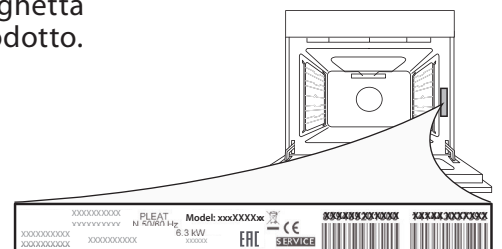
In caso di problemi di funzionamento, contattare un Centro Assistenza Tecnica Franke.

Non rivolgersi a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- il tipo di difetto
- il modello di apparecchio (codice art.)
- il numero di serie (S.N. sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta).

Quando si contatta il Centro Assistenza, comunicare i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.

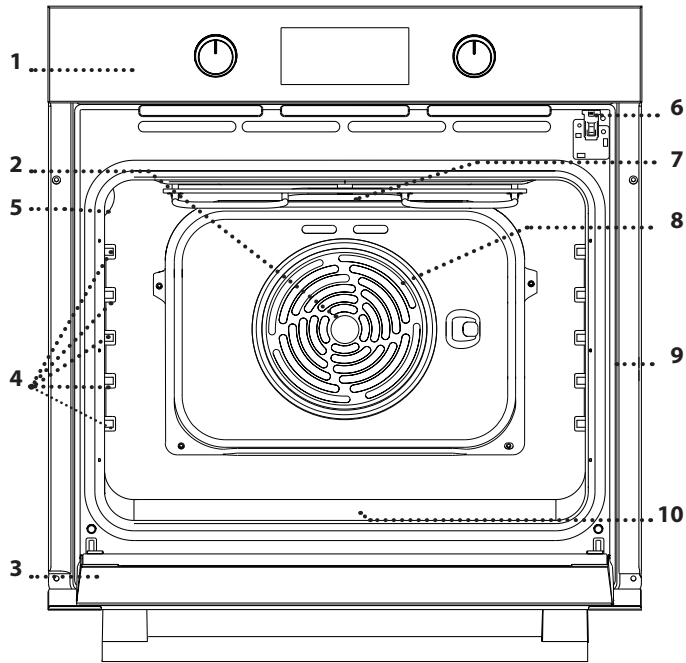


ÍNDICE

DESCRIPCIÓN GENERAL	48
PANEL DE CONTROL	48
ACCESORIOS.....	49
FUNCIONES	49
PRIMER USO	50
USO DIARIO	51
CONSEJOS ÚTILES	52
TABLA DE COCCIÓN	53
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	56
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	57
ASISTENCIA	57

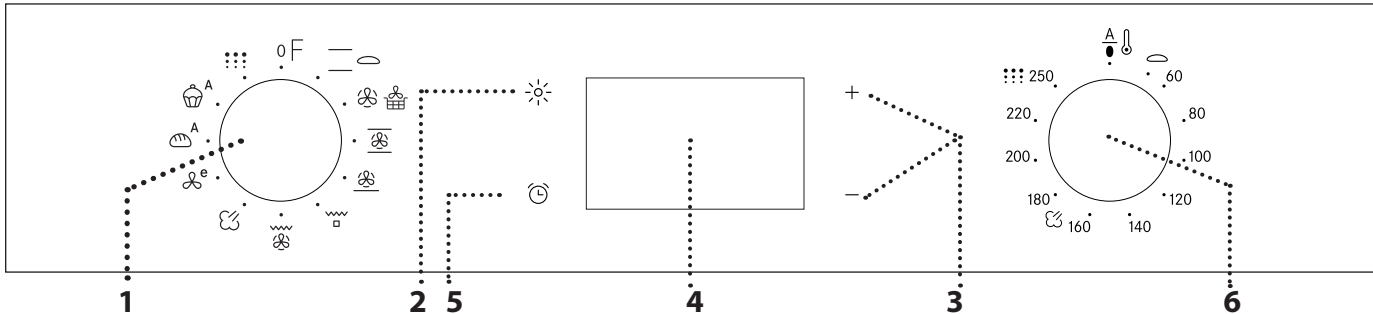
GUÍA DEL USUARIO

DESCRIPCIÓN GENERAL



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Luz
4. Guías para los estantes
(el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
5. Puerta
6. Bloqueo de la puerta
(bloquea la puerta durante el proceso de limpieza automática y después del mismo)
7. Resistencia superior / grill
8. Resistencia circular
(no visible)
9. Placa de datos
(no quitar)
10. Resistencia inferior
(no visible)

PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR

Para encender el horno seleccionando una función. Gírelo hasta la posición 0 para apagar el horno.

2. LUZ

Con el horno encendido, púlselo para encender o apagar la luz del compartimento del horno.

3. AJUSTE DE LA HORA

Para acceder a las configuraciones del tiempo de cocción, inicio diferido y temporizador. Para ver la hora cuando el horno está apagado.

4. PANTALLA

5. BOTONES DE REGULACIÓN

Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

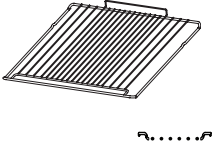
6. SELECTOR DEL TERMOSTATO

Cuando active las funciones manuales, gire el selector para seleccionar la temperatura necesaria. Para las funciones automáticas utilice 0.

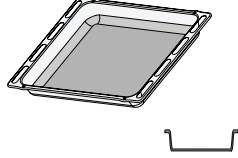
Nota: Los selectores son retráctiles. Presione en el centro para extraerlos de su alojamiento.

ACCESORIOS

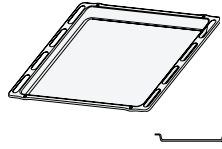
REJILLA



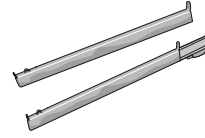
GRASERA



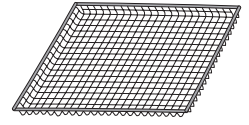
BANDEJA DE HORNO



GUÍAS DESLIZANTES



FREIDORA DE AIRE



El número de accesorios puede variar en función del modelo adquirido. Se pueden comprar otros accesorios por separado a través del Servicio Postventa.

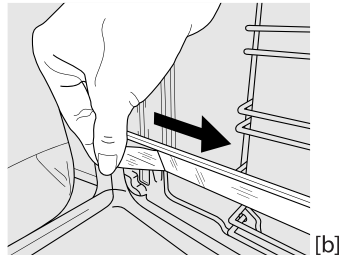
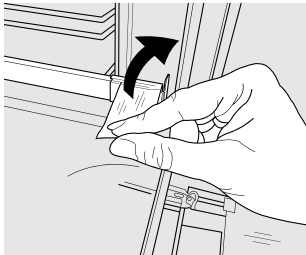
USO DE LOS ACCESORIOS

• Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba). Luego deslícela horizontalmente por la guía lo más que pueda. Los demás accesorios, como la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente deslizándolos por las guías.

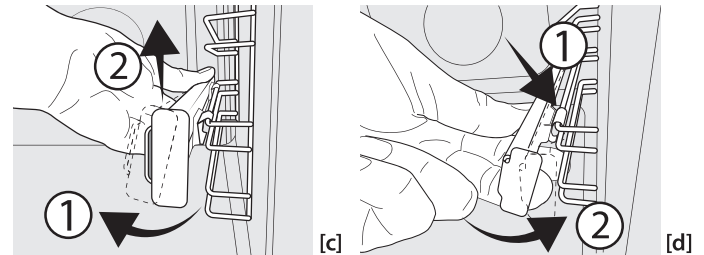
• Para limpiar el horno con facilidad, quite las guías de los estantes: tire para sacarlas de su alojamiento.
• Los estantes deslizantes se pueden extraer o montar en cualquier nivel.

ESTANTES DESLIZANTES

Para colocar y sacar accesorios del horno más fácilmente. Antes de utilizar el horno, retire la cinta protectora [a] y luego extraiga la lámina protectora [b] de las guías deslizantes.



Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel. Recolecte las guías para los estantes y ponga los accesorios.



CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LAS GUÍAS DESLIZANTES

Tire de la parte inferior de las guías deslizantes para sacarlas de las guías para estantes [c].

Fije el cierre superior de la deslizante a la guía para los estantes [d]. Baje el otro clip a su posición. Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.

• Para extraer las guías para estantes, sujete firmemente la parte externa de la guía y tire hacia usted para extraer el soporte y las dos clavijas internas del alojamiento.
• Para volver a colocar las guías para estantes, colóquelas cerca de la cavidad e introduzca primero las dos clavijas en sus alojamientos. Luego, coloque la parte externa cerca de su alojamiento, introduzca el soporte y presione firmemente hacia la pared de la cavidad para asegurarse de que la guía para estantes quede bien sujeta.

FUNCIONES

CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

FERMENTACIÓN

Para hacer que las masas dulces o saladas fermenten bien. Gire el selector del termostato hasta el icono para activar esta función.

AIRE FORZADO

Para hacer diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios niveles (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede

utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.

FREÍR CON AIRE

La función Air Fry permite cocinar muchos tipos de alimentos con menos aceite, obteniendo platos agradablemente crujientes y saludables. La cavidad del horno se calienta mientras el ventilador hace circular aire caliente. Para obtener los mejores resultados, utilice la cesta Air Fry, suministrada con algunos modelos.

• Para utilizarla, coloque los alimentos en una sola

capa en la cesta Air Fry, evitando que se superpongan, y siga las instrucciones de la tabla de cocción Air Fry. Coloque la bandeja en el estante de alambre e introduzca una bandeja de horno en un nivel inferior para recoger las migas o goteos. Evite utilizar varias bandejas para garantizar una cocción uniforme.

MAXI COOKING

Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Le recomendamos darle la vuelta a la carne durante la cocción para que los dos lados se doren uniformemente. También le recomendamos rociar las piezas de carne de vez en cuando para que no se seque demasiado.

PIZZA

Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. Es recomendable cambiar la posición de las bandejas para hornear a mitad de cocción.


GRILL (PARRILLA)

Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.


TURBO GRILL

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, roast beef, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.

E&Q-STEAM

La función E&Q-Steam permite obtener excelentes rendimientos gracias a la presencia de vapor en el ciclo de cocción. Esta función gestiona automáticamente la temperatura ideal para cocinar una amplia gama de recetas; los tiempos de cocción de los platos principales se indican en la tabla de cocción relativa. Active siempre la función de vapor cuando el horno esté frío, y después de verter 200 ml de agua potable en el fondo de la cavidad. Para activar la función E&Q-Steam, es necesario girar el mando del termostato a la posición del icono .

ECO FORCED AIR (ECO AIRE FORZADO)

Para cocinar asados y carne rellena en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza la función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción pero se puede volver a encender momentáneamente pulsando .

PAN AUTO

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para el pan. Para obtener los mejores resultados, siga atentamente la receta. Active la función con el horno frío.

POSTRES AUTOMÁTICO



Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para tartas. Active la función con el horno frío.

LIMPIEZA PIROLÍTICA







Para eliminar salpicaduras de cocción con un ciclo a muy alta temperatura.


PRIMER USO

1.. AJUSTE DE LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora: Pulse  hasta que el  icono y los dos dígitos de la hora empezarán a parpadear en la pantalla.






Utilice  o  para ajustar la hora y pulse  para confirmar. Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Utilice  o  para ajustar los minutos y pulse  para confirmar.

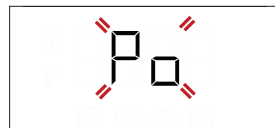
Nota: Si el icono  parpadea, por ejemplo después de un corte de corriente muy largo, será necesario volver a ajustar la hora.




2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para trabajar con una potencia inferior a 2,9 kW ("Lo"): Para utilizar el horno con una potencia que sea compatible con una fuente de alimentación doméstica superior a 3 kW ("Hi"), deberá cambiar las configuraciones.

Para cambiar el menú, gire al selector a , luego vuelva a ponerlo en 0. Pulse y mantenga pulsado  o  durante cinco se-

gundos inmediatamente después.



Utilice  o  para cambiar las configuraciones, luego pulse y mantenga pulsado  durante al menos dos segundos para confirmar..

3. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: Es completamente normal.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.

Caliente el horno a 250 °C durante aproximadamente una hora utilizando preferiblemente la función de «Maxi Cooking». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío. Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada: la pantalla se iluminará y sonará una señal acústica.



2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

MANUAL

Para iniciar la función seleccionada, gire el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada.



Nota: Durante la cocción puede cambiar la función girando el *selector* o regulando la temperatura con el *selector del termostato*.

La función sólo se iniciará si el selector del termostato está a 0 °C. Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

AUTOMÁTICO

Para iniciar el funcionamiento automático debe seleccionar ("Pan" o "Postres"), dejar el *selector del termostato* en la posición de las funciones automáticas (0).

Para finalizar la cocción, gire el *selector* hasta la posición 0.

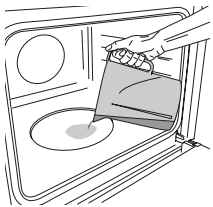
Nota: Puede programar el tiempo de finalización de la cocción y un temporizador.

FERMENTACIÓN

Para activar la función «Leudado», gire el *selector del termostato* al símbolo correspondiente; si el horno está programado con una temperatura diferente, la función no se activará.

Nota: Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

E&Q-STEAM



Cuando el horno esté frío, llene el relieve de la cavidad con la cantidad de agua potable sugerida en la tabla de cocción correspondiente. Introduzca el alimento en el horno.

Configure y active la función : Al final, abra con cuidado la puerta y deje que el vapor escape lentamente.

Nota: Durante la cocción al vapor, no abra la puerta y nunca llene el agua.

3. PRECALENTAMIENTO Y CALOR RESIDUAL

Una vez iniciada la función, una señal acústica y un icono parpadeando en la pantalla le indicarán que la fase de precalentamiento está activa. Cuando se alcance la temperatura ajustada, el icono se vuelve

fijo y sonará una nueva señal acústica para indicar que es posible introducir los alimentos e iniciar la cocción.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado la fase de precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.

Después de la cocción y con la función desactivada, el icono puede permanecer visible en la pantalla incluso después de que se apague el ventilador de refrigeración para indicar que hay calor residual en el compartimento.

Nota: El tiempo necesario para que se apague el icono varía porque depende de una serie de factores, como la temperatura ambiente o la función utilizada. En cualquier caso, el producto debe considerarse apagado cuando el puntero del selector se encuentra en "0".

. PROGRAMACIÓN DE LA COCCIÓN

Antes de comenzar la cocción, deberá seleccionar una función.

DURACIÓN

Mantenga pulsado hasta que el icono y "00:00" empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice o para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse para confirmar.

Active la función girando el *selector del termostato* a la temperatura que desee: Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

Notas: Para cancelar el tiempo de cocción que ha programado, mantenga pulsado hasta que el icono empiece a parpadear en la pantalla, luego utilice para poner el tiempo de cocción en "00:00".

Este tiempo de cocción incluye una fase de precalentamiento.

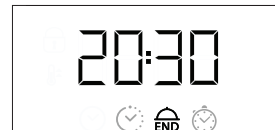
SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN / INICIO DIFERIDO

Una vez programado el tiempo de cocción, se puede retrasar el inicio de la función programando su hora de finalización: pulse hasta que el icono y la hora actual empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice o para ajustar el tiempo deseado de finalización de cocción y pulse para confirmar.

Active la función girando el *selector del termostato* a la temperatura que desee: Esta función permanecerá en pausa hasta que inicie automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.



Nota: Para cancelar la configuración, apague el horno

girando el *selector* hasta la posición « 0 ». La función de inicio retardado no está disponible para las funciones Grill y Turbo Grill.

FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la función ha terminado.



Gire el *selector* para seleccionar una función diferente o a la posición " 0 " para apagar el horno.

Nota: Si el temporizador está activo, la pantalla mostrará alternativamente «END» y el tiempo restante.

. CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR

Esta opción no interrumpe ni programa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como temporizador, tanto si la función está activada como si el horno está apagado.

Mantenga pulsado hasta que el icono y "00:00" empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice o para configurar la hora y pulse para confirmar.

Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Notas: Para cancelar el temporizador, mantenga pulsado hasta que el icono empiece a parpadear y después use para reconfigurar el tiempo a «00:00».

. FUNCIÓN LIMPIEZA AUTOMÁTICA – LIMP. PIROLÍTICA

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.

Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.

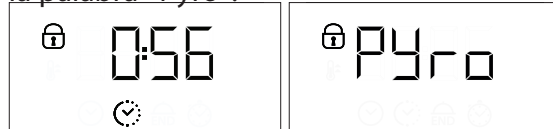
Retire todos los accesorios del horno (incluyendo las guías para los estantes) antes de activar esta función.

Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza.

Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, elimine el exceso de residuos del interior del aparato y limpie el cristal interior de la puerta antes de usar la función Limp. Pirolítica.

Active la función Limp. Piro solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Para activar la función de limpieza automática, gire el *selector* y el *selector del termostato* hasta el icono . Esta función se activará automáticamente, la puerta se bloqueará y la luz del interior del horno se apagará. La pantalla mostrará el tiempo restante alternado con la palabra «Pyro».



Nota: Solo se puede programar la hora de finalización de esta función. La duración se establece automáticamente en 120 minutos.

Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro. Ventile la habitación durante y después del ciclo de limpieza pirolítica.

CONSEJOS ÚTILES

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos.

Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario).

Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírax o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

El uso de la función «AIRE FORZADO» permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran

la misma temperatura (por ejemplo: pescados y verduras), en diferentes niveles. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

FUNCIÓN PAN AUTO

Para unos resultados mejores, siga las instrucciones atentamente y utilice la receta para mezclar 1000 g de masa: 600 g de harina, 360 g de agua, 11 g de sal, 25 g de levadura fresca (o dos paquetes de levadura en polvo).

Para que fermente bien, deje la masa unos 90 minutos a temperatura ambiente o 60 minutos en el horno utilizando la función de «Fermentar masas».

Ponga la masa en el horno (frío), vierta 100 cc de agua potable fría en la parte inferior del horno y active la función «Pan Auto». Después de la cocción, deje que la masa repose en la rejilla hasta que se enfríe del todo.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas esponjosas		Sí	160-180	30-90	2/3
		Sí	160-180	30-90	4 1
Bizcocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de frutas)		Sí	160-200	35-90	2
		Sí	160-200	40-90	4 2
Biscuits / tartaletas		Sí	160-180	20-45	3
		Sí	150 - 170	20-45	4 2
		Sí	150 - 170	20-45	5 3 1
Lionesas		Sí	180 - 210	30-40	3
		Sí	180-200	35-45	4 2
		Sí	180-200	35-45	5 3 1
Merengues		Sí	90	150 - 200	3
		Sí	90	140 - 200	4 2
		Sí	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/pan		Sí	190-250	15-50	1 / 2
		Sí	190-250	20-50	4 2
Pan		-	-	60	2
Pizza congelada		Sí	250	10 - 20	3
		Sí	230 - 250	10 -25	4 2
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180-200	40-55	3
		Sí	180-200	45 - 60	4 2
		Sí	180-200	45 - 60	5 3 1
Volovanes/hojaldres		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 2
		-	180-190	20-40	5 3 1
Lasaña/pasta al horno/canelones/budines		Sí	190-200	45-65	2

FUNCIONES								
	Convencional	Parrilla	Turbo Grill	Pizza	Aire Forzado	Maxi Cooking	Pan automático	Eco aire forzado

ACCESORIOS						
	Rejilla	Fuente para horno o plato para hornear sobre la rejilla	Grasera /plato para hornear sobre la rejilla	Grasera	Grasera con 200 ml de agua	Bandeja horneado

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS		
Cordero/ternera/buey/cerdo 1 kg		Sí	190-200	80-110	3 		
Cerdo asado con piel 2 kg		Sí	180-190	110-150	2 		
Aves/conejo/pato 1 kg		Sí	200-230	50-100	2 		
Pavo/oca 3 kg		-	190-200	100 - 160	2 		
Pescado al horno (filetes/entero)		Sí	170 - 190	30 - 50	2 		
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180-200	50 - 70	2 		
Pan tostado		-	250	2 - 6	5 		
Filetes de pescado/porciones		-	230 - 250	20 - 30*	4 	3 	
Salchichas, pinchos morunos, costillas, hamburguesas		-	250	15 - 30*	5 	4 	
Pollo asado 1-1,3 kg		Sí	200 - 220	55 - 70**	2 	1 	
Rosbif poco hecho 1 kg		Sí	200 - 210	35 - 50**	3 		
Pierna o jarrete de cordero		Sí	200 - 210	60 - 90**	3 		
Patatas asadas		Sí	200 - 210	35 - 55**	3 		
Verduras gratinadas		-	200 - 210	25 - 55	3 		
Carnes y patatas		Sí	190-200	45 - 100***	4 	1 	
Pescados y verduras		Sí	180	30 - 50***	4 	1 	
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100***	4 	1 	
Menú completo: Tarta de fruta (nivel 5)/ lasaña (nivel 3)/ carne (nivel 1)		Sí	180-190	40 - 120***	5 	3 	1
Carne asada / carne rellena asada		-	170 - 180	100 - 150	2 		

El tiempo indicado no incluye la fase de precalentado: le recomendamos poner la comida en el horno y programar el tiempo de cocción después de que haya alcanzado la temperatura necesaria.

*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

**Darle la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).






















*** Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

La tabla de recetas probadas

ha sido recogida por los órganos de certificación de conformidad con las normas IEC y IEC 60350-1.

FUNCIÓNES								
	Convencional	Parrilla	Turbo Grill	Pizza	Aire Forzado	Maxi Cooking	Pan automático	Eco aire forzado
ACCESORIOS								
	Rejilla	Fuente para horno o plato para hornear sobre la rejilla	Grasera /plato para hornear sobre la rejilla	Grasera	Grasera con 200 ml de agua	Bandeja horneado		

E&Q-STEAM 

ALIMENTO	RECETA	DURACIÓN (Min)	FUNCIÓN	AGUA	ACCESORIO	GRILL
PESCADO	Filete de solomillo 0.5 - 2 cm	15 - 25		200 ml		2
	Filete de solomillo 2 - 4 cm	20 - 35				
	Pescado entero 300 - 600 g	20 - 30				
	Pescado entero 600 g - 1,2 kg	25 - 45				
CARNE	Costillas 500 g - 1.5 kg	50 - 75				
	Pollo entero 1 - 1.5 kg	55 - 80				
	Pollo / pavo / pato Entero 3 kg	100 - 140				
	Asado 1 kg	60 - 100				
PAN	Pan pequeño 80 - 100 kg	30 - 45				
	Pan de sándwich en lata 300 - 500 g	40 - 60				
	Barra de pan 500 g - 2 kg	50-100				
	Baguette 200 - 300 g	30 - 45				
VERDURAS	Patatas asadas 0.5 - 1.5 kg	45 - 60				
	Pimientos rellenos 1 - 2 kg	35 - 55				
	Brócoli al vapor 0.3 - 1 kg	30 - 50				
	Calabacines al vapor 0.5 - 1.5 kg	30 - 50				
HOJALDRES	Galletas en bandeja	25 - 35				
	Magdalenas 30 - 60 g	25 - 45				
	Bizcocho 500 - 700 g	30 - 50				
	Molde para tarta	35 - 55				




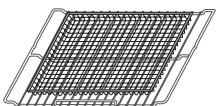
El tiempo indicado incluye la fase de precalentamiento: recomendamos colocar los alimentos en el horno y ajustar el tiempo de cocción al iniciar la función. Para eliminar los restos de cal del fondo de la cavidad después de la cocción E&Q-Steamm , basta con verter 250 ml de vinagre blanco sobre el relieve de la cavidad (alternativamente, utilizar un producto desincrustante específico). Déjelo actuar a temperatura ambiente durante 30 minutos y, a continuación, limpie la cavidad con agua potable templada y un paño suave. Se recomienda limpiar al menos cada 5 a 10 ciclos de cocción E&Q-Steamm .

TABLA DE COCCIÓN DE FREIDORA DE AIRE

CATEGORÍA	RECETA	FUNCIÓN	CANTIDAD RECOMENDADA	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS	
Alimentos Congelados	Patatas Fritas Congeladas		500 - 700	✓	200	20 - 30	3	1
	Nuggets de pollo congelados		500 - 700	✓	200	15 - 20	4	1
	Palitos de pescado		500 - 700	✓	220	15 - 20	4	1
Verduras	Calabacín fresco empanado		400	✓	200	15 - 20	4	1
	Patatas fritas caseras		300 - 800	✓	200	25 - 40	4	1
	Verduras variadas		300 - 800	✓	200	20 - 35	4	1
Carne y Pescado	Pechugas de pollo		1-4 cm	✓	200	20 - 50	4	1
	Alitas de pollo		2300 - 800	✓	220	20 - 40	4	1
	Chuleta empanada		1-4 cm	✓	220	15 - 40	4	1
	Filete de pescado		1-4 cm	✓	200	15 - 25	4	1



Nota: la freidora de aire debe colocarse siempre en el estante de alambre.

Para cocinar alimentos frescos o caseros, extienda el aceite uniformemente. Sugerimos añadir una bandeja vacía en el Nivel 1 para recoger eventuales residuos de grasa procedentes de la freidora de aire durante la cocción. Para garantizar resultados de cocción uniformes, mezcle los alimentos a mitad del tiempo de cocción recomendado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

No utilice aparatos de limpieza al vapor.

Utilice guantes de protección durante todas las operaciones.

Lleve a cabo las operaciones necesarias con el horno frío.

Desconecte el aparato de la red eléctrica.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

SUPERFICIES EXTERIORES

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en

agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

- Si hay suciedad persistente en las superficies interiores, se recomienda activar la función de limpieza automática para obtener los mejores resultados.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- La puerta se puede montar y desmontar para facilitar la limpieza del cristal.

ACCESORIOS

Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Retire la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice solo bombillas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300 °C o bombillas halógenas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está

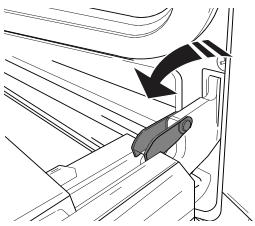
diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias en una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

Si utiliza bombillas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

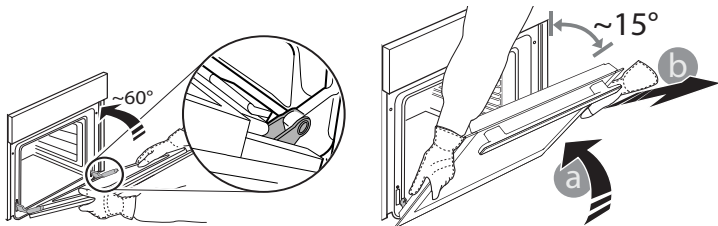
Este producto incluye una fuente de luz con una clase de eficiencia energética G

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición de desbloqueo.



2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta cerrándola mientras tira de ella hacia arriba (a) hasta que salga de su alojamiento (b).



Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

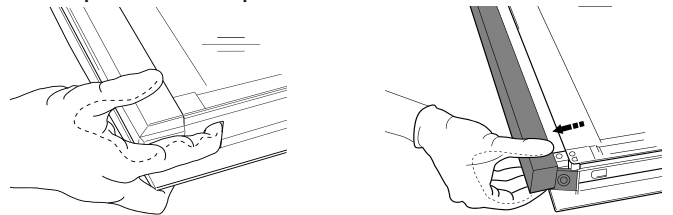
3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

4. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos hasta su posición original: asegúrese de haberlos bajado por completo.

5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba.

PRESIONE PARA LIMPIAR - LIMPIEZA DEL CRISTAL

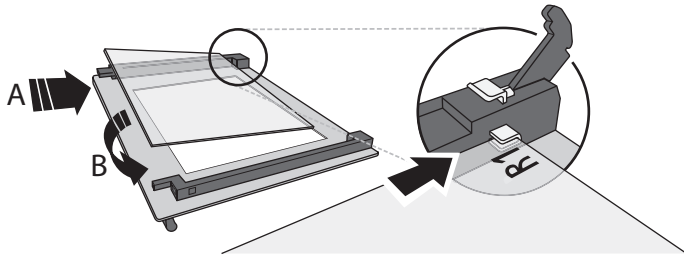
1. Después de quitar la puerta y apoyarla sobre una superficie blanda con el tirador hacia abajo, presione simultáneamente los dos clips de sujeción y retire el borde superior de la puerta tirando de él hacia usted.



2. Sujete los cristales firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.

3. Vuelva a colocar la hoja intermedia (marcada con "1R") antes de montar la hoja interna: Para colocar las

hojas de cristal correctamente, asegúrese de que la marca "R" se vea en la esquina de la izquierda. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes (a) y después bájelos hasta su posición (b). Repita este procedimiento en ambas hojas de cristal.



4. Vuelva a colocar la parte superior: un clic indicará la posición correcta. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona	Corte de suministro Desconexión de la red eléctrica	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número	Problema de software	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique la letra o número que aparece después de la letra «F»
La pantalla muestra un texto poco claro y parece estar rota.	Otro idioma configurado.	Póngase en contacto con el Centro de Atención al Cliente más cercano.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

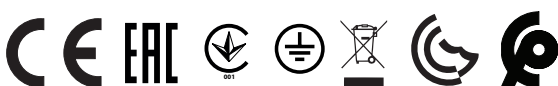
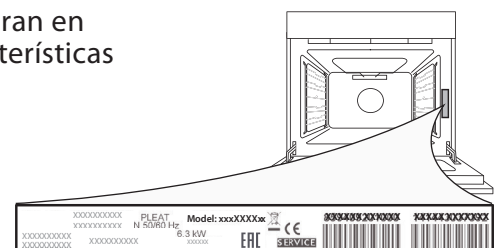
ASISTENCIA

En caso de problemas de funcionamiento, póngase en contacto con un Centro de Asistencia Técnica de Franke. No solicite nunca los servicios de técnicos no autorizados.

Indique:

- el tipo de fallo
- el modelo del aparato (art./código)
- el número de serie (S/N), indicado en la placa de características, que se encuentra en el borde derecho del interior del horno (visible con la puerta del horno abierta).

Quando se ponga en contacto con nuestro Centro de Asistencia, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.

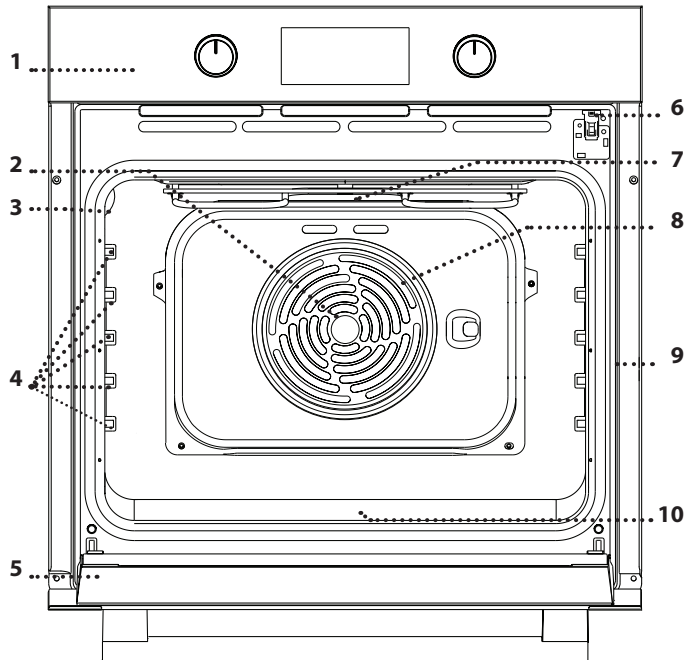


ÍNDICE

VISÃO GERAL	59
PAINEL DE CONTROLO.....	59
ACESSÓRIOS	60
FUNÇÕES.....	60
UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ	61
UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	62
CONSELHOS ÚTEIS	63
TABELA DE COZEDURA.....	64
LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	67
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	68
SUPORTE	68

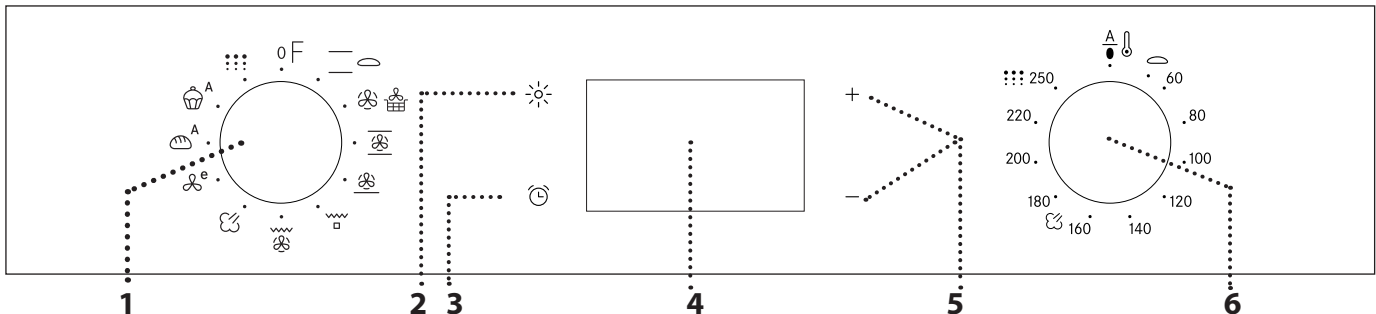
GUIA DO UTILIZADOR

VISÃO GERAL



1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Lâmpada
4. Guias de nível
(o nível está indicado na parede do compartimento de cozedura)
5. Porta
6. Bloqueio da porta
(tranca a porta durante e após a limpeza automática)
7. Resistência superior/grill
8. Resistência circular
(não visível)
9. Placa de identificação
(não remover)
10. Resistência inferior
(não visível)

PAINEL DE CONTROLO



1. BOTÃO SELETOR

Para ligar o forno selecionando uma função.
Para desligar o forno, rode o botão para a posição 0.

2. ILUMINAÇÃO

Com o forno ligado, prima o botão para desligar a lâmpada do compartimento do forno.

3. ACERTAR A HORA

Para aceder às definições do tempo de cozedura, de início diferido e do temporizador. Para apresentar o tempo em que o forno está desligado.

4. VISOR

5. BOTÕES DE AJUSTE

Para aceder às definições do tempo de cozedura.

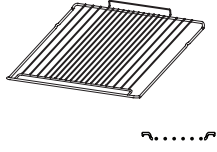
6. BOTÃO DO TERMÓSTATO

Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida ao ativar as funções manuais. As funções automáticas utilizam 0.

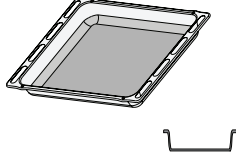
Lembre-se: Os botões são retráteis. Carregue no centro de cada botão seletor para que saiam para fora.

ACESSÓRIOS

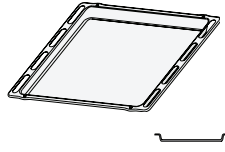
GRELHA METÁLICA



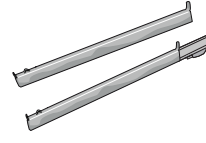
TABULEIRO COLETOR



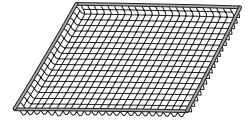
TABULEIRO PARA ASSAR



CORREDIÇAS



CESTO AIR FRY



O número de acessórios pode variar consoante o modelo adquirido. Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

UTILIZAÇÃO DOS ACESSÓRIOS

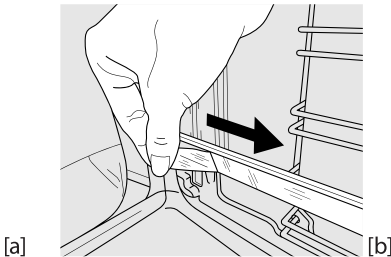
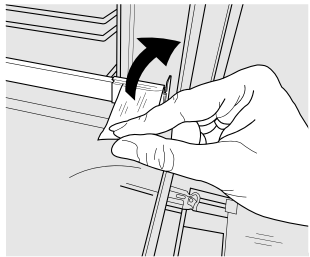
• Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro. Faça-a deslizar na horizontal pelas guia de nível tanto quanto possível. Os outros acessórios, como o tabuleiro para assar, devem ser introduzidos horizontalmente, fazendo-os deslizar pelas guias.

- As guias de nível podem ser removidas para facilitar a limpeza: puxe-as para removê-las dos seus assentos.
- As guias deslizantes podem ser instaladas em qualquer nível.

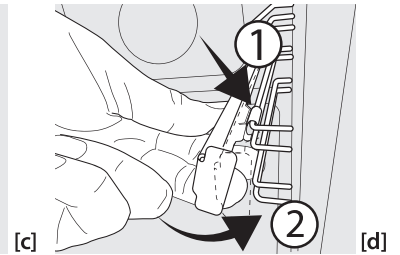
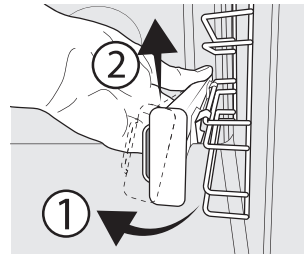
PRATELEIRAS DESLIZANTES

Facilitam a colocação e a remoção de acessórios do forno.

Antes de utilizar o forno, remova a fita adesiva de proteção [a] e, em seguida, remova a película de proteção [b] das corrediças.



estes procedimentos para a outra guia de nível, no mesmo nível. As corrediças podem ser instaladas em qualquer nível. Posicione novamente as guias de nível e coloque os acessórios nas mesmas.



REMOÇÃO E INSTALAÇÃO DAS CORREDIÇAS

Puxe a parte inferior das corrediças e remova as guias de nível [c].

Fixe o encaixe superior da corrediça à guia de nível [d]. Baixe o outro encaixe para o posicionar. Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível. Assegure-se de que as corrediças se movem livremente. Repita

REMOVER E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

- Para retirar as guias de nível, segure a parte externa da guia e puxe-a na sua direção de forma a extrair o suporte e os dois pinos internos do alojamento.
- Para reposicionar as guias de nível, posicione-as junto à cavidade e comece por inserir os dois pinos nos seus alojamentos. De seguida, posicione a parte externa junto do seu alojamento, insira o suporte e pressione firmemente em direção à parede da cavidade de forma a garantir que a guia de nível se encontra devidamente presa.

FUNÇÕES

CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.

LEVEDURA

Para uma levedação eficaz de massas doces ou salgadas. Para ativar esta função rode o botão do termóstato para o respetivo ícone.

AR FORÇADO

Para cozinhar alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de cozedura em

diferentes prateleiras (máximo três) ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.

AIR FRY

A função Air Fry permite-lhe cozinhar muitos tipos de alimentos com menos óleo, resultando em pratos agradavelmente estaladiços e saudáveis. A cavidade do forno aquece enquanto a ventoinha faz circular o ar quente. Para obter melhores resultados, utilize o cesto Air Fry, fornecido com alguns modelos.

Para utilizar, coloque os alimentos numa única camada no cesto Air Fry, evitando qualquer sobreposição, e siga as instruções da tabela de cozedura Air Fry. Coloque o tabuleiro na grelha metálica e insira um tabuleiro de ir ao forno a um nível inferior para recolher migalhas ou gotas. Evite utilizar vários tabuleiros para garantir uma cozedura uniforme.

MAXI COZEDURA

Para cozinhar pedaços grandes de carne (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura, para assegurar que fica uniformemente dourada de ambos os lados. Também recomendamos que regue a carne esporadicamente, para evitar que fique excessivamente seca.

PIZZA

Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão e pizza. Recomendamos que troque a posição dos tabuleiros de assar a meio do processo de cozedura.


GRELHADOR

Para grelhar bifés, kebabs, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.


TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.


E&Q-STEAM

A função E&Q-Steam permite obter excelentes desempenhos graças à presença de vapor no ciclo de cozedura. Esta função gere automaticamente a temperatura ideal para cozinhar uma ampla variedade de receitas; os tempos de cozedura dos pratos principais são apresentados na respetiva tabela de cozedura. Ative sempre a função de vapor quando o forno estiver frio e após adicionar 200 ml de água potável na parte inferior da cavidade. Para ativar a função E&Q-Steam, é necessário rodar o botão do termóstato para a posição do ícone .

AR FORÇADO ECO

Para assar peças de carne/peças de carne recheadas num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente. Quando esta função está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura, mas pode acender-se temporariamente, premindo .

A BREAD AUTO (PÃO AUTO)

 Esta função seleciona automaticamente a temperatura ideal e o tempo de cozedura para pães. Para obter os melhores resultados possíveis, siga cuidadosamente a receita. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio.

SOBREMESAS AUTO



Esta função seleciona automaticamente a temperatura ideal e o tempo de cozedura para bolos. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio.

●●● LIMPEZA PIROLÍTICA







●●● Para eliminar quaisquer salpicos resultantes da cozedura através de um ciclo de temperatura muito elevada.


UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. AJUSTE DA HORA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir a hora: prima  até que o ícone  e os dois dígitos da hora comecem a piscar no visor.







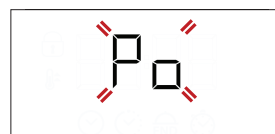
Utilize  ou  para acertar a hora e prima  para confirmar. Os dois dígitos dos minutos começam a piscar. Utilize  ou  para definir os minutos e prima  para confirmar.




Nota: Quando o ícone  está a piscar, por exemplo, durante cortes de energia prolongados, é necessário acertar a hora.

2. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA

O forno está programado para funcionar com uma potência inferior a 2,9 kW ("Lo"): Para utilizar o forno com uma potência que seja compatível com uma alimentação elétrica doméstica superior a 3 kW ("Hi"), será necessário alterar as definições do mesmo.

Para alterar as definições, aceda ao respetivo menu, rode o botão seletor para , e, em seguida, rode-o novamente para . Logo de seguida, prima  e  durante os cinco segundos seguintes.



Prima  ou  para alterar as definições e, em seguida, prima e mantenha premido  durante, pelo menos, dois segundos para confirmar.

3. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: Isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.

Aqueça o forno a 250 °C durante cerca de uma hora, utilizando preferencialmente a função "Maxi Cooking". Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio.

Siga as instruções para programar corretamente a função.

Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

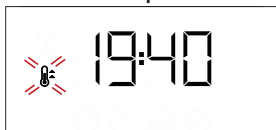
Para selecionar uma função, rode o *botão seletor* para o símbolo da função que pretende selecionar: o visor acende-se e ouve-se um sinal sonoro.



2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

MANUAL

Para iniciar a função selecionada, rode o *botão do termóstato* para definir a temperatura requerida.



Lembre-se: Durante a cozedura é possível e alterar a função rodando o *botão seletor* ou regular a temperatura rodando o *botão do termóstato*.

A função só é iniciada se o botão do termóstato estiver na posição 0 °C. Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

AUTOMÁTICA

Para iniciar a função automática selecionada ("Pão" ou "Sobremesas"), mantenha o *botão do termóstato* na posição correspondente às funções automáticas (0). Para terminar a cozedura, rode o *botão seletor* para a posição 0.

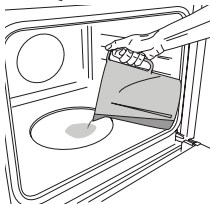
Lembre-se: Pode definir o tempo de cozedura e o temporizador.

LEVEDURA


Para dar início à função "Levedação", rode o *botão do termóstato* até ao ícone relevante; Se o forno tiver uma temperatura diferente definida, a função não será iniciada.

Nota: Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

E&Q-STEAM




Quando o forno estiver frio, encha a reentrância com a quantidade de água potável sugerida na tabela de cozedura relevante. Coloque os alimentos no forno.

Configure e ative a função : No final, abra cuidadosamente a porta e deixe o vapor sair lentamente.


Nota: Nunca abra a porta ou coloque água em excesso (até ao topo) durante a cozedura a vapor.

3. PREAQUECIMENTO E CALOR RESIDUAL

Uma vez iniciada a função, é emitido um sinal sonoro e o ícone  a piscar no visor indica que a fase de preaquecimento está ativada. Uma vez alcançada a temperatura definida, o ícone fica fixo no visor e é emitido um novo sinal sonoro, indicando que os alimentos podem ser introduzidos no interior do

aparelho e que a cozedura pode ser iniciada.

Nota: Colocar os alimentos no forno antes da fase de preaquecimento estar concluída poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.



Terminada a cozedura e desativada a função, o ícone  poderá permanecer visível no visor e a ventoinha de arrefecimento desliga-se, indicando a existência de calor residual no compartimento.

Lembre-se: O tempo após o qual o ícone é desativado varia, pois depende de uma série de fatores, como a temperatura ambiente e a função utilizada. Em qualquer caso, deverá considerar que o aparelho está desligado sempre que o ponteiro do botão seletor se encontre em "0".




. PROGRAMAR A COZEDURA




É necessário selecionar uma função antes de programar a cozedura.

DURAÇÃO

Mantenha o ícone  premido até que o ícone  e a indicação "00:00" comece a piscar no visor.





Utilize  ou  para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar. Ative a função rodando o *botão do termóstato* para a temperatura requerida: é emitido um sinal sonoro e o visor indica que a cozedura está concluída.




Notas: Para cancelar o tempo de cozedura definido, mantenha premido o botão  até que o ícone  comece a piscar no visor e, em seguida, prima  para repor o tempo de cozedura para "00:00".

Este tempo de cozedura inclui uma fase de preaquecimento.

PROGRAMAR O TEMPO DE FIM/INÍCIO DIFERIDO DA COZEDURA

Após definir um tempo de cozedura, o início da função pode ser diferido, programando o tempo de fim: prima  até que o ícone  e a hora atual comecem a piscar no visor.



Utilize  ou  para definir o tempo de fim da cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar.

Ative a função rodando o *botão do termóstato* para a temperatura requerida: a função irá permanecer em pausa até ser iniciada automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.



Lembre-se: para cancelar a definição, desligue o forno

rodando o *botão seletor* para a posição "0".
A funcionalidade de atraso de arranque não está disponível para as funções Grill e Turbo Grill.

FIM DA COZEDURA

É emitido um sinal sonoro e o visor indica que a função está concluída.



Rode o *botão seletor* para selecionar uma outra função ou para a posição "0" para desligar o forno.

Nota: Caso o temporizador esteja ativado, o visor indica a mensagem "END" alternada com o tempo restante.

PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

Esta opção não interrompe, nem programa a cozedura mas permite-lhe utilizar o visor como temporizador, quer enquanto uma função está ativada, quer quando o forno está desligado.

Mantenha o ícone premido até que o ícone e a indicação "00:00" comece a piscar no visor.



Utilize ou para definir o tempo pretendido e prima para confirmar.

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro.

Notas: Para cancelar o temporizador, mantenha premido o botão até que o ícone comece a piscar e, em seguida, utilize para repor o tempo para "00:00".

LIMPEZA AUTOMÁTICA – LIMPEZA PIROLÍTICA

Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.

Mantenha crianças e os animais afastados do forno durante e após a execução do ciclo de limpeza pirolítica (até a divisão ter arejado totalmente).

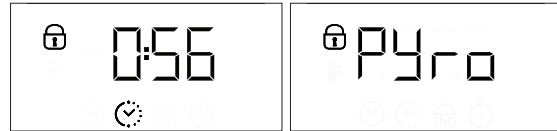
Retire todos os acessórios do forno antes de executar a função de limpeza pirolítica (incluindo as guias de nível).

Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, todos os queimadores ou placas elétricas estão desligados.

Para obter os melhores resultados de limpeza, remova os resíduos em excesso do interior da cavidade do aparelho e limpe a porta de vidro interior utilizando a função de limpeza pirolítica.

Recomendamos a utilização da função de Limpeza pirolítica apenas se o aparelho estiver muito sujo ou libertar maus odores durante a cozedura.

Para ativar a função de limpeza automática, rode o *botão seletor* e o *botão do termóstato* para o ícone . A função é ativada automaticamente, a porta tranca-se e a luz do interior do forno apaga-se: o visor apresenta o tempo restante até ao final da cozedura alternado com a mensagem "Limpeza pirolítica".



Lembre-se: É possível programar o tempo de fim desta função. A duração está predefinida automaticamente para 120 minutos.

Uma vez concluído o ciclo, a porta permanece trancada até que a temperatura no interior do forno tenha baixado para um nível seguro. Areje a divisão durante e após a execução de um ciclo de limpeza pirolítica.

CONSELHOS ÚTEIS

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o preaquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

A função "Ar Forçado" permite cozinhar alimentos

diferentes em simultâneo (por exemplo: peixe e legumes), em diferentes níveis. Retire os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais curto e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais longo.




































































FUNÇÃO PÃO AUTO

Para obter os melhores resultados possíveis, deve seguir cuidadosamente as instruções e a receita para misturar 1000 g de massa: 600 g de farinha, 360 g de água, 11 g de sal, 25 g de fermento (ou dois pacotes de fermento em pó).







Para obter os melhores resultados de levedação, deixe a massa respirar durante aproximadamente 90 minutos à temperatura ambiente ou durante aproximadamente 60 minutos no forno utilizando a função "Levedura".

Coloque a massa no forno (frio), verta 100 cc de água potável fria no fundo do forno e ative a função "Pão Auto". Após a cozedura, deixe a massa repousar na grelha metálica até que arrefeça totalmente.

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECI- MENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		Sim	160-180	30-90	2/3 
		Sim	160-180	30-90	4 1  
Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas)		Sim	160-200	35-90	2 
		Sim	160-200	40-90	4 2  
Biscoitos/queques		Sim	160-180	20-45	3 
		Sim	150 - 170	20-45	4 2  
		Sim	150 - 170	20-45	5 3 1   
Massa "choux"		Sim	180 - 210	30-40	3 
		Sim	180-200	35-45	4 2  
		Sim	180-200	35-45	5 3 1   
Merengues		Sim	90	150 - 200	3 
		Sim	90	140 - 200	4 2  
		Sim	90	140 - 200	5 3 1   
Pizza/Pão		Sim	190-250	15-50	1 / 2 
		Sim	190-250	20-50	4 2  
Pão	 ^A	—	—	60	2 
Pizza congelada		Sim	250	10 - 20	3 
		Sim	230 - 250	10 -25	4 2  
Bolos salgados (tarte de legumes, quiche)		Sim	180-200	40-55	3 
		Sim	180-200	45 - 60	4 2  
		Sim	180-200	45 - 60	5 3 1   
Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada		—	190-200	20-30	3 
		—	180-190	20-40	4 2  
		—	180-190	20-40	5 3 1   

FUNÇÕES							 ^A	 ^e
	Convencional	Grill	Turbo Grill	Pizza	Ar forçado	Maxi Cooking	Pão Auto	Eco Ar Forçado

ACESSÓRIOS						
	Grelha metálica	Prato ou tabuleiro para assar na grelha metálica	Tabuleiro coletor/ tabuleiro para assar ou grelha	Tabuleiro coletor	Tabuleiro coletor com 200 ml de água	Tabuleiro para assar

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECI- MENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Lasanha/massa ao forno/ canelones/ flans		Sim	190-200	45-65	2
Borrego/vitela/ vaca/porco 1 kg		Sim	190-200	80-110	3
Lombo assado estaladiço 2 kg		Sim	180-190	110-150	2
Aves/coelho/pato 1 kg		Sim	200-230	50-100	2
Peru/ganso 3 kg		—	190-200	100 - 160	2
Peixe inteiro assado (filetes, inteiro)		Sim	170 - 190	30 - 50	2
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	180-200	50 - 70	2
Pão tostado		—	250	2 - 6	5
Filetes/postas de peixe		—	230 - 250	20 - 30*	4 3
Salsichas/espetadas/costeletas/ hambúrgueres		—	250	15 - 30*	5 4
Frango assado 1 - 1,3 kg		Sim	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rosbife mal passado 1 kg		Sim	200 - 210	35 - 50**	3
Perna de borrego/pernis		Sim	200 - 210	60 - 90**	3
Batatas assadas		Sim	200 - 210	35 - 55**	3
Gratinado de legumes		—	200 - 210	25 - 55	3
Carne e batatas		Sim	190-200	45 - 100***	4 1
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50***	4 1
Lasanha e carne		Sim	200	50 - 100***	4 1
Refeição completa: tarte de frutas (nível 5)/lasanha (nível 3)/carne(nível 1)		Sim	180-190	40 - 120***	5 3 1
Carne assada/carne assada recheada		—	170 - 180	100 - 150	2

O tempo indicado não inclui a fase de preaquecimento: recomendamos que coloque os alimentos no forno e defina o tempo de cozedura apenas após o mesmo ter alcançado a temperatura requerida.

* Vire o alimento a meio da cozedura






















**Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

*** Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

A tabela de receitas testadas estão compiladas para as autoridades de certificação de acordo com as normas IEC e IEC 60350-1.

FUNÇÕES								
	Convencional	Grill	Turbo Grill	Pizza	Ar forçado	Maxi Cooking	Pão Auto	Eco Ar Forçado
ACESSÓRIOS								
	Grelha metálica	Prato ou tabuleiro para assar na grelha metálica	Tabuleiro coletor/ tabuleiro para assar ou grelha	Tabuleiro coletor	Tabuleiro coletor com 200 ml de água	Tabuleiro para assar		

E&Q-STEAM

ALIMENTO	RECEITA	DURAÇÃO (Min.)	FUNÇÃO	ÁGUA	ACESSÓRIOS	NÍVEL
PEIXE	Bife do lombo 0,5 - 2 cm	15 - 25		200 ml		2
	Bife do lombo 2 - 4 cm	20 - 35				
	Peixe inteiro 300 g - 600 g	20 - 30				
	Peixe inteiro 600 g - 1,2 kg	25 - 45				
CARNE	Costeletas 500 g - 1,5 kg	50 - 75				
	Frango inteiro 1 - 1,5 kg	55 - 80				
	Galinha / peru / pato inteiro 3 kg	100 - 140				
	Assado 1 kg	60 - 100				
PÃO	Pão pequeno 80 - 100 g	30 - 45				
	Sandes de pão de forma 300 - 500 g	40 - 60				
	Pão 500 g - 2 kg	50 - 100				
	Baguetes 200 - 300 g	30 - 45				
LEGUMES	Batatas cozidas a vapor 0,5 - 1,5 kg	45 - 60				
	Pimentos recheados 1 - 2 kg	35 - 55				
	Brócolos cozidos a vapor 0,3 - 1 kg	30 - 50				
	Courgette cozida a vapor 0,5 - 1,5 kg	30 - 50				
PASTELARIA	Biscoitos num tabuleiro	25 - 35				
	Muffin 30 - 60 g	25 - 45				
	Bolo inglês 500 - 700 g	30 - 50				
	Torta numa forma	35 - 55				
























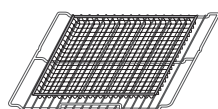
O tempo indicado inclui a fase de preaquecimento: recomendamos que coloque os alimentos no forno e defina o tempo de cozedura antes de iniciar a função. Para remover o restante calcário do fundo da cavidade do forno após a cozedura com a função E&Q-Steaming,  basta adicionar 250 ml de vinagre branco na marca em relevo da cavidade (em alternativa, utilize um produto descalcificante específico). Deixe atuar à temperatura ambiente durante 30 minutos e, em seguida, limpe a cavidade com água potável morna e um pano macio. Recomenda-se a limpeza pelo menos a cada 5 a 10 ciclos de cozedura com a função E&Q-Steaming .

TABELA DE COZEDURA PARA FRITAR

CATEGORIA	RECEITA	FUNÇÃO	QUANTIDADE SUGERIDA	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Alimentos congelados	Batatas fritas congeladas		500 - 700	✓	200	20 - 30	 3 /  1
	Nuggets de frango congelados		500 - 700	✓	200	15 - 20	 4 /  1
	Palitos de peixe		500 - 700	✓	220	15 - 20	 4 /  1
Legumes	Courgette fresca panada		400	✓	200	15 - 20	 4 /  1
	Batatas fritas caseiras		300 - 800	✓	200	25 - 40	 4 /  1
	Legumes mistos		300 - 800	✓	200	20 - 35	 4 /  1
Carne e peixe	Peito de frango		1 - 4 cm	✓	200	20 - 50	 4 /  1
	Asas de frango		2300 - 800	✓	220	20 - 40	 4 /  1
	Costeleta à milanesa		1 - 4 cm	✓	220	15 - 40	 4 /  1
	Filete de peixe		1 - 4 cm	✓	200	15 - 25	 4 /  1



Nota: o cesto especial Air Fry tem de ser sempre colocado na grelha metálica.

Para cozinhar alimentos frescos ou caseiros, espalhar o óleo uniformemente. Sugerimos que adicione um tabuleiro vazio no Nível 1 para recolher eventuais resíduos de gordura que saiam do tabuleiro da Air Fry durante a cozedura. Para garantir resultados de cozedura uniformes, misturar os alimentos a meio do tempo de cozedura recomendado.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Use luvas de proteção durante todas as operações.

Realize as operações requeridas com o forno a frio.

Desligue o aparelho da corrente elétrica.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

- Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água,

deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

- Em caso de sujidade persistente no interior do forno, recomendamos a execução da função de limpeza automática para obter os melhores resultados de limpeza.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A porta pode ser removida facilmente e instalada novamente para facilitar a limpeza do vidro.

ACESSÓRIOS

Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligue o forno da fonte de alimentação elétrica.
2. Remova da lâmpada, substitua a lâmpada e coloque novamente a cobertura da mesma.
3. Ligue o forno novamente à fonte de alimentação elétrica.

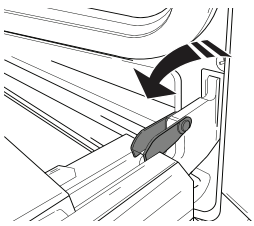
Nota: Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300°C, ou lâmpadas halogéneas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300°C. A lâmpada utilizada no produto

foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009). As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

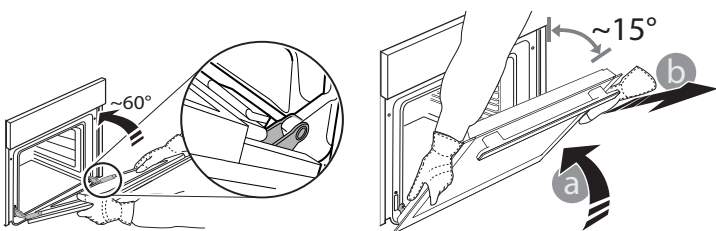
Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie com as mãos nuas, uma vez que as suas impressões digitais podem provocar danos. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta. Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G

REMOVER E VOLTAR A COLOCAR A PORTA

1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa (a), simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte (b).



Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície macia.

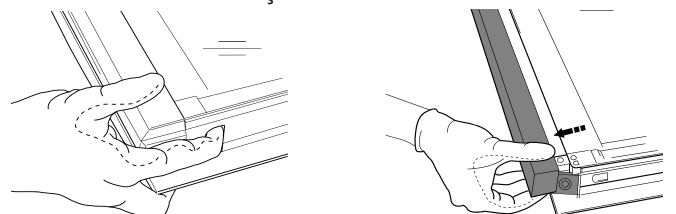
3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas até à sua posição original: Assegure-se de que as baixe totalmente.

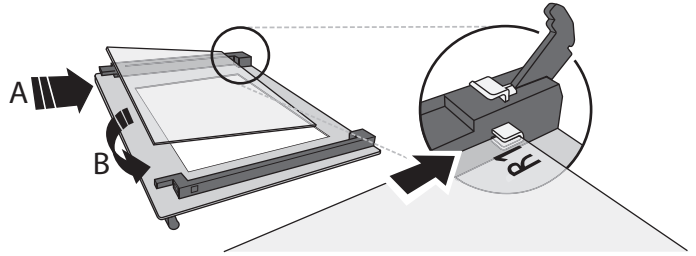
5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima.

PRIMA PARA LIMPAR - LIMPAR O VIDRO

1. Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção.



- 2.** Segure firmemente os painéis de vidro com ambas as mãos, removendo-os e colocando-os sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.
- 3.** Instale novamente o painel (com a marca "1R") antes de instalar o painel interior: Para posicionar os painéis de vidro corretamente, certifique-se de que é possível visualizar a marca "R" no canto esquerdo. Insira primeiro a parte mais longa do vidro com a indicação "R" nos suportes (a) e, em seguida, baixe-a até à posição correta (b). Repita este procedimento para ambos os painéis de vidro.



- 4.** Instale novamente a extremidade superior: irá ouvir um clique, indicando que está bem posicionado. Certifique-se de que a vedação está segura antes de montar novamente a porta.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não funciona	Corte de energia Desligado da rede elétrica	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido
O visor apresenta a letra apresenta a letra "F", seguida de um número	Problema de software	Contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo e indique a letra ou o número que acompanha a letra "F"
O monitor mostra um texto pouco claro e parece estar partido.	Definir outro idioma.	Contacte o Centro de Assistência Pós-venda ao Cliente mais próximo.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

SUPORTE

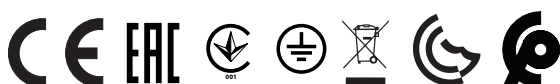
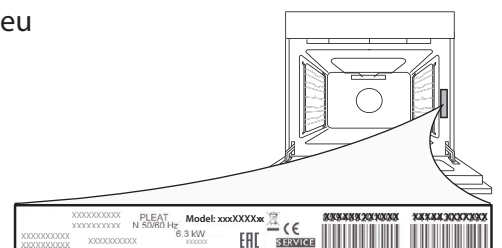
Na eventualidade de quaisquer problemas de funcionamento, contacte o Centro de Assistência Técnica Franke.

Nunca recorra aos serviços de técnicos não autorizados.

Indique:

- o tipo de avaria;
- o modelo do aparelho (art./código);
- o número de série (S.N.) indicado na placa de características, localizada na extremidade do lado direito da cavidade do forno (visível com a porta do forno aberta).

Quando contactar o Centro de Assistência, forneça os códigos contidos na placa de características do seu produto.

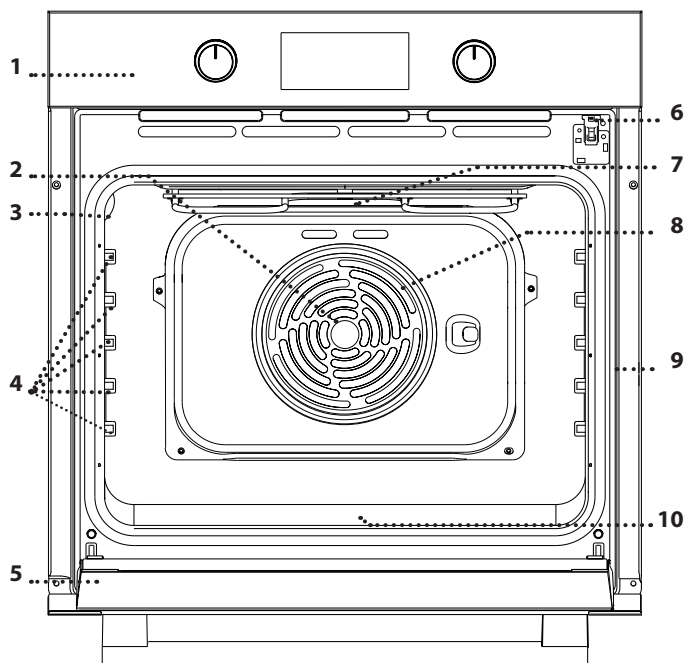


SPIS TREŚCI

INFORMACJE OGÓLNE	70
PANEL STEROWANIA.....	70
AKCESORIA	71
FUNKCJE.....	71
PIERWSZE UŻYCIE	72
CODZIENNA EKSPLOATACJA	73
PRAKTYCZNE PORADY	74
TABELA GOTOWANIA.....	75
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	78
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	79
WSPARCIE TECHNICZNE	79

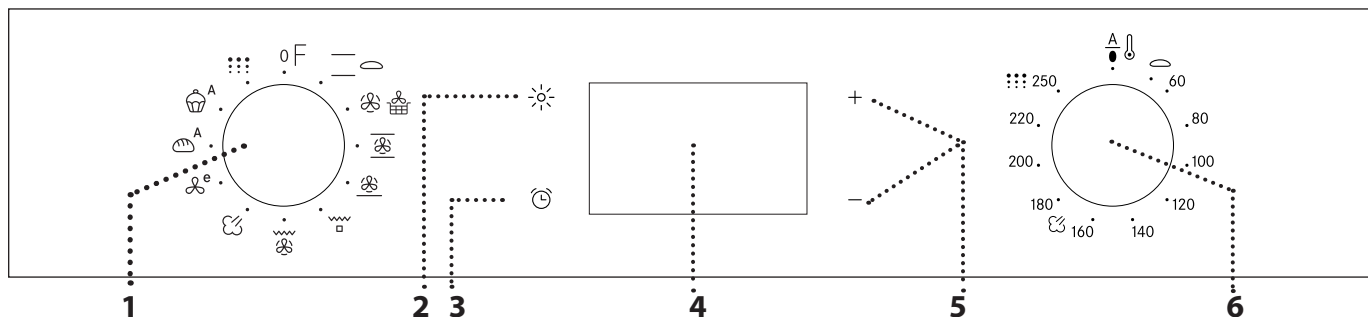
INSTRUKCJA OBSŁUGI

INFORMACJE OGÓLNE



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Oświetlenie piekarnika
4. Prowadnice półek
(poziom jest zaznaczony na ścianie komory piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Blokada drzwiczek
(blokuje drzwi w trakcie cyklu automatycznego czyszczenia i po jego zakończeniu)
7. Grzałka górna/grill
8. Grzałka okrągła
(niewidoczna)
9. Tabliczka znamionowa
(nie usuwać)
10. Dolna grzałka
(niewidoczna)

PANEL STEROWANIA



1. POKRĘTŁO WYBORU

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji 0, by wyłączyć urządzenie.

2. OŚWIETLENIE

Naciśnięcie tego przycisku przy włączonej kuchence powoduje włączenie lub wyłączenie lampki w komorze piekarnika.

3. USTAWIANIE CZASU

Służy do zmiany ustawień czasu pieczenia, opóźnionego startu i timera. Gdy piekarnik jest wyłączony, wyświetla godzinę.

4. WYŚWIETLACZ

5. PRZYCISKI USTAWIEŃ

Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia.

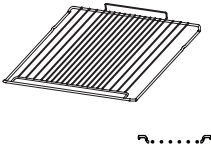
6. POKRĘTŁO TERMOSTATU

W przypadku funkcji ustawianych ręcznie, obrócić, aby wybrać żądaną temperaturę. Funkcje automatyczne korzystają z ustawienia 0.

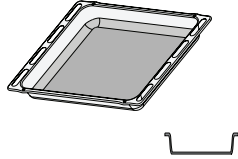
Uwaga: Pokręta są chowane. Pokrętło wysuwa się po naciśnięciu jego środka.

AKCESORIA

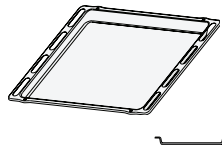
RUSZT



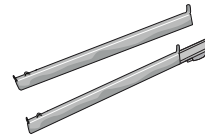
BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



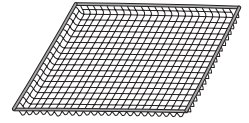
BLACHA DO PIECZENIA



PROWADNICE PRZESUWNE



KOSZ DO SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU



Liczba akcesoriów może się różnić w zależności od zakupionego modelu. Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie

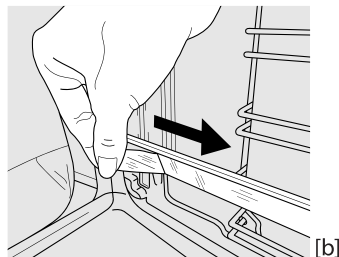
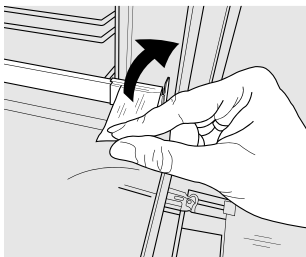
STOSOWANIE AKCESORIÓW

• Umieścić ruszt na wybranym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze). Następnie wsunąć ruszt poziomo wzdłuż prowadnicy, tak daleko, jak to możliwe. Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo w taki sam sposób jak ruszt.

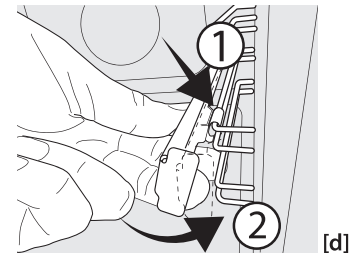
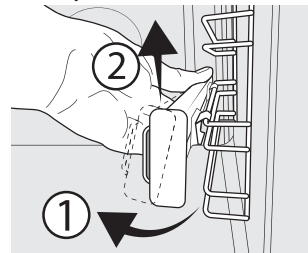
• Aby ułatwić sobie czyszczenie urządzenia, prowadnice półek można zdemontować: pociągnąć go, wyjmując z uchwytów.
• Prowadnice półek mogą być zamontowane na dowolnym poziomie i z niego zdjęte.

PROWADNICE PÓŁEK

Sprawiają, że łatwiej umieścić i wyjąć akcesoria z piekarnika. Przed użyciem piekarnika usunąć taśmę ochronną [a], a następnie folię ochronną [b] z prowadnic wysuwanych.



Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie. Prowadnice wysuwane można montować na dowolnym poziomie. Umieścić z powrotem na miejsce prowadnice i na nich pozostałe akcesoria.



ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE PROWADNIC WYSUWANYCH

Pociągnąć dolną część prowadnicy wysuwanej i wyjąć ją z prowadnic półek [c].

Zamocować górny zacisk szyny na prowadnicy półki [d]. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu. Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy prowadnice przesuwają się swobodnie.

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC PÓŁEK

• Aby wyjąć drabinki, należy mocno złapać zewnętrzną część drabinek i pociągnąć ją do siebie, wyjmując z osadzenia wspornik i dwie wewnętrzne blokady.
• Aby ponownie zamontować drabinki, należy umieścić je w pobliżu komory i włożyć dwie blokady w osadzenia. Następnie należy umieścić część zewnętrzną w osadzeniu, zamontować wspornik i mocno docisnąć w stronę ścianki komory, aby upewnić się, że drabinki są odpowiednio zabezpieczone.

FUNKCJE

KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

WYRASTANIE

Ułatwia wyrastanie ciast słodkich i słonych. Ustawić pokrętko termostatu na ikonie, aby aktywować tę funkcję.

FORCED AIR (WYMUSZONY NADMUCH)

Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów

pieczonych potraw.

SMAŻENIE BEZ TŁ.

Funkcja smażenia bez tłuszczu pozwala na przygotowanie wielu rodzajów potraw przy użyciu mniejszej ilości oleju, dzięki czemu są one przyjemnie chrupiące i zdrowe. Komora piekarnika nagrzewa się, podczas gdy wentylator rozprowadza gorące powietrze. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy używać kosza do smażenia bez tłuszczu, dostarczanego wraz z niektórymi modelami.

Aby użyć urządzenia, należy umieścić jedzenie w

jednej warstwie w koszu do smażenia bez tłuszczu, unikając nakładania się produktów, a następnie postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w tabeli przygotowywania potraw w trybie smażenia bez tłuszczu. Umieścić blachę na ruszcie i włożyć blachę do pieczenia na niższy poziom, aby zbierała okruchy i krole. Aby zapewnić równomierne przygotowywanie potraw, należy unikać używania wielu blach.

MAXI COOKING

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obracanie mięsa podczas pieczenia tak, aby pieczone z każdej strony przyrumieniła się równomiernie. Zalecamy również polewanie pieczeni sosem co jakiś czas, żeby zapobiec nadmiernemu wysychaniu mięsa.

PIZZA

Do pieczenia różnych rodzajów i wielkości chleba oraz pizzy. Zaleca się odwracanie blach po upływie połowy czasu pieczenia.


GRILL

Do pieczenia kawałków mięsa (antrykotu, szaszłyków, kiełbasek), do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.


FUNKCJA TURBO GRILL

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.

E&Q-STEAM

Funkcja E&Q-Steam pozwala uzyskać doskonałe wyniki dzięki obecności pary wodnej w cyklu gotowania. Ta funkcja automatycznie zarządza idealną temperaturą pieczenia dla szerokiej gamy przepisów; czasy pieczenia dań głównych przedstawiono w oddzielnej tabeli czasów pieczenia. Zawsze włączać system pary przy zimnym piekarniku i po wlaniu 200 ml wody pitnej na dno piekarnika. Aby aktywować funkcję E&Q-Steam, należy ustawić pokrętko termostatu w pozycji odpowiadającej ikonie .

WYM. OBIEG ECO

Do pieczenia i nadziewanych kawałków mięsa na jednym ruszcie. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem, dzięki delikatnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Gdy ta funkcja jest używana, kontrolka ECO pozostaje wyłączona przez cały czas pieczenia, ale można ją na jakiś czas włączyć z powrotem, naciskając .

CHLEB AUTO

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia chleba. Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy przestrzegać zaleceń przepisu. Funkcję tę należy włączać, gdy piekarnik jest zimny.

DESER AUTO



Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia ciast. Funkcję tę należy włączać, gdy piekarnik jest zimny.

CZYSZCZENIE ZA POMOCĄ PIROLIZY







Do usuwania zabrudzeń powstałych w wyniku pieczenia, przy użyciu cyklu w bardzo wysokiej temperaturze.


PIERWSZE UŻYCIE

1. USTAWIANIE ZEGARA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić czas: Naciskać  do czasu, aż na wyświetlaczu będzie migać ikona  i dwie cyfry godziny.




Użyć  lub , by ustawić godzinę, a następnie potwierdzić wciskając . Zaczyna migać dwie cyfry minut. Za pomocą  lub  ustawić minuty i nacisnąć , aby potwierdzić.

Uwaga: Gdy na wyświetlaczu miga ikona , co może się zdarzyć na przykład wskutek dłuższej przerwy w dostawie prądu, należy ponownie ustawić czas.




2. USTAWIENIE ZUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany do pracy przy mocy poniżej 2,9 kW („Lo”): W celu korzystania z piekarnika przy mocy odpowiadającej domowemu zasilaniu elektrycznemu o mocy większej niż 3 kW („Hi”) należy zmienić ustawienia.

Aby przejść do menu ustawień, obrócić pokrętko wyboru do pozycji , następnie obrócić je z powrotem do pozycji .

Następnie natychmiast nacisnąć i przytrzymać  oraz  przez pięć sekund.



Za pomocą  lub  zmienić ustawienie, następnie nacisnąć i przytrzymać  przez przynajmniej 2 sekundy, aby potwierdzić.

3. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: Jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.

Rozgrzać piekarnik do 250°C i pozostawić włączony na około jedną godzinę, najlepiej przy użyciu funkcji „Maxi Cooking”. W tym czasie piekarnik musi być pusty. Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Aby wybrać funkcję, należy obrócić *pokrętko wyboru* do pozycji zaznaczonej symbolem żądanej funkcji: wyświetlacz zaświeci się i będzie słycać sygnał dźwiękowy.



2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

RĘCZNE

Aby włączyć wybraną funkcję, należy obrócić *pokrętko termostatu*, by ustawić żądaną temperaturę.



Uwaga: Podczas pieczenia można zmienić funkcję za pomocą *pokrętła wyboru* lub zmienić ustawioną temperaturę za pomocą *pokrętła termostatu*.

Funkcja włączy się tylko jeśli pokrętko termostatu ustawione jest na 0 °C. Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia (tylko jeśli ustawiono czas pieczenia) i czasomierz.

AUTOMATYCZNY

Aby włączyć wybraną funkcję automatyczną („Chleb” lub „Ciasta”), należy ustawić *pokrętko termostatu* w pozycji przeznaczonej dla funkcji automatycznych (0).

Aby zakończyć cykl pieczenia, należy obrócić *pokrętko wyboru* do pozycji 0.

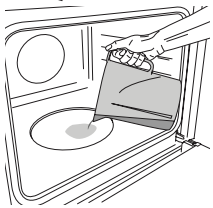
Uwaga: Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia i czasomierz.

WYRASTANIE

Aby włączyć funkcję „Wyrastanie”, należy obrócić *pokrętko termostatu* do pozycji oznaczonej odpowiednim symbolem; jeśli piekarnik ustawiono do pracy w innej temperaturze, funkcja nie włączy się.

Uwaga: Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia (tylko jeśli ustawiono czas pieczenia) i czasomierz.

E&Q-STEAM



Tylko kiedy piekarnik jest zimny, wypełnić wytłoczenie komory odpowiednią ilością wody pitnej, sugerowaną w odpowiedniej tabeli gotowania. Włożyć potrawę do piekarnika.

Ustawić i aktywować funkcję : Na koniec ostrożnie otworzyć drzwiczki,

aby para mogła swobodnie wydobywać się z piekarnika.

Uwaga: Podczas gotowania na parze nie wolno otwierać drzwiczek piekarnika i nie należy dolewać wody.

3. PODGRZEWANIE WSTĘPNE I CIEPŁO RESZTKOWE

Kiedy funkcja zostanie uruchomiona, odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została włączona faza nagrzewania wstępnego. Po osiągnięciu ustawionej temperatury ikona staje się stała i rozlega się nowy sygnał dźwiękowy

wskazujący, że potrawę można umieścić w środku i można kontynuować pieczenie.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw.

Po zakończeniu pieczenia i przy wyłączonej funkcji, ikona może pozostać widoczna na wyświetlaczu nawet po wyłączeniu wentylatora chłodzącego i sygnalizować, że w komorze znajduje się resztkowe ciepło.

Uwaga: Czas, po którym ikona się wyłącza, jest różny, ponieważ zależy od szeregu czynników, takich jak temperatura otoczenia i używana funkcja. W każdym razie, produkt należy uznać za wyłączony, gdy wskaźnik na pokrętle wyboru znajduje się w pozycji "0".

. PROGRAMOWANIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy wybrać funkcję.

CZAS TRWANIA

Nacisnąć i przytrzymać , aż żądana ikona i migające "00:00" pojawią się na wyświetlaczu.



Za pomocą lub ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .

Włączyć funkcję, ustawiając *pokrętko termostatu* na żądaną temperaturę: sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.

Uwagi: Aby anulować ustawienie czasu pieczenia, nacisnąć i przytrzymać , aż ikona zacznie migać na wyświetlaczu, a następnie za pomocą przycisku zresetować czas pieczenia do postaci "00:00".

Ten czas pieczenia zawiera fazę nagrzewania wstępnego.

PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ OPÓŹNIONY START

Po ustawieniu czasu pieczenia można opóźnić włączenie funkcji, programując jej czas zakończenia: naciskać , do czasu aż na wyświetlaczu pojawi się ikona i będzie migać aktualny czas.



Za pomocą lub ustawić czas i potwierdzić przyciskiem .

Włączyć funkcję, ustawiając *pokrętko termostatu* na żądaną temperaturę: funkcja pozostanie zatrzymana do czasu jej automatycznego uruchomienia po upływie czasu obliczonego tak, by pieczenie zakończyło się o ustawionej godzinie.



Uwaga: Aby anulować ustawienie, wyłącz piekarnik, obracając *pokrętko wyboru* do pozycji "0".

Funkcja opóźnienia startu nie jest dostępna dla funkcji

Grill i Turbo Grill.

KONIEC PIECZENIA

Kiedy funkcja zakończy się, będzie słycać sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże odpowiedni komunikat.





Obrócić *pokrętko wyboru*, by wybrać inną funkcję, lub do pozycji "0", by wyłączyć piekarnik.








Uwaga: Jeśli czasomierz jest włączony, wyświetlacz będzie pokazywać komunikat „END” lub czas pozostały do końca cyklu pieczenia.

. USTAWIANIE MINUTNIKA

Ta opcja nie przerywa pieczenia ani nie programuje go, pozwala tylko używać wyświetlacza jako czasomierza, zarówno gdy włączona jest jakaś funkcja, jak i kiedy piekarnik jest wyłączony.

Nacisnąć i przytrzymać , aż żądana ikona  i migające "00:00" pojawią się na wyświetlaczu.



Gdy na ekranie miga ikona , użyć  lub , by ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając . Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy. Uwagi: Aby anulować ustawienie czasomierza, nacisnąć  i przytrzymać, aż ikona  zacznie migać, a następnie za pomocą przycisku  zresetować ustawienia czasu do "00:00".

PRAKTYCZNE PORADY

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ GOTOWANIA

Tabela zawiera najlepsze funkcyjne, akcesoria i poziom do gotowania różnych rodzajów żywności. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

Korzystając z funkcji „TERMOOBIEG”, można jednocześnie piec różne potrawy wymagające tej samej temperatury

. FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA – CZYSZCZENIE PIRO

Nie dotykać piekarnika w trakcie cyklu czyszczenia Pyro.


Dopilnować, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia Pyro (aż pomieszczenie zostanie wywietrzone).

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piro należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice półek).

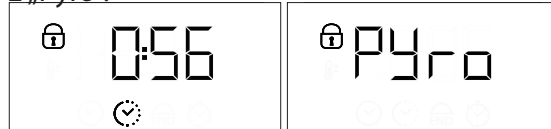
Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejącą, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone.

Dla uzyskania optymalnych wyników czyszczenia przez zastosowaniem funkcji „Pirolizy” usunąć pozostałe resztki z komory i wyczyścić szkło drzwiczek wewnętrznych.

Funkcja „Pyro” należy włączać tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest bardzo brudne lub wydziela nieprzyjemne zapachy podczas pieczenia.

Aby aktywować funkcję automatycznego czyszczenia, obrócić *pokrętko wyboru* oraz *pokrętko termostatu* w pozycję ikony .

Funkcja zostanie aktywowana automatycznie, drzwiczki zostaną zablokowane a światło wewnątrz wyłączy się: Wyświetlacz wskazuje czas pozostały do końca, na zmianę z „Pyro”.



Uwaga: Można jedynie zaprogramować czas zakończenia działania tej funkcji. Czas trwania jest automatycznie ustawiony na 120 minut.

Po ukończeniu cyklu drzwiczki pozostaną zamknięte do czasu, aż temperatura wewnątrz piekarnika powróci do bezpiecznego poziomu. W trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia piro należy przewietrzyć pomieszczenie.

(np: ryby i warzywa), na różnych poziomach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

FUNKCJA CHLEB AUTO

Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy postępować zgodnie z instrukcjami, korzystając z przepisu na 1000 g ciasta: 600 g mąki, 360 g wody, 11 g soli, 25 g świeżych drożdży (lub dwa opakowania drożdży suszonych).

Aby zapewnić optymalne warunki wyrastania ciasta, należy pozostawić je na około 90 minut w temperaturze pokojowej lub na około 60 minut w piekarniku z włączoną funkcją „Wyrastanie”.

Umieścić ciasto w (zimnym) piekarniku, na dno piekarnika wlać 100 cm³ zimnej wody pitnej i włączyć funkcję „Chleb Auto”. Po zakończeniu pieczenia należy pozostawić ciasto na ruszcie do jego całkowitego ostygnięcia.

TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWA- NIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	160-180	30-90	2/3
		Tak	160-180	30-90	4 1
Ciasto z nadzieniem (sernik, strucla, tarta owocowa)		Tak	160-200	35-90	2
		Tak	160-200	40-90	4 2
Krucze ciasteczka/Rogaliki		Tak	160-180	20-45	3
		Tak	150 - 170	20-45	4 2
		Tak	150 - 170	20-45	5 3 1
Ptysie		Tak	180 - 210	30-40	3
		Tak	180-200	35-45	4 2
		Tak	180-200	35-45	5 3 1
Bezy		Tak	90	150 - 200	3
		Tak	90	140 - 200	4 2
		Tak	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/chleb		Tak	190-250	15-50	1 / 2
		Tak	190-250	20-50	4 2
Chleb		-	-	60	2
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 20	3
		Tak	230 - 250	10 - 25	4 2
Słone ciasta (tarta warzywna, quiche)		Tak	180-200	40-55	3
		Tak	180-200	45-60	4 2
		Tak	180-200	45-60	5 3 1
Vols-au-vent/krakersy		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 2
		-	180-190	20-40	5 3 1
Lasagne/zapiekaný makaron/ cannelloni/zapiekaný		Tak	190-200	45-65	2

FUNKCJE								
	Konwencjonalne	Grill	Turbogrill	Pizza	Wymuszony nadmuch	Maxi Cooking	Chleb Auto	Wym. obieg Eco
AKCESORIA								
	Ruszt	Naczynie do pieczenia lub talerz do pieczenia umieszczony na ruszcie	Blacha-ociekacz/ Talerz do pieczenia umieszczony na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz	Blacha na ściekający tłuszcz	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 200 ml wody	Blacha do pieczenia	

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWA- NIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Jagnięcina / cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg		Tak	190-200	80-110	3
Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką 2 kg		Tak	180-190	110-150	2
Drób/królik/kaczka 1 kg		Tak	200-230	50-100	2
Indyk/gęś 3 kg		-	190-200	100 - 160	2
Ryba pieczona w całości (filet, całość)		Tak	170 - 190	30-50	2
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180-200	50 - 70	2
Tosty		-	250	2 - 6	5
Filety rybne/kawałki		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Kiełbaski/kebab/kotlety/hamburgery		-	250	15 - 30*	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		Tak	200 - 220	55 - 70**	2 1
Krwisty rostbef 1 kg		Tak	200 - 210	35 - 50**	3
Udziec barani/golonka		Tak	200 - 210	60 - 90**	3
Pieczone ziemniaki		Tak	200 - 210	35 - 55**	3
Zapiekane warzywa		-	200 - 210	25 - 55	3
Mięsa i ziemniaki		Tak	190-200	45 - 100***	4 1
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50***	4 1
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100***	4 1
Pełne danie: tarta owocowa (poziom 5) / lasagne (poziom 3) / mięso (poziom 1)		Tak	180-190	40 - 120***	5 3 1
Pieczeń/nadziewane kawałki mięsa		-	170 - 180	100 - 150	2

Podany czas nie uwzględnia fazy nagrzewania wstępnego: zaleca się umieszczenie potrawy w piekarniku i ustawienie czasu pieczenia dopiero po osiągnięciu żądanej temperatury.

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia

**Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

*** Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

Tabela przebadanych receptur jest opracowana dla instytucji certyfikujących zgodnie z normami IEC i IEC 60350-1.

FUNKCJE								
	Konwencjonalne	Grill	Turbogrill	Pizza	Wymuszony nadmuch	Maxi Cooking	Chleb Auto	Wym. obieg Eco
AKCESORIA								
	Ruszt	Naczynie do pieczenia lub talerz do pieczenia umieszczony na ruszcie	Blacha-ociekacz/ Talerz do pieczenia umieszczony na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz	Blacha na ściekający tłuszcz	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 200 ml wody	Blacha do pieczenia	

E&Q-STEAM 

POTRAWA	PRZEPIS	CZAS TRWANIA (MIN.)	FUNKCJA	WODA	AKCESORIA	POZIOM
RYBY	Stek z poledwicy 0,5 - 2 cm	15-25		200 ml		2
	Stek z poledwicy 2 - 4 cm	20-35				
	Cała ryba 300 g - 600 g	20-30				
	Cała ryba 600 g - 1,2 kg	25-45				
MIĘSO	Żeberka 500 g - 1,5 kg	50-75				
	Kurczak w całości 1 - 1,5 kg	55-80				
	Kurczak / królik / kaczka W całości 3 kg	100-140				
	Pieczeń 1 kg	60 - 100				
CHLEB	Mały chleb (80 g - 100 kg)	30-45				
	Bochenek kanapkowy w puszcze 300 - 500 g	40-60				
	Bochenek chleba (500 g - 2 kg)	50-100				
	Bagietki 200 - 300 g	30-45				
WARZYWA	Ziemiaki gotowane na parze 0,5 - 1,5 kg	45-60				
	Papryka faszerowana 1 - 2 kg	35-55				
	Brokuły gotowane na parze 0,3 - 1 kg	30-50				
	Cukinia gotowana na parze 0,5 - 1,5 kg	30-50				
CIASTA FRANCUSKIE	Ciasteczka na tacy	25-35				
	Muffin 30 - 60 g	25-45				
	Ciasto biszkoptowe 500 - 700 g	30-50				
	Tarta w foremce	35-55				
























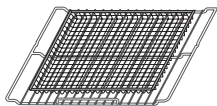
Podany czas obejmuje fazę wstępnego nagrzewania: zalecamy umieszczenie żywności w piekarniku i ustawienie czasu pieczenia podczas uruchamiania funkcji. Aby usunąć osady z kamienia z dna komory po przygotowywaniu potrawy z użyciem funkcji E&Q-Steaming , wystarczy wlać 250 ml białego octu do wgłębienia komory piekarnika (ewentualnie można użyć odpowiedniego produktu do odkamieniania). Pozostawić środek na 30 min w temperaturze pokojowej, po czym wyczyścić komorę szmatką nasączoną w ciepłej wodzie pitnej. Zaleca się czyszczenie co najmniej co 5 do 10 cykli przygotowywaniu potrawy z użyciem funkcji E&Q-Steaming .

TABELA DOTYCZĄCA PIECZENIA Z FUNKCJĄ SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU

KATEGORIA	PRZEPIS	FUNKCJA	SUGEROWANA ILOŚĆ	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	POZIOM I AKCESORIA
MROŻONA ŻYWNOSĆ	Mrożone frytki		500 - 700	✓	200	20-30	 3  1
	Kawałki kurczaka mrożone		500 - 700	✓	200	15 - 20	 4  1
	Paluszki rybne		500 - 700	✓	220	15 - 20	 4  1
Warzywa	Panierowana świeża cukinia		400	✓	200	15 - 20	 4  1
	Frytki domowe		300 - 800	✓	200	25 - 40	 4  1
	Warzywa mieszane		300 - 800	✓	200	20-35	 4  1
MIĘSO I RYBY	Pierś z kurczaka		1 - 4 cm	✓	200	20-50	 4  1
	Skrzydółka z kurczaka		2300 - 800	✓	220	20 - 40	 4  1
	Kotlet panierowany		1 - 4 cm	✓	220	15 - 40	 4  1
	Filet rybny		1 - 4 cm	✓	200	15-25	 4  1



Uwaga: specjalny kosz do smażenia bez tłuszczu należy zawsze umieszczać na ruszcie.

W przypadku gotowania świeżych lub domowych potraw należy równomiernie rozprowadzić olej. Zalecamy umieszczenie pustej blachy na poziomie 1, aby zebrać ewentualne pozostałości tłuszczu z kosa do smażenia bez tłuszczu podczas przygotowywania potraw. Aby zapewnić jednolite efekty pieczenia, potrawę należy wymieszać po upływie połowy zalecanego czasu pieczenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Używać rękawic ochronnych podczas wszystkich czynności.

Wymagane czynności przeprowadzać przy zimnym piekarniku.

Odłączyć urządzenie od zasilania.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wyrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozproszane po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik

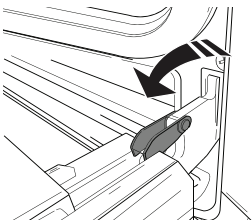
WYMIANA LAMPY

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Zdjąć osłonę z lampki, wymienić żarówkę i założyć osłonę z powrotem na lampkę.
3. Ponownie podłączyć urządzenie do zasilania.

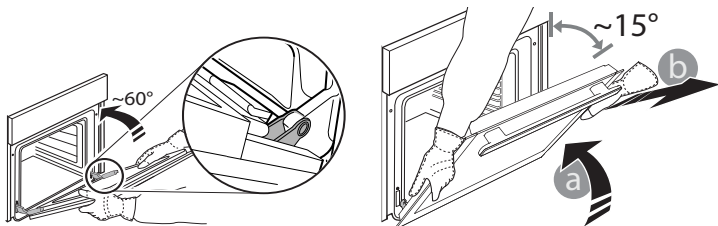
Uwaga: Stosować wyłącznie żarówki 25–40 W/230 V, typu E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20–40 W/230 V, typu G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry (a), aż wysuną się z miejsc zamocowania (b).



Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.

do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

- jeśli występują uporczywe zabrudzenia we wnętrzu piekarnika, zalecamy przeprowadzenie cyklu automatycznego czyszczenia dla uzyskania optymalnych rezultatów czyszczenia.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Aby ułatwić czyszczenie szyby, można w prosty sposób zdjąć drzwiczki, a następnie założyć je ponownie.

AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

Jeśli używa się żarówek halogenowych, nie wolno dotykać ich gołymi rękoma – ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

Produkt ten wyposażony jest w oświetlenie klasy efektywności energetycznej G

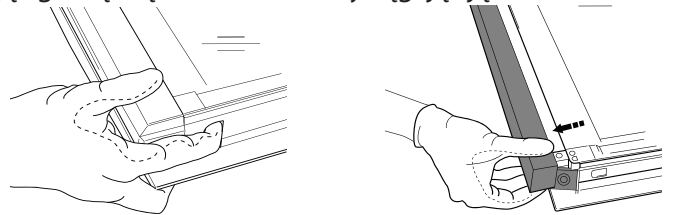
3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i blokując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.

5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyżej opisane czynności.

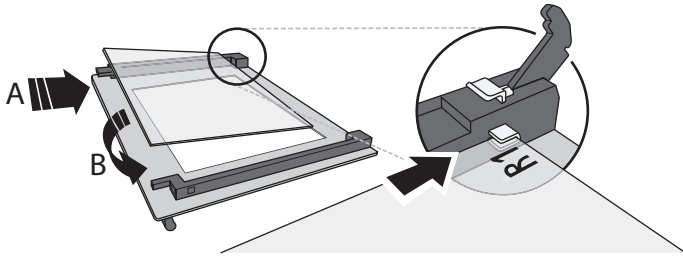
NACISNĄĆ, BY WYCZYŚCIĆ - CZYSZCZENIE SZYBY

1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.



2. Mocno chwycić szyby obiema rękami, wyjąć je i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.

3. Przed umieszczeniem szyby wewnętrznej z powrotem na miejscu należy najpierw zamontować szybę środkową (zaznaczoną „1R”): Aby właściwie umieścić szyby, należy upewnić się, że znak „R” jest widoczny w lewym rogu. W pierwszej kolejności należy umieścić dłuższą część szyby oznaczoną literą „R” w odpowiednich uchwytach (a), a następnie obniżyć ją do właściwej pozycji (b). Powtórzyć tę procedurę dla obu szyb.



4. Zamontować ponownie górną krawędź: charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy upewnić się, że uszczelka nie zostanie uszkodzona.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Kuchenka nie działa	Awaria zasilania Urządzenie odłączone od zasilania	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba lub litera	Problem związany z oprogramowaniem	Skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem technicznym i podać numer następujący po literze „F”
Wyświetlacz pokazuje niewyraźny tekst i wygląda na uszkodzony.	Inny zestaw językowy.	Skontaktować się z najbliższym Centrum Obsługi Posprzedażowej Klienta.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

WSPARCIE TECHNICZNE

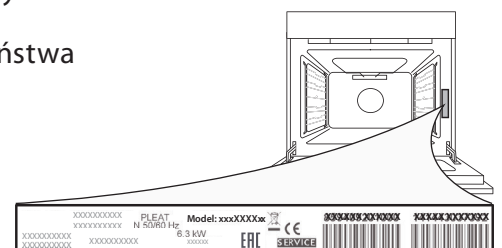
W przypadku jakichkolwiek problemów eksploatacyjnych należy skontaktować się z centrum serwisowym Franke Technical Service Centre.

Nigdy nie należy korzystać z usług nieautoryzowanych monterów.

Należy podać:

- typ usterki
- model urządzenia (art./kod)
- numer seryjny (S.N.) na tabliczce znamionowej, umieszczony na prawej krawędzi komory piekarnika (widoczny po otwarciu drzwiczek piekarnika).

Kontaktując się z naszym Centrum Serwisowym, prosimy o podanie kodów znajdujących się na tabliczce znamionowej Państwa produktu.

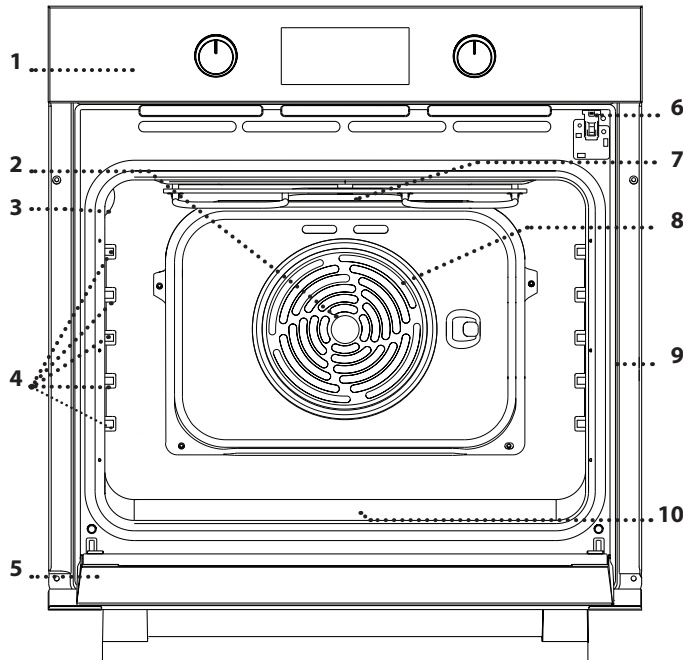


OBSAH

PŘEHLED.....	81
OVLÁDACÍ PANEL	81
PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	82
FUNKCE.....	82
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	83
KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	84
UŽITEČNÉ RADY	85
TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY	86
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	89
ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD	90
TECHNICKÁ PODPORA.....	90

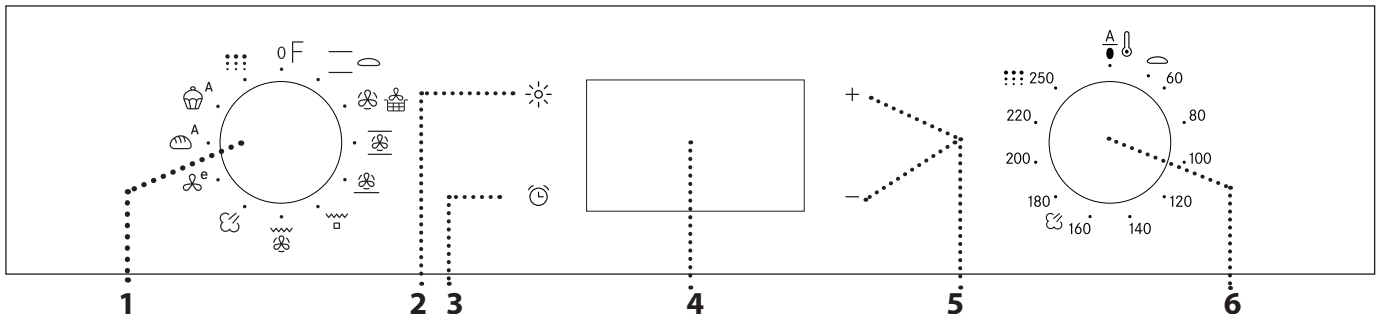
UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

PŘEHLED



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Žárovka
4. Vodicí mřížky
(úroveň je vyznačena na stěně vnitřního prostoru trouby)
5. Dvířka
6. Zámek dveří
(uzamkne dveře po dobu automatického čištění a po jeho skončení)
7. Horní topné těleso / gril
8. Kruhové topné těleso
(není vidět)
9. Identifikační štítek
(neodstraňujte)
10. Spodní topné těleso
(není vidět)

OVLÁDACÍ PANEĽ



1. OVLADAČ VÝBĚRU

Pro zapínání trouby výběrem funkce.
Chcete-li troubu vypnout, otočte jej do polohy 0.

2. OSVĚTLENÍ

Když je trouba zapnutá, stisknutím tlačítka se zapíná nebo vypíná světlo vnitřního prostoru.

3. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

Pro přístup k nastavení doby přípravy, odloženého startu a časovače. Pro zobrazení času u vypnuté trouby.

4. DISPLEJ

5. TLAČÍTKA NASTAVENÍ

Pro změnu nastavení doby přípravy.

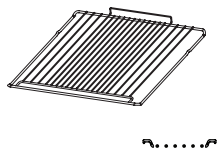
6. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočením se volí teplota při aktivaci manuálních funkcí. Automatické funkce používají 0.

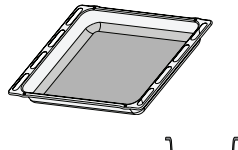
Upozornění: Ovladače jsou zamačkávací. Stisknete-li je uprostřed, vyskočí ven.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

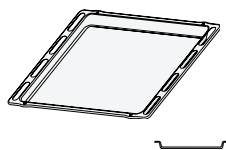
ROŠT



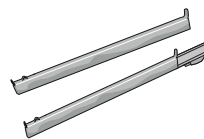
ODKAPÁVACÍ PLECH



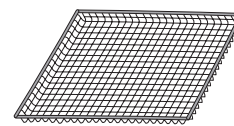
PLECH NA PEČENÍ



POSUVNÉ DRÁŽKY



KOŠÍK PRO HORKOVZDUŠNÉ SMAŽENÍ



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

POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

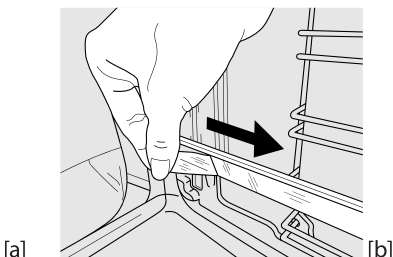
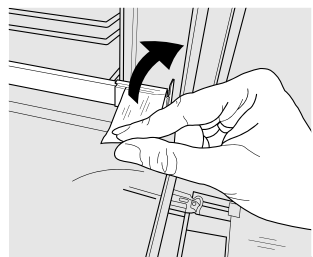
• Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru). Poté zasuněte rošt horizontálně podél vodicích mřížek co nejvíce dozadu. Další příslušenství, jako je např. plech na pečení, se vkládá horizontálně zasunutím do vodicích mřížek.

- Pro usnadnění čištění trouby lze vodicí mřížky vymontovat: Aby je bylo možné vyndat z usazení, zatáhněte za ně.
- Výsuvné kolejničky lze odstranit nebo nainstalovat do kterékoli úrovně.

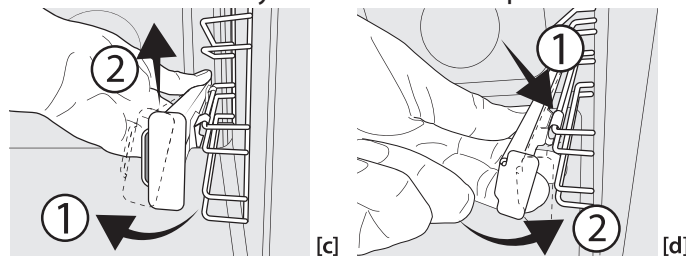
VÝSUVNÉ KOLEJNIČKY

To usnadňuje vkládání a vyndávání příslušenství z trouby.

Před použitím trouby odstraňte z výsuvných lišt ochrannou pásku [a] a poté ochrannou fólii [b].



Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně. Přesuňte vodicí mřížky a umístěte na ně příslušenství.



DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ POSUVNÝCH DRÁŽEK

Vytáhněte dolní část výsuvné lišty a vyjměte ji z vodicích mřížek [c].

Upevněte horní sponu posuvné drážky k vodicí mřížce [d]. Druhou sponu posuňte směrem dolů, dokud nedosáhne správné polohy. Aby byla vodicí mřížka dobře zajištěna, zatlačte pevně spodní část spony oproti vodicí mřížce. Ujistěte se, že drážkami lze volně pohybovat. Postupujte stejně i na druhé straně vodicí mřížky v rámci stejné výškové úrovně.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ VODICÍCH ROŠTŮ

- Pro demontáž bočních vodicích mřížek pevně uchopte vnější část mřížky a vytáhněte ji směrem k sobě. Tím se uvolní podpěry a dva vnitřní háčky z příslušných otvorů.
- Při vracení vodicích mřížek na místo nejprve zasuněte háčky do příslušných otvorů. Poté nastavte vnější část k příslušnému otvoru, zasuněte podpěru a pevně zatlačte směrem ke stěně trouby, aby se vodicí mřížky zajistily na místě.

FUNKCE

TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

KYNUTI

Napomáhá sladkému nebo slanému těstu účinně vykynout. Funkce se zapíná otočením ovladače termostatu na příslušný symbol.

HORKÝ VZDUCH

Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika výškových úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází

k vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídlami.

HORKOVZDUŠ.SMAŽ.

Funkce horkovzdušného smažení umožňuje připravovat mnoho druhů potravin s menším množstvím oleje, výsledkem jsou tedy příjemně křupavé a zdravé pokrmy. Prostor trouby se zahřívá a ventilátor rozvádí horký vzduch. Pro dosažení nejlepších výsledků používejte koš pro horkovzdušné smažení, který je součástí některých modelů. Potraviny umístěte do koše pro horkovzdušné smažení v jedné vrstvě, aby se nepřekrývaly, a

postupujte podle pokynů v tabulce pro přípravu pokrmů horkovzdušného smažení. Plech položte na rošt a do nižší úrovně vložte plech na pečení, abyste zachytili případné drobky nebo kapky. Nepoužívejte více plechů, aby byla tepelná úprava rovnoměrná.

MAXI COOKING

Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během přípravy doporučujeme masem otáčet, aby bylo zajištěno důkladné a rovnoměrné zhnědnutí na obou stranách. Rovněž doporučujeme maso často podlévat, aby nedošlo k jeho přílišnému vysušení.

PIZZA

K pečení pizzy a chleba různých druhů a velikostí. Doporučujeme změnit polohu talířů na pečení jejich prohozením v polovině doby pečení.

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 používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod rostem a přidejte 200 ml pitné vody.

TURBO GRILL


K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod rostem a přidejte 200 ml pitné vody.

E&Q-STEAM

Funkce „E&Q-Steam“ umožňuje dosáhnout vynikajícího výkonu díky přítomnosti páry v pečicím

cyklu. Tato funkce automaticky řídí ideální teplotu pro přípravu nejrůznějších receptů; doby vaření hlavních pokrmů jsou uvedeny v příslušné tabulce. Funkci páry aktivujte vždy, je-li trouba studená, a na dno trouby nalijete 200 ml pitné vody. Pro aktivaci funkce „E&Q-Steam“ je třeba otočit ovladač termostatu do polohy na symbolu .

ECO S HORKÝM VZDUCHEM

Pro pečení pečeně a nadívaného masa na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením. Je-li tato úsporná funkce EKO používána, kontrolka zůstane po celou dobu přípravy vypnutá. Během pečení je ale možné ji opět zapnout stisknutím .

AUTOMATICKÉ PEČENÍ CHLEBA

Tato funkce automaticky zvolí ideální teplotu a dobu pečení chleba. Pro dosažení nejlepších výsledků se důsledně řiďte receptem. Před spuštěním cyklu musí trouba vychladnout.

AUTOMATICKÝ MOUČNÍK



Tato funkce automaticky zvolí ideální teplotu a dobu pečení pro dorty a koláče. Před spuštěním cyklu musí trouba vychladnout.

PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ







Slouží k odstranění nečistot z pečení pomocí cyklu s velmi vysokou teplotou.


PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit čas: stiskněte , dokud ikona  a dvě číslice údaje hodin nezačnou na displeji blikat.







Pro nastavení hodin použijte  nebo  a pro potvrzení stiskněte . Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení minut. Pro nastavení minut použijte  nebo  a pro potvrzení stiskněte .




Upozornění: Když bliká ikona , např. v důsledku delšího výpadku elektrického proudu, budete muset čas nastavit znovu.

2. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

Trouba je naprogramována tak, aby pracovala při výkonu nižším než 2,9 kW („Nízk“): Aby bylo možné troubu provozovat při výkonu kompatibilním s výkonem domácí sítě vyšším než 3 kW („Vys“), bude třeba upravit nastavení.

Pro vstup do nabídky nastavení otočte ovladačem výběru na  a poté jej vraťte do polohy . Poté ihned na pět sekund podržte stisknutá tlačítka  a .



Pomocí tlačítek  a  upravte nastavení a poté pro potvrzení podržte alespoň na dvě sekundy stisknuté tlačítko .

3. ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

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

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

Nejlépe zvolte funkci „Maxi Cooking“ a zahřejte troubu na 250 °C po dobu přibližně jedné hodiny. V této době musí být trouba prázdná. Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Funkci zvolte otočením *ovladače výběru* na symbol požadované funkce: Rozsvítí se displej a zazní zvukový signál.



2. AKTIVUJTE FUNKCI

S RUČNÍM NASTAVENÍM

Pro spuštění zvolené funkce nastavte požadovanou teplotu otočením *ovladače termostatu*.



Upozornění: Během pečení můžete změnit funkci otočením *ovladače výběru* nebo upravit teplotu otočením *ovladače termostatu*.

Funkce se spustí pouze v případě, že je ovladač termostatu nastaven na 0 °C. Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.

AUTOMATICKY

Pro spuštění zvolené automatické funkce („Chléb“ nebo „Dezerty“) musí být *ovladač termostatu* v poloze pro automatické funkce (0).

Pro ukončení pečení otočte *ovladač výběru* do polohy 0.

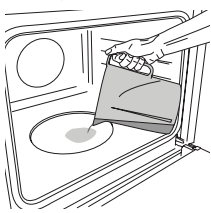
Vezměte prosím na vědomí: Můžete nastavit čas ukončení a časovač.

KYNUTI

Pro spuštění funkce „Kynutí“ otočte *ovladač termostatu* na příslušný symbol; je-li trouba nastavena na jinou teplotu, funkce se nespustí.

Upozornění: Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.

E&Q-STEAM



Pouze pokud je trouba studená, do prohlubně nalijte vodu v množství doporučeném v příslušné tabulce pečení. Vložte jídlo do trouby.

Nastavte a aktivujte funkce : Na konci pečení opatrně otevřete dveře a nechte páru pomalu vyjít ven.

Upozornění: Během tepelné úpravy v páře neotevírejte dvířka a nikdy nedoplňujte vodu.

3. PŘEDEHŘEV A ZBYTKOVÉ TEPLŮ

Jakmile se funkce spustí, zvukový signál a blikající ikona na displeji indikují, že fáze předehřívání je aktivní. Jakmile se dosáhne nastavené teploty, ikona zůstane svítit a ozve se zvukový signál na znamení, že je možné do trouby vložit jídlo a pokračovat ve vaření.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před uplynutím doby předehřevu může nežádoucím způsobem ovlivnit konečný výsledek.

Po dokončení vaření a deaktivaci funkce může zůstat ikona viditelná na displeji, a to i po vypnutí chladicího ventilátoru, na znamení toho, že je v prostoru trouby stále zbytkové teplo.

Upozornění: Doba, po které se ikona vypne, závisí na celé řadě faktorů, jako je teplota okolního prostředí či použitá funkce. V každém případě je výrobek vypnutý, pokud je ukazatel na knoflíku výběru otočen na „0“.

. NAPROGRAMOVÁNÍ VAŘENÍ

Před zahájením naprogramování vaření musíte zvolit funkci.

DOBA TRVÁNÍ

Držte tlačítko stisknuté, dokud na displeji nezačne blikat ikona a „00:00“.



K nastavení požadované doby přípravy použijte nebo , poté potvrďte stisknutím .

Aktivujte funkci otočením *ovladače termostatu* na požadovanou teplotu: Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.

Poznámky: Zrušit nastavenou dobu pečení lze stisknutím , dokud na displeji nezačne blikat ikona , poté tlačítkem vynulujete dobu pečení na „00:00“.

Tato doba pečení zahrnuje fázi předehřevu.

NAPROGRAMOVÁNÍ ČASU UKONČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

Po nastavení doby přípravy je možné odložit spuštění funkce naprogramováním času ukončení: Stiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ikona a aktuální čas.



K nastavení požadovaného času ukončení přípravy použijte nebo a potvrzení proveďte stiskem .

Aktivujte funkci otočením *ovladače termostatu* na požadovanou teplotu: Funkce je pozastavena a spustí se automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.



Upozornění: Pokud chcete nastavení zrušit, vypněte troubu otočením *ovladače výběru* do polohy „0“.

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

KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že funkce je ukončena.



Otočte *ovladače výběru* pro výběr jiné funkce nebo do polohy „0“ pro vypnutí trouby.

Upozornění: Je-li aktivní časovač, na displeji se střídavě zobrazuje „END“ a zbývající čas.

. NASTAVENÍ ČASOVAČE

Tato volba nepřeruší nebo nenastavuje vaření, ale umožní vám použít displej jako časovač, buď během aktivní funkce, nebo u vypnuté trouby.

Držte tlačítko stisknuté, dokud na displeji nezačne blikat ikona a „00:00“.



K nastavení času použijte nebo a proveďte potvrzení stisknutím .

Po ukončení odpočítávání zvoleného času samostatného časového spínače bude znít akustický signál.

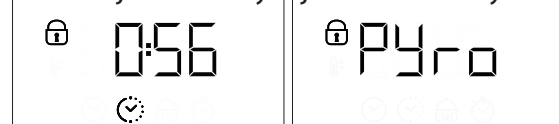
Poznámky: Časovač zrušíte tak, že podržíte , dokud nezačne blikat ikona , poté tlačítkem vynulujte čas na „00:00“.

Před spuštěním funkce z vnitřku trouby odstraňte veškeré příslušenství (včetně vodicích mřížek).

V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu vypnuté hořáky či elektrické ploténky. Abyste dosáhli optimálních výsledků čištění, před použitím funkce Pyro odstraňte z vnitřku trouby hrubé nečistoty a očistěte vnitřní sklo dvířek.

Pokud je trouba silně znečištěna nebo se z ní při pečení uvolňují nepříjemné pachy, doporučujeme používat výhradně standardní funkci Pyrolytické čištění.

Pro aktivaci funkce automatického čištění otočte *ovladačem výběru* a *ovladačem termostatu* na ikonu . Funkce se automaticky aktivuje, zamknou se dvířka a světlo v troubě zhasne: Na displeji se střídavě zobrazuje doba zbývající do konce cyklu a „Pyro“.



Upozornění: Je pouze možné naprogramovat čas ukončení této funkce. Doba trvání je automaticky nastavena na 120 minut.

Jakmile je cyklus dokončen, dvířka zůstanou zamknutá, dokud se teplota uvnitř trouby nevrátí na přijatelnou bezpečnou úroveň. Během cyklu pyrolytického čištění a po jejím skončení vyvětrejte místnost.

AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYROLYTICKÉ 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).

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 předehřevu (je-li nutný). 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 zvýšte. 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

pečt různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení (například: ryba nebo zelenina), v různých úrovních. Jídlo vyžadující kratší dobu pečení vyjměte dříve a jídlo s delší dobou pečení ponechte ještě v troubě.

FUNKCE AUTOMATICKÉHO PEČENÍ CHLEBA

Pro dosažení nejlepších výsledků se důsledně řiďte pokyny, použijte recept pro přípravu 1 000 g těsta: 600 g mouky, 360 g vody, 11 g soli, 25 g čerstvých kvasnic (nebo dva balíčky kvasnic v prášku).

Pro optimální výsledek nechte těsto vykynout 90 minut při pokojové teplotě nebo 60 minut v troubě s použitím funkce „Kynutí“.

Těsto dejte do (studené) trouby, nalijte 100 ml pitné vody na dno trouby a spusťte funkci „Automatické pečení chleba“. Po pečení nechte chléb stát na roštu, dokud zcela nevychladne.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	160-180	30-90	2/3
		Ano	160-180	30-90	4 1
Koláč s náplní (cheesecake, závin, ovocný koláč)		Ano	160-200	35-90	2
		Ano	160-200	40-90	4 2
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	160-180	20-45	3
		Ano	150 - 170	20-45	4 2
		Ano	150 - 170	20-45	5 3 1
Odpalované pečivo		Ano	180 - 210	30-40	3
		Ano	180-200	35-45	4 2
		Ano	180-200	35-45	5 3 1
Sněhové pečivo		Ano	90	150 - 200	3
		Ano	90	140 - 200	4 2
		Ano	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/chléb		Ano	190-250	15-50	1 / 2
		Ano	190-250	20-50	4 2
Chléb		-	-	60	2
Mražená pizza		Ano	250	10-20	3
		Ano	230 - 250	10 -25	4 2
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Ano	180-200	40-55	3
		Ano	180-200	45-60	4 2
		Ano	180-200	45-60	5 3 1
Vols-au-vent (plněné pečivo z listového těsta) / drobné pečivo z listového těsta		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 2
		-	180-190	20-40	5 3 1
Lasagne / zapékané těstoviny / masové cannelloni / nákypy		Ano	190-200	45-65	2

FUNKCE								
	Tradiční	Gril	Turbogril	Pizza	Horký vzduch	Maxi Cooking	Automatické pečivo chleba	Eko s horkým vzduchem
PŘÍSLUŠENSTVÍ								
	Rošt	Nádoba na pečení nebo talíř na pečení na roštu	Odkapávací plech / talíř na pečení na roštu	Odkapávací plech	Odkapávací plech s 200 ml vody	Odkapávací plech s 200 ml vody	Plech na pečení	

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	190-200	80-110	3
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		Ano	180-190	110-150	2
Drůbeží/králíčí/kachní 1 kg		Ano	200-230	50-100	2
Krůta/husa 3 kg		-	190-200	100 - 160	2
Celá pečená ryba (plátky, celá)		Ano	170-190	30-50	2
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180-200	50-70	2
Opečený chléb		-	250	2 - 6	5
Rybí filé/plátky		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Klobása/kebaby/žebírka/hamburgery		-	250	15 - 30*	5 4
Pečené kuře 1-1,3 kg		Ano	200-220	55 - 70**	2 1
Krvavý rostbíf 1 kg		Ano	200 - 210	35 - 50**	3
Jehněčí kýta/koleno		Ano	200 - 210	60 - 90**	3
Opékané brambory		Ano	200 - 210	35 - 55**	3
Zapékaná zelenina		-	200 - 210	25 - 55	3
Maso a brambory		Ano	190-200	45 - 100***	4 1
Ryby a zelenina		Ano	180	30 - 50***	4 1
Lasagne a maso		Ano	200	50 - 100***	4 1
Kompletní jídlo: ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	180-190	40 - 120***	5 3 1
Pečené maso / nadívané maso		-	170-180	100 - 150	2

Uvedená doba nezahrnuje fázi předehřevu: Doporučujeme vložit pokrm do trouby a nastavit dobu přípravy až po dosažení požadované teploty.

* 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.

Tabulka odzkoušených receptů je sestavena pro potřeby certifikačních orgánů v souladu s normami IEC a IEC 60350-1.












FUNKCE								
	Tradiční	Gril	Turbogril	Pizza	Horký vzduch	Maxi Cooking	Automatické pečeni chleba	Eko s horkým vzduchem
PŘÍSLUŠENSTVÍ								
	Rošt	Nádoba na pečeni nebo talíř na pečeni na roštu	Odkapávací plech / talíř na pečeni na roštu	Odkapávací plech	Odkapávací plech	Odkapávací plech s 200 ml vody	Odkapávací plech	Plech na pečeni

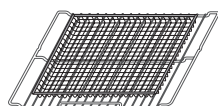
E&Q-STEAM

JÍDLO	RECEPT	DOBA TRVÁNÍ (Min)	FUNKCE	VODA	PŘÍSLUŠENSTVÍ	ÚROVEŇ
RYBY	Steak 0,5–2 cm	15–25		200 ml		2
	Steak 2–4 cm	20–35				
	Celá ryba (300 g – 600 kg)	20–30				
Celá ryba (600 g – 1,2 kg)	25–45					
MASO	Žebra 500 g – 1,5 kg	50–75				
	Celé kuře 1–1,5 kg	55–80				
	Kuře/králík/kachna Celé 3 kg	100–140				
CHLÉB (PECIVO)	Pečeně 1 kg	60–100				
	Malý chléb 80–100 g	30–45				
	Toastový chléb ve formě 300–500 g	40–60				
	Bochník chleba (500 g – 2 kg)	50–100				
	Bagety 200–300 g	30–45				
ZELENINA	Dušené brambory 0,5–1,5 kg	45–60				
	Plněné papriky 1–2 kg	35–55				
	Dušená brokolice 0,3–1 kg	30–50				
	Dušená cuketa 0,5–1,5 kg	30–50				
PEČIVO	Sušenky plech	25–35				
	Muffin 30–60 g	25–45				
	Piškot 500–700 g	30–50				
	Koláč plechovka	35–55				

Uvedená doba zahrnuje i dobu předehřívání. Doporučujeme vložit jídlo do trouby a nastavit dobu pečení při spuštění funkce. Pro odstranění zbylého vodního kamene ze dna trouby po tepelné přípravě pomocí E&Q-Steama  nalijte do prohlubně dna 250 ml bílého octa (popřípadě použijte speciální prostředek na odstranění vápenatých usazenin). Nechte působit při pokojové teplotě po dobu 30 minut, poté prostor vyčistěte teplou pitnou vodou a měkkým hadříkem. Doporučujeme provádět čištění alespoň jednou za 5 až 10 pečících cyklů E&Q-Steama .

TABULKA PRO HORKOVZDUŠNÉ SMAŽENÍ

KATEGORIE	RECEPT	FUNKCE	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Mražené potraviny	Mražené hranolky		500 - 700	✓	200	20–30	 3 1
	Mražené kuřecí nugety		500 - 700	✓	200	15–20	 4 1
	Rybí tyčinky		500 - 700	✓	220	15–20	 4 1
Zelenina	Čerstvě obalená cuketa		400	✓	200	15–20	 4 1
	Domácí hranolky		300–800	✓	200	25–40	 4 1
	Míchaná zelenina		300–800	✓	200	20–35	 4 1
Maso a ryby	Kuřecí prsa		1–4 cm	✓	200	20–50	 4 1
	Kuřecí křídla		2300 - 800	✓	220	20–40	 4 1
	Obalovaná kotleta		1–4 cm	✓	220	15 - 40	 4 1
	Rybí filé		1–4 cm	✓	200	15–25	 4 1



Upozornění: speciální koš na horkovzdušné smažení musí být vždy umístěn na roštu.

Při přípravě čerstvých nebo domácích potravin olej rovnoměrně rozetřete. Doporučuje se přidat prázdnou nádobu na úroveň 1, aby bylo možné zachytit případný zbytek tuku, který během pečení vyteče z koše na horkovzdušné smažení. Aby byl zajištěn rovnoměrný výsledek vaření, promíchejte jídlo v polovině doporučené doby vaření.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Nepoužívejte parní čistič.

Všechny úkony provádějte s nasazenými ochrannými rukavicemi.

Požadované operace vykonávejte až tehdy, co trouba vychladne.

Odpojte spotřebič od zdroje napájení.

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

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

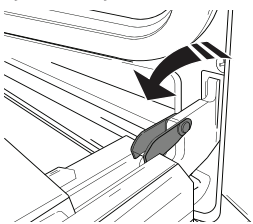
- Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, a to ideálně v době, když je ještě teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

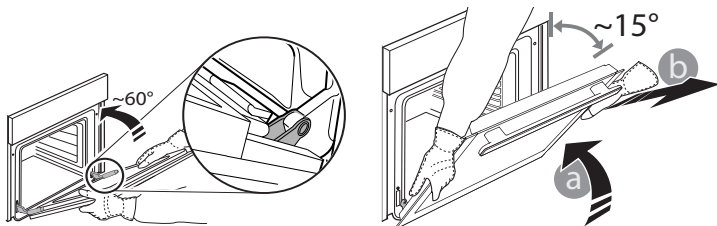
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odstraňte kryt žárovky, vyměňte ji a nasadte kryt zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

1. Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouváte 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 (a), dokud se neuvolní z usazení (b).



Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.

- Nachází-li se na vnitřních plochách odolná špina, pro dosažení optimálních výsledků čištění doporučujeme spustit funkci automatického čištění.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Dvířka je možné pro ulehčení čištění skla snadno vysadit a znovu nasadit.

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.

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 holými rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky. Tento produkt obsahuje zdroj osvětlení energetické třídy G

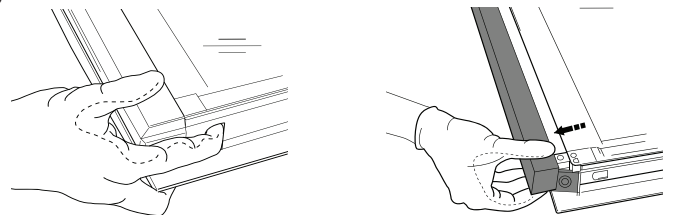
3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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.

5. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte.

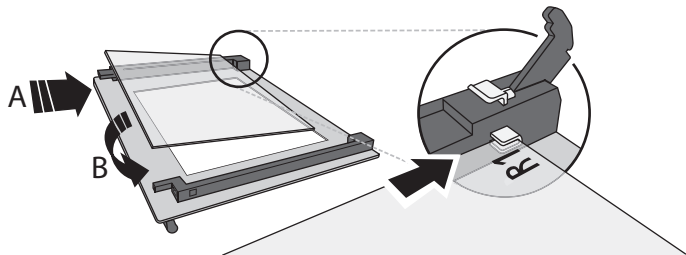
VYSAZENÍ PRO VYČIŠTĚNÍ – ČIŠTĚNÍ SKLA

1. Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejměte horní lištu dvířek.



2. Pevně držte sklo oběma rukama, vyjměte jej a položte na měkký povrch. Poté začnete s čištěním.

3. Před vrácením vnitřního panelu na místo znovu nasadte střední tabuli (označenou symbolem „1R“): Při správném usazení tabule je symbol „R“ v levém rohu. Nejprve nasadte delší stranu skla označenou písmenem „R“ do uložení (a), poté sklo přiklopte do polohy (b). Tento postup opakujte s oběma tabulemi skla.



4. Namontujte horní lištu: zacvaknutí indikuje správnou montáž. Před nasazením dvířek zkontrolujte těsnění.

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 přetrvává
Na displeji je zobrazeno písmeno „F“ následované číslem	Problém se softwarem	Kontaktujte nejbližší středisko poprodejních služeb a uveďte písmeno nebo číslo, které následuje za písmenem „F“
Text na displeji se zobrazuje nezřetelně a zdá se, že je poškozený.	Nastavení jiného jazyka.	Obraťte se na nejbližší zákaznické středisko poprodejních služeb.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

TECHNICKÁ PODPORA

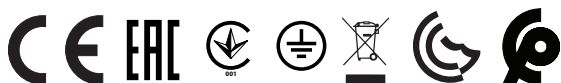
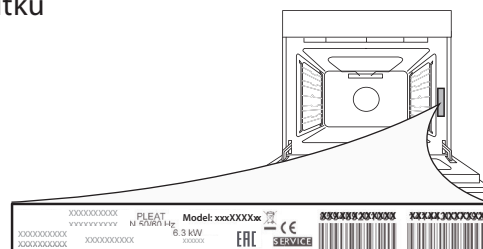
V případě provozních potíží kontaktujte technické servisní středisko Franke.

Nevyžívejte služeb neautorizovaných techniků.

Uveďte:

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

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

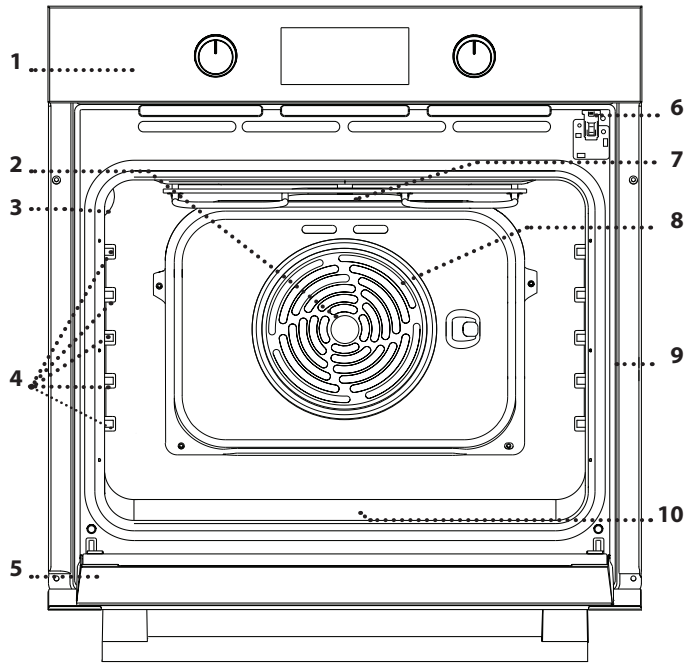


OBSAH

PREHĽAD	92
OVLÁDACÍ PANEL	92
PRÍSLUŠENSTVO	93
FUNKCIE.....	93
PRVÉ POUŽITIE	94
KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE	95
UŽITOČNÉ TIPY	96
TABUĽKA NA TEPELNÚ ÚPRAVU.....	97
ČISTENIE A ÚDRŽBA.....	100
RIEŠENIE PROBLÉMOV	101
TECHNICKÁ PODPORA.....	101

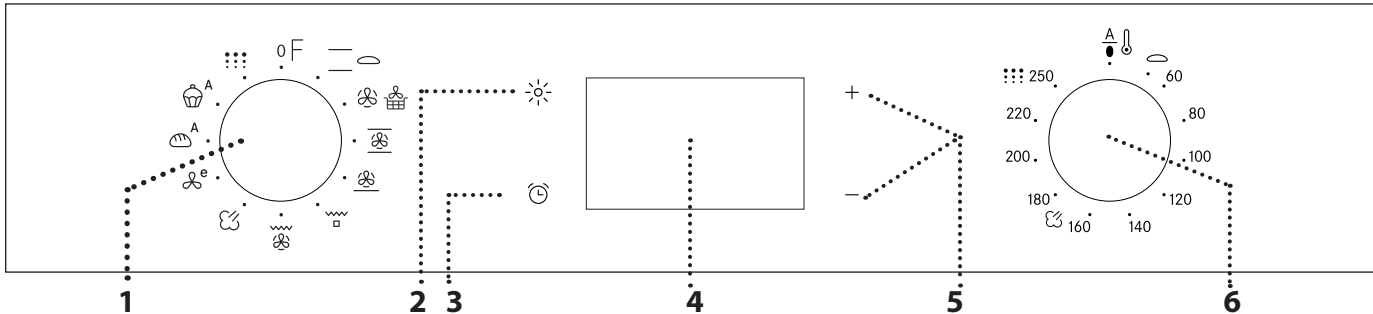
PRÍRUČKA PRE POUŽÍVATEĽA

PREHĽAD



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Žiarovka
4. Vodiace lišty
(úroveň je uvedená na stene vnútri rúry)
5. Dvierka
6. Zámok dverí
(uzamkne dvere, keď prebieha automatické čistenie, a po ňom)
7. Horný ohrevný článok/gril
8. Okrúhly ohrevný článok
(nie je viditeľný)
9. Výrobný štítok
(neodstraňujte)
10. Spodný ohrevný článok
(nie je viditeľný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. VOLIACI GOMBÍK

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

2. OSVETLENIE

Keď je rúra zapnutá, stlačením zapnete alebo vypnete osvetlenie rúry.

3. NASTAVENIE ČASU

Na nastavenie času prípravy jedla, odloženého štartu a časomera. Na zobrazenie času, keď je rúra vypnutá.

4. DISPLEJ

5. NASTAVOVACIE TLAČIDLÁ

Na zmenu nastavenia času prípravy jedla.

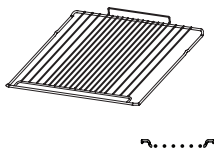
6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

Otočením si zvolíte požadovanú teplotu pri aktivovaní manuálnych funkcií. Automatické funkcie používajú 0.

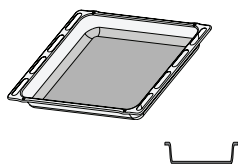
Upozornenie: Gombíky sú zatlačacie. Stlačením v strede sa gombíky vysunú.

PRÍSLUŠENSTVO

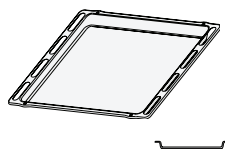
DRÔTENÝ ROŠT



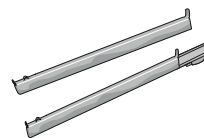
NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



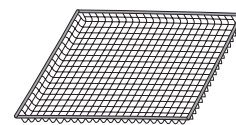
PLECH NA PEČENIE



POSUVNÉ LIŠTY



KOŠÍK NA PRÍPRAVU JEDLA POMOCOU FUNKCIE AIR FRY



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

POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

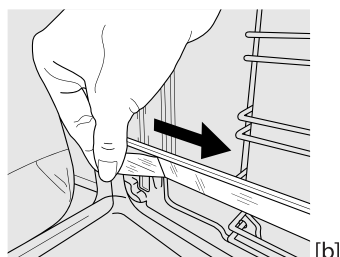
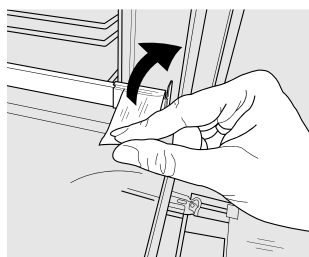
• Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor). Potom ho vodorovne zasunúť po vodiacich lištách až na doraz. Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, zasunutím po vodiacich lištách.

• Na uľahčenie čistenia rúry možno vodiace lišty vybrať: Potiahnutím ich vyberte zo sediel.
• Posuvné bežce možno vybrať alebo nasadiť na hociktorú úroveň.

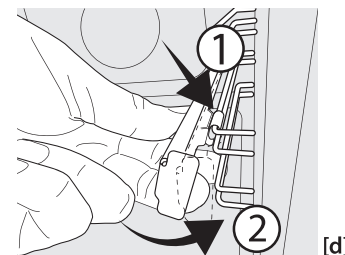
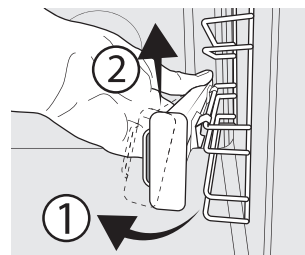
POSUVNÉ BEŽCE

Uľahčujú ukladanie príslušenstva do rúry a vyberanie príslušenstva z rúry.

Pred použitím rúry odstráňte ochrannú pásku [a] a potom stiahnite ochrannú fóliu [b] z posuvných bežcov.



Posuvné bežce možno nasadiť na hociktorú úroveň. Uložte vodiace lišty na miesto a položte na ne príslušenstvo.



VYBRATIE A NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV

Vytiahnite spodnú časť a odstráňte z vodiacich lišt [c].

Pripevnite hornú svorku bežca k vodiacej lište [d]. Druhú svorku spustíte na miesto. Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠŤ

• Ak chcete vodiace lišty vybrať, pevne uchopíte vonkajšiu časť lišty, potiahnete ju k sebe, aby ste vytiahli podperu a dva vnútorné kolíky z otvorov.
• Ak ich chcete zasa nasadiť, priložte ich k priestoru rúry a najprv zasunúť oba kolíky do otvorov. Potom umiestnite vonkajšiu časť k otvoru, zasunúť podperu a pevne zatlačte k stene priestoru rúry tak, aby bola vodiaca lišta pevne osadená.

FUNKCIE

KONVENČNÉ

— Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

KYSNUTIE

○ Na účinné vykysnutie sladkého alebo pikantného cesta. Aby ste túto funkciu zapli, otočte ovládací gombík na ikonku.

HORÚCI VZDUCH

⊗ Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých

úrovniah (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

AIR FRY

⊗ Funkcia Air Fry vám umožní pripravovať mnohé druhy jedál s menším množstvom oleja, vďaka čomu budú pokrmy príjemne chrumkavé a zdravé. Rúra zabezpečuje ohrev, zatiaľ čo ventilátor zaisťuje obeh horúceho vzduchu. Na dosiahnutie najlepších výsledkov použite košík na prípravu jedla pomocou funkcie Air Fry, ktorý je súčasťou niektorých modelov.

Pri používaní umiestnite potraviny v jednej vrstve na košík na prípravu jedla pomocou funkcie Air Fry, vyhnite sa akémukoľvek prekryvaniu vrstiev a postupujte podľa pokynov uvedených v tabuľke prípravy jedla pomocou funkcie Air Fry. Plech položte na mriežku a na nižšiu úroveň vložte plech na pečenie, aby sa zachytili prípadné omrvinky alebo kvapky. Nepoužívajte viacero plechov, aby ste zabezpečili rovnomerné varenie.

MAXI COOKING (MAXI PEČENIE)

Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Odporúčame počas pečenia mäso otáčať, aby obe strany zhnedli rovnomerne. Odporúčame mäso pri pečení občas oblievať, aby sa zabránilo nadmernému vysychaniu.

PIZZA

Na pečenie rôznych typov a veľkostí pizze a chleba. Je dobré v polovici pečenia vymeniť polohu plechov na pečenie.


GRILL

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 200 ml pitnej vody.


TURBO GRIL

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbiľ, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod drôtený rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.

FUNKCIA E&Q-STEAM

Funkcia E&Q-steam umožňuje dosiahnuť výborné výsledky vďaka pare pri varnom cykle. Táto funkcia automaticky upravuje ideálnu teplotu pre prípravu širokej škály receptov; Čas prípravy hlavných jedál je uvedený v príslušnej tabuľke prípravy jedál. Funkciu s parou vždy aktivujte, keď je rúra chladná a po naliatí 200 ml pitnej vody na dno. Pre aktivovanie funkcie E&Q-steam musí byť gombík termostatu otočený do polohy ikonky .

ECO HORUCI VZDUCH

Na pečenie mäsa i plnených kusov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Pri používaní tejto EKO funkcie zostane svetielko počas pečenia vypnuté, ale možno ho znova zapnúť stlačením .

BREAD AUTO (CHLIEB AUTO)

Táto funkcia automaticky zvolí ideálnu teplotu a čas pečenia chleba. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak budete dôsledne postupovať podľa receptu. Funkciu aktivujte, keď je rúra studená.

ZÁKUSKY AUTO



Táto funkcia automaticky zvolí ideálnu teplotu a čas pečenia koláčov. Funkciu aktivujte, keď je rúra studená.

PYROLYTICKÉ ČISTENIE







Na odstránenie vystreknutých zvyškov jedla v cykle s veľmi vysokou teplotou.

PRVÉ POUŽITIE

1. NASTAVENIE ČASU

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Stlačte , kým na displeji nezačne blikať ikonka  a dve číslice označujúce hodiny.







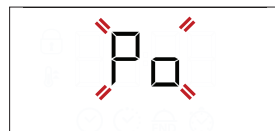
Pomocou  alebo  nastavte hodinu a stlačte  na potvrdenie. Začnú blikať číslice označujúce minúty. Pomocou  alebo  nastavte minúty a stlačte  na potvrdenie.

Upozornenie: Keď bliká ikonka , napríklad po dlhšom výpadku prúdu, bude potrebné resetovať čas.

2. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

Rúra je naprogramovaná na činnosť pri výkone menej ako 2,9 kW („Lo“): Ak chcete používať rúru pri výkone kompatibilnom s dodávkou energie do domácnosti, ktoré prekračuje 3 kW („Hi“), budete musieť zmeniť nastavenia.

Do ponuky zmeny sa dostanete otočením voliaceho gombíka na , potom naspäť na . Bezprostredne potom stlačte a podržte  a  na 5 sekúnd.



Pomocou  alebo  zmeňte nastavenie, potom na potvrdenie aspoň na 2 sekundy stlačte a podržte .

3. ZOHREJTE RÚRU

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

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

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

Zohrievajte rúru na 250 °C zhruba jednu hodinu s funkciou „Maxi Cooking“. Rúra musí byť pritom prázdna.

Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

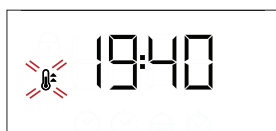
Ak chcete vybrať funkciu, otočte *voliaticim gombíkom* na symbol požadovanej funkcie: Displej sa rozsvieti a ozve sa zvukový signál.



2. AKTIVOVANIE FUNKCIE

MANUÁLNY VÝBER

Na spustenie vybranej funkcie otočte *gombíkom termostatu* a nastavte požadovanú teplotu.



Upozornenie: Počas pečenia môžete funkciu zmeniť otočením *voliaceho gombíka* alebo upraviť teplotu otočením *gombíka termostatu*.

Funkcia sa spustí, iba ak je gombík termostatu na 0 °C. Môžete nastaviť čas pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete čas pečenia) a časomer.

AUTOMATICKÝ VÝBER

Na spustenie automatickej funkcie, ktorú ste zvolili („Chlieb“ alebo „Dezert“), ponechajte *gombík termostatu* v polohe pre automatické funkcie (0).

Na ukončenie pečenia otočte *voliaci gombík* do polohy 0.

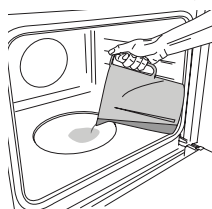
Upozornenie: Môžete nastaviť čas ukončenia pečenia a časomer.

KYSNUTIE


Na spustenie funkcie „Kysnutie“ otočte *gombík termostatu* na príslušný symbol; ak je rúra nastavená na inú teplotu, funkcia sa nespustí.

Upozornenie: Môžete nastaviť čas pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete čas pečenia) a časomer.

FUNKCIA E&Q-STEAM




Až keď je rúra studená, nalejte do otvoru množstvo pitnej vody odporúčané v príslušnej tabuľke prípravy jedla. Vložte jedlo do rúry.


Nastavte a aktivujte funkciu  : Na konci opatrne otvorte dvierka a pomaly paru vypustite.

Upozornenie: Počas prípravy jedla s parou dvierka neotvárajte a nikdy vodu nedoplňajte.

3. PREDHRIEVANIE A ZVÝŠKOVÉ TEPLA

Keď sa funkcia spustí, zvukový signál a blikajúca ikona  na displeji informujú, že bola aktivovaná fáza predhrievania. Po dosiahnutí nastavenej teploty ikona začne svietiť trvale a nový zvukový signál oznámi, že jedlo možno vložiť do rúry a začne sa jeho príprava.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením fázy predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok.

Po skončení prípravy jedla a deaktivovaní funkcie môže ikona  na displeji naďalej svietiť aj po vypnutí chladiaceho ventilátora, čo znamená, že vnútri rúry je ešte zvyškové teplo.

Upozornenie: Čas, za ktorý ikona zhasne, môže byť rôzny v závislosti od radu faktorov, ako je napr. okolitá teplota a použitá funkcia. V každom prípade spotrebič treba považovať za vypnutý, keď je ukazovateľ voliaceho gombíka na značke „0“.




. PROGRAMOVANIE PEČENIA

Pred programovaním pečenia si musíte zvoliť funkciu.




DURATION (TRVANIE)

Stláčajte , až kým na displeji nezačne blikáť ikona  a „00:00“.





Pomocou  alebo  nastavte čas pečenia a potom stlačte  na potvrdenie.

Funkciu aktivujete otočením *gombíka termostatu* na požadovanú teplotu: Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že pečenie je ukončené.

Poznámky: Ak chcete zrušiť nastavenú dobu pečenia, stláčajte , až kým na displeji nezačne blikáť ikona , potom pomocou  resetujte dobu pečenia na „00:00“. V tejto dobe pečenia je zahrnutá aj fáza predhrievania.

PROGRAMOVANIE ČASU UKONČENIA PEČENIA / POSUNUTÉHO ŠTARTU

Po nastavení času pečenia možno funkciu odložiť naprogramovaním času jej ukončenia: Stláčajte , kým na displeji nezačne blikáť ikona  a aktuálny čas.



Pomocou  alebo  nastavte želaný čas ukončenia pečenia a stlačte  na potvrdenie.

Funkciu aktivujete otočením *gombíka termostatu* na požadovanú teplotu. Funkcia zostane pozastavená, až kým sa nespustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.



Upozornenie: Ak chcete nastavenie zrušiť, vypnite rúru otočením *voliaceho gombíka* do polohy „0“.

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

UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že funkcia je ukončená.



Otočte *voliacim gombíkom* na inú funkciu alebo do polohy „0“, čím rúru vypnete.

Upozornenie: Ak je časomer aktívovaný, na displeji sa zobrazí „END“ striedavo so zostávajúcim časom.

. NASTAVENIE ČASOVAČA

Táto možnosť nepreruší program pečenia, ale umožní vám použiť displej ako časomer, buď v priebehu funkcie, alebo keď je rúra vypnutá.

Stláčajte , až kým na displeji nezačne blikať ikonka a „00:00“.



Pomocou alebo nastavte požadovaný čas a stlačte na potvrdenie.

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

Poznámky: Časomer zrušíte stláčaním , až kým ikonka nezačne blikať, potom pomocou resetujte čas na „00:00“.

. FUNKCIA AUTOMATICKÉHO ČISTENIA – PYRO

Počas pyrolytického cyklu sa **nedotýkajte rúry.**

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

UŽITOČNÉ TIPY

AKO ČITAŤ 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 predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použijete 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

Pred spustením tejto funkcie vyberte z rúry všetko príslušenstvo (vrátane vodiacich líšt).

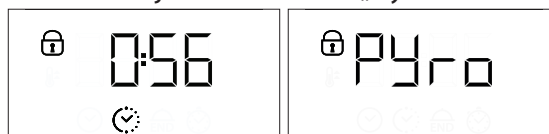
V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia (pyrolýzy) vypnuté.

Pre optimálne výsledky čistenia pred použitím pyrolytickej funkcie odstráňte z vnútra rúry nadmerné zvyšky a vyčistite vnútorné sklo na dvierkach.

Odporúčame používať funkciu Pyro, iba ak je spotrebič silne znečistený alebo z neho počas pečenia vychádza nepríjemný pach.

Na aktivovanie funkcie automatického čistenia otočte *voliaci gombík* a *gombík termostatu* na ikonu .

Funkcia sa aktivuje automaticky, dvierka sa zamknú a osvetlenie rúry vypne: Displej striedavo zobrazuje čas zostávajúci do konca a „Pyro“.



Upozornenie: Táto operácia umožňuje iba naprogramovanie času ukončenia tejto funkcie. Doba trvania sa automaticky nastaví na 120 minút.

Po skončení cyklu dvierka ostanú uzamknuté do chvíle, kým sa vnútorná teplota rúry nevráti na bezpečnú úroveň. Počas cyklu pyrolytického čistenia a po ňom miestnosť vyvetrajte.

piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu), na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa pečie kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

CHLIEB AUTOMATICKÁ FUNKCIA

Najlepšie výsledky dosiahnete, ak budete dodržiavať pokyny a použijete recept na prípravu 1 000 g cesta: 600 g múky, 360 g vody, 11 g soli, 25 g čerstvých kvasníc (alebo dva balíčky sušených kvasníc).

Optimálne kysnutie trvá asi 90 minút pri izbovej teplote alebo 60 minút v rúre s funkciou „Kysnutie“.

Vložte cesto do (studenej) rúry, nalejte cca 100 ml pitnej vody na dno rúry a aktivujte funkciu „Chlieb Auto“. Po upečení nechajte cesto stáť na rošte, kým celkom nevychladne.

TABUĽKA NA TEPELNÚ ÚPRAVU

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO			
Kysnuté koláče		Áno	160-180	30-90	2/3			
		Áno	160-180	30-90	4 1			
Plnený koláč (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		Áno	160-200	35-90	2			
		Áno	160-200	40-90	4 2			
Sušienky/košíčky		Áno	160-180	20-45	3			
		Áno	150 - 170	20-45	4 2			
		Áno	150 - 170	20-45	5 3 1			
Odpalované cesto		Áno	180 - 210	30 - 40	3			
		Áno	180-200	35-45	4 2			
		Áno	180-200	35-45	5 3 1			
Snehové pusinky		Áno	90	150 - 200	3			
		Áno	90	140 - 200	4 2			
		Áno	90	140 - 200	5 3 1			
Pizza/chlieb		Áno	190-250	15-50	1 / 2			
		Áno	190-250	20-50	4 2			
Chlieb		-	-	60	2			
Mrazená pizza		Áno	250	10 - 20	3			
		Áno	230 - 250	10 -25	4 2			
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Áno	180-200	40-55	3			
		Áno	180-200	45 - 60	4 2			
		Áno	180-200	45 - 60	5 3 1			
Lístkové cesto /odpalované cesto		-	190-200	20-30	3			
		-	180-190	20-40	4 2			
		-	180-190	20-40	5 3 1			
FUNKCIE	Konvenčný	Gril	Turbo gril	Pizza	Horúci vzduch	Maxi Cooking	Chlieb Auto	Eko vŕhnaný vzduch
PRÍSLUŠENSTVO	Rošt	Nádoba alebo plech na pečenie na rošte	Odkvapkovácia nádoba/plech na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkávanie	Nádoba na odkvapkávanie s 200 ml vody	Plech na pečenie		

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Lasagne/zapečené cestoviny/ plnené cest. závitky/nákypy	—	Áno	190-200	45-65	2
Jahňacie / Telacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg	—	Áno	190-200	80-110	3
Bravčové pečené s kožou 2 kg	⊗	Áno	180-190	110-150	2
Hydina/králik/kačica 1 kg	—	Áno	200-230	50-100	2
Morka/hus 3 kg	—	-	190-200	100 - 160	2
Pečené ryby vcelku(filé, celé)	—	Áno	170 - 190	30 - 50	2
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)	⊗	Áno	180-200	50 - 70	2
Opečený chlieb	☐	-	250	2 - 6	5
Rybíe filé / plátky	☐	-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Klobásky/kebaby/rebierka/hamburger	☐	-	250	15 - 30*	5 4
Pečené kurča 1 - 1,3 kg	⊗	Áno	200 - 220	55 - 70**	2 1
Krvavý roastbeef 1 kg	⊗	Áno	200 - 210	35 - 50**	3
Jahňacie stehno/koleno	⊗	Áno	200 - 210	60 - 90**	3
Pečené zemiaky	⊗	Áno	200 - 210	35 - 55**	3
Gratinovaná zelenina	⊗	-	200 - 210	25 - 55	3
Mäso a zemiaky	⊗	Áno	190-200	45 - 100***	4 1
Ryby a zelenina	⊗	Áno	180	30 - 50***	4 1
Lasagne a mäso	⊗	Áno	200	50 - 100***	4 1
Úplné jedlo: ovocná torta (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3)//mäso (úroveň 1)	⊗	Áno	180-190	40 - 120***	5 3 1
Pečené mäso / plnené kusy mäsa	⊗ ^e	-	170 - 180	100 - 150	2

Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhrievania. Odporúčame vložiť jedlo do rúry a nastaviť dobu pečenia až po dosiahnutí požadovanej teploty.

* 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.

Tabuľka testovaných receptov bola zostavená pre certifikačné orgány podľa noriem IEC a IEC 60350-1.






















FUNKCIE	— Konvenčný	☐ Gril	⊗ Turbo gril	⊗ Pizza	⊗ Horúci vzduch	⊗ Maxi Cooking	☐ ^A Chlieb Auto	⊗ ^e Eko vháňaný vzduch
PRÍSLUŠENSTVO	☐ Rošt	☐ Nádoba alebo plech na pečenie na rošte	☐ Odkvapkovácia nádoba/plech na pečenie na rošte	☐ Nádoba na odkvapkovanie	☐ Nádoba na odkvapkovanie s 200 ml vody	☐ Plech na pečenie		

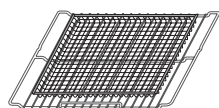
E&Q-STEAM 

POTRAVINY	RECEPT	TRVANIE (min)	FUNKCIA	VODA	PRÍSLUŠENSTVO	ÚROVEŇ
RYBY	Steak 0,5 – 2 cm	15 – 25		200 ml		2
	Steak 2 – 4 cm	20 – 35				
	Ryby vcelku (300 g – 600 g)	20 – 30				
	Ryby vcelku (600 g – 1,2 kg)	25 – 45				
MÄSO	Rebierka 500 g – 1,5 kg	50 – 75				
	Kurča Celé 1 – 1,5 kg	55 – 80				
	Kurča/králik/kačka vcelku 3 kg	100 – 140				
CHLIEB	Pečené mäso 1 kg	60 – 100				
	Malý chlieb 80 – 100 g	30 – 45				
	Bochník sendviča vo forme 300 – 500 g	40 – 60				
	Pečeň chleba 500 g – 2 kg	50 – 100				
ZELENINA	Bagety 200 – 300 g	30 – 45				
	Zemiaky pripravené na pare 0,5 – 1,5 kg	45 – 60				
	Plnené papriky 1 – 2 kg	35 – 55				
	Brokolica pripravená na pare 0,3 – 1 kg	30 – 50				
PEČIVO	Cuketa pripravená na pare 0,5 – 1,5 kg	30 – 50				
	Sušienky tácka	25 – 35				
	Muffin 30 – 60 g	25 – 45				
	Píškotová torta 500 – 700 g	30 – 50				
	Prevrátený koláč	35 – 55				

Uvedený čas je vrátane fázy predhrievania: Odporúčame vložiť jedlo do rúry a nastaviť čas prípravy jedla, keď spúšťate funkciu. Na odstránenie vodného kameňa zo dna rúry po príprave jedla s funkciou E&Q-Steaming  nalejte 250 ml bieleho octu do priehlbiny (prípadne použite špeciálny prípravok na odstraňovanie vodného kameňa). Nechajte pôsobiť pri izbovej teplote 30 minút, potom vyčistite dutinu teplou pitnou vodou a mäkkou handričkou. Čistenie sa odporúča minimálne po každých 5 až 10 cykloch varenia s funkciou E&Q-Steaming .

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA POMOCOU FUNKCIE AIR FRY

KATEGÓRIA	RECEPT	FUNKCIA	NAVROVANÉ MNOŽSTVO	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Mrazené potraviny	Mrazené zemiakové hranolčeky		500 - 700	✓	200	20 – 30	3  1 
	Mrazené kuracie nugetky		500 - 700	✓	200	15 – 20	4  1 
	Rybíe tyčinky		500 - 700	✓	220	15 – 20	4  1 
Zelenina	Čerstvá obalovaná cuketa		400	✓	200	15 – 20	4  1 
	Domáce hranolčeky		300 – 800	✓	200	25 – 40	4  1 
	Zmiešaná zelenina		300 – 800	✓	200	20 – 35	4  1 
Mäso a ryby	Kuracie prsia		1 – 4 cm	✓	200	20 – 50	4  1 
	Kuracie krídla		2300 - 800	✓	220	20 – 40	4  1 
	Rezeň v strúhanke		1 – 4 cm	✓	220	15 – 40	4  1 
	Rybíe filé		1 – 4 cm	✓	200	15 – 25	4  1 



Upozornenie: špeciálny košík na prípravu jedla pomocou funkcie Air Fry sa musí vždy umiestniť na mriežku.

Pri varení čerstvých alebo domácich potravín olej rovnomerne rozotrite. Odporúčame vložiť prázdny plech na 1. úroveň počas varenia na zachytávanie prípadného zvyškového tuku z košíka na prípravu jedla pomocou funkcie Air Fry. Aby bola zaručená rovnomerná príprava jedla, v polovici odporúčaného času prípravy jedlo zamiešajte.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.

Pri všetkých činnostiach používajte ochranné rukavice.

Požadované operácie vykonávajte, keď je rúra studená.

Odpojte spotrebič od napájania.

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

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.

- Ak sa nachádza na vnútorných plochách odolná nečistota, na dosiahnutie optimálnych výsledkov čistenia odporúčame spustiť funkciu automatického čistenia.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Dvierka možno ľahko vybrať a znovu nasadiť, čím sa uľahčí čistenie skla.

PRÍSLUŠENSTVO

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

VÝMENA ŽIAROVKY

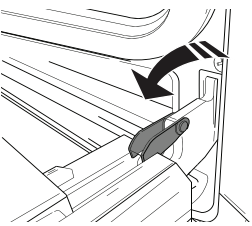
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odložte kryt svetla, vymeňte žiarovku a nasadte kryt naspäť.
3. Rúru opäť zapojte k elektrickému napájaniu.

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

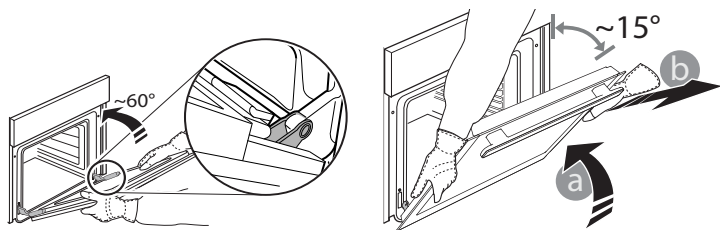
používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise. Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky. Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj s triedou energetickej účinnosti G

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a sťahujte úchytky, kým nebudú v polohe odomknutia.



2. Zatvorte dvierka, čo najviac ako to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor (a), až kým sa neuvolnia zo sedla (b).



Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

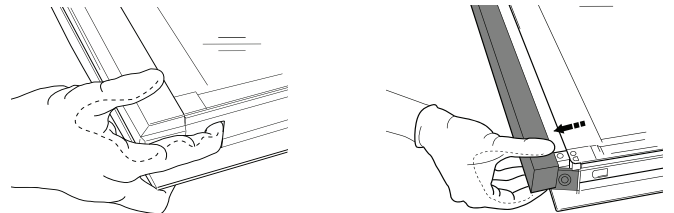
3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre,

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.
5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky.

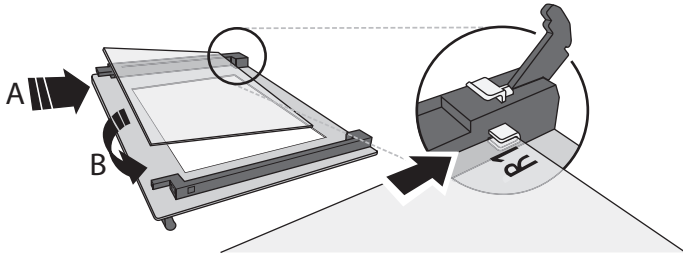
STLAČTE A VYČISTITE – ČISTENIE SKLA

1. Po vybratí dvierka položte na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky a odstráňte horný okraj dvierok potiahnutím k sebe.



2. Sklené panely pevne držte oboma rukami, vyberte ich a pred čistením položte na mäkký povrch.
3. Nasadte strednú tabuľku (označenú „1R“) a potom vnútornú: Aby ste sklené tabuľky umiestnili správne, značku „R“ musí byť vidieť v ľavom rohu. Najprv vložte do opornej podložky dlhú stranu skla označenú „R“ (a), potom ju spustite do polohy (b).

Zopakujte tento postup pri oboch tabuľkách skla.



4. Nasadte horný okraj. Ak je poloha správna, ozve sa kliknutie. Pred opätovným nasadením dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje	Výpadok prúdu Odpojenie od elektrickej siete	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo	Softvérový problém	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte písmeno alebo číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“
Text na displeji sa zobrazuje nezreteľne a zdá sa, že je poškodený.	Nastavenie iného jazyka.	Obráťte sa na svoje najbližšie zákaznícke stredisko popredajných služieb.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

TECHNICKÁ PODPORA

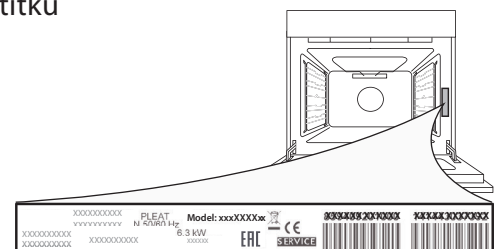
V prípade problémov s fungovaním sa obráťte na servisné stredisko Franke.

Nikdy nepoužívajte služby neautorizovaných technikov.

Uveďte tieto informácie:

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

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

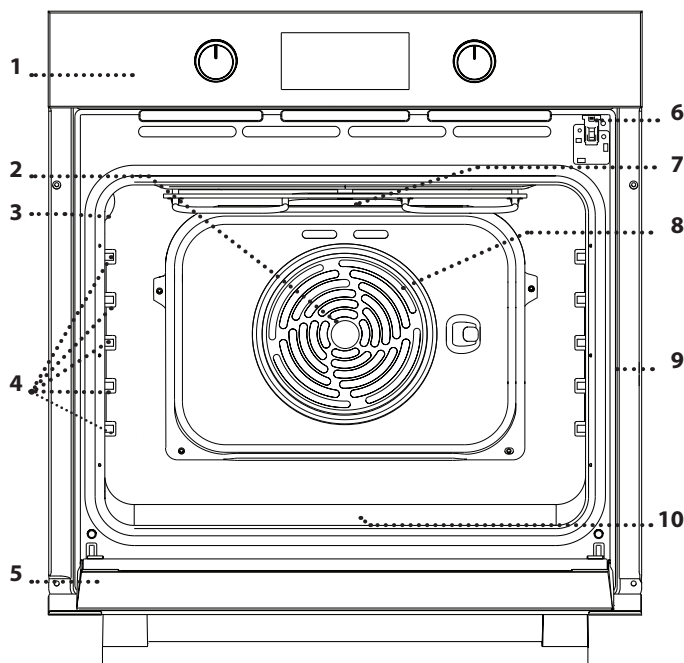


ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ.....	103
ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	103
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ.....	104
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	104
ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	105
ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	106
ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ	107
ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ.....	108
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	111
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	112
ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ.....	112

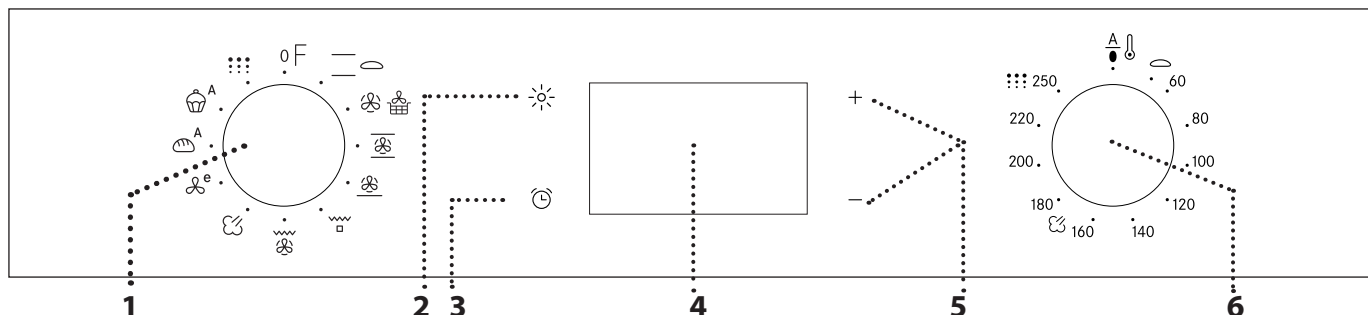
ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας
3. Λαμπτήρας
4. Οδηγοί ραφιού
(το επίπεδο υποδεικνύεται στο τοίχωμα του θαλάμου ψησίματος)
5. Πόρτα
6. Κλείδωμα πόρτας
(κλειδώνει την πόρτα ενώ βρίσκεται σε εξέλιξη ο αυτόματος καθαρισμός και μετά)
7. Άνω αντίσταση/γκριλ
8. Κυκλική αντίσταση
(δεν είναι ορατή)
9. Πινακίδα αναγνώρισης
(να μην αφαιρείται)
10. 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. ΦΩΣ

Με το φούρνο αναμμένο, πιάστε και ανάψτε ή σβήστε το φως στο θάλαμο του φούρνου.

3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

Για πρόσβασης στις ρυθμίσεις χρόνου ψησίματος, καθυστέρηση έναρξης και χρονοδιακόπτη. Για εμφάνιση της ώρας όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

4. ΟΘΟΝΗ

5. ΚΟΥΜΠΙΑ ΡΥΘΜΙΣΗΣ

Για αλλαγή των ρυθμίσεων ψησίματος.

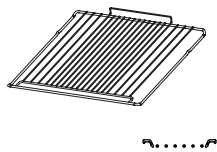
6. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

Περιστρέψτε τον για να επιλέξετε τη θερμοκρασία που επιθυμείτε όταν ενεργοποιείτε τις μη αυτόματες λειτουργίες. Χρήση αυτόματων λειτουργιών 0.

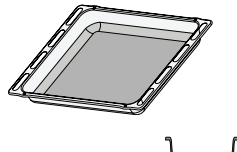
Σημείωση: Οι διακόπτες είναι βυθιζόμενοι. Πατήστε τους διακόπτες στο κέντρο για να βγουν έξω.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

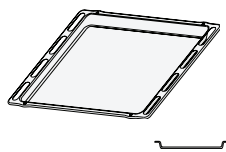
ΣΧΑΡΑ



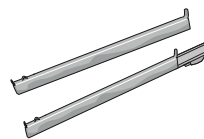
ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



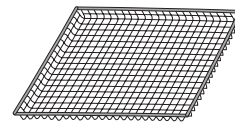
ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ



ΚΑΛΑΘΙ ΓΙΑ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΜΕ ΑΕΡΑ



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

ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

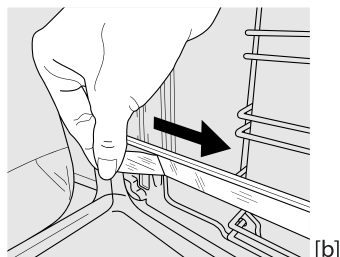
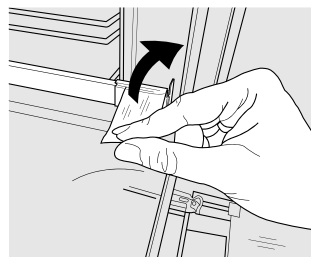
Τοποθετήστε τη σχάρα στο απαιτούμενο επίπεδο κρατώντας την με κλίση ελαφρώς προς τα επάνω και ακουμπήστε πρώτα κάτω την ανυψωμένη πίσω πλευρά (που είναι γυρισμένη προς τα επάνω). Στη συνέχεια σύρετε οριζόντια κατά μήκος του οδηγού σχάρας μέχρι τέρμα. Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί ζαχαροπλαστικής, τοποθετούνται οριζόντια σύροντας τα

κατά μήκος των οδηγών των ραφιών.

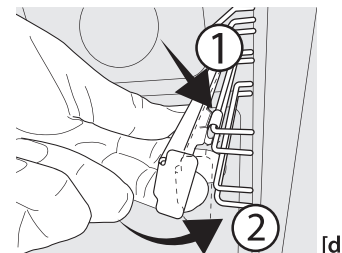
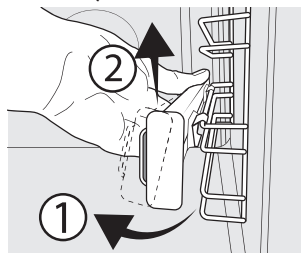
- Για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός του φούρνου, οι οδηγοί ραφιών μπορούν να αφαιρεθούν: τραβήξτε τους για να τους αφαιρέσετε από τις έδρες τους.
- Οι κινητοί οδηγοί μπορούν να αφαιρεθούν ή να τοποθετηθούν σε οποιοδήποτε ράφι.

ΣΥΡΟΜΕΝΑ ΡΑΦΙΑ

Διευκολύνει την τοποθέτηση εξαρτημάτων και την αφαίρεσή τους από το φούρνο. Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο, αφαιρέστε την προστατευτική ταινία [a] και στη συνέχεια αφαιρέστε το προστατευτικό φύλλο [b] από τους οδηγούς ολίσθησης.



Οι κινητοί οδηγοί μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιοδήποτε ράφι. Τοποθετήστε ξανά τα εξαρτήματα στους οδηγούς ραφιών και αφήστε τα εξαρτήματα πάνω σε αυτούς.



ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ

Τραβήξτε το κάτω μέρος ολίσθησης και αφαιρέστε το από τους οδηγούς ραφιών [c].

Σφίξτε το επάνω κλιπ του οδηγού στον οδηγό της σχάρας [d]. 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.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

- Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, πιέστε σταθερά το εξωτερικό τμήμα του οδηγού και τραβήξτε το προς το μέρος σας για να αφαιρέσετε το στήριγμα και τους δύο εσωτερικούς πείρους από την υποδοχή.
- Για να επανατοποθετήσετε τους οδηγούς ραφιών, τοποθετήστε τους κοντά στην κοιλότητα και αρχικά εισαγάγετε τους δύο πείρους στις υποδοχές τους. Στη συνέχεια, τοποθετήστε το εξωτερικό μέρος κοντά στην υποδοχή, τοποθετήστε το στήριγμα και πιέστε σταθερά προς το τοίχωμα της κοιλότητας για να βεβαιωθείτε ότι ο οδηγός του ραφιού είναι σταθεροποιημένος καλά.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Για να φουσκώσει αποτελεσματικά η γλυκιά και αλμυρή ζύμη. Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, στρέψτε το κουμπί του θερμοστάτη.

ΨΕΞΑΝΑΓΚ. 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.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ

Η λειτουργία Air Fry σας επιτρέπει να μαγειρεύετε πολλά είδη φαγητού με λιγότερο λάδι, με αποτέλεσμα να έχετε ευχάριστα τραγανά και υγιεινά πιάτα. Η κοιλότητα του φούρνου θερμαίνεται ενώ ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί ζεστό αέρα. Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε το καλάθι Air Fry, που παρέχεται σε ορισμένα μοντέλα.

Για να το χρησιμοποιήσετε, τοποθετήστε το φαγητό σε μία μόνο στρώση στο καλάθι Air Fry, αποφεύγοντας οποιαδήποτε επικάλυψη, και ακολουθήστε τις οδηγίες του πίνακα μαγειρέματος Air Fry. Τοποθετήστε το ταψί στη σχάρα και τοποθετήστε ένα ταψί σε χαμηλότερο επίπεδο για να μαζέψετε τυχόν ψίχουλα ή σταγόνες. Αποφύγετε τη χρήση πολλαπλών δίσκων για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο μαγείρεμα.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ MAXI

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (άνω των 2,5 κιλών). Συνιστάται να γυρίζετε το κρέας κατά τη διάρκεια ψησίματος για να εξασφαλίσετε ότι θα ροδοκοκκινίσουν και οι δύο πλευρές ομοιόμορφα. Συνιστάται επίσης να αλείφετε συχνά την άρθρωση για να μην στεγνώσει υπερβολικά.

ΠΙΤΣΑ

Για να ψήσετε διαφορετικούς τύπους και μεγέθη πίτσας και ψωμιού. Μια καλή ιδέα είναι να αλλάζετε τη θέση των ταψιών ψησίματος στη μέση του ψησίματος.


GRILL

Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.


ΓΚΡΙΑ ΤΟΥΡΜΠΟ

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μούτσια, ροστ μπιφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.

E&Q-STEAM

Η λειτουργία E&Q-Steam επιτρέπει εξαιρετικές επιδόσεις χάρη στην παρουσία ατμού στον κύκλο ψησίματος. Αυτή η λειτουργία διαχειρίζεται αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία για το μαγείρεμα ενός μεγάλου εύρους συνταγών. Οι χρόνοι μαγειρέματος των κύριων πιάτων εμφανίζονται στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος. Ενεργοποιείτε πάντα τη λειτουργία ατμού όταν ο φούρνος είναι κρύος και αφού ρίξετε 200 ml πόσιμου νερού στο κάτω μέρος του θαλάμου. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία E&Q-Steam, ο διακόπτης του θερμοστάτη πρέπει να γυρίσει στη θέση του εικονιδίου .

ΕΞΑΝ. ΑΕΡΑΣ ECO

Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλέτων κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτρέπεται με διακεκομμένη, απαλή κυκλοφορία αέρα. Όταν χρησιμοποιείται αυτή η λειτουργία ECO, το φως παραμένει σβηστό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αλλά μπορείτε να το ανάψετε ξανά πιέζοντας το .

Α ΨΩΜΙ ΑΥΤΟ

Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και χρόνο ψησίματος για το ψωμί. Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε προσεκτικά τη συνταγή. Ενεργοποιείτε τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι κρύος.

Α ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ ΑΥΤΟ



Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και χρόνο ψησίματος για κέικ. Ενεργοποιείτε τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι κρύος.

●●● ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΠΥΡΟΥΛΥΣΗ







●●● Για τον καθαρισμό των ακαθαρσιών που παράγονται από μαγείρεμα με έναν κύκλο πολύ υψηλής θερμοκρασίας.


ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Πατήστε το  έως ότου  το εικονίδιο και τα δύο ψηφία της ώρας αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.





Χρησιμοποιήστε το  ή το  για να ρυθμίσετε την ώρα και πατήστε το  για επιβεβαίωση. Τα δύο ψηφία των λεπτών θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Χρησιμοποιήστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πιέστε το  για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Όταν το εικονίδιο  αναβοσβήνει, για παράδειγμα έπειτα από μεγάλες διακοπές ρεύματος, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα.




2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να λειτουργεί με ισχύ μικρότερη από 2,9 kW ("Lo"): Για να χρησιμοποιήσετε το φούρνο σε ισχύ που είναι συμβατή με τοπική τροφοδοσία ισχύος άνω των 3 kW ("Hi"), θα χρειαστεί να αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

Για να μεταβείτε στο μενού αλλαγής, περιστρέψτε τον διακόπτη επιλογής στο , μετά περιστρέψτε τον πάλι πίσω στο .

Κρατήστε πατημένα το  και το  για πέντε δευτερόλεπτα αμέσως μετά.



Χρησιμοποιήστε το  ή το  για να αλλάξετε τη ρύθμιση, μετά πατήστε και κρατήστε πατημένο το  για τουλάχιστον δύο δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση.

3. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.

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

Ζεστάνετε το φούρνο στους 250 °C για περίπου ώρα χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Μαγείρεμα Maxi". Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος. 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

Για να επιλέξετε μια λειτουργία, στρέψτε το *κουμπί επιλογής* στο σύμβολο με τη λειτουργία που επιθυμείτε: η οθόνη ανάβει και ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος.



2. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ

Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία που επιλέξατε, γυρίστε τον *επιλογέα θερμοστάτη* για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία που επιθυμείτε.



Σημείωση: Κατά τη διάρκεια ψήσιματος μπορείτε να αλλάξετε λειτουργία γυρίζοντας το *κουμπί επιλογής* ή να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία γυρίζοντας τον *επιλογέα θερμοστάτη*. Η λειτουργία θα ξεκινήσει μόνο αν ο επιλογέας θερμοστάτη βρίσκεται σε 0 °C. Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψήσιματος, το χρόνο τέλους ψήσιματος (μόνο εάν ρυθμίσετε το χρόνο ψήσιματος) και το χρονοδιακόπτη.

ΑΥΤΟΜΑΤΗ

Για να ξεκινήσει η αυτόματη λειτουργία που επιλέξατε ("Ψωμί" ή "Επιδόρπιο"), διατηρήστε τον *επιλογέα θερμοστάτη* στη θέση για τις αυτόματες λειτουργίες(0). Για να τελειώσει το ψήσιμο, περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* στη θέση 0.

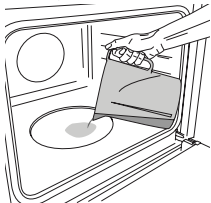
Σημείωση: Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο τέλους ψήσιματος και το χρονοδιακόπτη.

ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Για να ξεκινήσει η λειτουργία "Φούσκωμα", περιστρέψτε τον *επιλογέα θερμοστάτη* στο σχετικό σύμβολο. Αν ο φούρνος έχει ρυθμιστεί σε διαφορετική θερμοκρασία, η λειτουργία δεν θα ξεκινήσει.

Σημείωση: Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψήσιματος, το χρόνο τέλους ψήσιματος (μόνο εάν ρυθμίσετε το χρόνο ψήσιματος) και το χρονοδιακόπτη.

E&Q-STEAM



Μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος, γεμίστε την εσοχή του θαλάμου με την προτεινόμενη ποσότητα νερού στον αντίστοιχο πίνακα. Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο.

Ρυθμίστε και ενεργοποιήστε τη λειτουργία : Στο τέλος, ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα και αφήστε να διαφύγει ο ατμός

αργά.

Σημείωση: Κατά το μαγείρεμα με ατμό, μην ανοίγετε την πόρτα και ποτέ μη συμπληρώνετε νερό.

3. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ

Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ένα ηχητικό σήμα και ένα εικονίδιο που αναβοσβήνει στην οθόνη υποδεικνύουν ότι η φάση προθέρμανσης ενεργοποιήθηκε. Όταν επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία, το εικονίδιο σταθεροποιείται και ακούγεται ένα νέο ηχητικό σήμα που

υποδεικνύει ότι το φαγητό μπορεί να τοποθετηθεί στο εσωτερικό του και το ψήσιμο μπορεί να προχωρήσει.

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στον φούρνο πριν ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης; ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό ψήσιμο.

Μετά το ψήσιμο και με τη λειτουργία απενεργοποιημένη, το εικονίδιο μπορεί να παραμείνει ορατό στην οθόνη ακόμα και μετά την απενεργοποίηση του ανεμιστήρα ψύξης για να υποδείξει ότι υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στο θάλαμο.

Σημείωση: Ο χρόνος μετά τον οποίο το εικονίδιο απενεργοποιείται ποικίλλει επειδή εξαρτάται από μια σειρά παραγόντων όπως η θερμοκρασία περιβάλλοντος και η λειτουργία που χρησιμοποιείται. Σε κάθε περίπτωση, το προϊόν θα πρέπει να θεωρείται ότι είναι απενεργοποιημένο όταν ο δείκτης στον διακόπτη επιλογής βρίσκεται στο "0".

. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Θα χρειαστεί να επιλέξετε μια λειτουργία πριν ξεκινήσετε τον προγραμματισμό ψήσιματος.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ

Πατήστε παρατεταμένα το έως ότου το εικονίδιο και η ένδειξη "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το \pm ή το \square για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος και πατήστε το για επιβεβαίωση. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία στρέφοντας τον *επιλογέα θερμοστάτη* στην επιθυμητή θερμοκρασία: Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.

Σημειώσεις: Για να ακυρώσετε το χρόνο μαγειρέματος που επιλέξατε, συνεχίστε να πιέζετε το έως ότου το εικονίδιο αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε το \square για να επαναφέρετε το χρόνο ψήσιματος στο "00:00".

Ο χρόνος ψήσιματος περιλαμβάνει μια φάση προθέρμανσης.

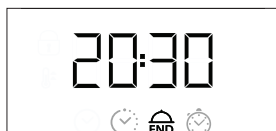
ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ/ΕΝΑΡΞΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ

Μετά τη ρύθμιση του χρόνου ψήσιματος, η έναρξη της λειτουργίας μπορεί να καθυστερήσει προγραμματίζοντας τον χρόνο τέλους: Πατήστε το έως ότου το εικονίδιο και η τρέχουσα ώρα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το \pm ή το \square για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το μαγείρεμα και πατήστε το για επιβεβαίωση.

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία στρέφοντας τον *επιλογέα θερμοστάτη* στην επιθυμητή θερμοκρασία: Η λειτουργία θα παραμείνει σε αναμονή έως ότου ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.



Σημείωση: Για ακύρωση της ρύθμισης, σβήστε το φούρνο περιστρέφοντας το *κουμπί επιλογής* στη θέση "0". Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης δεν είναι διαθέσιμη για τις λειτουργίες Grill και Turbo Grill.

ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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



Περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* για να επιλέξετε μια άλλη λειτουργία ή στη θέση "0" για να σβήσετε το φούρνο.

Σημείωση: Αν ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργός, στην οθόνη εμφανίζεται το "END" εναλλασσόμενο με τον απομένοντα χρόνο.

. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αυτή η επιλογή δεν διακόπτει ή προγραμματίζει το ψήσιμο αλλά επιτρέπει τη χρήση της οθόνης ως χρονομετρητή, είτε όταν η λειτουργία είναι ενεργή είτε όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

Πατήστε παρατεταμένα το έως ότου το εικονίδιο και η ένδειξη "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το \pm ή το \equiv για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη ώρα και πατήστε το για επιβεβαίωση. Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

Σημειώσεις: Για να ακυρώσετε το χρονοδιακόπτη, συνεχίστε να πιέζεται το έως ότου το εικονίδιο αρχίσει να αναβοσβήνει, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το \equiv για να επαναφέρετε το χρόνο στο "00:00".

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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 ψησίματος 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

. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ – ΠΥΡΟΛ. ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης.

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

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα (και τους οδηγούς ραφιών) από το φούρνο πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία πυρόλυσης.

Εάν ο φούρνος είναι τοποθετημένος κάτω από μονάδα εστίων, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι καυστήρες ή οι ηλεκτρικές εστίες έχουν απενεργοποιηθεί κατά τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού.

Για βέλτιστα αποτελέσματα καθαρισμού, αφαιρέστε τα υπερβολικά υπολείμματα μέσα στον φούρνο και καθαρίστε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας πριν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Pyro.

Συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία πυρόλυσης μόνο εάν η συσκευή έχει δύσκολες βρομιές ή αναδύει δυσσομία κατά το μαγείρεμα.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού, περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* και τον *διακόπτη θερμοστάτη* στο εικονίδιο .

Η λειτουργία θα ενεργοποιηθεί αυτόματα, η πόρτα θα κλειδώσει και το φως στο εσωτερικό του φούρνου θα σβήσει: Στην οθόνη εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος μέχρι το τέλος και εναλλάσσεται με την ένδειξη "Pyro".



Σημείωση: Μπορείτε να προγραμματίσετε μόνο την ώρα τέλους αυτής της λειτουργίας. Η διάρκεια ρυθμίζεται αυτόματα στα 120 λεπτά.

Μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος, η πόρτα παραμένει κλειδωμένη έως ότου η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου επιστρέψει σε ένα αποδεκτά ασφαλές επίπεδο. Αερίζετε το χώρο κατά τη διάρκεια και μετά την ολοκλήρωση του κύκλου πυρόλυσης.

να μαγειρέψετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά τα οποία χρειάζονται την ίδια θερμοκρασία ψησίματος (για παράδειγμα: ψάρι και λαχανικά), σε διαφορετικά επίπεδα. Αφαιρέστε το φαγητό που απαιτεί μικρότερο χρόνο ψησίματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που απαιτεί το μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ BREAD AUTO

Για καλύτερα αποτελέσματα θα πρέπει να ακολουθήσετε προσεκτικά τις οδηγίες, χρησιμοποιώντας τη συνταγή για την ανάμειξη 1000 γρ. ζύμης: 600 γρ. αλεύρι, 360 γρ. νερό, 11 γρ. αλάτι, 25 γρ. φρέσκια μαγιά (ή δύο φακελάκια μαγιάς σε σκόνη).

Για βέλτιστο φούσκωμα, αφήστε την 90 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου ή 60 λεπτά στο φούρνο χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Φούσκωμα".

Τοποθετήστε τη ζύμη στον (κρύο) φούρνο, ρίξτε 100 cc κρύο πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Ψωμί Auto". Στη συνέχεια, αφήστε τη ζύμη στη σχάρα έως ότου κρυώσει εντελώς.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ που φουσκώνουν		Ναι	160-180	30-90	2/3
		Ναι	160-180	30-90	4 1
Κέικ γεμιστό (τσιζκέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα)		Ναι	160-200	35-90	2
		Ναι	160-200	40-90	4 2
Μπισκότα/τάρτες		Ναι	160-180	20-45	3
		Ναι	150 - 170	20-45	4 2
		Ναι	150 - 170	20-45	5 3 1
Σουδάκια		Ναι	180 - 210	30-40	3
		Ναι	180-200	35-45	4 2
		Ναι	180-200	35-45	5 3 1
Μαρέγκα		Ναι	90	150 - 200	3
		Ναι	90	140 - 200	4 2
		Ναι	90	140 - 200	5 3 1
Πίτσα/ψωμί		Ναι	190-250	15-50	1 / 2
		Ναι	190-250	20-50	4 2
Ψωμί		—	—	60	2
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	250	10 - 20	3
		Ναι	230 - 250	10 - 25	4 2
Αλμυρά κέικ (πίτα με λαχανικά, κίς)		Ναι	180-200	40-55	3
		Ναι	180-200	45 - 60	4 2
		Ναι	180-200	45 - 60	5 3 1
Βολ-ο-βαν / Σφολιάτες		—	190-200	20-30	3
		—	180-190	20-40	4 2
		—	180-190	20-40	5 3 1
Λαζάνια/Ζυμαρικά στο φούρνο/Κανελόνια/Φλαν		Ναι	190-200	45-65	2

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	Συμβατικό	Grill	Turbo Grill	Πίτσα	Εξανασκαμένος αέρας	Ψήσιμο Maxi	Ψωμί Auto	Εξαν. Αερ. Eco
ΑΞΕΣΟΥΑΡ	Σχαρα	Σκεύος ή ταψί ψησίματος στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης/δίσκος ψησίματος σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης	Λιποσυλλέκτης με 200 ml νερό	Ταψί Ψησίματος		

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Αρνί/Μοσχάρι/ Βοδινό/Χοιρινό 1 κιλό	—	Ναι	190-200	80-110	3
Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 kg	☼	Ναι	180-190	110-150	2
πουλερικά/κουνέλι/πάπια 1 κιλό	—	Ναι	200-230	50-100	2
Γαλοπούλα/χήνα 3 kg	—	—	190-200	100 - 160	2
Ψάρι ολόκληρο ψητό (φιλέτο, ολόκληρο)	—	Ναι	170 - 190	30 - 50	2
Γεμιστά λαχανικά (τομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)	☼	Ναι	180-200	50 - 70	2
Ψημένο ψωμί	☼ ☐	—	250	2 - 6	5
Φιλέτα/κομμάτια ψαριού	☼ ☐	—	230 - 250	20 - 30*	4 3
Λουκάνικα/σουβλάκια/παϊδάκια/χάμπουργκερ	☼ ☐	—	250	15 - 30*	5 4
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg	☼	Ναι	200 - 220	55 - 70**	2 1
Ψητό βοδινό σιγιάν 1 kg	☼	Ναι	200 - 210	35 - 50**	3
Μπούτι αρνιού/κότσι	☼	Ναι	200 - 210	60 - 90**	3
Ψητές πατάτες	☼	Ναι	200 - 210	35 - 55**	3
Λαχανικά ογκρατέν	☼	—	200 - 210	25 - 55	3
Κρέας και πατάτες	☼	Ναι	190-200	45 - 100***	4 1
Ψάρι και λαχανικά	☼	Ναι	180	30 - 50***	4 1
Λαζάνια και κρέατα	☼	Ναι	200	50 - 100***	4 1
Πλήρες γεύμα: τάρτα φρούτων (επίπεδο 5)/ λαζάνια (επίπεδο 3)/ κρέας (επίπεδο 1)	☼	Ναι	180-190	40 - 120***	5 3 1
Ψητό κρέας/Γεμιστά κομμάτια ψητά	☼ ^e	—	170 - 180	100 - 150	2

Ο υποδεικνυόμενος χρόνος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης: συνιστάται να τοποθετείτε το φαγητό στο φούρνο και να ρυθμίζετε το χρόνο ψησίματος μόνο αφού ο φούρνος φτάσει στην απαιτούμενη θερμοκρασία.

*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 αφαιρέτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

Ο πίνακας με τις δοκιμασμένες συνταγές συμπληρώνεται με τις αρχές πιστοποίησης σύμφωνα με τα πρότυπα IEC και IEC 60350-1.






















ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	— Συμβατικό	☼ Grill	☼ Turbo Grill	☼ Πίτσα	☼ Εξαναγκασμένος αέρας	☼ Ψήσιμο Maxi	☼ ^A Ψωμί Auto	☼ ^e Εξαν. Αερ. Eco
ΑΞΕΣΟΥΑΡ	☼ Σχάρα	☼ Σκευός ή ταψί ψησίματος στη σχάρα	☼ Λιποσυλλέκτης/δίσκος ψησίματος σε σχάρα	☼ Λιποσυλλέκτης	☼ Λιποσυλλέκτης με 200 ml νερό	☼ Ταψί Ψησίματος		

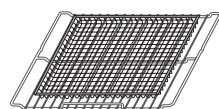
E&Q-STEAM

ΦΑΓΗΤΟ	ΣΥΝΤΑΓΗ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΝΕΡΟ	ΑΞΕΣΟΥΑΡ	ΕΠΙΠΕΔΟ
ΨΑΡΙ	Φιλέτο μπριζόλας 0,5 - 2 cm	15 - 25		200 ml		2
	Φιλέτο μπριζόλας 2 - 4 cm	20 - 35				
	Ολόκληρο ψάρι 300 - 600 g	20 - 30				
	Ολόκληρο ψάρι 600 g - 1,2 kg	25 - 45				
ΚΡΕΑΣ	Παϊδάκια 500 g - 1,5 kg	50 - 75				
	Ολόκληρο κοτόπουλο 1 - 1,5 kg	55 - 80				
	Κοτόπουλο / γαλοπούλα / πάπια Ολόκληρο 3 kg	100 - 140				
ΨΩΜΙ	Ψητό 1 kg	60 - 100				
	Ψωμάκι 80 - 100 g	30 - 45				
	Ψωμάκι για σάντουιτς σε κουτάκι 300 - 500 g	40 - 60				
	Ψωμί 500 g - 2 kg	50 - 100				
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Μπαγκέτες 200 - 300 g	30 - 45				
	Πατάτες στον ατμό 0,5 - 1,5 kg	45 - 60				
	Γεμιστές πιπεριές 1 - 2 kg	35 - 55				
	Μπρόκολα στον ατμό 0,3 - 1 kg	30 - 50				
ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ	Κολοκυθάκια στον ατμό 0,5 - 1,5 kg	30 - 50				
	Μπισκότα σε δίσκο	25 - 35				
	Μάφιν 30 - 60 γρ.	25 - 45				
	Παντεσπάνι 500 - 700 γρ.	30 - 50				
	Ταρτ τατέν	35 - 55				

Ο υποδεικνυόμενος χρόνος περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης: συνιστούμε να τοποθετείτε το φαγητό στο φούρνο και να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος όταν ξεκινάει η λειτουργία. Για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα αλάτων από το κάτω μέρος του φούρνου μετά το μαγείρεμα E&Q-Steamb , απλώς ρίξτε 250 ml λευκό ξύδι στην εσοχή του θαλάμου (εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε ένα συγκεκριμένο προϊόν απασβέστωσης). Αφήστε το να λειτουργήσει σε θερμοκρασία δωματίου για 30 λεπτά και μετά καθαρίστε τον θάλαμο με ζεστό πόσιμο νερό και ένα μαλακό πανί. Ο καθαρισμός συνιστάται τουλάχιστον κάθε 5 έως 10 κύκλους ψησίματος με ατμό E&Q-Steamb .

ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΕΡΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (MIN)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κατεψυγμένα τρόφιμα	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες		500 - 700	✓	200	20 - 30	3  1 
	Κοτομπουκιές		500 - 700	✓	200	15 - 20	4  1 
	Μπαστουνάκια ψαριού		500 - 700	✓	220	15 - 20	4  1 
Λαχανικά	Κολοκυθάκια φρέσκα ψημένα		400	✓	200	15 - 20	4  1 
	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες		300 - 800	✓	200	25 - 40	4  1 
	Ανάμικτα λαχανικά		300 - 800	✓	200	20 - 35	4  1 
Κρέας και Ψάρι	Στήθος κοτόπουλου		1 - 4 cm	✓	200	20 - 50	4  1 
	Φτερούγες κοτόπουλου		2300 - 800	✓	220	20 - 40	4  1 
	Κοτολέτα παναρισμένη		1 - 4 cm	✓	220	15 - 40	4  1 
	Φιλέτο ψαριού		1 - 4 cm	✓	200	15 - 25	4  1 



Σημείωση: το ειδικό καλάθι Air Fry πρέπει πάντα να τοποθετείται στη σχάρα.

Για το μαγείρεμα φρέσκων ή σπιτικών φαγητών, απλώστε το λάδι ομοιόμορφα. Προτείνουμε να προσθέσετε έναν άδειο δίσκο στο Επίπεδο 1 για να μαζέψετε τυχόν υπολείμματα λίπους που προέρχονται από το καλάθι Air fry κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Για να διασφαλίσετε ομοιόμορφα αποτελέσματα ψησίματος, ανακατέψτε το φαγητό στη μέση του προτεινόμενου

χρόνου μαγειρέματος.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Μη χρησιμοποιείτε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.

Χρησιμοποιείτε γάντια κατά τη διάρκεια όλων των εργασιών.

Κάντε τις απαραίτητες ενέργειες με το φούρνο κρύο.

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.

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

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 κάθε 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.

- Αν υπάρχει δύσκολη βρωμιά στις εσωτερικές επιφάνειες, συνιστάται να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού για βέλτιστα αποτελέσματα καθαρισμού.
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
- Η πόρτα μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί και να επανατοποθετηθεί προκειμένου να διευκολυνθεί το καθάρισμα του τζαμιού.

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.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

1. Αποσυνδέστε τον φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
2. Αφαιρέστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και τοποθετήστε ξανά το καπάκι.
3. Συνδέστε ξανά τον φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

Σημείωση: Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες πυράκτωσης 25-40W/230V τύπου E-14, T300°C ή λαμπτήρες αλογόνου 20-40W/230V τύπου G9, T300°C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται

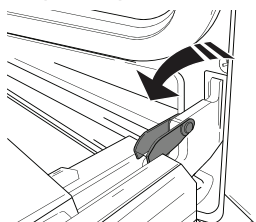
στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009). Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.

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.

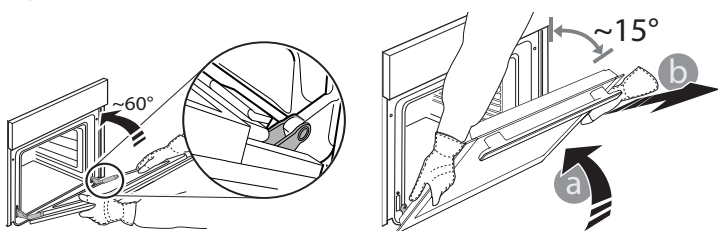
Αυτό το προϊόν περιέχει μια φωτεινή πηγή ενεργειακής κλάσης G

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

1. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα αγκίστρα 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 (a) ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της (b).



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.

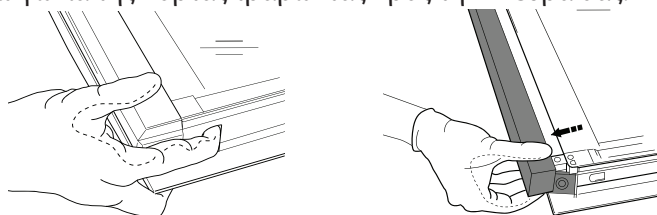
4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς.

Χαμηλώστε τα αγκίστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.

5. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

ΠΑΤΗΣΤΕ ΓΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ - ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΖΑΜΙΟΥ

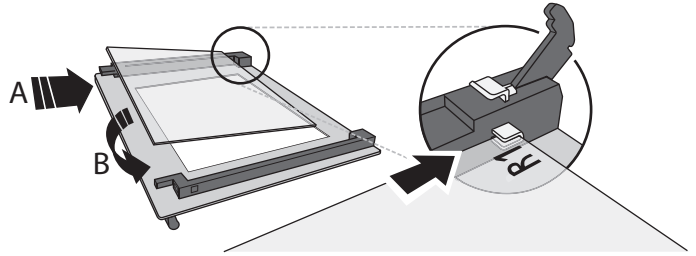
1. Αφού βγάλετε την πόρτα και την ακουμπήσετε σε μια μαλακή επιφάνεια με τη χειρολαβή προς τα κάτω, πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κλιπ συγκράτησης και αφαιρέστε την άνω γωνία της πόρτας τραβώντας προς την πλευρά σας.



2. Κρατήστε σταθερά το τζάμι και με τα δύο χέρια, αφαιρέστε το και τοποθετήστε το σε μια μαλακή επιφάνεια πριν το καθαρίσετε.

3. Τοποθετήστε ξανά το ενδιάμεσο τμήμα του τζαμιού (με την ένδειξη "1R") πριν τοποθετήσετε το εσωτερικό τζάμι: Για τη σωστή επανατοποθέτηση των τζαμιών, βεβαιωθείτε ότι το "R" είναι ορατό στην αριστερή γωνία.

Εισαγάγετε πρώτα τη μακριά πλευρά του τζαμιού που υποδεικνύεται με το "R" στις υποδοχές συγκράτησης (a) και στη συνέχεια κατεβάστε το στη θέση του (b). Επαναλάβετε τη διαδικασία και για τα δύο μέρη του τζαμιού.



4. Επανατοποθετήστε την άνω γωνία: ένα κλικ δείχνει ότι τοποθετήθηκε σωστά. Βεβαιωθείτε ότι η τσιμούχα είναι καλά σταθεροποιημένη πριν επανατοποθετήσετε την 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
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό	Πρόβλημα λογισμικού	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε το γράμμα ή τον αριθμό που ακολουθεί το γάμμα "F"
Η οθόνη εμφανίζει ασαφές κείμενο και φαίνεται να είναι σπασμένη.	Άλλο σεντ γλώσσας.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

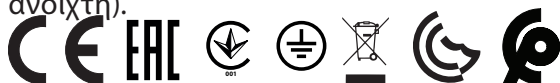
ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Σε περίπτωση οποιωνδήποτε προβλημάτων λειτουργίας, επικοινωνήστε με ένα Κέντρο Τεχνικής Εξυπηρέτησης της Franke.

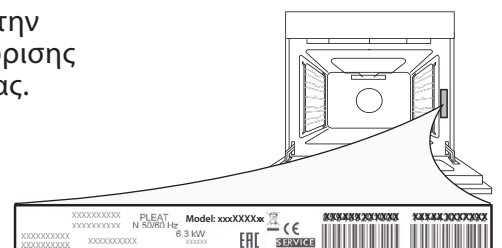
Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τις υπηρεσίες ενός μη εξουσιοδοτημένου τεχνικού.

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.

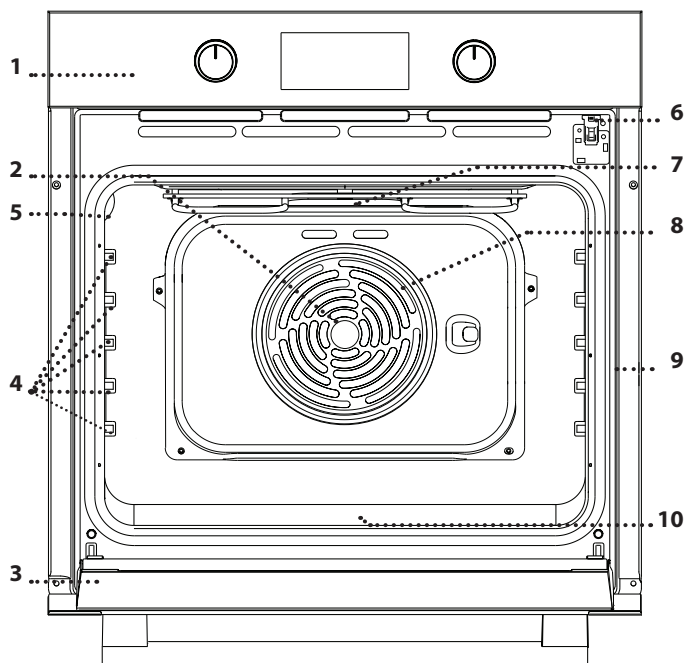


CUPRINS

PREZENTARE GENERALĂ.....	114
PANOU DE COMANDĂ.....	114
ACCESORII.....	115
FUNCȚII.....	115
PRIMA UTILIZARE.....	116
UTILIZAREA ZILNICĂ	117
RECOMANDĂRI UTILE	118
TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA	119
CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA	122
REMEDIEREA PROBLEMELOR	123
ASISTENȚĂ	123

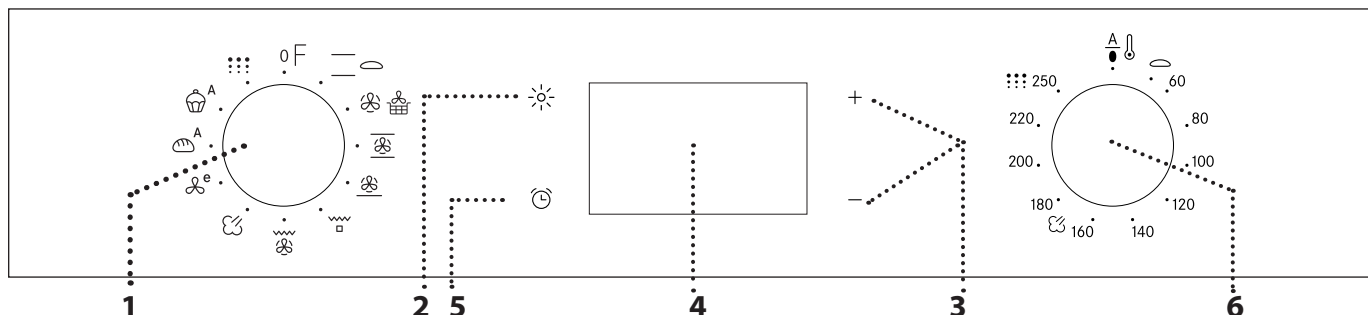
GHID DE UTILIZARE

PREZENTARE GENERALĂ



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Bec
4. Ghidaje pentru grătar
(nivelul este indicat pe peretele compartimentului pentru preparare)
5. Ușă
6. Încuietoare ușă
(blochează ușa în timpul procesului de curățare automată și după acesta)
7. Rezistență superioară/grill
8. Rezistență circulară
(nu este vizibilă)
9. Plăcuța cu datele de identificare
(a nu se demonta)
10. Rezistență inferioară
(nu este vizibilă)

PANOU DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE SELECTARE

Pentru pornirea cuptorului prin selectarea unei funcții. Rotiți în poziția 0 pentru a opri cuptorul.

2. LUMINĂ

Cu cuptorul pornit, apăsați pentru a aprinde sau stinge lampa din interiorul compartimentului cuptorului.

3. SETAREA OREI

Pentru accesarea setărilor duratei de preparare, pornirii temporizate și a temporizatorului. Pentru afișarea orei când cuptorul este oprit.

4. AFIȘAJ

5. BUTOANE DE REGLARE

Pentru modificarea setărilor duratei de preparare.

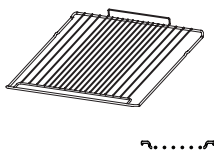
6. BUTONUL TERMOSTATULUI

Rotiți pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcțiilor manuale. Funcțiile automate utilizează 0.

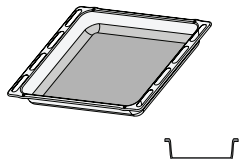
Vă rugăm să rețineți următoarele: Butoanele sunt la nivelul panoului. Apăsați pe mijlocul butoanelor pentru a le face să iasă din locașul lor.

ACCESORII

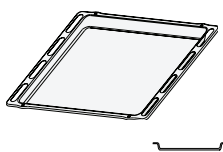
GRĂȚAR METALIC



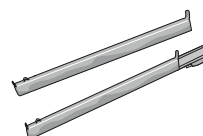
TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



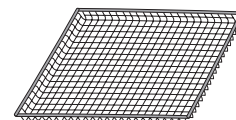
TAVĂ DE COPT



GHIDAJE CULISANTE



COȘ AIR FRY



Numărul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

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

UTILIZAREA ACCESORIILOR

• Introduceți grătarul metalic pe nivelul dorit, menținându-l ușor orientat în sus, orientând în jos mai întâi partea din spate care este ridicată (orientată în sus). Apoi culisați-l pe orizontală de-a lungul ghidajului, cât mai în spate posibil. Celelalte accesorii, precum tava de copt, sunt introduse orizontal prin culisarea acestora de-a lungul ghidajelor pentru grătar.

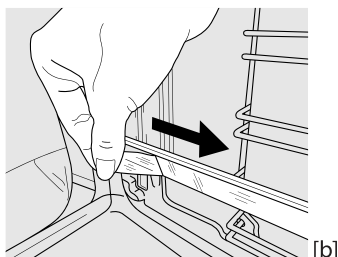
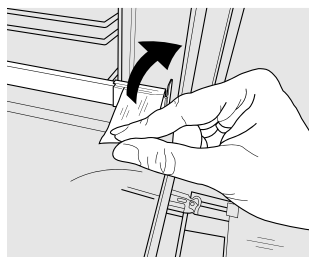
• Ghidajele pentru grătar pot fi demontate pentru a facilita curățarea cuptorului: trageți-le pentru a le scoate din locașuri.

• Grătarele culisante pot fi demontate sau montate pe orice nivel.

GRĂTARE CULISANTE

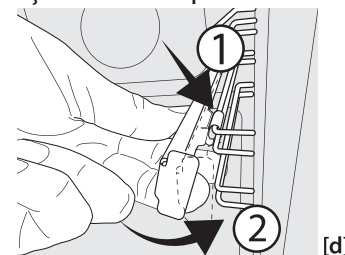
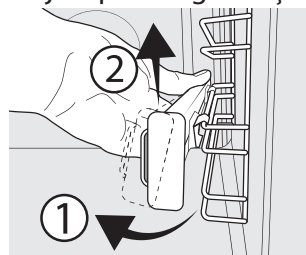
Acestea ușurează poziționarea accesoriilor înăuntru și scoaterea acestora din cuptor.

Înainte de a utiliza cuptorul, îndepărtați banda de protecție a acestuia [a], apoi îndepărtați folia de protecție [b] de pe ghidajele culisante.



pentru grătar de la același nivel.

Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel. Poziționați ghidajele pentru grătar și așezați accesoriile pe acestea.



DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE

Trageți de partea inferioară a grătarului și demontați-l de pe ghidajele pentru grătar [c].

Cuplați clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar [d]. Coborâți și cealaltă clemă în poziție. Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei pe ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR

• Pentru a scoate ghidajele pentru grătar, apucați ferm de partea exterioară a ghidajului și trageți-l spre dumneavoastră pentru a scoate suportul și cei doi pini interiori din locaș.

• Pentru a repositiona ghidajele pentru grătar, poziționați-le în apropierea cavității și introduceți mai întâi cei doi pini în locașurile aferente. Apoi, poziționați partea exterioară lângă locașul său, introduceți suportul și apăsați ferm spre peretele cavității pentru a vă asigura că ghidajul pentru grătar este fixat corespunzător.

FUNCȚII

CONVENȚIONAL

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

DOSPIRE

○ Pentru a ajuta la dospirea eficientă a aluaturilor dulci sau picante. Rotiți butonul termostatului la pictograma aferentă pentru activarea acestei funcții.

AER FORȚAT

⊗ Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate

fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

PRĂJIRE CU AER

⊗ Funcția Air Fry vă permite să gătiți multe tipuri de alimente cu mai puțin ulei, rezultând mâncăruri cu o textură crocantă plăcută și sănătoasă. Interiorul cuptorului se încălzește în timp ce ventilatorul circulă aerul cald. Pentru cele mai bune rezultate, utilizați coșul Air Fry, furnizat cu unele modele.

Pentru utilizare, așezați alimentele într-un singur strat pe coșul Air Fry, evitând suprapunerea, și urmați instrucțiunile din tabelul cu informații privind prepararea

cu aer cald. Așezați tava pe grătarul metalic și introduceți o tavă de copt la un nivel inferior pentru a colecta eventualele firimituri sau picături.

Evitați utilizarea mai multor tăvi pentru a asigura prepararea uniformă.

MAXI COOKING

Pentru prepararea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Vă recomandăm să întorceți carnea în timpul preparării pentru a vă asigura că se rumenește uniform pe ambele părți. De asemenea, vă recomandăm să stropiți carnea din când în când pentru a nu se usca excesiv.

PIZZA

Pentru a prepara diferite tipuri și dimensiuni de pizza și pâine. Este recomandat să interschimbați poziția tăvilor de copt la jumătatea duratei de preparare.


GRILL (FUNCTIA GRILL)

□ Pentru prepararea la grill a medaliilor, frigăruilor și cărnaților, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne la grătar, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă.


TURBO GRILL

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, friptură de vită, pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă.

E&Q-STEAM

Funcția E&Q-Steam permite obținerea unor performanțe excelente datorită prezenței aburilor în ciclul de preparare. Această funcție gestionează automat temperatura ideală pentru prepararea unei game variate de rețete; duratele de preparare ale felurilor de mâncare principale sunt indicate în tabelul cu informații privind prepararea aferent. Activați întotdeauna funcția de preparare cu aburi atunci când cuptorul este rece și după ce ați turnat 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cavității. Pentru a activa funcția E&Q-Steam, butonul termostatului trebuie rotit în poziția pictogramei .

AER FORȚAT ECO

Pentru prepararea fripturilor simple și a fripturilor umplute, pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul procesului de preparare, dar poate fi aprinsă din nou prin apăsarea pe .

A BREAD AUTO (FUNCTIE AUTOMATA PENTRU PÂINE)

Această funcție selectează automat temperatura ideală și durata de coacere corespunzătoare a pâinii. Pentru rezultate optime, respectați cu atenție rețeta. Activați funcția când cuptorul este rece.

A SETĂRI AUTOMATE PENTRU DESERTURI



Această funcție selectează automat temperatura ideală și durata de coacere corespunzătoare a prăjiturilor. Activați funcția când cuptorul este rece.

CURĂȚARE PIROLITICĂ







••• Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării prin intermediul unui ciclu de curățare la temperatură înaltă.

PRIMA UTILIZARE

1. SETAREA OREI

Va trebui să setați ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Apăsați pe  până când pictograma  și cele două cifre aferente orei încep să clipească pe afișaj.






Utilizați  sau  pentru a seta ora și apăsați pe  pentru a confirma. Cele două cifre aferente minutelor vor începe să clipească. Utilizați  sau  pentru a seta minutele și apăsați  pentru a confirma.




Vă rugăm să rețineți următoarele: Când pictograma  clipește, de exemplu, după întreruperi îndelungate ale alimentării electrice, va fi necesar să resetați ora.

2. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

Cuptorul este programat să funcționeze la o putere mai mică de 2,9 kW („Lo” (reduc)): Pentru a utiliza cuptorul la o putere care este compatibilă cu o rețea de alimentare cu energie a locuinței mai mare de 3 kW („Hi” (ridicată)), va trebui să modificați setările.

Pentru a accesa meniul de modificare, rotiți butonul de selectare în poziția , apoi rotiți-l înapoi în poziția 0. Apăsați și mențineți apăsat  și  timp de cinci secunde imediat după aceasta.



Utilizați  sau  pentru a modifica setarea, apoi apăsați și mențineți apăsat  cel puțin două secunde pentru a confirma.

3. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

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

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

Încălziți cuptorul la 250 °C timp de aproximativ o oră, preferabil folosind funcția „Maxi Cooking”. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp. Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

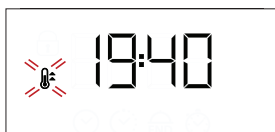
Pentru a selecta o funcție, rotiți *butonul de selectare* către simbolul aferent funcției dorite: Afișajul se va ilumina și va fi emis un semnal sonor.



2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

MANUAL

Pentru a porni o funcție pe care ați selectat-o, rotiți *butonul termostatului* pentru a seta temperatura dorită.



Vă rugăm să rețineți: În timpul procesului de preparare, puteți modifica funcția rotind *butonul de selectare* sau puteți regla temperatura rotind *butonul termostatului*.

Funcția va porni numai dacă *butonul termostatului* este orientat spre 0 °C. Puteți seta durata de preparare, ora de finalizare a procesului de preparare (numai dacă setați o durată de preparare) și un temporizator.

AUTOMAT

Pentru a porni funcția automată pe care ați selectat-o („Pâine” sau „Prăjituri”), mențineți *butonul termostatului* în poziția aferentă funcțiilor automate (0).

Pentru a finaliza procesul de preparare, rotiți *butonul de selectare* în poziția 0.

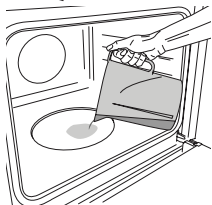
Vă rugăm să rețineți: Puteți seta ora de finalizare a preparării și temporizatorul.

DOSPIRE

Pentru a porni funcția „Dospire”, rotiți *butonul termostatului* spre simbolul corespunzător; în cazul în care cuptorul este setat la altă temperatură, funcția nu va porni.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Puteți seta durata de preparare, ora de finalizare a procesului de preparare (numai dacă setați o durată de preparare) și un temporizator.

E&Q-STEAM



Numai când cuptorul este rece, umpleți locașul cavității cu cantitatea de apă potabilă recomandată în tabelul aferent cu informații privind prepararea. Introduceți alimentele în cuptor.

Setați și activați funcția : La final, deschideți cu grijă ușa și lăsați aburii să iasă ușor.

Vă rugăm să rețineți următoarele: În timpul preparării cu aburi, nu deschideți ușa și nu completați niciodată cu apă.

3. PREÎNCĂLZIREA ȘI CĂLDURA REZIDUALĂ

Odată ce funcția pornește, activarea etapei de preîncălzire este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și aprinderea intermitentă a pictogramei pe afișaj. Când temperatura setată este atinsă, pictograma rămâne fixă și va fi emis un nou semnal sonor pentru a indica faptul că alimentele pot fi introduse în interiorul

aparaturii și că procesul de preparare poate începe.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului final al procesului de preparare.

După preparare și cu funcția dezactivată, pictograma ar putea rămâne în continuare vizibilă pe afișaj chiar și după oprirea ventilatorului de răcire, pentru a indica faptul că în interiorul aparatului încă mai există căldură reziduală.

Vă rugăm să rețineți: Durata de timp după care pictograma se dezactivează variază deoarece depinde de o serie de factori precum temperatura ambientală și funcția utilizată. În orice caz, se poate considera că aparatul este dezactivat atunci când indicatorul de pe *butonul de selectare* se află în dreptul simbolului „0”.

PROGRAMAREA PREPARĂRII

Va trebui să selectați o funcție înainte de a putea să porniți programarea preparării.

DURATA

apăsați în mod repetat pe până când pictograma și cifrele „00:00” încep să clipească pe afișaj.



Utilizați sau pentru a seta durata de preparare dorită, apoi apăsați pe pentru a confirma. Activați funcția rotind *butonul termostatului* la temperatura dorită: se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea procesului de preparare.

Note: Pentru a anula durata de preparare setată, apăsați în mod repetat pe până când pictograma începe să clipească pe afișaj, apoi utilizați pentru a reseta durata de preparare la „00:00”.

Durata de preparare cuprinde o etapă de preîncălzire.

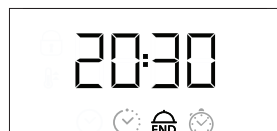
PROGRAMAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/ PORNIRII TEMPORIZATE

După setarea unei durate de preparare, pornirea funcției poate fi temporizată prin programarea orei de finalizare a preparării: Apăsați pe până când pictograma și ora curentă încep să clipească pe afișaj.



Utilizați sau pentru a seta ora dorită pentru finalizarea duratei de preparare și apăsați pe pentru a confirma.

Activați funcția rotind *butonul termostatului* la temperatura dorită: Funcția va rămâne în pauză până la pornirea automată după o perioadă de timp care a fost calculată astfel încât prepararea să fie finalizată la ora setată.



Vă rugăm să rețineți: Pentru a anula setarea, opriți cuptorul

rotind *butonul de selectare* în poziția „0”. Întârzierea de pornire a funcționalității nu este disponibilă pentru funcțiile Grill și Turbo Grill.

FINALIZAREA PREPARĂRII

Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea funcției.



Rotiți *butonul de selectare* pentru a selecta o funcție sau poziție diferită „0” pentru a opri cuptorul.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Dacă temporizatorul este activ, afișajul va prezenta mesajul „END” alternativ cu durata de timp rămasă.

. SETAREA TEMPORIZATORULUI

Această opțiune nu întrerupe sau programează prepararea, dar vă permite să utilizați afișajul pe post de temporizator atât în timp ce o funcție este activă, cât și atunci când cuptorul este oprit.

apăsați în mod repetat pe până când pictograma și cifrele „00:00” încep să clipească pe afișaj.



Utilizați sau pentru a seta ora și apăsați pe pentru a confirma.

Se va emite un semnal sonor odată ce temporizatorul a finalizat număratoarea inversă a duratei de timp selectate.

Note: Pentru a anula temporizatorul, apăsați în mod repetat pe până când pictograma începe să clipească, apoi utilizați pentru a reseta ora la „00:00”.

. FUNCȚIE DE CURĂȚARE AUTOMATĂ - PYRO

Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro.

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

Scoateți toate accesoriile (inclusiv ghidajele pentru grătar) din cuptor înainte de a activa funcția.

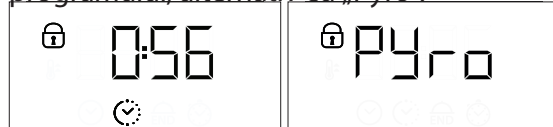
În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asigurați-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului de autocurățare.

• Pentru a obține rezultate optime de curățare, îndepărtați reziduurile excesive din interiorul cavității și curățați sticla ușii interioare înainte de a utiliza funcția Pyro.

Vă recomandăm să activați funcția Pyro numai în cazul în care aparatul este foarte murdar sau dacă emană mirosuri neplăcute în timpul procesului de preparare.

Pentru a activa funcția de curățare automată, rotiți *butonul de selectare* și *butonul termostatului* la pictogramă.

Funcția va fi activată automat, ușa va fi blocată și becul din interiorul cuptorului se va stinge: Pe afișaj este prezentată durata de timp rămasă până la finalizarea programului, alternativ cu „Pyro”.



Vă rugăm să rețineți: Este posibilă numai programarea orei de finalizare a acestei funcții. Durata este setată automat la 120 de minute.

Odată cu finalizarea ciclului, ușa rămâne blocată până când temperatura din interiorul cuptorului revine la o valoare de siguranță. Aerisiți încăperea în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro.

RECOMANDĂRI UTILE

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Acest tabel indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diverse tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt găsite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

GĂTITUL SIMULTAN A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Cu ajutorul funcției „FORCED AIR” (AER FORȚAT), puteți găti simultan, pe mai multe niveluri, alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare (de

exemplu: pește și legume), pe niveluri diferite. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

FUNCȚIE AUTOMATĂ PENTRU PÂINE

Pentru rezultate optime, trebuie să respectați cu atenție instrucțiunile, utilizând rețeta pentru amestecarea unei cantități de 1000 g de aluat: 600 g de făină, 360 g de apă, 11 g de sare, 25 g de drojdie proaspătă (sau două pachete de pudră de drojdie).

Pentru o dospire optimă, lăsați aluatul la dospit timp de 90 de minute la temperatura camerei sau timp de 60 de minute în cuptor, utilizând funcția „Dospire”.

Introduceți aluatul în cuptor (care trebuie să fie rece), turnați o cantitate de 100 cc de apă potabilă rece în partea inferioară a cuptorului și activați „Funcția automată pentru pâine”. După preparare, lăsați aluatul la dospit pe un grătar metalic, până când este complet răcit.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite		Da	160-180	30-90	2/3
		Da	160-180	30-90	4 1
Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)		Da	160-200	35-90	2
		Da	160-200	40-90	4 2
Biscuiți/mini tarte		Da	160-180	20-45	3
		Da	150 - 170	20-45	4 2
		Da	150 - 170	20-45	5 3 1
Choux à la crème		Da	180 - 210	30-40	3
		Da	180-200	35-45	4 2
		Da	180-200	35-45	5 3 1
Bezele		Da	90	150 - 200	3
		Da	90	140 - 200	4 2
		Da	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/pâine		Da	190-250	15-50	1 / 2
		Da	190-250	20-50	4 2
Pâine		—	—	60	2
Pizza congelată		Da	250	10 - 20	3
		Da	230 - 250	10 - 25	4 2
Plăcinte (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180-200	40-55	3
		Da	180-200	45 - 60	4 2
		Da	180-200	45 - 60	5 3 1
Vols-au-vent/pateuri din aluat de foietaj		—	190-200	20-30	3
		—	180-190	20-40	4 2
		—	180-190	20-40	5 3 1
Lasagna/paste la cuptor/cannelloni/budinci		Da	190-200	45-65	2

FUNȚII								
	Convențional	Grill	Turbo Grill	Pizza	Aer forțat	Maxi Cooking	Funcție automată pentru pâine	Aer forțat Eco

ACCESORII							
	Grătar metalic	Vas de copt sau tavă de copt pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor	Tavă de colectare a picăturilor cu 200 ml de apă	Tavă de copt	

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Carne de miel/carne de vițel/ carne de vită/carne de porc 1 kg	—	Da	190-200	80-110	3
Friptură de porc cu șorici 2 kg	☼	Da	180-190	110-150	2
Pasăre/iepure/rață 1 kg	—	Da	200-230	50-100	2
Carne de curcan/gâscă 3 kg	—	—	190-200	100 - 160	2
Pește întreg, la cuptor (file, întreg)	—	Da	170 - 190	30 - 50	2
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)	☼	Da	180-200	50 - 70	2
Pâine prăjită	☼ ^e	—	250	2 - 6	5
Fileuri/medalioane de pește	☼	—	230 - 250	20 - 30*	4 3
Cârnați/frigărui/coaste/hamburgeri	☼	—	250	15 - 30*	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg	☼	Da	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rosbif - puțin făcut 1 kg	☼	Da	200 - 210	35 - 50**	3
Pulpă de miel/But	☼	Da	200 - 210	60 - 90**	3
Cartofi copti	☼	Da	200 - 210	35 - 55**	3
Legume gratinate	☼	—	200 - 210	25 - 55	3
Carne și cartofi	☼	Da	190-200	45 - 100***	4 1
Pește și legume	☼	Da	180	30 - 50***	4 1
Lasagna și carne	☼	Da	200	50 - 100***	4 1
Masă completă: tartă cu fructe (nivelul 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)	☼	Da	180-190	40 - 120***	5 3 1
Fripturi simple/fripturi umplute	☼ ^e	—	170 - 180	100 - 150	2

Durata de timp indicată nu cuprinde etapa de preîncălzire: Este recomandat să introduceți alimentele în cuptor și să setați durata de preparare numai după atingerea temperaturii dorite.






















*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.

Tabelul de rețete testate este întocmit pentru autoritățile de certificare în conformitate cu standardele IEC și IEC 60350-1.






















FUNCȚII	— Convențional	☼ Grill	☼ Turbo Grill	☼ Pizza	☼ Aer forțat	☼ Maxi Cooking	☼ ^A Funcție automată pentru pâine	☼ ^e Aer forțat Eco
ACCESORII	☼ Grătar metalic	☼ Vas de copt sau tavă de copt pe grătarul metalic	☼ Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt, pe grătar metalic	☼ Tavă de colectare a picăturilor	☼ Tavă de colectare a picăturilor cu 200 ml de apă	☼ Tavă de copt		

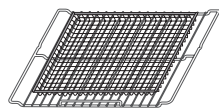
E&Q-STEAM 

ALIMENTE	REȚETĂ	DURATĂ (Min)	FUNCȚIE	APĂ	ACCESORII	NIVEL
PEȘTE	Filet mignon 0,5 - 2 cm	15 - 25		200 ml		2
	Filet mignon 2 - 4 cm	20 - 35				
	Pește întreg 300 - 600 g	20 - 30				
	Pește întreg 600 g - 1,2 kg	25 - 45				
CARNE	Coaste 500 g - 1,5 kg	50 - 75				
	Pui întreg 1 - 1,5 kg	55 - 80				
	Pui/curcan/rată întreg 3 kg	100 - 140				
PĂINE	Friptură 1 kg	60 - 100				
	Pâine mică 80 - 100 g	30 - 45				
	Chiflă pentru sandwich la tavă 300 - 500 g	40 - 60				
	Franzelă 500 g - 2 kg	50 - 100				
LEGUME	Baghetă franceză 200 - 300 g	30 - 45				
	Cartofi la aburi 0,5 - 1,5 kg	45 - 60				
	Ardei umpluți 1 - 2 kg	35 - 55				
	Broccoli la aburi 0,3 - 1 kg	30 - 50				
PRODUSE DE PATISERIE	Dovlecei la aburi 0,5 - 1,5 kg	30 - 50				
	Fursecuri o tavă	25 - 35				
	Brioșe 30 - 60 g	25 - 45				
	Pandișpan 500 - 700 g	30 - 50				
	Tartă o tavă	35 - 55				

Durata de timp indicată cuprinde etapa de preîncălzire: vă recomandăm să așezați alimentele în cuptor și să setați durata de preparare la pornirea funcției. Pentru a elimina calcarul rămas în partea inferioară a cavității după preparare cu funcția E&Q-Steamb , pur și simplu turnați 250 ml de oțet alb în locașul cavității (ca alternativă, utilizați un produs de decalcifiere specific). Lăsați să acționeze la temperatura camerei timp de 30 de minute, apoi curățați cavitatea cu apă potabilă caldă și o lavetă moale. Curățarea este recomandată cel puțin la fiecare 5 - 10 cicluri de preparare cu funcția E&Q-Steamb .

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU AIR FRY

CATEGORIE	REȚETĂ	FUNCȚIE	CANTITATE RE-COMANDATĂ	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Alimente congelate	Cartofi prăjiți, congelați		500 - 700	✓	200	20 - 30	 3  1
	Crochete de pui congelate		500 - 700	✓	200	15 - 20	 4  1
	Crochete de pește		500 - 700	✓	220	15 - 20	 4  1
Legume	Dovlecei proaspeți cu pesmet		400	✓	200	15 - 20	 4  1
	Cartofi prăjiți		300 - 800	✓	200	25 - 40	 4  1
	Legume mixte		300 - 800	✓	200	20 - 35	 4  1
Carne și pește	Piept de pui		1 - 4 cm	✓	200	20 - 50	 4  1
	Aripioare de pui		2300 - 800	✓	220	20 - 40	 4  1
	Cotlet pane		1 - 4 cm	✓	220	15 - 40	 4  1
	File de pește		1 - 4 cm	✓	200	15 - 25	 4  1



Vă rugăm să rețineți următoarele: coșul special Air Fry trebuie așezat întotdeauna pe grătarul metalic.

Pentru prepararea de alimente proaspete sau de casă, întindeți uniform uleiul. Vă sugerăm să adăugați o tavă goală pe Nivelul 1 pentru a colecta eventualele reziduuri de grăsime provenite de la coșul Air Fry în timpul preparării. Pentru a garanta rezultate de preparare uniforme, amestecați alimentele la jumătatea timpului de preparare recomandat.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.

Utilizați mănuși de protecție pe parcursul tuturor acestor operațiuni..

Efectuați operațiunile necesare numai când cuptorul este rece.

Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

Nu utilizați bureți de sârmă abrazivi sau agenți de curățare abrazivi/corozivi, deoarece aceștia pot deteriora suprafețele aparatului.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

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

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

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

ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

• În cazul în care există depuneri persistente pe suprafețele interioare, vă recomandăm să rulați funcția de curățare automată pentru a obține rezultate optime de curățare.
• Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
• Ușa poate fi demontată și remontată cu ușurință pentru a se facilita curățarea geamului din sticlă.

ACCESORII

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

ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

2. Scoateți capacul becului, înlocuiți becul și așezați la loc capacul becului.

3. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să rețineți următoarele: 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

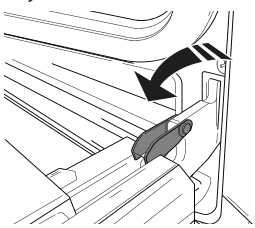
interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

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

Acest produs conține o sursă de lumină cu eficiență energetică din clasa G

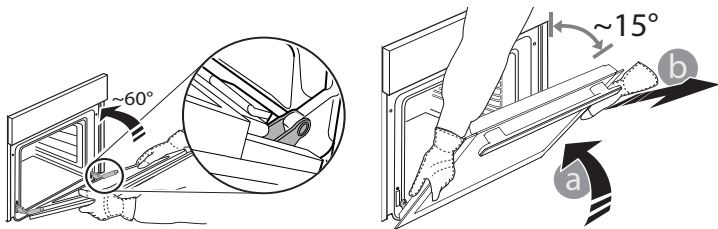
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

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



2. Închideți ușa cât de mult posibil.

Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus (a) în același timp, până când se eliberează din locașul (b).



Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

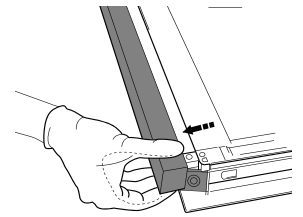
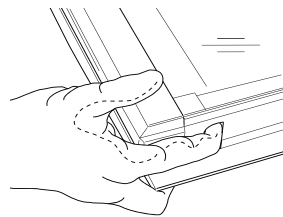
3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamălelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

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

5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniaza cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați etapele de mai sus.

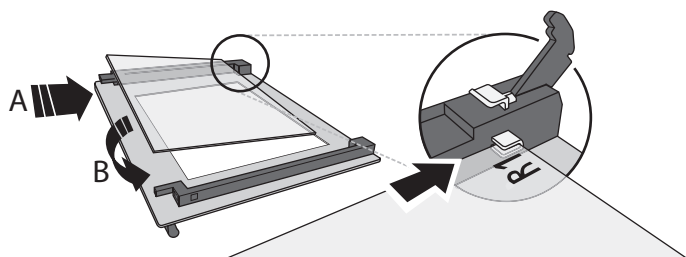
APĂSAȚI PENTRU A CURĂȚA - CURĂȚAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

1. După demontarea ușii și sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafață moale, apăsați simultan cele două cleme de fixare și demontați marginea superioară a ușii, trăgând-o spre dumneavoastră.



2. Țineți ferm panourile de sticlă cu ambele mâini, demontați-le și amplasați-le pe o suprafață moale înainte de a le curăța.

3. Montați la loc panoul intermediar (marcat cu „1R”) înainte de a remonta panoul interior: Pentru a poziționa corect panourile de sticlă, asigurați-vă că marcajul „R” poate fi observat în colțul din partea stângă. Mai întâi, introduceți latura lungă a geamului marcată cu litera „R” în locașurile de susținere (a), apoi coborâți-o în poziția (b). Repetați această procedură pentru ambele panouri de sticlă.



4. Montați la loc marginea superioară: Poziționarea corectă se realizează după ce se aude un clic. Asigurați-vă că garnitura este fixată sigur înainte de a remonta ușa.

REMEDIEREA PROBLEMELOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează	Pană de curent Deconectarea de la rețeaua electrică	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă
Pe afișaj este prezentată litera „F” urmată de un număr	Problemă de software	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare și precizați litera sau numărul care este prezentat(ă) după litera „F”
Pe afișaj apare un text neclar, pare să fie o defecțiune.	Alt set de limbi.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ASISTENȚĂ

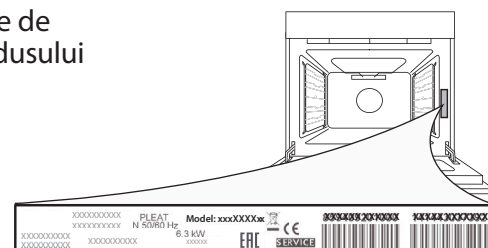
În cazul unor probleme de funcționare, contactați Centrul de Service Tehnic Franke.

Nu apelați la tehnicieni neautorizați.

Specificați:

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

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

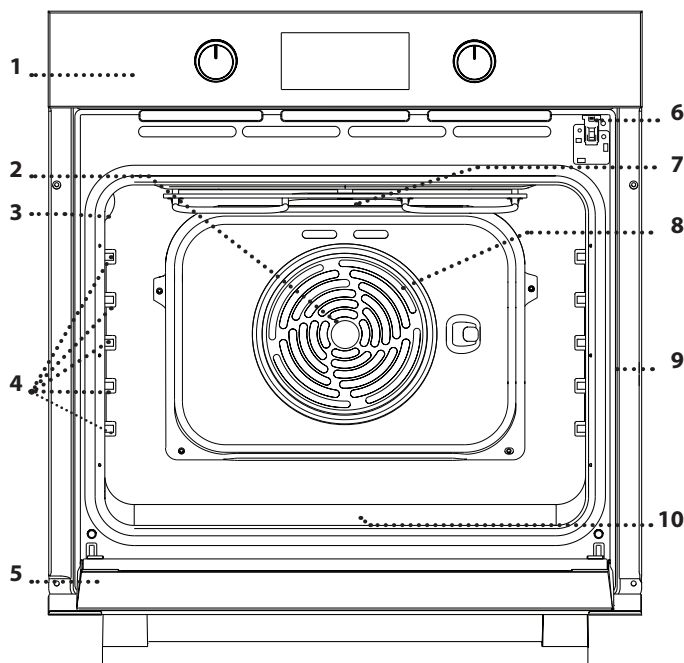


ОГЛАВЛЕНИЕ

ОБЗОР	125
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	125
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	126
РЕЖИМЫ	126
ВЫБЕРИТЕ ЯЗЫК	127
ВЫБОР РЕЖИМА	128
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	129
ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД	130
ОЧИСТКА И УХОД	133
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	134
ПОМОЩЬ	134

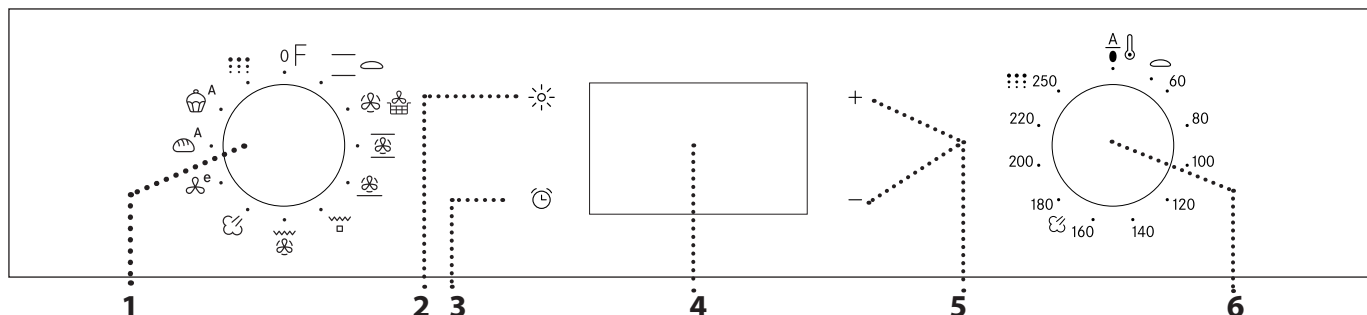
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОБЗОР



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Освещение
4. Держатели полок
(уровень указан на внутренней стенке духовки)
5. Дверца
6. Блокировка дверцы
(блокирует дверцу во время автоматической чистки и некоторое время после нее)
7. Верхний нагревательный элемент/гриль
8. Круговой нагревательный элемент
(не виден)
9. Паспортная табличка
(не снимать)
10. Нижний нагревательный элемент
(не виден)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. РУЧКА ВЫБОРА

Для включения духового шкафа путем выбора режима. Чтобы выключить духовой шкаф, поверните ручку в положение 0.

2. ПОДСВЕТКА

При включенном духовом шкафу нажмите, чтобы включить или выключить лампочку в духовом шкафу.

3. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Доступ к настройкам времени приготовления, задержки старта и к таймеру. Отображение времени, когда духовка выключена.

4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ

Изменение настроек времени приготовления.

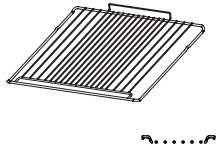
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверните, чтобы выбрать необходимую температуру в ручном режиме. Для автоматических режимов используется 0.

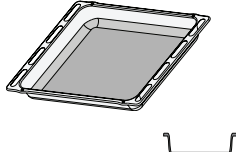
Примечание: Ручки являются утапливаемыми. Чтобы выдвинуть ручку, нажмите на ее центр.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

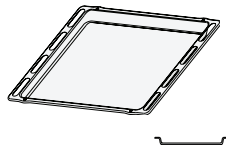
ПОЛКА



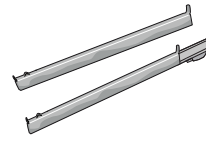
ПОДДОН



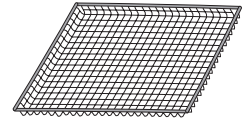
ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ



ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



КОРЗИНА ДЛЯ АЭРОФРИТЮРНИЦЫ



Количество аксессуаров может отличаться в зависимости от приобретаемой модели. Дополнительные принадлежности можно приобрести в Сервисном центре.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

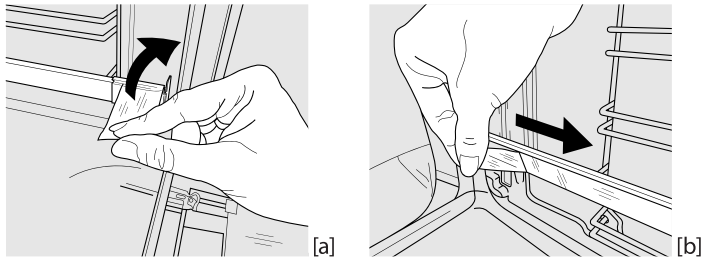
Вставьте решетку на нужный уровень, слегка приподняв ее передний край и опирая задний край на направляющие. Затем сдвиньте ее горизонтально по направляющим как можно дальше. Другие принадлежности, такие как противень, вставляются и задвигаются в горизонтальном положении по направляющим.

- Для удобства чистки духовки направляющие можно снять: потяните направляющие на себя, чтобы извлечь их из гнезд.
- Телескопические направляющие могут устанавливаться на любой уровень.

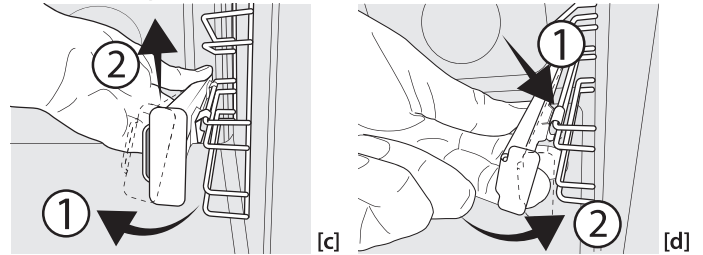
ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Облегчают установку и извлечение принадлежностей из духовки.

Перед использованием прибора удалите защитную ленту [a], а затем снимите защитную пленку [b] с телескопических направляющих.



Убедитесь, что подвижная часть направляющей может свободно перемещаться. Повторите эти же действия для второго держателя противня на том же уровне. телескопические направляющие могут крепиться на любом уровне. Установите держатели полок и разместите принадлежности на них.



СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Вытащите нижнюю часть телескопических направляющих и снимите с держателей полок [c].

Закрепите верхний зажим направляющей на держателе полок [d]. Опустите второй зажим в предусмотренное положение. Чтобы закрепить держатель, с усилием нажмите на нижнюю часть зажима в направлении от держателя противня.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПРОТИВНЕЙ

- Чтобы снять держатели полок, крепко возьмитесь за наружную часть держателей и потяните их на себя, чтобы извлечь опору и два внутренних штифта из гнезд.
- Чтобы установить держатели полок на место, расположите их рядом с выемкой и сначала вставьте два штифта в гнезда. Затем расположите наружную часть рядом с ее гнездом, вставьте опору и нажмите в направлении стенки выемки, чтобы убедиться, что держатели полок надежно закреплены.

РЕЖИМЫ

— БЕЗ КОНВЕКЦИИ

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.

○ RISING (ПОДЪЕМ ТЕСТА)

Режим для быстрого подъема дрожжевого теста. Чтобы включить этот режим, поверните ручку термостата на этот значок.

⊗ 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.

⊗ АЭРОФРИТЮРНИЦА

Функция Air Fry ("Аэрофритюрница") позволяет готовить различные продукты с меньшим количеством масла, в результате чего получаются приятно хрустящие и полезные блюда. Камера духовки нагревается, а вентилятор обеспечивает циркуляцию горячего воздуха. Для получения оптимальных результатов используйте корзину Air Fry, входящую в комплект некоторых моделей.

Перед началом приготовления выложите продукты на корзину Air Fry, стараясь избежать наложения кусочков друг на друга, и следуйте инструкциям в таблице приготовления в режиме Air Fry.». Поставьте противень на решетку, а на нижнем уровне установите противень для сбора крошек и капель. Чтобы продукты приготавливались равномерно, не используйте одновременно несколько противней.

БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ

Режим для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Переворачивайте мясо в процессе приготовления, чтобы оно одинаково подрумянилось с обеих сторон. Также рекомендуется регулярно поливать мясо жиром, чтобы предотвратить его пересыхание.

ПИЦЦА

Режим для выпекания пиццы и хлебобулочных изделий разного вида и размера. В середине приготовления рекомендуется поменять противни местами.


ГРИЛЬ

Режим для приготовления на гриле стейков, кебабов, колбасок, овощных гратенов и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: поставьте сковороду на любой уровень под решеткой и добавьте 200 мл питьевой воды.


ТУРБО-ГРИЛЬ

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыпленка). Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: поставьте его на любой уровень под решеткой, налив в него 200 мл питьевой воды.

E&Q-STEAM

Функция Turn&Go Steam позволяет добиться отличных результатов благодаря подаче пара в цикле приготовления. Эта функция автоматически поддерживает идеальную температуру для приготовления широкого спектра блюд; время приготовления основных блюд указано в соответствующей таблице приготовления. Всегда включайте функцию пара, когда духовка холодная, и после добавления 200 мл питьевой воды на дно печи. Для активации функции E&Q-Steam нужно совместить ручку термостата с пиктограммой .

ЕПРИНУД.ПОД.ВОЗД.ЭКО

Для приготовления жаркого и фаршированного мяса на одном уровне. Деликатная прерывистая циркуляция воздуха предотвращает пересушивание продуктов. Во время приготовления в режиме ЭКО лампа не горит. Ее можно включить нажатием .

А ХЛЕБ АВТО

Этот режим автоматически выбирает температуру и время, идеально подходящие для выпечки хлеба. Для достижения наилучшего результата строго следуйте рецепту. Включайте режим, когда духовка холодная.

А ДЕСЕРТ АВТО



Этот режим автоматически выбирает температуру и время, идеально подходящие для выпечки бисквитов и пирожных. Включайте режим, когда духовка холодная.

ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА







Режим для удаления капель жира под действием очень высокой температуры.


ВЫБЕРИТЕ ЯЗЫК

1. УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

При первом включении прибора необходимо установить время: Нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не начнут мигать значок  и две цифры часов.






Установите значение часов кнопками  и  и нажмите  для подтверждения. Начнут мигать две цифры минут. Установите значение минут кнопками  и  и нажмите  для подтверждения.

Примечание: если мигает значок  (например, после длительного отключения электроэнергии), необходимо заново установить время.




2. УСТАНОВКА УРОВНЯ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ

Духовка запрограммирована для работы при напряжении в сети менее 2,9 кВт (Lo): Чтобы использовать духовку при напряжении в сети свыше 3 кВт (Hi), необходимо изменить настройки.

Чтобы перейти к меню для изменения настроек, поверните ручку выбора на , а затем обратно на 0.

Сразу после этого нажмите и удерживайте  и  в течение пяти секунд.



Измените значение кнопками  или , затем для подтверждения нажмите и удерживайте  не менее двух секунд.

3. ПРОГРЕВ ДУХОВКИ

Новый духовой шкаф может являться источником запахов, связанных с процессом производства: Это нормальное явление. Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустой духовой шкаф для удаления возможных остаточных запахов.

Снимите с духового шкафа защитный картон и прозрачную пленку, извлеките все принадлежности.

Прогрейте духовой шкаф при 250 °C в течение часа, используя режим "Maxi Cooking". Духовой шкаф должен быть пустым. Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечание: после первого использования печи рекомендуется проветрить помещение.

ВЫБОР РЕЖИМА

1. ВЫБОР РЕЖИМА

Для выбора режима поверните *ручку выбора* на символ необходимого режима: загорится дисплей, и раздастся звуковой сигнал.



2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

РУЧНОЙ РЕЖИМ

Для включения выбранного режима установите нужную температуру, повернув *ручку термостата*.



Обратите внимание: во время приготовления можно изменить режим *ручкой выбора* или отрегулировать температуру *ручкой термостата*. Режим включится, только если ручка термостата находится на 0 °С. Можно задать время приготовления, время окончания (только если задано время приготовления) и настроить таймер.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ

Для включения выбранного автоматического режима ("Хлеб" или "Десерты") *ручка термостата* должна находиться в положении автоматического режима (0). Для завершения приготовления поверните *ручку выбора* в положение 0.

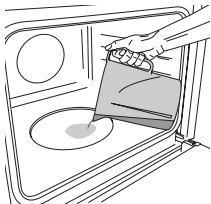
Примечание: можно задать время окончания и настроить таймер.

RISING (ПОДЪЕМ ТЕСТА)

Для включения режима «Подъем теста» поверните *ручку термостата* до соответствующего символа; если в духовке установлена другая температура, режим не включится.

Примечание: можно задать время приготовления, время окончания (только если задано время приготовления) и настроить таймер.

E&Q-STEAM



Только когда духовка остынет, заполните углубление рабочей камеры питьевой водой, количество указано в соответствующей таблице для приготовления блюд. Поместите продукт в духовку.

Настройте и активируйте режим

: В конце осторожно откройте дверь, и пар медленно выйдет.

Примечание: Во время приготовления на пару не открывайте дверь и не доливайте воду.

3. ПРОГРЕВ И ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

При включении режима раздается звуковой сигнал, а мигающий на дисплее значок указывает на включение прогрева. После достижения заданной температуры значок фиксируется, а также звучит новый сигнал, указывающий на то, что можно

помещать продукты в духовку и продолжать приготовление.

Примечание: Помещение продуктов в духовку до завершения фазы предварительного прогрева может ухудшить результат приготовления.

После завершения приготовления и при отключенном режиме значок может оставаться видимым на дисплее даже после того, как охлаждающий вентилятор выключился, чтобы указать, что в отделении остается остаточное тепло.

Примечание: время, в течение которого значок отключается, варьируется, потому что оно зависит от ряда факторов, таких как температура окружающей среды и используемая функция. В любом случае изделие считается выключенным, когда указатель на ручке выбора находится в положении «0».

. ПРОГРАММИРОВАНИЕ ГОТОВКИ

Перед программированием приготовления необходимо выбрать режим.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

Нажимайте , пока на дисплее не начнут мигать значок и «00:00».



Установите время приготовления кнопками или и нажмите для подтверждения.

Включите режим, повернув *ручку термостата* на необходимую температуру: Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее будет указано, что приготовление закончено.

Примечания: для удаления заданного времени приготовления нажимайте до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать , затем с помощью сбросьте значение времени приготовления до "00:00". Это время приготовления включает в себя прогрев.

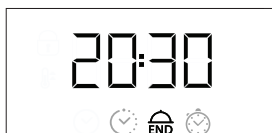
ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

После задания времени приготовления включение режима можно отложить, запрограммировав время окончания: Нажимайте , пока на дисплее не начнут мигать значок и текущее время.



Установите время окончания кнопками или и нажмите для подтверждения.

Включите режим, повернув *ручку термостата* на необходимую температуру: Режим будет приостановлен и продолжен автоматически по истечении времени, рассчитанного с учетом заданного вами времени.



Примечание: Для сброса настройки выключите духовку,

повернув *ручку выбора* в положение «0». Функция отложенного старта недоступна для режимов гриль и турбогриль.

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее будет указано, что работа режима завершена.





Поверните *ручку выбора*, чтобы выбрать другой режим, или поверните ее в положение «0», чтобы выключить духовку.




Примечание: если таймер активен, на дисплее будут поочередно появляться надпись «END» и оставшееся время.

. УСТАНОВКА ТАЙМЕРА




Эта функция не прерывает и не запускает процесс приготовления, она только позволяет использовать дисплей в качестве таймера, когда включен какой-либо режим или когда духовой шкаф выключен.

Нажимайте , пока на дисплее не начнут мигать значок  и «00:00».



Установите необходимое время кнопками  и  и нажмите  для подтверждения.

В момент окончания обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал.

Примечания: для отключения таймера нажимайте , пока не начнет мигать значок , затем с помощью  сбросьте время до «00:00».

. АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА – PYRO

Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролиза.


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

Перед запуском этого режима выньте из духового шкафа все принадлежности (включая держатели противней).

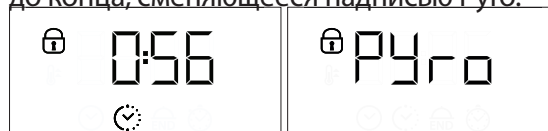
Если духовка установлена под варочной панелью, выключите все горелки или электроконфорки на время самоочистки.

Для более качественной очистки удалите остатки пищи внутри камеры и очистите внутреннее стекло дверцы перед запуском пиролитической очистки.

Рекомендуется использовать режим пиролиза, только если прибор сильно загрязнен или выделяет неприятные запахи в процессе приготовления пищи.

Чтобы активировать режим автоматической очистки, поверните *ручку выбора* и *ручку термостата* на значок .

Режим будет активирован автоматически, дверца будет заблокирована, и будет выключен свет внутри духовки: На дисплее отображается время, оставшееся до конца, сменяющееся надписью Pyro.



Примечание: Можно запрограммировать только время окончания режима. Продолжительность автоматически устанавливается на 120 минут.

По завершении цикла дверца остается заблокированной до тех пор, пока температура внутри не достигнет безопасного уровня. Проветривайте помещение во время и после завершения цикла пиролиза.

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 духовой шкаф. Время предварительного разогрева (если он предусмотрен) не учитывается. Значения температуры и длительности приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продуктов и используемых принадлежностей. Начинать 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 время приготовления в ней немного увеличивается.

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

При использовании режима «FORCED AIR» (Конвекция

эко) можно одновременно готовить различные блюда (например: рыбу и овощи), на нескольких уровнях одновременно. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

РЕЖИМ ХЛЕБ АВТО

Для получения качественного теста строго соблюдайте рецепт. Для приготовления 1000 г теста возьмите: 600 г муки, 360 г воды, 11 г соли, 25 г свежих дрожжей (или две упаковки сухих дрожжей).

Для оптимального подъема теста дайте ему постоять около 90 минут при комнатной температуре или около 60 минут в духовке в режиме «Подъем теста».

Поместите тесто в духовку (холодную), налейте на дно 100 мл воды и включите режим «Хлеб Авто». После приготовления оставьте тесто на решетке до полного остывания.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста		Да	160-180	30-90	2/3
		Да	160-180	30-90	4 1
Пирог с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		Да	160-200	35-90	2
		Да	160-200	40-90	4 2
Печенье/тарталетки		Да	160-180	20-45	3
		Да	150 - 170	20-45	4 2
		Да	150 - 170	20-45	5 3 1
Пирожные из заварного теста		Да	180 - 210	30-40	3
		Да	180-200	35-45	4 2
		Да	180-200	35-45	5 3 1
Меренги		Да	90	150 - 200	3
		Да	90	140 - 200	4 2
		Да	90	140 - 200	5 3 1
Пицца/хлеб		Да	190-250	15-50	1 / 2
		Да	190-250	20-50	4 2
Хлеб		-	-	60	2
Замороженная пицца		Да	250	10 - 20	3
		Да	230 - 250	10 - 25	4 2
Несладкие пироги (овощной пирог, киш)		Да	180-200	40-55	3
		Да	180-200	45 - 60	4 2
		Да	180-200	45 - 60	5 3 1
Волованы / печенье из слоеного теста		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 2
		-	180-190	20-40	5 3 1
Лазанья/паста/каннеллони/фланы		Да	190-200	45-65	2

РЕЖИМЫ	стандартный	Гриль	Turbo Grill (Турбогриль)	Пицца	Конвекция	Maxi порция	Хлеб Авто	Принуд.под.возд. Эко
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Полка	Посуда для выпечки или противень для выпечки на решетке	Поддон/противень на решетке	Поддон	Поддон с 200 мл воды	Противень для выпекания		

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг		Да	190-200	80-110	3
Жареная свинина с хрустящей корочкой 2 кг		Да	180-190	110-150	2
Птица / кролик / утка 1 кг		Да	200-230	50-100	2
Индейка/гусь 3 кг		-	190-200	100 - 160	2
Рыба, запеченная целиком (филе, целиком)		Да	170 - 190	30 - 50	2
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)		Да	180-200	50 - 70	2
Хлебные тосты		-	250	2 - 6	5
Рыбное филе/стейки		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Колбаски/шашлык/ребрышки/ рубленные котлеты		-	250	15 - 30*	5 4
Запеченная курица 1-1,3 кг		Да	200 - 220	55 - 70**	2 1
Ростбиф с кровью 1 кг		Да	200 - 210	35 - 50**	3
Ножка ягненка / рулька		Да	200 - 210	60 - 90**	3
Печеный картофель		Да	200 - 210	35 - 55**	3
Овощная запеканка		-	200 - 210	25 - 55	3
Мясо и картофель		Да	190-200	45 - 100***	4 1
Рыба и овощи		Да	180	30 - 50***	4 1
Лазанья и мясо		Да	200	50 - 100***	4 1
Полный обед: Фруктовые пирожки (уровень 5)/ лазанья (уровень 3)/мясо (уровень 1)		Да	180-190	40 - 120***	5 3 1
Жаркое/фаршированное мясо		-	170 - 180	100 - 150	2

Указанное время не включает в себя прогрев духового шкафа: Помещать в духовку продукты и задавать время приготовления рекомендуется только после достижения необходимой температуры.

* Переверните блюдо в середине процесса приготовления






















** Переверните продукт по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо).

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

Таблица рецептов, протестированных для сертификационных органов согласно стандартам IEC и IEC 60350-1.

РЕЖИМЫ								
	стандартный	Гриль	Turbo Grill (Турбогриль)	Пицца	Конвекция	Maxi порция	Хлеб Авто	Принуд. под. возд. Эко
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ								
	Полка	Посуда для выпечки или противень для выпечки на решетке	Поддон/противень на решетке	Поддон	Поддон с 200 мл воды	Противень для выпекания		

E&Q-STEAM

ПРОДУКТ	РЕЦЕПТ	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	РЕЖИМ	ВОДА	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	УРОВЕНЬ
РЫБА	Стейк из филе 0,5 - 2 см	15 - 25		200 мл		2
	Стейк из филе 2 - 4 см	20 - 35				
	Рыба целиком 300 - 600 г	20 - 30				
	Рыба целиком 600 г - 1,2 кг	25 - 45				
МЯСО	Ребрышки 500 г - 1,5 кг	50 - 75				
	Курица Целиком 1 - 1,5 кг	55 - 80				
	Курица / кролик / утка Целиком, 3 кг	100 - 140				
	Жаркое 1 кг	60 - 100				
ХЛЕБ	Булочки 80 - 100 г	30 - 45				
	Бутербродный хлеб в форме 300 - 500 г	40 - 60				
	Буханка хлеба 500 г - 2 кг	50 - 100				
	Багеты 200 - 300 г	30 - 45				
ОВОЩИ	Картофель на пару 0,5 - 1,5 кг	45 - 60				
	Фаршированный перец 1 - 2 кг	35 - 55				
	Брокколи на пару 0,3 - 1 кг	30 - 50				
	Кабачки цуккини на пару 0,5 - 1,5 кг	30 - 50				
ВЫПЕЧКА	Печенье на противне	25 - 35				
	Маффин 30 - 60 г	25 - 45				
	Бисквитный торт 500 - 700 г	30 - 50				
	Открытый пирог в форме	35 - 55				














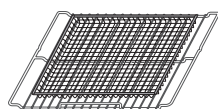
Указанное время включает фазу прогрева: мы рекомендуем помещать продукты в духовку и устанавливать время приготовления при включении этого режима. Чтобы удалить со дна накипь, оставшуюся после приготовления , налейте 250 мл белого уксуса в углубление (можно также использовать специальное средство для удаления накипи). Оставьте его при комнатной температуре на 30 минут, затем очистите камеру теплой питьевой водой и мягкой тканью. Рекомендуется чистить духовку не реже, чем каждые 5 - 10 циклов приготовления с использованием режима E&Q-Steaming .

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В АЭРОФРИТЮРНИЦЕ

КЛАСС	РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	РЕКОМЕНДУЕ- МОЕ КОЛИЧЕ- СТВО	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Заморожен- ные продукты	Картофель-фри, замороженный		500 - 700	✓	200	20 - 30	 3
	Куриные нагетсы, замороженные		500 - 700	✓	200	15 - 20	 4
	Рыбные палочки		500 - 700	✓	220	15 - 20	 4
Овощи	Свежие цуккини в панировке		400	✓	200	15 - 20	 4
	Картофель фри по- домашнему		300 - 800	✓	200	25 - 40	 4
	Ассорти овощное		300 - 800	✓	200	20 - 35	 4
Мясо и рыба	Куриная грудка		1-4 см	✓	200	20 - 50	 4
	Куриные крылышки	2300 - 800	✓	220	20 - 40	 4	
	Котлета в панировке	1-4 см	✓	220	15 - 40	 4	
	Рыбное филе	1-4 см	✓	200	15 - 25	 4	



Обратите внимание: Специальная корзина Air Fry всегда следует ставить на решетку.

Для приготовления свежих блюд или блюд по-домашнему равномерно распределите масло. Мы рекомендуем добавить пустой противень на уровень 1, чтобы собирать остатки жира, вытекающего из корзины Air Fry во время приготовления. Чтобы гарантировать равномерное пропекание, перемешивайте продукты в середине рекомендованного времени приготовления.

ОЧИСТКА И УХОД

Не используйте парочистители.

Все манипуляции с духовкой выполняйте в защитных перчатках.

Необходимые манипуляции выполняйте только с холодной духовкой.

Отключите прибор от электросети.

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

ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

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

ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- После каждого использования дайте духовке остыть и очистите ее (желательно пока она еще теплая) от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, возникающего при приготовлении продуктов с

высоким содержанием влаги, дождитесь полного охлаждения духовки и протрите ее салфеткой или губкой.

- Если на внутренних поверхностях есть въевшееся загрязнение, для оптимальных результатов рекомендуется запустить функцию автоматической очистки.
- Для очистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Чтобы облегчить очистку стекла, дверцу можно легко снять и установить на место.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными перчатками. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

1. Отключите духовой шкаф от электросети.
2. Снимите плафон, замените лампу и верните плафон в исходное положение.
3. Подключите духовой шкаф к сети электропитания.

Примечание: используйте только лампы накаливания 25-40 Вт/ 230 В, цоколь E-14, T300°C или галогенные лампы 20-40 Вт/230 В, цоколь G9, T300°C. Лампа, используемая

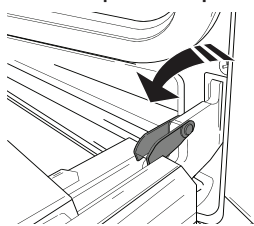
в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009). Лампы указанного типа можно приобрести в наших сервисных центрах.

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.

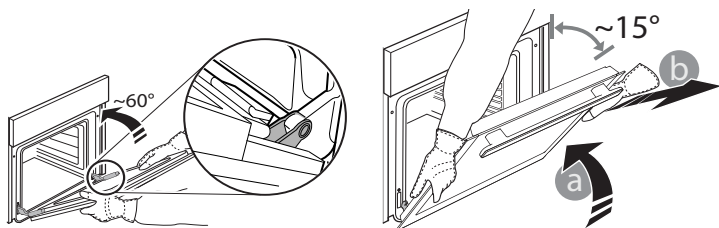
Это изделие имеет источник света класса энергоэффективности G

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: для этого продолжайте ее прикрывать и одновременно потяните вверх (a), пока она не выйдет из пазов (b).



Положите дверцу на мягкую поверхность.

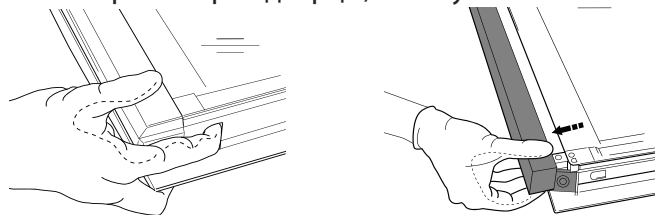
3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

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

5. Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если нет, повторите приведенные выше шаги.

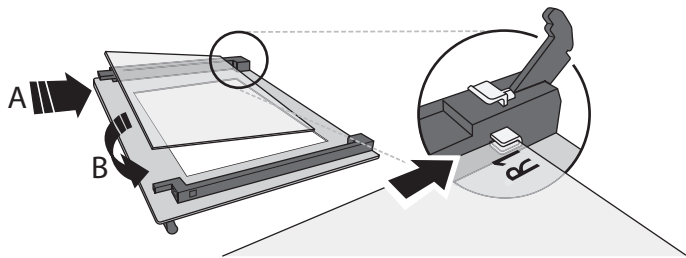
НАЖМИТЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ - ОЧИСТКА СТЕКЛА

1. Когда дверца снята и лежит на мягкой поверхности ручкой вниз, одновременно нажмите два фиксатора и снимите верхний край дверцы, потянув его к себе.



2. Крепко возьмите стекла обеими руками, снимите их и уложите для чистки на мягкую поверхность.
3. Установите промежуточное стекло (обозначено 1R), прежде чем устанавливать внутреннее стекло: Устанавливайте внутреннее стекло так, чтобы буква R

находилась в левом углу.
Сначала вставьте в пазы (а) длинную сторону стекла с буквой "R", затем опустите его в положение (b). Повторите эту процедуру для обоих стекол.



4. Зафиксируйте верхний край: Щелчок означает правильную установку. Перед установкой дверцы проверьте целостность уплотнения.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не работает	Отключение электропитания Отключение от электросети	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовой шкаф включен в сеть. Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, сохраняется ли ошибка
На дисплее отображается буква «F» и число	Ошибка программного обеспечения	Обратитесь в центр послепродажного обслуживания и сообщите им букву или число, которое стоит после буквы «F»
На дисплее отображается нечеткий текст и кажется, что он неисправен.	Установлен другой язык.	Обратитесь в ближайший сервисный центр послепродажного обслуживания.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ПОМОЩЬ

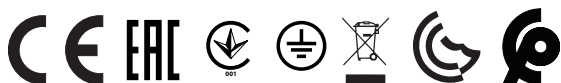
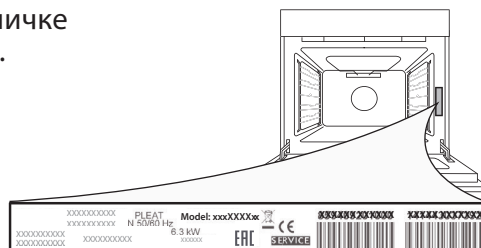
При возникновении проблем во время эксплуатации обратитесь в центр технического обслуживания Franke.

Не пользуйтесь услугами неавторизованных мастерских.

Укажите:

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

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

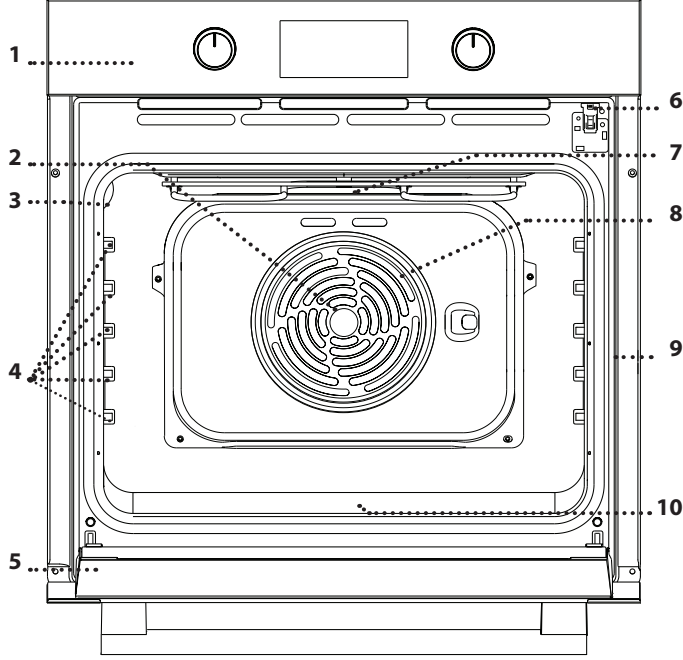


İÇİNDEKİLER

GENEL BAKIŞ	136
KONTROL PANELİ.....	136
AKSESUARLAR	137
İŞLEVLER.....	137
İLK KULLANIM.....	138
GÜNLÜK KULLANIM	139
FAYDALI İPUÇLARI	140
PIŞIRME TABLOSU	141
TEMİZLİK VE BAKIM.....	144
ARIZA GİDERME	145
DESTEK.....	145

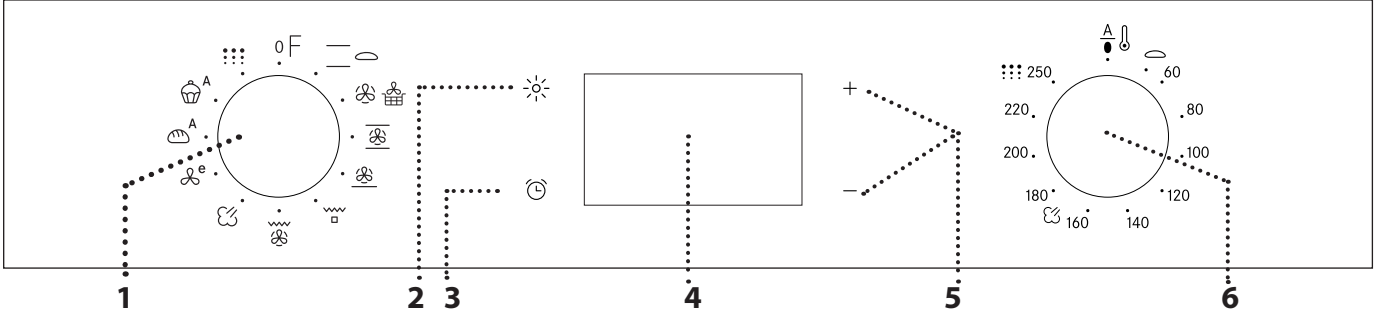
KULLANICI KILAVUZU

GENEL BAKIŞ



1. Kontrol paneli
2. Fan
3. Lamba
4. Raf kılavuzları
(seviye, pişirme bölmesinin duvarında gösterilir)
5. Kapak
6. Kapak kilidi
(otomatik temizleme devam ederken ve sonrasında kapağı kilitler)
7. Üst ısıtma elemanı/ızgara
8. Yuvarlak ısıtma elemanı
(görünmez)
9. Tanıtım levhası
(çıkarmayın)
10. Alt ısıtma elemanı
(görünmez)

KONTROL PANELİ



1. SEÇİM DÜĞMESİ

Bir işlev seçmek suretiyle fırını açmak için kullanılır. Fırını kapatmak için 0 konumuna çevirin.

2. IŞIK

Fırın açıkken, fırın bölmesinin lambasını açmak veya kapatmak için basın.

3. SAATİN AYARLANMASI

Pişirme süresi ayarlarına, gecikmeli başlatmaya ve zaman ayarına erişmek için kullanılır. Fırın kapalıyken saati görüntülemek için kullanılır.

4. EKCRAN

5. AYARLAMA DÜĞMELERİ

Pişirme süresi ayarlarını değiştirmek için kullanılır.

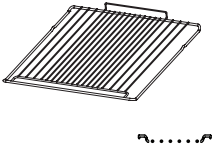
6. TERMOSTAT DÜĞMESİ

Manuel işlevleri etkinleştirirken istediğiniz sıcaklığı seçmek için çevirin. Otomatik işlevlerde 0'ı kullanın.

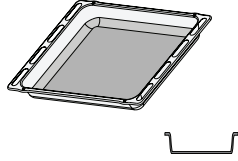
Lütfen dikkat edin: Düğmeler geri çekilebilir. Düğmelerin ortasına bastığınızda dışarı çıkarlar.

AKSESUARLAR

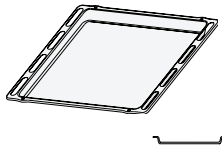
TEL RAF



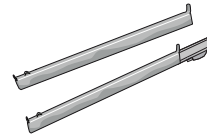
TABAK



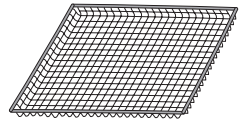
FIRIN TEPSİSİ



KAYAR KILAVUZLAR



AIR FRY SEPETİ



Aksesuar sayısı satın alınan modele göre değişiklik gösterebilir. Diğer aksesuarlar Satış Sonrası Servisten ayrıca satın alınabilir.

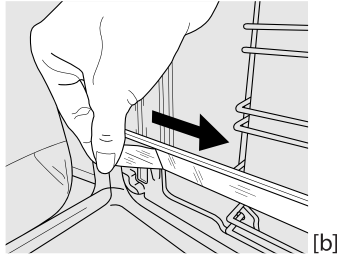
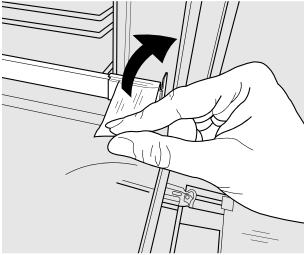
AKSESUARLARIN KULLANIMI

• Tel rafı yukarıya doğru hafif eğimli tutarak ve yükseltilecek olan arka tarafını (yukarı bakan) önce yerleştirerek istediğiniz seviyeye takın. Ardından, raf kılavuzu boyunca yatay doğrultuda mümkün olduğunca ileriye kaydırın. Fırın tepsi gibi diğer aksesuarlar raf kılavuzları üzerinde yatay doğrultuda kaydırılarak takılır.

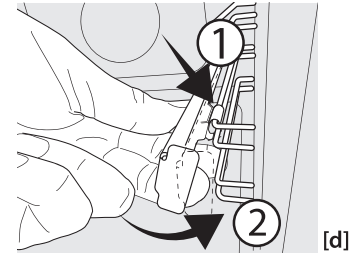
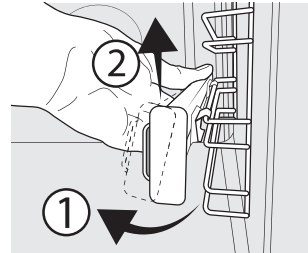
• Raf kılavuzları, fırının kolayca temizlenmesini sağlamak amacıyla çıkarılabilir: yuvasından çıkarmak için çekin.
• Kayar raflar çıkarılabilir veya herhangi bir seviyede takılabilir.

KAYAR RAFLAR

Kayar raflar aksesuarların fırına yerleştirilmesini ve fırından çıkarılmasını kolaylaştırır. Fırını kullanmadan önce koruyucu bandı [a] sökün ve ardından koruyucu folyoyu [b] kayar raylardan çıkarın.



Kayar raflar herhangi bir seviyede takılabilir. Raf kılavuzlarını yerlerine yerleştirin ve aksesuarları üzerlerine koyun.



KAYAR RAYLARIN ÇIKARILMASI VE YERİNE TAKILMASI

Kayar parçanın alt kısmını çekin ve raf kılavuzlarından [c] çıkarın.

Rayın üst klipsini raf kılavuzuna [d] sabitleyin. 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 tekrarlayın.

RAF KILAVUZLARININ ÇIKARILMASI VE YERİNE TAKILMASI

• Raf kılavuzlarını çıkarmak için kılavuzun dış kısmını sıkı bir şekilde kavrayın ve desteği ve iki dahili pimi yerinden çıkarmak için kendinize doğru çekin.
• Raf kılavuzlarını yeniden konumlandırırken boşluğun yanına getirin ve önce iki pimi yerine takın. Ardından dış kısmı yuvasının yanına getirin, desteği takın ve raf kılavuzunun yerine sağlam bir şekilde oturduğundan emin olmak için boşluk duvarına doğru sıkıca bastırın.

İŞLEVLER

GELENEKSEL

Yalnızca bir rafta her türlü yemeği pişirmek için kullanılır.

KABARTMA

Tatlı veya tuzlu hamurun etkili bir şekilde kabarmasına yardımcı olmak için kullanılır. Bu işlevi etkinleştirmek için termostat düğmesini simgeye çevirin.

ZORUNLU HAVA

Birden fazla rafta (en fazla üç) aynı pişirme

sıcaklığı gerektiren farklı yiyecekleri aynı anda pişirmek için kullanılır. Bu işlev, farklı yiyecekleri, kokuları birbirlerine karıştırmadan pişirmek için kullanılabilir.

AIR FRY

Air fry işlevi çok sayıda yemeği daha az yağ kullanarak pişirmenizi ve lezzetli, çıtır ve sağlıklı öğünler hazırlamanızı sağlar. Fan sıcak hava dolaşımını sağlayarak fırın iç haznesini ısıtır. En iyi sonuçları elde etmek için belirli modellerle birlikte sunulan Air Fry sepetini kullanın.

Yiyecekleri Air Fry sepetinin üzerine, üst üste gelmeyecek ve tek katman oluşturacak şekilde yerleştirin. Ardından Air Fry Pişirme Tablosu'nda yazan talimatları uygulayın. Tepsiyi tel rafın üzerine yerleştirin ve dökülen veya damlayan yiyecekleri toplamak için daha aşağıdaki bir seviyeye bir fırın tepsisi takın.

Eşit düzeyde pişirmek için birden fazla tepsi kullanmamaya çalışın.

MAXI COOKING

Büyük et parçalarını (2,5 kg'ın üzerinde) pişirmek için kullanılır. Her iki tarafının da üstünün eşit bir şekilde kızarması için pişirme sırasında etin çevrilmesini öneriyoruz. Aynı zamanda aşırı kurummasını önlemek üzere et parçasının üzerinde ara ara su gezdirilmesini öneriyoruz.

PİZZA

Farklı tiplerde ve boyutlarda pizza ve ekmeği pişirmek için kullanılır. Pişirme işleminin yarısında fırın tepsilerinin konumunu değiştirmek tavsiye edilir.

IZGARA


□ Biftek, kebab ve sosis ızgara yapmak, sebze oğraten pişirmek veya ekmeği kızartmak için kullanılır. Et ızgara yaparken, pişirme esnasında damlayan sıvıların toplanması için bir damlama tepsisi kullanılmasını öneriyoruz: tavayı, rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 200 ml içme suyu ekleyin.

TURBO IZGARA


□ Büyük et parçalarını kızartmak için kullanılır (butlar, sığır eti kızartma, tavuk). Pişirme esnasında damlayan sıvıların toplanması için bir damlama tepsisi kullanılmasını öneriyoruz: Tavayı, rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 200 ml

içme suyu ekleyin.

E&Q-STEAM

E&Q-Steam işlevi, pişirme döngüsüne buhar ekleyerek harika bir performans elde edilmesini sağlar. Bu işlev çok sayıda tarifi hazırlanması sırasında ideal sıcaklığı otomatik olarak yönetir; ana yemeklerin pişirme süreleri ilgili pişirme tablosunda gösterilmiştir. Buhar işlevini daima fırın soğukken ve iç haznenin tabanına 200 ml içme suyu ekledikten sonra etkinleştirin. E&Q-Steam işlevini etkinleştirmek için termostat düğmesini  simgesine getirin.

ECO FANLI HAVA

Rostoları ve içi doldurulmuş rostoluk et parçalarını tek bir rafta pişirmek için kullanılır. Nazik, aralıklı hava dolaşımı sayesinde yemeğin aşırı kurumması engellenir. Bu ECO işlevi kullanımdayken pişirme boyunca ışık kapalı kalır. Işık  simgesine basılarak tekrar açılabilir.

EKMEK OTOMATİK

Bu işlev, ekmeği için ideal sıcaklık ve pişirme süresini otomatik olarak seçer. En iyi sonuçlar için yemek tarifine dikkatli bir şekilde uyun. İşlevi fırın soğukken etkinleştirin.

TATLI OTOMATİK



Bu işlev, kekler için ideal sıcaklık ve pişirme süresini otomatik olarak seçer. İşlevi fırın soğukken etkinleştirin.

PİROLİTİK TEMİZLİK







• • • Çok yüksek sıcaklıkta bir çevrim kullanarak pişirme sırasında oluşan sıçramaları ortadan kaldırmak için kullanılır.

İLK KULLANIM

1. SAATİN AYARLANMASI

Cihazı ilk açtığınızda saati ayarlamanız gerekecektir:  tuşuna,  simgesi ve saatin iki rakamı ekranda yanıp söne kadar basılı tutun.






Saati ayarlamak için  ve  tuşlarını kullanın ve onaylamak için  tuşuna basın. Dakikanın iki rakamı yanıp sönmeye başlayacaktır. Dakikayı ayarlamak için  ve  tuşlarını kullanın ve onaylamak için 'e basın.

Dikkat: Uzun süreli güç kesintileri gibi durumlardan sonra  simgesi yanıp söndüğünde saati sıfırlamanız gerekecektir.




2. GÜÇ TÜKETİMİNİN AYARLANMASI

Fırın, 2,9 kW'tan ("Lo") daha az bir güçte çalışacak şekilde programlanmıştır: Fırını evinizde 3 kW'tan ("Hi") daha yüksek bir güç beslemesiyle uyumlu bir güçte çalıştırmak için ayarları değiştirmeniz gerekecektir.

Değişiklik menüsüne gitmek için seçim düğmesini  konumuna çevirin, ardından  konumuna geri çevirin.

Hemen ardından  ve  düğmelerini beş saniye basılı tutun.



Ayarı  ve  düğmelerini kullanarak değiştirin. Daha sonra onaylamak için  düğmesini en az iki saniye basılı tutun.

3. FIRINI ISITIN

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

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

Fırını tercihen "Maxi Cooking" işlevini kullanarak yaklaşık bir saat boyunca 250 °C'de ısıtın. Fırın, bu süre boyunca boş olmalıdır. İşlevi doğru şekilde ayarlamak için talimatlara uyun.

Dikkat: cihazı ilk kez kullandıktan sonra odanın havalandırılması tavsiye edilir.

GÜNLÜK KULLANIM

1. BİR İŞLEV SEÇİN

Bir işlev seçmek için, *seçim düğmesini* istediğiniz işleve karşılık gelen simgeye çevirin: Ekran aydınlatılacak ve sesli bir sinyal duyulacaktır.



2. BİR İŞLEVI ETKİNLEŞTİRİN

MANUEL

Seçtiğiniz işlevi başlatmak için istediğiniz sıcaklığı ayarlamak üzere *termostat düğmesini* çevirin.



Dikkat: Pişirme sırasında, *seçim düğmesini* çevirerek işlevi değiştirebilir veya *termostat düğmesini* çevirerek sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.

İşlev, ancak termostat düğmesi 0 °C'nin üstüdeyken başlayacaktır. Pişirme süresini, pişirme bitiş saatini (yalnızca bir pişirme süresi ayarlamışsanız) ve zaman ayarını ayarlayabilirsiniz.

OTOMATİK

Seçtiğiniz otomatik işlevi başlatmak için ("Ekmek" veya "Tatlılar"), *termostat düğmesini* otomatik işlevlere yönelik konumda tutun (0).

Pişirmeyi bitirmek için, *seçim düğmesini* 0 konumuna çevirin.

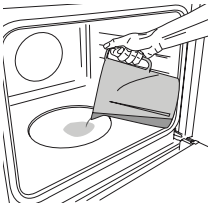
Dikkat: Pişirme bitiş saatini ve zaman ayarını ayarlayabilirsiniz.

KABARTMA

"Kabartma" işlevini başlatmak için, *termostat düğmesini* ilgili sembole çevirin; fırın farklı bir sıcaklığa ayarlıysa, işlev başlatılmayacaktır.

Dikkat: Pişirme süresini, pişirme bitiş saatini (yalnızca bir pişirme süresi ayarlamışsanız) ve zaman ayarını ayarlayabilirsiniz.

E&Q-STEAM




Yalnızca fırın soğukken, boşluk kabartmasını ilgili pişirme tablosunda önerilen miktarda içme suyuyla doldurun. Yemeği fırına yerleştirin.

İşlevini ayarlayın ve etkinleştirin: İşlem bittiğinde, kapağı dikkatli şekilde açın ve buharın yavaşça

çıkmasını sağlayın.


Dikkat: Buharlı pişirme sırasında kapağı açmayın ve su doldurmayın.

3. ÖN ISITMA VE KALAN ISI

İşlev çalıştığında ön ısıtma aşamasının etkin olduğunu belirtmek için sesli bir sinyal duyulur ve ekranda  simgesi yanıp söner. Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında simge sabit şekilde yanar ve yemeğin fırına verilebileceğini ve pişirme işlemine devam

edilebileceğini bildiren yeni bir sesli sinyal duyulur.

Dikkat: Ön ısıtma aşaması bitmeden yemeğin fırına verilmesi pişirme sonucunu olumsuz etkileyebilir.



Pişirme işleminden sonra ve işlev devre dışı iken, bölmede ısı kaldığını göstermek için, soğutma fanı kapatıldıktan sonra dahi  simgesi ekranda görüntülenmeye devam edebilir.

Dikkat: Simge sönene kadar geçen süre, ortam sıcaklığı ve kullanılan işlev gibi bir dizi faktöre bağlı olduğu için değişiklik gösterir. Her durumda, seçim düğmesindeki işaretçi "0" konumundayken ürün kapalı olarak değerlendirilmelidir.




. PİŞİRMEYİ PROGRAMLAMA




Pişirmeyi programlamaya başlamadan önce bir işlev seçmeniz gerekecektir.

SÜRE

Ekranda simgesi ile  "00:00" yanıp sönmeye başlayana kadar 'e basmaya devam edin.





İstediğiniz pişirme süresini  ve  tuşlarını kullanarak ayarlayın ve ardından onaylamak için  tuşuna basın. *Termostat düğmesini* istediğiniz sıcaklığa çevirerek işlevi etkinleştirin: Sesli bir sinyal duyulacak ve ekranda pişirmenin tamamlandığı gösterilecektir.




Notlar: Ayarladığınız pişirme süresini iptal etmek için  tuşunu  simgesi ekranda yanıp sönmeye başlayana kadar basılı tutun ve ardından  tuşuyla pişirme süresini "00:00" olarak sıfırlayın.

Bu pişirme süresine ön ısıtma aşaması dahildir.

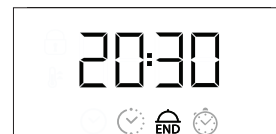
PİŞİRME BİTİŞ SAATİ/GECİKMELİ BAŞLATMANIN PROGRAMLANMASI

Bir pişirme süresi ayarlandıktan sonra işlevin başlatılması, bitiş saati programlanarak geciktirilebilir:  tuşunu  simgesi ekranda yanıp sönmeye başlayana kadar basılı tutun.



Pişirmenin sona ermesini istediğiniz saati  ve  tuşlarını kullanarak ayarlayın ve onaylamak için  tuşuna basın.

Termostat düğmesini istediğiniz sıcaklığa çevirerek işlevi etkinleştirin: İşlev, pişirme işleminin ayarladığınız saatte sona ermesi için hesaplanan süreden sonra otomatik olarak başlayana kadar duraklatılacaktır.



Dikkat: Ayarı iptal etmek için, *seçim düğmesini* "0" konumuna çevirmek suretiyle fırını kapatın.

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

PİŞİRME SONU

Sesli bir sinyal duyulacak ve ekranda işlevin sona erdiği gösterilecektir.



Seçim düğmesini farklı bir işlev seçmek için veya fırını kapatmak için "0" konumuna çevirin.

Dikkat: Zaman ayarı etkinse ekranda kalan süre ile değişimli olarak "END" ifadesi gösterilecektir.

. ZAMAN AYARININ AYARLANMASI

Bu seçenek, pişirmeyi kesintiye uğratmaz veya programlamaz; ancak, bir işlev etkin iken veya fırın kapalı durumdayken ekranı zaman ayarı olarak kullanmanızı sağlar.

☰ tuşunu ⌚ simgesi ve "00:00" ekranda yanıp sönmeye başlayana kadar basılı tutun.



İstediğiniz saati ⏪ ve ⏩ tuşlarını kullanarak ayarlayın ve onaylamak için ☰ tuşuna basın.

Zaman ayarı seçilen süreyi geri saymayı bitirdiğinde sesli bir sinyal duyulacaktır.

Notlar: Zaman ayarını iptal etmek için ☰ tuşunu ⌚ simgesi yanıp sönmeye başlayana kadar basılı tutun, ardından ⏪ tuşuyla saati "00:00" olarak sıfırlayın.

. OTOMATİK TEMİZLİK İŞLEVi – PİROLİTİK

Pirolitik temizlik çevrimi esnasında fırına dokunmayın.

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

İşlevi çalıştırmadan önce tüm aksesuarları (raf kılavuzları dahil) fırından çıkarın.

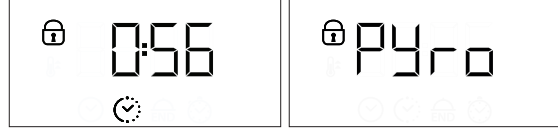
Eğer fırın bir ocağın altına monte edilmişse, kendi kendini temizleme çevrimi esnasında tüm brülörlerin veya elektrikli sıcak plakaların kapatılmış olduğundan emin olun.

Optimum temizlik elde etmek için Pirolitik temizlik işlevini kullanmadan önce iç hazne içerisindeki kalıntıları temizleyin ve iç kapak camını temizleyin.

Pirolitik temizlik işlevini, yalnızca cihaz çok kirli ise veya pişirme sırasında kötü kokular yayıyorsa çalıştırmanızı tavsiye ederiz.

Otomatik temizleme işlevini etkinleştirmek için, seçim düğmesini ve termostat düğmesini ⏏ simgesine doğru çevirin.

İşlev otomatik olarak etkinleştirilecek, kapak kilitlenecek ve fırın içerisindeki lamba kapatılacaktır: Ekranda, "Pyro" ile değişimli olarak kalan süre gösterilecektir.



Dikkat: Yalnızca bu işlevin bitiş saati programlanabilir. Süre, otomatik olarak 120 dakikaya ayarlanır.

Çevrim tamamlandığında, kapak, fırının içindeki sıcaklık kabul edilebilir güvenli bir seviyeye geri dönene kadar kilitli kalır. Pirolitik temizlik çevrimi sırasında ve sonrasında odayı havalandırın.

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

"FANLI HAVA" işlevini kullanarak, aynı pişirme sıcaklığı

gerektiren farklı yiyecekleri (örneğin: balık ve sebze) aynı anda farklı seviyelerde pişirebilirsiniz. Daha kısa pişirme süresi gerektiren yemeği çıkarın ve daha uzun süre gerektiren yemeği fırında tutmaya devam edin.

EKMEK OTOMATİK İŞLEVi

En iyi sonuçlar için, 1000 g hamurun karıştırılmasına yönelik tarifi kullanarak, talimatları dikkatli bir şekilde uygulamalısınız: 600 g un, 360 g su, 11 g tuz, 25 g yaş maya (veya iki paket maya tozu).

Optimum kabarması için, oda sıcaklığında yaklaşık 90 dakika veya fırında "Kabartma" işlevini kullanarak 60 dakika bekletin.

Hamuru (soğuk) fırına koyun, fırının tabanına 100 cc soğuk içme suyu dökün ve "EkmeK Otomatik" işlevini kullanın. Pişirme işleminden sonra, hamuru, tamamen soğuyana kadar rafın üzerinde bekletin.

PIŞİRME TABLOSU

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN ISITMA	SICAKLIK (°C)	SÜRE (DK.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
Mayalı kekler	—	Evet	160-180	30-90	2/3
	⊗	Evet	160-180	30-90	4 1
Kremalı pasta (cheesecake, strudel, meyveli turta)	—	Evet	160-200	35-90	2
	⊗	Evet	160-200	40-90	4 2
Çörekler/küçük tartlar	—	Evet	160-180	20-45	3
	⊗	Evet	150 - 170	20-45	4 2
	⊗	Evet	150 - 170	20-45	5 3 1
Profiterol çöreği	—	Evet	180 - 210	30-40	3
	⊗	Evet	180-200	35-45	4 2
	⊗	Evet	180-200	35-45	5 3 1
Beze	—	Evet	90	150 - 200	3
	⊗	Evet	90	140 - 200	4 2
	⊗	Evet	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/ekmek	—	Evet	190-250	15-50	1 / 2
	⊗	Evet	190-250	20-50	4 2
Ekmek	⊗ ^A	-	-	60	2
Dondurulmuş pizza	—	Evet	250	10 - 20	3
	⊗	Evet	230 - 250	10 -25	4 2
Tuzlu pastalar (sebzeli turta, kiş)	—	Evet	180-200	40-55	3
	⊗	Evet	180-200	45 - 60	4 2
	⊗	Evet	180-200	45 - 60	5 3 1
Milföy tatlısı/Milföy krakerleri	—	-	190-200	20-30	3
	⊗	-	180-190	20-40	4 2
	⊗	-	180-190	20-40	5 3 1

İŞLEVLER	—	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗ ^A	⊗ ^e
	Geleneksel	Izgara	Turbo Izgara	Pizza	Fanlı Hava	Maksi Pişirme	Ekmek Otomatik	Eko Fanlı Hava
AKSESUARLAR	—	—	—	—	—	—	—	—
	Tel raf	Rafın üzerinde fırın kabı veya fırın tepsisi	Rafın üzerinde tabak/ fırın tepsisi	Damlama tepsisi	İçerisine 200 ml su konulmuş damlama tepsisi	Fırın tepsisi		

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖNISITMA	SICAKLIK (°C)	SÜRE (DK.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
Lazanya / fırında makarna / fırın rulo makarna / pide	—	Evet	190-200	45-65	2
Kuzu/dana/sığır/domuz 1 kg	—	Evet	190-200	80-110	3
Kabuğu kızartılmış domuz fırın 2 kg	☼	Evet	180-190	110-150	2
Tavuk/tavşan/ördek 1 kg	—	Evet	200-230	50-100	2
Hindi/kaz 3 kg	—	-	190-200	100 - 160	2
Bütün Balık Fırın (fileto, bütün)	—	Evet	170 - 190	30 - 50	2
Dolmalar (domates, kabak, patlıcan)	☼	Evet	180-200	50 - 70	2
Kızarmış ekmek	☼	-	250	2 - 6	5
Balık fileto/dilim	☼	-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Sosis / kebab / pizola / hamburger	☼	-	250	15 - 30*	5 4
Tavuk kızartma 1-1,3 kg	☼	Evet	200 - 220	55 - 70**	2 1
Az pişmiş rozbif 1 kg	☼	Evet	200 - 210	35 - 50**	3
Kuzu budu/paça	☼	Evet	200 - 210	60 - 90**	3
Fırın patates	☼	Evet	200 - 210	35 - 55**	3
Sebze graten	☼	-	200 - 210	25 - 55	3
Et ve patates	☼	Evet	190-200	45 - 100***	4 1
Balık ve sebzeler	☼	Evet	180	30 - 50***	4 1
Lazanya ve et	☼	Evet	200	50 - 100***	4 1
Komple yemek: meyveli tart (seviye 5)/lazanya (seviye 3)/et (seviye 1)	☼	Evet	180-190	40 - 120***	5 3 1
Rosto/içi doldurulmuş rostoluk et parçaları	☼ ^e	-	170 - 180	100 - 150	2

Belirtilen süre, ön ısıtma aşamasını içermez: Yemeğin fırına yerleştirilmesini ve pişirme süresinin, ancak istenilen sıcaklığa ulaşıldıktan sonra ayarlanmasını öneriyoruz.

* Pişirme işleminin yarısına gelindiğinde yemeği çevirin






















**Pişirme işleminin üçte ikisine gelindiğinde yemeği çevirin (gerekirse).

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

Test edilmiş yemek tarifleri tablosu sertifikasyon makamlarına yönelik olarak derlenmiştir ve IEC ve IEC 60350-1 standartlarına uygundur.






















İŞLEVLER	—	☼	☼	☼	☼	☼	☼ ^A	☼ ^e
	Geleneksel	Izgara	Turbo Izgara	Pizza	Fanlı Hava	Maksi Pişirme	Ekmek Otomatik	Eko Fanlı Hava
AKSESUARLAR	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼
	Tel raf	Rafin üzerinde fırın kabı veya fırın tepsisi	Rafin üzerinde tabak/fırın tepsisi	Damlama tepsisi	İçerisine 200 ml su konulmuş damlama tepsisi	Fırın tepsisi		

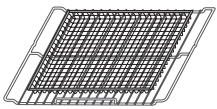
E&Q-STEAM 

YIYECEK	YEMEK TARİFİ	SÜRE (Dk.)	İŞLEV	SU	AKSESUARLAR	SEVİYE
BALIK	Fileto Biftek 0,5 - 2 cm	15 - 25		200 ml		2
	Fileto Biftek 2 - 4 cm	20 - 35				
	Bütün balık 300 - 600 g	20 - 30				
	Bütün balık 600 g - 1,2 kg	25 - 45				
ET	Kaburga 500 g - 1,5 kg	50 - 75				
	Tavuk Bütün 1 - 1,5 kg	55 - 80				
	Tavuk / hindi / ördek Bütün 3 kg	100 - 140				
EKMEK	Kızartma 1 kg	60 - 100				
	Küçük ekmeğ 80 - 100 g	30 - 45				
	Kalıpta tost ekmeğ 300 - 500 g	40 - 60				
	Somon ekmeğ 500 g - 2 kg	50 - 100				
SEBZELER	Baget 200 - 300 g	30 - 45				
	Buharda Patates 0,5 - 1,5 kg	45 - 60				
	Biber Dolması 1 - 2 kg	35 - 55				
	Buharda Brokoli 0,3 - 1 kg	30 - 50				
HAMUR İŞLERİ	Buharda Kabak 0,5 - 1,5 kg	30 - 50				
	Kurabiye bir tepsi	25 - 35				
	Küçük kek 30 - 60 g	25 - 45				
	Sünger Kek 500 - 700 g	30 - 50				
	Tart bir kalıp	35 - 55				

Belirtilen süre ön ısıtma aşamasını kapsar: Yiyeceğin fırına yerleştirilmesini ve işlevi başlatırken pişirme süresinin ayarlanmasını öneriyoruz. E&Q-Steamb pişirme işleminden sonra iç haznenin tabanında oluşan birikintiyi gidermek için haznenin çıkıntılı bölgesine 250 ml beyaz sirke dökün (alternatif olarak özel bir kireç çözücü ürün kullanın). Uygulanmış şekilde, oda sıcaklığında yaklaşık 30 dakika bırakın, ardından boşluğu sıcak içme suyu ve yumuşak bir bezle temizleyin. En az her 5 ila 10 E&Q-Steamb pişirme çevrimi sonrasında temizlenmesi önerilir.

AIR FRY PİŞİRME TABLOSU

KATEGORİ	YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖNERİLEN MİKTAR	ÖN ISITMA	SICAKLIK (°C)	SÜRE (DK.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
Dondurulmuş Gıda	Donm. Pata. Kızart.		500 - 700	✓	200	20 - 30	3  1 
	Dondurulmuş Tavuk Nugget		500 - 700	✓	200	15 - 20	4  1 
	Balık Çubukları		500 - 700	✓	220	15 - 20	4  1 
Sebze	Taze Kabak Pane		400	✓	200	15 - 20	4  1 
	Ev Yapımı Patates Kızartması		300 - 800	✓	200	25 - 40	4  1 
	Karışık Sebze		300 - 800	✓	200	20 - 35	4  1 
Et ve Balık	Tavuk Göğsü		1 - 4 cm	✓	200	20 - 50	4  1 
	Tavuk Kanatları		2300 - 800	✓	220	20 - 40	4  1 
	Kotlet Pane		1 - 4 cm	✓	220	15 - 40	4  1 
	Balık Fileto		1 - 4 cm	✓	200	15 - 25	4  1 



Dikkat: özel Air Fry sepeti her zaman tel rafın üzerine yerleştirilmelidir.

Taze veya ev yapımı yiyecekler pişirmek için yağı eşit şekilde yayın. Pişirme sırasında Air Fry sepetinden damlayacak yağları toplamak için 1. Seviyeye boş bir tepsi yerleştirmenizi öneririz. Eşit pişirme elde etmek için önerilen pişirme süresinin yarısında yiyecekleri karıştırın.

TEMİZLİK VE BAKIM

Buharlı temizleme cihazları kullanmayın.

Tüm işlemler sırasında koruyucu eldiven takın.

Gereken işlemleri, fırın soğuk iken gerçekleştirin.

Cihazı güç kaynağından ayırın.

Cihazın yüzeylerine zarar verebileceklerinden bulaşık teli, aşındırıcı tel veya aşındırıcı/korozif temizlik maddeleri kullanmayın.

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 yağuşma suyunu kurutmak için, fırını

- tamamen soğumaya bırakın ve ardından bir bez veya süngerle silin.
- İç yüzeylerde inatçı kir yoksa, optimum temizlik sonuçları için otomatik temizlik işlevinin kullanılmasını öneririz.
- Kapak camını uygun bir sıvı deterjanla temizleyin.
- Kapak, camın temizliğini kolaylaştırmak için kolayca çıkarılıp takılabilir.

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.

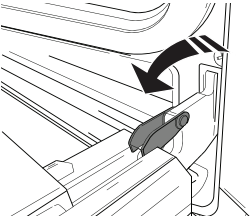
LAMBANIN DEĞİŞTİRİLMESİ

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.

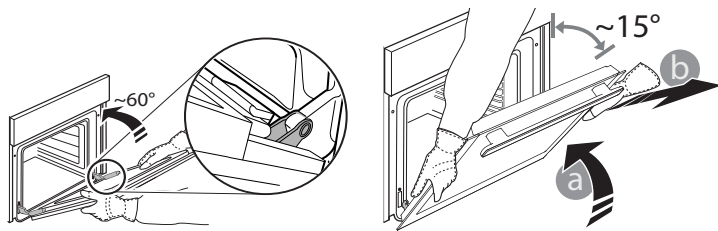
Lütfen dikkat edin: Sadece 25-40W/230V tip E-14, T300°C akkor lambalar veya 20-40W/230 V tip G9, T300°C halojen lambalar kullanın. Ürünün içinde kullanılan ampul ev aletlerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır ve evin içindeki genel oda aydınlatmasında kullanılmaya uygun değildir (EC Düzenlemesi 244/2009).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

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 (b) kurtulana kadar yukarı doğru (a) çekerken aynı anda kapatmayı sürdürerek çıkarabilirsiniz.



Kapağı, yumuşak bir yüzey üzerine dayayarak bir tarafa koyun.

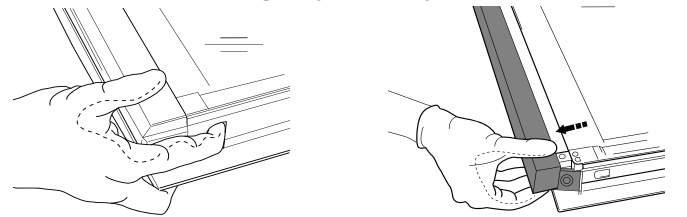
3. Fırına doğru hareket ettirmek, menteşelerin kancalarını yuvaları ile hizalı konuma getirmek ve üst kısmı yuvasına sabitlemek suretiyle kapağı yerine takın.

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

5. Kapağı kapatmayı deneyin ve kontrol paneli ile hizalı olduğundan emin olmak için kontrol edin. Değilse, yukarıdaki adımları tekrarlayın.

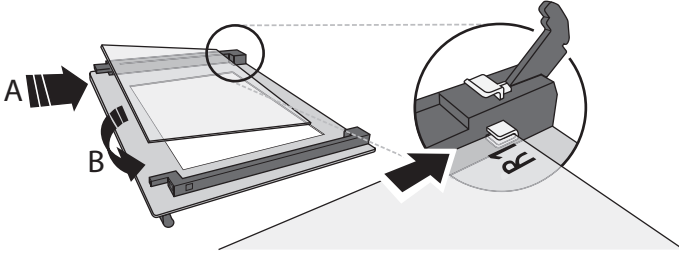
TEMİZLEMELİK İÇİN BASIN - CAMIN TEMİZLENMESİ

1. Kapağı çıkardıktan ve tutma kolu aşağı bakacak şekilde yumuşak bir yüzey üzerine koyduktan sonra, iki tespit klipsine aynı anda basın ve kapağın üst kenarını, kendinize doğru çekerek çıkarın.



2. Cam panelleri her iki elinizle sıkıca tutun, çıkarın ve temizlemeden önce yumuşak bir yüzey üzerine koyun.

3. İç paneli geri takmadan önce, ara paneli ("1R" ile işaretlidir) geri takın: Cam panelleri doğru şekilde yerleştirmek için, "R" işaretinin sol köşede görülebilir olduğundan emin olun. Önce, camın "R" ile işaretli olan uzun tarafını destek yuvalarına (a) takın, ardından (b) konumuna alçaltın. Bu prosedürü, her iki cam panel için de tekrarlayın.



4. Üst kenarı yerine takın: Bir klik sesi, konumun doğru olduğunu bildirecektir. Kapağı yerine takmadan önce sızdırmazlık yerinin güvenli olduğundan emin olun.

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 gerilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp yeniden başlatın
Ekranda "F" harfi ve ardından bir rakam görünüyor	Yazılım sorunu	Size en yakın Satış Sonrası Servis Merkezi ile irtibata geçin ve "F" harfini takip eden harf veya rakamı belirtin
Ekranda görüntülenene metin net değil ve bozuk gibi görünüyor.	Bir başka dil ayarlanmıştır.	En yakın Müşteri Satış Sonrası Servis Merkezi ile iletişime geçin.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

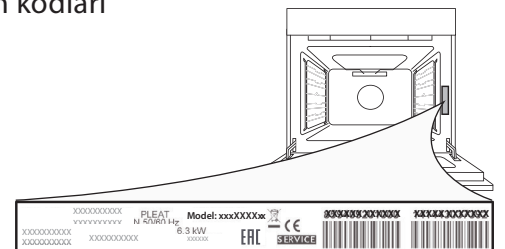
DESTEK

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

Aşağıdakileri belirtin:

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

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

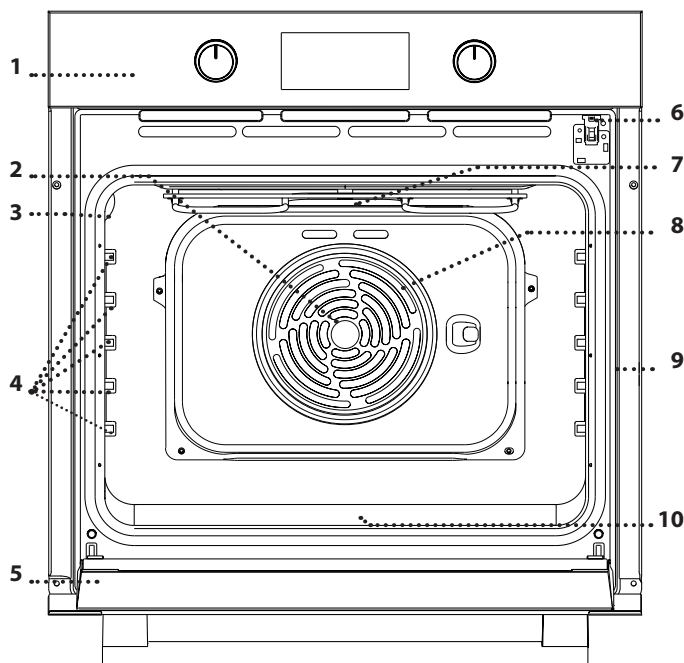


ЗМІСТ

ОГЛЯД	147
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ	147
ПРИЛАДДЯ	148
ФУНКЦІЇ	148
ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ	149
ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ	150
КОРИСНІ ПОРАДИ	151
ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ	152
ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	155
ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	156
ПІДТРИМКА	156

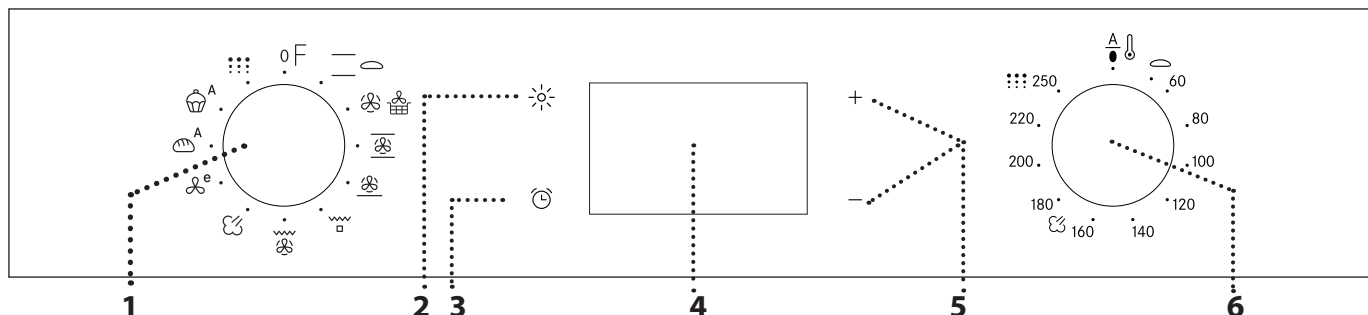
КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ

ОГЛЯД



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Лампочка
4. Напрямні для решітки
(рівень вказано на стінці робочої камери)
5. Дверцята
6. Замок дверцят
(зачиняє дверцята під час автоматичного очищення та після нього)
7. Верхній нагрівальний елемент/гриль
8. Круговий нагрівальний елемент
(не видно)
9. Паспортна табличка
(не знімати)
10. Нижній нагрівальний елемент
(не видно)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКУ ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, виберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть кнопку у положення 0.

2. СВІТЛО

Коли духову шафу увімкнено, натисніть сюди, щоб увімкнути або вимкнути лампу відсіку.

3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Для доступу до налаштувань часу готування, затримки запуску та таймера. Для відображення часу, коли духову шафу вимкнено.

4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ

Для зміни налаштувань часу готування.

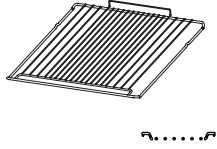
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверніть, щоб обрати бажану температуру, коли активовано функції ручного режиму. Функції автоматичного режиму працюють у положенні 0/A.

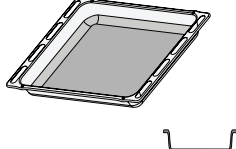
Зверніть увагу: Ручки висуюються. Натисніть на центр ручки, щоб висунути її назовні.

ПРИЛАДДЯ

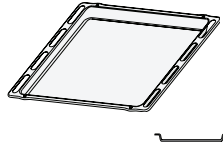
РЕШІТКА



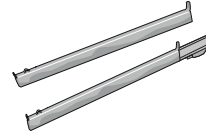
ПІДДОН



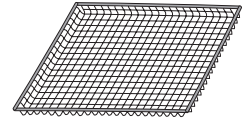
ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ



ЧАША ДЛЯ АЕРОГРИЛЯ



Кількість приладдя може відрізнятись залежно від моделі, яку ви купуєте.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ

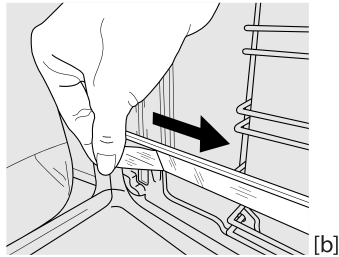
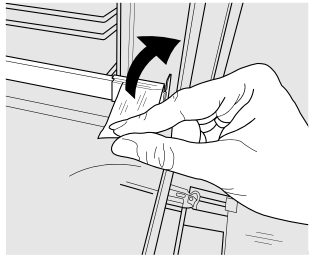
• Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахилено вгору, і натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу. Потім посувайте її горизонтально уздовж напрямної решітки до упору. Інше приладдя, таке як деко для випікання, вставляйте горизонтально, посуваючи його уздовж напрямних для решітки.

- Можна вийняти напрямні для решітки, щоб полегшити очищення духової шафи: щоб вийняти, потягніть напрямні решітки.
- Ковзні полиці можна вийняти або встановлювати на будь-якому рівні.

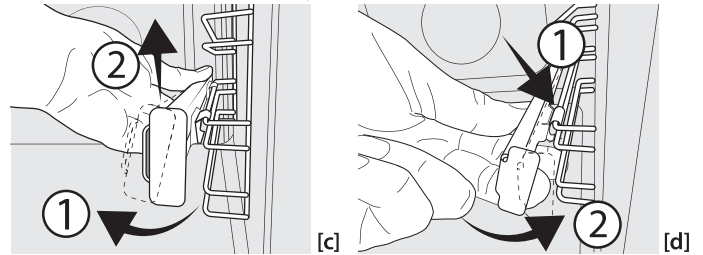
КОВЗНІ ПОЛИЦІ

Вони дозволяють більш зручно вставляти приладдя до духової печі та витягувати приладдя з неї.

Перед використанням духовки зніміть захисну стрічку [a], а потім видаліть захисну фольгу [b] з телескопічних напрямних.



Телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні. Поверніть напрямні для решітки на місце і покладіть на них приладдя.



ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

- Щоб зняти напрямні для решітки, міцно тримаючись за зовнішню частину напрямної, потягніть її на себе, щоб витягти опору і два внутрішні штифти зі своїх гнізд.
- Щоб встановити на місце напрямні для решітки, розташуйте їх біля заглиблень, попередньо встановивши на місця два штифти. Після чого розмістіть зовнішню частину біля її гнізда, вставте опору і міцно притисніть її до стінки з заглибленнями, щоб впевнитися, що напрямна належним чином закріплена.

ЗНЯТТЯ ТА ПОВТОРНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ

Витягніть нижню частину телескопічної напрямної та зніміть з напрямних для решітки [c].

Закріпіть верхній затискач висувного полоза на напрямній для решітки [d]. Опустіть на місце інший затискач. Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для решітки. Переконайтеся, що телескопічні напрямні можуть вільно рухатися. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж самому рівні.

ФУНКЦІЇ

ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.

ВИСТОЮВАННЯ

Для сприяння ефективному підніманню солодкого або пікантного тіста. Поверніть ручку термостата на значок, щоб активувати цю функцію.

КОНВЕКЦІЯ

Для готування різних продуктів з однаковою температурою готування на декількох полицях (максимум трьох) одночасно. Ця функція дозволяє

одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

АЕРОГРИЛЬ

Функція «Аерогриль» дозволяє готувати багато видів їжі з меншою кількістю олії, в результаті чого страви матимуть приємну хрустку скоринку та будуть більш корисними. Камера духової шафи нагрівається, а вентилятор циркулює гаряче повітря. Для досягнення найкращих результатів використовуйте кошик «Аерогриль», що входить до комплекту деяких моделей. Для використання розмістіть їжу одним шаром у

кошику «Аерогриль», уникаючи накладання шматків один на одного, та дотримуйтеся інструкцій із таблиці приготування «Аерогриль». Встановіть деко на решітку та вставте деко для випікання на нижчий рівень для збору крихт або крапель жиру. Уникайте використання кількох дек одночасно, щоб забезпечити рівномірне приготування.

ВЕЛИКІ ШМАТКИ

Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Рекомендуємо повертати м'ясо під час готування, щоб усі боки підсмажувалися рівномірно. Також рекомендуємо час від часу поливати шматок м'яса соусом, щоб він не був надто сухим.

ПИЦА

Для випікання піци та хліба різних типів і розмірів. У середині процесу приготування бажано поміняти місцями деко для випікання.

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 решітку та налійте у нього 200 мл питної води.

ТУРБОГРИЛЬ


Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: поставте піддон на будь-якому рівні під решітку та налійте у нього 200 мл питної води.

E&Q-ПАРА

Функція «E&Q-Пара» дає змогу досягти відмінних

результатів завдяки використанню пари під час циклу готування. Ця функція автоматично підтримує ідеальну температуру для готування широкого спектру страв; час готування основних страв зазначено у відповідній таблиці готування. Завжди вмикайте функцію пари, коли духова шафа холодна, і після додавання 200 мл питної води на дно шафи. Щоб активувати функцію «E&Q-Пара», поверніть ручку термостата в положення зі значком .

ЕКОНВЕКЦІЯ ЕСО

Для готування печені та фаршированих шматків м'яса на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря. При використанні функції «ЕКО» індикатор залишається вимкненим протягом готування, але його можна знову увімкнути, натиснувши кнопку .

ABREAD AUTO (АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ХЛІБУ)

Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання хліба. Для досягнення найкращих результатів уважно дотримуйтеся рецепту. Увімкніть функцію, коли духова шафа холодна.

АВТОМАТИЧНЕ ДЕСЕРТ



Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання пирогів. Увімкніть функцію, коли духова шафа холодна.

ПІРОЛІЗНЕ ОЧИЩЕННЯ







Для усунення бризок, що утворилися під час готування з використанням циклу за дуже високої температури.


ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

При першому увімкненні приладу необхідно встановити час: Натискайте , поки  на дисплеї не почне блимати значок і дві цифри годин.







За допомогою кнопки  або  встановіть значення годин і натисніть  для підтвердження. Почнуть блимати дві цифри хвилин. За допомогою кнопок  або  встановіть значення хвилини та натисніть кнопку  для підтвердження.




Зверніть увагу: Якщо значок  блимає, наприклад, після тривалих перебоїв у подачі електроенергії, потрібно встановити час.

2. ВСТАНОВІТЬ РІВЕНЬ СПОЖИВАННЯ ЕНЕРГІЇ

Духова шафа запрограмована на роботу з потужністю менше ніж 2,9 кВт ("Lo" – низький рівень): Щоб духова шафа була сумсна з домашнім приладдям потужністю вище 3 кВт ("Hi" – високий рівень), необхідно змінити налаштування.

Щоб перейти до меню зміни налаштувань, поверніть перемикач у положення , а потім назад у положення . Натисніть та утримуйте  і  протягом п'яти секунд одразу після цього.



За допомогою кнопки  або  змініть налаштування, потім натисніть та утримуйте кнопку  принаймні дві секунди для підтвердження.

3. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

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.

Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години, бажано з використанням функції «Maxi Cooking». При цьому духова шафа має бути порожньою. Дотримуйтеся інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

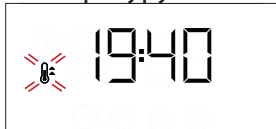
Щоб обрати функцію, встановіть *ручку вибору* на символ, що відповідає бажаній функції: засвітиться дисплей і пролунає звуковий сигнал.



2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

РУЧНИЙ РЕЖИМ

Для початку виконання обраної функції поверніть *ручку термостата*, щоб встановити бажану температуру.



Зверніть увагу: під час готування можна змінити функцію, повертаючи *ручку вибору*, або відрегулювати температуру, повертаючи *ручку термостата*. Виконання функції почнеться, коли ручку термостата встановлено на 0° С. Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі встановлення часу готування) і таймер.

АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ

Для початку виконання обраної функції в автоматичному режимі («Хліб» або «Випічка») встановіть *ручку термостата* у положення виконання функцій в автоматичному режимі (0/A). Щоб завершити готування, поверніть *ручку вибору* у положення 0.

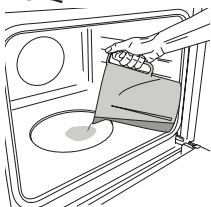
Зверніть увагу: можна встановити час завершення готування і таймер.

ВИСТОЮВАННЯ

Щоб розпочати виконання функції «Піднімання», встановіть *ручку термостата* на відповідний символ; Якщо у духовій шафі встановлено іншу температуру, функцію не буде запущено.

Зверніть увагу: Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі встановлення часу готування) і таймер.

E&Q-ПАРА



Лише коли духова шафа охолоне, заповніть заглиблення питною водою, необхідна кількість зазначена у відповідній таблиці готування. Покладіть продукти в духову шафу. Налаштуйте та активуйте функцію : В кінці обережно відкрийте дверцята і дайте парі повільно вийти.

Зверніть увагу: Під час приготування на пару не відкривайте дверцята та ніколи не доливайте воду.

3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ І ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

При увімкненні режиму лунає звуковий сигнал, а на дисплеї блимає значок , що вказує на увімкнення прогрівання. Після досягнення заданої температури значок фіксується, а також лунає нової звуковий сигнал, який вказує на те, що можна ставити страву в

духову шафу і продовжувати приготування.

Зверніть увагу: Якщо покласти продукти в духову шафу до закінчення фази попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

Після завершення готування і за вимкненої функції значок може залишатися видимим на дисплеї навіть після того, як охолоджувальний вентилятор вимкнувся, щоб вказати, що у відділенні залишається залишкове тепло.

Зверніть увагу: Час, протягом якого значок відключається, варіюється, тому що він залежить від ряду факторів, таких як температура навколишнього середовища і функція, що використовується. У будь-якому випадку виріб вважається вимкненим, коли показчик на ручці вибору знаходиться в положенні «0».

. ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ

Перед початком програмування готування потрібно вибрати функцію.

ТРИВАЛІСТЬ

Натисніть і утримуйте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок і "00:00".



За допомоги кнопки або встановіть бажаний час готування, потім натисніть для підтвердження. Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що готування їжі завершено.

Примітки: Щоб скасувати встановлений час готування, натискайте кнопку поки на дисплеї не почне блимати значок ; потім за допомоги кнопки скиньте час готування на значення "00:00".

Цей час готування включає фазу попереднього нагрівання.

ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Після встановлення часу готування початок виконання функції може бути відкладено за рахунок програмування часу завершення її виконання: Натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок і значення поточного часу запуску.



Кнопкою або встановіть бажаний час завершення готування і натисніть для підтвердження. Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: функцію буде призупинено до її автоматичного запуску після періоду часу, який розраховано так, щоб закінчити готування у встановлений час.



Зверніть увагу: Для скасування цього налаштування

вимкніть духову шафу, встановивши *ручку вибору* у положення «0».

Функція затримки запуску недоступна для функцій «Гриль» і «Турбогриль».

END OF COOKING (ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ)

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що виконання функції завершено.





Поверніть *ручку вибору*, щоб обрати іншу функцію, або у положення «0», щоб вимкнути духову шафу.




Зверніть увагу: Якщо таймер увімкнено, на дисплеї поперемінно з'являтиметься напис «END» і час, що залишився.

. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА




Ця опція не перериває та не програмує функції готування, але дає змогу використовувати дисплей для відображення таймера під час виконання функції або коли духову шафу вимкнено.

Натисніть і утримуйте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і "00:00".



За допомогою кнопки  або  встановіть бажаний час і натисніть  для підтвердження.

Після того як таймер завершить зворотний відлік обраного часу, пролунає звуковий сигнал.

Примітки: щоб вимкнути таймер, натискайте кнопку , поки значок  не почне блимати, потім за допомогою кнопки  скиньте час до значення "00:00".

. ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ЧИЩЕННЯ — ПІРОЛІЗ


Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу.

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

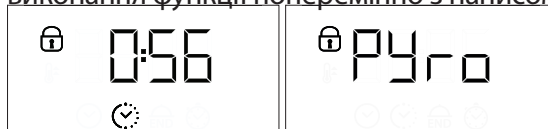
Вийміть усе приладдя з духової шафи (зокрема й напрямні для решітки), перш ніж використовувати функцію піролізу.

• Якщо духову шафу встановлено під варильною поверхнею, перевірте, чи вимкнено всі газові пальники чи електричні конфорки під час циклу самоочищення. Для оптимального очищення видаліть залишки їжі всередині камери та очистіть внутрішнє скло дверцят перед запуском піролітичного циклу.

Ми рекомендуємо використовувати функцію піролізу, тільки якщо прилад сильно забруднений або виділяє неприємні запахи під час готування.

Щоб активувати функцію автоматичного очищення, поверніть *регулятор вибору* та *ручку термостата* на позначку .

Функція буде активована автоматично, дверцята зачинені та світло всередині духової шафи вимкнене: На дисплеї відображатиметься час до завершення виконання функції поперемінно з написом «Руго».



Зверніть увагу: Можна запрограмувати лише час завершення виконання цієї функції. Автоматично встановлюється тривалість 120 хвилин.

Після завершення циклу дверцята залишаться заблокованими, поки температура всередині духової шафи не повернеться до безпечно рівня. Провітрюйте приміщення протягом циклу піролізного чищення та після його завершення.

КОРИСНІ ПОРАДИ

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

В таблиці наведені найкращі функції, приладдя та рівні для приготування різних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Вказані температура та час готування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випічки та листам 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: риба та овочі), на різних рівнях. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ВИПІКАННЯ ХЛІБУ

Для досягнення найкращих результатів слід точно дотримуватися інструкцій, використовуючи наступний рецепт для замішування 1000 г тіста: 600 г борошна, 360 г води, 11 г солі, 25 г свіжих дріжджів (або дві пачки порошкових дріжджів).

Для оптимального піднімання тіста зачекайте близько 90 хвилин при кімнатній температурі або 60 хвилин, якщо воно знаходиться у духовці, використовуючи функцію «Доведення тіста».

Покладіть тісто до (холодної) духової шафи, залийте 100 куб. см холодної питної води на її дно і активуйте функцію «Автоматичне випікання хлібу». Після готування залишіть тісто стояти на решітці до повного охолодження.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ			
Пироги з дріжджового тіста		Так	160-180	30-90	2/3			
		Так	160-180	30-90	4 1			
Пиріг із начинкою (чизкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		Так	160-200	35-90	2			
		Так	160-200	40-90	4 2			
Печиво/тарталетки		Так	160-180	20-45	3			
		Так	150 - 170	20-45	4 2			
		Так	150 - 170	20-45	5 3 1			
Заварні тістечка		Так	180 - 210	30-40	3			
		Так	180-200	35-45	4 2			
		Так	180-200	35-45	5 3 1			
Безе		Так	90	150 - 200	3			
		Так	90	140 - 200	4 2			
		Так	90	140 - 200	5 3 1			
Піца/хліб		Так	190-250	15-50	1 / 2			
		Так	190-250	20-50	4 2			
Хліб		-	-	60	2			
Заморожена піца		Так	250	10 - 20	3			
		Так	230 - 250	10 - 25	4 2			
Солоні пироги (овочевий пиріг, пиріг кіш)		Так	180-200	40-55	3			
		Так	180-200	45 - 60	4 2			
		Так	180-200	45 - 60	5 3 1			
Воловани/печиво з листкового тіста		-	190-200	20-30	3			
		-	180-190	20-40	4 2			
		-	180-190	20-40	5 3 1			
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	190-200	45-65	2			
ФУНКЦІЇ								
	Традиційний	Гриль	Turbo Grill	Піца	Примусове нагнітання повітря	Великі порції	Автоматичне випікання хлібу	Примусова вентиляція еко
ПРИЛАДДЯ								
	Решітка	Форма або лист для випікання на решітці	Піддон/деко для випікання на решітці	Піддон	Піддон	Піддон із 200 мл води	Деко для випікання	

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Ягнятина/телятина/ яловичина/ свинина 1 кг		Так	190-200	80-110	3
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		Так	180-190	110-150	2
Курятина/кролятина/качатина (1 кг)		Так	200-230	50-100	2
Індичка/гуска (3 кг)		-	190-200	100 - 160	2
Запечена ціла риба (філе, тушка)		Так	170 - 190	30 - 50	2
Фаршировані овочі (томати, кабачки, баклажани)		Так	180-200	50 - 70	2
Підсмажений хліб		-	250	2 - 6	5
Рибне філе / скибки		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Ковбаски/кебаби/реберця/ гамбургери		-	250	15 - 30*	5 4
Жарена курятина (1-1,3 кг)		Так	200 - 220	55 - 70**	2 1
Ростбїф з кров'ю 1 кг		Так	200 - 210	35 - 50**	3
Нога ягняти / гомілка		Так	200 - 210	60 - 90**	3
Смажена картопля		Так	200 - 210	35 - 55**	3
Овочева запіканка		-	200 - 210	25 - 55	3
М'ясо та картопля		Так	190-200	45 - 100***	4 1
Риба й овочі		Так	180	30 - 50***	4 1
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100***	4 1
Complete meal: Фруктовий пиріг (рівень 5)/лазанья (рівень 3)/м'ясо (рівень 1)		Так	180-190	40 - 120***	5 3 1
Смажене м'ясо/фаршировані шматки м'яса		-	170 - 180	100 - 150	2

Відображається період часу без фази попереднього прогрівання: Рекомендуємо класти їжу до духової шафи і встановлювати час готування тільки після досягнення необхідної температури.

* Переверніть страву після завершення половини часу готування






















**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.

Таблиця перевірених рецептів складена для органів сертифікації згідно зі стандартами IEC та IEC 60350-1.






















ФУНКЦІЇ								
	Традиційний	Гриль	Turbo Grill	Піца	Примусове нагнітання повітря	Великі порції	Автоматичне випікання хлібу	Примусова вентиляція еко
ПРИЛАДДЯ								
	Решітка	Форма або лист для випікання на решітці	Піддон/деко для випікання на решітці	Піддон	Піддон із 200 мл води	Деко для випікання		

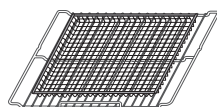
E&Q-ПАРА

ПРОДУКТ	РЕЦЕПТ	ТРИВАЛІСТЬ (хв)	ФУНКЦІЯ	ВОДА	ПРИЛАДДЯ	РІВЕНЬ
FISH (РИБА)	Стейк із філе 0,5–2 см	15 - 25		200 мл		2
	Стейк із філе 2–4 см	20 - 35				
	Ціла риба 300 – 600 г	20 - 30				
	Ціла риба 600 г – 1,2 кг	25 - 45				
М'ЯСО	Реберця 500 г–1,5 кг	50–75				
	Ціла курка 1–1,5 кг	55–80				
	Курятина / кролятина / качатина Ціла, 3 кг	100 - 140				
	Печеня 1 кг	60 - 100				
BREAD (ХЛІБ)	Хлібна булочка 80 – 100 кг	30 - 45				
	Бутербродний хліб у формі 300 – 500 г	40 - 60				
	Буханка хліба 500 г – 2 кг	50 - 100				
	Багети 200 – 300 г	30 - 45				
VEGETABLES (ОВОЧИ)	Картопля на пару 0,5–1,5 кг	45 - 60				
	Фарширований перець 1–2 кг	35 - 55				
	Брокколи на пару 0,3–1 кг	30 - 50				
	Цукіні на пару 0,5–1,5 кг	30 - 50				
ВИПІЧКА	Печиво на піддоні	25–35				
	Кекс 30–60 г	25 - 45				
	Бісквіт 500–700 г	30 - 50				
	Пиріг у формі	35 - 55				

Вказаний час включає етап попереднього нагрівання: рекомендуємо класти їжу до духової шафи і встановлювати час готування при запуску функції. Щоб видалити з дна накип, що залишився після приготування з функцією E&Q-Пара , просто вилийте в заглиблення 250 мл білого оцту (в якості альтернативи використовуйте спеціальний продукт для видалення накипу). Залиште його при кімнатній температурі протягом 30 хвилин, потім очистьте заглиблення теплою питною водою і м'якою тканиною. Очищення рекомендується принаймні кожні 5–10  циклів приготування з функцією E&Q-Пара.

ГОТУВАННЯ В АЕРОГРИЛІ

КАТЕГОРІЯ	РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Заморожені продукти	Заморожена картопля фрі		500 - 700	✓	200	20 - 30	3  1 
	Заморожені курячі нагетси		500 - 700	✓	200	15 - 20	4  1 
	Рибні палички		500 - 700	✓	220	15 - 20	4  1 
Овочі	Паніровані цукіні		400	✓	200	15 - 20	4  1 
	Домашня картопля фрі		300 - 800	✓	200	25 - 40	4  1 
	Овочеve асорті		300 - 800	✓	200	20 - 35	4  1 
М'ясо і риба	Курячі грудки		1-4 см	✓	200	20 - 50	4  1 
	Курячі крильця		2300 - 800	✓	220	20 - 40	4  1 
	Котлета в паніровці		1-4 см	✓	220	15 - 40	4  1 
	Рибне філе		1-4 см	✓	200	15 - 25	4  1 



Зверніть увагу: спеціальна чаша для аерогрилю завжди має бути розміщена на решітці.

Для готування свіжих або домашніх страв розподіліть олію рівномірно. Ми рекомендуємо встановити порожній лист в лоток рівня 1, щоб зібрати залишки жиру, які під час готування можуть потрапляти з чаші для аерогриля. Щоб гарантувати рівномірне приготування, перемішуйте їжу в середині рекомендованого інтервалу приготування.

ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.

Під час виконання будь-яких дій використовуйте захисні рукавички.

Виконуйте необхідні дії, коли духову шафу охолоне.

Від'єднайте пристрій від мережі електропостачання.

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

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

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

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. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім

витріть її тканиною або губкою.

- Якщо на внутрішніх поверхнях присутні стійкі забруднення, ми рекомендуємо увімкнути функцію автоматичної очистки для отримання оптимальних результатів після очищення.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим засобом.
- Для полегшення очищення скла дверцят можна легко зняти і потім встановити на місце.

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.

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

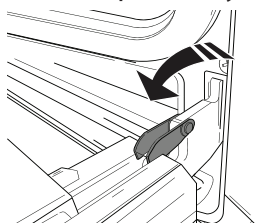
спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Регламент ЄС 244/2009). Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування.

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.

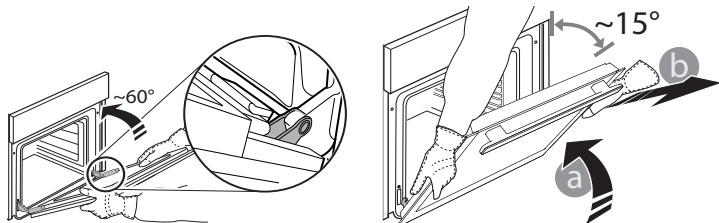
Цей виріб містить елемент освітлення класу енергоефективності G

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

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



2. Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, зачиняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться із опорних місць.



Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

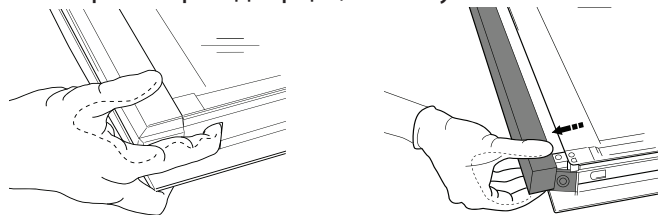
3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі.

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

5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

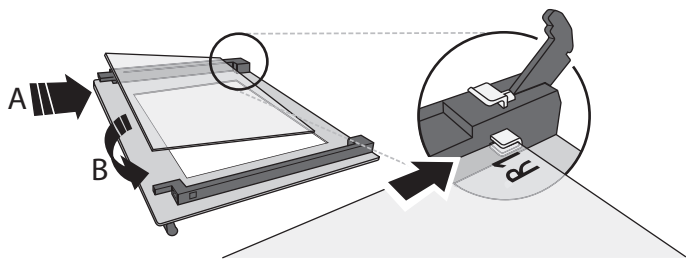
НАТИСНІТЬ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ - ОЧИЩЕННЯ СКЛА

1. Знявши дверцята і поклавши їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть на два фіксатори і зніміть верхній край дверцят, потягнувши їх на себе.



2. Міцно утримуйте скляні панелі обома руками, для очищення зніміть і покладіть їх на м'яку поверхню.

3. Встановіть проміжну панель (позначену "1R") перед встановленням внутрішньої панелі: Щоб правильно встановити скляні панелі, переконайтеся, що маркування «R» можна побачити у лівому кутку. Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену символом «R» в опори (а), потім опустіть його у потрібне положення (б). Повторіть цю процедуру для обох скляних панелей.



4. Встановіть на місце верхню кромку: Клацання свідчить про правильне установлення. Перш ніж встановити дверцята, переконайтеся у надійності ущільнення.

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює	Відключення живлення Від'єднання від електромережі	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити чи залишилася несправність
На дисплеї відображається літера "F" і число після неї	Збій програми	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування і повідомте літеру або число, яке відображається після літери "F"
На дисплеї відображається нечіткий текст, здається, дисплей зламався.	Встановіть іншу мову.	Зверніться до найближчого центра післяпродажного обслуговування клієнтів.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

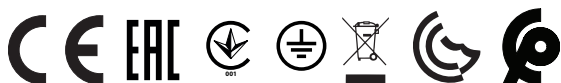
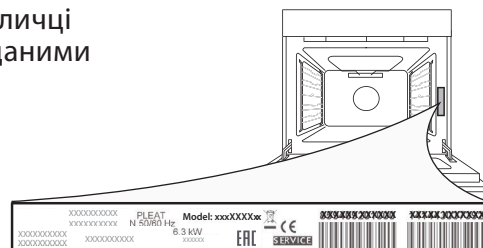
ПІДТРИМКА

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

Потрібно надати таку інформацію:

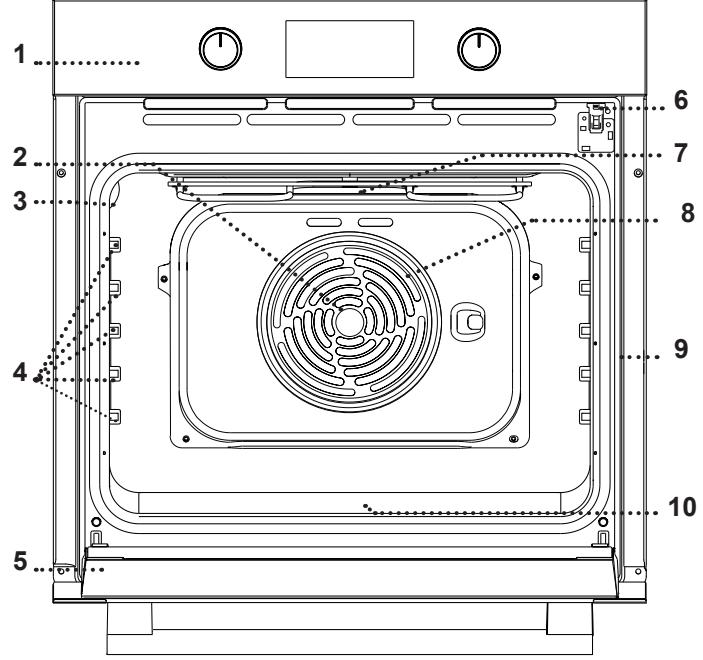
- тип несправності
- модель приладу (арт./код)
- серійний номер на табличці, розташований з правого краю духової шафи (видно, коли дверцята відкриті).

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

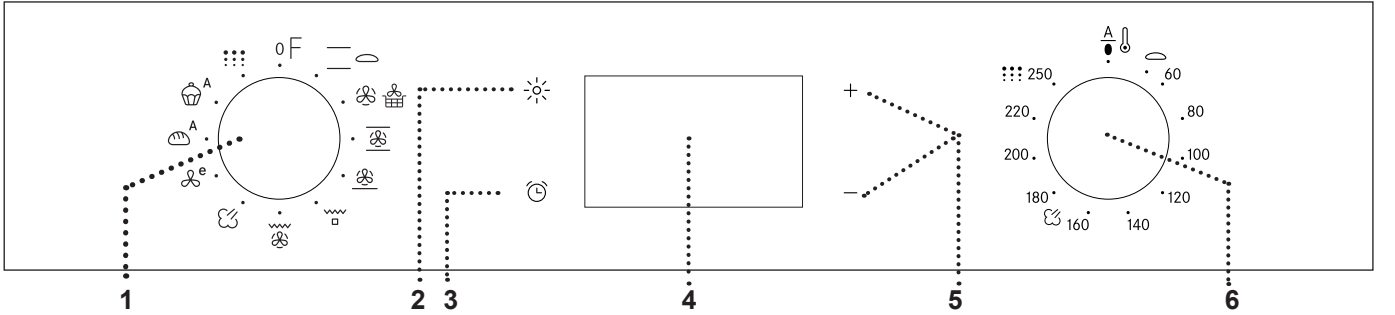


158.....	نظرة عامة
158.....	لوحة التحكم
159.....	الكماليات
159.....	الوظائف
160.....	الاستخدام لأول مرة
161.....	الاستخدام اليومي
162.....	نصائح مفيدة
163.....	جدول الطهي
166.....	التنظيف والصيانة
167.....	تحري الأعطال وإصلاحها
167.....	دعامة

1. لوحة التحكم
2. المروحة
3. مصباح
4. مجاري الرف (المستوى محدد على جدار حيز الطهي)
5. الباب
6. قفل الباب
(غلق الباب أثناء تشغيل التنظيف الأوتوماتيكي وبعده)
7. عنصر التسخين العلوي / الشواية
8. عنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
9. لوحة التمييز (لا تخلعها)
10. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)



لوحة التحكم

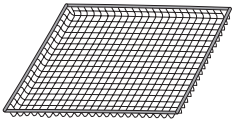


5. أزرار الضبط
لتغيير إعدادات مدة الطهي.
6. مفتاح الثرموستات
أدر المفتاح لتحديد درجة الحرارة المرغوبة عند تفعيل وظائف يدوية. استخدام الوظائف الأوتوماتيكية 0.
يرجى ملاحظة: المفاتيح قابلة للسحب. اضغط المفاتيح في المنتصف، فتنبرز للخارج.

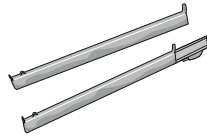
3. تعيين الوقت
للدخول إلى إعدادات مدة الطهي، تأخير بدء التشغيل والميقاتي. لعرض الوقت بينما الفرن متوقف.
4. الشاشة

1. مفتاح الاختيار
لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة. أدر إلى الوضع 0 لإطفاء الفرن.
2. المصباح
بينما الفرن مشغلاً، اضغط على الإضاءة لتشغيل أو إطفاء مصباح حيز الطهي.

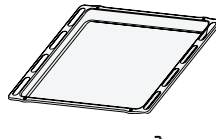
سلة القلي الهوائي AIR FRY



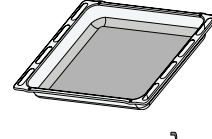
المجاري المنزقة



صينية الخبز



صينية تجميع القطرات



الشبكة السلكية



قد يختلف عدد الملحقات حسب الطراز الذي تم شراؤه. يمكن شراء الملحقات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

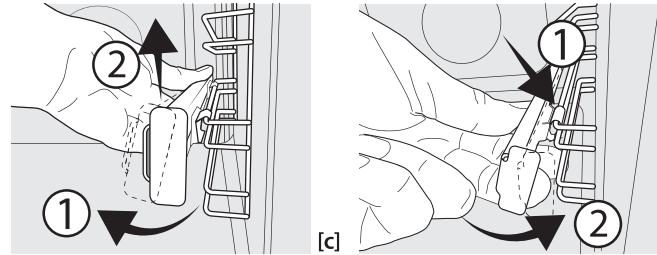
استخدام الكماليات

- يمكن إزالة المجاري الدليلية للرف لتسهيل تنظيف الفرن: اسحبها لتحريرها من مواضع تثبيتها.
- يمكن خلع الأرفف الانزلاقية وتركيبها على أي مستوى.

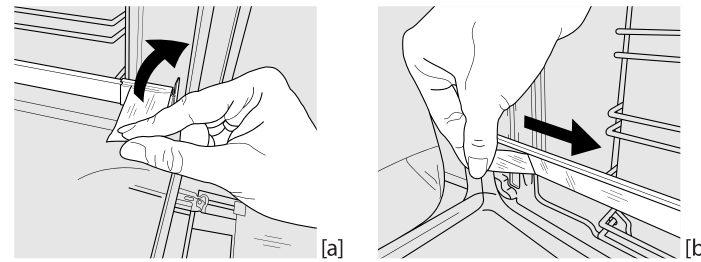
• أدخل الشبكة السلكية في المستوى المرغوب عن طريق مسكها في وضع مائل قليلاً لأعلى ثم ضع الجانب الخلفي البارز (موجها لأعلى) في الأسفل أولاً. ثم قم بتحريكها على امتداد مجاري الرف إلى أبعد قدر ممكن. بالنسبة للكماليات الأخرى مثل صينية تجميع القطرات وصينية الخبز فيتم إدخالها أفقياً بجعلها تنزلق على امتداد مجاري الرفوف.

الأرفف الانزلاقية

يمكن تركيب المجاري الانزلاقية على أي مستوى. أعد تثبيت مجاري الرف وقم بتركيب الكماليات بها.



يجعل وضع الكماليات في الفرن أو إزالتها أسهل. قبل استخدام الفرن أزل الشريط الواقي [a] ثم أزل الرقائق الواقية [b] من القضبان الانزلاقية.



خلع مجاري الرف وإعادة تركيبها

- لإزالة مجاري الرف، أمسك الجزء الخارجي من المجرى بشكل جيد، واجذبه نحوك لخلع الدعامة والمسمارين الداخليين من موضعهما.
- لتغيير موضع مجاري الرف، ضعهم بالقرب من حيز الطهي وقم أولاً بإدخال مبدئيًا المسمارين في موضعهما. ثم ضع الجزء الخارجي بالقرب من موضعه، وادخل الدعامة، واضغط جيداً باتجاه جدار حيز الطهي للتأكد من أن مجرى يعمل بشكل سليم.

إزالة القضبان الانزلاقية وإعادة تركيبها
أسحب الجزء السفلي من القضبان الانزلاقية واخلعها من مجاري الرف [c].

قم بتثبيت المشبك العلوي للقضيب بمجرى الرف [d]. قم بإنزال المشبك الآخر في موضعه. لتأمين المجرى، اضغط الجزء السفلي من المشبك بقوة تجاه مجرى الرف. وتأكد من إمكانية تحريك القضبان بحرية. كرر هذه الخطوات على مجرى الرف الآخر في نفس المستوى.

الوظائف

القلي الهوائي AIR FRY

تتيح لك وظيفة Air Fry طهي العديد من أنواع الطعام باستخدام كمية أقل من الزيت، مما ينتج عنه أطباق صحية ومقرمشة بشكل ممتع. يسخن تجويف الفرن بينما تقوم المروحة بتدوير الهواء الساخن. للحصول على أفضل النتائج، استخدم سلة Air Fry المتوفرة مع بعض الموديلات. للاستخدام، ضع الطعام في طبقة واحدة على سلة Air Fry، وتجنب أي تداخل، واتبع تعليمات جدول الطبخ Air Fry. ضع الصينية على الرف السلكي وأدخل صينية الخبز في مستوى أقل لتجميع أي قطرات أو قطرات. تجنب استخدام صواني متعددة لضمان الطهي المتساوي.

CONVENTIONAL

لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.


التخمير RISING

للمساعدة في تخمير العجين الحلو أو المتبل بشكل أكثر فعالية. أدر مفتاح الثرموستات على الأيقونة لتفعيل هذه الوظيفة.

وظيفة دفع الهواء FORCED AIR

لطهي مجموعة متنوعة من الطعام تتطلب نفس حرارة الطهي على أرفف متعددة (ثلاثة بحد أقصى) في نفس الوقت. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.

ECO FORCED AIR طهي اقتصادي بدفع الهواء

لطهي لحم الروست وقطع لحم الروست المحشوة على رف واحد. حيث يتم حماية الأطعمة من التجفيف المفرط من خلال تدوير الهواء بشكل لطيف ومتقطع. وعند استخدام هذه الوظيفة الاقتصادية ECO، تظل الإضاءة متوقفة طوال دورة الطهي ويمكن تشغيلها مجددا بالضغط على 

A الخبز الأوتوماتيكي BREAD AUTO

تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيًا باختيار درجة الحرارة ومدة الخبز المثالية للخبز. للحصول على أفضل نتائج اتبع الوصفة بدقة. قم بتفعيل الوظيفة والفرن بارد.

A حلوى أوتوماتيكية

تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيًا باختيار درجة الحرارة ومدة الخبز المثالية للقطاير. قم بتفعيل الوظيفة والفرن بارد.

●●● التنظيف بالتحلل الحراري

●●● لمنع رذاذ الطهي استخدم دورة طهي عند درجة حرارة عالية.

MAXI COOKING وظيفة

لطهي قطع كبيرة من اللحم (فوق 2.5 كجم). نوصي بتقليب اللحم أثناء الطهي لضمان تحميره بشكل متساوٍ على كلا الجانبين. نوصي أيضا بتغطية لحم المفصل بالحساء بين الحين والآخر لحمايتها من التجفيف المفرط.

PIZZA (البيتزا)

لعمل البيتزا والخبز بمختلف الأنواع والأحجام. ومن الجيد تبديل موضع ألواح الخبز في منتصف دورة الطهي.


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 200 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 200 مل من ماء الشرب.

E&Q وظيفة البخار




تسمح وظيفة البخار Q&E بالحصول على أداء ممتاز بفضل وجود البخار في دورة الطهي. تدير هذه الوظيفة تلقائياً درجة الحرارة المثالية لطهي مجموعة واسعة من الوصفات، أوقات طهي الأطباق الرئيسية موضحة في جدول الطهي النسبي. قم دائماً بتفعيل وظيفة البخار عندما يكون الفرن بارداً، وبعد صب 200 مل من ماء الشرب في قاع التجويف. لتفعيل وظيفة البخار E&Q، يجب إدارة مفتاح الترموستات على وضع الأيقونة 

الاستخدام لأول مرة







1. ضبط الوقت


يلزم ضبط الوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة: اضغط على  حتى تبدأ الأيقونة  ورقمي الساعة في الوميض على وحدة العرض.



استخدم  أو  لتغيير الإعداد ثم اضغط واستمر في الضغط على  لثانيتين على الأقل للتأكيد.






استخدم  أو  لضبط الساعة ثم اضغط على  للتأكيد. سيبدأ رقما الدقائق في الوميض بوحدة العرض. استخدم  أو  لضبط الدقائق ثم اضغط على  للتأكيد.

يرجى ملاحظة: في حالة وميض الأيقونة  على سبيل المثال بعد انقطاع الكهرباء لفترة طويلة ستحتاج إلى إعادة ضبط الوقت.

2. ضبط استهلاك الطاقة

تمت برمجة الفرن ليعمل بمعدل طاقة يقل عن 2.9 كيلو واط ("منخفض"): ولتشغيل الفرن عند معدل طاقة يتوافق مع المعدل المنزلي ويزيد عن 3 كيلو واط ("مرتفع")، يلزمك تغيير الإعدادات.

للانتقال إلى قائمة التغيير، أدر مفتاح الاختيار إلى ، ثم أعد إدارته إلى 0. اضغط واستمر في الضغط على  و  لمدة 5 ثواني بعد ذلك على الفور.

Po

3. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن عملية التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماماً. قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الموقد وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة.

انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الفرن وأخرج الكماليات من الداخل.

قم بتسخين الفرن حتى 250 °م لمدة ساعة تقريباً، ومن المفضل استخدام وظيفة "الطهي الأقصى". يجب أن يكون الفرن فارغاً خلال هذه المدة. اتبع التعليمات لإعداد الوظيفة بشكل صحيح.

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

1. اختيار وظيفة

لاختيار وظيفة ماء، أدر مفتاح الاختيار إلى الرمز الخاص بالوظيفة المرغوبة: عندها تضيء وحدة العرض وتصدر إشارة صوتية.

0n

2. تفعيل وظيفة

يدوي

لتشغيل الوظيفة التي اخترتها أدر مفتاح الترموستات لضبط درجة الحرارة المطلوبة.

19:40

يرجى ملاحظة أنه: أثناء عملية الطهي يمكنك تغيير الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الاختيار أو ضبط درجة الحرارة بإدارة مفتاح الترموستات.

لا تبدأ الوظيفة في التشغيل إلا عندما يكون مفتاح الترموستات عند درجة 0 °م. ويمكنك ضبط مدة الطهي، وقت انتهاء الطهي (فقط عند ضبط مدة الطهي) وكذلك الميقاتي.

أوتوماتيكي

لبدء تشغيل الوظيفة الأوتوماتيكية التي تم اختيارها (مخبوزات" أو "حلى")، احتفظ بمفتاح الترموستات عند الوضع الخاص بالوظائف الأوتوماتيكية (0).

لإنهاء الطهي، أدر مفتاح الاختيار إلى الوضع 0. يرجى ملاحظة: يمكنك ضبط وقت انتهاء الطهي والميقاتي كذلك.


التخمير RISING

لبدء وظيفة "التخمير" أدر مفتاح الترموستات إلى الرمز المعني، إذا تم ضبط الفرن على درجة حرارة مختلفة، فلن تبدأ الوظيفة.

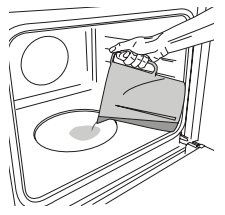
يرجى ملاحظة: ويمكنك ضبط مدة الطهي، وقت انتهاء الطهي (فقط عند ضبط مدة الطهي) وكذلك الميقاتي.

وظيفة البخار E&QE&Q


املاً الحيز بكمية ماء الشرب الموصى بها في جدول الطهي المعني، وذلك عندما يكون الفرن بارداً فقط. ضع الطعام في الفرن.

قم بضبط وتفعيل الوظيفة  : قم في النهاية بفتح الباب بحرص ودع البخار يتسرب ببطء.


يرجى ملاحظة: أثناء الطهي بالبخار، تجنب فتح الباب وزيادة كمية الماء.



3. التسخين المسبق والحرارة المتبقية

بمجرد بدء تشغيل الوظيفة، تصدر إشارة صوتية وتظهر أيقونة وامضة  بوحدة العرض تشير لتفعيل مرحلة التسخين المسبق. عند بلوغ درجة الحرارة المرغوبة، تصبح الأيقونة ثابتة وتصدر إشارة صوتية للإشارة إلى إمكانية وضع الطعام بالداخل ومتابعة الطهي.

يرجى ملاحظة: قد ينتج عن وضع الطعام في الفرن قبل إنتهاء مرحلة التسخين المسبق نتائج عكسية على نتيجة الطهي النهائية.



بعد الطهي وبينما الوظيفة متوقفة، قد تظل الأيقونة  في الظهور بوحدة العرض حتى بعد إيقاف مروحة التبريد لتشير إلى وجود حرارة متبقية في الحيز.

يرجى ملاحظة: يختلف وقت اختفاء الأيقونة وذلك لأنه يتوقف على عدة عوامل منها درجة الحرارة المحيطة والوظيفة المستخدمة. وعلى أي حال، يعتبر الجهاز متوقف عندما يكون المؤشر بمفتاح الاختيار عند "0".




. برمجة الطهي




يلزمك اختيار وظيفة أولاً قبل أن تتمكن من بدء برمجة الطهي.

المدة



استمر في الضغط على  إلى أن تبدأ الأيقونة  و "00:00" في الوميض في وحدة العرض.






استخدم  أو  لضبط وقت الطهي المطلوب، ثم اضغط  للتأكيد. قم بتفعيل الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الترموستات إلى درجة الحرارة المرغوبة. وتصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.

ملاحظات: لإلغاء مدة الطهي التي قمت بضبطها، استمر في الضغط على  إلى أن تبدأ الأيقونة  في الوميض على وحدة العرض، ثم استخدم  لإرجاع مدة الطهي إلى "00:00". تشمل مدة الطهي هذه على مرحلة الإحماء.

برمجة وقت انتهاء الطهي/تأخير بدء التشغيل

بعد ضبط مدة الطهي، يمكن تأخير بدء تشغيل الوظيفة من خلال برمجة وقت انتهائها: اضغط  إلى أن تبدأ الأيقونة  والوقت الحالي بالوميض في وحدة العرض.



استخدم  أو  لضبط الوقت الذي تريد أن ينتهي الطهي فيه واضغط  للتأكيد.

قم بتفعيل الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الترموستات إلى درجة الحرارة المرغوبة. وستظل الوظيفة متوقفة بشكل مؤقت إلى أن تبدأ في التشغيل أوتوماتيكياً بعد انتهاء المدة المحسوبة من أجل إنهاء الطهي عند الوقت الذي قمت بضبطه.



يرجى ملاحظة: لإلغاء الإعداد، قم بإيقاف الفرن من خلال إدارة مفتاح الاختيار إلى الوضع "0".

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

انتهاء الطهي

ستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى انتهاء الوظيفة.




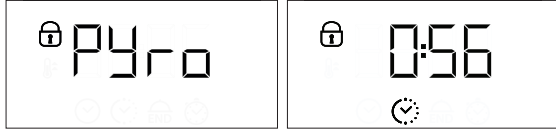
أدر مفتاح الاختيار لتحديد وظيفة مختلفة أو إلى الوضع "0" لإيقاف الفرن.

يرجى ملاحظة: عند تفعيل الميقاتي، يظهر بوحدة العرض البيان "END" "انتهاء" بالتبادل مع الوقت المتبقي.

. ضبط الميقاتي



لا تقوم هذه الوظيفة الاختيارية بإيقاف أو برمجة الطهي وإنما تسمح باستخدام وحدة العرض كميقاتي، سواء خلال تفعيل وظيفة ما أو عند إيقاف الفرن.

لتفعيل وظيفة التنظيف الأوتوماتيكي، أدر مفتاح الاختيار و مفتاح الترموستات إلى الأيقونة . يتم تفعيل الوظيفة أوتوماتيكيا ويتم تأمين قفل الباب وينطفئ المصباح داخل الفرن: يظهر بوحدة العرض الوقت المتبقي حتى الانتهاء بالتبادل مع البيان "Pyro" (تحلل حراري).









يرجى ملاحظة: لا يمكن سوى برمجة وقت انتهاء هذه الوظيفة. وتكون المدة مضبوطة أوتوماتيكيا على 120 دقيقة.

بمجرد انتهاء الدورة، يظل الباب مغلقا إلى أن تعود درجة الحرارة داخل الفرن إلى مستوى آمن مقبول. احرص على تهوية الغرفة أثناء وبعد تشغيل دورة التحلل الحراري.

استمر في الضغط على  إلى أن تبدأ الأيقونة  و "00:00" في الوميض في وحدة العرض.



استخدم  أو  لضبط الوقت ثم اضغط على  للتأكيد. تصدر إشارة صوتية بمجرد انتهاء الميقاتي من العد التنازلي للمدة المحددة.

ملاحظات: لإلغاء الميقاتي، استمر في الضغط على  إلى أن تبدأ الأيقونة  في الوميض، ثم استخدم  لإرجاع الوقت إلى "00:00".

. وظيفة التنظيف الأوتوماتيكي – التحلل الحراري

لا تلمس الفرن أثناء دورة التحلل الحراري.
أبعد الأطفال والحيوانات الأليفة عن الفرن أثناء تشغيل دورة التحلل الحراري (حتى الانتهاء من تهوية الغرفة).

أخرج جميع الكماليات (شاملة مجاري الأرفف) من الفرن قبل تشغيل الوظيفة.

إذا كان الفرن مركبا تحت موقد، فتأكد أن جميع الشعلات أو أسطح التسخين الكهربائية مطفأة أثناء تشغيل دورة التنظيف الذاتي. للحصول على نتائج فائقة للتنظيف، قم بإزالة بقايا الأطعمة الزائدة داخل التجويف و قم بتنظيف الزجاج الداخلي للباب قبل استخدام وظيفة التحلل الحراري.
نصح بتشغيل وظيفة الانحلال الحراري فقط إذا كان الجهاز به اتساخات شديدة أو تصدر منه روائح كريهة أثناء الطهي.

نصائح مفيدة

(على سبيل المثال: أسماك وخضروات)، على مستويات مختلفة. أخرج الطعام الذي يتطلب وقت طهي أقل واترك الطعام الذي يتطلب وقت طهي أطول في الفرن.

وظيفة الخبز الأوتوماتيكي

للحصول على أفضل النتائج ينبغي اتباع التعليمات بدقة واستخدام وصفة خلطة 1000 جم من العجين: قم بخلط 600 جرام من الدقيق، 360 جرام من الماء، 11 جرام من الملح، 25 جرام من الخميرة الطازجة (أو 2 كيس من مسحوق الخميرة).

للتخمير المثالي، اترك العجين حوالي 90 دقيقة في درجة حرارة الغرفة أو 60 دقيقة في الفرن باستخدام وظيفة "التخمير".

ضع العجين في الفرن (البارد)، صب 100 سم مكعب من الماء البارد في أسفل الفرن و قم بتفعيل وظيفة "الخبز الأوتوماتيكي". بعد الطهي اترك العجين على الشبكة السلوكية إلى أن يبرد تماما.

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، 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 الملحقات المرفقة، ويفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبز 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

المستوى والكماليات	المدة (دقيقة)	درجة الحرارة (م°)	الإجماع	الوظيفة	الوصفة
2/3 	90-30	180-160	نعم		كيك مخمر
1 4 	90-30	180-160	نعم		
2 	90-35	200-160	نعم		فطير محشو (فطيرة محشوة بالجبن، فطيرة محشوة، فطيرة محشوة بالفاكهة)
2 4 	90-40	200-160	نعم		
3 	45-20	180-160	نعم		البسكويت/تارت الفواكه الصغير
2 4 	45-20	170 - 150	نعم		
1 3 5 	45-20	170 - 150	نعم		
3 	40-30	210 - 180	نعم		معجنات الشو
2 4 	45-35	200-180	نعم		
1 3 5 	45-35	200-180	نعم		
3 	200 - 150	90	نعم		الميرننجز
2 4 	200 - 140	90	نعم		
1 3 5 	200 - 140	90	نعم		
2 / 1 	50-15	250-190	نعم		بيتزا/خبز
2 4 	50-20	250-190	نعم		
2 	60	-	-		الخبز
3 	20 - 10	250	نعم		البيتزا المجمدة
2 4 	25 - 10	250 - 230	نعم		
3 	55-40	200-180	نعم		كعك متبل (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)
2 4 	60 - 45	200-180	نعم		
1 3 5 	60 - 45	200-180	نعم		
3 	30-20	200-190	-		مخبوزات فول-أو-فان/باف باستري
2 4 	40-20	190-180	-		
1 3 5 	40-20	190-180	-		

الوظائف	الملحقات
دفع الهواء الاقتصادي خبز أوتوماتيكي الطهي الأقصى الهواء المدفوع بالفورة بيتزا الشواية السريعة الشواية تقليدي	صينية الخبز صينية تجميع القطرات مع 200 مل ماء صينية تجميع القطرات صينية تجميع القطرات/لوح الخبز على الشبكة السلكية طبق الخبز أو لوح الخبز على الشبكة السلكية الشبكة السلكية

المستوى والكماليات	المدة (دقيقة)	درجة الحرارة (م°)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
2	65-45	200-190	نعم	—	لازانيا / معكرونة فرن / كانلوني / كعكة الفواكه
3	110-80	200-190	نعم	—	لحم ضأن/ لحم عجل/لحم بقر/ لحم دسم 1 كجم
2	150-110	190-180	نعم	⊗	لحم دسم محمر بقشرة 2 كجم
2	100-50	230-200	نعم	—	طيور/أرانب/بط 1 كجم
2	160 – 100	200-190	-	—	ديك رومي/أوز 3 كجم
2	50 – 30	190 – 170	نعم	—	سمكة مشوية كاملة (فيليه، كاملة)
2	70 – 50	200-180	نعم	⊗	خضروات محشوة (طماطم، كوسة، باذنجان)
5	6 – 2	250	-	⊞	خبز محمص
3 4	*30 – 20	250 – 230	-	⊞	سمك فيليه/شرايح
4 5	*30 – 15	250	-	⊞	السجق/الكباب/قطع لحم الضلوع "الريش"/شطانر البيف برجر
1 2	**70 – 55	220 – 200	نعم	⊗	دجاجة مشوية 1-3.1 كجم
3	**50 – 35	210 – 200	نعم	⊗	روز بيف نيء 1 كجم
3	**90 – 60	210 – 200	نعم	⊗	فخذ ضأن/زند
3	**55 – 35	210 – 200	نعم	⊗	بطاطس محمرة
3	55 – 25	210 – 200	-	⊗	جراتان الخضروات
1 4	***100 – 45	200-190	نعم	⊗	اللحم والبطاطس
1 4	***50 – 30	180	نعم	⊗	الأسماك والخضروات
1 4	***100 – 50	200	نعم	⊗	اللازانيا واللحم
1 3 5	***120 – 40	190-180	نعم	⊗	وجبة كاملة: فطيرة بالفاكهة (المستوى 5)/لازانيا (المستوى 3)/لحوم (المستوى 1)
2	150 – 100	180 – 170	-	⊗ ^e	لحم الروست/قطع لحم الروست المحشوة

لا يتضمن الوقت الموضح فترة الإحماء: ننصح بوضع الطعام في الفرن وضبط زمن الطهي بعد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة.

جدول الوصفات المختبرة
المتطابقة مع هيئات التوثيق
وفقاً للمواصفات IEC و IEC 60350-1.

* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي
** اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).
*** طول المدة المقدر: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أي وقت
مختلف حسب التفضيل الشخصي.

الوظائف	الملحقات
دفع الهواء الاقتصادي خبز أوتوماتيكي الطهي الأقصى الهواء المدفوع بالقوة بيتزا الشواية السريعة الشواية تقليدي	صينية الخبيز صينية تجميع القطرات مع 200 مل ماء صينية تجميع القطرات صينية تجميع القطرات/لوح الخبيز على الشبكة السلكية طبق الخبيز أو لوح الخبيز على الشبكة السلكية الشبكة السلكية

وظيفة البخار Q&E

المستوى	الملحقات	ماء	الوظيفة	المدة (بالدقائق)	الوصفة	الطعام
2		200 مل		25 - 15	شريحة لحم فيليه 0.5 - 2 سم	FISH (أسماك)
				35 - 20	شريحة لحم فيليه 2 - 4 سم	
				30 - 20	سمكة كاملة 300 - 600 جم	
				45 - 25	سمكة كاملة 600 جم - 1,2 كجم	اللحوم
				75 - 50	ضلوع 500 جم - 1.5 كجم	
				80 - 55	دجاج كامل 1 - 1.5 كجم	
				140 - 100	دجاج/ ديك رومي / بط كاملة 3 كجم	
				100 - 60	روست 1 كجم	الخبز
				45 - 30	رغيف خبز صغير 80 - 100 جم	
				60 - 40	شطائر الخبز في صينية 300 - 500 جم	
				100 - 50	شطائر الخبز 500 جم - 2 كجم	
				45 - 30	خبز الباجيت 200 - 300 جم	VEGETABLES (خضروات)
				60 - 45	بطاطا مطهورة على البخار 0.5 - 1.5 كجم	
				55 - 35	فلفل محشي 1 - 2 كجم	
				50 - 30	بروكلي مطهورة على البخار 0.3 - 1 كجم	
				50 - 30	كوسة مطهورة على البخار 0.5 - 1.5 كجم	الحلويات
35 - 25	كوكيز على صينية					
45 - 25	مافن 30 - 60 جم					
50 - 30	كعكة سيونجاي 500 - 700 جم					
				55 - 35	تارت على صينية	

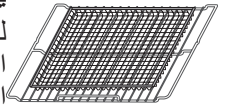
يشمل الوقت المشار إليه مرحلة الإحماء: ننصحك بوضع الأطعمة في الفرن وضبط وقت الطهي عند بدء تشغيل الوظيفة. لإزالة الترسبات الكلسية المتبقية من قاع الحيز بعد الطهي باستخدام وظيفة البخار Q&E، قم بسكب 250 مل فقط من الخل الأبيض داخل تجويف الحيز (وكيدل، استخدم منتج إزالة ترسبات خاص. اترك الفرن يعمل في درجة حرارة مساوية لدرجة حرارة الغرفة لمدة 30 دقيقة، ثم نظف الحيز بماء شرب دافئ وقماشة ناعمة. يوصى بالتنظيف على الأقل كل 5 إلى 10 دورات طهي باستخدام وظيفة البخار Q&E.

جدول الطهي القلي الهوائي

المستوى والكماليات	المدة (بالدقائق)	الموصى بها (درجة مئوية)	الإحماء	الكمية المقترحة	الوظيفة	الوصفة	الفئة
1	30 - 20	200	✓	700 - 500		بطاطس مقالية مجمدة	الطعام المجمد
1	20 - 15	200	✓	700 - 500		ناجتس الدجاج المجمد	
1	20 - 15	220	✓	700 - 500		أصابع السمك	
1	20 - 15	200	✓	400		كوسة طازجة بالقسماط	الخضروات
1	40 - 25	200	✓	800 - 300		بطاطس محمرة في المنزل	
1	35 - 20	200	✓	800 - 300		خضروات مشكلة	
1	50 - 20	200	✓	4 - 1 سم		صدور الدجاج	اللحم والسمك
1	40 - 20	220	✓	800 - 2300		أجنحة الدجاج	
1	40 - 15	220	✓	4 - 1 سم		شريحة لحم بالقسماط	
1	25 - 15	200	✓	4 - 1 سم		سمك فيليه	

يرجى ملاحظة: يجب دائماً وضع سلة القلي الهوائي Air Fry الخاصة على الرف السلبي.

لطهي الأطعمة الطازجة أو محلية الصنع، قم بتوزيع الزيت بالتساوي. نقتراح إضافة صينية فارغة على المستوى 1 لتجميع الشحوم المتبقية في نهاية المطاف القادمة من سلة القلي الهوائي Air Fry أثناء الطهي. لضمان نتائج طهي متجانسة، اخلط الطعام في منتصف مدة الطهي الموصى بها.



لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار. استخدم قفازات واقية أثناء جميع الخطوات. قم بإجراء الأعمال المرغوبة بينما الفرن بارد. أفضل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي. لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.

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 الكماليات

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.

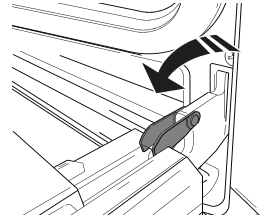
يرجى ملاحظة: لا تستخدم سوى اللمبات المتوهجة بقدرة 25-40 واط/230 فلت من النوع E-14، C°T300، أو لمبات الهالوجين بقدرة 20-40 واط/230 فلت من النوع G9، C°T300. الللمبة المركبة بالمنتج مصممة خصيصاً للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل (المواصفة EC 2009/244). تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع. في حالة استخدام لمبات هالوجين، امتنع عن مناولة اللمبات بيدك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى حدوث أضرار بها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء الللمبة. يحتوي هذا المنتج على مصدر ضوء من الفئة G لكفاءة الطاقة

استبدال المصباح

1. أفضل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
2. أزل الغطاء عن المصباح، وقم بتغيير الللمبة ثم أعد وضع الغطاء مرة أخرى على المصباح.
3. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.

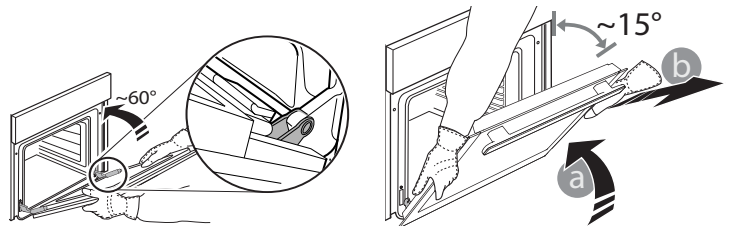
خلع الباب وإعادة تركيبه

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



2. أغلق الباب قدر استطاعتك.

أحكام مسك الباب بكلتا يديك - لا تحمله من المقبض. بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت (a) حتى يتحرر من موضع تثبيته (b).



ضع الباب على جانبه بحيث يستند إلى سطح طري.

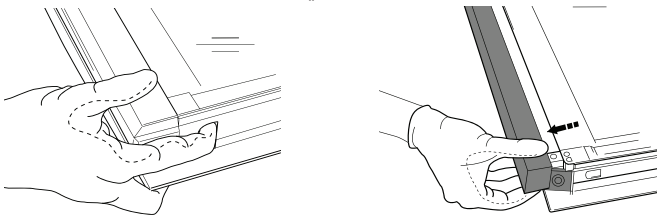
3. أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع مواضع تثبيته ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.

4. قم بإنزال الباب وافتحه تماماً. قم بإنزال السقاطات إلى وضعها الأصلي. وتأكد من إنزالها للأسفل تماماً.

5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه.

اضغط لتنظيف - تنظيف الزجاج

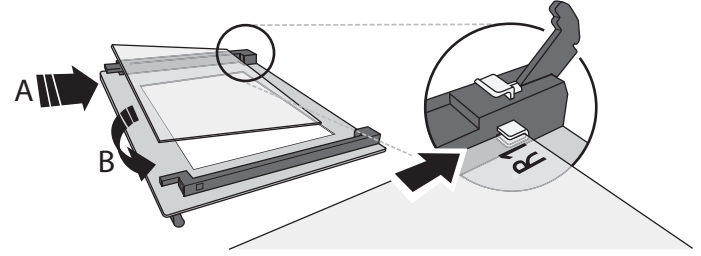
1. بعد خلع الباب ووضعها على سطح ناعم بينما المقبض موجه لأسفل، اضغط في نفس الوقت على مشبكي التثبيت واخلع الحافة العلوية من الباب من خلال سحبها في اتجاهك.



2. أحكم مسك ألواح الزجاج بكلتا يديك، ثم ارفعهم وضعهم على سطح ناعم قبل التنظيف.

4. أعد تركيب الحافة العلوية: يشير صوت كليك إلى الوضع الصحيح. تأكد من تأمين إطار الإحكام قبل إعادة تركيب الباب.

3. أعد تركيب اللوح الأوسط (مميز بالعلامة "1R") قبل تركيب اللوح الداخلي: لوضع ألواح الزجاج بشكل صحيح، تأكد من إمكانية رؤية العلامة "R" في الركن الأيسر. أدخل أولاً الجانب الطويل من الزجاج المميز بالحرف "R" في ركائز الدعم (a) ثم أنزله في موضعه (b). كرر هذه العملية مع لוחي الزجاج.



تحري الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل	انقطاع التيار الكهربائي الفصل من الشبكة الكهربائية	تحقق من وجود طاقة كهربائية بمصدر التيار الرئيسي ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً
يظهر في وحدة العرض الحرف "F" متبوعاً برقم	خلل ببرمجيات الجهاز	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الحرف أو الرقم التابع لحرف "F"
تعرض الشاشة نص غير واضح وتبدو مكسورة.	مجموعة لغوية أخرى.	تواصل مع أقرب مركز خدمة ما بعد البيع.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

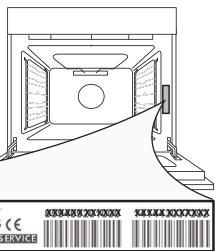
دعامة

الخدمة الخاص بنا، يرجى ذكر الأكواد الموردة بلوحة تمييز جهازك.

في حالة حدوث أي مشاكل أثناء التشغيل، اتصل بمركز الخدمة الفنية لشركة Franke. لا تستخدم مطلقاً خدمات فنيين غير معتمدين.

حدد:

- نوع العطل
- موديل الجهاز (البند./الكود)
- الرقم التسلسلي (S.N.) بلوحة الصنع، الموجودة بالحافة اليمنى من حيز الفرن (يمكن رؤيتها عند فتح باب الفرن). عند الاتصال بمركز



www.franke.com



EN DE FR IT ES PT PL
CS SK EL RO RU TR UK AR

400020024682

