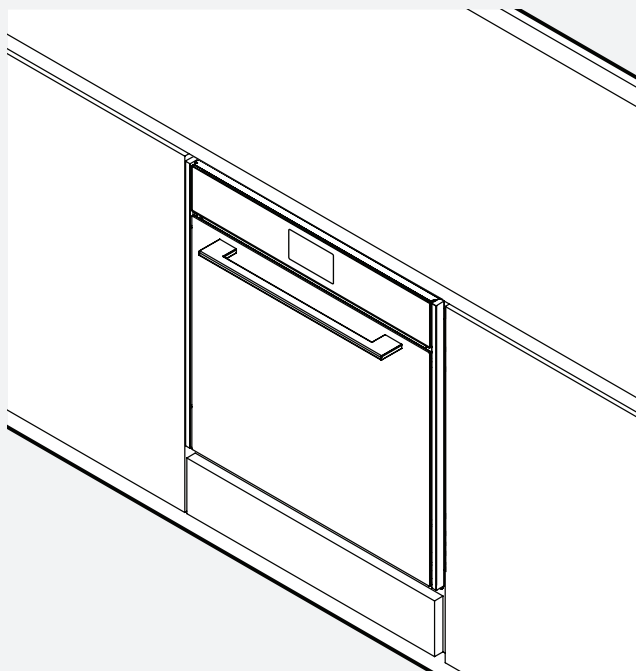




FMY 99 P

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

Pyrolytická trouba
Pyrolytická rúra
Φούρνος με πυρόλυση
Cuptor pirolitic
Pirolitik Fırın
Духовка с функцией пиролизической очистки
Піролітична духовка шафа
فرن مزود بخاصية الانحلال الحراري

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОБЗОР99

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ99

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....100

РЕЖИМЫ101

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СЕНСОРНЫМ ДИСПЛЕЕМ.....102

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....102

ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ104

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ108

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ COOKASSIST113

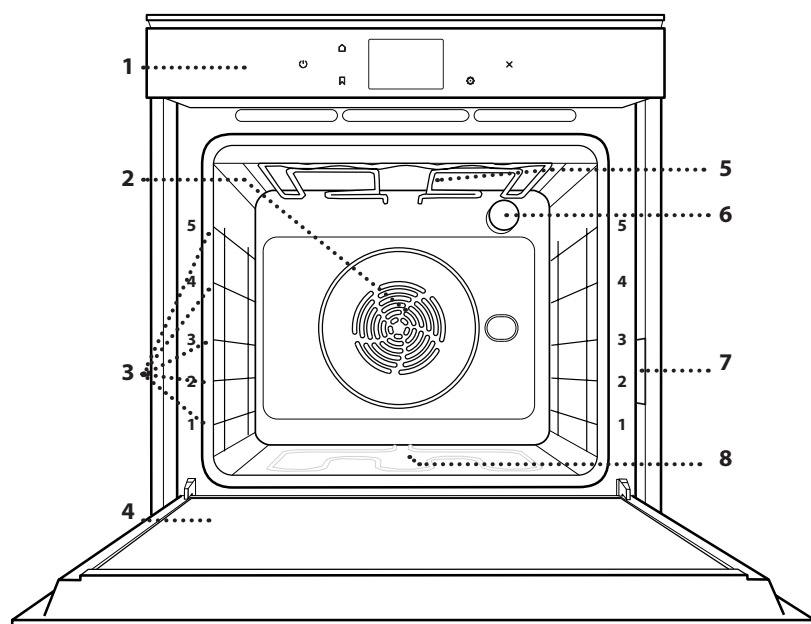
ОЧИСТКА И УХОД.....115

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....116

ПОМОЩЬ116

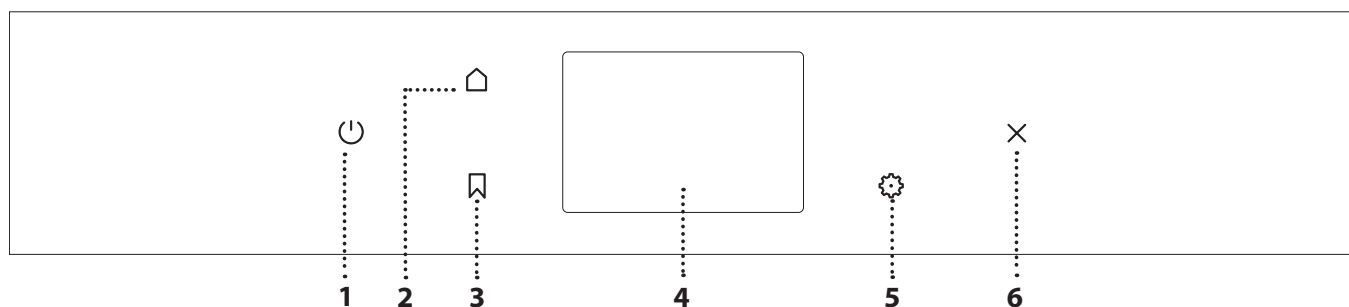
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОБЗОР



1. Панель управления
2. Вентилятор и кольцевой нагревательный элемент (не виден)
3. Держатели противней (номер уровня указан на передней стороне духовки)
4. Дверца
5. Верхний нагревательный элемент/гриль
6. Лампа
7. Паспортная табличка (не снимать)
8. Нижний нагревательный элемент (не виден)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Включение и выключение духовки.

2. ГЛАВНОЕ МЕНЮ

Для получения быстрого доступа к главному меню.

3. ИЗБРАННОЕ

Доступ к списку ваших избранных режимов.

4. ДИСПЛЕЙ

5. ИНСТРУМЕНТЫ

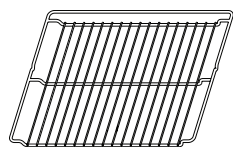
Выбор одной из нескольких опций и, тем самым, изменение настроек духовки и предпочтений.

6. ОТМЕНА

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

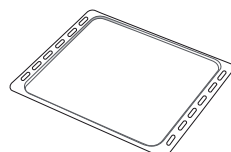
РЕШЕТКА



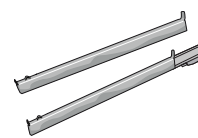
ПОДДОН



ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ



ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



Количество и тип принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели.

Дополнительные принадлежности можно приобрести в Сервисном центре.

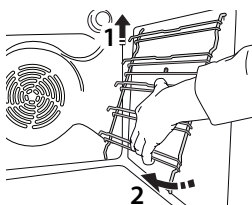
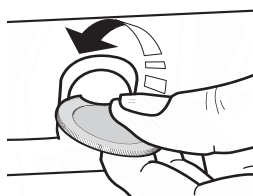
УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

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

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПРОТИВНЕЙ

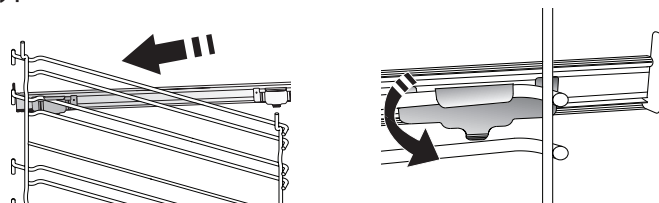
- Для снятия держателей противней потяните их вверх и осторожно извлеките нижнюю часть из гнезда: теперь держатели полок можно вынуть.
- Для установки держателей противней сначала вставьте их в верхнее гнездо. Задвиньте держатели противней в камеру духового шкафа в приподнятом положении, а затем опустите их так, чтобы они заняли место в нижнем гнезде.



УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (ПРИ НАЛИЧИИ)

Выньте держатели полок из духового шкафа и снимите пластиковую защиту с выдвижных направляющих.

Зафиксируйте верхний зажим направляющей на держателе противней и вставьте направляющую вглубь до упора. Опустите второй зажим в предусмотренное положение. Чтобы закрепить держатель, с усилием нажмите на нижнюю часть зажима в направлении от держателя противня. Убедитесь, что подвижная часть направляющей может свободно перемещаться. Повторите эти же действия для второго держателя полок на том же уровне.



Обратите внимание: телескопические направляющие могут крепиться на любом уровне.

РЕЖИМЫ



РУЧНЫЕ ФУНКЦИИ

- **БЫСТРЫЙ НАГРЕВ**
Для быстрого предварительного разогрева духового шкафа.
- **ОБЫЧНЫЙ***
Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.
- **ГРИЛЬ**
Режим для приготовления на гриле стейков, кебабов, колбасок, овощных гратенов и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора сока от жарения: установите противень на любой уровень под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.
- **ТУРБО-ГРИЛЬ**
Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.
- **КОНВЕКЦИЯ**
Для одновременного приготовления различных продуктов с одинаковой температурой приготовления на нескольких уровнях (максимум трех) без смешивания запахов. Этот режим гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой.
- **РЕЖИМЫ MULTICOOKING**
Режим для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, одновременно на четырех уровнях. Эту функцию можно использовать для приготовления печенья, пирожных-корзиночек, круглых пицц (в том числе замороженных) и комплексных блюд. Для получения максимальных результатов придерживайтесь рекомендаций в таблице по приготовлению блюд.
- **ПОДРУМЯНИВАНИЕ**
Режим для запекания мяса и выпекания пирогов с начинкой только на одном уровне.
- **СПЕЦ. ФУНКЦИИ**
 - » **РАЗМОРАЖИВАНИЕ**
Режим для ускоренного размораживания продуктов. Разместите продукты на среднем уровне. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить высыхание поверхностного слоя.
 - » **СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА**
Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда.

» ПОДЪЕМ ТЕСТА

Режим для оптимального подъема сдобного или пряного теста. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовой шкаф еще не успел остыть.

» РАЗОГРЕВ

Для разогрева готовых блюд, хранящихся при комнатной температуре или в холодильнике (печенье, смесь для кекса, маффины, макаронные блюда и булочки). Режим готовит все блюда быстро и бережно, а также может использоваться для разогрева уже приготовленных блюд. Предварительного нагрева духовки не требуется. Следуйте инструкциям на упаковке продуктов.

» БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ

Режим для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления, чтобы оно равномерно прожарилось с обеих сторон. Время от времени поливайте мясо соком во избежание пересушивания.

» ПРИНУД.ПОД.ВОЗД.ЭКО*

Режим для запекания фаршированного мяса и мясных филе на одном уровне. Деликатная циркуляция воздуха, включающаяся время от времени, предотвращает пересушивание продуктов. В процессе приготовления блюд в режиме «ЭКО» освещение камеры духового шкафа остается выключенным. При использовании режима «ЭКО», предусматривающего оптимизацию энергопотребления, дверца духового шкафа должна оставаться закрытой до тех пор, пока блюдо не будет полностью готово.

• FROZEN COOK

Этот режим автоматически выбирает наиболее подходящую температуру и способ приготовления для 5 различных типов готовых замороженных продуктов. Предварительный разогрев духового шкафа не требуется.



COOKASSIST

Позволяет приготавливать все типы блюд полностью автоматически. Для наиболее эффективного применения этой функции следуйте указаниям, приведенным в соответствующей таблице приготовления.

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

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СЕНСОРНЫМ ДИСПЛЕЕМ

-  **Для прокрутки меню или списка:**
Просто проведите пальцами по дисплею, чтобы прокрутить позиции или значения.
-  **Для выбора или подтверждения:**
Прикоснитесь к дисплею для выбора нужного значения или пункта меню.

- Для возврата к предыдущей экранной странице:**
Прикоснитесь к < .
- Для подтверждения настройки или перехода к следующей экранной странице:**
Прикоснитесь к «УСТАНОВИТЬ» или «ДАЛЕЕ».

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

При первом включении прибора необходимо выполнить конфигурирование.
В дальнейшем настройки можно изменить, нажав  для перехода в меню «Инструменты».

1. ВЫБОР ЯЗЫКА

- При первом включении прибор предложит выбрать язык.
- Проведите по экрану для прокрутки списка доступных языков.

Čeština, Český Jazyk Czech	
Dansk Danish	
Deutsch German	

- Нажмите на нужный язык.

Ελληνικά Greek, Modern	
English English	
Español Spanish	

Нажатие < позволяет вернуться к предыдущей экранной странице.

2. ВЫБОР РЕЖИМА НАСТРОЕК

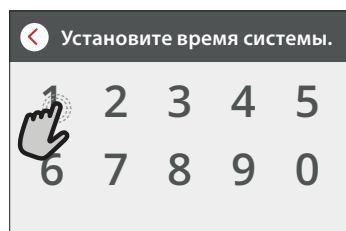
После выбора языка дисплей предлагает выбрать «ДЕМОРЕЖИМ ДЛЯ МАГАЗИНА» (для торговых организаций, строго в демонстрационных целях) или продолжить, нажав «ДАЛЕЕ».



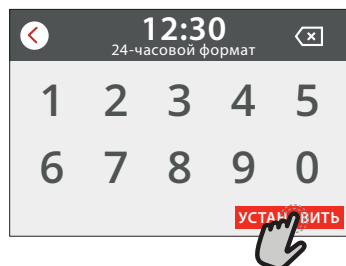
. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ И ДАТЫ

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

- Для установки времени нажмите нужные цифры.



- Нажмите «УСТАНОВИТЬ» для подтверждения.



После установки времени потребуются установить дату.

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

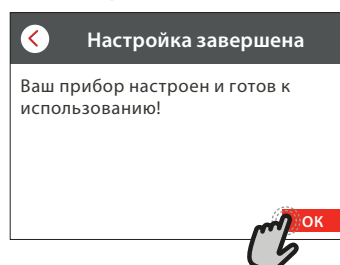
4. УСТАНОВИТЕ УРОВЕНЬ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ

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

- Нажмите значение справа для выбора мощности.



- Нажмите «ОК» для завершения начальной настройки.



5. ПРОГРЕВ ДУХОВКИ

Новая печь может являться источником запахов, связанных с процессом производства: это нормальное явление.

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

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

После первого использования печи рекомендуется проветрить помещение.

ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. ВЫБОР РЕЖИМА

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



- Прокрутите список вверх или вниз до нужного места.



- Выберите нужную функцию, прикоснувшись к ней.



2. ЗАДАЙТЕ РУЧНЫЕ ФУНКЦИИ

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

ТЕМПЕРАТУРА / УРОВЕНЬ ГРИЛЯ

- Прокрутите предложенные значения и выберите нужное.



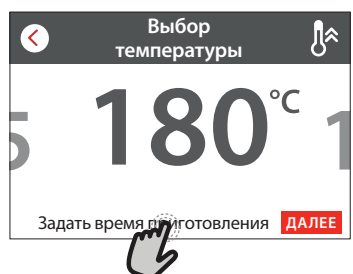
Если функция предусматривает такую возможность, можно прикоснуться к  для активации прогрева.



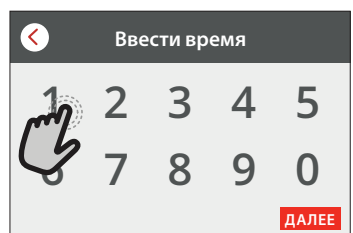
ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

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

- Для задания длительности нажмите «Задать время приготовления».



- Для установки времени приготовления нажмите нужные цифры.



- Нажмите «ДАЛЕЕ» для подтверждения.

3. НАСТРОЙТЕ РЕЖИМЫ COOKASSIST

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

- Выберите рецепт из списка.

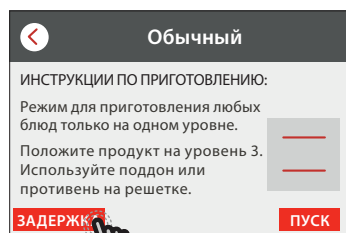
Режимы отображаются по категориям блюд в меню «ФУНКЦИЯ COOKASSIST» (см. соответствующие таблицы) и по свойствам рецептов в меню «COOKASSIST PRO».

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

4. УСТАНОВКА ОТЛОЖЕННОГО ЗАПУСКА

Можно отложить приготовление перед запуском режима: Режим запустится в предварительно выбранное время.

- Нажмите "ЗАДЕРЖКА", чтобы установить желаемое время запуска.



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

Чтобы установить отложенное время начала процесса готовки, необходимо отключить стадию предварительного разогрева духового шкафа: Поскольку духовка выходит на необходимую температуру постепенно, время приготовления окажется немного длиннее, чем указано в таблице приготовления.

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

5. ЗАПУСК РЕЖИМА

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

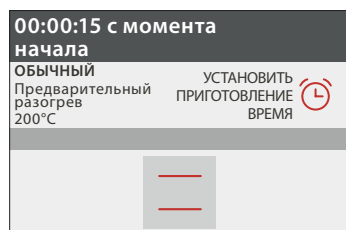
Установленные значения можно изменить в любой момент во время приготовления, нажав на соответствующее значение.

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

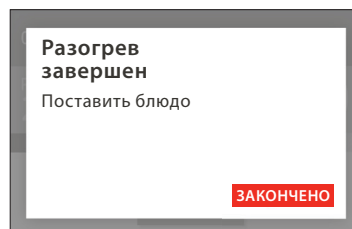
- Нажмите , чтобы остановить выполнение функции в любое время, или нажмите на значение продолжительности, а затем выберите «СТОП».

6. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ

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



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



- Откройте дверцу.
- Поместите продукт в духовку.
- Закройте дверцу и приготовление начнется автоматически.

помещение блюда в духовой шкаф до завершения прогрева может ухудшить результат приготовления. При открывании дверцы в фазе предварительного разогрева работа духового шкафа приостанавливается. Во времени приготовления не учитывается стадия предварительного прогрева.

7. ПРИОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В некоторых режимах COOKASSIST необходимо переворачивать продукт во время приготовления. При этом раздается звуковой сигнал и на дисплее отображается действие, которое должно быть выполнено.

- Откройте дверцу.
- Выполните действие, указанное на дисплее.
- Закройте дверцу и приготовление начнется автоматически.

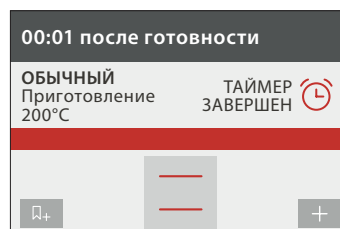
Перед завершением приготовления духовка может предложить вам проверить готовность блюда аналогичным образом.

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

- Попробуйте блюдо.
- Закройте дверцу и приготовление начнется автоматически.

8. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

О завершении приготовления уведомит звуковой сигнал и соответствующее сообщение на дисплее. В некоторых режимах по завершении приготовления можно дополнительно подрумянить блюдо, увеличив время приготовления или сохранив режим в избранное.



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

9. ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА

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

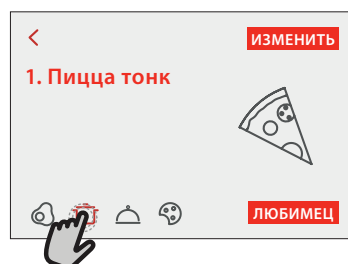
Духовка автоматически распознает наиболее часто используемые режимы. После определенного количества использований вам будет предложено добавить режим в избранное.

КАК СОХРАНИТЬ РЕЖИМ

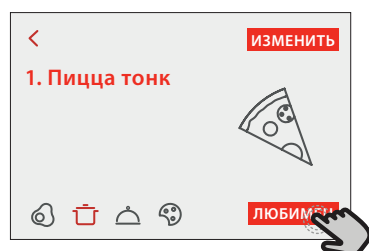
По завершении режима нажмите , если хотите сохранить его в избранное. Это позволит вам быстро использовать его в будущем с теми же настройками.

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

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



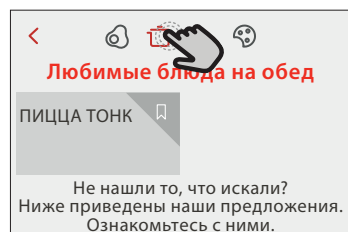
- Нажмите „СОХРАНИТЬ В «ИЗБРАННОЕ»“ для сохранения режима.



ПОСЛЕ СОХРАНЕНИЯ

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

- Нажмите значок времени приема пищи для просмотра соответствующих списков



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

ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК

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

- Выберите режим, который нужно изменить.

- Нажмите «ИЗМЕНИТЬ».
- Выберите признак, который нужно изменить.
- Нажмите «ДАЛЕЕ»: На дисплее отобразятся новые признаки.
- Нажмите «СОХРАНИТЬ» для подтверждения сделанных изменений.

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

- Нажмите  в режиме.
- Нажмите «УДАЛИТЬ».

Также можно настроить время, в которое показываются различные блюда:

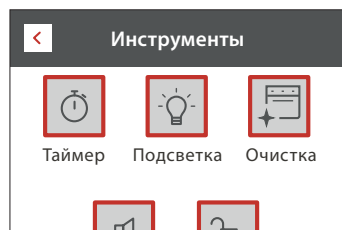
- Нажмите .
- Выберите  «Настройки».
- Выберите «Время и дата».
- Нажмите «Время ваших приемов пищи».
- Прокрутите список и нажмите на соответствующее время.
- Нажмите на соответствующее время приема пищи, чтобы изменить его.

Один период времени можно комбинировать только с одним приемом пищи.

10. ИНСТРУМЕНТЫ

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

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



ТАЙМЕР

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

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

Выбор и запуск режимов приготовления возможен без отключения работающего таймера.

Таймер продолжит обратный отсчет в правом верхнем углу экранной страницы.

Для сброса или изменения настройки кухонного таймера:

- Нажмите .
- Прикоснитесь к .

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

- Нажмите «ОТКАЗАТЬСЯ», чтобы отменить таймер.
- Нажмите «УСТАНОВИТЬ НОВЫЙ ТАЙМЕР» для установки нового таймера.



ПОДСВЕТКА

Включение/выключение подсветки духовки.



ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА

Режим для удаления капель жира под действием очень высокой температуры. Доступно три цикла самоочистки различной длительности: высокий, средний, низкий. Используйте укороченный цикл через регулярные интервалы, а полный цикл — только когда духовка сильно загрязнена.

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 этой функции выньте из духовки все принадлежности (включая направляющие решетки). 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.
- Выберите один из доступных циклов в соответствии с необходимостью.
- Нажмите «ПУСК» для запуска выбранного режима. Дверца автоматически блокируется, а духовой шкаф запускает цикл самоочистки: на дисплее появляется предупреждающее сообщение, а также начинается отсчет, показывающий состояние выполняемого цикла.

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

После выбора цикла можно отложить запуск автоматической очистки. Нажмите «ЗАДЕРЖКА» для задания времени окончания, как указано в соответствующем разделе.



БЕЗ ЗВУКА

Нажмите значок для отключения или включения всех звуков и сигналов.



БЛОК

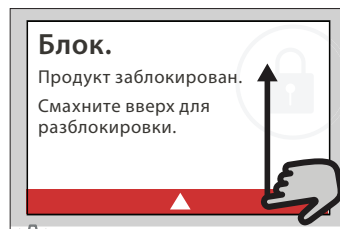
«Блок.» позволяет заблокировать кнопки на сенсорной панели, что исключает их случайное нажатие.

Включение блокировки:

- Нажмите значок

Выключение блокировки:

- Прикоснитесь к дисплею.
- Проведите по отображенному сообщению.



ДРУГИЕ РЕЖИМЫ

Выбор режима «Шабат» и доступ к энергопотреблению.

Режим «Шаббат» поддерживает духовой шкаф в режиме выпекания до отключения. Если активирован режим «Шаббат», будет работать только стандартный цикл. Все прочие циклы приготовления и очистки отключены. Звуки не раздаются, а на дисплее не отображается изменение температуры. Если дверцу духовки открыть или закрыть, свет в духовке не включится или выключится, а нагревательные элементы не включатся или выключатся немедленно.

Для отключения и выхода из режима «Шаббат» нажмите или , затем нажмите и удерживайте экран дисплея в течение 3 секунд.



НАСТРОЙКИ

Переключение нескольких настроек духовки.



ИНФОРМАЦИЯ

Выключение «Деморежима», сброс настроек прибора и получение дополнительной информации о приборе.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Перечень таблиц: рецепты блюд, нужен ли прогрев, температура (°C), уровень гриля, время приготовления (мин.), принадлежности и уровень, рекомендуемые для приготовления.

Указанное время приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в духовой шкаф. Время предварительного разогрева (если он предусмотрен) не учитывается.

Значения температуры и длительности приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продуктов и используемых принадлежностей. Начинайте с самых низких рекомендованных значений, и, если блюдо

окажется не готовым, переходите к более высоким значениям.

Используйте входящие в комплект принадлежности. Отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Вы также можете использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При этом учитывайте, что продолжительность приготовления в них немного увеличивается. Для получения наилучших результатов строго следуйте приведенным в таблице приготовления рекомендациям по выбору принадлежностей (прилагаемых в комплекте) для установки на различных уровнях духовки.

ОБЫЧНЫЙ

Нагревательные элементы в верхней и нижней части рабочей камеры равномерно нагревают внутреннюю поверхность духовки.

Пользуйтесь 3-м уровнем. Для выпекания пиццы, пирогов с несладкой и мягкой начинкой используйте 1-й или 2-й уровень.

Разогревайте духовку, перед тем как помещать в нее продукты.

Эта функция лучше всего подходит для приготовления нежной выпечки на одном уровне.

Используйте формы для выпечки, сделанные из темного металла. Размещайте их на решетке, входящей в комплект поставки. При использовании противней, входящих в комплект поставки, выньте из рабочей камеры любые другие аксессуары, которые вы не используете, чтобы достичь оптимальных результатов приготовления и сэкономить электроэнергию.

Чтобы проверить готовность пирога из дрожжевого теста, воткните в центр пирога деревянную зубочистку. Если тесто не прилипает к зубочистке, значит, пирог готов.

При использовании формы для выпечки с антипригарным покрытием не смазывайте ее края сливочным маслом, так как выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.

Если в процессе приготовления пирог «опадает», то в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возможно, следует также уменьшить объем жидкости и менее интенсивно замешивать тесто.

Рыба готова, если спинной плавник легко отрывается. Начните с выбора самой низкой указанной температуры, даже при приготовлении крупной рыбы. Общее правило: чем больше рыба, тем ниже должна быть температура и, следовательно, тем дольше должно быть время приготовления.

Рецепт	Прогрев	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности
Пироги из дрожжевого теста / бисквитный торт	Да	170	30 - 50	
Печенье / песочное печенье	Да	150	20 - 40	
Сладкие пирожные / маффин	Да	170	20 - 40	
Пирожные из заварного теста	Да	180 - 200	30 - 40	
Меренги	Да	90	110 - 150	
Хлеб / пицца / фокачча	Да	190 - 250	15 - 50	
Замороженная пицца	Да	250	10 - 15	
Волованы / пироги из слоеного теста	Да	190 - 200	20 - 30	
Лазанья / фланы / макаронная запеканка / каннеллони	Да	190 - 200	45 - 65	
Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг	Да	190 - 200	80 - 110	
Курица / кролик / утка 1 кг	Да	200 - 230	50 - 100	
Индейка / гусь 3 кг	Да	190 - 200	80 - 130	
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)	Да	180 - 200	40 - 60	

ГРИЛЬ

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

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

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

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

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

ТУРБО-ГРИЛЬ

В этом режиме одновременно активируются верхний нагревательный элемент и вентилятор. Используйте поддон для сбора стекающего сока. Установите поддон на 1-й или 2-й уровень, налив в него около 500 мл питьевой воды. Предварительный разогрев духового шкафа не требуется. В процессе приготовления дверца духового шкафа должна оставаться закрытой. Переверните продукт по истечении двух третей от общего времени приготовления.

Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого добавьте в емкость немного бульона — он не даст мясу высохнуть и придаст ему более насыщенный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.

Рецепт	Прогрев	Уровень гриля	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности
Запеченная курица, 1-1,3 кг	-	2 (Средн.)	55 - 70	2  1 
Баранья нога / рулька	-	2 (Средн.)	60 - 90	3 
Запеченный картофель	-	2 (Средн.)	35 - 55	3 
Овощной гратен	-	3 (высок.)	10 - 25	3 

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ


Решетка


Противень или форма на решетке


Поддон / вставной противень или противень на решетке


Поддон / противень


Поддон с 500 мл воды

КОНВЕКЦИЯ

Одновременно активируются круглый нагревательный элемент и вентилятор. Вентилятор на задней стенке равномерно распределяет горячий воздух внутри духового шкафа.

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

При приготовлении только на одном уровне используйте 4-й уровень, при приготовлении на двух уровнях — 1-й и 4-й уровни, при приготовлении на трех уровнях — 1-й, 3-й и 5-й уровни. Всегда ставьте формы на решетку. Прогрейте духовой шкаф перед началом приготовления.

Для получения равномерного подрумянивания убедитесь, что все порции имеют одинаковую толщину.

Чтобы пицца получилась с хрустящей корочкой, слегка смажьте противень маслом. По истечении двух третей общего времени приготовления посыпьте пиццу тертым сыром моцарелла.

Рецепт	Прогрев	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности
Пироги из дрожжевого теста / бисквитный торт	Да	170	30 - 50	2
	Да	160	30 - 50	4
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)	Да	160 - 200	35 - 90	4
Печенье / песочное печенье	Да	140	30 - 50	4
	Да	140	30 - 50	4
	Да	135	40 - 60	5
Сладкие пирожные / маффин	Да	150	30 - 50	4
	Да	150	30 - 50	4
	Да	150	40 - 60	5
Пирожные из заварного теста	Да	180 - 190	35 - 45	4
	Да	180 - 190	35 - 45 *	5
Меренги	Да	90	130 - 150	4
	Да	90	140 - 160 *	5
Хлеб / пицца / фокачча	Да	190 - 230	20 - 50	4
Пицца (на тонком тесте, на толстом тесте, фокачча)	Да	220 - 240	25 - 50 *	5
Замороженная пицца	Да	250	10 - 20	4
	Да	220 - 240	15 - 30	5
Несладкая выпечка (пирог с овощной начинкой, киш)	Да	180 - 190	45 - 60	4
	Да	180 - 190	45 - 70 *	5
Волованы / пироги из слоеного теста	Да	180 - 190	20 - 40	4
	Да	180 - 190	20 - 40 *	5
Лазанья с мясом	Да	200	50 - 100 *	4
Мясо и картофель	Да	200	45 - 100 *	4
Рыба и овощи	Да	180	30 - 50 *	4

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

MULTICOOKING

Рецепт	Блюдо	Прогрев	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности			
Печенье	Печенье	Да	135	50 - 70				
Пироги	Пироги	Да	170	50 - 70				
Круглая пицца	Круглая пицца	Да	210	40 - 60				
Комплексный обед: Фруктовый пирог (уровень 5) жареные овощи (уровень 4) лазанья (уровень 2) нарезанное мясо (уровень 1)	Cook 4 меню	Да	190	40 - 120				

ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Используйте этот режим для приготовления несладких и овощных пирогов или десертов с жидкой начинкой, таких как чизкейки или фруктовые пироги.

Также идеально подходит для приготовления пищи с высоким содержанием воды. Вентилятор равномерно распределяет тепло по всему духовому шкафу. Это помогает поддерживать постоянную температуру и готовить хлеб более равномерно, с хрустящей корочкой и нежным мякишем.

Используйте 3-й или 2-й уровень. Дождитесь завершения предварительного разогрева перед тем, как помещать пищу в духовку.

Если основание пирога не пропеклось, ставьте форму на более низкую полку, а основание перед выкладкой начинки посыпьте панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

Рецепт	Прогрев	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)	Да	160 - 200	30 - 85	
Несладкая выпечка (пирог с овощной начинкой, лоранский пирог)	Да	180 - 190	45 - 55	
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)	Да	180 - 200	50 - 60	

БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ

Эта функция очень полезна при приготовлении больших кусков мяса (более 2,5 кг). Для более равномерного подрумянивания рекомендуется перевернуть мясо в процессе приготовления. Время от времени поливайте мясо соком во избежание пересушивания.

Используйте 1-й или 2-й уровень в зависимости от величины куска мяса. Предварительный разогрев духовки не требуется.

При приготовлении жаркого добавьте в емкость немного бульона — он не даст мясу высохнуть и придаст ему более насыщенный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.

Если мясо слишком постное, добавьте немного жидкости или, например, сбрызните его жиром или накройте кусочками бекона.

При переворачивании жаркого убедитесь, что изначально положили его кожей вниз.

Рецепт	Прогрев	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности
Жареная свинина с хрустящей корочкой, 2 кг	-	170	110 - 150	

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Решетка



Противень или форма на решетке



Поддон / вставной противень или противень на решетке



Поддон / противень



Поддон с 500 мл воды

КОНВЕКЦИЯ ЭКО

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

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

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

ПОДЪЕМ ТЕСТА

Перед помещением теста в духовку рекомендуется накрыть его влажной тканью. Время подъема теста в этом режиме уменьшается примерно на треть от времени, необходимого для его подъема при комнатной температуре (20-25°C).

Время, необходимое для подъема 1 кг теста для пиццы, составляет примерно один час.

СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

Функция «Сохранение тепла» позволяет поддерживать готовые блюда горячими. Это предотвращает образование конденсата и исключает необходимость очистки камеры духовки.

Не рекомендуется поддерживать готовые блюда горячими более двух часов. Помните, что некоторые продукты продолжают готовиться, пока находятся в тепле: при необходимости накройте их, чтобы предотвратить высыхание.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Вареные, тушеные блюда и мясные соусы оттаивают быстрее, если перемешивать их в процессе размораживания. Когда продукт частично оттаяет, отделите куски друг от друга: отдельные куски размораживаются быстрее.



ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ COOKASSIST

Продукты			Уровень и принадлежности	Количество	Информация о приготовлении
ЗАПЕКАНКА / ЗАПЕЧЕННАЯ ПАСТА	Свежая лазанья		2 	500-3000 г	Приготовьте по своему рецепту. Полейте сверху соусом бешамель и присыпьте сыром, чтобы достичь идеального подрумянивания
	Замороженная лазанья		2 	500-3000 г	
МЯСО	Говядина	Ростбиф	3 	600-2000 г	Смажьте маслом, натрите солью и перцем. Приправьте чесноком и зеленью по вкусу. В конце приготовления оставьте по крайней мере за 15 минут, прежде чем разрезать на порции
		Гамбургер	5 4  	1,5-3 см	Смажьте растительным маслом и посыпьте солью перед приготовлением. Включите на 3/5 времени приготовления.
	Свинина	Запеченная свинина	3 	600-2500 г	Смажьте растительным маслом и посыпьте солью перед приготовлением. Включите на 2/3 времени приготовления
		Свинные ребра	5 4  	500-2000 г	
	Курица	Запеченная курица	2 	600-3000 г	Смажьте растительным маслом и приправьте по желанию. Натрите солью и перцем. Положите курицу в печь грудкой вверх
		Филе / грудка	5 4  	1-5 см	Смажьте растительным маслом и посыпьте солью перед приготовлением. Включите на 2/3 времени приготовления
	Мясные блюда	Кебаб	5 4  	одна решетка	Смажьте растительным маслом и посыпьте солью перед приготовлением. Включите на 1/2 времени приготовления
		Колбасы и сосиски	5 4  	1,5-4 см	Равномерно распределите на полке. Проколите сосиски вилкой, чтобы предотвратить разрыв. Включите на 2/3 времени приготовления
РЫБА	Свежее филе		3 2  	0,5-3 см	Смажьте маслом, натрите солью и перцем. Приправьте чесноком и зеленью по вкусу
	Замороженное филе		3 2  	0,5-3 см	
	Морепродукты на гриле	Морские гребешки	4 	один противень	Смажьте маслом, натрите солью и перцем. Приправьте чесноком и зеленью по вкусу
		Гратен из мидий	4 	один противень	
		Креветки	4 3  	один противень	
		Королевские креветки	4 3  	один противень	
ОВОЩИ	Запеченные овощи	Картофель	3 	500-1500 г	Порежьте на куски, приправьте маслом, посолите и заправьте зеленью, прежде чем поставить в духовку
		Фаршированные овощи	3 	по 100-500 г	Смажьте маслом, натрите солью и перцем. Приправьте чесноком и зеленью по вкусу
		Прочие овощи	3 	500-1500 г	
	Гратен из овощей	Картофель	3 	1 противень	Порежьте на куски, приправьте маслом, посолите и заправьте зеленью, прежде чем поставить в духовку
		Помидоры	3 	1 противень	Посыпьте панировочными сухарями, полейте маслом, положите чеснок, перец и петрушку
		Перцы	3 	1 противень	Приготовьте по своему рецепту. Присыпьте сыром, чтобы достичь идеального подрумянивания
		Брокколи	3 	1 противень	Приготовьте по своему рецепту. Полейте сверху соусом бешамель и присыпьте сыром, чтобы достичь идеального подрумянивания
		Цветная капуста	3 	1 противень	
		Прочее	3 	1 противень	

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

 Решетка

 Противень или форма на решетке

 Поддон / вставной противень или противень на решетке

 Поддон / противень

 Поддон с 500 мл воды

Продукты		Уровень и принадлежности	Количество	Информация о приготовлении	
НЕСЛАД. ПИРОГИ			800-1200 г	Положите выпечку в глубокий противень, рассчитанный на 8-10 порций, и проколите ее вилкой. Заправьте ее согласно любимому рецепту	
ХЛЕБ	Булочки		по 60-150 г	Приготовьте дрожжевое тесто по своему рецепту. Сформируйте булочки до того, как тесто поднимется. Используйте специальную функцию подъема теста в духовке	
	Хлеб для сэндвичей в форме		по 400 - 600 г	Приготовьте дрожжевое тесто по своему рецепту. Сформируйте тесто в хлебном контейнере, прежде чем оно начнет подниматься. Используйте специальную функцию подъема теста в духовке	
	Большой хлеб		700-2000 г	Приготовьте тесто по своему рецепту и уложите его на противень для выпекания	
	Багеты		по 200 - 300 г	Приготовьте дрожжевое тесто по своему рецепту. Сформируйте багеты до того, как тесто поднимется. Используйте специальную функцию подъема теста в духовке	
ПИЦЦА	Пицца тонк		круглый противень	Приготовьте тесто для пиццы из 150 мл воды, 15 г свежих дрожжей, 200 -225 г муки, соли и растительного масла. Используйте специальную функцию подъема теста в духовке. Раскатайте тесто на слегка смазанном противне для выпекания. Выложите сверху начинку: помидоры, моцареллу и ветчину	
	Пицца пышн		круглый противень		
	Пицца замороз		1 - 4 слоя	Извлеките из упаковки. Равномерно распределите на полке	
					
ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ	Бисквит в форме			500-1200 г	Подготовьте 500-900 г обезжиренного теста для бисквитного пирога. Вылейте на покрытый и смазанный маслом противень для выпекания
	Выпечка и пироги с начинкой	Печенье		200 - 600 г	Приготовьте партию из 500 г муки, 200 г соленого сливочного масла, 200 г сахара и 2 яиц. Добавьте фруктовую эссенцию. Дайте блюду остыть. Равномерно распределите тесто и придайте ему нужную форму. Уложите печенье на противень для выпекания
		Круассаны (свежие)		один противень	Равномерно распределите на противне для выпекания. Дайте блюду остыть перед подачей
		Заварные пирожные		один противень	
		Пирог в форме		400-1600 г	Приготовьте партию из 500 г муки, 200 г соленого сливочного масла, 200 г сахара и 2 яиц. Добавьте фруктовую эссенцию. Дайте блюду остыть. Равномерно распределите тесто и сложите в форму. Заполните пирог джемом
		Штрудель		400-1600 г	Подготовьте смесь нарезанных кубиками яблок, кедровых орехов, корицы и муската. Смажьте противень маслом, посыпьте сахаром и готовьте в течение 10-15 минут. Заверните в тесто и загните внешнюю часть

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ


Решетка


Противень или форма на решетке


Поддон / вставной противень или противень на решетке


Поддон / противень


Поддон с 500 мл воды

ОЧИСТКА И УХОД

Перед началом любых действий по очистке и уходу дайте духовому шкафу остыть. Не используйте пароочистители.

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

Наденьте защитные перчатки. Отключите духовой шкаф от электросети перед выполнением любых действий по обслуживанию.

ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

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

ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- После каждого использования дайте духовке остыть, после чего очистите ее, желательно пока она еще теплая, от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, возникающего в результате приготовления продуктов с большим содержанием воды, дождитесь полного охлаждения духовки, а затем протрите ее стенки салфеткой или губкой.

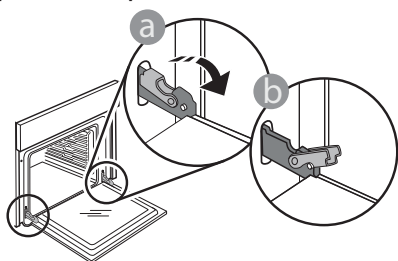
- Если на внутренних поверхностях есть въевшееся загрязнение, для оптимальных результатов рекомендуется запустить функцию автоматической очистки.
- Для очистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Для удобства очистки дверцу духового шкафа можно снять.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

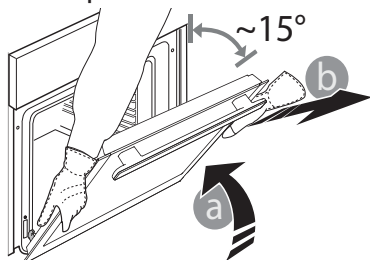
- Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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

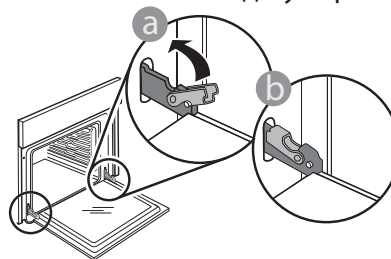


- Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.

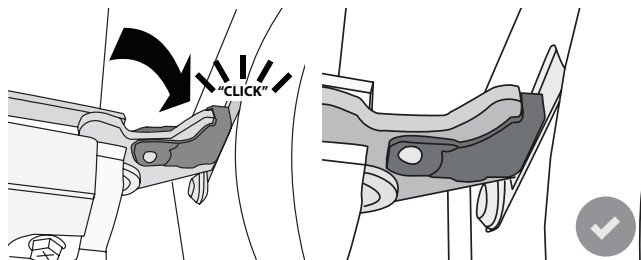


Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

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



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



- Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если это не так, повторите приведенные выше шаги: Неправильно установленная дверца может быть повреждена.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

- Отключите духовой шкаф от электросети.
- Отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение.
- Подключите духовой шкаф к электросети.

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

Не трогайте лампу голыми руками, так как отпечатки пальцев могут повредить лампу. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не работает.	Отключение электричества. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовой шкаф включен в сеть. Выключите и снова включите духовой шкаф и проверьте, не исчезла ли неисправность.
На дисплее отображается буква «F», за которой следует некоторое число или буква.	Неисправность духового шкафа.	Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой «F». Нажмите  , прикоснитесь к  и затем выберите «Factory Reset». Все сохраненные настройки будут сброшены.
Питание устройства отключается.	Неправильный уровень мощности.	Убедитесь, что мощность вашей домашней сети не ниже 3 кВт. Если это не так, снизьте мощность до 13 А. Чтобы изменить это значение, нажмите  , выберите  «Другие режимы» и затем выберите «Энергопотребление».
Режим недоступен в деморежиме.	Работает деморежим.	Нажмите  , прикоснитесь к  «Информация», после чего выберите «Деморежим для магазина» для выхода.
Дверца не открывается.	Выполняется цикл самоочистки.	Дождитесь завершения цикла и охлаждения духовки.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ПОМОЩЬ

При возникновении проблем во время эксплуатации обратитесь в центр технического обслуживания Franke. Не пользуйтесь услугами неавторизованных мастерских.

Укажите:

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

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

