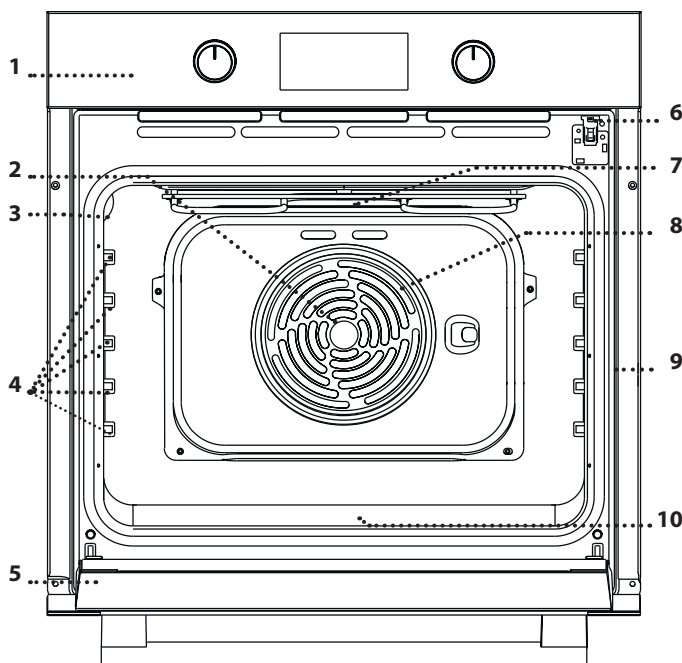

SPIS TREŚCI

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

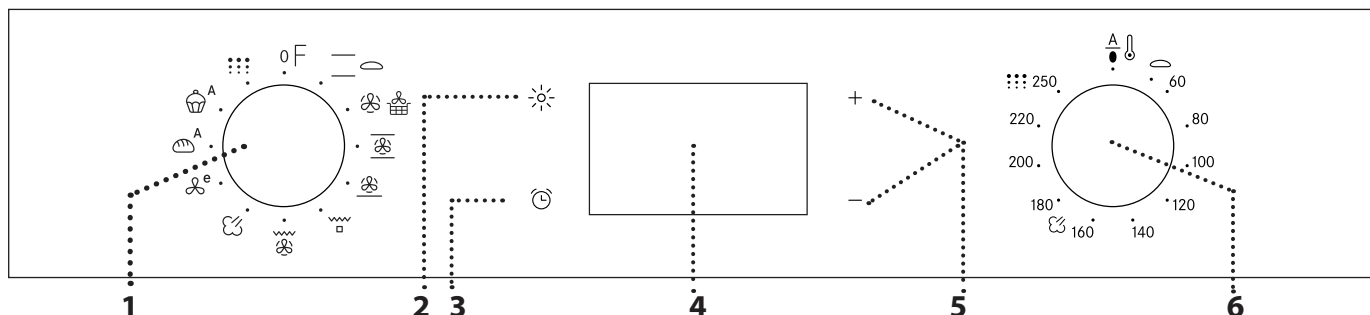
INSTRUKCJA OBSŁUGI

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.

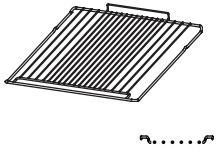
6. POKRĘTŁO TERMOSTATU

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

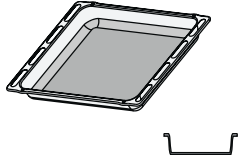
Uwaga: Pokrętła są chowane. Pokrętło wysuwa się po naciśnięciu jego środka.

AKCESORIA

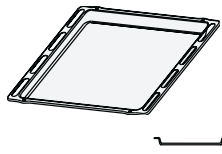
RUSZT



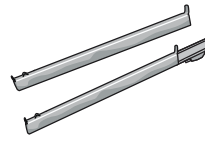
BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



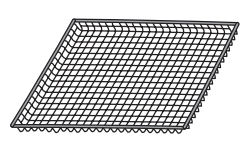
BLACHA DO PIECZENIA



PROWADNICE PRZESUWNE



KOSZ DO SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU



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

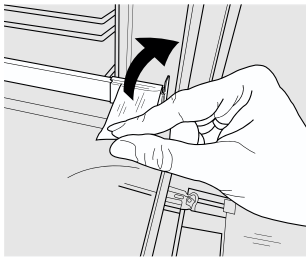
STOSOWANIE AKCESORIÓW

• 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.

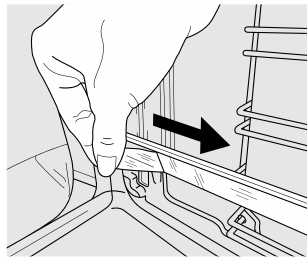
• Aby ułatwić sobie czyszczenie urządzenia, prowadnice półek można zdemonstrować: pociągnąć go, wyjmując z uchwytów.
• Prowadnice półek mogą być zamontowane na dowolnym poziomie i z niego zdjęte.

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.



[a]



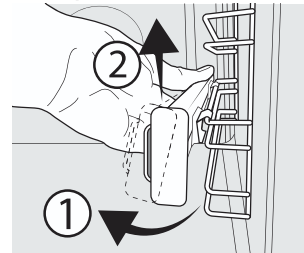
[b]

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE PROWADNIC WYSUWANYCH

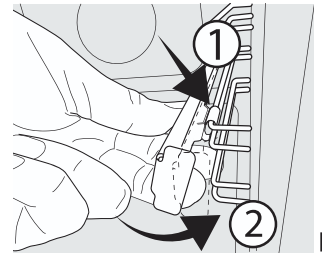
Pociągnąć dolną część prowadnicy wysuwanej i wyjąć ją z prowadnic półek [c].

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.

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.



[c]



[d]

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 pokrętkę 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 okruszki i krople. 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 pieczeń 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, kielbasek), 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 wleciu 200 ml wody pitnej na dno piekarnika. Aby aktywować funkcję E&Q-Steam, należy ustawić pokrętkę 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 . Zaczną 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 pokrętkę wyboru do pozycji , następnie obrócić je z powrotem do pozycji 0.

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 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 słychać 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 *pokrętki wyboru* lub zmienić ustawioną temperaturę za pomocą *pokrętki 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 wyłoczenie 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 pokrętki 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, wyłączyć 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 słyszeć sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże odpowiedni komunikat.



Obrócić *pokrętkę wyboru*, by wybrać inną funkcję, lub do pozycji "0", by wyłączyć piekarnik.

Uwaga: Jeśli czasomierz jest włączony, wyświetlacz będzie pokazywał 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 wentylowane).

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piro należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice półek).

Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, 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.

Funkcję „Pyro” należy włączać tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest bardzo brudne lub wydziela nieprzyjemne zapachy podczas pieczenia.

Aby aktywować funkcję automatycznego czyszczenia, obrócić *pokrętkę wyboru* oraz *pokrętkę 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	NAGRZEWANIE	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 
Kruche 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/zapiekany makaron/ cannelloni/zapiekanki		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	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Jagnięcina / cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg		Tak	190-200	80-110	
Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką 2 kg		Tak	180-190	110-150	
Drób/królik/kaczka 1 kg		Tak	200-230	50-100	
Indyk/gęś 3 kg		-	190-200	100 - 160	
Ryba pieczona w całości (filet, całość)		Tak	170 - 190	30-50	
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180-200	50 - 70	
Tosty		-	250	2 - 6	
Filety rybne/kawałki		-	230 - 250	20 - 30*	
Kiełbaski/kebab/kotlety/hamburgery		-	250	15 - 30*	
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		Tak	200 - 220	55 - 70**	
Krwisty rostbef 1 kg		Tak	200 - 210	35 - 50**	
Udziec barani/golonka		Tak	200 - 210	60 - 90**	
Pieczone ziemniaki		Tak	200 - 210	35 - 55**	
Zapiekane warzywa		-	200 - 210	25 - 55	
Mięsa i ziemniaki		Tak	190-200	45 - 100***	
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50***	
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100***	
Pełne danie: tarta owocowa (poziom 5) / lasagne (poziom 3) / mięso (poziom 1)		Tak	180-190	40 - 120***	
Pieczeń/nadziewane kawałki mięsa		-	170 - 180	100 - 150	

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	

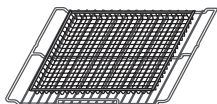
E&Q-STEAM

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	Ziemniaki 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 kosza 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 rozprowadzone 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

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.

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

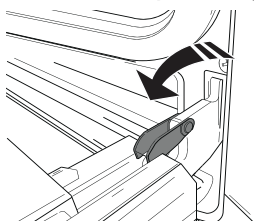
do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

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.

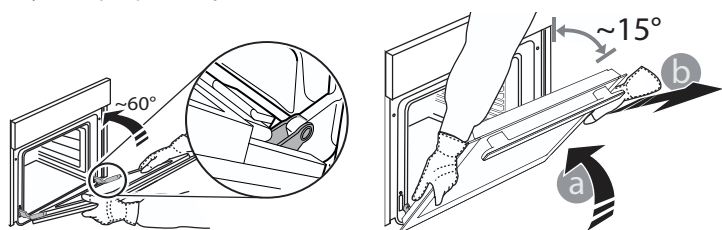
Produkt ten wyposażony jest w oświetlenie klasy efektywności energetycznej G

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.

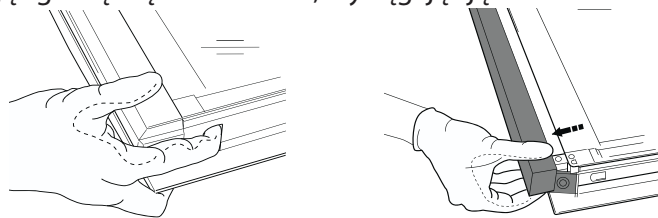
3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i blokując górną część na swoim miejscu.

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.

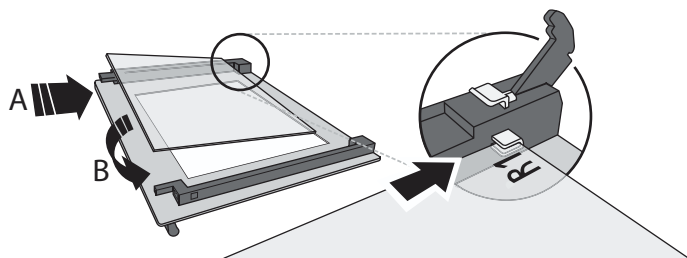
NACISNĄĆ, BY WYCZYŚCIĆ - CZYSZCZENIE SZYBY

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 tabliczka znamionowa, 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.

