


## Spis treści


---


Uwagi dotyczące bezpieczeństwa	89
Montaż	92
Opis	93
Akcesoria	94
Funkcje	95
Pierwsze użycie	96
Codzienne użytkowanie	96
Przydatne wskazówki	98
Tabela pieczenia	98
Konserwacja i czyszczenie	100
Rozwiązywanie problemów	101
Wsparcie	102


## Uwagi dotyczące bezpieczeństwa


Przed pierwszym użyciem tego urządzenia należy przeczytać poniższe instrukcje bezpieczeństwa. Te instrukcje należy przechowywać tak, aby były zawsze dostępne i można z nich było korzystać w przyszłości. W tych instrukcjach oraz na samym urządzeniu umieszczono ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, które zawsze należy uwzględniać. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji bezpieczeństwa, niewłaściwe użytkowanie urządzenia lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterowania.

 Należy uważać, aby bardzo małe dzieci (0-3 lat) nie zbliżały się do urządzenia. Małe dzieci (3-8 lat) również nie powinny zbliżać się do urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem osób dorosłych. Dzieci powyżej 8. roku życia, jak również osoby o ograniczonych zdolnościach ruchowych, postrzegania lub umysłowych, a także osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia mogą używać to urządzenie wyłącznie pod nadzorem lub po udzieleniu im instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania i sprawdzeniu, czy rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się tym urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić tego urządzenia lub zajmować się jego konserwacją bez odpowiedniego nadzoru.


 **Ostrzeżenie:** Urządzenie i jego części zewnętrzne (które są łatwo dostępne) nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny pozostawać z dala od urządzenia, o ile nie znajdują się pod stałym nadzorem.


 Nie wolno pozostawiać bez nadzoru urządzenia z włączoną funkcją suszenia produktów żywnościowych. Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję sondy, należy używać wyłącznie takiej sondy temperatury, która jest zalecana specjalnie do tego piekarnika – ryzyko pożaru.

 Uważać, aby nie dotykać piekarnika ubraniami lub jakimikolwiek innymi materiałami łatwopalnymi, dopóki całkowicie nie ostygną wszystkie części urządzenia – ryzyko pożaru. Należy zawsze zachowywać ostrożność podczas pieczenia potraw zawierających dużo tłuszczu lub oleju, a także podczas dodawania napojów alkoholowych – ryzyko pożaru. Do wyjmowania patelni i akcesoriów używać rękawic kuchennych. Po zakończeniu pieczenia i przed wyjęciem potrawy należy ostrożnie otworzyć drzwiczki tak, aby gorące powietrze lub para mogły wydostawać się z piekarnika stopniowo – ryzyko poparzenia. Nie wolno zasłaniać otworów wentylacyjnych gorącego powietrza z przodu piekarnika – ryzyko pożaru.


 Uważać, aby się nie uderzyć o otwarte drzwiczki piekarnika.


### Dozwolone zastosowanie urządzenia


 **Uwaga:** To urządzenie nie nadaje się do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia takiego, jak wyłącznik czasowy lub oddzielny system zdalnego sterowania.

 To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych, a także w kuchniach dla personelu sklepów, biur i innych miejsc pracy oraz w gospodarstwach rolnych. Może być również używane przez klientów w hotelach,


motelach i innych ośrodkach zakwaterowania, a także w obiektach oferujących zakwaterowanie ze śniadaniem.


 Żadne inne zastosowanie (np. do ogrzewania pomieszczeń) nie jest dozwolone.


 To urządzenie nie jest przeznaczone do profesjonalnego użytku.

 Tego urządzenia nie wolno używać na zewnątrz budynku. Wewnątrz lub w pobliżu urządzenia nie wolno przechowywać materiałów wybuchowych lub łatwopalnych (np. puszek z benzyną lub aerozolem) – ryzyko pożaru.


## Montaż


 Do przeniesienia i zamontowania urządzenia będą potrzebne co najmniej dwie osoby - ryzyko odniesienia obrażeń ciała. Podczas rozpakowywania i montowania urządzenia należy używać rękawic ochronnych – ryzyko skaleczenia.


 Urządzenie może zamontować, wraz z wykonaniem wszystkich prac instalacyjnych, w tym podłączenia dopływu wody (jeśli jest konieczne) i podłączenia elektrycznego, jak również naprawiać, tylko wykwalifikowany technik serwisu. Nie wolno samodzielnie naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi. Uważać, aby dzieci nie zbliżyły się do miejsca, w którym urządzenie jest montowane.


 Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie zostało ono uszkodzone podczas transportu. W razie jakichkolwiek problemów należy skontaktować się ze sprzedawcą lub najbliższym punktem obsługi posprzedażnej. Po zamontowaniu urządzenia, części opakowania (plastikowa folia, elementy styropianowe itp.) należy


przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci – ryzyko uduszenia.


 Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z zamontowaniem lub podłączeniem urządzenia należy odłączyć je od zasilania – ryzyko porażenia prądem. Podczas montowania urządzenia należy sprawdzić, czy nie uszkodzi ono przewodu zasilania – ryzyko pożaru lub porażenia prądem. Urządzenie można włączyć dopiero po jego zamontowaniu.

 Przed zamontowaniem urządzenia przeznaczonego do zabudowy, należy wykonać wszystkie prace związane z przycięciem szafek, a następnie dokładnie sprzątnąć wszystkie wióry i trociny.


 Urządzenie można zdjąć ze styropianowej podstawy dopiero przed jego zamontowaniem.


 Po zamontowaniu, dostęp do dolnej części urządzenia nie będzie już możliwy – ryzyko poparzenia.

 Nie wolno montować urządzenia za ozdobnymi drzwiczkami – ryzyko pożaru.


 Jeśli urządzenie jest zamontowane pod blatem, należy pozostawić odsłoniętą minimalną szczelinę pomiędzy blatem a górną krawędzią piekarnika – ryzyko poparzenia.


## Ostrzeżenia dotyczące instalacji elektrycznej


 **Ostrzeżenie:** Tabliczka znamionowa znajduje się z przodu, na dolnej krawędzi piekarnika (jest widoczna przy otwartych drzwiczkach).

 Należy zapewnić możliwość odłączenia urządzenia od zasilania poprzez wyjęcie wtyczki, jeżeli jest ona dostępna, lub za pomocą wielobiegunowego wyłącznika zainstalowanego przed


gniazdem zgodnie z zasadami okablowania. Urządzenie należy uziemić zgodnie z krajowymi normami bezpieczeństwa elektrycznego.


 Nie wolno używać przedłużaczy, listw zasilających ani adapterów. Po zamontowaniu urządzenia, użytkownik nie powinien mieć dostępu do jego podzespołów elektrycznych.


 Użytkownik nie powinien używać urządzenia, jeśli jest mokry lub ma bose stopy. Nie wolno używać tego urządzenia, jeśli przewód zasilania lub wtyczka są uszkodzone, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo albo jeżeli zostało uszkodzone lub upuszczone.


 Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na identyczny przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia – ryzyka porażenia prądem. Jeśli konieczna jest wymiana przewodu zasilania, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisu.

## Konserwacja i czyszczenie


 **Ostrzeżenie:** Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy upewnić się, czy urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania. Nigdy nie używać urządzeń czyszczących parą – ryzyko porażenia prądem.

 Do czyszczenia szyby w drzwiczkach nie wolno używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i w konsekwencji, spowodować pęknięcie szyby.

 Przed czyszczeniem lub konserwacją należy upewnić się, czy urządzenie ostygło – ryzyko poparzenia.



 **Ostrzeżenie:** Przed wymianą żarówki, urządzenie należy wyłączyć – ryzyko porażenia prądem.

## Utylizacja opakowania

Materiał, z którego wykonano opakowanie nadaje się w 100% do recyklingu i jest oznaczony stosownym symbolem . Poszczególne części opakowania należy utylizować w sposób odpowiedzialny i w pełni zgodny z przepisami władz lokalnych w zakresie utylizacji odpadów.

## Utylizacja urządzeń gospodarstwa domowego

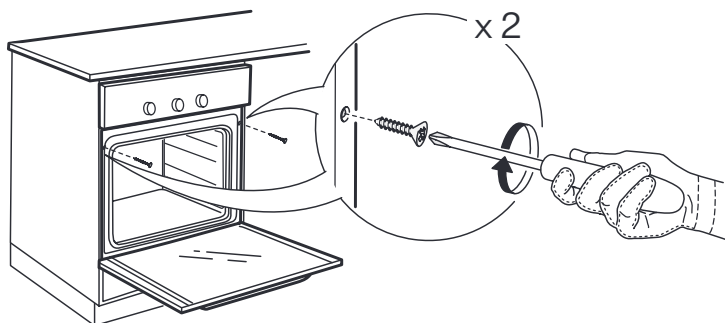
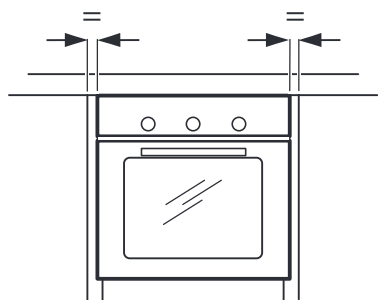
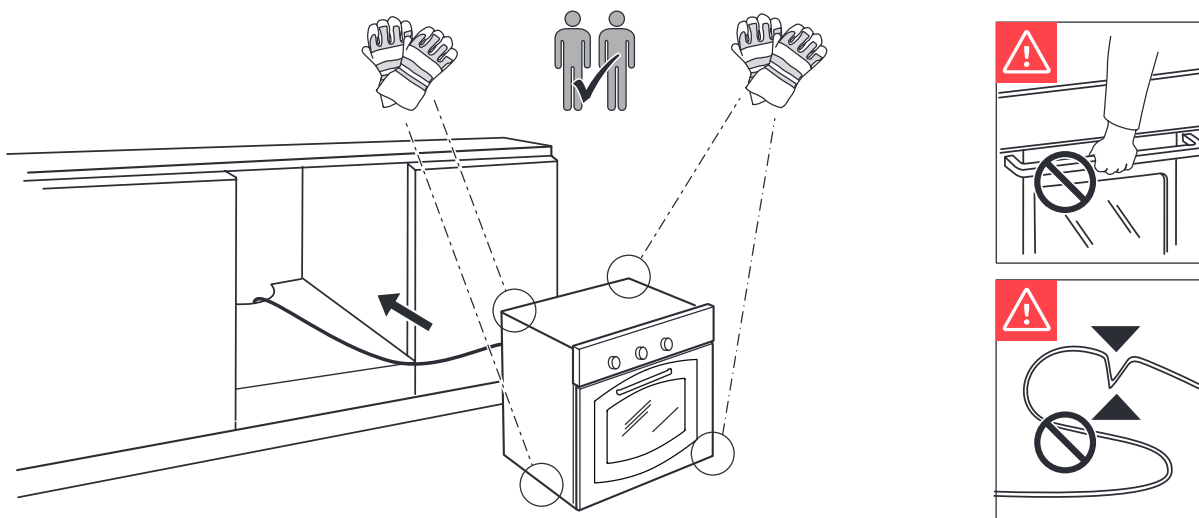
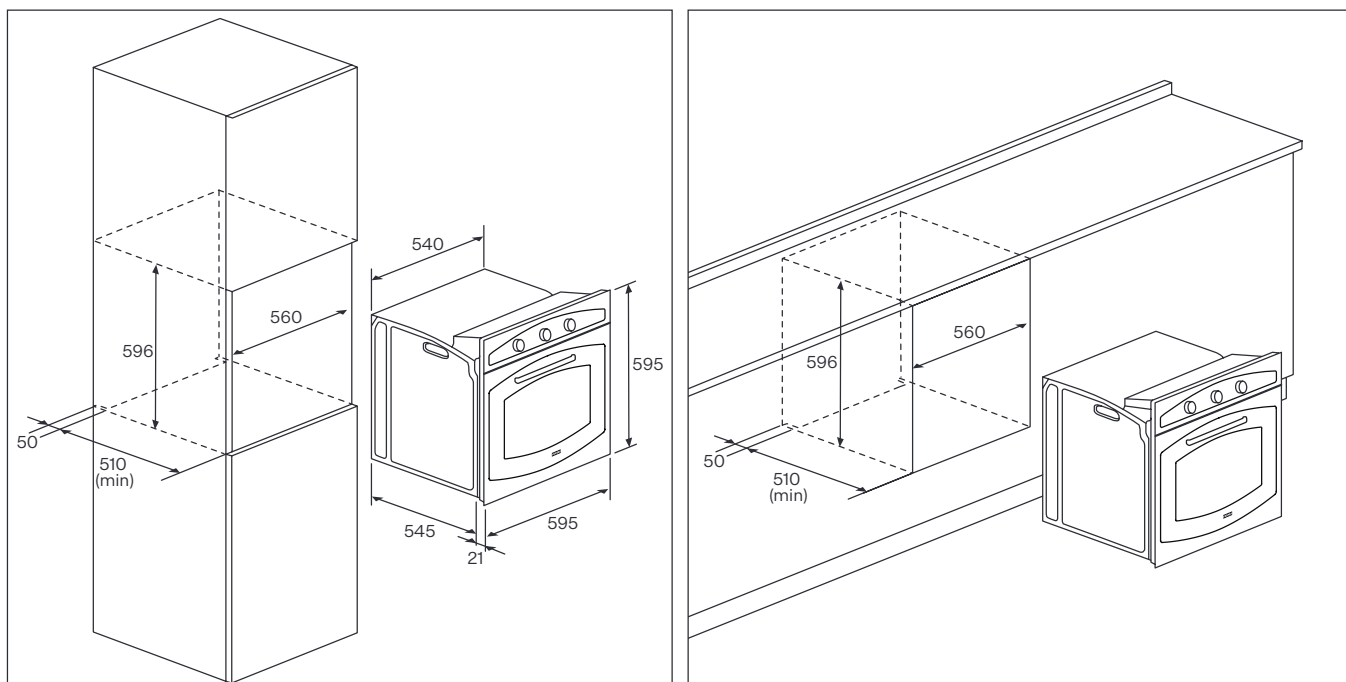
To urządzenie zostało wyprodukowane z materiałów nadających się do recyklingu lub ponownego wykorzystania. Utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. W celu uzyskania dalszych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu domowych urządzeń elektrycznych należy skontaktować się z lokalnymi władzami, przedsiębiorstwem zajmującym się zbiórką odpadów domowych lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Prawidłowa utylizacja tego produktu zapobiega negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

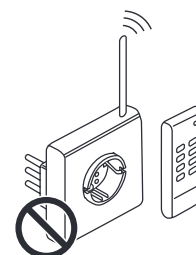
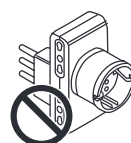
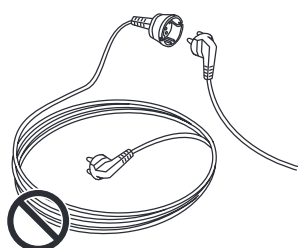
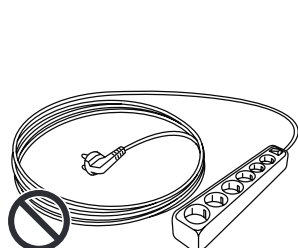
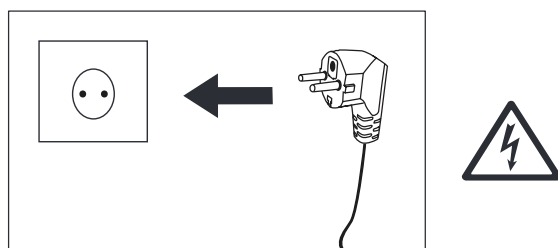
 Symbol  na produkcie lub w załączonej dokumentacji oznacza, że tego urządzenia nie wolno traktować jako odpadu domowego i trzeba je oddać do wyznaczonego punktu zbiórki i recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

## Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

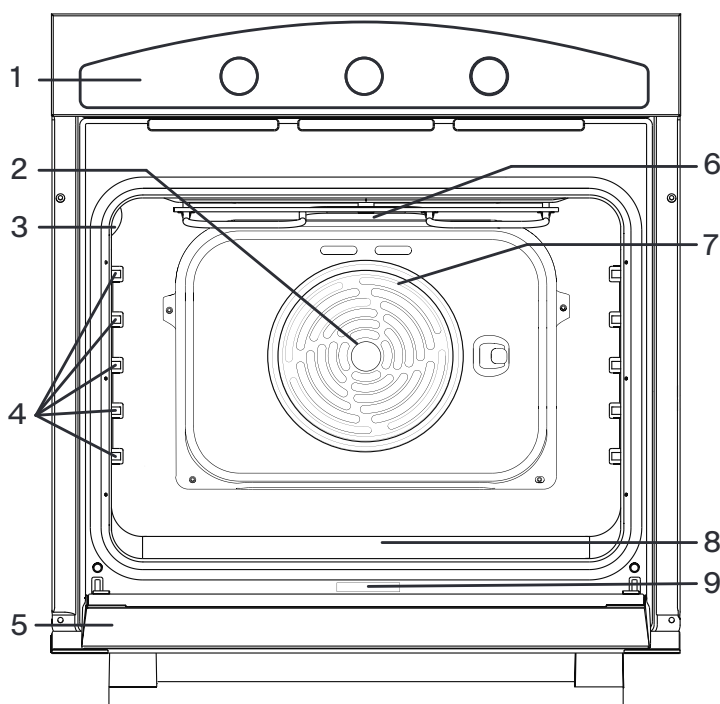
Podgrzewać piekarnik tylko wtedy, gdy zostało to wyraźnie określone w tabeli pieczenia lub przepisie. Używać blach do pieczenia pokrytych lakierem lub emalią w ciemnym kolorze, ponieważ wtedy lepiej pochłaniają one ciepło. Potrawy wymagające dłuższego pieczenia, będą się dalej piec, nawet po wyłączeniu piekarnika.

# Montaż



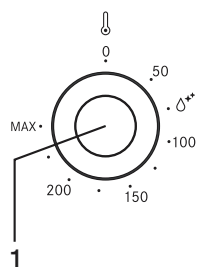


## Opis



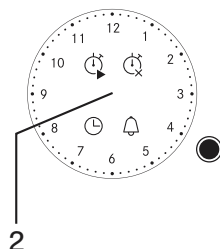
1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Lampka
4. Prowadnice półtek
5. Drzwiczki
6. Górna grzałka / grill
7. Okrągła grzałka (niewidoczna)
8. Dolna grzałka (niewidoczna)
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)

## Panel sterowania: model FCO 86 H



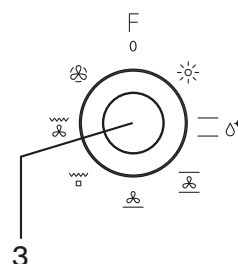
### 1. Pokrętko termostatu

Obracając, można wybrać żądaną temperaturę podczas włączania wybranej funkcji.



### 2. Pokrętko zegara analogowego

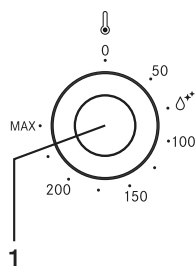
Obracając pokrętko z funkcją przycisku można: ustawić czas, zaprogramować początek i koniec pieczenia oraz ustawić alarm (Minutnik).



### 3. Pokrętko wyboru funkcji

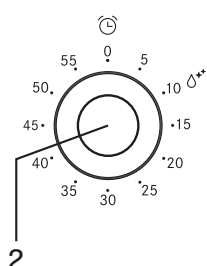
Do włączania piekarnika poprzez wybranie funkcji. Ustawienie w położeniu 0 powoduje wyłączenie piekarnika.

## Panel sterowania: model FCO 82 H



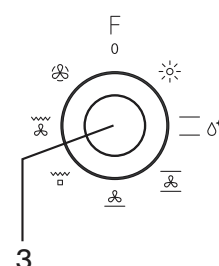
### 1. Pokrętko termostatu

Obracając, można wybrać żądaną temperaturę podczas włączania wybranej funkcji.



### 2. Pokrętko zegara

Używane do ustawiania czasu. Nie włącza, ani nie przerywa pieczenia.

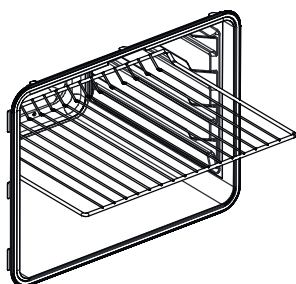


### 3. Pokrętko wyboru funkcji

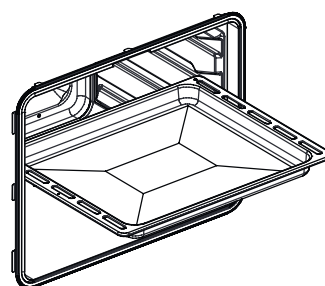
Do włączania piekarnika poprzez wybranie funkcji. Ustawienie w położeniu 0 powoduje wyłączenie piekarnika.

## Akcesoria

2 x ruszt



2 x blacha



Inne akcesoria można zakupić oddzielnie w serwisie posprzedażowym.

## Funkcje



### Wyłączony

Do wyłączenia piekarnika.



### Oświetlenie

Do włączania oświetlenia w komorze piekarnika.



### Pieczenie konwencjonalne

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw, tylko na jednym poziomie.



### Czyszczenie parą

Jest to specjalny cykl czyszczenia w niskiej temperaturze, podczas którego uwalniana para umożliwia łatwe usunięcie brudu i resztek potraw. Wyjąć z komory piekarnika wszystkie wewnętrzne akcesoria i na jej dno wlać 250 ml wody. Zamknąć drzwiczki i włączyć funkcję na 10 min przy 75°C. Po zakończeniu cyklu, wyłączyć piekarnik i poczekać przez 15 minut aż ostygnie. Na koniec, wilgotną ściereczką wytrzeć wszystkie zabrudzenia i pozostałości płynów.



### Pieczenie konwekcyjne

Do pieczenia ciast z soczystym nadzieniem, na jednym poziomie. Tej funkcji można również używać do pieczenia na dwóch poziomach. Zmienić położenie naczyń, aby potrawy upiekły się bardziej równomiernie.



### Dolna grzałka z termoobiegiem

Włącza się dolna (dno komory) grzałka i wentylator. Tryb doskonały do pieczenia ryb i zamrożonych oraz wstępnie przygotowanych produktów. Jest on również bardzo wydajny do pieczenia produktów cukierniczych.



### Grill

Do grillowania steków, kebabów i kiełbasek, zapiekania warzyw lub opiekania chleba. Przy grillowaniu mięsa zalecamy użycie blachy, na którą będzie kapał tłuszcz i sok z pieczeni. Blachę należy umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i wlać na nią 200 ml wody pitnej.



### Grill z termoobiegiem

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy użycie blachy, na którą będzie kapał tłuszcz i sok z pieczeni. Blachę należy umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i wlać na nią 500 ml wody pitnej.



### Termoobieg

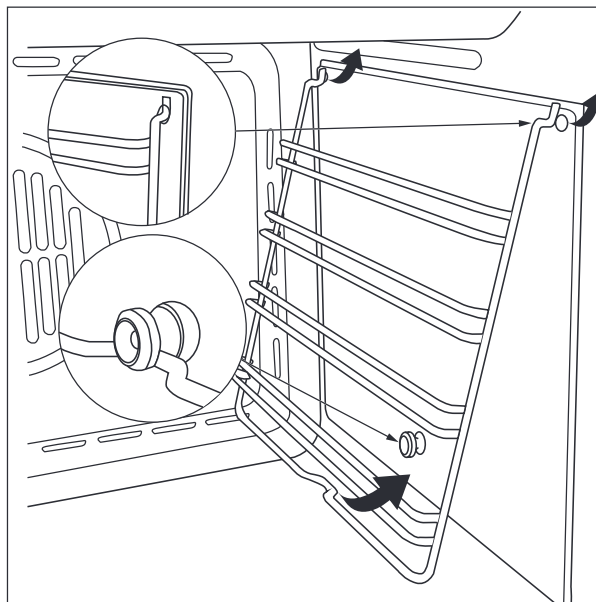
Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze na kilku poziomach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Tej funkcji można używać do pieczenia różnych potraw bez rozprzestrzeniania się zapachów tak, aby jedna potrawa nie miała zapachu drugiej.

## Pierwsze użycie

### Rozgrzewanie piekarnika

- ▶ Nowy piekarnik może wydzielać zapachy związane z jego produkcją: jest to całkowicie normalne. Dlatego przed rozpoczęciem pieczenia, zalecamy rozgrzanie pustego piekarnika, co umożliwi pozbycie się wszelkich niepożądanych zapachów.
- ▶ Zdjąć z piekarnika karton ochronny lub przezroczystą folię i wyjąć wszystkie akcesoria (w celu zdjęcia ramek bocznych z piekarników o gładkich ściankach należy postępować zgodnie z instrukcjami pokazanymi na rysunku).
- ▶ Włączyć piekarnik na około godzinę przy ustawieniu 250°C - najlepiej używając funkcji „Pieczenie konwekcyjne”. W tym czasie piekarnik musi być pusty. Prawidłowo ustawić funkcję, zgodnie z instrukcjami.

**Uwaga:** Po pierwszym użyciu urządzenia wskazane jest przewietrzenie pomieszczenia.



## Codziennie użytkowanie

### Wybór funkcji


Aby wybrać żadaną funkcję, należy ustawić pokrętko wyboru na odpowiedni symbol.

### Włączanie funkcji

#### Ręcznie

Aby włączyć wybraną funkcję należy obrócić pokrętko termostatu i ustawić żadaną temperaturę. Aby przerwać działanie funkcji w dowolnym momencie, należy wyłączyć piekarnik, a pokrętko wyboru i pokrętko termostatu ustawić na 0.

#### Czyszczenie parą


Aby włączyć funkcję „Czyszczenie parą” należy wlać 250 ml wody na dno komory piekarnika, a następnie ustawić pokrętko wyboru i pokrętko termostatu na ikonę . Najlepiej, aby ta funkcja była włączona przez 10 min.

### Ustawienie „Zegara”

Ta opcja nie przerywa ani nie włącza pieczenia, ale umożliwia korzystanie z „Minutnika” - zarówno wtedy, gdy włączona jest jakaś funkcja, jak i wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

Aby włączyć „Zegar” należy obrócić pokrętko zegara w prawo (w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara), a następnie obrócić je w kierunku przeciwnym, do żadanego ustawienia czasu: sygnał dźwiękowy ostrzeże o zakończeniu odliczania.

### Ustawienie „Zegara analogowego”

Aby ustawić czas na zegarze należy krótko nacisnąć pokrętko 4 razy, aż zacznie migać ikona . Następnie, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas wyświetlany w odstępach 1-minutowych należy obrócić pokrętko zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara (albo przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara),


a wskazówka minutowa będzie się poruszać w odstępach 1-minutowych, zgodnie z kierunkiem ruchu lub przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara.


Po upływie 10 sekund od ostatniego ustawienia zegara elektronicznego następuje automatyczne wyjście z trybu ustawiania czasu.

### **Pieczenie w trybie ręcznym**



Jeśli zegar nie jest włączony, pieczenie można ustawić ręcznie za pomocą pokrętła termostatu i pokrętła funkcji.

### **Programowanie czasu zakończenia pieczenia**

Zaprogramowanie „Czasu zakończenia pieczenia” umożliwi natychmiastowe rozpoczęcie i automatyczne zakończenie pieczenia na podstawie zaprogramowanego czasu. Aby zaprogramować „Czas zakończenia pieczenia”, należy krótko nacisnąć pokrętło 2 razy, aż zacznie migać ikona .

Aby wydłużyć lub skrócić czas pieczenia, w odstępach 1-minutowych, należy obrócić pokrętło zgodnie lub przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara, a wskazówka minutowa przesunie się o 1 minutę zgodnie lub przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara. Ikona  będzie migać przez 10 sekund po ostatnim obrocie pokrętła. Program można potwierdzić naciskając pokrętło tak długo, jak programuje się co najmniej 2 minuty pieczenia. Po zatwierdzeniu programu, rozpoczyna się pieczenie i automatycznie włącza się sygnał dźwiękowy. Pieczenie zakończy się, gdy „Czas zakończenia pieczenia = Aktualny czas”.

Aby wyświetlić ustawiony program należy krótko nacisnąć i zwolnić pokrętło, a wskazówki i ikony pokażą ustawiony program.


Po zakończeniu pieczenia, zacznie migać ikona  i włączy się sygnał dźwiękowy. Po 1 minucie sygnał wyłączy się, a ikona  nadal będzie migać, dopóki nie zostanie naciśnięte pokrętło.

Aby anulować program przed jego zakończeniem należy naciskać przycisk przez 3 sekundy: program zostanie anulowany, a zegar powróci do trybu pieczenia ręcznego.




Aby anulować program przed jego zakończeniem należy naciskać przycisk przez 3 sekundy: program zostanie anulowany, a zegar powróci do trybu pieczenia ręcznego.

### **Programowanie „Czasu rozpoczęcia pieczenia” i „Czasu zakończenia pieczenia”**

Zaprogramowanie „Czasu rozpoczęcia pieczenia” umożliwi automatyczne rozpoczęcie i zakończenie pieczenia na podstawie ustawionych czasów.

Aby zaprogramować „Czas rozpoczęcia pieczenia”, należy 1 raz krótko nacisnąć pokrętło, aż zacznie migać ikona .

Aby zwiększyć lub zmniejszyć ustawienie czasu rozpoczęcia pieczenia, w odstępach 1-minutowych, należy obrócić pokrętło zgodnie lub przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara, a wskazówka minutowa przesunie się o 1 minutę zgodnie lub przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara.


Po ostatnim obrocie pokrętłem, ikona  będzie jeszcze migać przez 10 sekund. Jeśli w tym czasie pokrętło nie zostanie obrócone lub wciśnięte, wskazówki automatycznie zaczną znowu wyświetlać czas, a program zostanie anulowany. Po naciśnięciu pokrętła, „Czas rozpoczęcia pieczenia” zostanie zapamiętany (będzie świecić się ikona ) o ile nie zaprogramowano co najmniej 1 minutowego opóźnienia, a program przejdzie do ustawienia „Czasu zakończenia pieczenia” (wyłączona do tej pory ikona  zacznie migać).

Aby zaprogramować „Czas zakończenia pieczenia” - patrz instrukcje opisane w odpowiednim punkcie.

Pieczenie rozpocznie się, gdy „Czas rozpoczęcia = Aktualny czas”.

### **Programowanie „Minutnika”**

Zaprogramowanie „Minutnika” spowoduje wygenerowanie prostego sygnału alarmowego po upływie zaprogramowanego czasu bez włączania pieczenia (tryb „Minutnik”).

Aby zaprogramować „Alarm” bez pieczenia (tryb „Minutnik”) należy krótko nacisnąć pokrętło 3 razy, aż zacznie migać ikona .

Następnie należy obrócić pokrętło, a ustawienie „Minutnika” będzie takie samo jak „Czas zakończenia pieczenia” (patrz odpowiedni punkt). Z „Minutnika” można korzystać tylko wtedy, gdy żaden program nie jest włączony.

### **Wyświetlanie ustawionego programu**

Programator umożliwia wyświetlanie ustawionego programu.

Aby wyświetlić ustawiony program, należy krótko nacisnąć i zwolnić pokrętło, a sterownik

wyświetli ustawiony program, przesuując wskaźniki do ustawionego czasu i podświetlając kroki programu wraz z krótkim wyświetlaniem odpowiednich ikon. Sterownik automatycznie powróci do wyświetlania aktualnego czasu i będzie kontynuować wykonywanie ustawionego programu.

#### Kasowanie ustawionego programu

Sterownik umożliwia anulowanie ustawionego programu.


Aby anulować ustawiony program, należy nacisnąć pokrętko na kilka sekund, aż

odpowiednie ikony zgasną i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Sterownik automatycznie powróci do ręcznego trybu pieczenia.

#### Sygnał braku zasilania

W przypadku braku zasilania, zegar nie anuluje programu.

Zegar sygnalizuje każdy brak zasilania sieciowego poprzez miganie ikony , dzięki czemu użytkownik może sprawdzić, czy czas jest prawidłowy.

W takim przypadku należy krótko nacisnąć pokrętko, aby wyłączyć sygnał.

## Przydatne wskazówki

### Jak korzystać z tabeli pieczenia

W tej tabeli podano funkcje i poziomy, które będą najlepsze do pieczenia różnych rodzajów potraw. Czas pieczenia liczy się od momentu włożenia potrawy do piekarnika. Temperatura i czas pieczenia są wartościami przybliżonymi i zależą od wielkości potrawy oraz rodzaju użytych akcesoriów. Na początek należy użyć najniższych zalecanych ustawień, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco upieczona, wprowadzić wyższe ustawienia. Zalecamy używanie akcesoriów dostarczonych w zestawie, najlepiej ciemnych metalowych form do ciasta i blach do pieczenia.













Można także użyć patelni i akcesoriów z pyrexu lub kamionki, ale należy pamiętać, że wtedy czas pieczenia będzie nieco dłuższy.



### Jednoczesne pieczenie różnych potraw

Korzystając z funkcji „Termoobieg”, można w tej samej temperaturze i na różnych poziomach jednocześnie piec różne potrawy (na przykład ryby i warzywa). Można wcześniej wyjąć potrawę, która wymaga krótszego czasu pieczenia i pozostawić w piekarniku potrawę, która wymaga dłuższego czasu pieczenia.


## Tabela pieczenia


Przepis	Funkcja	Temperatura	Czas pieczenia (min)	Poziomy
Ciasto drożdżowe		160 – 200	30 – 50	2/3
Ciasto ptysiowe		160 - 180	20 – 40	2
		140 - 160	10 – 40	2


Przepis	Funkcja	Temperatura	Czas pieczenia (min)	Poziomy
Ryby		210 – 220	45 – 60	2
		160 – 180	45 – 60	2/3
		190	60 – 70	2/3
Kiełbasy / żeberka		230 – 250	14 – 18	4/5
Cielęcina / wołowina		225 – 250	120 – 150	2
		160 – 180	120 – 160	2
Wieprzowina		210 – 230	90 – 120	2
		160 – 190	90 – 120	2
Kurczak		200 – 220	50 – 60	2/3
		160 – 180	45 – 60	2
		175 – 190	60 – 70	2
Warzywa		190 – 210	40 – 50	2
		170 – 190	40 – 50	3


Funkcje						
	Pieczenie konwencjonalne	Pieczenie konwekcyjne	Grill	Grill z termoobiegiem	Termoobieg	Dolna grzałka z termoobiegiem

## Konserwacja i czyszczenie

 Nigdy nie używać urządzeń do czyszczenia parą.

 Wymagane czynności można wykonywać tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny.

 Nie wolno używać wełny stalowej, szorstkich zmywaków ani ściernych / żrących środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

 Wszystkie czynności należy wykonywać w rękawicach ochronnych. Odłączyć urządzenie od zasilania.

### Powierzchnie zewnętrzne

- ▶ Oczyszczyć powierzchnie wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są bardzo brudne, dodać kilka kropli detergentu o neutralnym pH. Na koniec wytrzeć suchą ściereczką.
- ▶ Nie używać żrących ani ściernych środków do czyszczenia. Jeśli którykolwiek z takich produktów przypadkowo znajdzie się na powierzchni urządzenia, należy go natychmiast zetrzeć wilgotną ściereczką z mikrofibry.

### Powierzchnie wewnętrzne

- ▶ Po każdym użyciu należy poczekać aż piekarnik ostygnie, a następnie (najlepiej gdy jest jeszcze trochę ciepły) oczyścić go, usuwając wszystkie osady lub plamy spowodowane resztkami jedzenia. Aby wysuszyć skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy odczekać, aż piekarnik całkowicie ostygnie, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.
- ▶ Aby optymalnie oczyścić powierzchnie wewnętrzne należy włączyć funkcję „Czyszczenie parą”.
- ▶ Aby ułatwić sobie czyszczenie szyby, można w prosty sposób zdjąć i ponownie założyć drzwiczki.
- ▶ Szybę w drzwiczkach można oczyścić odpowiednim detergentem w płynie.

### Aksesoria

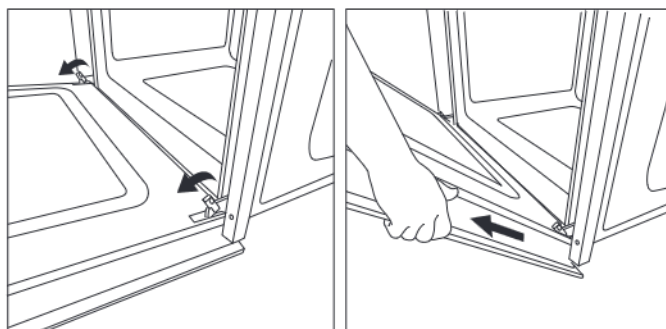
Po każdym użyciu, akcesoria należy namoczyć w roztworze wody z płynem do mycia naczyń. Jeśli są jeszcze gorące, należy użyć rękawic kuchennych. Resztki jedzenia można usunąć szczotką do mycia naczyń lub gąbką.

### Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek

Drzwiczki piekarnika można szybko i łatwo zdjąć. Aby to zrobić, należy:

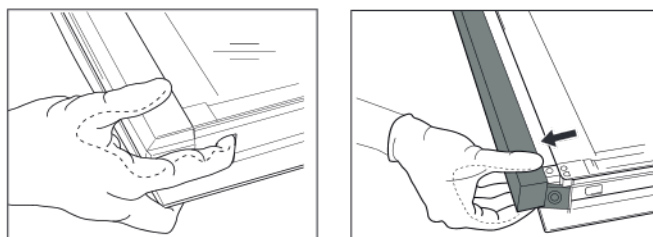
1. Całkowicie otworzyć drzwiczki.
2. Podnieść dwie dźwignie pokazane na poniższym rysunku.
3. Zamknąć drzwiczki do pierwszego oporu (spowodowanego podniesionymi dźwigniami).
4. Podnieść drzwiczki do góry i na zewnątrz, a następnie wyjąć je z zamocowań.

Aby założyć drzwiczki należy zamontować zawiasy w ich mocowaniach i opuścić dwie dźwignie.

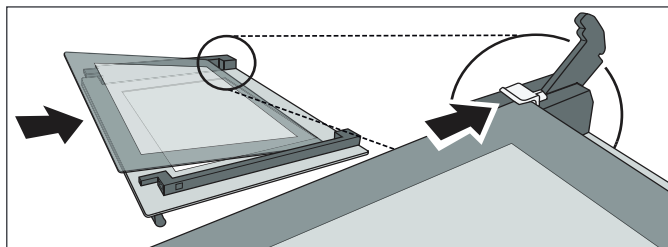
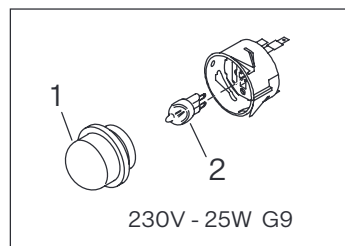


### Naciśnij, aby wyczyścić - czyszczenie szyby

1. Po wyjęciu drzwiczek i położeniu ich na miękkiej powierzchni uchwytem do dołu, należy jednocześnie nacisnąć dwa zatrzaski mocujące i zdjąć górną krawędź drzwiczek, pociągając je do siebie.



2. Podnieść i mocno przytrzymać wewnętrzną szybę obiema rękami, wyjąć ją i umieścić na miękkiej powierzchni przed czyszczeniem.
3. Aby prawidłowo ustawić wewnętrzną szybę, upewnić się, że błyszcząca czarna ramka szyby jest skierowana do góry.



4. Ponownie zamontować górną krawędź: kliknięcie wskaże prawidłowe ustawienie. Przed ponownym zamontowaniem drzwiczek upewnić się, że uszczelka jest dobrze zamocowana.

### Wymiana żarówki

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Zdjąć osłonę z lampy, wymienić żarówkę i ponownie założyć osłonę na lampę.
3. Z powrotem podłączyć zasilanie piekarnika.

**Uwaga:** Żarówka zastosowana w tym produkcie została specjalnie zaprojektowana do urządzeń gospodarstwa domowego i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w domu (Rozporządzenie WE 244/2009). Żarówki są dostępne w naszym serwisie posprzedażowym.



Jeśli są używane żarówki halogenowe to nie wolno dotykać ich gołymi rękami, ponieważ odciski palców mogą uszkodzić żarówkę. Nie wolno używać piekarnika, dopóki osłona światła nie zostanie z powrotem założona.

## Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Brak zasilania. Brak podłączenia do sieci elektrycznej.	Sprawdzić, czy jest zasilanie elektryczne i czy piekarnik jest do niego podłączony. Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik, aby sprawdzić, czy problem został rozwiązany.

## Wsparcie

W razie jakichkolwiek problemów należy skontaktować się z punktem serwisu technicznego Franke.

Nigdy nie należy korzystać z usług nieautoryzowanych techników.

Podaj:

- rodzaj usterki,
- model urządzenia (Art./Kod),
- numer seryjny (S.N.) podany na tabliczce znamionowej, znajdującej się na dolnej krawędzi komory piekarnika (widoczny przy otwartych drzwiczkach piekarnika).



Kontaktując się z naszym punktem serwisu należy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.

