

**FSM 86 HE**  
**FSM 86 H**  
**FMA 86 H**

EN **User manual**  
DE **Bedienungsanleitung**  
FR **Manuel de l'utilisateur**  
IT **Manuale d'uso**  
ES **Manual de usuario**  
PT **Manual do utilizador**  
PL **Podręcznik użytkownika**  
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**

**Electric Oven**  
**Elektrischer Backofen**  
**Four électrique**  
**Forno elettrico**  
**Horno eléctrico**  
**Forno elétrico**  
**Piekarnik elektryczny**  
**Elektrická trouba**  
**Elektrická rúra**  
**Ηλεκτρικός φούρνος**  
**Cuptor electric**  
**Elektrikli Fırın**  
**Электрический духовой шкаф**  
**Електрична духовна шафа**  
**فرن كهربائي**

**FRANKE**

# LANGUAGES

*Sprachen / Langues / Lingue / Idiomas / Idiomas / Języki / Jazyky / Jazyky / Γλωσσες / Limbi / Diller /  
Языки / Мови / اللغات*

EN	USER MANUAL .....	3
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG.....	12
FR	MANUEL DE L'UTILISATEUR.....	21
IT	MANUALE D'USO .....	30
ES	MANUAL DE USUARIO .....	39
PT	MANUAL DO UTILIZADOR .....	48
PL	PODRĘCZNIK UŻYTKOWNIKA .....	57
CS	NÁVOD K POUŽITÍ.....	66
SK	NÁVOD NA POUŽÍVANIE.....	75
EL	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ .....	84
RO	MANUAL DE UTILIZARE .....	93
TR	KULLANICI KILAVUZU .....	102
RU	РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ .....	111
UK	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ.....	120
AR	عربي دليل المستخدم .....	129

---

# TABLE OF CONTENTS

---

OVERVIEW .....	4
CONTROL PANEL.....	4
ACCESSORIES .....	5
FUNCTIONS .....	5
FIRST TIME USE.....	6
DAILY USE.....	6
USEFUL TIPS .....	7
COOKING TABLE.....	8
CLEANING AND MAINTENANCE.....	10
TROUBLESHOOTING .....	11
SUPPORT .....	11

---

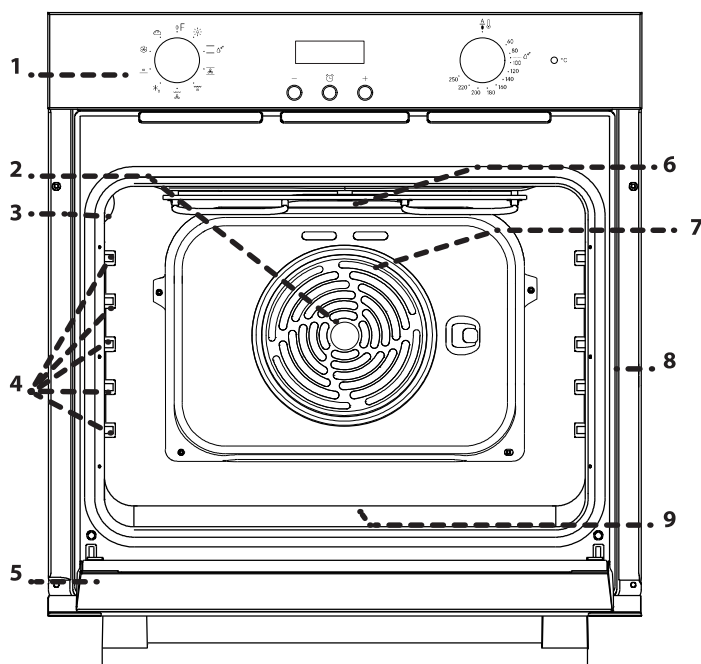
# SPIS TREŚCI

---

INFORMACJE OGÓLNE .....	58
PANEL STEROWANIA.....	58
AKCESORIA .....	59
FUNKCJE.....	59
PIERWSZE UŻYCIE .....	60
CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	60
PRAKTYCZNE PORADY .....	61
TABELA GOTOWANIA.....	62
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA .....	64
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....	65
WSPARCIE TECHNICZNE .....	65

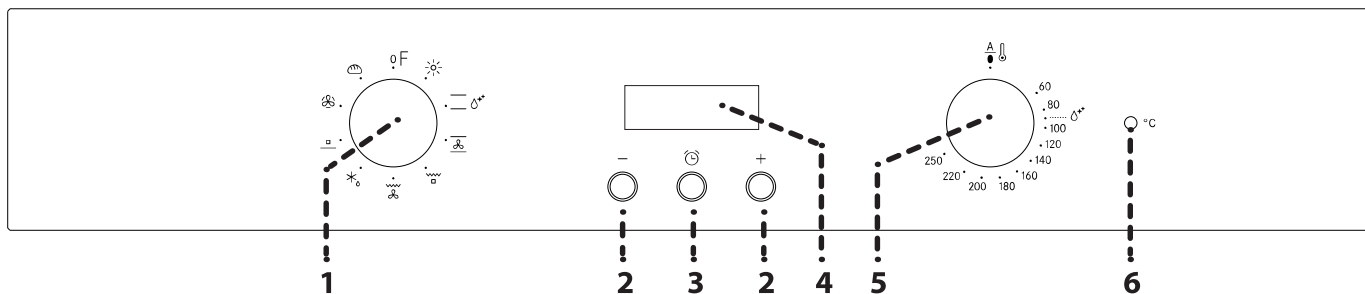
# INSTRUKCJA OBSŁUGI

## INFORMACJE OGÓLNE



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Oświetlenie
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na ścianie komory piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Grzałka górna/grill
7. Grzałka okrągła (niewidoczna)
8. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
9. Grzałka dolna (niewidoczna)

## PANEL STEROWANIA



### 1. POKRĘTŁO WYBORU

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

### 2. PRZYCIŚK +/-

Służą do zmniejszania lub zwiększania wartości widocznej na wyświetlaczu.

### 3. PRZYCIŚK ZEGARA

służy do wybierania różnych ustawień: czas trwania pieczenia, czas zakończenia pieczenia, czasomierz.

### 4. WYŚWIETLACZ

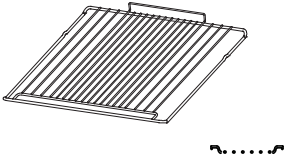
5. POKRĘTŁO TERMOSTATU  
Obrócić, aby wybrać żądaną temperaturę.

### 6. DIODA TERMOSTATU / NAGRZEWANIA

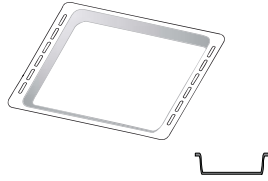
Świeci podczas nagrzewania urządzenia. Wyłącza się po osiągnięciu wymaganej temperatury.

## AKCESORIA

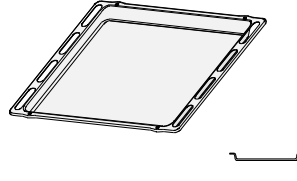
### RUSZT



### BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



### BLACHA DO PIECZENIA



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

### UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH 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 należy przesunąć go poziomo wzdłuż prowadnicy półki, tak daleko jak to możliwe.

• Pozostałe akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, wkłada się poziomo, przesuując je wzdłuż prowadnic półek.  
• Aby ułatwić sobie czyszczenie urządzenia, prowadnice półek można zdemontować: pociągnąć je, wyjmując z uchwytów.

## FUNKCJE

### 0 WYŁĄCZONY

Do wyłączania piekarnika.

### ☀️ OŚWIETLENIE

Do włączania oświetlenia komory piekarnika.

### — KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie. Zalecane jest by używać drugiej półki.

### 💧 CZYSZCZENIE PAROWE

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Na dno piekarnika wlać 200 ml wody pitnej i uruchomić funkcję na 35 min w temperaturze 90°C. Włączyć funkcję, gdy piekarnik jest zimny i pozwolić mu się ochłodzić przez 15 minut po zakończeniu cyklu.

### 🌀 PIECZ. KONWEKCYJNE

Do pieczenia ciast z soczystym nadzieniem na jednej półce. Ta funkcja idealnie nadaje się również do pieczenia na dwóch półkach. Aby pieczenie przebiegało równomiernie, należy zamieniać potrawy miejscami.

### 🔥 GRILL

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

### 🔥 TURBOGRILL

🌀 Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.

### ❄️ ROZMRAŻANIE

💧 Dla szybszego rozmrażania żywności.

### □ GRZAŁKA DOLNA

— do opiekania spodu potrawy. Funkcja jest też polecana do wolnego gotowania, gotowania potraw w sosie lub zalewie oraz zagęszczania sosów.

### 🌀 WYMUSZONY NADMUCH

Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, na kilku półkach (maksymalnie trzech) równocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

### 🍞 CHLEB

Do pieczenia chleba różnego rodzaju i różnej wielkości. Zalecane jest by używać drugiej półki.

# PIERWSZE UŻYCIE

## 1. USTAWIANIE ZEGARA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić aktualną godzinę: Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "AUTO" oraz "0.00".



Aby ustawić godzinę, nacisnąć równocześnie przyciski — i +: Ustawić godzinę, korzystając z przycisków + i —. Nacisnąć *przycisk zegara*, aby potwierdzić ustawienie. Po wybraniu żądanej godziny można zmienić dźwięk alarmu: Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „ton 1”.



Aby wybrać żądany dźwięk wcisnąć przycisk —, następnie wcisnąć *przycisk zegara*, aby potwierdzić ustawienie.

Uwaga: Aby później ustawić aktualną godzinę, na przykład po długiej przerwie w dostawie prądu, powtórzyć wyżej opisane czynności.

## 2. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne.

Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zaleca się rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się niepożądanego 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 „Piecz. konwekcyjne”. W tym czasie piekarnik musi być pusty. Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwagi: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

# CODZIENNA EKSPLOATACJA

## 1. WYBIERANIE FUNKCJI

Aby wybrać funkcję, należy obrócić pokrętkę wyboru do pozycji oznaczonej symbolem żądanej funkcji.

## 2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

### RĘCZNE

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

Aby wyłączyć funkcję, ustawić *pokrętkę wyboru funkcji* oraz *pokrętkę termostatu* odpowiednio w położeniach **0** oraz **1**.

### CZYSZCZENIE PAROWE

Aby włączyć funkcję czyszczenia „Diamond Clean”, nalać 200 ml wody pitnej na dno piekarnika, następnie ustawić *pokrętkę wyboru* oraz *pokrętkę termostatu* na **Δ\*** ikonę.

Najlepiej jest używać funkcji przez 35 minut.

## 3. ROZGRZEWANIE


Po uruchomieniu tej funkcji włączy się dioda termostatu sygnalizująca rozpoczęcie pracy urządzenia. Po zakończeniu nagrzewania dioda wyłączy się, wskazując, że w komorze piekarnika uzyskano wybraną temperaturę: W tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

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

## . UŻYWANIE PROGRAMATORA ELEKTRONICZNEGO

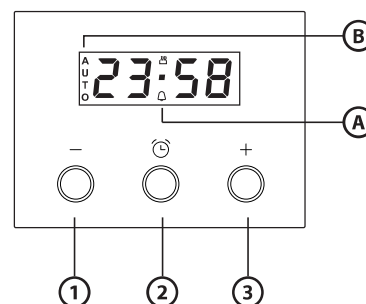
Wciskając *przycisk zegara* można wybierać różne tryby w celu zachowania lub zaprogramowania czasu pieczenia.

Uwaga: Jeśli nie podejmie się żadnego działania w ciągu kilku sekund, rozlegnie się dźwięk brzęczyka i wszystkie ustawienia zostaną zatwierdzone.

1. Przycisk – : służy do zmniejszania wartości widocznej na wyświetlaczu
2. Przycisk  : służy do wybierania różnych ustawień
3. Przycisk +: służy do zwiększania wartości widocznej na wyświetlaczu

**A.**  Symbol wskazuje, że jest używana funkcja programatora czasowego

**B.** Symbol **AUTO** potwierdza, że ustawienie zostało wprowadzone



## . PROGRAMOWANIE PIECZENIA

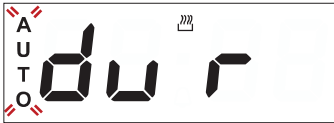
Po wybraniu i aktywowaniu funkcji można ustawić jej czas trwania.

### CZAS TRWANIA

Nacisnąć i przytrzymać przez co najmniej 2 sekundy *przycisk zegara*: symbol  miga.



Ponownie nacisnąć i przytrzymać *przycisk zegara*: na wyświetlaczu pojawia się kolejno DUR i 0,00, podczas gdy AUTO miga.



Nastawić czas pieczenia za pomocą przycisku + i -. Po kilku sekundach na ekranie widać godzinę i podświetlony napis AUTO  potwierdzający ustawienie.



Uwaga: Aby wyświetlić pozostały czas pieczenia, należy naciskać *przycisk czasu* przez co najmniej 2 sekundy. Aby go zmienić, w razie potrzeby, należy nacisnąć go ponownie po raz drugi, używając przycisków + i -, aby zmodyfikować czas trwania.

#### ZAKOŃCZENIE GOTOWANIA

Po zakończeniu pieczenia symbol  wyłącza się, na wyświetlaczu miga alarm, podczas gdy na wyświetlaczu miga AUTO.




Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm.

Ustawić pokrętko funkcyjne i *pokrętko termostatu* z powrotem w pozycji 0 i ●, a następnie naciskać *przycisk czasu* przez co najmniej 2 sekundy, aby wyłączyć piekarnik.

#### USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

Ta opcja nie przerywa pieczenia, ani nie programuje go, pozwala tylko używać wyświetlacza jako minutnika, zarówno gdy włączona jest jakaś funkcja, jak i wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

Aby aktywować programator czasowy, należy naciskać *przycisk zegara* przez co najmniej 2 sekundy: symbol  miga na wyświetlaczu.



Aby ustawić żądany czas pieczenia należy użyć przycisków + oraz -: odliczanie rozpoczyna się po kilku sekundach.



Na wyświetlaczu jest widoczna godzina i podświetlony symbol  potwierdzający ustawienie minutnika.

Uwaga: Aby wyświetlić odliczanie i zmienić je jeśli to konieczne, naciskać ponownie *przycisk zegara* przez 2 sekundy.

## PRAKTYCZNE PORADY

### JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. 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 wydłuża.

### JEDNOCZESNE PRZYGOTOWYWANIE RÓŻNYCH POTRAW

Korzystając z funkcji „Termoobieg”, można jednocześnie piec różne potrawy wymagające tej samej temperatury (np. ryby i warzywa), na różnych poziomach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

# TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
<b>Ciasta drożdżowe</b>		Tak	150 - 170	30 - 90	
		Tak	160 - 180	30 - 90	
<b>Ciasto z nadzieniem</b> (sernik, strudel, ciasto owocowe)		Tak	160 - 200	35 - 90	
		Tak	160 - 200	40 - 90	
<b>Kruche ciasteczka/Rogaliki</b>		Tak	160 - 180	15 - 35	
		Tak	150 - 170	20 - 45	
		Tak	150 - 170	20 - 45	
<b>Ptysie</b>		Tak	180 - 200	40 - 60	
		Tak	170 - 190	35 - 50	
<b>Bezy</b>		Tak	90	150 - 200	
		Tak	90	140 - 200	
		Tak	90	140 - 200	
<b>Pizza / chleb</b>		Tak	220 - 250	10 - 25	
		Tak	200 - 240	20 - 45	
<b>Mały chleb</b> 80 g		Tak	180 - 200	30 - 45	
<b>Bochenek chleba</b> 500 kg		Tak	180	50 - 70	
<b>Chleb</b>		Tak	180 - 200	30 - 80	
<b>Mrożona pizza</b>		Tak	250	10 - 20	
		Tak	230 - 250	10 - 25	
<b>Tarta pikantna</b> (warzywna lub mięsna, quiche)		Tak	180 - 200	30 - 45	
		Tak	180 - 200	35 - 50	
		Tak	180 - 200	35 - 50	
<b>Vols-au-vent /Ciasto francuskie</b>		Tak	190 - 200	20 - 30	
		Tak	180 - 190	20 - 40	
		Tak	180 - 190	20 - 40	
<b>Lasagne/zapiekaný makaron/ cannelloni/zapiekaný</b>		Tak	190 - 200	45 - 65	

AKCESORIA					
	Ruszt	Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Taca lub forma do ciasta na ruszcie	Błacha do pieczenia napełniona 200 ml wody	Błacha do pieczenia

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
<b>Jagnięcina / cielęcina / wołowina / wieprzowina</b> 1 kg		Tak	190 - 200	80 - 110	2
<b>Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką</b> 2 kg		Tak	180 - 190	110 - 150	2
<b>Kurczak/królik/kaczka</b> 1 kg		Tak	180 - 200	50 - 100	2
<b>Indyk/gęś</b> 3 kg		Tak	180 - 200	50 - 100	2
<b>Ryba pieczona/en papillote</b> 0,5 kg (filet, w całości)		Tak	170 - 190	30 - 45	2
<b>Nadziewane warzywa</b> (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 70	2
<b>Tosty</b>		5'	250	2 - 6	5
<b>Filety rybne/kawałki</b>		5'	250	15 - 30 *	4  3
<b>Kiełbaski/kebaby/żeberka/hamburgery</b>		5'	250	15 - 30 *	5  4
<b>Pieczony kurczak</b> 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3  1
<b>Befsztyk krwisty</b> 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
<b>Udziec barani/golonka</b>		-	200	60 - 90 **	3
<b>Pieczone ziemniaki</b>		-	200 - 220	35 - 55 **	3
<b>Zapiekane warzywa</b>		-	200 - 220	25 - 55	3
<b>Mięsa i ziemniaki</b>		Tak	190 - 200	45 - 100 ***	4  1
<b>Ryby i warzywa</b>		Tak	180	30 - 50 ***	4  1
<b>Lasagne i mięsa</b>		Tak	200	50 - 100 ***	4  2
<b>Pełne danie</b> Tarta owocowa (poziom 5) / Lasagne (poziom 3) / Mięso (poziom 1)		Tak	180 - 190	40 - 120 ***	5  3  1

\* 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.

FUNKCJE						
	Konwencjonalne	Grill	Turbogrill	Wymuszony nadmuch	Pieczenie konwekcyjne	Chleb

# 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

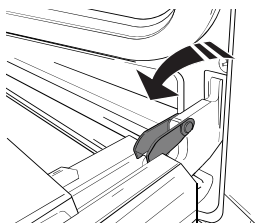
- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

## POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

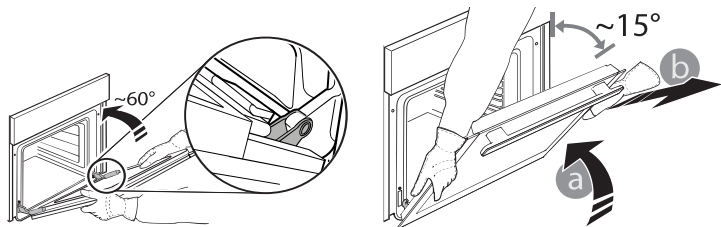
- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

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, opierając 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 powyższe opisane czynności.

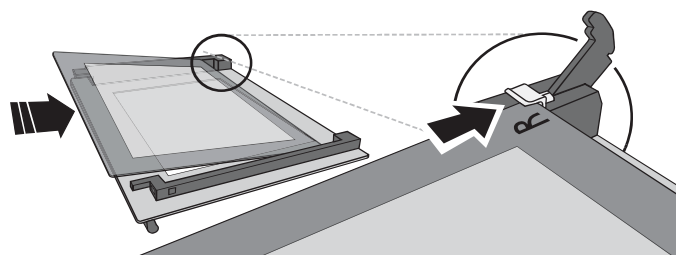
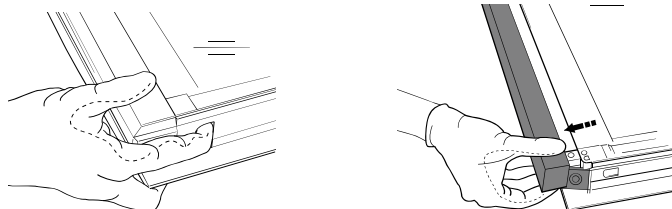
- Włączyć funkcję „Steam Clean” dla optymalnego czyszczenia wewnętrznych powierzchni urządzenia.
- Aby ułatwić czyszczenie szyby, można w prosty sposób zdjąć drzwiczki, a następnie założyć je ponownie.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Górny element grzewczy grilla można obniżyć, aby oczyścić górną płytę piekarnika.

## 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 usunąć za pomocą szczotki do mycia naczyń lub gąbki.

## PRESS TO CLEAN - 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. Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.
3. Aby prawidłowo ustawić wewnętrzną szybę, należy upewnić się, że litera "R" jest widoczna w lewym rogu. W pierwszej kolejności należy umieścić dłuższą część szyby oznaczoną literą „R” w odpowiednich uchwytach, a następnie obniżyć ją do właściwej pozycji.



4. Zamontować ponownie górną krawędź: charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy sprawdzić, czy uszczelka jest zabezpieczona.

## WYMIANA LAMPY

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Zdjąć osłonę z lampki, wymienić żarówkę i założyć osłonę z powrotem na lampkę.
3. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 20-40 W/230 V typ 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 używane są żarówki halogenowe, nie wolno dotykać ich gołymi rękami – 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.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć urządzenie i włączyć ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nadal występuje.

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

## WSPARCIE TECHNICZNE

W przypadku jakichkolwiek problemów eksploatacyjnych należy skontaktować się z centrum serwisowym Franke Technical Service Centre.

Nigdy nie należy korzystać z usług nieautoryzowanych monterów.

### Należy podać:

- typ usterki
- model urządzenia (art./kod)
- numer seryjny (S.N.) na tabliczce znamionowej, umieszczony na prawej krawędzi komory piekarnika (widoczny po otwarciu drzwiczek piekarnika).

Kontaktując się z naszym Centrum Serwisowym, prosimy o podanie kodów znajdujących się na tabliczce znamionowej Państwa produktu.

