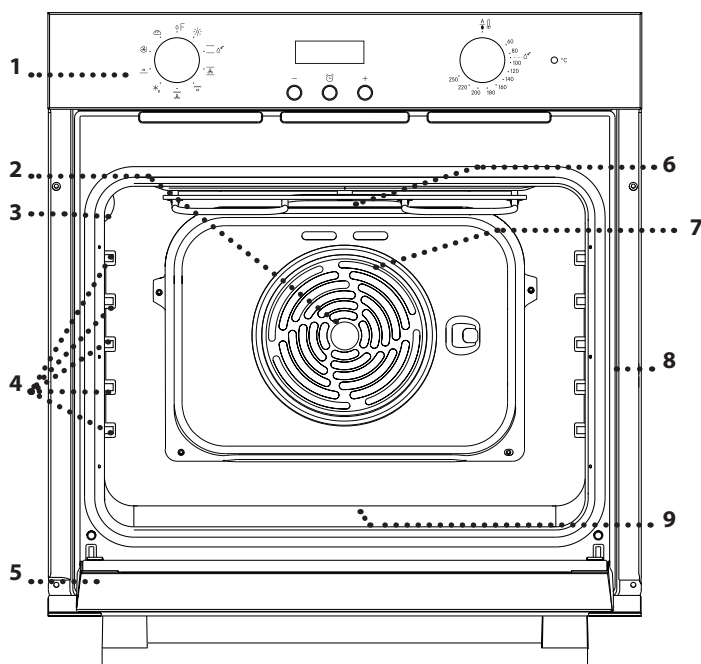

SPIS TREŚCI

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

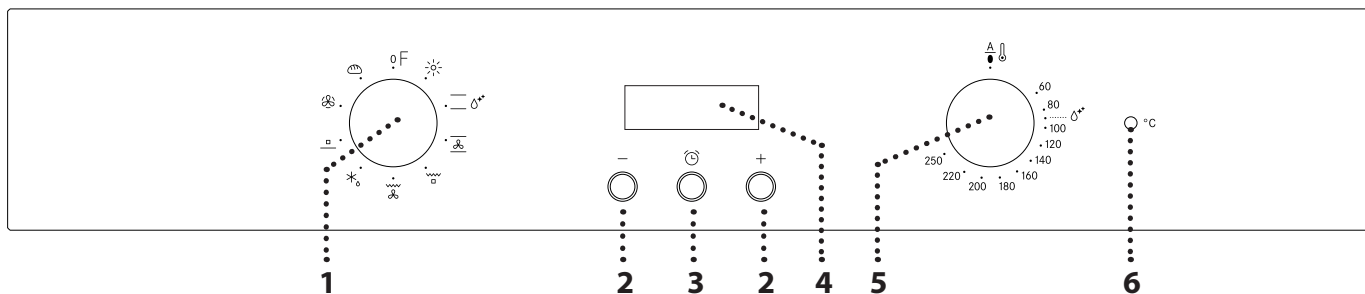
INSTRUKCJA OBSŁUGI

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

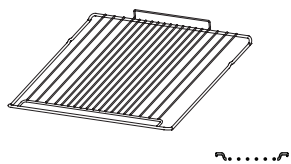
5. POKRĘTŁO TERMOSTATU
Obrócić, aby wybrać żądaną temperaturę.

6. DIODA TERMOSTATU / NAGRZEWANIA

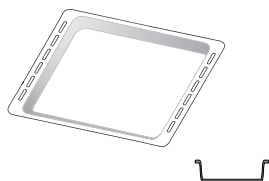
Świeci podczas nagrzewania urządzenia. Wyłącza się po osiągnięciu wymaganej temperatury.

AKCESORIA

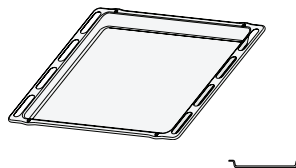
RUSZT



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, wkładać się poziomo, przesuwając je wzdłuż prowadnic półek.
• Aby ułatwić sobie czyszczenie urządzenia, prowadnice półek można zdemonstrować: pociągnąć je, wyjmując z uchwytów.

FUNKCJE

0 WYŁĄCZONY

Do wyłączania piekarnika.



OŚWIECZENIE

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

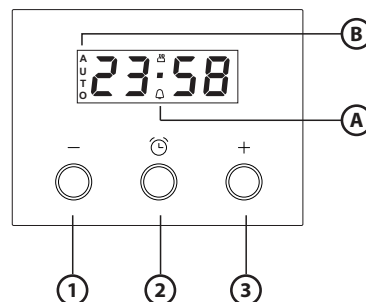
Wciskając *przycisk zegara* można wybierać różne tryby w celu zachowania lub zaprogramowania czasu pieczenia.

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

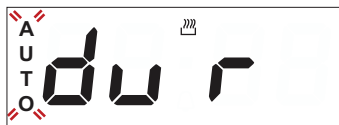
Po wybraniu i aktywowaniu funkcji można ustawić jej czas trwania.

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 O 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 wydłuży.

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
Ciasta drożdżowe		Tak	150 - 170	30 - 90	
		Tak	160 - 180	30 - 90	 
Ciasto z nadzieniem (sernik, strudel, ciasto owocowe)		Tak	160 - 200	35 - 90	
		Tak	160 - 200	40 - 90	 
Kruche ciasteczka/Rogaliki		Tak	160 - 180	15 - 35	
		Tak	150 - 170	20 - 45	 
		Tak	150 - 170	20 - 45	  
Ptysie		Tak	180 - 200	40 - 60	
		Tak	170 - 190	35 - 50	 
Bezy		Tak	90	150 - 200	
		Tak	90	140 - 200	 
		Tak	90	140 - 200	  
Pizza / chleb		Tak	220 - 250	10 - 25	
		Tak	200 - 240	20 - 45	 
Mały chleb 80 g		Tak	180 - 200	30 - 45	
Bochenek chleba 500 kg		Tak	180	50 - 70	
Chleb		Tak	180 - 200	30 - 80	 
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 20	
		Tak	230 - 250	10 - 25	 
Tarta pikantna (warzywna lub mięsna, quiche)		Tak	180 - 200	30 - 45	
		Tak	180 - 200	35 - 50	 
		Tak	180 - 200	35 - 50	  
Vols-au-vent /Ciasto francuskie		Tak	190 - 200	20 - 30	
		Tak	180 - 190	20 - 40	 
		Tak	180 - 190	20 - 40	  
Lasagne/zapiekany makaron/ cannelloni/zapiekanki		Tak	190 - 200	45 - 65	

AKCESORIA					
	Ruszt	Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Taca lub forma do ciasta na ruszcie	Blacha do pieczenia 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 skórą 2 kg		Tak	180 - 190	110 - 150	
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	180 - 200	50 - 100	
Indyk/gęś 3 kg		Tak	180 - 200	50 - 100	
Ryba pieczona/en papillote 0,5 kg (filet, w całości)		Tak	170 - 190	30 - 45	
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 70	
Tosty		5'	250	2 - 6	
Filety rybne/kawałki		5'	250	15 - 30 *	 
Kiełbaski/kebabs/żeberka/hamburgery		5'	250	15 - 30 *	 
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	 
Befsztyk krwisty 1 kg		-	200	35 - 50 **	
Udziec barani/golonka		-	200	60 - 90 **	
Pieczone ziemniaki		-	200 - 220	35 - 55 **	
Zapiekane warzywa		-	200 - 220	25 - 55	
Mięsa i ziemniaki		Tak	190 - 200	45 - 100 ***	 
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 ***	 
Lasagne i mięsa		Tak	200	50 - 100 ***	 
Pełne danie Tarta owocowa (poziom 5) / Lasagne (poziom 3) / Mięso (poziom 1)		Tak	180 - 190	40 - 120 ***	  

* 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 rozproszane po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

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

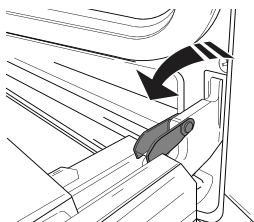
- Włączyć funkcję „Steam Clean” dla optymalnego czyszczenia wewnętrznych powierzchni urządzenia.
- Aby ułatwić czyszczenie szyby, można w prosty sposób zdjąć drzwiczki, a następnie założyć je ponownie.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Górny element grzewczy grilla można obniżyć,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

AKCESORIA

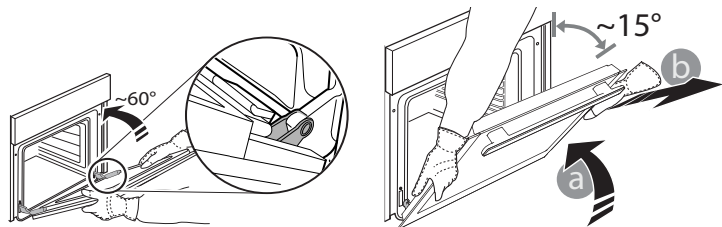
Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można usunąć za pomocą szczotki do mycia naczyń lub gąbki.

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).

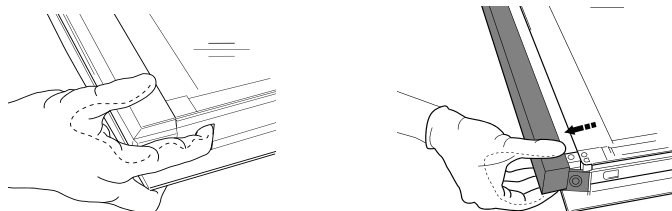


Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.

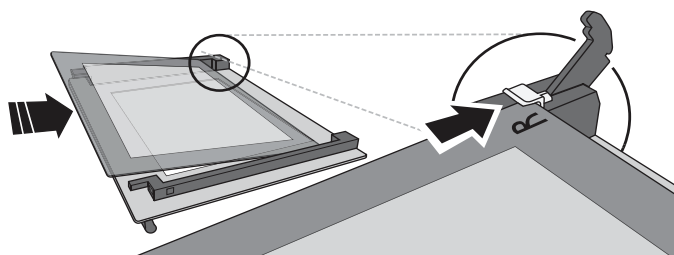
3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i blokując górną część na swoim miejscu.
4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.
5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyżej opisane czynności.

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 oświetlania 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.

