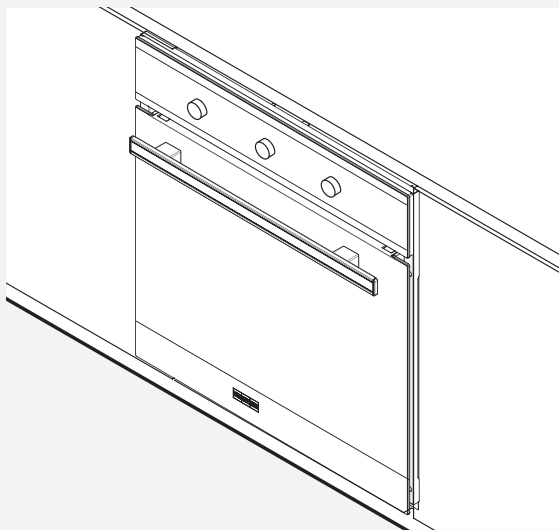


SMART PLUS | COUNTRY FLAT



SGP 62 M _/F

SMP 62 M _/F

SMP 66 M _/F

CF 65 M _/F

CS	Montážní a servisní návod
PL	Instrukcja montażu i obsługi
RO	Manual de instalare și service
RU	Руководство по установке и обслуживанию
UK	Посібник з монтажу та експлуатації
TR	Kurulum ve servis kılavuzu
AR	دليل التركيب والاستعمال

Multifunkční trouba
Piekarnik wielofunkcyjny
Cuptor multifuncțional
Многофункциональная печь
Багатофункціональна духовна шафа
Çok İşlevli Fırın
فرن متعدد الوظائف

Make
it
Wonderful

FRANKE

SPIS TREŚCI

Informacje o instrukcji	19	Obsługa	25
Przeznaczenie	20	Programy pieczenia	26
Uwagi dotyczące bezpieczeństwa	20	Programator analogowy	27
Prawidłowy montaż i miejsce montażu	21	Programator mechaniczny	28
Prawidłowe użytkowanie	22	Programator cyfrowy	28
Konserwacja i czyszczenie	22	Pierwsze uruchomienie	30
Naprawa	22	Porady	30
Zakończenie eksploatacji	23	Tabela pieczenia	31
Informacje dotyczące oszczędzania energii	23	Czyszczenie i konserwacja	32
Opis	23	Dane techniczne	33
Montaż	24	Wsparcie techniczne	34
Proces zabudowy	24	Utylizacja zużytego urządzenia	34
Podłączenie do sieci elektrycznej	24	Testowane potrawy	35
		Jak korzystać z tabeli pieczenia	35

INFORMACJE O INSTRUKCJI

Niniejsza instrukcja odnosi się do kilku modeli urządzenia. W związku z tym niektóre opisywane w niej cechy i funkcje urządzenia mogą być niedostępne w zakupionym modelu.

Wspomniane w różnych częściach instrukcji ilustracje i rysunki objaśniające zamieszczono na jej końcu.

Firma Franke zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie

bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje zawarte w tej instrukcji są aktualne w momencie jej wydania.

- ▶ Prosimy uważnie zapoznać się z instrukcją przed uruchomieniem urządzenia.
- ▶ Instrukcję należy zachować na przyszłość.
- ▶ Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji obsługi.

Symbol	Znaczenie
	Symbol ostrzeżenia. Ostrzega o ryzyku odniesienia obrażeń.
	Opisy czynności i uwagi pozwalające uniknąć obrażeń i uszkodzenia urządzenia.
	Czynność. Opis koniecznej do podjęcia czynności.
	Rezultat. Rezultat jednej lub kilku czynności.

PRZEZNACZENIE

Kuchenka przeznaczona jest wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych.

Został zaprojektowany z myślą o profesjonalnym pieczeniu w domowej kuchni. To niezwykle uniwersalne urządzenie umożliwiające bezpieczne i łatwe pieczenie różnymi metodami.

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

▷ Przed rozpoczęciem korzystania z kuchenki należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi i uwagami dotyczącymi bezpieczeństwa.

▷ Zachować instrukcję do wykorzystania w przyszłości.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego montażu lub niewłaściwego i niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania urządzenia. Bezpieczeństwo elektryczne kuchenki jest gwarantowane wyłącznie w przypadku prawidłowego uziemienia urządzenia zgodnie z obowiązującymi przepisami. W celu zapewnienia bezpiecznej i sprawnej pracy urządzenia elektrycznego:

- ▷ Kontaktować się wyłącznie z autoryzowanymi serwisami.
- ▷ Nie modyfikować w żaden sposób urządzenia.
- ▷ Dzieci w wieku 8 lat lub starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach ruchowych,

czuciowych i umysłowych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy nie mogą obsługiwać i czyścić urządzenia bez nadzoru odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo osoby, która udzieli im instrukcji.

- ▷ Dzieci poniżej 8. roku życia nie mogą obsługiwać i czyścić urządzenia nawet pod nadzorem.
- ▷ Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- ▷ Opisywane urządzenie nie jest zabawką.
- ▷ Nie pozostawiać bez nadzoru dzieci znajdujących się w pobliżu urządzenia.
- ▷ Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- ▷ Nie zezwalać dzieciom na dotykanie urządzenia i jego elementów sterujących podczas pracy kuchenki i bezpośrednio po jej zakończeniu.

- ▷ Zamontować urządzenie w sposób umożliwiający odłączenie zasilania, z wykorzystaniem bezpiecznika rozwierającego styki na odległość i zapewniającą całkowite odłączenie kuchenki w przypadku wystąpienia przepięcia kategorii III.
- ▷ Używać wyłącznie czujników temperatury zalecanych do tego modelu kuchenki.
- ▷ Urządzenia nie należy instalować za ozdobnymi drzwiami, aby uniknąć przegrzania.



Niebezpieczeństwo oparzenia!

- ▷ W czasie pracy urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć grzałek wewnątrz piekarnika.

OSTRZEŻENIE: Zewnętrzne elementy piekarnika mogą nagrzewać się podczas pracy. Nie pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.



Niebezpieczeństwo oparzenia!

Końce uchwytu drzwiczek mogą mieć wyższą temperaturę, ponieważ są owiewane przez gorące powietrze odprowadzane z kuchenki.

- ▷ Zawsze upewnić się, że pokręta znajdują się w położeniu wyłączenia kiedy piekarnik nie jest używany.

OSTRZEŻENIE: Pamiętać, aby przed wymianą lampy wyłączyć urządzenie w celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym.

- ▷ Nie używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika/ szyb uchylnych pokryw płyty grzewczej (w zależności od wyposażenia), ponieważ mogą zarysować ich powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.
- ▷ Nie stosować myjek parowych ani nie czyścić bezpośrednio strumieniem wody.

Prawidłowy montaż i miejsce montażu

- ▷ Uniemożliwić dzieciom dostęp do urządzenia i jego opakowania. Jeżeli kuchenka ma być na stałe podłączona do źródła zasilania:
- ▷ Urządzenie może zostać zamontowane wyłącznie przez pracownika serwisu, elektryka lub przeszkolonego technika posiadającego odpowiednią wiedzę/ wykształcenie.
- ▷ Urządzenie podłączać bezpośrednio do gniazda zasilania. Do podłączania urządzenia nie używać adapterów, rozgałęźników ani przedłużaczy.
- ▷ Upewnić się, że urządzenie nie jest narażone na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce).



Ryzyko śmierci!

- ▷ Uniemożliwić zwierzętom domowym dostęp do urządzenia.
- ▷ Elementy opakowania urządzenia, takie jak folia lub styropian, mogą być niebezpieczne dla dzieci.
- ▷ Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Prawidłowe użytkowanie

- ▷ Urządzenia używać wyłącznie do przygotowywania i pieczenia żywności.
- ▷ Do umieszczania naczyń w kuchenie i ich wyjmowania używać rękawic kuchennych.
- ▷ Podczas korzystania z piekarnika przestrzegać instrukcji obsługi sprzętu do gotowania używanego wraz z piekarnikiem.
- ▷ Nie umieszczać przewodów zasilających innych urządzeń elektrycznych na gorących elementach kuchenki.
- ▷ Nie używać łatwopalnych płynów w pobliżu kuchenki.



Zablokowanie wentylacji kuchenki grozi przegrzaniem urządzenia i może spowodować jego nieprawidłowe działanie!

- ▷ Zabrania się zakrywania wewnętrznych ścian kuchenki folią aluminiową.
- ▷ Nie blokować otworów wentylatora ani otworów chłodzących znajdujących się nad drzwiczkami kuchenki.



Niebezpieczeństwo oparzenia!

- ▷ Podczas otwierania i zamykania drzwiczek zawsze chwycić za środkową część uchwytu.



Ryzyko porażenia prądem w przypadku uszkodzenia urządzenia!

- ▷ Nie włączać urządzenia, jeśli jest uszkodzone.
- ▷ Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▷ Skontaktować się z serwisem.



Ryzyko porażenia prądem!

- ▷ Nie dotykać urządzenia mokrą częścią ciała.
- ▷ Nie używać urządzenia boso.
- ▷ Nie ciągnąć urządzenia ani nie pociągać za przewód zasilający celem odłączenia go od gniazda.

Konserwacja i czyszczenie

Przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia:

- ▷ Odłączyć urządzenie od źródła zasilania, np. wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.



Ryzyko porażenia prądem w przypadku przedostania się cieczy do wnętrza urządzenia!

Urządzenie zawiera podzespoły elektryczne.

- ▷ Zapobiegać przedostawaniu się cieczy do wnętrza urządzenia.
- ▷ Nie czyścić urządzenia parą wodną pod ciśnieniem.
- ▷ Nie czyścić elementów układu sterowania mokrą ściereczką.

Naprawa

- ▷ Montaż i naprawa urządzenia mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.
- ▷ Skontaktować się z autoryzowanym serwisem lub wykwalifikowanym serwisantem w następujących przypadkach:
 - Niezwłocznie po rozpakowaniu urządzenia w razie podejrzenia jego uszkodzenia.
 - W czasie montażu (zgodnie z instrukcją obsługi).
 - W razie wątpliwości co do poprawności pracy urządzenia.
 - W razie usterki lub nieprawidłowego działania urządzenia.
 - W razie konieczności wymiany gniazda zasilania, jeśli nie pasuje do wtyczki urządzenia.
 - Uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, pracownika autoryzowanego serwisu lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

Zakończenie eksploatacji

- ▷ Jeśli urządzenie nie będzie dłużej używane, skontaktować się z serwisem

lub wykwalifikowanym technikiem, który odłączy je od źródła zasilania.

INFORMACJE DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

W trybie TERMOOBIEG GRZANIE

GÓRA zużywana jest mniejsza ilość energii niż w pozostałych trybach.

- ▷ Unikać częstego otwierania drzwiczek piekarnika.
- ▷ Nagrzewać piekarnik w możliwie jak najkrótszym czasie.

- ▷ Piekarnik nagrzewać wstępnie tylko wówczas, jeśli ma to wpływ na rezultat pieczenia.
- ▷ Jeśli w przepisie wskazano, aby zapiekana potrawa po upieczeniu pozostała w piekarniku przez dłużej niż 30 minut, wyłączyć urządzenie na 5-10 minut przed końcem pieczenia.

OPIS

A. Pokrętko programatora

Służy do wyboru trybu pracy piekarnika w zależności od przygotowywanej potrawy. Po ustawieniu pokrętki na wybranym programie pieczenia, zapala się lampka sygnalizująca, że piekarnik został uruchomiony.

B. Programator

Piekarniki Franke wyposażone są w różne układy sterowania i kontrolowania czasu pieczenia. Szczegółowe informacje znajdują się na str. 27. Wystarczy określić, w jakiego rodzaju układ sterowania wyposażony jest zakupiony model piekarnika, żeby odczytać właściwe instrukcje dotyczące jego obsługi.

C. Wskaźnik termostatu

za pomocą symbolu  wskazuje, że grzałki piekarnika są włączone. Lampka gaśnie, gdy piekarnik osiągnie zadaną temperaturę, i zapala się ponownie za każdym razem, gdy uruchamiane są grzałki. Pozwala upewnić się przed wstawieniem do piekarnika przygotowywanej potrawy, czy urządzenie osiągnęło już odpowiednią temperaturę.

D. Pokrętko regulacji temperatury (termostat)

Służy do ustawiania temperatury w zależności od rodzaju pieczonej potrawy. Piekarnik stale utrzymuje zadaną temperaturę. Aby ustawić właściwą temperaturę, obrócić pokrętko

w prawo, ustawiając umieszczony na nim wskaźnik przy odpowiedniej liczbie. Maks. temperatura piekarnika wynosi ok. 275 °C.

E. Prowadnice na ruszt i blachy do pieczenia

Służą do prawidłowego ustawiania rusztów i blach do pieczenia na 5 różnych poziomach (poziom 1 znajduje się na dole, zaś poziom 5 na górze). Tabela pieczenia (str. 31) wskazuje najbardziej optymalne ustawienie dla poszczególnych rodzajów pieczenia.

F. Blacha do pieczenia

Służy do zbierania soków ściekających z pieczonych na ruszcie potraw lub do pieczenia potraw bezpośrednio na blasze. Gdy nie jest używana, należy wyjąć ją z piekarnika. Blacha do pieczenia wykonana jest z emaliowanej stali gatunku AA dopuszczonej do kontaktu z żywnością.

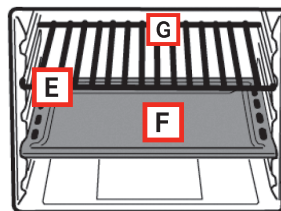
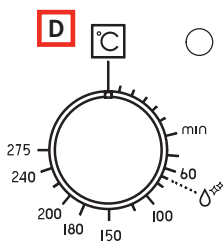
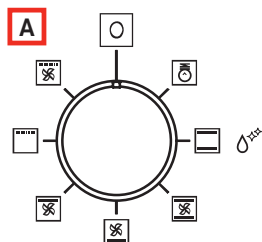
Uwaga: Aby osiągnąć jak najlepszy rezultat pieczenia, blachę należy wsuwać do piekarnika tak, by jej pochylony brzeg znalazł się w tylnej części komory.

G. Ruszt

Służy do podtrzymywania foremek, form do ciast oraz różnych naczyń innych niż blachy do pieczenia znajdujące się w komplecie lub do pieczenia mięsa i ryb, przede wszystkim w trybie

grillowania i grillowania z termoobiegiem, a także opiekania chleba. Należy unikać

bezpośredniego kontaktu przygotowywanych potraw z rusztem.



MONTAŻ

Ważne: Montaż (rys. 4) musi zostać przeprowadzony zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami.

Wymagania dotyczące szafki

- ✓ Meble, w których zamontowane ma być urządzenie do zabudowy, muszą być wykonane z materiałów (tworzywa sztuczne i drewno fornirowane) łączonych klejami odpornymi na wysokie temperatury (min. 100 °C):
 - nieodpowiednie materiały i kleje mogą powodować wypaczenie i rozklejanie się elementów wykończenia szafki.
- ✓ W szafce na piekarnik musi być wystarczająco dużo przestrzeni na przewody elektryczne.
- ✓ Szafka, w której ma zostać zamontowany piekarnik, musi być dostatecznie wytrzymała, by utrzymać ciężar urządzenia.
- ▷ Piekarnik musi zostać stabilnie zamontowany we wnęce.
- ▷ Piekarnik można zamontować w szafce kolumnowej lub pod blatem szafki modułowej, pod warunkiem że zagwarantowana będzie dostateczna wentylacja.

Proces zabudowy

Umieścić urządzenie we wnęce, przymocować je do szafki za pomocą dołączonych do

zestawu 4 śrub i 4 tulei, wykorzystując w tym celu otwory nawiercone fabrycznie w bocznych ściankach (rys. 5a).

Uwaga: (Rys. 5b)

Jeśli piekarnik ma zostać zamontowany pod blatem kuchennym, w pierwszej kolejności obrócić łącznik blatu (R) w prawo lub w lewo, co umożliwi jego prawidłowy montaż (rys. 5b).

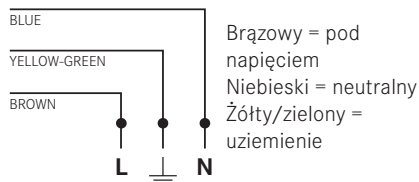
Podłączenie do sieci elektrycznej

Piekarniki Franke są dostarczane z przewodem zasilającym z trzema wolnymi zaciskami. Jeżeli piekarnik jest na stałe podłączony do sieci elektrycznej, zamontować należy wyłącznik całkowicie odłączający urządzenie od zasilania w warunkach przepięcia III kategorii (rozwarcie styków co najmniej 3 mm).

Upewnić się, że:

- ✓ Wtyczka i gniazdo są przystosowane do zasilania prądem o natężeniu 16 A.
- ✓ Wtyczka i gniazdo są łatwo dostępne oraz umieszczone w taki sposób, aby żaden z elementów pozostających pod napięciem nie był dostępny podczas wkładania lub wyjmowania wtyczki z gniazda.
- ✓ Podłączanie wtyczki nie sprawia trudności.
- ✓ Piekarnik nie opiera się o wtyczkę po zamontowaniu w szafce.
- ✓ Do jednej wtyczki nie są podłączone dwa urządzenia.

- ✓ Uszkodzony przewód zasilający zostaje zastąpiony przewodem 3 x 1,5 mm² typu H05VV-F.
- ✓ Wolne zaciski podłączone są zgodnie z ich biegunowością.



Uwaga:

Upewnić się, że parametry domowej instalacji elektrycznej (napięcie, moc maksymalna i natężenie prądu) są zgodne ze specyfikacją zakupionego piekarnika Franke. Częstotliwość zasilania jest ustalana w chwili włączenia urządzenia.

OBSŁUGA

Piekarnik ten łączy w sobie zalety tradycyjnych piekarników konwekcyjnych oraz nowoczesnych urządzeń wyposażonych w funkcję termoobiegu. To niezwykle uniwersalne urządzenie umożliwiające bezpieczne i łatwe pieczenie potraw z wykorzystaniem 6 różnych funkcji. Wyboru odpowiedniego programu i temperatury pieczenia dokonuje się za pomocą umieszczonych na panelu sterowania pokręteł (A) oraz (D). W celu optymalnego wykorzystania piekarnika Franke zalecamy skorzystanie z zamieszczonej na str. 31 tabeli pieczenia.

Wentylator chłodzący

W celu obniżenia temperatury drzwiczek, panelu sterowania i boków urządzenia piekarnik Franke wyposażony jest w wentylator chłodzący, który jest uruchamiany automatycznie w trakcie pracy piekarnika. Gdy wentylator pracuje, powietrze wydychiwane jest w przedniej części piekarnika, między panelem sterowania a drzwiczkami. Konstruktorzy zwrócili szczególną uwagę na to, aby wydostające się z piekarnika powietrze nie wpływało nadmiernie na warunki otoczenia, a poziom hałasu został ograniczony do minimum.

Celem ochrony elementów wyposażenia kuchni po zakończeniu pieczenia wentylator chłodzący pozostaje włączony, dopóki piekarnik nie zostanie wystarczająco schłodzony.



Lampka

Symbol ten informuje o zapaleniu lampki w piekarniku bez uruchomienia żadnego z programów. Lampka pozwala oświetlić komorę wyłączzonego piekarnika w czasie jego czyszczenia.

Rozmrażanie

Rozmrażanie artykułów żywnościowych odbywa się według następującej procedury:

- ▶ Ustawić pokrętkę programatora (A) w położeniu „GRILLOWANIE Z TERMOOBIEGIEM”.
- ▶ Ustawić pokrętkę termostatu (D) na 0 °C.
- ▶ Ustawić pokrętkę timera czasu pieczenia (B) na tryb ręczny.

Programy pieczenia



PIECZENIE KONWENCJONALNE

Pracuje grzałka górna oraz dolna. To podstawowy program pieczenia zapewniający równomierne opiekanie w przypadku umieszczenia w piekarniku jednej półki.

Ustawić pokrętkę termostatu (D) w zakresie od 50 °C do maks. 275 °C.



PIECZENIE Z TERMOOBIEGIEM

Pracuje grzałka górna i dolna oraz umieszczony wewnątrz komory piekarnika wentylator. Rozprowadzane po całej komorze ciepło o stałej temperaturze równomierne piecze i przyrumienia przygotowywane potrawy. Program ten umożliwia jednocześnie pieczenie różnych potraw (na maksymalnie 2 poziomach).

Ustawić pokrętkę termostatu (D) w zakresie od 50 °C do maks. 275 °C.



TERMOOBIEG GRZANIE DÓŁ

Włączana jest dolna grzałka oraz termoobieg. Tryb doskonały do pieczenia ryb i zamrożonych oraz wstępnie przygotowanych produktów. Jest on również bardzo wydajny do pieczenia produktów cukierniczych.

Ustawić pokrętkę termostatu (D) w zakresie od 50 °C do maks. 275 °C.



TERMOOBIEG GRZANIE GÓRA

Włączana jest górna grzałka oraz termoobieg. Mała moc i termoobieg umożliwiają bardzo delikatne i równomierne pieczenie. Doskonały do suchego ciasta oraz niektórych rodzajów zapiekanych makaronów.

Ustawić pokrętkę termostatu (D) w zakresie od 50 °C do maks. 275 °C.



GRILLOWANIE

Pracuje umieszczona u góry grzałka grilla. Funkcja grillowania wykorzystuje metodę opiekania powierzchniowego za pomocą promieniowania podczerwonego, dzięki czemu mięso pozostaje soczyste w środku. Program ten umożliwia też szybkie opiekanie do 9 kromek chleba. Funkcja grillowania została opracowana z myślą o działaniu przy całkowicie zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

Uwaga: w czasie pracy grzałka grilla osiąga wysoką temperaturę. Uważać, by jej nie dotknąć podczas przemieszczania potraw wewnątrz piekarnika. Oczywiście firma Franke zaprojektowała sposób otwierania piekarnika tak, aby w jak największym stopniu chronić ręce.

Ustawić pokrętkę termostatu (D) na temperaturę maks. 220 °C. Możliwe jest ustawienie niższej temperatury, jednak może to spowolnić grillowanie.



GRILLOWANIE Z TERMOOBIEGIEM

Pracuje umieszczona u góry grzałka grilla oraz wentylator. Program ten łączy jednostronne promieniowanie ciepłe z wymuszonym obiegiem powietrza. Takie rozwiązanie sprawia, że ciepło przenika głębiej do pieczonych potraw i zapobiega nadmiernemu przypiekaniu potraw na zewnątrz. Funkcja grillowania z termoobiegiem doskonale sprawdza się do przygotowywania kebabów mięsnych i warzywnych, kiełbas, żeberek, kotletów jagnięcych, mięsa drobiowego, przepiórek w liściach szalwii, filetów wieprzowych itp.

Ustawić pokrętkę termostatu (D) na temperaturę maks. 220 °C. Możliwe jest ustawienie niższej temperatury, jednak może to spowolnić grillowanie.

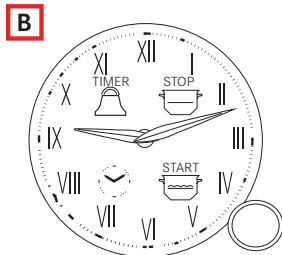
Programator analogowy

(Rys. 1c)

Zegar jest ustawiony pod kątem ręcznej obsługi piekarnika, wobec czego pieczenie jest możliwe także bez jego nastawiania.

Pokrętło

- ▶ Naciskając pokrętło, wybrać funkcję, która ma zostać uruchomiona (minutnik, koniec pieczenia, początek pieczenia, ustawianie czasu). Wybór sygnalizuje mruganie odpowiedniej diody LED.



- ▶ Nacisnąć krótko pokrętło, żeby sprawdzić zaprogramowane ustawienia (zapytanie) lub nacisnąć je i przytrzymać przez około 2 sekundy, żeby anulować ustawienia (reset).
- ▶ Ustawić zegar dla aktywowanej funkcji, przesuwając jego wskazówki poprzez obracanie pokrętłem (mrugająca dioda LED).

Diody LED

- ✓ Mruganie: gotowość do ustawienia lub sygnalizowanie zakończenia programu (razem z brzęczykiem).
- ✓ Zapalona: funkcja uruchomiona.

Minutnik

- ▶ Nacisnąć jednokrotnie pokrętło (dioda zaczyna mrugać), a następnie ustawić wskazówki minutnika, obracając pokrętłem.
- ▶ Nacisnąć pokrętło ponownie, żeby potwierdzić ustawienie. Dioda przestaje mrugać i pozostaje zapalona.
 - Wskazówki zegara powracają do pierwotnego położenia, wskazując aktualną godzinę. Po upływie ustawionego czasu rozbrzmiewa

brzęczyk. Brzęczyk można wyciszyć, naciskając pokrętło.

- Minutnik nie kontroluje funkcji grzania piekarnika.

Zakończenie pieczenia

- ▶ Nacisnąć dwukrotnie pokrętło (symbol  zaczyna mrugać), a następnie obracając pokrętłem, ustawić wskazówki minutnika tak, by wskazywały czas zakończenia pieczenia.
 - Dioda LED mruga przez kolejne 10 sekund (w tym czasie można zmienić ustawienie), po czym wprowadzone ustawienie zostaje potwierdzone, a dioda przestaje mrugać i pozostaje zapalona.
 - Ten sam efekt można uzyskać poprzez dwukrotne naciśnięcie pokrętła przy mrugającej diodzie. Po zakończeniu pieczenia wyłączone zostają grzałki piekarnika, a na 1 minutę rozlega się dźwięk brzęczyka, który można wyciszyć, naciskając pokrętło.

Uwaga: Przez kilka minut po zakończeniu pieczenia piekarnik pozostaje rozgrzany do temperatury zbliżonej do zadanej, dlatego aby uniknąć rozgotowania jedzenia, zalecane jest jego wyjęcie z piekarnika.

Zakończenie pieczenia z opóźnionym startem

- ▶ Opóźniony start można aktywować tylko po zakończeniu pieczenia. Po jego ustawieniu naciśnięcie pokrętła potwierdza komendę "STOP", a symbol  zaczyna mrugać.
- ▶ Czas rozpoczęcia pieczenia także ustawia się poprzez obrót pokrętłem (rozpoczęcie pieczenia musi poprzedzać jego zakończenie, dlatego wskazówki zegara można przesunąć tylko wstecz).
- ▶ Potwierdzić poprzez ponowne naciśnięcie pokrętła.
- ▶ Wprowadzone ustawienia zostają automatycznie potwierdzone po upływie 10 sekund, gdy dioda przestaje mrugać.
 - Diody LED symboli  oraz  pozostają zapalone. Piekarnik uruchomi się o wskazanej godzinie

tylko, jeśli dioda LED symbolu  pozostaje zapalona.

- Po zakończeniu pieczenia na 1 minutę rozlega się dźwięk brzęczyka, który można wyciszyć, naciskając pokrętko.

Ustawianie godziny

- ▶ Nacisnąć trzykrotnie pokrętko (symbol LED zegara zacznie mrugać), a następnie ustawić właściwą godzinę, obracając pokrętko.
- ▶ Po ustawieniu właściwego czasu nacisnąć pokrętko, żeby potwierdzić.

Programator mechaniczny

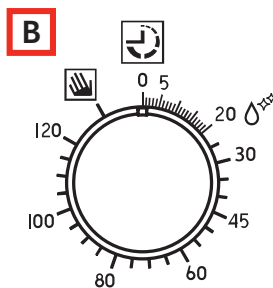
(Rys. 1b)

Pokrętko timera czasu zakończenia pieczenia (B)

Timer czasu zakończenia pieczenia jest urządzeniem, które automatycznie wyłączy piekarnik po upływie ustawionego czasu (w zakresie od 1 do 120 minut).

- ✓ Aby ustawić B timer zakończenia pieczenia, należy wykonać jeden prawie pełny obrót pokrętkiem (B) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Następnie, obracając w kierunku przeciwnym, ustawić żądany czas w taki sposób, aby numer oznaczający określoną liczbę minut znalazł się przy stałym znaczniku na piekarniku
- Po upływie ustawionego czasu piekarnik się automatycznie wyłączy i uruchamia się sygnał dźwiękowy.

Uwaga: Piekarnik pozostaje rozgrzany do temperatury zbliżonej do zadanej przez długi czas po jego wyłączeniu, dlatego aby uniknąć rozgotowania lub przypalenia jedzenia, zalecane jest jego wyjęcie z piekarnika.



Uwaga: Aby ustawić ręczny tryb pracy piekarnika, tj. bez programatora końca pieczenia, należy ustawić wskaźnik na pokrętkle na odpowiednim stałym symbolu  na piekarniku. Gdy piekarnik jest wyłączony, programator końca pieczenia może być używany jako zwykły minutnik.

Programator cyfrowy

(Rys. 1a)

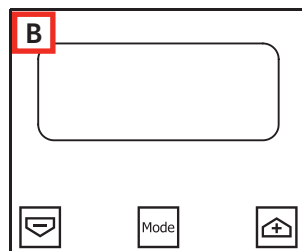
Umożliwia zaprogramowanie pracy piekarnika w następujących trybach:

- opóźniony start z nastawionym czasem pieczenia,
- natychmiastowy start z nastawionym czasem pieczenia,
- minutnik.

Ustawianie zegara

Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej lub po przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu mrugają cyfry: „0.00“.

- ▶ Nacisnąć i przytrzymać przez parę sekund jednocześnie przyciski + i -. Czas można ustawić za pomocą przycisków + i -, podczas gdy kropka pomiędzy godziną a minutami miga.



- Jeśli tryb ustawiania zegara zostanie wybrany podczas pracy programu automatycznego, program zostanie zakończony.

Ustawienie zegara można korygować, powtarzając opisane powyżej czynności.

Zmiana sygnału dźwiękowego

Sygnał dźwiękowy można zmienić, jeśli nie uruchomiono żadnego programu pieczenia (na wyświetlaczu widoczna jest godzina).

- ▶ Nacisnąć jednocześnie przyciski + i - (w menu ustawiania godziny).
- ▶ Nacisnąć przycisk MODE lub SET, żeby wybrać menu zmiany sygnału dźwiękowego.
- ▶ Sygnał dźwiękowy zmienia się poprzez naciskanie przycisku MODE lub SET. Na wyświetlaczu pojawiają się kolejne symbole „ton1“, „ton2“ oraz „ton3“.

Ręczna obsługa piekarnika

Po ustawieniu godziny programator automatycznie przełącza się w tryb ręczny.

Opóźniony start z nastawionym czasem pieczenia

- ▶ Aby ustawić czas pieczenia, nacisnąć dwukrotnie przycisk MODE lub SET, gdy na wyświetlaczu widoczna jest godzina.
- ▶ Następnie nacisnąć go jeszcze raz, żeby ustawić czas zakończenia pieczenia.
- ▶ Wymagany czas ustawić za pomocą przycisków + i -.
 - Podczas ustawiania czasu pieczenia i czasu zakończenia pieczenia symbol **AUTO** pozostaje podświetlony.
 - Po ustawieniu czasu trwania programu nie można skrócić czasu zakończenia pieczenia.
 - Analogicznie, po ustawieniu czasu zakończenia pieczenia nie można wydłużyć czasu trwania programu.
 - Czas zakończenia pieczenia i czas trwania programu określają czas rozpoczęcia pieczenia w następujący sposób:
czas rozpoczęcia = czas zakończenia - czas trwania.
 - Po ustawieniu czasu trwania i zakończenia pieczenia wyświetlacz w

dalszym ciągu pokazuje czas zakończenia programu.

- Program zostaje uruchomiony, gdy na zegarze pojawi się ustawiony czas rozpoczęcia pieczenia: zapala się symbol **AUTO**, a symbol  zaczyna mrugać.
- Po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu odliczany jest czas pozostały do zakończenia programu. Jeśli ustawiony zostanie tylko czas zakończenia programu (czas trwania wynosi 0), pieczenie rozpoczyna się natychmiast, a na wyświetlaczu odliczany jest czas pozostały do jego zakończenia.
- Symbol **AUTO** pozostaje podświetlony w czasie oczekiwania na opóźnione rozpoczęcie pieczenia oraz przez cały czas trwania programu.
- Symbol  mruga w czasie oczekiwania na opóźnione rozpoczęcie pieczenia i pozostaje podświetlony po jego rozpoczęciu.
- Po zakończeniu pieczenia rozlega się sygnał dźwiękowy. Można go wyciszyć, naciskając dowolny przycisk, lub zaczeekać, aż sam ucichnie.

Program półautomatyczny z nastawionym czasem trwania lub zakończenia pieczenia

Ustawianie czasu trwania programu

- ▶ Aby wybrać czas trwania lub czas zakończenia programu, należy dwukrotnie nacisnąć przycisk Tryb lub Ustaw i ustawić żądany czas za pomocą przycisków + i -.
 - Podczas ustawiania czasu trwania i zakończenia pieczenia symbol **AUTO** mruga.
 - Po ustawieniu czasu trwania programu nie można skrócić czasu zakończenia pieczenia. Analogicznie, po ustawieniu czasu zakończenia pieczenia nie można wydłużyć czasu trwania programu.

Przebieg programu

- Gdy program automatyczny jest w toku (a tym samym piekarnik jest

uruchomiony), symbol **AUTO** pozostaje podświetlony, a na wyświetlaczu odliczany jest czas pozostały do zakończenia pieczenia. Symbol  także pozostaje podświetlony.

Zakończenie programu automatycznego

- Po upływie czasu trwania programu lub osiągnięciu czasu zakończenia pieczenia symbol  gaśnie.
- Po zakończeniu programu automatycznego mruga symbol **AUTO**, na wyświetlaczu widoczny jest napis „End” i rozlega się przerywany sygnał dźwiękowy (który można wyciszyć, naciskając dowolny przycisk).

Minutnik

Minutnik umożliwia ustawienie czasu, od którego ma rozpocząć się odliczanie. Funkcja ta nie włącza ani nie wyłącza piekarnika, a jedynie uruchamia sygnał dźwiękowy po upływie nastawionego czasu.

- Nacisnąć jednokrotnie przycisk MODE lub SET, a na wyświetlaczu pojawi się:



- Zaczyna mrugać symbol dzwonka. Za pomocą przycisków + i - można ustawić czas trwania alarmu. Po aktywowaniu tej funkcji symbol dzwonka pozostaje podświetlony, a na wyświetlaczu odliczany jest pozostały czas.
- Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy (który można wyciszyć, naciskając dowolny przycisk).

Zmiana/usuwanie parametrów

- Zadane parametry można w dowolnej chwili zmienić, naciskając jednocześnie przyciski + i -.
- Skasowanie czasu trwania pieczenia automatycznie wyłącza aktywny program (i odwrotnie).
- W przypadku zaprogramowanej pracy urządzenia nie pozwala ustawić czasu zakończenia pieczenia poprzedzającego proponowany przez nie czas rozpoczęcia pieczenia.

Uwaga: Piekarnik pozostaje rozgrzany do temperatury zbliżonej do zadanej przez długi czas po jego wyłączeniu, dlatego aby uniknąć rozgotowania lub przypalenia jedzenia, zalecane jest jego wyjęcie z piekarnika.

Pierwsze uruchomienie

- Uruchamiając piekarnik po raz pierwszy włączyć go na co najmniej 40 minut z pustą komorą, pokrętlą termostatu ustawionym na najwyższą wartość, jednocześnie wietrząc pomieszczenie.
- W tym czasie z piekarnika może wydzielać się nieprzyjemny zapach powstający w wyniku parowania substancji zastosowanych do zabezpieczenia urządzenia na czas magazynowania pomiędzy produkcją a montażem.
- Po upływie 40 minut piekarnik wyłączy się automatycznie i po schłodzeniu będzie gotowy do użycia.

Porady

- ▷ Dla uzyskania jak najlepszych rezultatów pieczenia nigdy nie umieszczaj przygotowywanych potraw w zimnym piekarniku. Należy poczekać, aż urządzenie osiągnie zadaną temperaturę.
- ▷ Podczas pieczenia nie stawiać garnków ani naczyń bezpośrednio na dnie komory piekarnika.
- ✓ Umieszczać je tylko na ruszcie lub blachach do pieczenia umieszczonych na jednym z 5 poziomów piekarnika.
 - W przeciwnym wypadku można doprowadzić do uszkodzenia emaliowanej powłoki komory piekarnika.
- ▷ Komora piekarnika Franke pokryta jest specjalną emalią, którą łatwo utrzymać w czystości. Pomimo to zalecane jest regularne czyszczenie piekarnika w celu uniknięcia zapiekania brudu i osadów pozostałych po poprzednim pieczeniu.
- ▷ Samoczyszczące się elementy (jeśli piekarnik jest w nie wyposażony) czyścić wodą z mydłem (patrz: instrukcje czyszczenia).

TABELA PIECZENIA

Ustawienie pokrętki wyboru funkcji	Rodzaj potrawy	Waga (kg)	Położenie półki*	Czas nagrzewania (min)	Ustawienie pokrętki temperatury	Czas pieczenia (min)
PIECZENIE KONWENCJONALNE 	Pieczeń wieprzowa	1	3	9,5	180 °C	65-75
	Omlet	1,5	2	10,5	200 °C	25-30
	Dorsz/dorada/turbot	1	3	9,5	180 °C	15
	Bułeczki	1	2 lub 4	9,5	175 °C	25-30
	Ciasta	1	2	10,5	200 °C	40-45
	Ryba słodkowodna	1,5	3	10,5	200 °C	35-40
	Polenta z sosem	0,5	2	9,5	180 °C	25-30
	Sernik	1,5	2	9,5	180 °C	25-30
PIECZENIE Z TERMOOBIEGIEM 	Pieczeń wieprzowa	1	3	9	180 °C	60-70
	Pieczony królik	1	2	9,5	190 °C	55-65
	Crescia Marchigiana (pieczywo płaskie)	1,5	2	10	200 °C	25-30
	Pieczony rak	0,5	3	10	200 °C	30-40
	Dorsz/dorada/turbot	2	2 lub 4	7,5	150 °C	25-30
	Bułeczki	2	2 lub 4	9	180 °C	25-30
	Tarta z owocami	1,5	2	9	175 °C	30-35
	Placki mięsne i warzywne	2	3 lub 5	9	180 °C	40-45
TERMOOBIEG GRZANIE DÓŁ 	Pierś kurczaka	1	2 lub 3	Aby przyspieszyć	170 °C	20
	Pieczeń cielęca	1	2	czas	180 °C	20
	Pieczeń wołowa	1	3	czas	170 °C	60
	Tuńczyk w kawałkach	1	2	nagrzewania,	160 °C	20
	Medaliony miedzianika	1	3	użyć funkcji	160 °C	20
	Krewetki królewskie	1	2	Pieczenie	180 °C	30
	Bezy	0,8	2	Wspomagane.	90 °C	120
	Ciasteczka maślane	1	2		160 °C	30
	Ciasta drożdżowe	0,8	2		170 °C	40
	Ciasteczka migdałowe	1	2 lub 3		160 °C	35
TERMOOBIEG GRZANIE GÓRA 	Zapiekane tortellini	0,5	3	Aby przyspieszyć	Maks.	25-30
	Kluski ziemniaczane	0,5	3	czas	Maks.	25-30
	Miecznik	0,5	5	czas	200 °C	12-15
	Małże	1	4	nagrzewania,	Maks.	10-12
	Przegrzebki	1	4	użyć funkcji	200 °C	10-12
	Pieczone ziemniaki	0,5	4	Pieczenie	200 °C	18-20
	Cannelloni	1	3	Wspomagane.	Maks.	25-30
GRILLOWANIE 	Skrzydółka kurczaka	1	4 lub 5	7	Maks.	25-30
	Kotlety	0,8	3	7	Maks.	25-30
	Przegrzebki	0,5	3 lub 4	7	Maks.	14-16
	Pieczone ziemniaki	1	3	7	Maks.	25-30
	Ryba słodkowodna	1	3 lub 4	7	Maks.	25-30
	Zapiekane pomidory	0,4	2 lub 3	7	Maks.	25-30
	Szaszłyki z węgorka	0,5	3	7	Maks.	25-30
	Szaszłyki z indyka	0,5	4	7	Maks.	25-30
GRILLOWANIE Z TERMOOBIEGIEM 	Udka kurczaka	1	4 lub 5	9,5	Maks.	25-30
	Żeberka	0,5	4	14	Maks.	40-45
	Perliczka w kawałkach	1,2	4	14	Maks.	30-35
	Dorada w papilotach	1	3	8	Maks.	20-25
	Kurczak w kawałkach	1,5	3	14	Maks.	35-40
	Przepiórka	0,8	4	14	Maks.	30-35
	Kiełbaski	1	4	14	Maks.	20-25
	Warzywa	1	4 lub 5	14	Maks.	10-15

Uwaga: Informacje podane w tabeli zostały opracowane na podstawie testów przeprowadzonych przez zespół doświadczonych kucharzy. Stanowią jedynie zalecenia i mogą być zmieniane w zależności od upodobań użytkownika.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Piekarnik można czyścić w tradycyjny sposób (detergentami, sprayem do piekarnika), ale każdy wtedy, jeśli jest on bardzo brudny i jeśli plamy są trudne do usunięcia.

Do regularnego czyszczenia piekarnika (po każdym użyciu) zalecana jest następująca procedura:

- ▶ Ustawić pokrętkę programatora w położeniu „Pieczenie konwencjonalne” .
- ▶ Ustawić pokrętkę termostatu na wartość 70 °C.
- ▶ Wlać 0,6 litra wody na blachę do pieczenia i wsunąć ją w najniższe prowadnice.
 - Po około 20 minutach resztki żywności pozostałe na emaliowanej powierzchni komory zmiękną, co umożliwi starcie ich wilgotną szmatką.

Ważne

Przed przystąpieniem do naprawy piekarnika odłączyć wtyczkę od gniazda sieciowego. Urządzenia można bezpiecznie używać zarówno z prowadnicami blach, jak i bez nich.

- Elementy pokryte emalią i wykonane ze stali nierdzewnej długi czas pozostaną jak nowe, jeśli będą regularnie czyszczone przy użyciu wody lub specjalnych detergentów. Pamiętać, by po wyczyszczeniu dokładnie je wysuszyć.
- Nigdy nie stosować metalowych myjek, wełny stalowej, kwasu solnego i innych substancji oraz produktów, które mogą zarysować lub uszkodzić powierzchnię kuchenki.
- Plamy na dnie piekarnika pochodzą z rozlanych lub rozchlapanych resztek pieczonych potraw (sosy, cukier, białko jajek czy tłuszcze).
 - Do rozchlapania dochodzi podczas pieczenia ze zbyt wysoką temperaturą, a do rozlania w wyniku używania zbyt małych naczyń lub niedoszacowania stopnia zwiększenia objętości potrawy w czasie pieczenia.
 - Obu tym problemom można zaradzić stosując naczynia o wysokich brzegach lub blachę do pieczenia

dostarczoną wraz z piekarnikiem.

- Usuwanie zabrudzeń z dolnej części komory piekarnika jest łatwiejsze, gdy piekarnik jest jeszcze ciepły. Świeżo powstałe zanieczyszczenia dają się łatwo usunąć.

Czyszczenie drzwiczek piekarnika

- ▶ Drzwiczki piekarnika (wewnątrz i na zewnątrz) należy czyścić gorącą wodą po całkowitym wystudzeniu urządzenia. Nie używać szorstkich ścierek. Szkło wyczyścić za pomocą przeznaczonych do tego środków.
- ▶ Do czyszczenia powierzchni emaliowanych i wnętrza komory piekarnika używać gorącej wody i detergentów bez środków ściernych.

Demontaż szyby wewnętrznej drzwiczek piekarnika (rys. 2)

Szyby piekarnika można zdemontować, aby umożliwić dokładne wyczyszczenie szyb wewnętrznych, postępując w następujący sposób:

- ▶ Po szerokim otwarciu drzwiczek obrócić dwie czarne blokady (z napisem „CLEAN”) w dolnej części drzwiczek o 180° tak, aby wsunęły się w otwory w ramie piekarnika.

Uwaga: Pamiętać o pełnym obroceniu blokad (po ich prawidłowym ustawieniu słyszalne będzie kliknięcie).

- ▶ Ostrożnie unieść szyby wewnętrzne: blokady zapobiegają zamknięciu się drzwiczek (jeśli blokady nie zostaną całkowicie obrócone, wyciągnięcie szyb spowoduje natychmiastowe zamknięcie drzwiczek).
- ▶ Po zakończeniu czyszczenia ponownie zamontować szyby wewnętrzne (ich prawidłowa pozycja jest wskazywana przez napis „TEMPERED GLASS”, który musi być idealnie czytelny), a następnie obrócić blokady przytrzymujące szyby z powrotem do ich pierwotnego położenia.



Zabrania się zamykania drzwiczek, jeśli jedna lub obie blokady są częściowo lub całkowicie zwolnione, a tym samym nie przytrzymują wewnętrznej szyby. Po zakończeniu czyszczenia zawsze pamiętać, aby przed zamknięciem drzwiczek obrócić obie blokady.

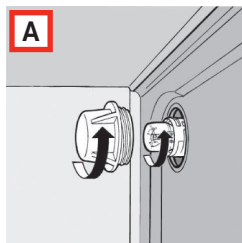
Demontaż drzwiczek piekarnika (rys. 3)

Istnieje możliwość zdemontowania drzwiczek piekarnika celem ułatwienia jego czyszczenia. Odbyna się to w następujący sposób:

- ▶ Zawiasy posiadają dwie ruchome blokady (A). Unieść blokadę (A), żeby zwolnić zawias.
- ▶ Następnie podnieść drzwiczki i pociągnąć je do siebie, przytrzymując je po bokach w pobliżu zawiasów.
- ▶ Aby ponownie zamontować drzwiczki, w pierwszej kolejności wsunąć zawiasy w rowki.
- ▶ Przed zamknięciem drzwiczek obrócić obie blokady (A) służące jako uchwyty zawiasów.

Należy zapoznać się z rysunkami zamieszczonymi na końcu instrukcji.

Wymiana żarówki



Piekarniki Franke są wyposażone w okrągłą lampę, która znajduje się w tylnej części komory, na górze, po lewej stronie. Aby wymienić żarówkę piekarnika,

należy wykonać następujące czynności:

- ▶ Wyłączyć zasilanie urządzenia za pomocą wyłącznika wielobiegunowego, używanego do włączania urządzenia do sieci elektrycznej, lub odłączając wtyczkę, jeśli jest ona dostępna.
- ▶ Odkręcić szklaną oprawę (A).
- ▶ Wykręcić żarówkę i wymienić na żarówkę odporną na wysokie temperatury (300 °C) o następujących parametrach technicznych:
 - Napięcie: 220/240 V ~ 50-60 Hz
 - Moc: 25 W
 - Gwint: G9
- ▶ Zamontować szklaną oprawę (A) i podłączyć zasilanie.

DANE TECHNICZNE

Napięcie i częstotliwość zasilania	220-240 V, 50/60 Hz
Moc całkowita i prąd znamionowy bezpiecznika	2300 W ~ 16 A
Elementy zasilające i grzejne	
Grzałka górna	1000 W
Grzałka dolna	1250 W
Grill	2250 W
Wentylator	30 W
Wentylator poprzeczny	15 W
Lampa piekarnika	1 x 25 W

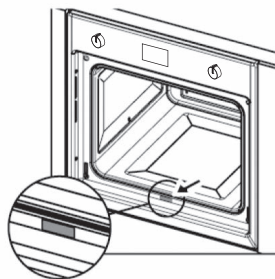
WSPARCIE TECHNICZNE

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek problemów w obsłudze urządzenia należy skontaktować się z centrum serwisowym Franke (wykaz oddziałów zamieszczono na okładce).

Nigdy nie korzystaj z usług nieautoryzowanych serwisantów.

Kontaktując się z serwisem, należy podać:

- rodzaj usterki;
- model urządzenia (Art./COD.);
- numer seryjny (S.N.).



Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia oraz w karcie gwarancyjnej.

UTYLIZACJA ZUŻYTEGO URZĄDZENIA

Informacje dla użytkowników



Ten symbol na produkcie lub opakowaniu informuje, że urządzenia nie należy utylizować razem z odpadami z gospodarstwa domowego.

Prawidłowa utylizacja urządzenia pozwala uniknąć wywierania negatywnego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi.

Dalsze informacje na temat recyklingu urządzenia można uzyskać, kontaktując się z odpowiednimi władzami, miejscową firmą zajmującą się utylizacją odpadów lub sprzedawcą urządzenia.

Przeznaczone do utylizacji urządzenie przekazać do specjalnego punktu zbiórki odpadów elektronicznych i elektrycznych.

Zgodnie z dyrektywą 2012/19/WE dotyczącą redukcji niebezpiecznych substancji używanych w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych oraz utylizacji odpadów.

Symbol przekreślonego kosza umieszczony na urządzeniu oznacza, że po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie wolno utylizować wraz z odpadami domowymi.

Po zakończeniu eksploatacji urządzenia użytkownik ma obowiązek odnieść urządzenie do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego lub zwrócić sprzedawcy przy zakupie nowego urządzenia tego samego typu.

Właściwa selektywna zbiórka odpadów przekazywanych następnie do recyklingu, uzdatniania i biodegradacji pozwala ograniczyć możliwy szkodliwy wpływ na środowisko naturalne i zdrowie człowieka oraz ułatwia odzyskiwanie materiałów, z których wykonano urządzenie.

Informacje dla instytutów badawczych

Pojemność komory piekarnika obliczać przy zdemontowanych wewnętrznych prowadnicach bocznych, o ile piekarnik jest w nie wyposażony (zgodnie z normą 2009/60350-50304/EN).

TESTOWANE POTRAWY

Zgodnie z normą EN/IEC 60350.

Niniejsze tabele zostały opracowane dla organów kontroli celem ułatwienia badań i testów różnych urządzeń.

Jak korzystać z tabeli pieczenia

W tabeli podano funkcje najbardziej optymalne dla danego rodzaju potraw pieczonych na jednym lub kilku poziomach jednocześnie. Czas pieczenia liczony jest od momentu wstawienia potrawy do piekarnika, z wyłączeniem czasu nagrzewania piekarnika (jeśli jest wymagane). Temperatura i czas pieczenia są wartościami przybliżonymi i zależą od jakości składników oraz rodzaju użytych akcesoriów.

Początkowo zalecamy stosować się do podanych wartości. Jeśli rezultaty nie są

zadowalające, można wydłużyć lub skrócić czas pieczenia. Zalecane jest korzystanie z akcesoriów dostarczonych wraz z piekarnikiem oraz foremek do wypieku ciast i blach do pieczenia wykonanych z ciemnego metalu. Stosować się do tabeli zawierającej informacje na temat poziomów, na jakich należy umieszczać pieczone potrawy.

Jednoczesne pieczenie różnych potraw

Piekarnik umożliwia jednoczesne pieczenie różnych potraw na różnych poziomach przy użyciu zalecanych funkcji wykorzystujących działanie wentylatora. W przypadku pieczenia na jednym poziomie można użyć funkcji pieczenia statycznego.

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria/uwagi
Krucze ciasteczka	PIECZENIE KONWENCJONALNE	✓	4	160	18-25	Poziom 4: płaska blacha do pieczenia
	TERMOOBIEG	✓	3-4	160	20-27	Poziom 4: płaska blacha do pieczenia Poziom 3: głęboka blacha do pieczenia
Ciastka	PIECZENIE KONWENCJONALNE	✓	3	160	20-30	Poziom 3: płaska blacha do pieczenia
	TERMOOBIEG	✓	3	160	20-30	Poziom 4: płaska blacha do pieczenia
	TERMOOBIEG	✓	3-4	160	20-30	Poziom 4: płaska blacha do pieczenia Poziom 3: głęboka blacha do pieczenia
Biszkopt beztłuszczowy	PIECZENIE KONWENCJONALNE	✓	2	160	43-48	Poziom 2: foremka do wypieku ciast na ruszcie
	TERMOOBIEG	✓	2	170	28-32	Poziom 2: foremka do wypieku ciast na ruszcie
Jabłecznik	PIECZENIE KONWENCJONALNE	✓	1	180	60-70	Poziom 1: foremka do wypieku ciast na ruszcie
	TERMOOBIEG	✓	1	180	50-60	Poziom 1: foremka do wypieku ciast na ruszcie
Dwa jabłeczники	TERMOOBIEG	✓	1-3	180	80-90	Poziom 1: 2 foremki do wypieku ciast na ruszcie Poziom 1: foremki do wypieku ciast Poziom 3: foremki do wypieku ciast
	PIECZENIE KONWENCJONALNE	✓	2	165	25-30	Poziom 2: foremka do wypieku ciast na ruszcie
Ciasto drożdżowe	PIECZENIE KONWENCJONALNE	✓	2	165	25-30	Poziom 2: foremka do wypieku ciast na ruszcie
	TERMOOBIEG	✓	2	165	28-35	Poziom 2: foremka do wypieku ciast na ruszcie

Przepis	Funkcja	Nagrze- wanie	Poziom (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria/uwagi
Grillowanie		Jeśli żywność jest pieczona bezpośrednio na grillu, na dolnej półce należy również umieścić blachę do pieczenia. W ten sposób soki z dania będą kapać na blachę i nie zabrudzą piekarnika. Podczas grillowania zaleca się pozostawienie od 3 do 4 cm wolnej przestrzeni od przedniej krawędzi rusztu, aby ułatwić jego wyciągnięcie.				
Tosty*	GRILL	✓ (5 min)	4	200	3-5	Poziom 5: ruszt
Hamburger**	GRILLOWANIE	NIE	4	200	30-40	Poziom 4: ruszt Poziom 3: blacha do pieczenia

* Drzwi piekarnika powinny pozostać zamknięte przez cały czas pieczenia.

** Obrócić po upływie 10 minut.

Fig. 1

Fig. 1a SMP 66 M _/F

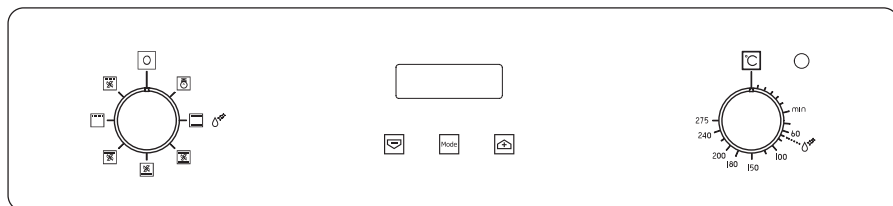


Fig. 1b SGP/SMP 62 M _/F

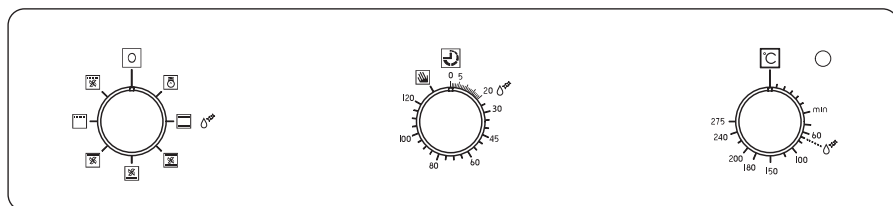


Fig. 1c CF 65 M _/F

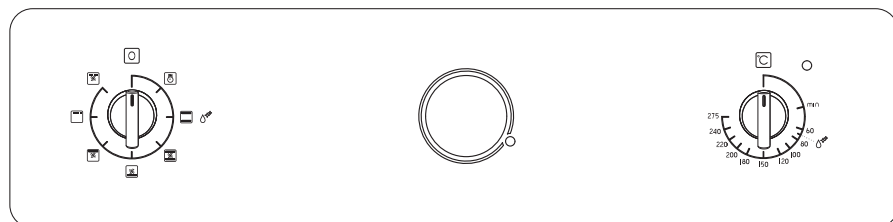


Fig. 2

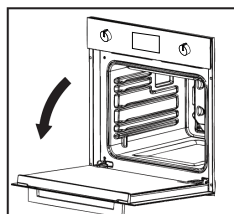


Fig. 2a

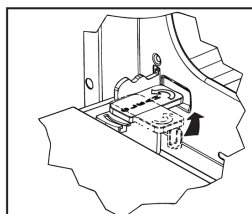


Fig. 2b

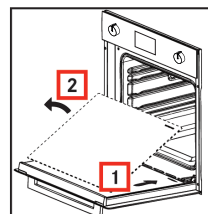


Fig. 2c

Fig. 3

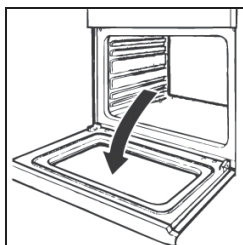


Fig. 3a

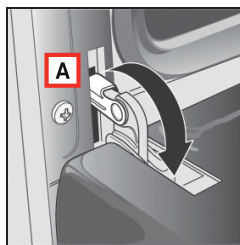


Fig. 3b

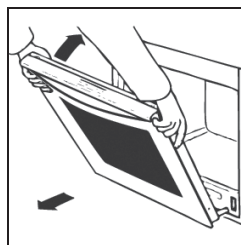


Fig. 3c

Fig. 4

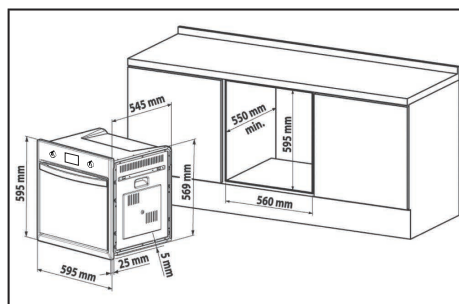
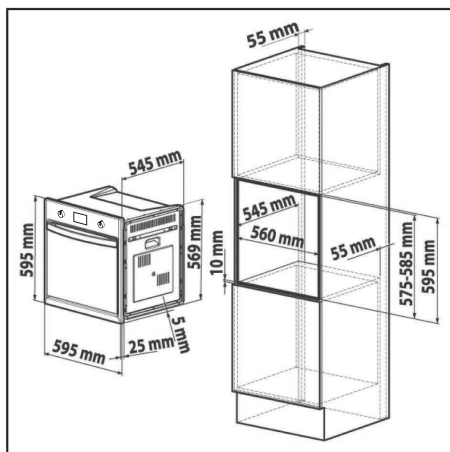


Fig. 5

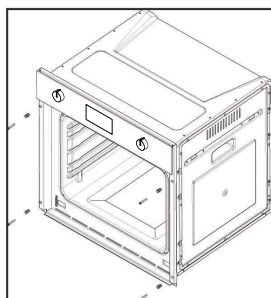


Fig. 5a

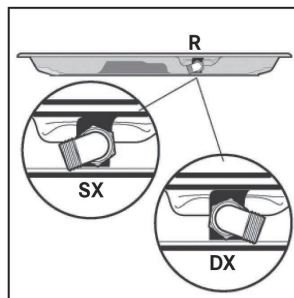
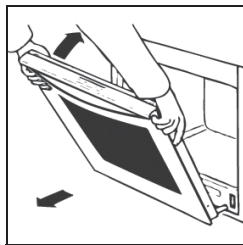
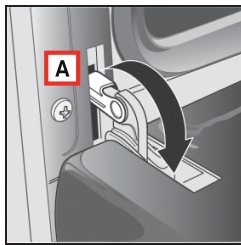


Fig. 5b

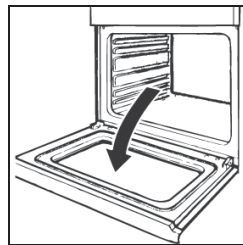
الشكل 3



الشكل 3c

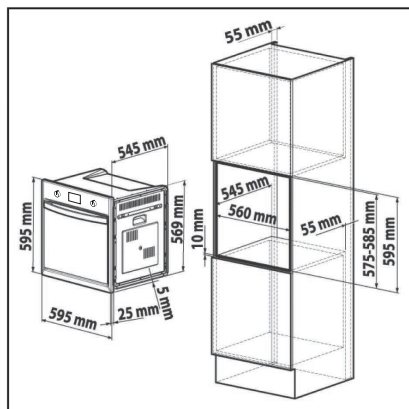
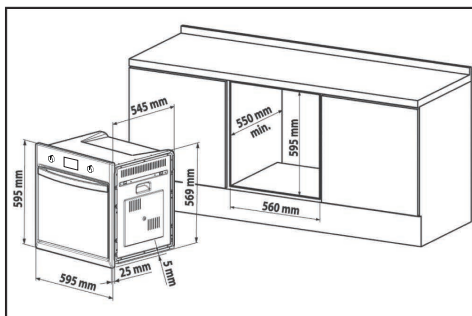


الشكل 3b

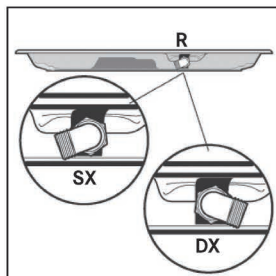


الشكل 3a

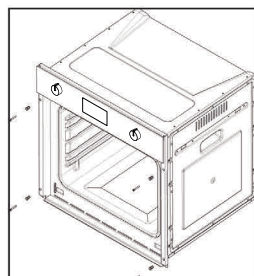
الشكل 4



الشكل 5



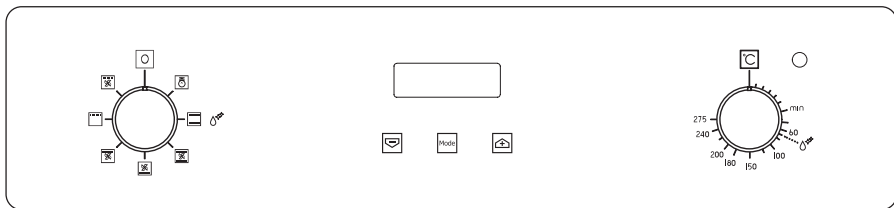
الشكل 5b



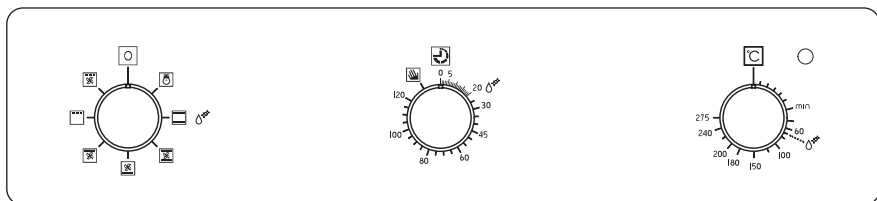
الشكل 5a

الشكل 1

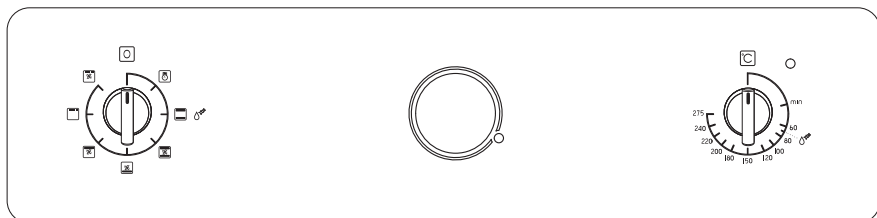
الشكل 1a SMP 66 M _/F



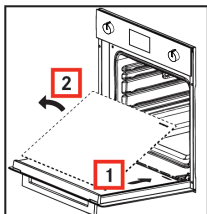
الشكل 1b SMP/SGP 62 M _/F



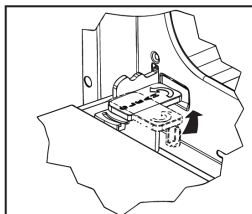
الشكل 1c CF 65 M _/F



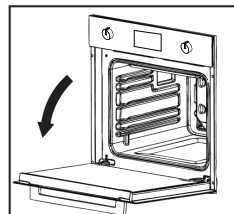
الشكل 2



الشكل 2c



الشكل 2b



الشكل 2a

Argentina

Industrias Spar San Luis S.A.
Buenos Aires 1008
Phone +54 11 4311 7655

Belgium

Franke N.V.
9400 Ninove
Phone +32 54 310 111

Brazil

Franke Sistemas de
Cozinhas do Brasil Ltda.
89219-512 Joinville, SC
Phone +55 47 3431 0501

Canada

Franke Kindred Canada Ltd.
Midland, ON L4R 4K9
Phone +1 866 687 7465

China

Franke (China) Kitchen
Systems Co., Ltd.
Heshan, Guangdong,
529700
Hotline 400 882 9898

Czech Republic

Franke s.r.o.
190 00 Praha 9
Phone +420 281 090 411

Denmark

Franke KS Denmark
8520 Lystrup
Phone +45 8624 9024

Egypt

Franke Kitchen Systems
Egypt S.A.E.
6th of October City
Hotline 16828

Finland

Franke Finland Oy
76850 Naarajärvi
Phone +358 15 341 11

France

Franke France S.A.S.
60230 Chambly
Phone +33 130 289 400

Germany

Franke GmbH
79713 Bad Säckingen
Phone +49 7761 52 0

Greece

Franke Hellas S.A.
19003 Markopoulo Attikis
(Athens)
Phone +30 22991 500 00

Hong Kong SAR

Franke Asia Hong Kong
Causeway Bay
Phone +852 3184 1900

India

Franke Faber India Pvt Ltd.
Aurangabad - 431 136
Phone 1800 209 3484

Italy

Franke S.p.A.
37019 Peschiera del Garda
Numero Verde 800 359 359

Kazakhstan

Franke Kazakhstan Ltd.
040918 Almaty City
Phone +7 727 297 3812

Morocco

Franke Kitchen System SARL
21 000 Casablanca
Phone +212 522 674 200

Norway

Franke KS Norway
8520 Lystrup, Denmark
Phone +47 35 566 450

Poland

Franke Polska Sp. z o.o.
05-090 Raszyn
Phone +48 22 711 6700

Portugal

Franke Portugal S.A.
2735-531 Cacém
Phone +351 21 426 9670

Romania

Franke Romania SRL
Pantelimon 077145
Phone +40 21 350 1550

Russia

Franke Russia GmbH
199106 St. Petersburg
Phone +7 812 703 1540

Slovak Republic

Franke Slovakia s.r.o.
010 01 Žilina
Phone +421 41 733 6200

South Africa

Franke South Africa
Durban 4052
Phone +27 31 450 6300

Spain

Franke España S.A.U.
08174 Sant Cugat del Vallès
Phone +34 93 565 3535

Sweden

Franke Futurum AB
930 47 Byske
Phone +46 912 405 00

Switzerland

Franke Küchentechnik AG
4663 Aarburg
Phone +41 800 583 243

Thailand

Franke (Thailand) Co., Ltd.
Bangkok 10110
Phone +66 2 013 7900

The Netherlands

Franke Nederland B.V.
5700 AD Helmond
Phone +31 492 585 111

Turkey

Franke Mutfak ve Banyo
Sistemleri Sanayi ve
Ticaret A.S.
41400 Gebze Kocaeli
Phone +90 262 644 6595

Ukraine

Franke Ukraina LLC
02081 Kyiv
Phone +38 044 492 0015

United Arab Emirates

Franke LLC
Ras Al Khaimah
Phone +971 7 203 4700

United Kingdom

Franke UK Ltd.
Manchester M22 5WB
Phone +44 161 436 6280

USA

Franke Kitchen Systems LLC
Smyrna, TN 37167
Phone 800 626 5771