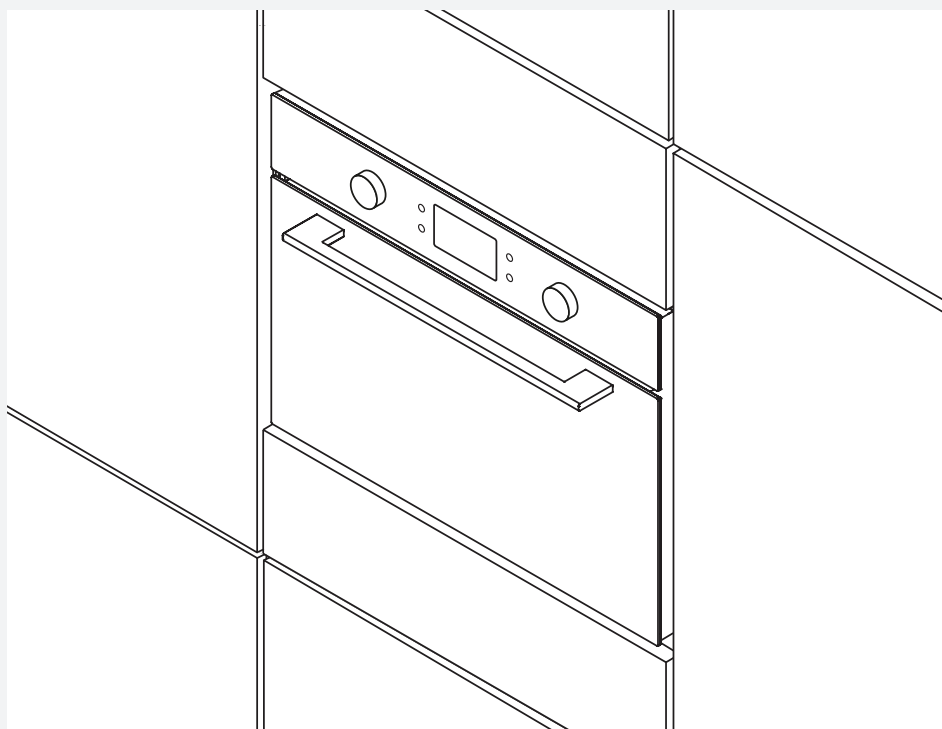




## FMA 45 MW XS

|    |                                |                                                                       |
|----|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| EN | <b>User manual</b>             | <b>Compact Combi Oven with Microwave</b>                              |
| DE | <b>Bedienungsanleitung</b>     | <b>Kompakter Kombi-Backofen mit Mikrowelle</b>                        |
| FR | <b>Manuel de l'utilisateur</b> | <b>Four combi compact avec micro-ondes</b>                            |
| IT | <b>Manuale d'uso</b>           | <b>Forno combinato compatto con microonde</b>                         |
| ES | <b>Manual de usuario</b>       | <b>Horno microondas combi compacto</b>                                |
| PT | <b>Manual do utilizador</b>    | <b>Forno Combi Compacto com Micro-ondas</b>                           |
| PL | <b>Podręcznik użytkownika</b>  | <b>Kompaktowy piekarnik połączony z funkcją kuchenki mikrofalowej</b> |

*Make  
it  
Wonderful*

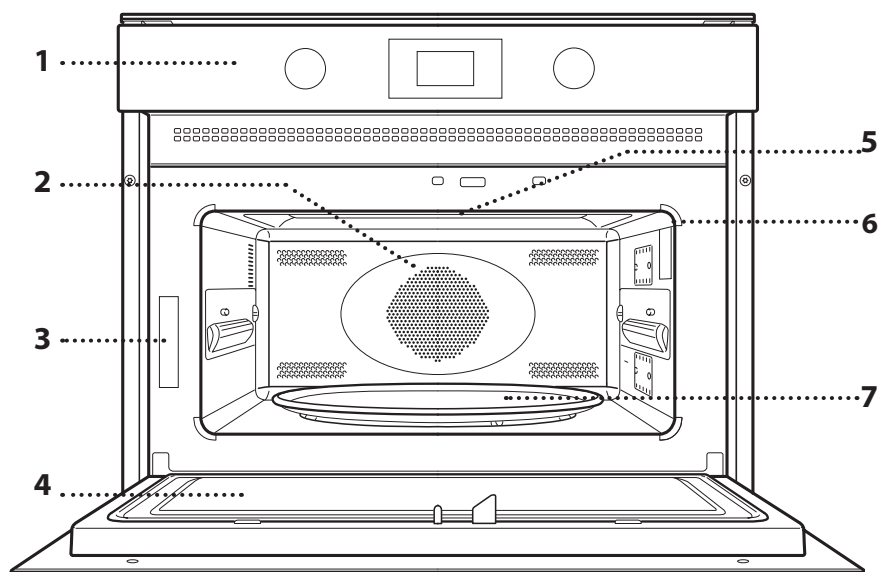
**FRANKE**

# SPIS TREŚCI

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| INFORMACJE OGÓLNE .....         | 70 |
| PANEL STEROWANIA.....           | 70 |
| OPIS WYŚWIETLACZA .....         | 71 |
| AKCESORIA .....                 | 71 |
| FUNKCJE .....                   | 72 |
| PIERWSZE UŻYCIE .....           | 73 |
| CODZIENNA EKSPLOATACJA.....     | 74 |
| PRAKTYCZNE PORADY .....         | 76 |
| TABELA GOTOWANIA.....           | 77 |
| SPRAWDZONE PRZEPISY .....       | 78 |
| CZYSZCZENIE I KONSERWACJA ..... | 79 |
| ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....   | 79 |
| WSPARCIE TECHNICZNE .....       | 79 |

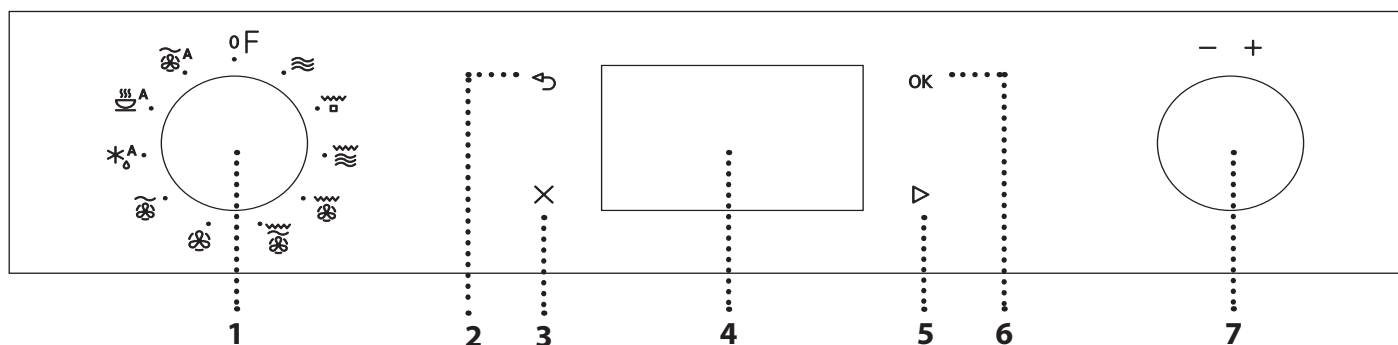
# INSTRUKCJA OBSŁUGI

## INFORMACJE OGÓLNE



1. Pulpit sterujący
2. Grzałka okrągła (niewidoczna)
3. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
4. Drzwiczki
5. Grzałka górna / grill
6. Oświetlenie
7. Szklany talerz obrotowy

## PANEL STEROWANIA



### 1. POKRĘTŁO WYBORU

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

### 2. POWRÓT

Do powracania do poprzedniego menu ustawień.

### 3. WYŁĄCZNIK

Aby przerwać aktywną funkcję w dowolnym momencie. Nacisnąć dwukrotnie, aby zatrzymać funkcję i przełączyć kuchenkę na tryb czuwania.

### 4. WYŚWIETLACZ

### 5. OPÓŹNIENIE

Aby wybierać funkcje i potwierdzać ustawienia. Kiedy kuchenka jest wyłączona, uruchamia funkcję mikrofal.

### 6. POTWIERDZIĆ

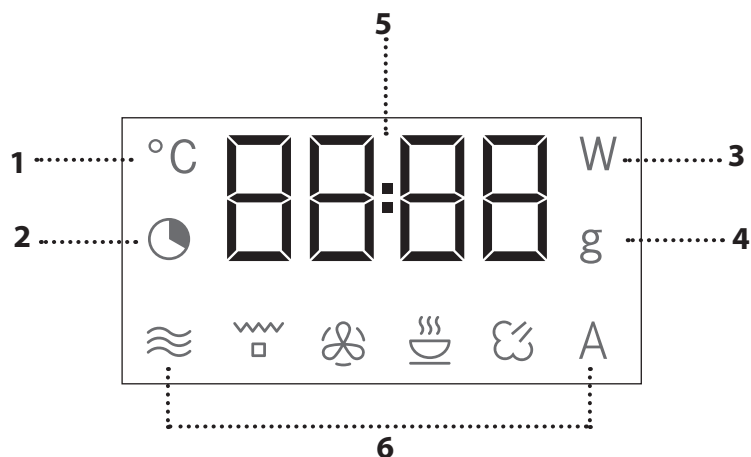
Służy do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawień.

### 7. POKRĘTŁO USTAWIEŃ

Służy do nawigacji między ekranami menu i dokonywania ustawień lub ich zmiany.

Uwaga: Wszystkie pokręta aktywowane są naciśnięciem. Nacisnąć środek pokręta, aby je zwolnić.

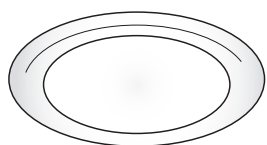
## OPIS WYŚWIETLACZA



1. Regulacja temperatury
2. Ustawienia czasu i ustawienia czasu trwania funkcji
3. Wybór mocy kuchenki mikrofalowej
4. Wybór wagi
5. Zegar, informacje i czas trwania funkcji
6. Symbole dla wybranych funkcji

## AKCESORIA

### SZKLANY TALERZ OBROTOWY

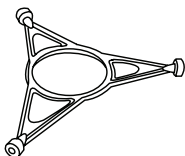


Umieszczony na podstawie, szklany talerz obrotowy może być używany do wszystkich metod gotowania.

Talerz obrotowy musi zawsze stanowić podstawę dla innych

pojemników lub akcesoriów, z wyjątkiem prostokątnej blachy do pieczenia.

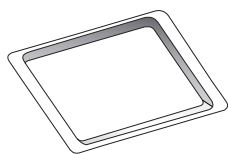
### PODSTAWKA POD TALERZ OBROTOWY



Podstawki należy używać tylko ze szklanym talerzem obrotowym.

Na podstawce nie należy umieszczać innych akcesoriów.

### PROSTOKĄTNA BLACHA DO PIECZENIA

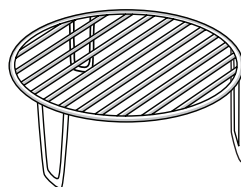


Blachy do pieczenia należy używać tylko z funkcjami umożliwiającymi pieczenie konwekcyjne; nigdy w połączeniu z mikrofalami. Włożyć talerz poziomo, umieszczając go na

ruszcie wewnątrz komory piekarnika.

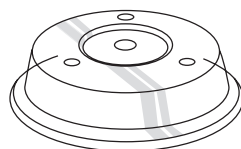
Uwaga: Używając prostokątnej blachy do pieczenia nie trzeba wyjmować talerza obrotowego i jego podstawki.

### RUSZT



Pozwala umieścić potrawę bliżej grilla, ułatwiając jej doskonałe przypieczenie. Umieścić podstawę drucianą na talerzu obrotowym.

### POKRYWKA



Służy do przykrywania potraw gotowanych lub podgrzewanych w kuchenke mikrofalowej. Przykrywka zmniejsza ilość zabrudzeń, zachowuje odpowiednią wilgotność potraw i

umożliwia tworzenie dwóch poziomów gotowania. Nie nadaje się do użycia w przypadku pieczenia konwekcyjnego lub zastosowania jakiegokolwiek funkcji grilla.

Liczba i rodzaj akcesoriów może się różnić w zależności od zakupionego modelu.

Akcesoria dodatkowe, które nie są dołączone do zestawu, można zakupić oddzielnie w punkcie serwisu posprzedażnego.

**Na rynku dostępnych jest wiele akcesoriów. Przed zakupem należy upewnić się, czy dane akcesoria nadają się do użycia w kuchenke mikrofalowej i czy są odporne na działanie temperatur panujących w jej komorze.**

**Podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej nigdy nie powinno się używać metalowych pojemników na jedzenie lub napoje.**

**Należy zawsze upewnić się, że ani jedzenie, ani akcesoria nie stykają się z wewnętrznymi ściankami kuchenki mikrofalowej.**

**Przed uruchomieniem kuchenki należy zawsze sprawdzić, czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać. Przy wkładaniu lub wyjmowaniu naczyń należy uważać, aby talerz obrotowy nie wypadł ze swojego położenia.**

# FUNKCJE

## MIKROFALE

Służy do szybkiego gotowania oraz podgrzewania potraw lub napojów.

| MOC   | ZALECENIA                                                                                                            |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 900 W | Szybkie podgrzewanie napojów lub potraw o dużej zawartości wody                                                      |
| 750 W | Gotowanie warzyw                                                                                                     |
| 650 W | Pieczenie mięsa i ryb                                                                                                |
| 500 W | Gotowanie sosów mięsnych lub sosów zawierających ser lub jaja. Dogotowywanie tart mięsnych lub zapiekanych makaronów |
| 350 W | Powolne, delikatne gotowanie. Doskonałe do rozpuszczania masła lub czekolady                                         |
| 160 W | Rozmrażanie mrożonych owoców lub zmiękczenie masła i sera                                                            |
| 90 W  | Zmiękczenie lodów                                                                                                    |

## GRILL

Do przypiekania, grillowania i zapiekania. Zaleca się obracać potrawy podczas pieczenia. Dla uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne nagrzewanie grilla przez 3-5 minut.

Zalecane akcesoria: Wysoka podstawka druciana

## GRILL + MIKROFALE

Służy do szybkiego gotowania i zapiekania potraw, dzięki połączeniu funkcji mikrofal i grilla.

Zalecane akcesoria: Wysoka podstawka druciana

## TURBO GRILL

Dla uzyskania najlepszych rezultatów, łącząc funkcje grilla i pieczenia konwekcyjnego. Zaleca się obracać potrawy podczas gotowania/pieczenia.

Zalecane akcesoria: Wysoka podstawka druciana

## TURBO GRILL + MIKROFALE

Do szybkiego pieczenia i przypiekania potraw, łącząc funkcje mikrofal, grilla i pieczenia konwekcyjnego.

Zalecane akcesoria: Wysoka podstawka druciana

## TERMOOBIEG

Do pieczenia potraw w sposób pozwalający uzyskać podobne rezultaty, co w przypadku zwykłego piekarnika. Do przygotowywania potraw można używać blach lub innych naczyń do pieczenia, odpowiednich do użytku w piekarniku.

Zalecane akcesoria: Niska podstawka druciana / Prostokątna tacka do pieczenia

## TERMOOBIEG + MIKROFALE

Służy do przygotowywania dań pieczonych w krótkim czasie.

Zalecane akcesoria: Niska podstawka druciana

## \*A AUTO DEFROST \*

Do szybkiego rozmrażania różnych rodzajów żywności, na podstawie określenia ich wagi. Potrawy powinny być umieszczone bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym. Po pojawieniu się odpowiedniego komunikatu obrócić potrawę na drugą stronę.

| KATEGORIA                                                                                 | POTRAWA                                              | WAGA           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------|
| <br>1*   | MIĘSO<br>(mielone, kotlety, steki, kawałki pieczeni) | 100 g - 2 kg   |
| <br>2*   | DRÓB<br>(kurczak w całości, w kawałkach, filety)     | 100 g - 2,5 kg |
| <br>3*   | RYBA<br>(w całości, steki, filety)                   | 100 g - 1,5 kg |
| <br>4* | WARZYWA<br>(warzywa mieszane, groszek, brokuły itp.) | 100 g - 1,5 kg |
| <br>5* | CHLEB<br>(chleb, bułki, rogaliki)                    | 100 g - 1 kg   |

### A AUTOMATYCZNE ODGRZEWANIE \*

Do odgrzewania gotowych potraw – zamrożonych lub w temperaturze pokojowej oraz szybkiego gotowania potraw z uzyskaniem optymalnych rezultatów.

Urządzenie automatycznie oblicza wartości ustawień potrzebne do osiągnięcia najlepszych możliwych rezultatów w jak najkrótszym czasie. Potrawę należy umieścić na żaroodpornym talerzu lub naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych.

| KATEGORIA                                                                              | POTRAWA                                                                               | WAGA         |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|  1    | GOTOWE DANIE OBIADOWE                                                                 | 250 - 500 g  |
|  2    | MROŻONE DANIE                                                                         | 250 - 500 g  |
|  3    | MROŻ. LASAGNE                                                                         | 250 - 500 g  |
|  4    | ZUPY                                                                                  | 200 - 800 g  |
|  5    | NAPOJE                                                                                | 100 - 500 g  |
|  6    | PIECZONE ZIEMNIKI<br>(Obrócić, gdy pojawi się odpowiedni komunikat)                   | 200 g - 1 kg |
|  7  | ŚWIEŻE WARZYWA<br>(Pokroić na równe kawałki i dodać 2-4 łyżki stołowe wody. Przykryć) | 200 - 800 g  |
|  8  | MROŻONE WARZYWA<br>(Obrócić, gdy pojawi się odpowiedni komunikat. Przykryć)           | 200 - 800 g  |
|  9  | WARZYWA KONSERWOWE                                                                    | 200 - 600 g  |
|  10 | PRAŻONA KUKURYDZA                                                                     | 100 g        |

### A AUTOMATYCZNY TERMOOBIEG + MIKROFALE

Do szybkiego gotowania/pieczenia potraw z uzyskaniem optymalnych rezultatów. Używać naczyń odpowiednich do stosowania w piekarnikach i odpornych na mikrofae.

| KATEGORIA                                                                           | POTRAWA                 | WAGA           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------|
|  1 | PIECZONY KURCZAK        | 800 g - 1,5 kg |
|  2 | CIASTKA                 | 300 g          |
|  3 | RYBA W CAŁOŚCI          | 600 g - 1,2 kg |
|  4 | ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA | 800 g - 2 kg   |
|  5 | PIECZEŃ WOŁOWA          | 800 g - 1,5 kg |

\* Stosując jeden z trybów automatycznych, wystarczy wybrać rodzaj, wagę lub ilość potrawy, by osiągnąć najlepsze możliwe rezultaty. Kuchenka mikrofalowa automatycznie obliczy optymalne ustawienia, a następnie będzie je odpowiednio dostosowywać w trakcie gotowania. Po pojawieniu się odpowiedniego komunikatu obrócić lub zamieszać potrawę.

## PIERWSZE UŻYCIE

### . USTAWIENIE CZASU

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić czas: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry godziny.



Obrócić pokrętkę regulacyjną, aby wybrać właściwą godzinę i wcisnąć **OK**, aby potwierdzić. Zaczną migać dwie cyfry minut. Obrócić pokrętkę regulacyjną, aby wybrać właściwą godzinę i wcisnąć **OK**, aby potwierdzić.

Uwaga: Aby zmienić ustawienie godziny w późniejszym czasie, wcisnąć **X** i przytrzymać przez co najmniej 3 sekundy przy wyłączonej kuchence i powtórzyć kroki przedstawione powyżej. W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zająć potrzeba ponownego ustawienia czasu.

# CODZIENNA EKSPLOATACJA

## . JET START

Kiedy kuchenka mikrofalowa jest wyłączona, nacisnąć ►, aby na 30 sekund uruchomić pracę urządzenia z funkcją mikrofal o pełnej mocy (900 W).

## 1. WYBRAĆ FUNKCJĘ

Jeżeli kuchenka jest wyłączona, na wyświetlaczu pokazany jest tylko bieżący czas. Obrócić pokrętkę wyboru, aby wybrać jedną z dostępnych funkcji.



## 2. USTAWIENIE FUNKCJI

### . FUNKCJE USTAWIANE RĘCZNIE

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień.

Na wyświetlaczu będą pojawiać się kolejno ustawienia, które można zmieniać.

MOC KUCHENKI MIKROFALOWEJ/ TEMPERATURA



Kiedy na wyświetlaczu miga ikona W, obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić moc, a następnie nacisnąć OK, aby potwierdzić. Powtarzać te czynności, aby zmienić kolejne ustawienia (jeśli to możliwe).

W podobny sposób na wyświetlaczu miga ikona °C, obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić temperaturę, a następnie nacisnąć OK, aby potwierdzić. Powtarzać te czynności, aby zmienić kolejne ustawienia.

Uwaga: po włączeniu funkcji można zmienić moc, wciskając dwukrotnie ↶, aby uzyskać dostęp do ustawień menu, a następnie obrócić pokrętkę regulacyjną, aby zmienić ustawienie.

CZAS TRWANIA



Kiedy na wyświetlaczu miga ikona ⌚, obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić żądany czas gotowania. Gdy wyświetlany czas gotowania odpowiada żadanemu czasowi gotowania, nacisnąć ►, aby potwierdzić i włączyć wybraną funkcję.

Uwaga: Obracając pokrętkę, można dostosować czas gotowania także, gdy proces gotowania już się rozpoczął; każde kolejne naciśnięcie przycisku ► wydłuża czas gotowania o 30 sekund.

## . FUNKCJE AUTOMATYCZNE / AUTO DEFROST

### KATEGORIE

Podczas używania niektórych funkcji automatycznych, konieczne będzie wybranie kategorii przygotowywanej potrawy.



W momencie gdy na wyświetlaczu miga ikona A, obrócić pokrętkę regulacyjną, aby wybrać cyfrę odpowiadającą żądanej kategorii, następnie wcisnąć OK, aby potwierdzić.

### WAGA

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, funkcje automatyczne wymagają wprowadzenia wagi potrawy, którą należy wybrać z ustawień domyślnych: kuchenka obliczy właściwy czas trwania funkcji dla potrawy danej kategorii.



Gdy na wyświetlaczu pojawia się ustawienie domyślne i miga ikona g, obrócić pokrętkę regulacyjną, ustawiając wagę potrawy, a następnie potwierdzić, wciskając ►, aby włączyć funkcję.

## 3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Po wprowadzeniu wszystkich żądanych ustawień nacisnąć ►, aby włączyć funkcję.

Za każdym razem, gdy przycisk ► zostanie ponownie wciśnięty, czas podgrzewania wydłuży się o kolejne 30 sekund (tylko dla funkcji ustawianych ręcznie).

Uwaga: Aby wstrzymać wykonywanie bieżącej funkcji, w dowolnym momencie można wcisnąć dwukrotnie X.

## . BLOKADA BEZPIECZEŃSTWA

Ta funkcja jest aktywowana automatycznie, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu się kuchenki.



Otworzyć i zamknąć drzwiczki, a następnie nacisnąć ►, aby włączyć wybraną funkcję.

#### 4. PAUZA

Aby zatrzymać aktywną funkcję, na przykład w celu zamieszania lub obrócenia potrawy na drugą stronę, należy po prostu otworzyć drzwiczki urządzenia.

Aby wyłączyć ją ponownie, zamknąć drzwiczki i nacisnąć .

Można na pewien czas zatrzymać gotowanie poprzez wciśnięcie . Aby rozpocząć proces gotowania, zamknąć drzwiczki i wcisnąć .

##### AUTOMATYCZNA PAUZA

(ZAMIESZANIE LUB OBRÓCENIE POTRAWY)

Wykonywanie niektórych funkcji automatycznych zostanie wstrzymane, aby umożliwić obrócenie lub zamieszanie potrawy.



W momencie gdy kuchenka zatrzyma gotowanie, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Turn food” lub „Stir Food”, otworzyć drzwiczki, aby obrócić lub zamieszać potrawę, a następnie zamknąć drzwiczki i nacisnąć , aby ponownie rozpocząć gotowanie.

Uwaga: po upływie 2 minut, nawet jeśli potrawa nie została obrócona, ani zamieszania, funkcja automatycznie włączy się ponownie.

#### 5. KONIEC GOTOWANIA

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”, wskazując, że gotowanie zostało zakończone.



W przypadku niektórych funkcji można opóźnić rozpoczęcie gotowania przy zachowaniu poprzednich ustawień: obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić nowy czas gotowania, następnie wcisnąć .

#### . TIMER

Kiedy urządzenie jest wyłączone, wyświetlacz może być używany jako timer. Timer nie włącza żadnego z cykli gotowania.

Aby uruchomić funkcję i ustawić wymagany czas gotowania, obrócić pokrętkę regulacyjną.



Nacisnąć **OK**, aby włączyć timer. Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, na wyświetlaczu pojawi się komunikat i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Aby zmienić ustawienia timer po jego włączeniu, obróć pokrętkę regulacyjną, a następnie wcisnąć **OK**, aby potwierdzić.

Aby przerwać lub powrócić do wyświetlania aktualnego czasu, obrócić pokrętkę regulacyjną, aż do momentu pojawienia się 0:00 na wyświetlaczu, a następnie wcisnąć **OK**.

Uwaga: Gdy timer jest aktywny, można także wyłączyć funkcję: timer będzie kontynuował odliczanie wybranego czasu automatycznie, bez żadnego wpływu na działanie funkcji. Aby powrócić do wyświetlania timera, należy poczekać do zakończenia funkcji lub wyłączyć funkcję, naciskając .

# PRAKTYCZNE PORADY

## JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela wskazuje funkcje, które będą najlepsze do przygotowania danej potrawy.

Czas gotowania odnosi się do cyklu gotowania potrawy w kuchenke mikrofalowej, z wyłączeniem etapu wstępnego podgrzewania (jeśli jest wymagany).

Ustawienia oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów.

Przygotowywać potrawy, ustawiając minimalny podany czas i sprawdzając, podczas gotowania, czy są już gotowe.

Aby uzyskać lepsze wyniki, wykonać starannie zalecenia podane w tabeli gotowania, dotyczące wyboru akcesoriów.

## WSKAZÓWKI DO GOTOWANIA W KUCHENCE MIKROFALOWEJ

Promieniowanie mikrofalowe przenika potrawy tylko do pewnej głębokości;

Dlatego w przypadku podgrzewania kilku potraw jednocześnie należy je umieszczać w możliwie jak największej odległości od siebie.

Mniejsze kawałki produktów gotują się lub pieką szybciej niż większe: Aby potrawa ugotowała się lub upiekła równomiernie, pokroić produkt na kawałki równej wielkości.

Podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej, woda z potraw jest odparowywana: Używanie odpornej na mikrofałę pokrywki pomaga zredukować utratę wody.

Po wyjęciu posiłku z kuchenki pozostaje on w stanie wrzenia jeszcze przez pewien czas. Dlatego zalecamy odczekanie, aż potrawa nieco ostygnie.

Podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej warto zamieszać potrawę, ponieważ pozwala to przesunąć na środek lepiej ugotowane kawałki znajdujące się przy brzegach i odwrotnie.

Ułożyć cienkie plastry mięsa jeden na drugim lub częściowo nałożyć na siebie. Cieńsze plastry, takie jak pieczeń i kiełbaski, powinny być ułożone obok siebie.

## FOLIA SPOŻYWCZA I OPAKOWANIE

Należy usunąć zapięcia z papierowych lub plastikowych torebek, zanim zostaną włożone do kuchenki mikrofalowej w celu ugotowania potrawy. Plastikową folię należy naciąć lub nakłuć widelcem, aby umożliwić uwolnienie ciśnienia i zapobiec rozerwaniu folii na skutek gromadzenia się pary podczas gotowania.

## PŁYNY

Płyny mogą podgrzewać się powyżej punktu wrzenia bez widocznych pęcherzyków.

Może to spowodować nagłe wykipienie gorącego płynu.

Aby temu zapobiec, należy:

- . Unikać używania pojemników z wąską szyjką.

- . Zamieszać płyn przed wstawieniem naczynia do kuchenki mikrofalowej i pozostawić w naczyniu łyżeczkę.

- . Po podgrzaniu ponownie wymieszać, a następnie ostrożnie wyjąć pojemnik z komory kuchenki.

## PRODUKTY MROŻONE

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy rozmrażanie potraw bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym. W razie potrzeby można również użyć lekkiego pojemnika plastikowego, dostosowanego do kuchenek mikrofalowych.

Potrawy gotowane, gulasze i sosy mięsne rozmrożą się lepiej, gdy je czasami zamieszkamy.

Podzielić potrawę na części, gdy zaczną się rozmrażać: rozdzielone części rozmrożą się szybciej.

## POTRAWY DLA DZIECI

Podgrzewając potrawy dla dzieci w słoiczku albo płyny w butelce dla niemowląt, należy zawsze wymieszać zawartość i sprawdzić temperaturę przed podaniem.

Zapewni to równomierne rozprzowanie ciepła i pozwoli uniknąć ryzyka poparzeń.

Przed podgrzaniem należy zadbać o to, by pokrywka i smoczek zostały zdjęte.

## MIĘSO I RYBY

Aby uzyskać szybko doskonale przypieczoną powierzchnię, a jednocześnie zachować środek mięsa lub ryby miękką i soczystą, zalecamy użycie funkcji „Grill + Mikrofała”. W celu osiągnięcia najlepszych efektów, ustawić moc kuchenki na zakres od 160 do 350 W.

# TABELA GOTOWANIA

| POTRAWA                                                                | FUNKCJA | NAGRZEWANIE | POZIOM GRILLOWANIA | MOC (W) | CZAS (MIN) | AKCESORIA |
|------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|--------------------|---------|------------|-----------|
| <b>Ciasta drożdżowe</b>                                                |         | -           | 160 - 180          | -       | 30-60      |           |
|                                                                        |         | -           | 160 - 180          | 90      | 25-50      |           |
| <b>Ciasta z nadzieniem</b><br>(sernik, strucla, szarlotka)             |         | Tak         | 160-190            | -       | 35-70      |           |
| <b>Ciastka</b>                                                         |         | Tak         | 170-180            | -       | 10-20      |           |
| <b>Bezy</b>                                                            |         | Tak         | 100-120            | -       | 40-50      |           |
| <b>Bułki</b>                                                           |         | Tak         | 210-220            | -       | 10-12      |           |
| <b>Bochenek chleba</b>                                                 |         | Tak         | 180-200            | -       | 30-35      |           |
| <b>Pizza / Placek</b>                                                  |         | Tak         | 190-220            | -       | 20-40      |           |
| <b>Tarty wytrawne</b><br>(tarta warzywna, placek z nadzieniem)         |         | Tak         | 180-190            | -       | 40-55      |           |
| <b>Lasagne / Zapiekany makaron</b>                                     |         | -           | -                  | 350-500 | 15-40      |           |
| <b>Pieczona jagnięcina/ Cielęcina / Pieczeń wołowa</b><br>(1,3-1,5 kg) |         | -           | 170-180            | -       | 70-80*     |           |
|                                                                        |         | -           | 160-180            | 160     | 50-70*     |           |
| <b>Pieczeń wołowa - średnia</b><br>(1,3-1,5 kg)                        |         | -           | 170-180            | -       | 40-60*     |           |
| <b>Pieczony kurczak/ Królik / Kaczka</b><br>(w całości 1-1,2 kg)       |         | -           | 210-220            | -       | 50-70*     |           |
|                                                                        |         | -           | 210-220            | 350     | 45-60*     |           |
| <b>Kurczak / Królik / Kaczka</b><br>(filety/kawałki 0,4-1 kg)          |         | -           | -                  | 350-500 | 20-40*     |           |
| <b>Pieczona ryba</b> (w całości)                                       |         | -           | -                  | 160-350 | 20-40      |           |
| <b>Filety rybne/kawałki</b>                                            |         | Tak         | -                  | -       | 15-30*     |           |
| <b>Nadziewane warzywa</b><br>(pomidory, cukinia, bakłażany...)         |         | -           | -                  | 500-650 | 25-50      |           |
| <b>Tosty</b>                                                           |         | -           | -                  | -       | 3-6        |           |
| <b>Kiełbaski / szaszłyki / żeberka / hamburgery</b>                    |         | -           | -                  | -       | 20-40*     |           |
| <b>Zapiekane ziemniaki</b>                                             |         | -           | -                  | 350-500 | 20-40*     |           |
| <b>Pieczone owoce</b>                                                  |         | -           | -                  | 160-350 | 15-25      |           |
| <b>Zapiekanka warzywna</b>                                             |         | -           | -                  | -       | 15-25      |           |

\* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania.

Tabela ze sprawdzonymi przepisami została opracowana zgodnie z wymaganiami certyfikacji i stosownie do norm IEC 60705 i IEC 60350.

| FUNKCJE   | Wymuszony nadmuch                                                             | Termoobieg + Mikrofale | Grill                          | Turbogrill | Grill + Mikrofale |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------|------------|-------------------|
|           |                                                                               |                        |                                |            |                   |
| AKCESORIA | Talerz żaroodporny/pojemnik nadający się do użycia w kuchenkach mikrofalowych | Podstawka druciana     | Prostokątna tacka do pieczenia |            |                   |
|           |                                                                               |                        |                                |            |                   |

# SPRAWDZONE PRZEPISY

Zgodne z wymaganiami certyfikacji stosownie do norm IEC 60705 oraz IEC 60350-1.

| POTRAWA                                                                       | FUNKCJA | WAGA (g) | CZAS GOTO-<br>WANIA (min:s) | TEMP./<br>POZIOM<br>GRILLO-<br>WANIA | MOC (W) | PODGRZE-<br>WANIE | AKCESORIA                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|-----------------------------|--------------------------------------|---------|-------------------|-------------------------------------------------------------|
| Krem do ciast                                                                 |         | 1000     | 12:00 - 13:00               | -                                    | 650     | -                 | Pojemnik odpowiedni do kuchenki mikrofalowej (Pyreks 3,227) |
| Biszkopt                                                                      |         | 475      | 8:00 - 10:00                | -                                    | 750     | -                 | Pojemnik odpowiedni do kuchenki mikrofalowej (Pyreks 3.827) |
| Pieczeń rzymska                                                               |         | 900      | 13:00 - 14:00               | -                                    | 750     | -                 | Pojemnik odpowiedni do kuchenki mikrofalowej (Pyreks 3,838) |
| Zapiek. ziemn.                                                                |         | 1100     | 28:00 - 30:00               | 190                                  | 350     | -                 | Pojemnik odpowiedni do kuchenki mikrofalowej (Pyreks 3.827) |
| Kurczak                                                                       |         | 1200     | 35:00 - 40:00               | 210                                  | 350     | -                 | Pojemnik odpowiedni do kuchenki mikrofalowej (Pyreks 3,220) |
| Rozmrażanie mięsa<br>(odwrócić na drugą stronę w połowie procesu rozmrażania) |         | 500      | 10:30                       | -                                    | 160     | -                 | Talerz obrotowy                                             |
| Tosty                                                                         |         | -        | 4:00 - 6:00                 | 3                                    | -       | Tak               | Ruszt druciany<br>                                          |

|         |                |                        |           |
|---------|----------------|------------------------|-----------|
| FUNKCJE | Mikrofales<br> | Grill + Mikrofales<br> | Grill<br> |
|---------|----------------|------------------------|-----------|

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia, upewnić się, że urządzenie ostygło.**

**Nie stosować urządzeń czyszczących parą.**

**Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.**

### POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE I ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wyrzeć do sucha ściereczką.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Regularnie, w szczególności po wylaniu się płynów, należy wyjąć talerz obrotowy oraz jego podstawkę i umyć dno urządzenia, usuwając ewentualne resztki potraw.
- Grill nie wymaga czyszczenia, gdyż wysoka temperatura powoduje spalanie wszelkich zabrudzeń. Zaleca się regularne korzystanie z tej funkcji.

### AKCESORIA

Wszystkie akcesoria nadają się do mycia w zmywarkach. Uporczywe zabrudzenia delikatnie zetrzeć ściereczką. Przed czyszczeniem akcesoriów należy zawsze odczekać, aż całkowicie ostygną.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Problem                                                      | Możliwa przyczyna                                       | Rozwiązanie                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Urządzenie nie działa.                                       | Awaria zasilania.<br>Urządzenie odłączone od zasilania. | Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy kuchenka jest prawidłowo podłączona do sieci. Wyłączyć urządzenie i włączyć je ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła. |
| Piekarnik wydaje głośne dźwięki, nawet jeśli jest wyłączony. | Wentylator chłodzący jest włączony.                     | Otworzyć drzwiczki lub odczekać, aż kuchenka mikrofalowa zakończy proces chłodzenia.                                                                                 |
| Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba. | Błąd oprogramowania.                                    | Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”.                                                                      |

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

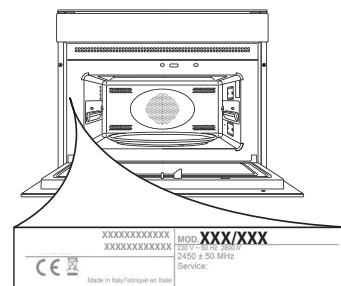
## WSPARCIE TECHNICZNE

W przypadku wszelkich problemów z działaniem należy skontaktować się z Centrum Obsługi Technicznej Franke. Nigdy nie należy korzystać z usług nieautoryzowanych techników.

**Należy podać:**

- typ usterki
- model urządzenia (art./kod)
- numer seryjny (SN) na tabliczce znamionowej, umieszczonej na prawej krawędzi komory piekarnika (widocznej po otwarciu drzwiczek piekarnika).

Kontaktując się z naszym Centrum Serwisowym, prosimy podać kody znajdujące się na tabliczce znamionowej Państwa produktu.



Make  
it  
Wonderful

[www.franke.com](http://www.franke.com)



EN DE FR IT ES PT PL

400011426974

