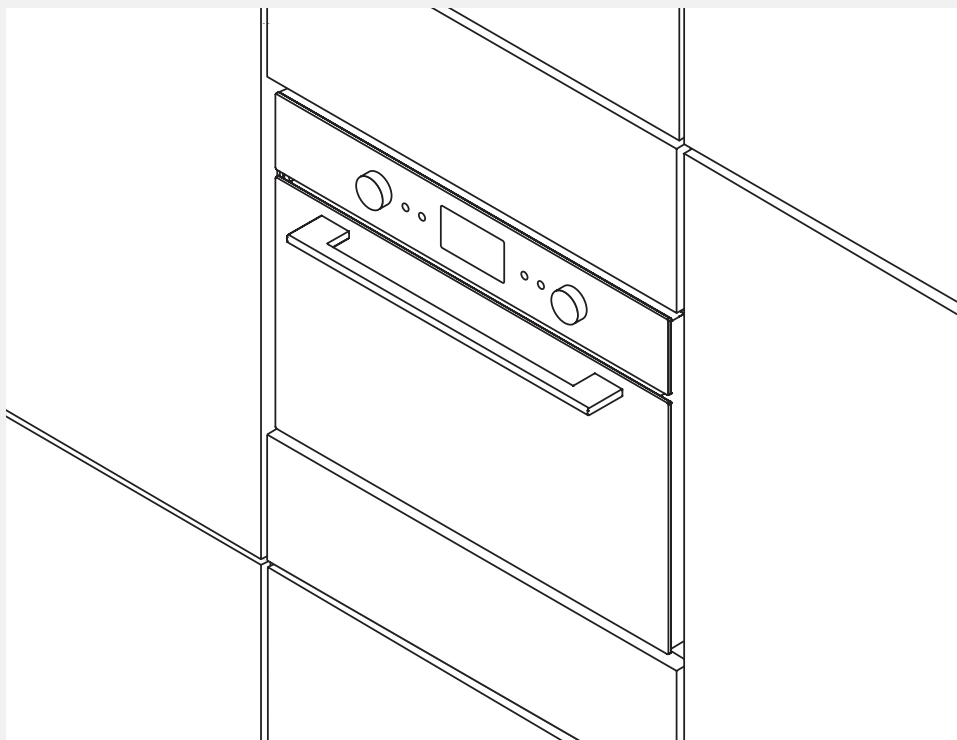




FMY 45 MW XS

PL **Podręcznik użytkownika**

Kompaktowy piekarnik połączony z funkcją kuchenki mikrofalowej

*Make
it
Wonderful*

FRANKE

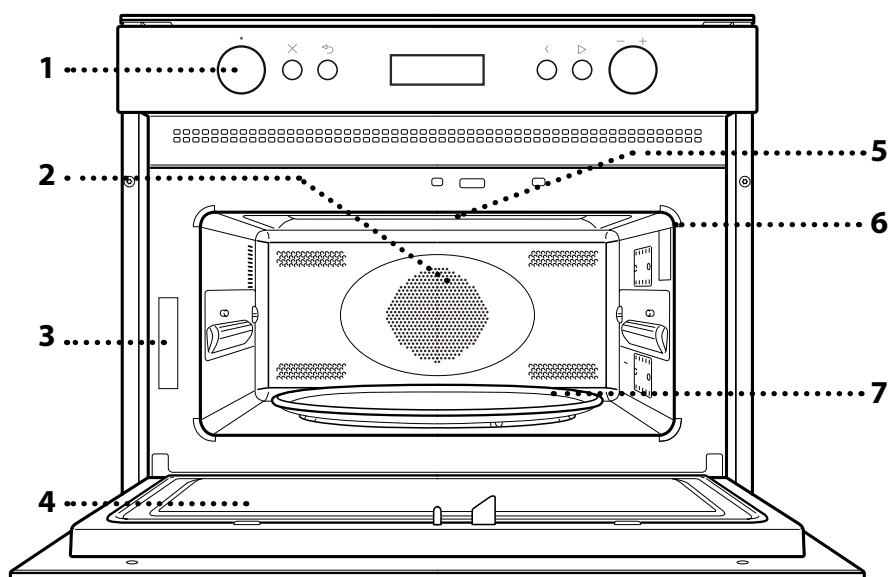
PL PODRĘCZNIK UŻYTKOWNIKA 3

SPIS TREŚCI

INFORMACJE OGÓLNE	4
PULPIT STERUJĄCY	4
AKCESORIA	5
FUNKCJE	6
PIERWSZE UŻYCIE	8
CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	8
PRAKTYCZNE PORADY	10
TABELA GOTOWANIA.....	11
SPRAWDZONE PRZEPISY	12
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	13
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	13
WSPARCIE TECHNICZNE	13

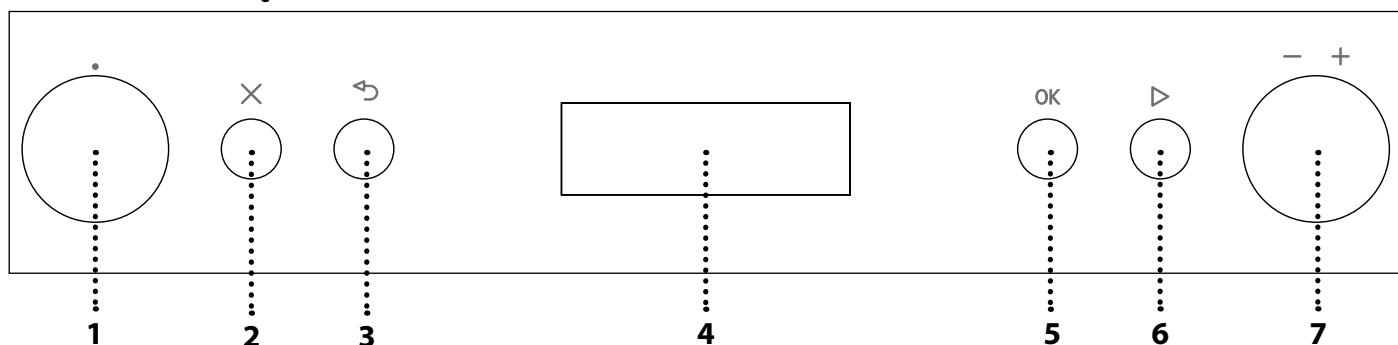
INSTRUKCJA OBSŁUGI

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

PULPIT STERUJĄCY



1. POKRĘTŁO WYBORU

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić na pozycję 0, aby wyłączyć piekarnik.

2. STOP

Służy do zatrzymywania bieżącej funkcji w dowolnym momencie i przełączenia piekarnika w tryb czuwania.

3. POWRÓT

Aby wrócić do poprzedniego menu.

4. WYŚWIETLACZ

5. PRZYCIŚK POTWIERDZENIA

Służy do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawień.

6. START

Służy do natychmiastowego uruchomienia funkcji. Nacisnąć przy wyłączonym piekarniku, aby włączyć funkcję gotowania na kuchenke mikrofalowej z maksymalną mocą przez 30 sekund.

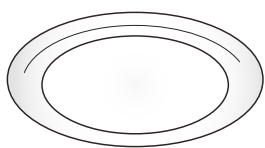
7. POKRĘTŁO USTAWIEŃ

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

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

AKCESORIA

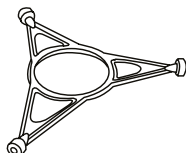
SZKLANY TALERZ OBROTOWY



Umieszczony na podstawce szklany talerz obrotowy może być używany do wszystkich metod gotowania. Talerz obrotowy musi zawsze stanowić podstawę dla innych pojemników lub

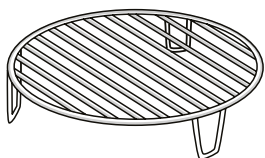
akcesoriów, z wyjątkiem prostokątnej blachy do pieczenia.

PODSTAWKA POD TALERZ OBROTOWY



Podstawki należy używać tylko ze szklanym talerzem obrotowym. Na podstawce nie należy umieszczać innych akcesoriów.

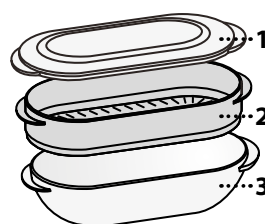
PODSTAWKA DRUCIANA



Umożliwia umieszczenie potrawy bliżej grilla, a tym samym doskonałe przypieczenie dania i optymalną cyrkulację powietrza. Umieścić podstawkę drucianą na talerzu obrotowym, upewniając

się, że nie styka się z innymi powierzchniami.

NACZYNIĘ DO GOTOWANIA NA PARZE

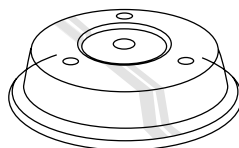


Aby przygotować na parze potrawy, takie jak ryby czy warzywa, należy umieścić je w koszyku (2) i nalać wody pitnej (100 ml) na dno naczynia do gotowania na parze (3), celem uzyskania odpowiedniej ilości pary.

Aby ugotować potrawy, takie jak makaron, ryż lub ziemniaki, umieścić je bezpośrednio na dnie naczynia do gotowania na parze (niekoniecznie w koszyku) i dodać odpowiednią ilość pitnej wody, w zależności od ilości potrawy. Dla uzyskania najlepszych rezultatów, przykryć naczynie do gotowania na parze pokrywką (1) znajdującą się w zestawie.

Naczynie do gotowania na parze należy zawsze umieszczać na talerzu obrotowym i używać go tylko z odpowiednimi funkcjami gotowania lub z funkcjami mikrofal.

POKRYWKA

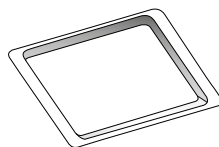


Służy do przykrywania potraw gotowanych lub podgrzewanych w kuchence mikrofalowej. Przykrywka zmniejsza ilość zabrudzeń, zachowuje odpowiednią wilgotność potraw i umożliwia

tworzenie dwóch poziomów gotowania.

Nie nadaje się do użycia w przypadku pieczenia konwekcyjnego lub zastosowania jakiejkolwiek funkcji grilla.

PROSTOKĄTNA BLACHA DO PIECZENIA



Blachy do pieczenia można używać tylko z funkcjami umożliwiającymi pieczenie konwekcyjne; nie wolno używać jej w połączeniu z mikrofalami. Włożyć blachę poziomo, umieszczając ją na ruszcie wewnątrz

komory kuchenki.

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

Liczba akcesoriów może się różnić w zależności od zakupionego modelu. Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w Centrum Obsługi Klienta.

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

Podczas gotowania w kuchence 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	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE
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 mrożonek lub zmiękczenie masła i sera
90 W	Zmiękczenie lodów

GRILL

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

Zalecane akcesoria: Podstawka druciana

GRILL + MIKROFALE

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

Zalecane akcesoria: 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: Podstawka druciana

TERMOOBIEGI

Służy do takiego przygotowywania potraw, które pozwoli uzyskać podobny efekt, jak w przypadku zwykłego piekarnika.

Zalecane akcesoria: Podstawka druciana / prostokątna tacka do pieczenia

TERMOOBIEGI + MIKROFALE

Służy do przygotowywania dań pieczonych w krótkim czasie.

Zalecane akcesoria: Podstawka druciana

SZYBKIE PODGRZANIE

Służy do szybkiego podgrzewania kuchenki przed rozpoczęciem cyklu pieczenia. Przed umieszczeniem potraw w kuchence mikrofalowej, poczekać do zakończenia tej funkcji.

FUNKCJA COOKASSIST

Stosując jeden z trybów automatycznych, wystarczy wybrać wagę lub ilość potrawy, by osiągnąć najlepsze możliwe rezultaty. Kuchenka mikrofalowa automatycznie obliczy optymalne ustawienia, a następnie będzie je odpowiednio dostosowywać w trakcie gotowania. Całkowity czas gotowania nie zawiera czasu przygotowania w fazach nagrzewania.

DEFROST AUTO AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE

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	ZALECANE POTRAWY	WAGA
 1*	MIĘSO (mielone, kotlety, steki, kawałki pieczeni)	100 g - 2 kg
 2*	DRÓB (kurczak w całości, w kawałkach, filety)	100 g - 3 kg
 3*	RYBA (w całości, steki, filety)	100 g - 2 kg
 4*	WARZYWA (warzywa mieszane, groszek, brokuły itp.)	100 g - 2 kg
 5*	CHŁEB (chleb, bułki, rogaliki)	100 g - 2 kg

REHEAT AUTO AUTOMATYCZNE ODGRZEWANIE

Służy do odgrzewania gotowych potraw – zamrożonych lub w temperaturze pokojowej. 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.

* Funkcja używana jako punkt odniesienia dla deklarowanej efektywności energetycznej, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014

STEAM AUTO AUTO PARA

Służy do gotowania na parze potraw, takich jak warzywa i ryby, przy użyciu załączonego naczynia do gotowania na parze. Faza wstępnego przygotowania automatycznie wytwarza parę, doprowadzając do wrzenia wody wlaną na spód naczynia do gotowania na parze. Czasy gotowania w tej fazie mogą się różnić. Następnie urządzenie kontynuuje gotowanie potrawy na parze, zgodnie z ustawionym czasem.

Poniżej podano wybrane orientacyjne czasy gotowania potraw:

- ŚWIEŻE WARZYWA (250-500 g): 4-6 minut;
- MROŻONE WARZYWA (250-500 g): 5-7 minut;
- FILETY RYBNE (250-500 g): 4-6 minut.

Potrzebne akcesoria: **Naczynie do gotowania na parze**

COMBI AUTOMATYCZNY TERMOOBIEG + MIKROFALE

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

KATEGORIA	ZALECANE POTRAWY, SUGEROWANA ILOŚĆ oraz WSKAZÓWKI	
 1	KURCZAK (drób, ryby, zapiekanki)	800 g - 1,5 kg
 2	MROŻ. LASAGNE	400 g - 1 kg
 3	CIASTEczKA Położyć na delikatnie posmarowanej tłuszczem blasze. Po pojawieniu się odpowiedniego komunikatu włożyć blachę do piekarnika.	9 - 12 szt.
 4	KONSERWOWE CIASTO CHLEBOWE Do konserwowanych ciśnieńiowo brioszek i rogalików. Po pojawieniu się odpowiedniego komunikatu włożyć blachę do piekarnika.	
 5	BUŁKI Z CIASTA MROŻONEGO (bochenki, bułeczki, bułki) Należy stosować do gotowych bułek wypiekanych z ciasta mrożonego. Po pojawieniu się odpowiedniego komunikatu włożyć blachę do piekarnika.	

Przed rozpoczęciem gotowania wymagane jest wstępne podgrzanie w programach 3–4–5. Po osiągnięciu właściwej temperatury kuchenka wyświetli komunikat, że można włożyć potrawę.

COOK AUTOMATYCZNE GOTOWANIE

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

KATEGORIA	POTRAWA	WAGA
 1	PIECZONE ZIEMNIAKI (Obrócić, gdy pojawi się odpowiedni komunikat)	200 g - 1 kg
 2	ŚWIEŻE WARZYWA (Pokroić na równe kawałki i dodać 2-4 łyżeczki wody. Przykryć)	200 g - 800 g
 3	MROŻONE WARZYWA (Obrócić, gdy pojawi się odpowiedni komunikat. Przykryć)	200 g - 800 g
 4	WARZYWA KONSERWOWE	200 g - 600 g
 5	POP CORN	100 g

USTAW USTAWIENIA

Pozwala zmienić ustawienia kuchenki mikrofalowej (język, tryb ECO, jasność, poziom głośności sygnałów dźwiękowych, czas).

Uwaga: Gdy włączony jest tryb ECO, jasność wyświetlacza zostanie po kilku sekundach zmniejszona, aby oszczędzać energię. Wyświetlacz uruchomi się ponownie automatycznie, gdy tylko zostanie wciśnięty któryś z przycisków, itp.

PIERWSZE UŻYCIE

1. WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić język i czas. Na wyświetlaczu będzie przesuwiał się napis ENGLISH: Obracając *pokrętło ustawień* przechodzić do kolejnych pozycji na liście dostępnych języków i wybrać właściwy.

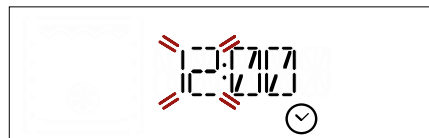


Wcisnąć **OK**, by potwierdzić wybór.

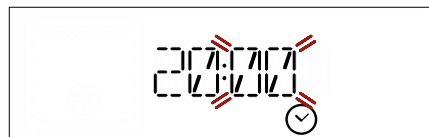
Uwaga: Język można wybrać ponownie, korzystając z menu „Ustawienia”.

2. USTAWIENIE CZASU

Po wybraniu języka należy ustawić bieżący czas: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry godziny.



Obrócić *pokrętło ustawień* , by wybrać właściwą godzinę i nacisnąć **OK**: na wyświetlaczu będą migać minuty.



Obrócić *pokrętło ustawień* , by wybrać minuty i nacisnąć **OK**, by potwierdzić.

Uwaga: W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zajść potrzeba ponownego ustawienia czasu.

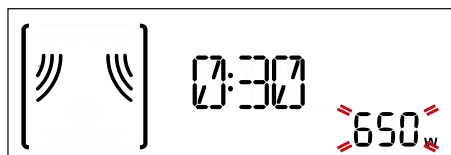
CODZIENNA EKSPLOATACJA

.JET START

Gdy piekarnik jest wyłączony, nacisnąć **▶**, by włączyć funkcję gotowania w kuchence mikrofalowej z maksymalną mocą (1000W) przez 30 sekund.

1. WYBRAĆ FUNKCJĘ

Obracać *pokrętło ustawień* do momentu, gdy na wyświetlaczu pokaże się żądana funkcja: wyświetlona zostanie ikona funkcji i jej podstawowe ustawienia.



Jeśli jest to możliwe, wybrać pozycję z menu (wyświetlacz pokaże pierwszą dostępną pozycję), obracać *pokrętło ustawień* , aż do wyświetlenia żądanej pozycji.

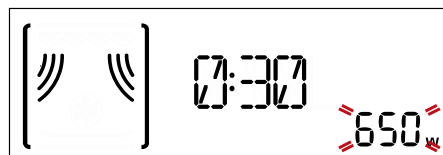


Wcisnąć **OK**, by potwierdzić wybór: wyświetlacz pokaże podstawowe ustawienia.

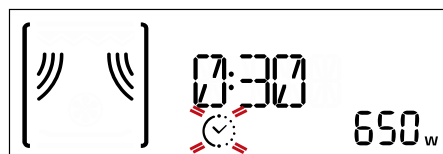
2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień.

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



Gdy ustawienie miga na wyświetlaczu, obrócić *pokrętło ustawień* , by zmienić ustawienie, a następnie wcisnąć **OK**, by potwierdzić i kontynuować z następującymi ustawieniami.



Uwaga: Naciśnięcie **◀** umożliwia ponowną zmianę poprzednio wykonanego ustawienia.

3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Po wprowadzeniu wszystkich żądanych ustawień nacisnąć **▶**, aby włączyć funkcję.



Aby wstrzymać wykonywanie bieżącej funkcji, w dowolnym momencie można nacisnąć **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.

. PAUZA

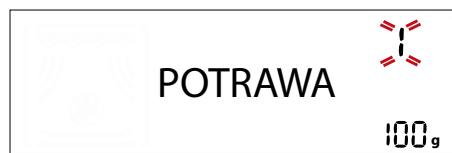
Aby zatrzymać aktywną funkcję, na przykład w celu wymieszania lub obrócenia potrawy na drugą stronę, należy po prostu otworzyć drzwiczki urządzenia.

Aby włączyć ją ponownie, zamknąć drzwiczki i nacisnąć .

. FUNKCJE USTAWIONE AUTOMATYCZNIE

KATEGORIE

Podczas korzystania z niektórych funkcji automatycznych trzeba wybrać kategorię potraw, aby móc osiągnąć jak najlepsze wyniki ich gotowania. Odpowiednia kategoria jest określana za pomocą liczby wskazywanej w prawym górnym rogu wyświetlacza.



Informacje na temat wszystkich kategorii można znaleźć w tabeli zawierającej opisy funkcji.

STOPIEŃ UGOTOWANIA

W przypadku większości funkcji automatycznych jest możliwość wyboru stopnia ugotowania potrawy. Stopień ugotowania potrawy można ustawić bądź wyregulować wyłącznie w ciągu pierwszych 20 sekund pracy urządzenia, po uruchomieniu funkcji: uruchomić funkcję, a następnie obrócić *pokrętkę regulacji*, by wybrać żądane ustawienie.



DZIAŁANIA (MIESZANIE LUB OBRACANIE PRODUKTU)
Niektóre funkcje automatyczne mogą wymagać, np. wymieszania potrawy lub obrócenia jej na drugą stronę i aby można było to zrobić, wstrzymują pracę urządzenia.

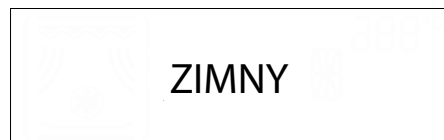


Gdy kuchenka wstrzymuje gotowanie, należy otworzyć drzwiczki i wykonać czynności zgodnie z komunikatem na wyświetlaczu, a następnie ponownie zamknąć drzwiczki i nacisnąć , by kontynuować gotowanie.

Uwaga: Podczas korzystania z funkcji „Dynamic defrost” funkcja uruchomi się automatycznie po dwóch minutach, nawet jeśli nie wymieszano potrawy lub nie obrócono jej na drugą stronę.

. CIEPŁO RESZTKOWE

W wielu przypadkach, po ugotowaniu/upieczeniu potrawy, piekarnik uruchomi automatyczny proces chłodzenia, co zostanie pokazane na wyświetlaczu.



Aby wyświetlić zegar podczas trwania tego procesu, nacisnąć .

Uwaga: Otwarcie drzwiczek czasowo przerwie trwanie procesu.

. TIMER

Kiedy urządzenie jest wyłączone, wyświetlacz może być używany jako timer. Aby uruchomić funkcję i ustawić wymagany czas, należy przekręcić *pokrętkę regulacji*.



Nacisnąć **OK**, aby włączyć timer: Kiedy odliczanie wybranego czasu dobiegnie końca, pojawi się komunikat na wyświetlaczu i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Uwaga: Timer nie włącza żadnego z cykli gotowania/pieczenia.

Aby zmienić czas ustawiony dla timera, nacisnąć , aby wstrzymać i następnie dwukrotnie nacisnąć , aby powrócić do wyświetlania aktualnego czasu.

Gdy timer jest aktywny, można także włączyć funkcję: timer będzie kontynuował odliczanie wybranego czasu automatycznie, bez żadnego wpływu na działanie funkcji.



Aby ponownie wyświetlić timer, należy poczekać na zakończenie funkcji lub zatrzymać ją, wyłączając urządzenie.

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 + MW". W celu osiągnięcia najlepszych efektów, ustawić moc kuchenki na zakres od 160 do 350 W.

TABELA GOTOWANIA

POTRAWA	FUNKCJA	TEMP. (°C)	MOC (W)	CZAS TRWANIA (MIN.)	AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		160 - 180	-	30-60	
		160 - 180	90	25-50	
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		160 - 190	-	35-70	
Biszkopty		160	-	30 - 40	
Ciasteczka		160	-	20 - 30	
Tarty wytrawne (ciasto warzywne, placek lotaryński 1 - 1,2 kg)		180 - 190	-	40-55	
Gotowe mięsa (250 - 500 g)		-	750	4 - 7	
Lasagne/zapiekany makaron		-	350 - 500	15 - 25	
Mroż. lasagne (500 - 700 g)		-	500 - 750	14 - 20	
Pizza (400 - 500 g)		-	-	10 - 12	
Mięso (kotlety, steki)		-	500	10 - 15	
Drób (w całości, 800 g - 1,5 kg)		-	350 - 500	30 - 45 *	
Kurczak (filety lub kawałki)		-	350 - 500	10 -17	
Pieczenie (800 g - 1,2 kg)		-	350 - 500	25 - 40 *	
Pieczona jagnięcina/cielęcina/ pieczeń wołowa (1,3-1,5 kg)		170 - 180	-	70-80*	
		160 - 180	160	50-70*	
Kiełbasy/kebab		-	-	20 - 40 *	
Ryba (steiki lub filety)		-	160 - 350	15 - 20 *	
Cała ryba (800 g - 1,2 kg)		-	160 - 350	20 - 30 *	
Pieczone ziemniaki (600 g - 1 kg)		-	350 - 500	30 - 50 *	
Pieczone jabłka		-	160 - 350	15 -25	

* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania..

FUNKCJE	Termoobieg 	Termoobieg + Mikrofale 	Grill 	Grill + Mikrofale
AKCESORIA	Talerz żaroodporny/pojemnik nadający się do użycia w kuchenkach mikrofalowych 	Podstawka druciana 	Prostokątna blacha do pieczenia 	

SPRAWDZONE PRZEPISY

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

POTRAWA	FUNKCJA	WAGA (g)	CZAS GOTOWANIA (min:s)	TEMP./ POZIOM GRILLOWANIA	MOC (W)	PODGRZEWANIE	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)
Zapiekn. 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 (odwrócić na drugą stronę w połowie procesu rozmrażania)		500	10:30	-	160	-	Talerz obrotowy
Tosty		-	4:00 - 6:00	3	-	Tak	Ruszt druciany 

FUNKCJE	Mikrofale 	Grill + Mikrofale 	Grill 
---------	--	--	--

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. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Do czyszczenia szyby w drzwiczkach kuchenki mikrofalowej należy stosować odpowiedni detergent w płynie.
- W regularnych odstępach czasu lub w przypadku wylania się płynów, należy wyjmować talerz obrotowy oraz jego podstawkę, aby oczyścić dno urządzenia, usuwając wszelkie 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. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie sieci elektrycznej i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci elektrycznej. Wyłączyć urządzenie i uruchomić je ponownie, aby sprawdzić czy usterka nadal występuje.
Kuchenka wydaje głośne dźwięki, nawet jeśli jest wyłączona.	Wentylator chłodzący jest włączony.	Otworzyć drzwiczki lub odczekać na zakończenie procesu chłodzenia.
Na wyświetlaczu pojawia się symbol „ERR”, po którym następuje liczba.	Błąd oprogramowania.	Skontaktować się z najbliższym Centrum Obsługi Klienta i podać liczbę następującą po symbolu „ERR”.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

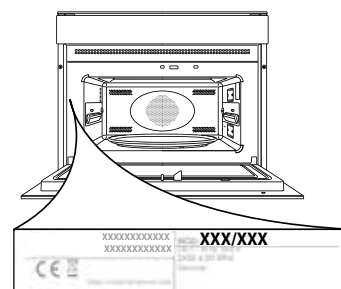
WSPARCIE TECHNICZNE

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 (S.N.) na tabliczce znamionowej, umieszczonej na lewej 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



EN DE FR IT ES PT PL

400011428789

