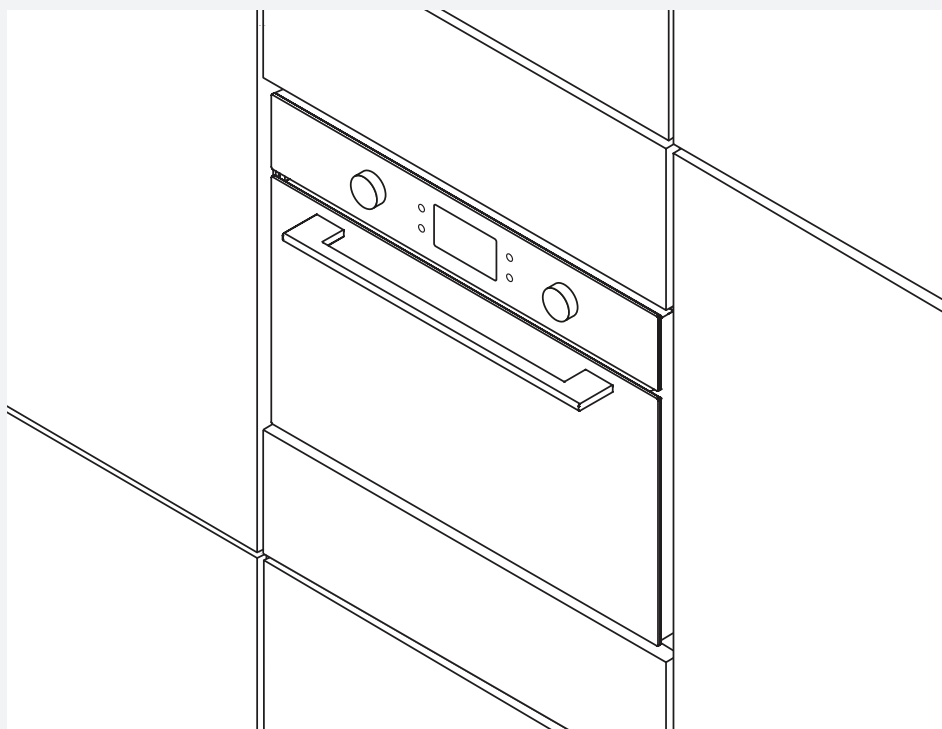




FSM 45 MW XS

PL **Podręcznik użytkownika Kompaktowy piekarnik połączony z funkcją kuchenki mikrofalowej**

*Make
it
Wonderful*

FRANKE

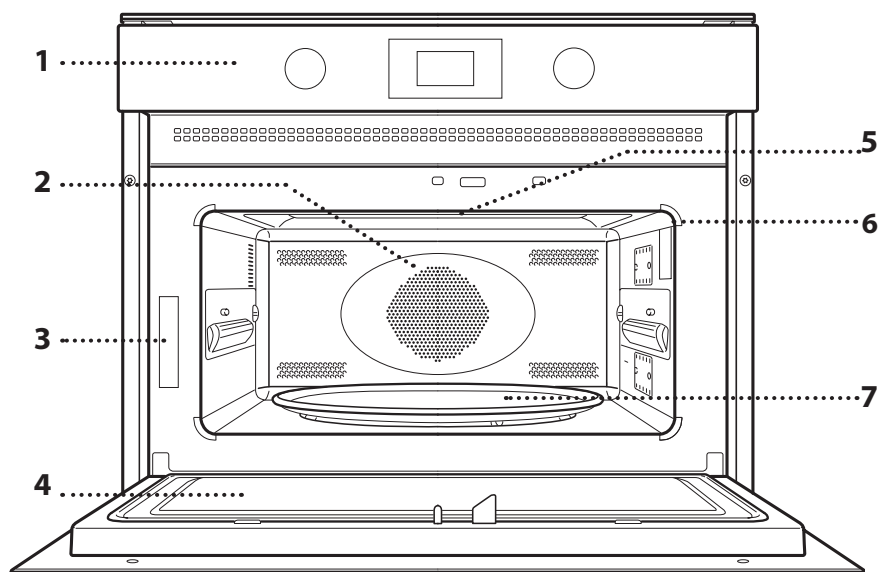
PL PODRĘCZNIK UŻYTKOWNIKA 3

SPIS TREŚCI

INFORMACJE OGÓLNE	4
PANEL STEROWANIA.....	4
OPIS WYŚWIETLACZA	5
AKCESORIA	5
FUNKCJE	6
PIERWSZE UŻYCIE	7
CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	8
PRAKTYCZNE PORADY	10
TABELA GOTOWANIA.....	11
SPRAWDZONE PRZEPISY	12
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	13
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	13
WSPARCIE TECHNICZNE	13

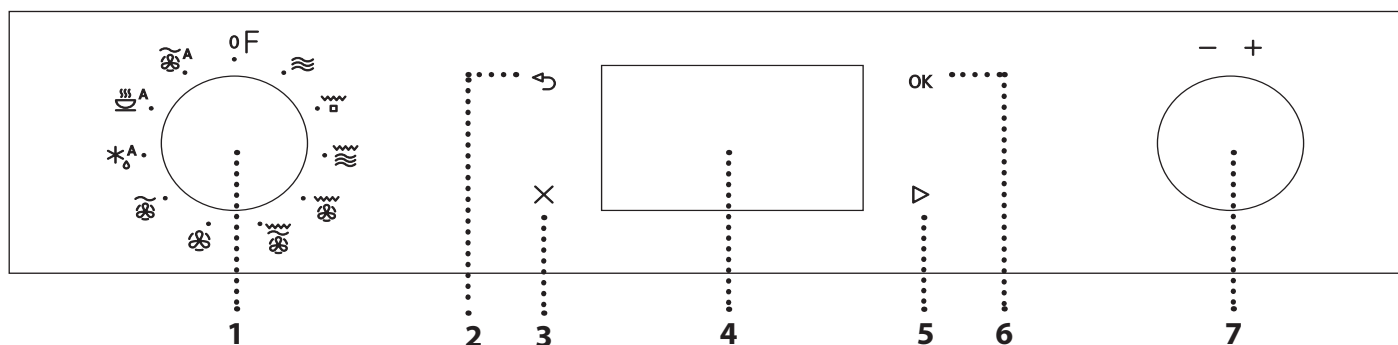
INSTRUKCJA OBSŁUGI

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

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.

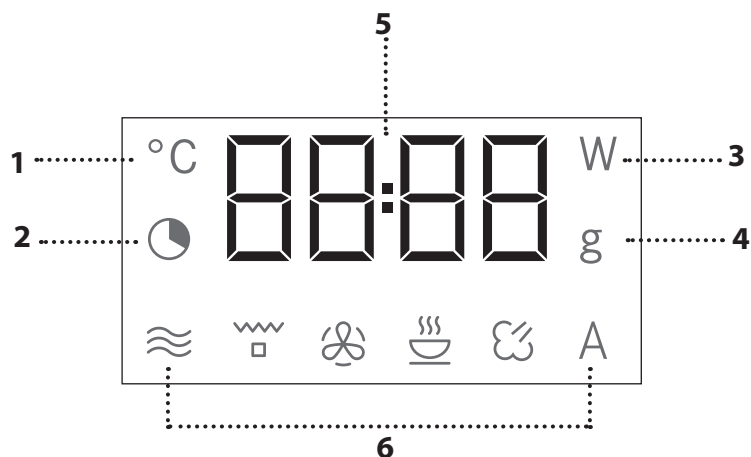
6. POTWIERDZIĆ

Służy do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawień.

7. POKRĘTŁO USTAWIEŃ

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

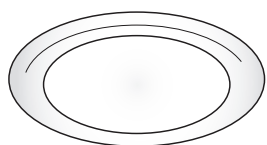
OPIS WYŚWIETLACZA



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

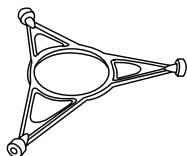


Umieszczony na podstawie, szklany talerz obrotowy może być używany do wszystkich metod gotowania.

Talerz obrotowy musi zawsze stanowić podstawę dla innych

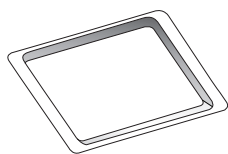
pojemników lub akcesoriów, z wyjątkiem prostokątnej blachy do pieczenia.

PODSTAWKA POD TALERZ OBROTOWY



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

PROSTOKĄTNA BLACHA DO PIECZENIA

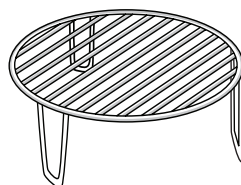


Blachy do pieczenia należy używać tylko z funkcjami umożliwiającymi pieczenie konwekcyjne; nigdy w połączeniu z mikrofalami. Włożyć talerz poziomo, umieszczając go na

ruszcie wewnątrz komory piekarnika.

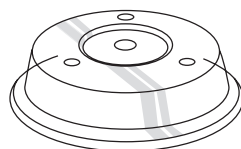
Uwaga: Używając prostokątnej blachy do pieczenia nie trzeba wyjmować talerza obrotowego i jego podstawki.

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
 1*	MIĘSO (mielone, kotlety, steki, kawałki pieczeni)	100 g - 2 kg
 2*	DRÓB (kurczak w całości, w kawałkach, filety)	100 g - 2,5 kg
 3*	RYBA (w całości, steki, filety)	100 g - 1,5 kg
 4*	WARZYWA (warzywa mieszane, groszek, brokuły itp.)	100 g - 1,5 kg
 5*	CHLEB (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 (Obrócić, gdy pojawi się odpowiedni komunikat)	200 g - 1 kg
 7	ŚWIEŻE WARZYWA (Pokroić na równe kawałki i dodać 2-4 łyżki stołowe wody. Przykryć)	200 - 800 g
 8	MROŻONE WARZYWA (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 pokrętko regulacyjne, aby wybrać właściwą godzinę i wcisnąć **OK**, aby potwierdzić. Zaczną migać dwie cyfry minut. Obrócić pokrętko regulacyjne, 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 wcisnięty, 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 .

. 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 **X**. 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 włączyć 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 **X**.

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
Ciasta drożdżowe		-	160 - 180	-	30-60	
		-	160 - 180	90	25-50	
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		Tak	160-190	-	35-70	
Ciastka		Tak	170-180	-	10-20	
Bezy		Tak	100-120	-	40-50	
Bułki		Tak	210-220	-	10-12	
Bochenek chleba		Tak	180-200	-	30-35	
Pizza / Placek		Tak	190-220	-	20-40	
Tarty wytrawne (tarta warzywna, placek z nadzieniem)		Tak	180-190	-	40-55	
Lasagne / Zapiekany makaron		-	-	350-500	15-40	
Pieczona jagnięcina/ Cielęcina / Pieczeń wołowa (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	70-80*	
		-	160-180	160	50-70*	
Pieczeń wołowa - średnia (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	40-60*	
Pieczony kurczak/ Królik / Kaczka (w całości 1-1,2 kg)		-	210-220	-	50-70*	
		-	210-220	350	45-60*	
Kurczak / Królik / Kaczka (filety/kawałki 0,4-1 kg)		-	-	350-500	20-40*	
Pieczona ryba (w całości)		-	-	160-350	20-40	
Filety rybne/kawałki		Tak	-	-	15-30*	
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinia, bakłażany...)		-	-	500-650	25-50	
Tosty		-	-	-	3-6	
Kiełbaski / szaszłyki / żeberka / hamburgery		-	-	-	20-40*	
Zapiekane ziemniaki		-	-	350-500	20-40*	
Pieczone owoce		-	-	160-350	15-25	
Zapiekanka warzywna		-	-	-	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 + Mikrofałe	Grill	Turbogrill	Grill + Mikrofałe
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- WANIA (min:s)	TEMP./ POZIOM GRILLO- WANIA	MOC (W)	PODGRZE- 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 (odwrócić na drugą stronę w połowie procesu rozmrażania)		500	10:30	-	160	-	Talerz obrotowy
Tosty		-	4:00 - 6:00	3	-	Tak	Ruszt druciany

FUNKCJE	Mikrofales 	Grill + Mikrofales 	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. 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. 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

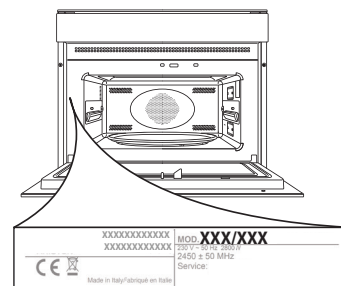
WSPARCIE TECHNICZNE

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



EN DE FR IT ES PT PL

400011426985

