

## FSM 82 H XS

CS Návod k obsluze a instalaci  
SK Návod k obsluhe a inštalácii

Elektrická trouba  
Elektrická rúra

Make  
it  
wonderful

**FRANKE**

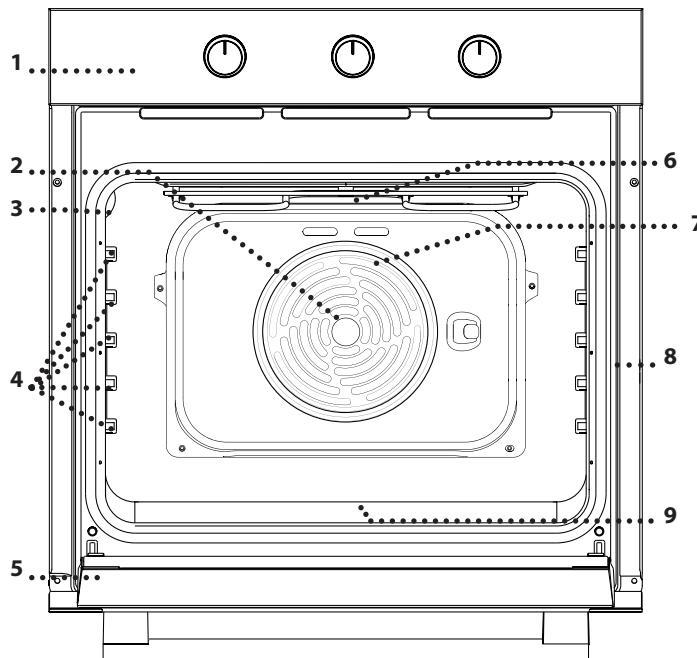
# OBSAH

---

PŘEHLED.....	60
OVLÁDACÍ PANEL .....	60
PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	61
FUNKCE.....	61
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM .....	62
KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	62
UŽITEČNÉ RADY .....	62
TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY .....	63
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA .....	65
ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD .....	66
TECHNICKÁ PODPORA.....	66

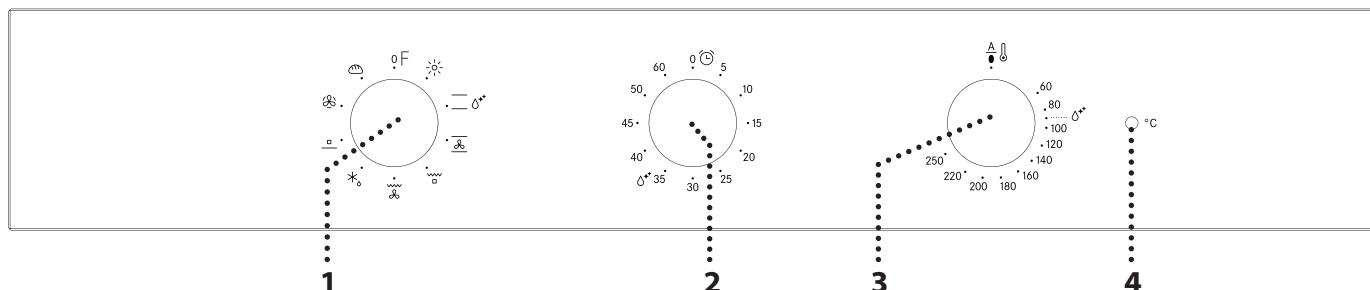
# UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

## PŘEHLED



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Žárovka
4. Vodicí mřížky  
(úroveň je vyznačena na stěně vnitřního prostoru trouby)
5. Dvírka
6. Horní topné těleso / gril
7. Kruhové topné těleso  
(není vidět)
8. Identifikační štítek  
(neodstraňujte)
9. Spodní topný článek  
(není vidět)

## OVLÁDACÍ PANEL



### 1. OVLADAČ VÝBĚRU

Pro zapínání trouby výběrem funkce.  
Chcete-li troubu vypnout, otočte jej do polohy 0.

### 2. KNOFLÍK ČASOVÁNÍ

Používá se jako časovač.  
Nezajišťuje spuštění ani přerušení vaření.

### 3. OVLADAČ TERMOSTATU

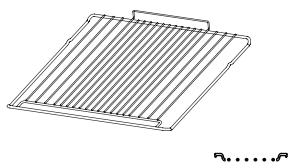
Otočením se volí teplota při aktivaci zvolené funkce.

### 4. LED KONTROLKA TERMOSTATU/ PŘEDEHŘEVU

Zapíná se během fáze vyhřívání trouby. Po dosažení požadované teploty zhasíná.

# PŘÍSLUŠENSTVÍ

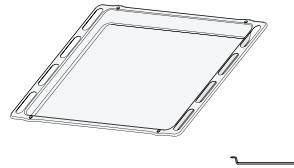
## DRÁTĚNÁ MŘÍŽKA



## ODKAPÁVACÍ PLECH



## PLECH NA PEČENÍ



Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu trouby lišit. V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

## VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

• Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru). Poté jej zasuňte horizontálně do vodicích lišť, a to co nejvíce dozadu.

- Další příslušenství, jako je např. plech na pečení, se vkládá horizontálně zasunutím do vodicích mřížek.
- Pro usnadnění čištění trouby lze vodicí mřížky vymontovat: aby je bylo možné vyndat z usazení, zatáhněte za ně.

## FUNKCE

### VYPNUTO

Slouží k vypínání trouby.

### OSVĚTLENÍ

Pro zapnutí osvětlení uvnitř trouby.

### TRADICNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu. Lepší je používat 2. úroveň drážek pro rošt.

### PARNÍ ČIŠTĚNÍ

Díky působení páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje tato funkce snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Na dno trouby nalejte 200 ml pitné vody a na 35 minut zapněte funkci na teplotu 90 °C. Funkci zapínejte, jakmile se trouba ochladí, a po skončení cyklu ji nechejte ještě 15 minut ochlazovat.

### TRADICNÍ PEČENÍ

Pro pečení koláčů s tekutou náplní uprostřed na jednom roštu. Tato funkce je ideální také pro pečení na dvou úrovních. Doporučujeme vyměnit polohu jídel, dosáhněte tak rovnoměrnějšího propečení.

### GRIL

Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání nebo gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštěm a přidejte 200 ml pitné vody.

### TURBO GRIL

K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštěm a přidejte 500 ml pitné vody.

### ROZMRAZOVÁNÍ

Pro rychlejší rozmrazení jídla.

### VYHŘÍVÁNÍ DOLNÍ ČÁSTI

Užitečné k pečení spodní vrstvy připravovaného pokrmu dohněda. Tato funkce je také doporučena pro pomalou přípravu pokrmů, k závěrečné tepelné úpravě šťavnatých pokrmů a k zahušťování omáček.

### HORKÝ VZDUCH

Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází k vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly.

### CHLÉB

Slouží k pečení chleba různých druhů a velikostí. Lepší je používat 2. úroveň drážek pro rošt.

# PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

## ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev.

Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.

Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství.

Nejlépe zvolte funkci „Tradiční pečení“ a zahřejte troubu na 250 °C po dobu přibližně jedné hodiny. V této době musí být trouba prázdná. Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Poznámky: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

# KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

## 1. ZVOLTE FUNKCI

Funkci zvolíte otočením ovladače výběru na symbol požadované funkce.

## 2. AKTIVUJTE FUNKCI

### S RUČNÍM NASTAVENÍM

Pro spuštění zvolené funkce nastavte požadovanou teplotu otočením ovladače termostatu.

Pro přerušení funkce kdykoli vypněte troubu, otočte ovladačem výběru a knoflíkem termostatu na **0**.

### PARNÍ ČIŠTĚNÍ

K aktivaci funkce „Parní čištění“ nalijte 200 ml pitné vody na dno trouby, poté otočte ovladač výběru a ovladač termostatu na ikonu  $\Delta^*$ .

Nejlepší je používat funkci v délce 35 minut.

## 3. PŘEDEHŘEV

Poté, co je tato funkce jednou aktivována, zapne se LED kontrolka termostatu, což signalizuje, že byl zahájen proces předehřevu.

Na konci tohoto procesu LED kontrolka termostatu zhasne, což signalizuje, že trouba dosáhla nastavené teploty: v tomto okamžiku vložte jídlo do trouby a pokračujte v pečení.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před uplynutím doby předehřevu může nežádoucím způsobem ovlivnit konečný výsledek.

## . NASTAVENÍ ČASOVAČE

Provedením této volby nedochází k přerušení nebo aktivaci funkce pečení, ale umožní vám to použít displej jako časovač, a to buď v průběhu samotné funkce, nebo při vypnuté troubě.

Časovač můžete aktivovat otočením knoflíku časovače nejprve zcela doprava, po směru hodinových ručiček, a poté opačným směrem na požadovanou hodnotu času: Po uplynutí nastaveného času vás upozorní zvukový signál.

# UŽITEČNÉ RADY

## JAK POUŽÍVAT TABULKU TEPELNÉ ÚPRAVY

Tabulka udává nejlepší funkci, příslušenství a úroveň, kterou je třeba použít pro přípravu různých druhů jídel. Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez započítání doby předehřevu (který je u některých receptů nutný). Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty zvýšte. Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavé zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

## SOUČASNÉ PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ

Pomocí funkce „Horký vzduch“ můžete najednou páct různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení (například: ryba nebo zelenina), v různých úrovních. Jídlo vyžadující kratší dobu pečení vyjměte dříve a jídlo s delší dobou pečení ponechejte ještě v troubě.

# TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEN A PŘÍSLUŠENSTVÍ
<b>Kynuté koláče</b>		Ano	150–170	30–90	2
		Ano	160–180	30–90	4 1
<b>Koláč s náplní</b> (tvarohový koláč „cheesecake“, závin, ovocný koláč)		Ano	160 – 200	35 - 90	2
		Ano	160 – 200	40–90	4 2
<b>Čajové pečivo / ovocné koláčky</b>		Ano	160–180	15–35	2 / 3
		Ano	150–170	20–45	4 2
		Ano	150–170	20–45	5 3 1
<b>Odpalované pečivo</b>		Ano	180–200	40–60	2
		Ano	170–190	35–50	4 2
<b>Sněhové pečivo</b>		Ano	90	150–200	2
		Ano	90	140–200	4 2
		Ano	90	140–200	5 3 1
<b>Pizza/chléb</b>		Ano	220–250	10 - 25	1 / 2
		Ano	200 - 240	20–45	4 2
<b>Malý chléb (80 g)</b>		Ano	180–200	30–45	2
<b>Bochník chleba (500 g)</b>		Ano	180	50–70	1 / 2
<b>Chléb</b>		Ano	180–200	30–80	4 2
<b>Zmrzařená pizza</b>		Ano	250	10–20	2
		Ano	230–250	10 - 25	4 2
<b>Slaný koláč</b> (zeleninový, quiche)		Ano	180–200	30–45	2
		Ano	180–200	35–50	4 2
		Ano	180–200	35–50	5 3 1
<b>Pečivo z listového těsta</b>		Ano	190–200	20–30	2
		Ano	180–190	20–40	4 2
		Ano	180–190	20–40	5 3 1
<b>Lasagne / zapékání těstoviny / masové cannelloni / nákypy</b>		Ano	190–200	45–65	2

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Drátěná mřížka	Plech na pečení nebo dortová forma na roštu	Pečící plech nebo dortová forma na roštu	Pečící plech s 200 ml vody	Plech na pečení
---------------	----------------	---	--	----------------------------	-----------------

RECEPT	FUNKCE	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg	—	Ano	190–200	80–110	2
Vepřová pečeně s kůží 2 kg	ꝝ	Ano	180–190	110–150	2
Kuře/králík/kachna 1 kg	—	Ano	180–200	50–100	2
Krůta/husa 3 kg	—	Ano	180–200	50–100	2
Pečená ryba / v papilotě 0,5 kg (filety, vcelku)	—	Ano	170–190	30–45	2
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilkы)	ꝝ	Ano	180–200	50–70	2
Opečený chléb	~~~~□	5'	250	2–6	5
Rybí filé/plátky	~~~~□	5'	250	15–30 *	4 3
Klobásy/kebab/y/žebírka/ hamburgery	~~~~□	5'	250	15–30 *	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg	ꝝ	–	200–220	60 - 80 **	3 1
Krvavý rostbíf 1 kg	ꝝ	–	200	35–50 **	3
Jehněčí kýta/koleno	ꝝ	–	200	60 - 90 **	3
Opékané brambory	ꝝ	–	200–220	35 - 55 **	3
Zapékana zelenina	ꝝ	–	200–220	25–55	3
Maso a brambory	ꝝ	Ano	190–200	45–100 ***	4 1
Rypy a zelenina	ꝝ	Ano	180	30–50 ***	4 1
Lasagne a maso	ꝝ	Ano	200	50–100 ***	4 2
Kompletní jídlo Ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)	ꝝ	Ano	180–190	40 -120 ***	5 3 1

\* V polovině doby pečení jídlo obraťte

\*\* Po uplynutí dvou třetin doby pečení jídlo obraťte (v případě potřeby).

\*\*\* Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.

FUNKCE	— Tradiční	~~~~□ Gril	~~~~ꝝ Turbo Grill	~~~~ꝝ Horký vzduch	— Tradiční pečení	—— Chléb
--------	---------------	---------------	----------------------	-----------------------	----------------------	-------------

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**Nepoužívejte parní čistič.**

**Všechny úkony provádějte s nasazenými ochrannými rukavicemi.**

**Požadované operace vykonávejte až tehdy, co trouba vychladne.**

**Odpojte spotřebič od zdroje napájení.**

**Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/žíravé prostředky, neboť by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.**

## VNĚJŠÍ POVRCHY

- Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.
- Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísňený povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

## VNITŘNÍ POVRCHY

- Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, a to ideálně v době, když je ještě teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.

- Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci „Parní čištění“.

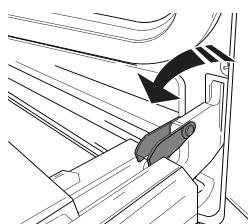
- Dvířka je možné pro ulehčení čištění skla snadno vysadit a znova nasadit.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Horní topné těleso grilu lze posunout směrem dolů, aby bylo možné vyčistit horní desku trouby.

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

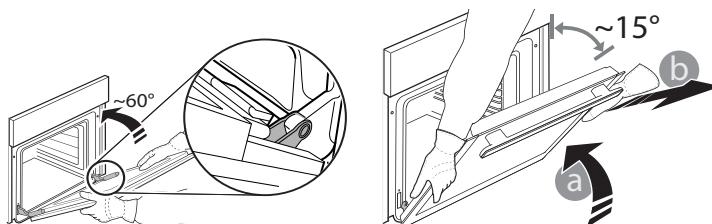
## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

- Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



- Dvířka dobře uzavřete.

Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojet. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout (a), dokud se neuvolní z usazení (b).

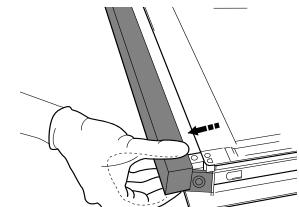
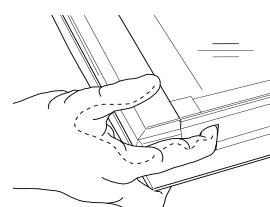


Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

- Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.
- Dvířka posuňte směrem dolů a poté je naplněte otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jsou posunuty dolů až na doraz.
- Zkuste dvířka zavřít a zkонтrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte.

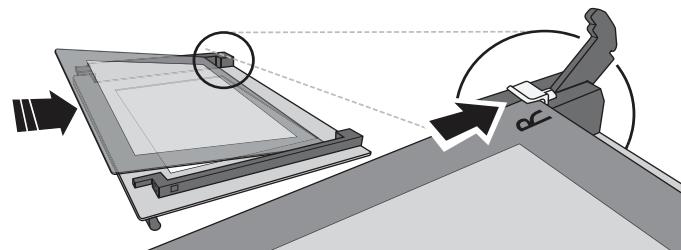
## VYSAZENÍ PRO VYCIŠTĚNÍ – ČIŠTĚNÍ SKLA

- Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dolů. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejměte horní lištu dvířek.



- Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začněte s čištěním.

- Pro správné opětné nasazení vnitřního skla zkontrolujte, zda v levém rohu vidíte „R“. Nejprve zasadte delší stranu skla označenou písmenem „R“ do rámečku a poté sklo sklopte do správné polohy.



- Namontujte horní lištu: zacvaknutí indikuje správnou montáž. Před nasazením dvířek zkontrolujte těsnění.

## VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odstraňte kryt žárovky, vyměňte ji a nasadte kryt zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Upozornění: Používejte pouze halogenové žárovky T300 °C, 20–40 W/230 V typu G9. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.

– Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holýma rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

## ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.

## TECHNICKÁ PODPORA

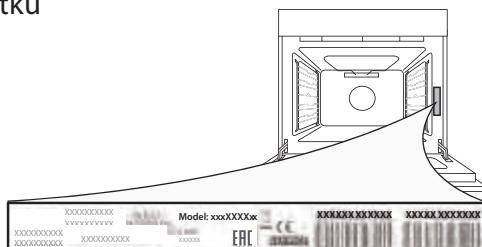
V případě provozních potíží kontaktujte technické servisní středisko Franke.

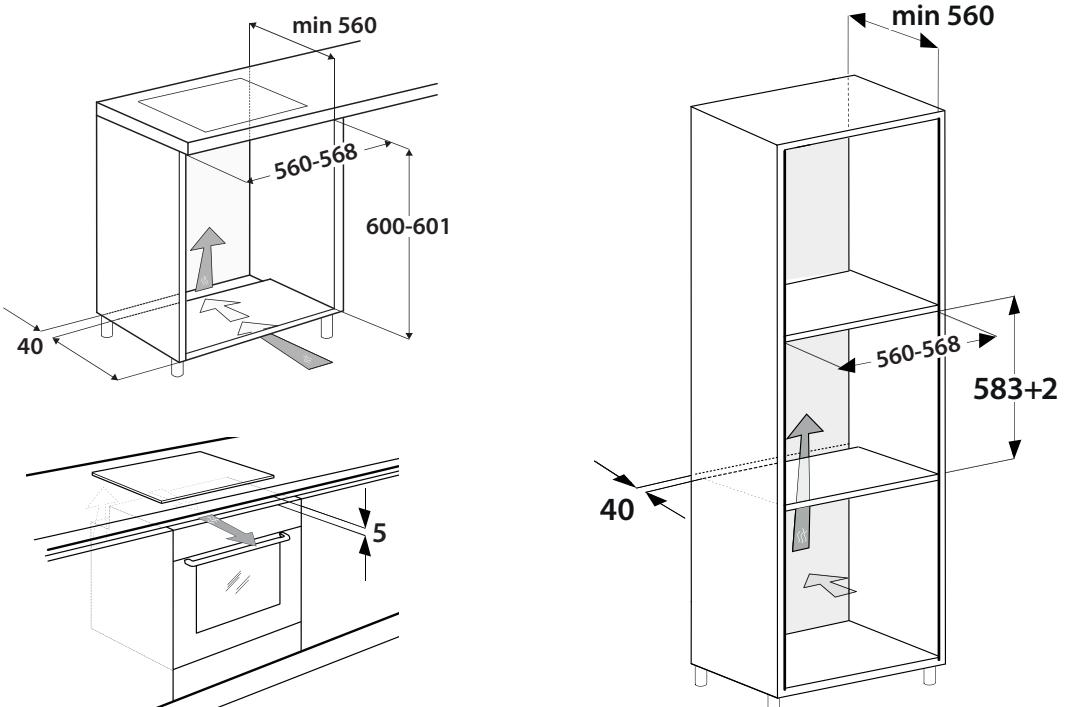
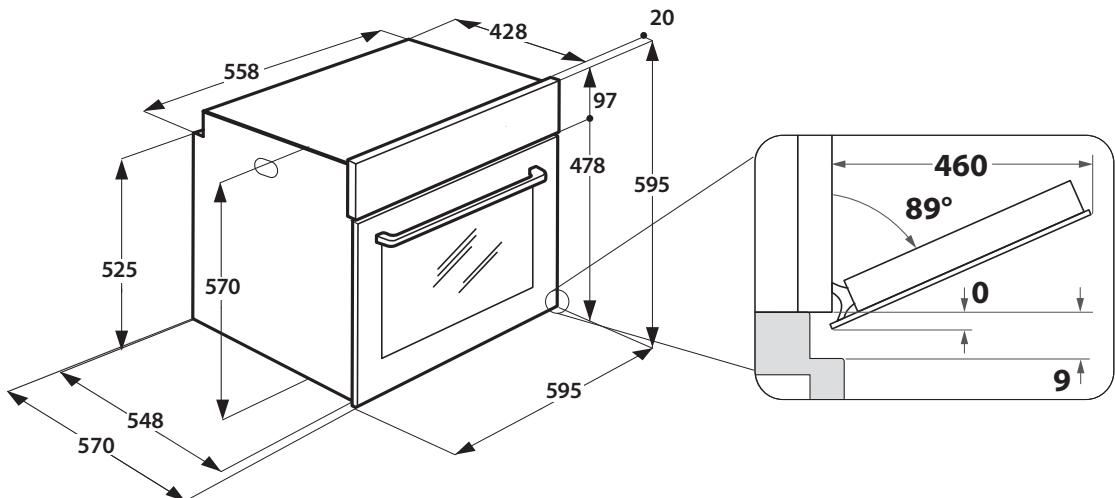
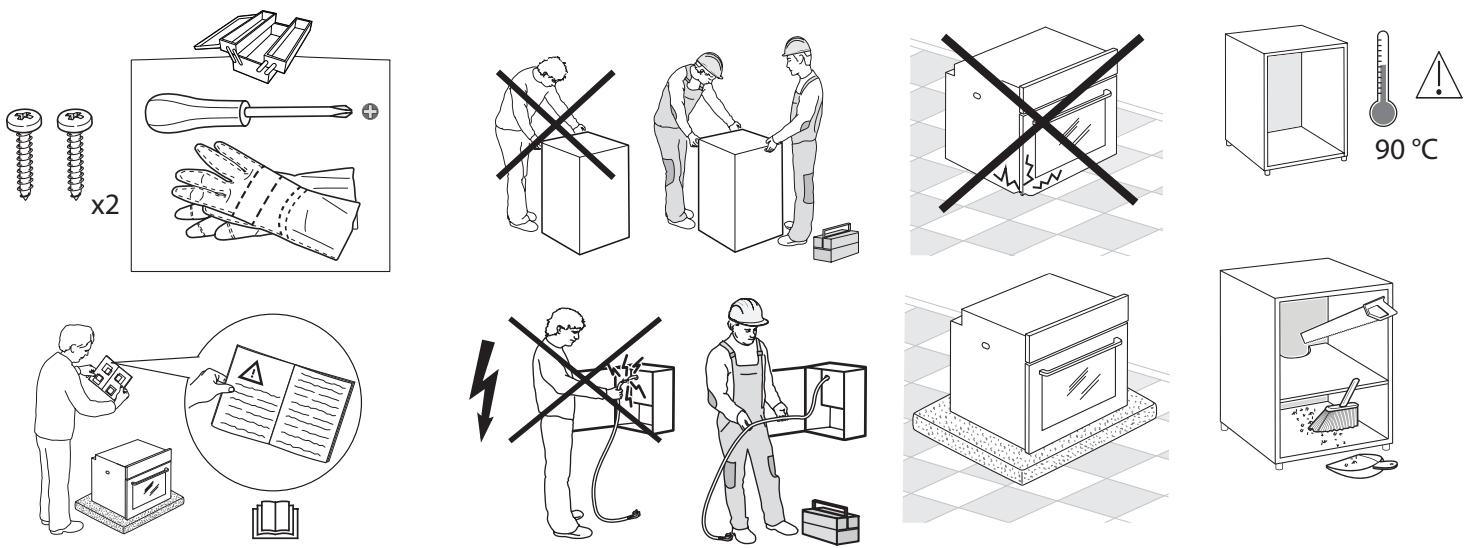
Nevyužívejte služeb neautorizovaných techniků.

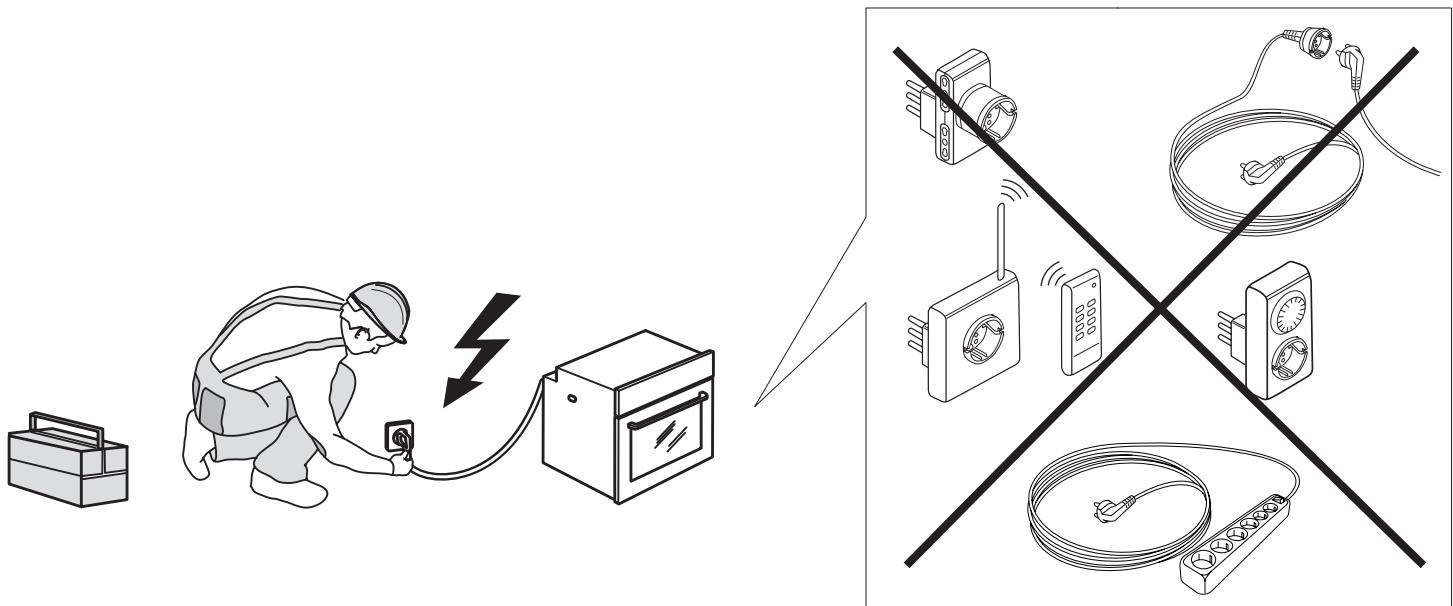
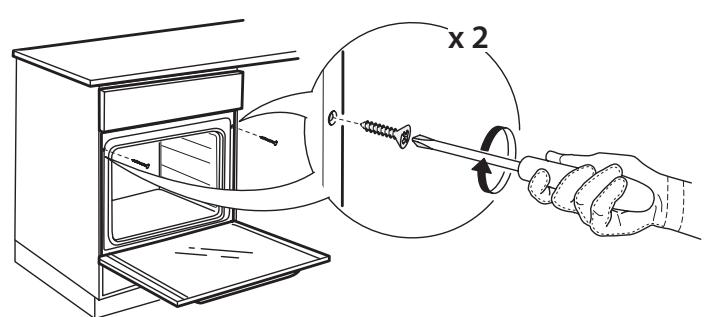
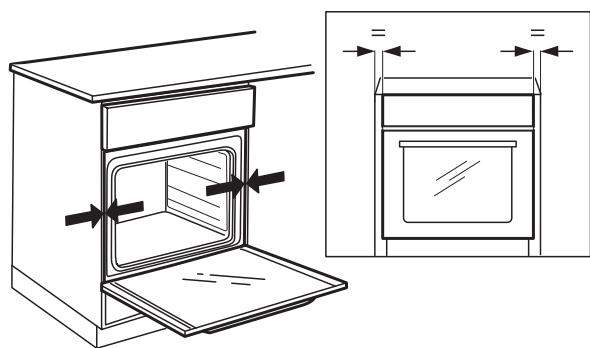
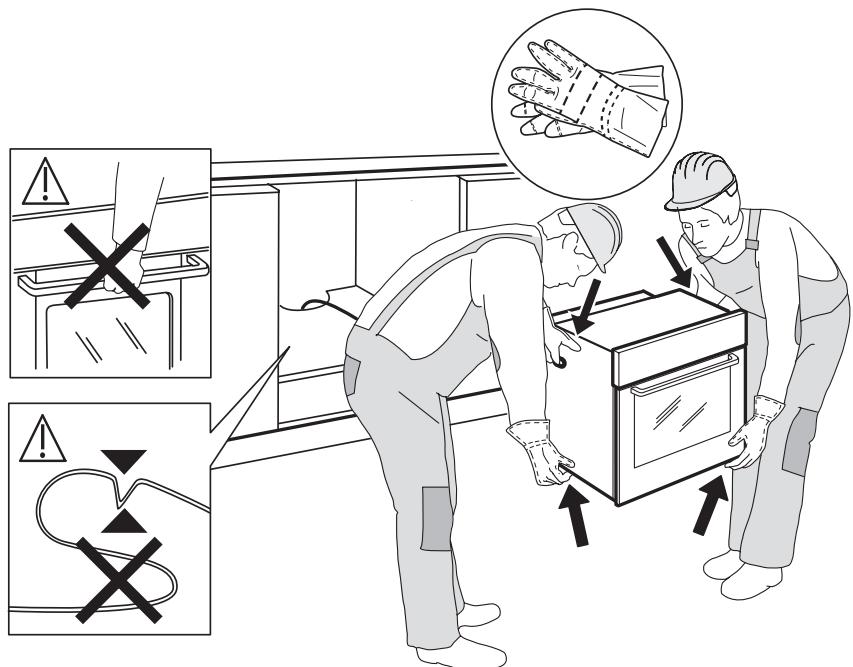
### Uveděte:

- typ závady
- model spotřebiče (art./kód)
- sériové číslo (S.N.) na výkonovém štítku umístěném na pravém okraji vnitřního prostoru trouby (viditelný, pokud jsou otevřená dvířka).

Při kontaktu se servisním střediskem uvádějte kódy uvedené na identifikačním štítku produktu.







# BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

## JE DŮLEŽITÉ SI JE DŮKLADNĚ PŘEČÍST A ŘÍDIT SE JIMI

Před použitím spotřebiče si přečtěte tyto bezpečnostní pokyny. Uschovějte si je po ruce pro další použití.

V tomto návodu a na samotném spotřebiči jsou uvedena důležitá bezpečnostní upozornění, která je nutné si přečíst a řídit se jimi. Výrobce odmítá nést jakoukoli odpovědnost za poruchy, které byly způsobeny nedodržením bezpečnostních pokynů, nevhodným používáním spotřebiče nebo nesprávným nastavením ovladačů.

**⚠️** Velmi malé děti (0–3 roky) by se neměly ke spotřebiči přiblížovat. Nejsou-li malé děti (3–8 let) pod dohledem, je třeba je držet v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče. Děti starší 8 let a osoby s fyzickým, smyslovým či duševním postižením nebo bez patřičných zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pouze pod dohledem nebo tehdy, pokud obdržely informace o bezpečném použití spotřebiče a pokud rozumějí rizikům, která s používáním spotřebiče souvisejí. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.

**⚠️ VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají. Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší 8 let se nesmějí ke spotřebiči přiblížovat, pokud nejsou pod dohledem dospělé osoby.

**⚠️** Při sušení potravin neponechávejte spotřebič bez dozoru. Je-li spotřebič vhodný pro použití teplotní sondy, používejte pouze sondy doporučené výrobcem – riziko vzniku požáru!

**⚠️** Do blízkosti spotřebiče nepokládejte oděvy nebo jiné hořlavé materiály, dokud veškeré jeho součásti zcela nevychladnou – riziko vzniku požáru! Buděte vždy obezřetní, pokud připravujete jídlo s vysokým obsahem tuku, oleje nebo když přidáváte alkoholické nápoje – riziko vzniku požáru! Při vyjmání pekáčů a dalšího příslušenství používejte chňapku. Po skončení pečení otevřejte dvířka opatrně a nechejte horký vzduch nebo páru unikat postupně – riziko popálení! Neblokujte vývody na přední straně trouby, kterými odchází horký vzduch – riziko vzniku požáru!

**⚠️** Buděte vždy opatrní, pokud jsou dvířka trouby otevřená nebo se nacházejí ve spodní poloze, abyste do nich nenarazili.

### POVOLENÉ POUŽITÍ

**⚠️ POZOR:** Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externího spínacího zařízení, jako je

časovač, či samostatného systému dálkového ovládání.

**⚠️** Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a zařízeních, jako jsou: kuchyňské kouty pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích; statky; klienty hotelů, motelů, zařízení typu bed & breakfast a jiných rezidenčních prostředích.

**⚠️** Není přípustné používat jej jiným způsobem (např. k vytápění místnosti).

**⚠️** Tento spotřebič není určen k profesionálnímu použití. Spotřebič nepoužívejte na otevřeném prostranství.

**⚠️** Neskladujte výbušné nebo hořlavé látky (např. benzín nebo aerosolové plechovky) uvnitř nebo v blízkosti spotřebiče – nebezpečí požáru!

### INSTALACE

**⚠️** Stěhování a instalaci spotřebiče musejí provádět minimálně dvě osoby – nebezpečí zranění! Při rozbalování a instalaci používejte ochranné rukavice – nebezpečí pořezání.

**⚠️** Instalaci, včetně připojení přívodu vody (pokud nějaký existuje) a elektřiny, a opravy musí provádět kvalifikovaný technik. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití. Nedovolte dětem, aby se přiblížovaly k místu instalace. Po vybalení spotřebiče se přesvědčte, že nebyl při dopravě poškozen. V případě problémů se obrátte na prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Po instalaci musí být obalový materiál (plasty, polystyrenová pěna atd.) uložen mimo dosah dětí – nebezpečí udušení. Před zahájením instalace je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě – nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Během instalace se ujistěte, že zařízení nepoškozuje napájecí kabel – nebezpečí požáru a úrazu elektrickým proudem. Zařízení nezapínejte, dokud nebyla ukončena instalace.

**⚠️** Je-li nutné skříňku, do které bude zařízení umístěno, přiříznout, provedte tyto práce ještě předtím, než jej do skříňky zasunete. Následně odstraňte všechny dřevěné třísky a piliny.

**⚠️** Do zahájení montáže neodstraňujte polystyrénový podstavec spotřebiče.

**⚠️** Po provedení instalace nesmí být dno spotřebiče přístupné – riziko popálení.

**⚠️** Spotřebič neinstalujte za dekorativní dvířka – riziko požáru!

**⚠️** Pokud je spotřebič usazen pod pracovní deskou, do prostoru minimální vzdálenosti mezi pracovní

plochou a horní hranou trouby nevkládejte žádné předměty – riziko popálení.

#### DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ

⚠ Typový štítek je umístěný na předním okraji trouby (je viditelný při otevřených dveřích).

⚠ V souladu s národními bezpečnostními normami týkajícími se elektrických zařízení musí být možné odpojit spotřebič od elektrické sítě vytažením zástrčky, pokud je zástrčka přístupná, nebo, v souladu s pravidly pro zapojování, prostřednictvím vícepólového vypínače umístěného před zásuvkou a spotřebič musí být uzemněn.

⚠ Nepoužívejte prodlužovací kabely, sdružené zásuvky nebo adaptéry. Po provedení instalace nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné. Nepoužívejte spotřebič, pokud jste mokrí nebo naboso.

Tento spotřebič nezapínejte, pokud je poškozen napájecí síťový kabel či zástrčka, pokud správně nefunguje nebo byl poškozen či spadl.

⚠ Jestliže je poškozený přívodní kabel, za identický ho smí vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu – riziko elektrického šoku!

⚠ Je-li potřeba vyměnit napájecí kabel, obrátěte se na autorizované servisní centrum.

#### ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ: Než zahájíte jakoukoli údržbovou operaci, ujistěte se, že je spotřebič vypnutý a odpojený od zdroje napájení; nikdy nepoužívejte parní čistič – riziko elektrického šoku.

⚠ K čištění skla dvířek nepoužívejte drsné abrazivní čističe nebo kovové škrabky, jinak se jeho povrch může poškrábat a v důsledku toho sklo roztřístit.

⚠ Před čištěním nebo prováděním údržby se ujistěte, že spotřebič vychladl – nebezpečí popálení.

⚠ VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky spotřebič vypněte – riziko elektrického šoku.

#### LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU

Obal je vyroben ze 100% recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním znakem . Jednotlivé části obalového materiálu proto zlikvidujte odpovídající podle platných místních předpisů upravujících nakládání s odpady.

#### LIKVIDACE DOMÁCÍCH ELEKTROSPOTŘEBIČŮ

Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakově použitelných materiálů. Zlikvidujte jej podle místních předpisů pro likvidaci odpadu. Další informace o likvidaci, renovaci a recyklaci elektrických spotřebičů získáte na místním úřadě, ve středisku pro sběr domácího odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví.

Symbol na výrobku nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nesmí být likvidován společně s domácím odpadem, nýbrž je nutné jej odevzdat do příslušného sběrného střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

#### RADY K ÚSPOŘE ELEKTRICKÉ ENERGIE

Troubu předeďržívejte pouze tehdy, je-li to výslovně uvedeno v tabulce pečení nebo ve vašem receptu. Používejte tmavé lakované nebo smaltované plechy, neboť mnohem lépe absorbuje teplo. Jídlo vyžadující delší pečení se bude pečit dálé i po vypnutí trouby.

#### PROHLÁŠENÍ O SHODE

Toto zařízení splňuje požadavky evropského nařízení na ekodesign 65/2014 v souladu s evropskou normou EN 60350-1.



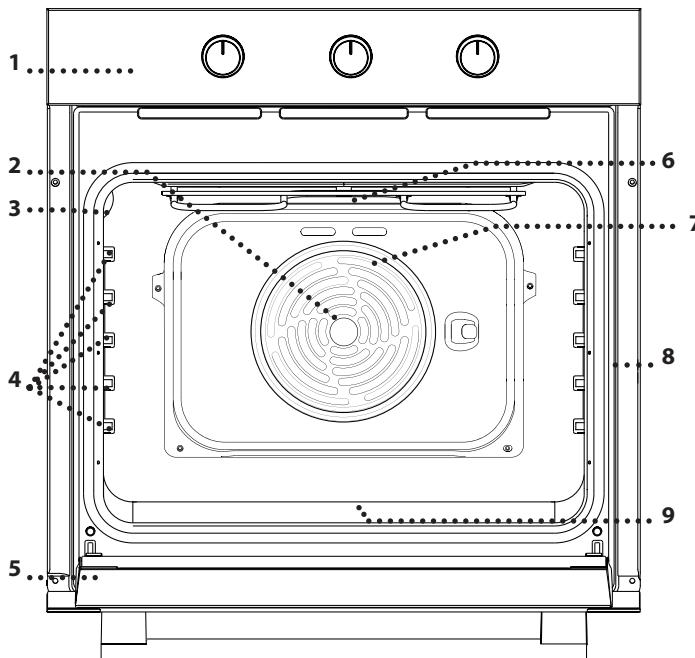
# OBSAH

---

PREHĽAD .....	68
OVLÁDACÍ PANEL .....	68
PRÍSLUŠENSTVO .....	69
FUNKCIE.....	69
PRVÉ POUŽITIE .....	70
KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE .....	70
UŽITOČNÉ TIPY.....	70
TABUĽKA NA VARENIE .....	71
ČISTENIE A ÚDRŽBA.....	73
RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	74
TECHNICKÁ PODPORA.....	74

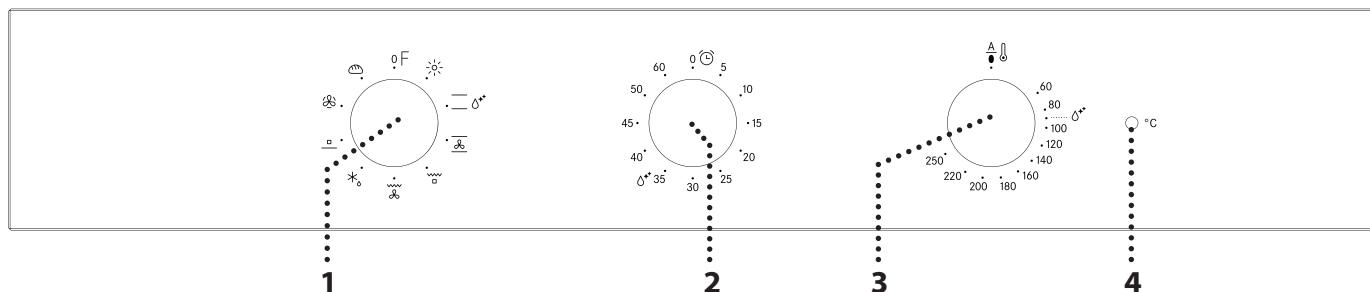
# PRÍRUČKA PRE POUŽÍVATEĽA

## PREHĽAD



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Osvetlenie
4. Vodiace lišty  
(úroveň je uvedená na stene vo vnútri rúry)
5. Dvierka
6. Horné ohrievacie teleso / gril
7. Okrúhly ohrevný článok  
(nie je viditeľný)
8. Výrobný štítok  
(neodstraňujte)
9. Spodný ohrevný článok  
(nie je viditeľný)

## OVLÁDACÍ PANEL



### 1. VOLIACI GOMBÍK

Na zapnutie rúry voľbou funkcie. Rúru vypnete otočením ovládača do polohy 0.

### 2. GOMBÍK ČASOVÁČA

Dá sa použiť ako časovač. Neaktivuje ani nepreruší prípravu jedla.

### 3. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

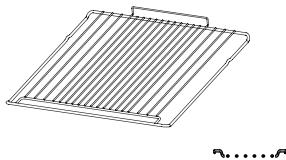
Otočením si zvolíte požadovanú teplotu pri aktivovaní zvolenej funkcie.

### 4. LED KONTROLKA TERMOSTATU / PREDOHREVU

Rozsvieti sa počas prebiehajúceho predohrevu. Vypne sa po dosiahnutí požadovanej teploty.

# PRÍSLUŠENSTVO

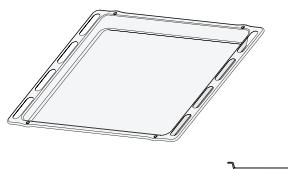
ROŠT



NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



PLECH NA PEČENIE



Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu.  
Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

## VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

- Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor). Potom ho zasuňte vodorovne po vodiacich lištach, až pokiaľ sa dá.

- Ostatné príslušenstvo ako plech na pečenie sa zasúva vodorovne po vodiacich lištach.
- Na uľahčenie čistenia rúry možno vodiace lišty vybrať: Potiahnutím ich vyberte zo sediel.

## FUNKCIE

### 0 VYPNÚŤ

Na vypnutie rúry.

### OSVETLENIE

Na zapnutie osvetlenia rúry.

### KONVENČNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu. Najlepšie je použiť 2. úroveň.

### ČISTENIE PAROU

Pôsobenie paru uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špinu a zvyškov jedla. Nalejte 200 ml pitnej vody na dno rúry a použite funkciu 35 min. pri 90 °C. Funkciu aktivujte, keď je rúra studená, a po skončení cyklu ju nechajte 15 min. vychladnúť.

### KONVEKČNÉ PEČENIE

Na pečenie koláčov so štavnatou plnkou na jednej úrovni. Táto funkcia sa môže použiť aj pri pečení na dvoch úrovniach. Po určitom čase vymeňte vzájomne polohu jedál, aby ste dosiahli rovnomernejšie upečenie jedál.

### GRIL

Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a štavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.

### TURBO GRIL

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbif, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie štavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

### ROZMRAZOVANIE

Na rýchlejšie rozmrazovanie potravín.

### SPODNÝ OHREV

Vhodný na zhnednutie jedla zospodu. Táto funkcia sa odporúča aj pri pomalom pečení, na dokončovanie prípravy šťavnatých jedál a prípravu koncentrovaných omáčok.

### VHÁŇANÝ VZDUCH

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

### CHLIEB

Na pečenie rôznych typov a veľkostí chleba. Najlepšie je použiť 2. úroveň.

# PRVÉ POUŽITIE

## .ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby: Je to úplne normálne. Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny alebo priesvitné fólie a vyberte zvnútra príslušenstvo.

Asi hodinu zohrievajte rúru na 250° C, najlepšie s funkciou Konvekčné pečenie. Rúra musí byť pritom prázdna.

Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Poznámky: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

## 1. VYBERTE FUNKCIU

Ak chcete vybrať funkciu, otočte *voliacim gombíkom* na symbol požadovanej funkcie.

## 2. AKTIVOVANIE FUNKCIE

### MANUÁLNY VÝBER

Na spustenie vybranej funkcie otočte *gombíkom termostatu* a nastavte požadovanú teplotu.

Ak chcete funkciu kedykoľvek prerušíť, vypnite rúru, otočte *voliacim gombíkom* a *gombíkom termostatu* na **0**.

### ČISTENIE PAROU

Na aktivovanie čistiacej funkcie „Steam Cleaning“ nalejte na dno rúry 200 ml pitnej vody, potom otočte *volaci gombík* a *gombík termostatu* na ikonku **Δ\***.

Najlepšie je použiť funkciu na 35 minút.

## 3. PREDHRIEVANIE

Po aktivovaní funkcie sa LED kontrolka termostatu rozsvieti, čím signalizuje, že proces predhrievania sa začal.

Na konci tohto procesu sa LED kontrolka termostatu vypne, čo znamená, že rúra dosiahla požadovanú teplotu: Vložte jedlo do rúry a pokračujte v pečení.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok.

## . NASTAVENIE ČASOVAČA

Táto možnosť nepreruší ani neaktivuje program pečenia, ale umožní vám použiť časovač bud' v priebehu funkcie, alebo keď je rúra vypnutá.

Ak chcete aktivovať časovač, otočte gombíkom časovača doprava dokola v smere hodinových ručičiek a potom ním otočte naspäť opačným smerom na požadovaný čas trvania: zvukový signál vás upozorní na skončenie odpočítavania.

# UŽITOČNÉ TIPY

## AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (ked' sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

## PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Použitím funkcie „Vháňaný vzduch“ môžete súčasne piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu), na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa pečie kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

# TABUĽKA NA VARENIE

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEN A PRÍSLUŠENSTVO
<b>Kysnuté koláče</b>		Áno	150 – 170	30 – 90	
		Áno	160 – 180	30 – 90	
<b>Plnený koláč</b> (tvarohový, závin, ovocný koláč)		Áno	160 – 200	35 – 90	
		Áno	160 – 200	40 – 90	
<b>Sušienky / košíčky</b>		Áno	160 – 180	15 – 35	
		Áno	150 – 170	20 – 45	
		Áno	150 – 170	20 – 45	
<b>Odpalované cesto</b>		Áno	180 – 200	40 – 60	
		Áno	170 – 190	35 – 50	
<b>Snehové pusinky</b>		Áno	90	150 – 200	
		Áno	90	140 – 200	
		Áno	90	140 – 200	
<b>Pizza / chlieb</b>		Áno	220 – 250	10 – 25	
		Áno	200 – 240	20 – 45	
<b>Malý chlebík (80 g)</b>		Áno	180 – 200	30 – 45	
<b>Peceň chleba (500 g)</b>		Áno	180	50 – 70	
<b>Chlieb</b>		Áno	180 – 200	30 – 80	
		Áno	250	10 – 20	
<b>Mrazená pizza</b>		Áno	230 – 250	10 – 25	
		Áno	180 – 200	30 – 45	
<b>Pikantné koláče</b> (zeleninové, slané)		Áno	180 – 200	35 – 50	
		Áno	180 – 200	35 – 50	
		Áno	190 – 200	20 – 30	
<b>Zákusky z lístkového / odpaľovaného cesta</b>		Áno	180 – 190	20 – 40	
		Áno	180 – 190	20 – 40	
<b>Lasagne / Zapečené cestoviny / Cannelloni / Nákypy</b>		Áno	190 – 200	45 – 65	

PRÍSLUŠENSTVO							
PRÍSLUŠENSTVO	Rošt	Nádoba na pečenie alebo tortová forma na rošte	Plech na pečenie alebo forma na tortu na rošte	Plech na pečenie s 200 ml vody			Plech na pečenie

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Jahňacie / Tel'acie / Hovädzie / Bravčové 1 kg	—	Áno	190 – 200	80 – 110	2
Bravčové pečené s kožou 2 kg	ꝝ	Áno	180 – 190	110 – 150	2
Kurča / Králik / Kačica 1 kg	—	Áno	180 – 200	50 – 100	2
Morka / hus 3 kg	—	Áno	180 – 200	50 – 100	2
Pečené ryby / ryby pečené v alobale 0,5 kg (filety, celé)	—	Áno	170 – 190	30 – 45	2
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)	ꝝ	Áno	180 – 200	50 – 70	2
Opečený chlieb	~~~~□	5'	250	2 – 6	5
Rybie filé / plátky	~~~~□	5'	250	15 – 30 *	4 3
Klobásky / Kebaby / Rebierka / Hamburgery	~~~~□	5'	250	15 – 30 *	5 4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg	ꝝ	–	200 – 220	60 – 80 **	3 1
Krvavý roastbeef 1 kg	ꝝ	–	200	35 – 50 **	3
Jahňacie stehno / koleno	ꝝ	–	200	60 – 90 **	3
Pečené zemiaky	ꝝ	–	200 – 220	35 – 55 **	3
Gratinovaná zelenina	ꝝ	–	200 – 220	25 – 55	3
Mäso a zemiaky	ꝝ	Áno	190 – 200	45 – 100 ***	4 1
Ryby a zelenina	ꝝ	Áno	180	30 – 50 ***	4 1
Lasagne a mäso	ꝝ	Áno	200	50 – 100 ***	4 2
Kompletné jedlo Ovocné koláčiky (úroveň 5) / Lasagne (úroveň 3) / Mäso (úroveň 1)	ꝝ	Áno	180 – 190	40 – 120 ***	5 3 1

\* V polovici prípravy jedlo obráťte

\*\* Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

\*\*\* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

FUNKCIE	—	~~~~□	~~~~ꝝ	~~~~ꝝ	Vháňaný vzduch	—	Chlieb
	Konvenčné	Gril	Turbo Gril		Konvekčné pečenie		

# ČISTENIE A ÚDRŽBA

**Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.**

**Pri všetkých činnostiach používajte ochranné rukavice.**

**Požadované operácie vykonávajte, keď je rúra studená.**

**Odpojte spotrebič od napájania.**

**Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.**

## VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrhy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Nepoužívajte korozívne alebo abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

## VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvry od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.

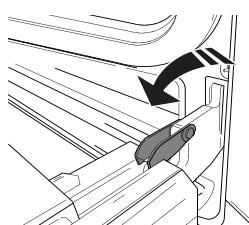
- Pre optimálne čistenie povrchov aktivujte funkciu Steam Cleaning.
- Dvierka možno ľahko vybrať a znova nasadiť, čím sa uľahčí čistenie skla.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vrchné ohrevacie teleso grilu možno spustiť, aby sa dal vycítiť aj vrchný panel rúry.

## PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

## VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

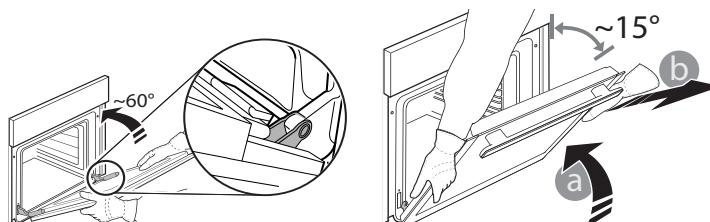
1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide.

Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.

Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor (a), až kým sa neuvoľnia zo sedla (b).

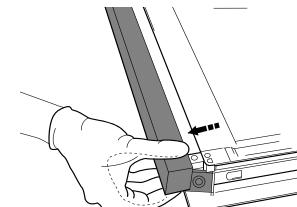
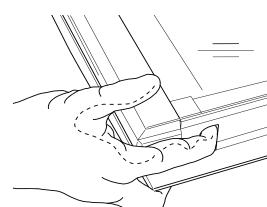


Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.
4. Dvierka spusťte a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.
5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky.

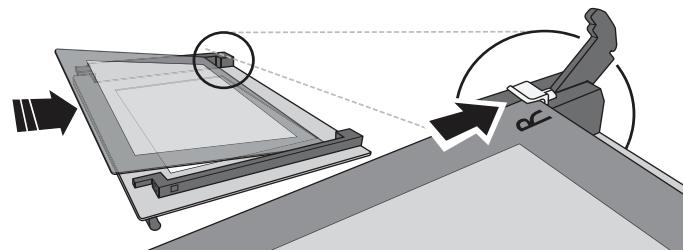
## STLAČTE A VYČISTITE – ČISTENIE SKLA

1. Po vybratí dvierka položte na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky a odstráňte horný okraj dvierok potiahnutím k sebe.



2. Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch.

3. Aby ste vnútorné sklo uložili správne, presvedčte sa, či je v ľavom rohu vidieť písmeno „R“. Najprv vložte do opornej podložky dlhú stranu skla označenú „R“, potom ju spustite na svoje miesto.



4. Nasadťte horný okraj: Ak je poloha správna, ozve sa kliknutie. Pred opäťovným nasadením dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.

## VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odložte kryt svetla, vymeňte žiarovku a nasadte kryt naspäť.
3. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 20 – 40 W / 230 V typu G9, T300 °C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

- Ak používate halogénové žiarovky, nechyťajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napäťom a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

## TECHNICKÁ PODPORA

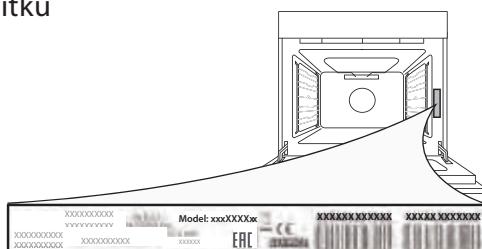
V prípade problémov s fungovaním sa obráťte na servisné stredisko Franke.

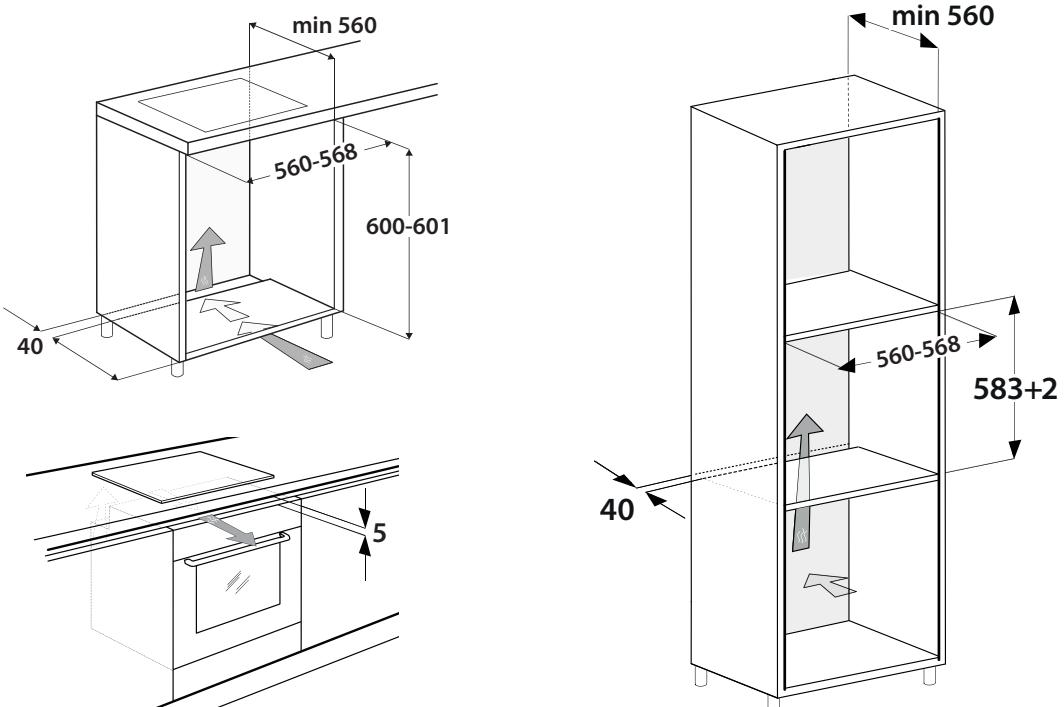
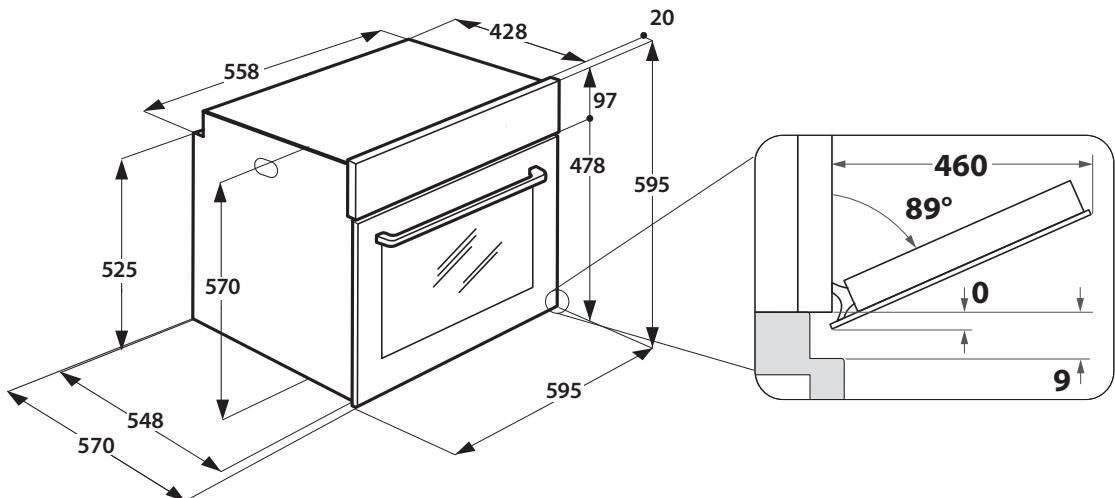
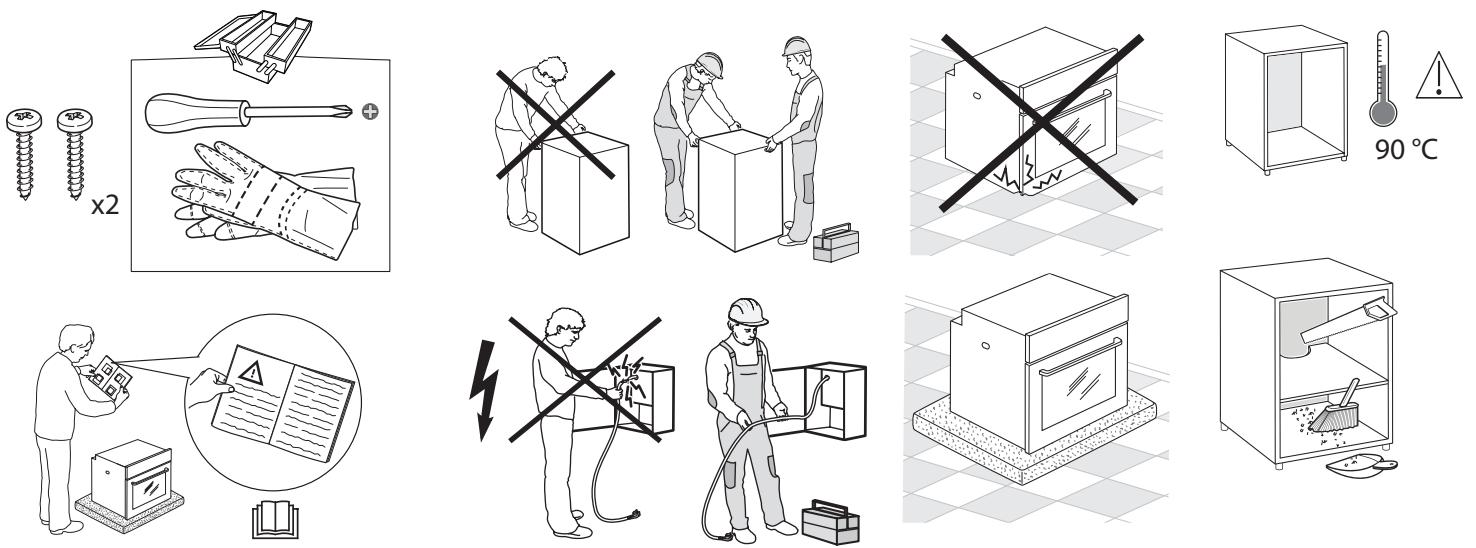
Nikdy nepoužívajte služby neautorizovaných technikov.

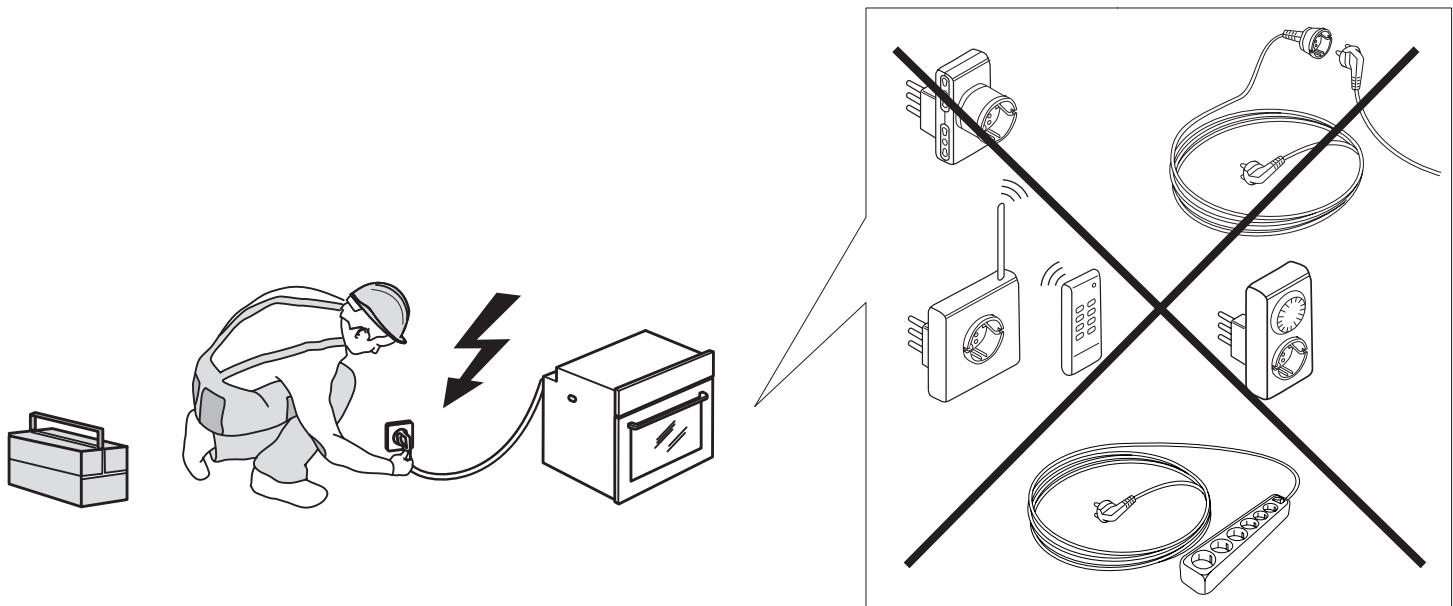
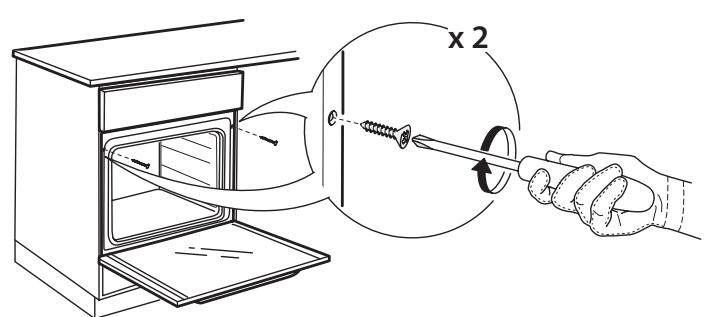
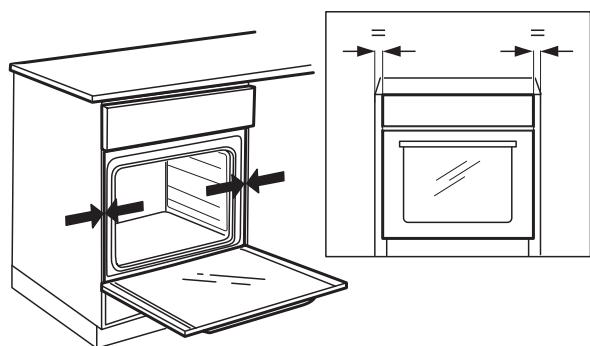
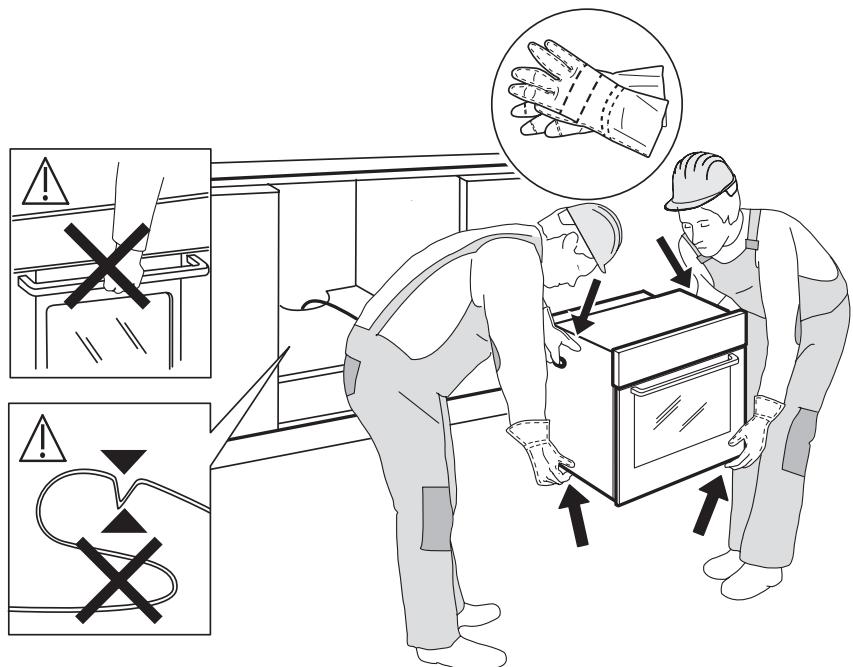
### Uvedťe tieto informácie:

- typ poruchy
- model spotrebiča (číslo/kód)
- výrobné číslo (S.N.) na výkonnostnom štítku, ktorý sa nachádza na pravom okraji vnútri rúry (je viditeľné, keď sú dvierka rúry otvorené).

Pri kontaktovaní nášho servisu uveďte, prosím, kódy, ktoré nájdete na identifikačnom štítku vášho výrobku.







# BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY

**DÔLEŽITÉ! PREČÍTAJTE SI  
A DODRŽIAVAJTE**

Pred použitím spotrebiča si prečítajte tieto bezpečnostné pokyny. Odložte si ich, aby boli k dispozícii pre budúce použitie.

V týchto pokynoch a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, ktoré treba vždy dodržiavať. Výrobca odmieta zodpovednosť v prípade nedodržania týchto bezpečnostných pokynov, nenáležitého používania spotrebiča alebo nesprávneho nastavenia ovládania.

**⚠️** Veľmi malé deti (0 – 3 rokov) nepúšťajte k spotrebiču. Malé deti (3 – 8 rokov) nepúšťajte k spotrebiču bez dozoru. Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať tento spotrebič len v prípade, ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu hroziace nebezpečenstvá. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

**⚠️ POZOR!** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Budte opatrní, aby nedošlo ku kontaktu s ohrevnými článkami. Nedovolte, aby sa deti mladšie ako 8 rokov priblížili k rúre, pokiaľ nie sú nepretržite pod dozorom.

**⚠️** Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru pri sušení potravín. Ak je spotrebič vhodný na použitie teplotnej sondy, používajte len teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru – nebezpečenstvo požiaru.

**⚠️** Oblečenie a iné horľavé materiály uchovávajte mimo spotrebiča, kým všetky komponenty úplne nevychladnú – nebezpečenstvo vzniku požiaru. Vždy dávajte pozor pri príprave jedál obsahujúcich veľké množstvá tuku, oleja alebo pri pridávaní alkoholických nápojov – nebezpečenstvo vzniku požiaru. Na vyberanie pekáčov a príslušenstva používajte špeciálne kuchynské rukavice. Na konci prípravy jedla opatrne otvorte dvierka, aby horúci vzduch či para mohli postupne uniknúť, až potom vyberte jedlo znútra rúry – nebezpečenstvo popálenín. Neblokujte vetracie otvory na horúci vzduch na prednej strane rúry – nebezpečenstvo vzniku požiaru.

**⚠️** Ked' sú dvierka otvorené alebo vyklopené, dávajte pozor, aby ste do nich nevrazili.

## POVOLENÉ POUŽITIE

**⚠️ UPOZORNENIE:** Spotrebič nie je určený na ovládanie prostredníctvom externého

prepínacieho zariadenia, ako je časovač, ani samostatným diaľkovým ovládačom.

**⚠️** Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti alebo na podobné účely ako napr.: v oblastiach kuchynek pre personál v dielňach, kanceláriách a iných pracovných prostrediach; na farmánoch; pre klientov v hoteloch, modeloch, penziónoch a iných ubytovacích zariadeniach.

**⚠️** Nie je povolené používať ho na iné účely (napr. vykurovanie miestnosti).

**⚠️** Tento spotrebič nie je určený na profesionálne používanie. Spotrebič nepoužívajte vonku.

**⚠️** Do spotrebiča ani do jeho blízkosti neumiestňujte horľavé materiály (napr. benzín alebo aerosolové nádoby) – riziko požiaru.

## INŠTALÁCIA

**⚠️** So spotrebičom musia manipulovať a inštalovať ho minimálne dve osoby – riziko zranenia. Pri vybaľovaní a inštalovaní používajte ochranné rukavice – nebezpečenstvo porezania.

**⚠️** Inštaláciu, vrátane prívodu vody (ak je) a elektrického zapojenia a taktiež opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je uvedené v návode na používanie. Nepúšťajte deti k miestu inštalácie. Po vybalení spotrebiča sa uistite, že sa počas prepravy nepoškodil. V prípade problémov sa obráťte na predajcu alebo najbližší popredajný servis. Po inštalácii treba odpad z balenia (plasty, kusy polystyrénu a pod.) uložiť mimo dosahu detí – nebezpečenstvo udusenia. Pred vykonávaním inštalačných prác musíte spotrebič odpojiť od elektrického napájania – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

Počas inštalácie dávajte pozor, aby ste spotrebičom nepoškodili napájací kábel – nebezpečenstvo požiaru alebo zásahu elektrickým prúdom. Spotrebič zapnite až po úplnom dokončení inštalácie.

**⚠️** Pred vsadením spotrebiča do nábytkového príslušenstva urobte všetky potrebné výrezы a odstráňte drevné odrezky a piliny.

**⚠️** Spotrebič vyberte z polystyrénovej penovej základne až tesne pred inštaláciou.

**⚠️** Po inštalácii nesmie byť spodná časť spotrebiča prístupná – nebezpečenstvo popálenia.

**⚠️** Neinštalujte spotrebič za dekoratívne dvierka – nebezpečenstvo požiaru.

**⚠️** Ak je spotrebič nainštalovaný pod pracovnou doskou, neblokujte minimálnu medzeru medzi

pracovnou doskou a horným okrajom rúry – hrozí nebezpečenstvo popálenia.

## **VAROVANIA PRI POUŽÍVANÍ ELEKTRICKÉHO SPOTREBIČA**

**⚠** Výrobný štítok je umiestnený na prednom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dvierkach).

**⚠** Spotrebič sa musí dať odpojiť od napájania buď vytiahnutím zástrčky, pokiaľ je ľahko dostupná, alebo prostredníctvom prístupného viacpólového prepínača nainštalovaného pred zásuvkou a spotrebič musí byť uzemnený v súlade s národnými bezpečnostnými normami pre elektrotechniku.

**⚠** Nepoužívajte predĺžovacie káble, rozdvojky ani adaptéry. Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom. Nepoužívajte spotrebič, ak ste mokrí alebo bosí. Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací kábel alebo zástrčku, ak nefunguje správne, či ak bol poškodený alebo spadol.

**⚠** Ak je poškodený napájací elektrický kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizovaný servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.

**⚠** Ak je potrebné vymeniť napájací kábel, obráťte sa na autorizovaný servis.

## **ČISTENIE A ÚDRŽBA**

**⚠** POZOR! Pred vykonávaním údržby dbajte, aby bol spotrebič vypnutý alebo odpojený od elektrického napájania; nikdy nepoužívajte zariadenie na čistenie parou – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

**⚠** Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, ktoré môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

**⚠** Pred čistením alebo údržbou spotrebiča sa uistite, že vychladol – hrozí nebezpečenstvo popálenia.

**⚠** UPOZORNENIE: Pred výmenou žiarovky spotrebič vypnite – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom..

## **LIKVIDÁCIA OBALOVÉHO MATERIÁLU**

Obalové materiály sa môžu na 100 % recyklovať a sú označené symbolom recyklácie . Rôzne časti obalu likvidujte zodpovedne, v plnom súlade s platnými miestnymi predpismi o likvidácii odpadov.

## **LIKVIDÁCIA DOMÁCICH SPOTREBIČOV**

Tento spotrebič je vyrobený z recyklovaných a znova použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, obnova a recyklácii domáčich spotrebičov dostanete na miestnom úrade, v zbernych surovinách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili. Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou 2012/19/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Zabezpečením, že tento výrobok bude zlikvidovaný správnym spôsobom, pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Symbol  na spotrebiči alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domácom odpadom, ale je potrebné odovzdať ho v zbernom dvore pre elektrické a elektronické zariadenia.

## **RADY NA ÚSPORU ELEKTRICKEJ ENERGIE**

Predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v tabuľke na prípravu jedál alebo v recepte. Na pečenie používajte tmavé lakovane alebo smaltované formy, pretože oveľa lepšie pohlcujú teplo. Jedlo, ktoré si vyžaduje dlhšiu prípravu, sa bude piecť aj po vypnutí rúry.

## **VYHLÁSENIA O ZHODE**

Tento spotrebič splňa požiadavky na ekodizajn nariadenia Komisie (EÚ) č. 65/2014 v súlade s európskou normou EN 60350-1.



**www.franke.cz**

**www.franke.sk**

**FRANKE**

*Make  
it  
wonderful*