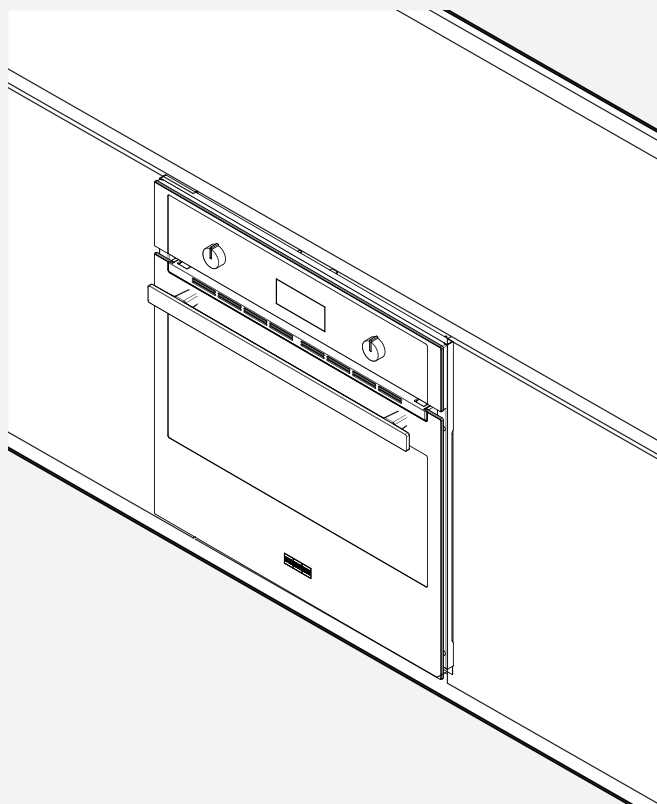




CL 85 M _/F
CM 85 M _/F

CR 86 M _/F
SM 86 M _/F

CS Návod k montáži a obsluze

Multifunkční trouba

*Make
it
Wonderful*

FRANKE

OBSAH

O tomto návodu	4
Určený účel	4
Bezpečnostní informace	4
Správná montáž a umístění	5
Náležité používání	5
Údržba a čištění	6
Opravy	6
Vyřazení z provozu	6
Informace o úspoře energie	6
Přehled	6
Montáž	7
Modely CL, CR, SM	7
Modely CM	8
Elektrické zapojení	8
Provoz	8
Programy pečení	9
Analogový programovač pečení	10
Digitální programovač pečení	11
První zapnutí	12
Návrhy	12
Tabulka pečení	13
Čištění a údržba	14
Technické údaje	16
Podpora	16
Likvidace	17
Testované pokrmy	17
Jak číst tabulku pečení	17

O TOMTO NÁVODU

Tento návod pro uživatele je určen pro několik modelů daného zařízení. Proto se může stát, že některé z popisovaných vlastností a funkcí nejsou u vašeho konkrétního modelu k dispozici.

Vysvětlující fotografie a obrázky popsáné v různých oddílech jsou k dispozici na konci návodu.

Společnost Franke si vyhrazuje právo provádět úpravy svých produktů bez předchozího upozornění. Všechny informace jsou správné v okamžiku vydání.

- ▶ Před použitím zařízení si pozorně přečtěte návod pro uživatele.
- ▶ Návod pro uživatele uschovejte.

- ▶ Zařízení popisované v tomto návodu pro uživatele používejte pouze k určenému účelu.

Symbol	Význam
	Výstražný symbol. Výstraha před nebezpečím zranění.
▷	Úkony v bezpečnostních a výstražných upozorněních, jejichž účelem je předejít zranění nebo škodě.
▶	Krok úkonu. Určuje úkon, který se má provést.
■	Výsledek. Výsledek jednoho nebo více kroků úkonu.
✓	Předpoklad, který musí být splněn před provedením následujícího úkonu.



URČENÝ ÚČEL

Tato trouba je určena výhradně k neprofesionálnímu použití v domácím prostředí.

Trouba byla navržena tak, aby nabízela profesionální výkon v domácnosti. Jedná se o značně všestranný spotřebič umožňující snadný výběr různých způsobů přípravy pokrmů.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

- ▷ Před použitím trouby si pozorně přečtěte návod pro uživatele a bezpečnostní informace.
- ▷ Uschovejte návod pro budoucí referenční účely.

Výrobce nemůže nést odpovědnost za případné škody v důsledku nesprávné montáže a nesprávného, nevhodného nebo nerozumného používání.

Elektrická bezpečnost trouby je zaručena pouze v případě, že je trouba připojena k uzemňovací soustavě v souladu s platnými předpisy.

V zájmu zajištění bezpečného a efektivního provozu tohoto elektrického zařízení:

- ▷ Obracejte se pouze na autorizovaná servisní střediska.
- ▷ Neupravujte žádné vlastnosti tohoto zařízení.



Tento spotřebič není určen pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, bez dozoru nebo poučení s ohledem na používání spotřebiče ze strany osob, odpovědných za jejich bezpečnost.

Děti mohou používat spotřebič pouze pod dozorem dospělých osob, aby bylo možné zabránit tomu, že si nebudou hrát se spotřebičem.

Toto zařízení není hračka.

- ▷ Zabraňte přístupu dětí k zařízení a obalovému materiálu.
- ▷ Nenechávejte děti bez dozoru v blízkosti zařízení.
- ▷ Nedovolte dětem hrát si se zařízením.
- ▷ Nedovolte dětem dotýkat se zařízení nebo jeho ovládacích prvků během používání a bezprostředně po použití.

Správná montáž a umístění

Pokud má být trouba trvale připojena k napájení:

- ▷ Zajistěte, aby montáž zařízení prováděl pouze zákaznický servis, elektrikář nebo vyškolený personál s náležitými znalostmi a kvalifikací.
- ▷ Zajistěte, aby způsob montáže zařízení umožňoval odpojení od napájení s takovou vzdáleností mezi kontakty, která zaručuje úplné odpojení v podmínkách přepětí kategorie III.
- ▷ Ujistěte se, že zařízení je zapojeno přímo do síťové zásuvky.
 - K připojení zařízení nepoužívejte žádné adaptéry, rozdvojky ani prodlužovací kabely.
- ▷ Zajistěte, aby zařízení nebylo vystaveno povětrnostním podmínkám (dešti, slunci).

Náležité používání

- ▷ Používejte zařízení pouze k přípravě a vaření pokrmů.
- ▷ Při vkládání nádob do trouby nebo vyjímání nádob z trouby používejte kuchyňské rukavice.
- ▷ Při používání zařízení se řiďte návody k zařízením na přípravu jídla, které se používají společně s troubou.
- ▷ Nepokládejte napájecí kabely elektrických spotřebičů na horké části trouby.
- ▷ Komoru trouby nepoužívejte ke skladování jakýchkoli předmětů.
- ▷ V blízkosti trouby nepoužívejte hořlavé tekutiny.
- ▷ Používejte pouze doporučenou teplotní sondu pro tuto troubu.

Nebezpečí přehřátí a porouchání trouby v důsledku ucpané ventilace!

- ▷ Nikdy nepokrývejte vnitřní stěny trouby alobalem, zejména spodní část komory trouby.
- ▷ Nezakrývejte ventilační otvor ventilátoru ani chladicí otvory nad dvířky trouby.
- ▷ Aby bylo možné zabránit přehřátí, není dovoleno spotřebič instalovat za dekorativní dvířka.

Poškození smaltu uvnitř trouby v důsledku nesprávné manipulace s hrnci nebo nádobami!

- ▷ Během pečení nikdy nepokládejte hrnce nebo nádoby přímo na dno komory trouby.
- ▷ Pokládejte je pouze na jeden z dodaných roštů nebo na plechy uvnitř komory trouby.



Nebezpečí popálení!

- ▷ Spotřebič se během používání zahřívá. Při používání zachovávejte opatrnost, aby nedošlo ke kontaktu s topnými články uvnitř trouby.

UPOZORNĚNÍ: Přístupné části mohou být během používání horké. Udržujte malé děti mimo dosah spotřebiče.



Nebezpečí popálení!

Konec madla dvířek může být teplejší v důsledku odvětrávaného horkého vzduchu.

- ▷ Při otvírání nebo zavírání dvířek vždy uchopte střed madla dvířek.
- ▷ Když se trouba nepoužívá, vždy se ujistěte, že otočné ovládací prvky jsou ve vypnuté poloze.



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem při poškození zařízení!

- ▷ Nezapínejte poškozené zařízení.
- ▷ Odpojte pojistku v pojistkové skříni.
- ▷ Kontaktujte zákaznický servis.



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- ▷ Zařízení se nedotýkejte mokrými částmi těla.
- ▷ Nepoužívejte zařízení, když jste naboso.
- ▷ Při odpojování od zásuvky netahejte za zařízení nebo za napájecí kabel.

UPOZORNĚNÍ: Před výměnou žárovky nezapomeňte spotřebič vypnout, abyste zabránili případnému úrazu elektrickým proudem.

Údržba a čištění

Před údržbou nebo čištěním:

- ▷ Odpojte zařízení od napájení, např. odpojte pojistku v pojistkové skříni.

Trouba je opatřena speciálním smaltem, který se snadno udržuje v čistém stavu. Společnost Franke nicméně doporučuje časté čištění, aby se předešlo připékání mastnoty a zbytků z předchozího pečení.

- ▷ Pro čištění skleněné výplně dvířek trouby/ skla ochranného víka varné desky (podle provedení) nepoužívejte hrubé abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, protože by mohlo dojít k jeho poškrábání a následnému roztříštění skla.
- ▷ Nepoužívejte parní čističe ani přímý proud vody.



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem při vniknutí tekutiny!

Zařízení obsahuje elektrické součásti.

- ▷ Zajistěte, aby dovnitř zařízení nevnikla žádná tekutina.
- ▷ K čištění zařízení nepoužívejte tlakovou páru.
- ▷ K čištění ovládacích prvků nepoužívejte mokrou látku.

Opravy

- ▷ Montáž a opravy spotřebiče nesvěřujte nikomu jinému kromě kvalifikovaného personálu.
- ▷ V následujících případech kontaktujte servisní středisko s autorizací od výrobce nebo kvalifikovaný personál:
 - Ihned po vybalení, pokud se objeví pochybnosti o celistvosti zařízení
 - Během montáže (podle pokynů výrobce)
 - V případě pochybností o správné funkčnosti zařízení
 - V případě závady nebo neuspokojivého chodu
 - V případě výměny síťové zásuvky, pokud není kompatibilní se síťovou zástrčkou zařízení
 - Pokud se poškodí napájecí kabel, musí být vyměněn výrobcem, autorizovaným servisem nebo kvalifikovaným servisním technikem, aby se předešlo riziku.

Vyřazení z provozu

- ▷ Pokud se již trouba nebude používat, zavolejte servisní středisko nebo kvalifikovaný personál, aby ji odpojil od napájení.

INFORMACE O ÚSPOŘE ENERGIE

Provozní režim **PEČENÍ S RECIRKULACÍ** má menší spotřebu energie než ostatní dostupné funkce pečení.

- ▷ Vyhýbejte se častému otvírání dvířek.
- ▷ Předehřívejte co nejrychleji.

- ▷ Komoru trouby předehřívejte pouze v případě, že na tom závisí výsledky pečení.
- ▷ Pokud recept na gratinovaný pokrm využívá zbytkové teplo déle než 30 minut, vypněte spotřebič 5–10 minut před koncem pečení.

PŘEHLED

A. Otočný ovladač výběru programu

Pro výběr režimu trouby podle typu požadovaného pečení. Pokud je otočný ovladač nastavený na jakýkoli program, zapne se světlo označující, že trouba je zapnutá.

B. Programovač

Trouby značky Franke mají různé systémy správy a ovládání délky pečení. Konkrétní podrobné pokyny najdete na straně 10. Stačí pouze zjistit typ ovládání, kterým je vaše trouba vybavena, a získáte návod na správné používání této funkce.

C. Kontrolka termostatu

Symbol **C** označuje, že topná tělesa trouby jsou zapnutá. Vypne se, pokud je dosaženo nastavené teploty, a znovu se zapne, jakmile se znovu aktivují topná tělesa trouby. Je vhodný pro kontrolu dosažení teploty před umístěním pokrmu.

D. Otočný ovladač teploty (termostat)

Používá se pro nastavení teploty požadované pro typ připravovaného pokrmu a udržení stálé teploty při pečení. Požadovanou teplotu vyberete otočením ovladače ve směru hodinových ručiček a umístěním na příslušné číslo. Max. teplota je přibližně 275 °C.

E. Vodicí lišty pro rošty a plechy

Používají se pro správné umístění roštů a plechů v 5 přednastavených polohách (1 až 5 odspodu); tabulka pečení (strana 13) označuje nejlepší polohu pro jednotlivé typy pečení.

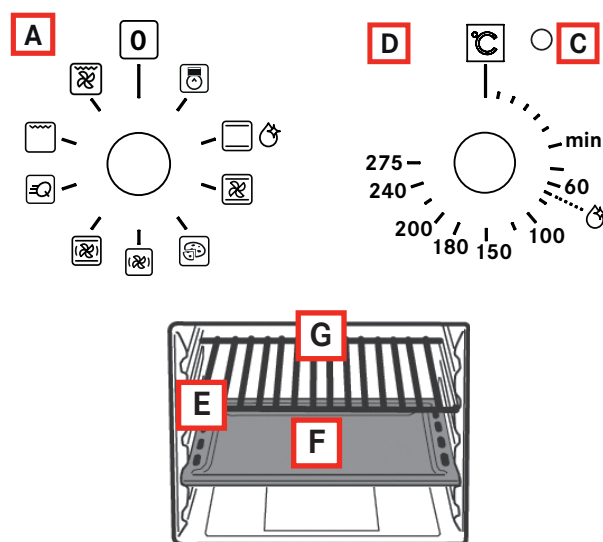
F. Plech

Používá se standardně pro zachycování šťávy z grilovaných pokrmů nebo přímé pečení. Pokud troubu nepoužíváte, musíte plech vyjmout. Plech je vyroben ze smaltované oceli jakosti „AA“ pro použití v potravinářství.

Poznámka: Chcete-li dosáhnout optimálních výsledků pečení, doporučujeme vložit plech nakloněnou částí směrem k zadní stěně komory trouby.

G. Rošt

Slouží jako opora pekáčů, cukrářských forem a jakýchkoli dalších forem kromě dodaných plechů nebo k pečení masa a ryb, zejména při použití funkcí grilu a turbo grilu, opékání chleba atd. Nedoporučujeme přímý kontakt roštu s pokrmy.



MONTÁŽ

Důležité: Montáž (obr. 4) se musí provádět v souladu s platnými normami a předpisy. Montáž smí provádět pouze specializovaný a oprávněný personál.

Požadavky na skříňku

- ✓ Součásti vestavěných jednotek (plastové materiály a dýhované dřevo) musí být sestaveny pomocí teplovzdorného lepidla (min. 100 °C):
 - nevhodné materiály a lepidla mohou vést k deformaci a rozlepení.
- ✓ Skříňka musí poskytovat dostatek místa pro elektrické zapojení.
- ✓ Skříňka, ve které je trouba umístěna, musí být dostatečně robustní, aby unesla hmotnost zařízení.
- ▷ Trouba musí být pevně uchycena ve skříňce.
- ▷ Troubu lze namontovat do vysoké skříňky nebo pod desku modulární jednotky za předpokladu, že je zaručena dostatečná ventilace.

Modely CL, CR, SM

(obr. 6d)

- ▶ Upevněte spotřebič do komory. Upevněte troubu ke skříňce pomocí dodaných 4 šroubů a 4 pouzder do otvorů připravených na postranních panelech (obr. 6d).

Modely CM

(obr. 6a/6b/6c)

- ▶ Změřte šířku ramene skříňky (S), která by běžně měla být 16, 18 nebo 20 mm.
- ▶ Rameno 16 mm: na každý upevňovací držák (F) umístěte 2 úchyty (T) označené číslem 16.
- ▶ Rameno 18 mm: na každý upevňovací držák (F) umístěte 2 úchyty (T) označené číslem 18.
- ▶ Rameno 20 mm: rameno 20 mm nevyžaduje používání úchyty.
- ▶ Umístěte držáky (F) proti ramenu skříňky a do spodní části podstavce trouby.
- ▶ Držáky (F) upevněte pomocí šroubů (V).

- Umístěte troubu dovnitř skříňky, úplně otevřete dvířka a umístěte ji do držáků (F) pomocí 4 šroubů (V) a 4 plastových rozpěrek (D).

Poznámka: (vztahuje se ke všem modelům) (obr. 6e)
Pokud budete troubu upevňovat pod varnou desku, nejdříve otočte horní přípoj (R) doprava nebo doleva, aby byla trouba správně uchycena (obr. 6e).

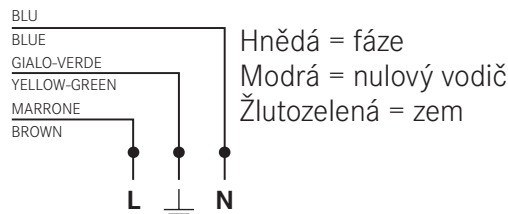
Elektrické zapojení

Trouby Franke se dodávají s trojžilovým napájecím kabelem s volnými svorkami. Pokud je trouba trvale připojena ke zdroji napájení, namontujte zařízení, které zajistí odpojení od zdroje napájení s takovou vzdáleností mezi kontakty (alespoň 3 mm), která zaručuje úplné odpojení v podmínkách přepětí kategorie III.

Ujistěte se, zda:

- ✓ Síťová zástrčka a zásuvka jsou vhodné pro proud 16 A.
- ✓ Síťová zástrčka i zásuvka jsou ve snadném dosahu a jsou umístěny tak, aby při zasunování nebo vytahování zástrčky nebyla přístupná žádná část pod napětím.

- ✓ Zástrčku lze snadno zasunout.
- ✓ Trouba se po montáži do skříně neopírá o zástrčku.
- ✓ V jedné síťové zástrčce nejsou připojeny svorky dvou spotřebičů.
- ✓ Při výměně napájecího kabelu se používá 3 x 1,5 mm² kabel typu H05VV-F.
- ✓ Nezapomeňte dodržovat polaritu volných svorek.



Poznámka:

Ujistěte se, že parametry elektrické instalace v domácnosti (napětí, maximální příkon a proud) jsou slučitelné s parametry trouby Franke.

Kmitočet sítě se upravuje při zapnutí. Pokud je časovač připojen při 60 Hz, bliká při zapnutí symbol P.

PROVOZ

Tato trouba propojuje výhody „statické“ běžné trouby s moderní „ventilátorovou“ troubou. Jedná se o velmi všestranný spotřebič, který umožňuje snadný výběr 8 různých způsobů přípravy pokrmů. Otočnými ovladači (A) a (D) na ovládacím panelu vyberete požadované programy a teplotu. Prohlédněte si tabulku pečení na straně 13, abyste svou troubu Franke využili co nejlépe.

Chladicí ventilátor

Trouba Franke je vybavena chladicím ventilátorem, který slouží ke snižování teploty dvířek, ovládacího panelu a bočních stěn a aktivuje se automaticky, když je trouba horká.

Když je ventilátor zapnutý, vzduch proudí z přední části trouby mezi předním panelem a dvířky trouby. Zvláštní pozornost byla věnována tomu, aby odváděný vzduch nenarušoval prostředí kuchyně a hluk byl minimální.

Po skončení pečení běží ventilátor dále, dokud trouba dostatečně nevychladne, aby se ochránila kuchyňská linka.



Osvětlení trouby

Tento symbol odpovídá zapnutí osvětlení trouby bez aktivace jakéhokoli typu ohřevu. Tato možnost je vhodná pro čištění trouby, pokud je vypnutá, aby bylo možné vidět do komory trouby.

Rozmrazování

Pro rozmrazování jídla doporučujeme následující postup:

- Nastavte otočný ovladač výběru programu (A) do pozice „PEČENÍ NA TURBO GRILU“.
- Nastavte otočný ovladač termostatu (D) na 0 °C.
- Nastavte otočný ovladač doby pečení (B) do manuálního režimu

Programy pečení

	BĚŽNÉ STANDARDNÍ PEČENÍ Zdroj tepla jde shora (stropní topný článek) a zdola (topný článek na dně). Toto je funkce standardního pečení, která zajišťuje rovnoměrné pečení na jedné úrovni.	Otočný ovladač termostatu (D) nastavte mezi 50 °C a max. 275 °C.
	PEČENÍ S RECIRKULACÍ Je aktivní horní (stropní) topný článek, dolní topný článek (na dně) a ventilátor uvnitř trouby. Stálé a jednotné teplo peče a opéká pokrm rovnoměrně. Lze péct několik pokrmů najednou na maximálně 2 úrovních.	Otočný ovladač termostatu (D) nastavte mezi 50 °C a max. 275 °C.
	PEČENÍ PIZZY Kruhový, dolní (na dně) a horní (stropní) topný článek jsou částečně aktivní. Díky spojení rovnoměrného rozložení teploty a vynucené cirkulace vzduchu je tato funkce ideální pro pečení všech druhů pizzy.	Otočný ovladač termostatu (D) nastavte mezi 50 °C a max. 275 °C.
	PEČENÍ S RECIRKULACÍ Zapne se kruhový topný článek a spustí se ventilátor. Stálé a rovnoměrné teplo peče a opéká pokrm rovnoměrně. Rovněž lze péci různé pokrmy současně, pokud jsou teploty jejich pečení podobné. Jedná se o nejjemnější pečení s recirkulací, které je dostupné k této troubě Franke. Je ideální pro přípravu dortů a pečiva, neboť umožňuje současné použití tří úrovní.	Otočný ovladač termostatu (D) nastavte mezi 50 °C a max. 275 °C.
	PEČENÍ „MULTI POWER“ S RECIRKULACÍ Zapne se kruhový topný článek a zároveň se částečně aktivuje horní (stropní) a dolní topný článek (na dně) a ventilátor. Ve srovnání s předchozí funkcí se jedná o výkonnější a rychlejší způsob, jak dosáhnout požadované teploty. Díky této vlastnosti ve spojení s rovnoměrným rozložením tepla je tento program ideální pro pečení masa a ryb a zapékání těstovin za použití až tří úrovní.	Otočný ovladač termostatu (D) nastavte mezi 50 °C a max. 275 °C.
	„RYCHLÉ PEČENÍ“ Zapne se kruhový topný článek společně s horním (stropním) a dolním topným článkem (na dně) a ventilátorem. Jedná se o nejvýkonnější funkci, která je v troubě Franke k dispozici. Rozložení tepla je navrženo tak, aby ho v dolní části trouby bylo více. Proto je tento program ideální pro přípravu pizzy nebo obecně pro rychlé pečení mražených jídel. Můžete ho použít pro rychlé vyhřátí trouby na požadovanou teplotu. Následně můžete zvolit kterýkoli z ostatních programů.	Otočný ovladač termostatu (D) nastavte mezi 50 °C a max. 275 °C.
	GRILOVÁNÍ Zapne se topný článek grilování v horní části trouby. V tomto případě rychlé, infračervené opékání povrchu zajistí jemnou strukturu masa uvnitř; gril lze použít také pro rychlé zapečení až 9 krajíců chleba. Trouba značky Franke je určena pro grilování pokrmů při zcela zavřených dvířkách. Poznámka: Topný článek pro grilování je při používání velmi horký; buďte obezřetní a zamezte náhodnému kontaktu při manipulaci s grilovaným pokrmem. V každém případě vyvinula společnost Franke troubu tak, aby chránila ruce co nejvíce.	Otočný ovladač termostatu (D) byste měli většinou nastavovat na max. 200 °C, lze však nastavit i nižší teplotu, ale grilování bude pomalejší.
	PEČENÍ NA TURBO GRILU Zapíná se topný článek grilování v horní části trouby a ventilátor. Propojuje jednosměrné sálání tepla s vynucenou cirkulací vzduchu uvnitř trouby. Tím se zabrání spálení povrchu pokrmu a zvýší průchod tepla. Vynikajících výsledků s turbo grilem dosáhnete při přípravě masových směsí a zeleninových kebabů, párků, vepřových žebírek a jehněčího, pečených kuřat, křepelek na šalvěji, vepřových plátků atd.	Otočný ovladač termostatu (D) byste měli většinou nastavovat na max. 200 °C, lze však nastavit i nižší teplotu, ale grilování bude pomalejší.

Analogový programovač pečení

(obr. 1a, 1b)

Hodiny jsou již nastavené pro ruční používání trouby, proto je pečení možné bez dalšího nastavení.

Pravý otočný ovladač

- ▶ Stisknutím pravého ovladače vyberete pořadí aktivace funkcí (časovač, konec pečení, začátek pečení, nastavení času) se signalizací příslušné blikající LED kontrolky.
- ▶ Stisknutím tohoto ovladače rychle zjistíte již naprogramovanou nastavení (Dotaz), stisknutím po dobu 2 sekund nastavení zrušíte (Reset).



Levý otočný ovladač

- ▶ Otočením levého ovladače nastavíte ručičky hodin podle příslušné aktivované funkce (bliká LED kontrolka).

LED kontrolky

- ✓ Blikají: příprava na nastavení nebo signalizace ukončení funkce (spolu s budíkem).
- ✓ Svítí: funkce je spuštěná.

Časovač

- ▶ Chcete-li časovač nastavit, stiskněte jednou otočný ovladač vpravo (příslušná LED kontrolka začne blikat), poté otáčejte ovladačem doleva, čímž přesunete ručičky hodin a nastavíte délku trvání časovače.
- ▶ Opětovným stisknutím pravého ovladače nastavení potvrdíte. Příslušná LED kontrolka přestane blikat a začne svítit.
 - Ručičky se poté vrátí do původní polohy a budou ukazovat aktuální čas: jakmile je dosaženo nastaveného času, zazní budík. Tento zvuk lze zastavit stisknutím pravého otočného ovladače.
 - Časovač neřídí vyhřívání trouby.

Ukončení pečení

- ▶ Chcete-li nastavit konec pečení, stiskněte dvakrát otočný ovladač vpravo (příslušná LED kontrolka symbolu  začne blikat), poté otáčejte ovladačem doleva, čímž přesunete ručičky hodin a nastavíte konec pečení.
 - LED kontrolka bude blikat dalších 10 sekund (pro účely případného seřízení), poté se nastavení uloží a LED kontrolka začne svítit trvale.
 - Stejného účinku dosáhnete stisknutím pravého ovladače dvakrát během blikání. Na konci pečení se vyhřívání trouby deaktivuje a budík bude vyzvánět 1 minutu. Tento zvuk lze vypnout stisknutím otočného ovladače vpravo.

Poznámka: Na konci pečení bude trouba mít teplotu téměř jako při předchozím nastavení asi po dobu několika minut. Doporučujeme proto pokrm z trouby vyjmout, aby nedošlo k přepečení.

Konec pečení s odloženým spuštěním

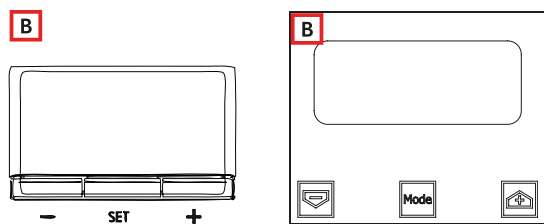
- ▶ Odložené spuštění pečení lze aktivovat pouze po nastavení konce pečení. Po nastavení stiskněte ovladač vpravo a potvrďte „zastavení“. Zároveň se aktivuje blikající LED kontrolka symbolu .
- ▶ Otočením ovladače vlevo nastavíte také spuštění pečení (standardně před koncem, proto lze ručičky posouvat jen dozadu).
- ▶ Potvrďte opětovným stisknutím ovladače vpravo.
- ▶ Data lze automaticky uložit i tak, že kontrolku necháte blikat po dobu dalších 10 sekund.
 - LED kontrolky symbolů  a  budou svítit a trouba se zapne v nastavenou dobu, pokud bude svítit pouze LED kontrolka symbolu .
 - Na konci pečení bude po dobu 1 minuty zvonit budík. Tento zvuk lze vypnout stisknutím pravého ovladače.

Nastavení času

- ▶ Chcete-li nastavit správný čas, stačí pouze stisknout pravý ovladač třikrát (LED kontrolka symbolu hodin začne blikat), poté otáčet levým ovladačem.
- ▶ Po nastavení správného času potvrďte stisknutím otočného ovladače vpravo.

Digitální programovač pečení

(obr. 1c, 1d)



Umožňuje programování trouby v následujících režimech:

- odložené spuštění pečení s nastavenou délkou trvání,
- okamžité spuštění pečení s nastavenou délkou trvání;
- časovač.

Nastavení digitálních hodin

Po zapojení spotřebiče do sítě nebo po výpadku napájení bude na displeji blikat: „0.00“.

- ▶ Stiskněte najednou po dobu několika sekund tlačítka + a -. Čas lze seřadit stisknutím tlačítek + a -, přičemž vždy bliká tečka mezi údajem hodiny a minuty.
 - Pokud vyberete režim nastavení času při aktivaci automatického programu, automatický program se zruší.

Možné další úpravy času lze provádět opakováním výše uvedeného postupu.

Úprava frekvence akustického signálu

Frekvenci akustického signálu lze změnit, pokud není naprogramován cyklus pečení (proto displej zobrazuje denní dobu).

- ▶ Stiskněte tlačítka + a - (z nabídky seřízení času současně).
- ▶ Stisknutím Mode nebo Set vyberte nabídku změny frekvence akustického signálu.
- ▶ Frekvenci akustického signálu lze změnit opakovaným stisknutím tlačítka Mode nebo Set; na displeji se zobrazí možnosti „ton1“, „ton2“, „ton3“.

Ruční používání trouby

Jakmile je nastaven čas, programovač se automaticky přepne do ručního režimu.

Aktivace odloženého spuštění pečení s nastavenou délkou trvání

- ▶ Jakmile se zobrazí čas, nastavte dobu trvání stisknutím tlačítka Mode nebo Set dvakrát.
- ▶ Poté opětovným stisknutím nastavte konec pečení.
- ▶ Požadovaný čas nastavíte tlačítky + a -.
 - Při výběru režimu nastavení délky trvání nebo konce svítí symbol **Auto**.

- Jakmile je nastavena délka trvání programu, nelze čas ukončení pečení zkrátit.
- Stejně tak nelze prodloužit délku trvání programu po nastavení doby ukončení pečení.
- Nastavení času konce a délky trvání pečení definují čas spuštění programu následovně:
čas spuštění = čas ukončení - trvání.
- Po nastavení délky trvání a doby ukončení zobrazuje displej i nadále čas ukončení.
- Program se spustí, jakmile se denní doba shoduje s nastavenou dobou spuštění: symbol **Auto** bude trvale svítit a symbol začne blikat.
- Po zahájení pečení se na displeji zobrazí odpočítávání. Pečení začne a na displeji se zobrazí odpočítávání jen tehdy, pokud je nastaven pouze čas ukončení pečení (délka trvání = 0).
- Symbol **Auto** bude během čekání na opožděné spuštění a po celou dobu trvání pečení svítit.
- Symbol bliká během čekání na opožděné spuštění a bude svítit i po zahájení pečení.
- Na konci pečení zazní akustický signál; chcete-li jej vypnout, stiskněte tlačítko **Set** nebo nechte signál během doby trvání pokračovat.

Poloautomatický program s délkou trvání nebo časem ukončení

Nastavení času programu

- ▶ Chcete-li vybrat délku trvání programu nebo čas ukončení, stiskněte dvakrát tlačítko Mode nebo Set a nastavte požadovaný čas tlačítky + a -.
 - Při výběru režimu nastavení délky trvání nebo času ukončení bliká příslušný symbol **Auto**.
- Jakmile je nastavena délka trvání programu, nelze čas ukončení pečení zkrátit. Stejně tak nelze prodloužit délku trvání programu po nastavení doby ukončení pečení.

Spuštění programu

- Pokud automatický program běží (a funkce pečení je tedy aktivní), symbol **Auto** bude svítit a na displeji se zobrazí formou odpočítávání zbývající čas pečení. Symbol bude také svítit.

Automatické ukončení programu

- Na konci délky trvání programu nebo po dosažení času ukončení se příslušný symbol vypne.
- Na konci automatického programu bliká symbol **Auto**, na displeji se zobrazí „End“ a zazní přerušovaný akustický signál (který lze zastavit stisknutím tlačítka **Set**).

Funkce časovače

Časovač umožňuje nastavení doby, od které začne odpočítávání. Tato funkce troubu nezapne ani nevypne, ale spustí slyšitelný alarm, jakmile doba uplyne.

- Stiskněte tlačítko Mode nebo Set jednou; na displeji se zobrazí:



- bliká symbol zvonku. Poté lze tlačítky + a - nastavit délku trvání alarmu. Pokud je tato funkce aktivní, symbol zvonku bude svítit a na displeji se zobrazí zbývajících čas (odpočítávání).
- Na konci nastavené doby zazní akustický signál (který lze zastavit stisknutím tlačítka **Set**).

Změna / odstranění dat

- Nastavená data lze kdykoli změnit stisknutím tlačítek + a - najednou.
 - Zrušením délky trvání pečení dojde k automatickému ukončení funkce a naopak.
 - V případě naprogramovaného provozu spotřebič neakceptuje čas ukončení pečení, který předchází času spuštění pečení doporučenému samotným spotřebičem.

Poznámka: Trouba zůstává horká v rozmezí nastavené teploty pečení ještě dlouho po vypnutí. Chcete-li tedy zabránit přepečení nebo spálení pokrmu, doporučujeme jej z trouby vyjmout.

První zapnutí

- Používáte-li troubu poprvé, spusťte ji naprázdno s otočným ovladačem nastaveným na maximum na dobu alespoň 40 minut a odvětrávejte prostor.
 - Zápach, který je cítit během tohoto postupu, pochází z odpařování látek sloužících k ochraně trouby v době mezi výrobou a vlastní montáží.
 - Po 40 minutách bude trouba připravena k použití.

Návrhy

- ▷ Aby bylo pečení úspěšné, nikdy neumísťte do trouby pokrmy, pokud je ještě chladná, a vyčkejte do dosažení nastavené teploty.
- ▷ Během pečení nikdy nepokládejte hrnce nebo nádoby přímo na dno komory trouby;
- ✓ umístěte je nad dodávané grily nebo plechy, na jednu z 5 dostupných úrovní;
 - pokud tak neučiníte, můžete poškodit smaltované stěny.
- ▷ Nikdy nepokrývejte vnitřní stěny trouby alobalem, zejména ve spodní části komory trouby.
- ▷ Jakékoli opravy musí provádět pouze specializovaný a oprávněný personál. Kontaktujte naše nejbližší servisní středisko a žádejte pouze originální náhradní díly.
- ▷ Vaše trouba značky Franke je opatřena speciálním smaltem, který se snadno udržuje v čistém stavu. Nicméně doporučujeme časté čištění, aby se předešlo připekání mastnoty a zbytků z předchozího pečení.
- ▷ Veškeré samočisticí panely (pokud byly dodány) můžete čistit mýdlem a vodou (řídte se pokyny pro čištění).

Poznámka: Před zapnutím trouby si přečtěte pokyny k časovači (viz strana 10).

TABULKA PEČENÍ

Nastavení ovladače výběru	Typ pokrmu	Hmotnost (kg)	Poloha úrovně*	Doba předehřívání (min)	Nastavení ovladače termostatu	Délka trvání (min.)
BĚŽNÉ STANDARDNÍ PEČENÍ 	Vepřová pečeně	1	3	9,5	180 °C	65-75
	Omelety	1,5	2	10,5	200 °C	25-30
	Treska-pražma-pakambala	1	3	9,5	180 °C	15
	Chléb, rohlíky	1	2-4	9,5	175 °C	25-30
	Koláče	1	2	10,5	200 °C	40-45
	Sladkovodní ryby	1,5	3	10,5	200 °C	35-40
	Polenta s omáčkou	0,5	2	9,5	180 °C	25-30
	Tvarohové koláče	1,5	2	9,5	180 °C	25-30
PEČENÍ S RECIRKULACÍ 	Vepřová pečeně	1	3	9	180 °C	60-70
	Pečený králík	1	2	9,5	190 °C	55-65
	Crescia Marchigiana (rychlý, plochý chléb)	1,5	2	10	200 °C	25-30
	Pečený rak	0,5	3	10	200 °C	30-40
	Treska-pražma-pakambala	2	2-4	7,5	150 °C	25-30
	Chléb, rohlíky	2	2-4	9	180 °C	25-30
	Ovocné koláče	1,5	2	9	175 °C	30-35
	Masové a zeleninové koláče	2	3-5	9	180 °C	40-45
PEČENÍ PIZZY 	Chléb, rohlíky	1	3	Chcete-li urychlit čas předehřívání, použijte funkci „rychlého pečení“.	170 °C	30-35
	Pita chléb	1	1		Max	14-18
	Zeleninový koláč	0,8	3		180 °C	45-50
	Pizza	0,4	1-3		Max	12-14
	Kuře (kousky)	0,8	2 nebo 3		170 °C	55-60
	Perlička-králík (kousky)	0,8	2		170 °C	70-75
	Krocan	1,5	3		170 °C	85-90
	Kachna	1,5	2 nebo 3		170 °C	80-85
	Hovězí pečeně	1	3		185 °C	105-115
	Pražma-okoun-treska	0,8	3		150 °C	17-23
	Plněná zelenina	1,5	3		180 °C	40-45
	Čajové pečivo	0,5	3		160 °C	13-17
	Ovocné koláče	0,8	3		170 °C	32-38
	Sněhové pusinky	0,5	3		90 °C	70-75
PEČENÍ S RECIRKULACÍ 	Dýňový chléb	2,5	2 nebo 3	7	180 °C	25-30
	Celozrnný chléb	1	1-4	8	190 °C	30-35
	Listové těsto	1	1-4	8	190 °C	30-35
	Slané sušenky	0,75	1-3	8	190 °C	25-30
	Zeleninové koláče	1	3	7	180 °C	55-60
	Koláče	0,5	2 nebo 3	7	180 °C	25-30
	Sýrové koláče	1,5	3	7	180 °C	25-30
	Pstruh en papillote	0,3	3	8,5	200 °C	15-20
PEČENÍ „MULTI POWER“ S RECIRKULACÍ 	Pečený králík + Masové koláče +	1,5	1-3	7,5	200 °C	115-125
	Masové a zeleninové koláče	1,5	1-3	7,5	200 °C	50-55
	Masové a zeleninové koláče	1,5	1-3	7,5	200 °C	35-40
	Kuře	1,5	2	6	180 °C	60-65
	Pečené selee	6,5	3	7,5	200 °C	370-390
	Slané sušenky	0,3	3	6	180 °C	20
	Ovocné koláče	1,5	3	7,5	200 °C	30-35
	Opékané brambory	1	3	6	180 °C	30-35
„RYCHLÉ PEČENÍ“ 	Focaccia	1	3	11,5	Max	55-60
	Chléb, rohlíky	1	1-4	5,5	180 °C	20-25
	Žitný chléb	1	3	5,5	180 °C	25-30
	Pizza	0,9	1-3	11,5	Max	10-11
	Hovězí pečeně	1,5	3	5,5	180 °C	35-40
	Vepřová/telecí kýta	1	3	5,5	180 °C	110-120
	Krocan	1	3	5,5	180 °C	45-50
GRILOVÁNÍ 	Kuřecí křídélka	1	4-5	7	Max	25-30
	Žebírka	0,8	3	7	Max	25-30
	Mušle	0,5	3 nebo 4	7	Max	14-16
	Opékané brambory	1	3	7	Max	25-30
	Sladkovodní ryby	1	3 nebo 4	7	Max	25-30
	Gratinovaná rajčata	0,5	2 nebo 3	7	Max	25-30
	Kebaby z úhoře	0,5	3	7	Max	25-30
	Krůtí kebaby	0,5	4	7	Max	25-30
PEČENÍ NA TURBO GRILU 	Kuřecí stehna	1	4 nebo 5	9,5	Max	25-30
	Vepřová žebírka	0,5	4	14	Max	40-45
	Perlička (kousky)	1,2	4	14	Max	30-35
	Pražma en papillote	0,3	3	8	Max	20-25
	Kuře (kousky)	1,5	3	14	Max	35-40
	Křepelky	0,8	4	14	Max	30-35
	Uzeniny	1	4	14	Max	20-25
	Zelenina	1	4 nebo 5	14	Max	10-15

Poznámka: Pokyny v tabulce pečení představují výsledek testů přípravy pokrmů prováděných týmem profesionálních kuchařů. Mají sloužit pouze jako vodítko a lze je měnit podle vlastní chuti.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Troubu lze čistit běžným způsobem (saponáty, sprejem na trouby), ale jen pokud je velmi znečištěná a skvrny extrémně nepoddajné.

Pro pravidelné čištění trouby (po každém použití) doporučujeme následující postup:

- ▶ Otočte ovladač výběru režimu používání do polohy Běžné standardní pečení .
- ▶ Nastavte otočný ovladač výběru teploty do polohy 70 °C.
- ▶ Do pekáče nalijte 0,6 litru vody a vložte jej do nejnižší vodicí lišty.
 - Zbytky pokrmů na smaltovaných stěnách přibližně po dvaceti minutách změknou a budete je moci setřít pomocí vlhkého hadříku.

Důležité

Před servisem trouby vždy vytáhněte kabel ze zásuvky nebo ji odpojte od hlavního zdroje napájení. Spotřebič lze bezpečně provozovat s vodicími lištami pro plechy i bez nich.

- Nerezové a smaltované části trouby zůstanou jako nové za předpokladu, že se pravidelně čistí vodou nebo speciálními čisticími prostředky. Po vyčištění nezapomeňte na důkladné sušení.
- Nikdy nepoužívejte houby na drhnutí, drátěnky, kyselinu solnou ani jiné produkty, které by mohly poškrábat povrch nebo na něm zanechat stopy.

Nepoužívejte parní čističe ani přímý proud vody.

- Skvrny od různých produktů pečení (šláv, cukru, proteinů a tuku) na základně trouby jsou vždy způsobeny přetečením a postříkáním.
 - K postříkání dochází při pečení a je výsledkem procesu pečení při příliš vysoké teplotě, zatímco přetečení je způsobeno používáním příliš malých nádob na pečení nebo nesprávným odhadem zvýšení objemu během pečení.
 - Těmto dvěma problémům lze předejít používáním nádob na pečení s vysokým okrajem nebo plechu dodaného s troubou.
- Chcete-li vyčistit dolní část trouby, doporučujeme odstranit skvrny, když je trouba ještě teplá, protože skvrny se lépe odstraňují za čerstva.

Čištění dvířek trouby

- ▶ Dvířka trouby (uvnitř i zvnějšku) je nutné čistit horkou vodou až po úplném vychladnutí trouby. Nepoužívejte látky s hrubým povrchem. Sklo čistěte speciálními čisticími prostředky.

- ▶ Smaltované povrchy čistěte horkou vodou a čisticími prostředky bez abrazivního účinku, stejně jako samotný vnitřní prostor trouby.

Pouze modely CR 86

Pro důkladnější vyčištění je možné sejmut ozdobný plastový panel dvířek trouby.

- ▶ Při otevřených dvířkách zatlačte na strany a panel sejměte tak, jak je uvedeno na obrázku.
- ▶ Panel umístíte zpět do dvířek trouby tak, že jej pouze zasunete na místo a jemným stisknutím upevníte postranní úchyty.



Vyjmутí vnitřních skel dvířek trouby (pouze modely CL, CR a SM) (obr. 2)

Skla lze z dvířek trouby vyjmout za účelem důkladného vyčištění vnitřních skel dle níže uvedeného postupu:

- ▶ Dvířka úplně otevřete a otočte dvě černé destičky označené jako „CLEAN“ (čistit) na spodní straně dvířek o 180 °, aby zapadly do lůžek v konstrukci trouby.

Poznámka: Nezapomeňte je otočit úplně (destičky zaklapnou do této polohy).

- ▶ Vnitřní skla opatrně zvedněte: dvě destičky zabrání tomu, aby se dvířka zavřela (pokud destičky úplně neotočíte, dojde při vyjmутí skel k okamžitému zavření dvířek).
- ▶ Po dokončení čištění znovu vnitřní skla upevněte (správná poloha je označena slovy „TEMPERED GLASS“, která musí být perfektně čitelná) a obě destičky držící skla uveďte zpět do původní polohy.



Nikdy se nepokoušejte zavírat dvířka, když jedna nebo obě destičky částečně nebo úplně uvolní vnitřní skla. Po čištění vždy pamatujte na to, že před uzavřením dvířek musíte obě destičky otočit.

Vyjmутí vnitřních skel dvířek trouby (pouze modely CM) (obr. 3)

Skla lze z dvířek trouby vyjmout za účelem důkladného vyčištění vnitřních skel dle níže uvedeného postupu:

- ▶ Dvířka úplně otevřete a otočte dvě černé destičky na spodní straně dvířek o 180 ° (obr. 3a a 3b).

Poznámka: Nezapomeňte je otočit úplně (destičky zaklapnou do této polohy).

- ▶ Vnitřní skla opatrně zvedněte (obr. 3c): dvě destičky zabrání tomu, aby se dvířka zavřela (pokud destičky úplně neotočíte, dojde při vyjmutí skel k okamžitému zavření dvířek).
- ▶ Abyste mohli odstranit prostřední skla, vysuňte dvě postranní těsnění (obr. 3d) a poté skla zvedněte (obr. 3e).
- ▶ Po dokončení čištění znovu prostřední skla upevněte (obr. 3f) (správná poloha je označena slovy „TEMPERED GLASS“, která musí být perfektně čitelná) opatrným vsunutím do příslušných drážek umístěných v horní části dveří a zatlačením až na konec drážky.
- ▶ Poté vyměňte obě těsnění (obr. 3g) a zvláštní pozornost věnujte tomu, aby byla zasunuta co nejdále, dokud se nedotknou horního okraje dvířek.
- ▶ Nakonec znovu umístěte vnitřní skla (obr. 3h) a otočte obě destičky držící skla zpět do původní polohy.



Nikdy se nepokoušejte zavírat dvířka, když jedna nebo obě destičky částečně nebo úplně uvolní vnitřní skla. Po čištění vždy pamatujte na to, že před uzavřením dvířek musíte obě destičky otočit.

Odstranění dvířek trouby (obr. 3)

Pro usnadnění čištění trouby lze dvířka trouby odstranit pomocí závěsů:

- ▶ Závěsy (A) jsou vybaveny dvěma pohyblivými zámky (B). Závěs uvolníte zvednutím zámku (B).
- ▶ Poté dvířka nadzvedněte a vysuňte směrem ven; k tomuto účelu držte dvířka po stranách blízko závěsů.
- ▶ Dvířka znovu upevníte tak, že nejdříve zasunete závěsy do drážek.
- ▶ Před zavřením dvířek nezapomeňte otočit oběma zámky (B) sloužící jako úchyty závěsů.

Postupujte podle obrázků na konci tohoto návodu.

Vyjmutí bočních rámců

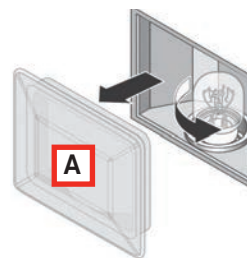
- ▶ Ohněte příčnou rozpěru uchycenou v upínacím pouzdru dolů a vytáhněte ji z drážky.
- ▶ Rám otočte přibližně o 60° stupňů nahoru a lehce na něj zatlačte ve směru náklonu.
- ▶ Zatímco je rám nakloněný, vyjměte dva horní háčky z jejich otvorů.

Upevnění bočních rámců

- ▶ Zatímco je rám nakloněný, vložte dva horní háčky do příslušných otvorů a lehce je zatlačte ve směru náklonu.
- ▶ Nakloněný rám přitáhněte ve směru náklonu, dokud se horní háčky nezastaví o stěnu komory trouby.

- ▶ Rám otočte směrem ke stěně komory trouby. Ohněte příčnou rozpěru uchycenou v upínacím pouzdru dolů a vytáhněte ji z drážky.

Výměna žárovky v troubě



Trouby Franke jsou vybaveny dvěma obdélníkovými světly. Náhradní žárovky musí splňovat následující technické specifikace:

- Teplotní odolnost: 300 °C
- Napětí: 220-240 V, 50/60 Hz
- Výkon: 25 W
- Patice: G9

POZOR! Poškození žárovky v důsledku nesprávné manipulace!

- ▶ Nedotýkejte se žárovky holými rukama.
- ▶ Použijte látku nebo kus kuchyňského papíru.



VÝSTRAHA! Možný úraz elektrickým proudem!

- ▶ Před výměnou žárovky se ujistěte, že trouba je vypnutá.



VÝSTRAHA! Úraz elektrickým proudem v důsledku nesprávné manipulace!

- ▶ Vypněte troubu.
 - V závislosti na způsobu, jakým je trouba nainstalována: Odpojte troubu od napájení v místě hlavního vypínače přívodu elektrické energie, např. odpojte pojistku trouby v pojistkové skříni.
- ▶ Odstraňte skleněný kryt tak, že ho opatrně vypáčíte plochým šroubovákem.
- ▶ Vyjměte žárovku z držáku.
- ▶ Vyměňte žárovku.
- ▶ Připevněte skleněný kryt zpět na místo.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájecí napětí a frekvence	220-240 V, 50/60 Hz
Celkový příkon a jmenovitý proud pojistky	2850 W ~ 16 A
Výkon a topné články	
Horní	1000 W
Dolní	1250 W
Gril	2250 W
Ventilátor	30 W
Tangenciální ventilátor	15 W
Žárovka trouby	2 x 25 W

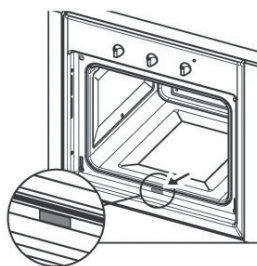
PODPORA

V případě jakýchkoli provozních problémů kontaktujte Centrum technických služeb Franke (viz příložený seznam).

Nikdy nevyužívejte služby neautorizovaných techniků.

Uveďte:

- typ závady;
- model spotřebiče (Art./Cod.);
- sériové číslo (S.N.).



Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku potvrzení o záruce.

LIKVIDACE

Informace pro uživatele



Tento symbol na produktu nebo obalu znamená, že zařízení se nesmí vyhazovat do domovního odpadu.

Náležitou likvidací zařízení pomůžete předejít škodlivým dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Další informace o recyklaci zařízení jsou k dispozici u kompetentního úřadu, místní společnosti zajišťující likvidaci odpadu nebo dodavatele zařízení.

Zařízení určené k vyřazení zlikvidujte prostřednictvím specializované sběrný odpadních elektrických a elektronických zařízení.

Zařízení je v souladu se Směrnicí 2012/19/EU týkající se omezování používání nebezpečných látek v elektrických a elektronických spotřebičích a likvidace odpadu.

Symbol přeškrtnuté popelnice na spotřebiči znamená, že po skončení provozní životnosti se produkt nesmí vyhazovat jako domovní odpad.

Z toho plyne, že až spotřebič dosáhne konce provozní životnosti, uživatel ho musí dopravit do vhodného střediska zabývajícího se recyklací elektrických a elektronických odpadních zařízení nebo vrátit zpět prodejci při nákupu nového spotřebiče stejného typu.

Náležité třídění odpadu zahrnujícího vyřazený spotřebič za účelem následné recyklace, zpracování a ekologické likvidace pomáhá předcházet potenciálně nepříznivým dopadům na životní prostředí a lidské zdraví a usnadňuje recyklaci materiálů použitých v konstrukci spotřebiče.

Informace pro zkušební pracoviště

Pro výpočet objemu vyjměte vnitřní postranní vodičí lišty kabelů, jsou-li k dispozici (podle norem 2009/60350-50304/EN).

TESTOVANÉ POKRMY

Podle normy EN/IEC 60350

Tyto tabulky byly vytvořeny pro kontrolní orgány za účelem usnadnění zkoušek a testování různých zařízení.

Jak číst tabulku pečení

Tabulka navrhuje ideální funkci, která se má použít k přípravě určitého pokrmu v jedné nebo více úrovních současně.

Doby pečení se počítají od vložení potravin do trouby, bez předehřívání (pokud se vyžaduje). Teploty a doby pečení jsou pouze přibližné hodnoty a závisejí na kvalitě potravin a typu příslušenství.

Nejprve používejte doporučené hodnoty, a pokud výsledek nesplňuje vaše očekávání, prodlužte nebo zkratzte dobu pečení. Doporučujeme používat dodávané příslušenství, dortové formy a plechy z tmavého kovu. Řiďte se tabulkou pro výběr, v níž jsou uvedeny dodané položky, které je třeba umisťovat do různých úrovní.

Současné pečení různých pokrmů

Pomocí doporučených funkcí s ventilací lze současně připravovat pokrmy v různých úrovních. Při pečení v jedné úrovni můžete používat také statickou funkci.

Recept	Funkce	Předehřívání	Úroveň (odspodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Příslušenství a poznámky
Linecké pečivo	STATICKÁ	ANO	4	160	20	Úroveň 4: mělký plech
	MULTI POWER	ANO	3-4	160	23	Úroveň 4: mělký plech
						Úroveň 3: hluboký plech
Malé koláče	STATICKÁ	ANO	3	160	25	Úroveň 3: mělký plech
	MULTI POWER	ANO	3-4	160	23	Úroveň 4: mělký plech
		ANO	1-3	160	23	Úroveň 3: hluboký plech
Piškotový dort bez tuku	STATICKÁ	ANO	2	160	45	Úroveň 2: dortová forma na roštu
	MULTI POWER	ANO	2	170	30	Úroveň 2: dortová forma na roštu
Jablečný koláč	STATICKÁ	ANO	1	180	65	Úroveň 1: dortová forma na roštu
	RYCHLÉ PEČENÍ	ANO	1	180	55	Úroveň 1: dortová forma na roštu
Dva jablečné koláče	RYCHLÉ PEČENÍ	ANO	1-3	180	80	Úroveň 3: dortová forma na roštu
						Úroveň 1: dortová forma na roštu
Kynuté buchty	STATICKÁ	ANO	2	165	27	Úroveň 2: dortová forma na roštu
	MULTI POWER	ANO	2	165	35	Úroveň 2: dortová forma na roštu
Grilování		Pokud připravujete pokrmy přímo na roštu, umístěte do úrovně pod ním plech. Takto zachytíte zbytky pokrmu a trouba zůstane čistá. Při grilování doporučujeme ponechat 3-4 cm volného místa na předním okraji roštu pro usnadnění vyjmutí.				
Opékaný sendvič * (předehřívání 5 min)	GRIL	ANO	4	200	3-5	Úroveň 4: rošt
Hamburgery ** (bez předehřívání)	GRIL	NE	4	200	35	Úroveň 4: rošt
						Úroveň 3: plech

* Po celou dobu pečení nechte dvířka zavřená.

** Po 18 min obraťte.

www.franke.com

www.franke.cz

www.franke.sk

Czech Republic

Franke s.r.o.

190 00 Praha 9

Phone +420 281 090 411

Slovak Republic

Franke Slovakia s.r.o.

010 01 Žilina

Phone +421 41 733 6200



*Make
it
Wonderful*