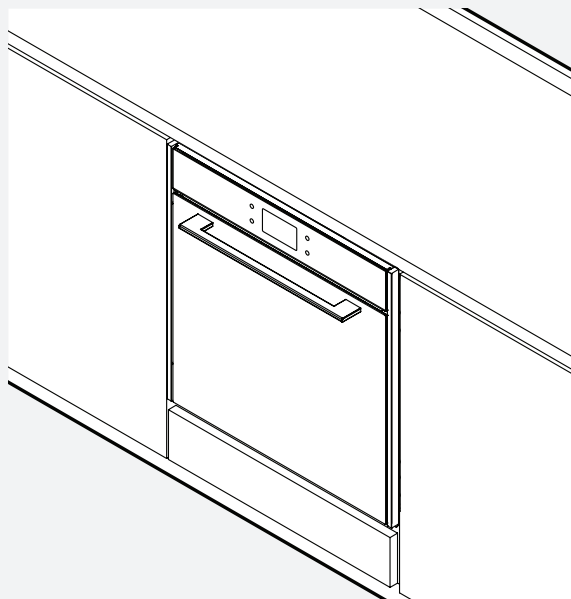


# CRYSTAL



CR 913 M

CS **Návod k montáži a obsluze**

Multifunkční trouba

*Make  
it  
Wonderful*

**FRANKE**

# OBSAH

---

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Úvod                            | 5  |
| O tomto návodu                  | 6  |
| Určený účel                     | 6  |
| Bezpečnostní informace          | 6  |
| Správná montáž a umístění       | 7  |
| Náležité používání              | 7  |
| Údržba a čištění                | 8  |
| Opravy                          | 8  |
| Vyřazení z provozu              | 8  |
| Informace o úspoře energie      | 8  |
| Přehled                         | 9  |
| Trouba                          | 9  |
| Ovládací panel                  | 10 |
| Ikony nabídek na displeji       | 11 |
| První zapnutí                   | 13 |
| Konfigurace displeje            | 13 |
| Provoz                          | 14 |
| Pečení v manuálním režimu       | 14 |
| Pečení v automatickém režimu    | 14 |
| Pečení v úsporném režimu        | 15 |
| Plánování konečného času pečení | 17 |
| Nastavení časovače              | 17 |
| Používání teplotní sondy        | 18 |
| Zapojení                        | 18 |
| Programy manuálního pečení      | 19 |
| Tabulka pečení                  | 21 |

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Testované pečení                            | 23 |
| Programy úplného menu                       | 24 |
| Úplné masové menu                           | 24 |
| Úplné masové menu - nízká spotřeba          | 26 |
| Úplné rybí menu                             | 28 |
| Úplné rybí menu - nízká spotřeba            | 30 |
| Úplné menu 4 pizzy a chléb                  | 32 |
| Úplné menu 4 pizzy a chléb - nízká spotřeba | 33 |
| Menu Wellness                               | 33 |
| Čištění a péče                              | 34 |
| Všeobecná doporučení                        | 34 |
| Čištění komory trouby                       | 34 |
| Čištění dvířek trouby                       | 34 |
| Odstranění dvířek trouby                    | 34 |
| Montáž dvířek trouby                        | 35 |
| Čištění skleněných desek ve dvířkách trouby | 35 |
| Čištění bočních rámců a teleskopických lišt | 37 |
| Výměna žárovky v troubě                     | 37 |
| Údržba a opravy                             | 38 |
| Likvidace                                   | 38 |
| Zákaznický servis                           | 38 |
| Technické údaje                             | 39 |

# ÚVOD

---

Vážení zákazníci,  
Děkujeme vám, že jste si vybrali troubu Crystal.

Před použitím trouby si pozorně přečtěte pokyny a rady uvedené v tomto návodu. Pak budete moci využívat všech výhod trouby s jistotou mnohaletého bezproblémového provozu.  
Uschovejte tento návod pro uživatele pro budoucí referenční účely.

Crystal je trouba nové generace, která byla vyvinuta tak, aby přinesla převrat v domácím i profesionálním pečení.

Naše osvědčená technologie dynamického pečení (DCT) byla nyní modernizována displejem s vysokým rozlišením, který vám umožní pouhým dotykem naprogramovat, naplánovat a ovládat každé pečení.

S troubou Crystal máte volbu ve vlastních rukou:

Můžete se rozhodnout pro pečení „ve starém stylu“ za pomoci nejmodernějších technologií nabízených troubou, nebo můžete využívat uložené recepty a kompletní menu, které vám usnadní každodenní život, ušetří čas a dopomohou ke zdravějšímu stravování.

Můžete vybírat z následujících možností:

MANUÁLNÍ – Pečení v manuálním režimu vyžaduje nastavování systému, teploty a času.

AUTO – Při pečení v automatickém režimu můžete využívat širokou nabídku receptů a kompletních menu připravených k okamžitému použití.

EKO VAŘENÍ – Při pečení v automatickém nebo úsporném režimu můžete využívat širokou nabídku receptů a kompletních menu, které značně prospějí vašemu zdraví.

Crystal představuje technologicky a esteticky modernizovanou kombinaci designu a výkonu; jedná se o elegantní troubu, která se hodí do každé kuchyně a zaručuje vynikající spolehlivost díky kvalitě materiálů a pozornosti věnované detailu, což jsou charakteristiky typické pro každý produkt Franke.

## 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.

- ▶ Před použitím zařízení si pozorně přečtěte návod pro uživatele.
- ▶ Uchovejte návod pro uživatele.
- ▶ 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.                            |



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.
- ▷ Uchovejte návod pro budoucí referenční účely.

Výrobce nemůže nést odpovědnost za případné škody v důsledku nesprávné instalace 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.



Toto zařízení nesmí používat ani čistit děti ve věku od osmi let výše a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či s nedostatečnými zkušenostmi nebo znalostmi, pokud nejsou pod dohledem a nebyly poučeny osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Děti mladší osmi let nesmí používat ani čistit zařízení, a to ani pod dohledem.

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 a 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 pečení 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.
- ▷ Nepoužívejte komoru trouby 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 chladič otvory nad dvířky trouby.

## 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 pěti dodaných roštů nebo na smaltované plechy uvnitř komory trouby.



### Nebezpečí popálení!

Trouba a její přístupné části jsou během používání velmi horké.

- ▷ Nedotýkejte se topných článků uvnitř trouby.



### 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!

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

## 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.

- ▷ K čištění skleněných částí dvířek nepoužívejte hrubé brusné materiály ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit roztržení 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 funkci zařízení
  - V případě závady nebo neuspokojivého chodu
  - V případě výměny síťové zásuvky, pokud není kompatibilní se síťovou zástrčkou zařízení
  - V případě poškození napájecího kabelu nebo je-li třeba vyměnit napájecí kabel nebo zástrčku

## Vyřazení z provozu

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

## INFORMACE O ÚSPOŘE ENERGIE

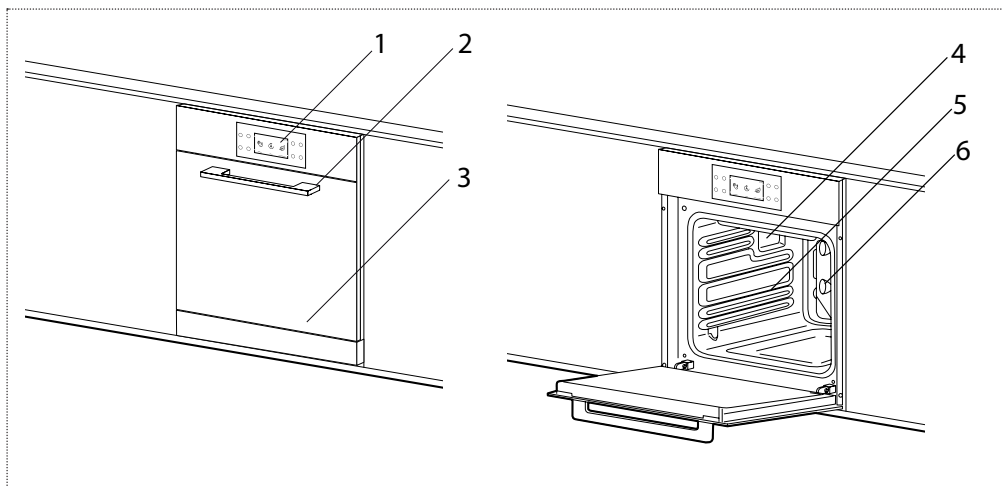
---

Pracovní režimy **MÍRNÁ TEPLOTA** a **HORKÝ VZDUCH** mají 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

## Trouba



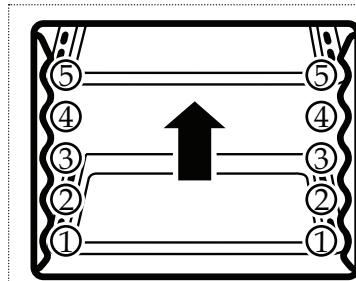
- 1 Ovládací panel
- 2 Madlo předních dvířek
- 3 Sklo předních dvířek
- 4 Osvětlení
- 5 Vodicí lišty pro rošty a smaltované plechy
- 6 Chladicí ventilátor (zadní strana)

### 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 chladicí ventilátor zapnutý, vzduch se odvádí ven prostorem mezi předním panelem a dvířky trouby. Rychlost vyháněného vzduchu byla optimalizována tak, aby v kuchyni nevznikaly žádné vzduchové proudy a hluchnost byla udržována na minimu.

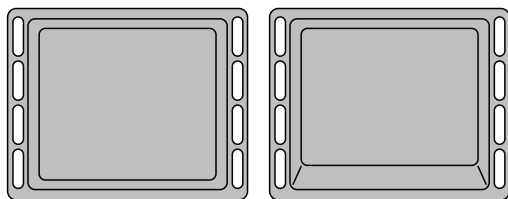
Po skončení pečení běží ventilátor dále, dokud trouba dostatečně nevychladne, aby se ochránila kuchyňská linka.

### Vodicí lišty pro rošty a smaltované plechy



Slouží ke správnému umístění roštů a smaltovaných plechů do pěti předem určených poloh (v závislosti na modelu; polohy 1 až pět se počítají odzdoła). V tabulce pečení (na straně 20) jsou uvedeny nejvhodnější polohy pro jednotlivé typy pečení.

## Příslušenství

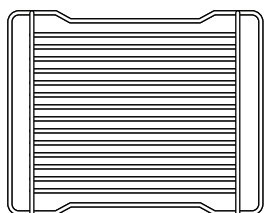


## Popis

### Smaltovaný plech/pekáč

Normálně se používá k hromadění šťáv z grilovaných pokrmů nebo k pečení pokrmů přímo na smaltovaném plechu.

Když se smaltované plechy nepoužívají, musí se vyjmout z trouby. Smaltované plechy jsou vyrobeny ze smaltované oceli jakosti „AA“ pro použití v potravinářství.

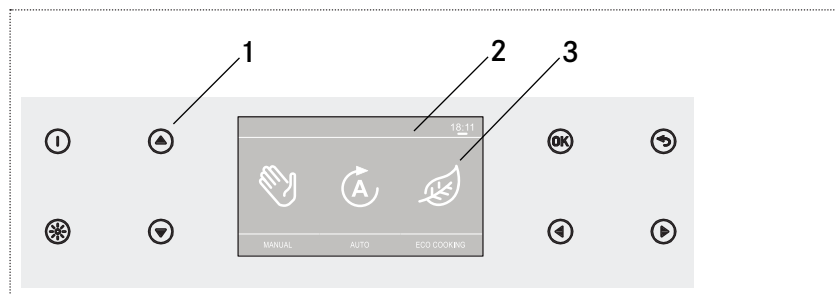


### Rošt

Slouží jako opora pekáčů, cukrářských forem a jakýchkoli dalších forem kromě dodaných smaltovaných plechů nebo k pečení masa a ryb, zejména při použití funkcí grilu a turbo grilu, opékání chleba atd. Pokrmy by neměly přicházet do přímého kontaktu s roštem.



## Ovládací panel

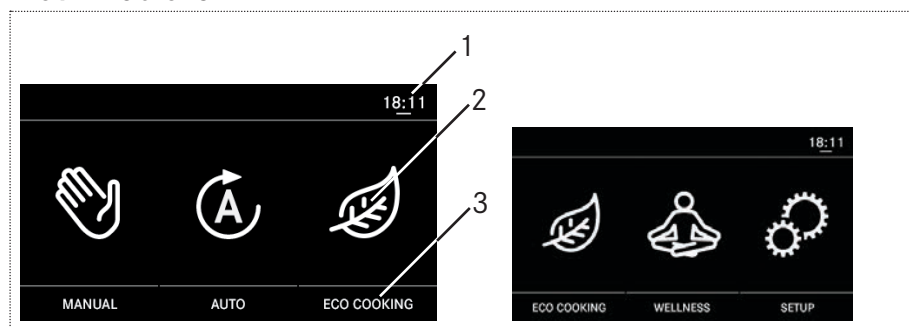


- 1 Tlačítko  
2 Displej  
3 Ikony nabídek

| Tlačítko | Název tlačítka                | Funkce                                                                                                                                                       |
|----------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | Zapnout/<br>vypnout           | Zapnutí trouby:<br>► Krátce stiskněte tlačítko.<br><br>Vypnutí trouby:<br>► Stiskněte tlačítko a chvíli ho podržte.                                          |
|          | Zpět                          | Návrat do předchozí nabídky.<br>Opuštění podnabídky a návrat do předchozí nabídky                                                                            |
|          | Potvrdit/<br>spustit/zastavit | Ověření zadaných úkonů a potvrzení programu:<br>► Krátce stiskněte tlačítko.<br><br>Přerušení programu:<br>► Stiskněte tlačítko a zvolte mezi možnostmi  a . |
|          | Osvětlení                     | Zapínání/vypínání vnitřního osvětlení:<br>► Jednou stiskněte tlačítko.                                                                                       |
|          | Nahoru/dolů                   | Procházení položkami nabídky nahoru a dolů za účelem volby funkce:<br>► Jednou stiskněte tlačítko.                                                           |
|          | Doleva/<br>doprava            | Procházení položkami nabídky doleva a doprava za účelem volby funkce:<br>► Jednou stiskněte tlačítko.                                                        |

## Ikony nabídek na displeji

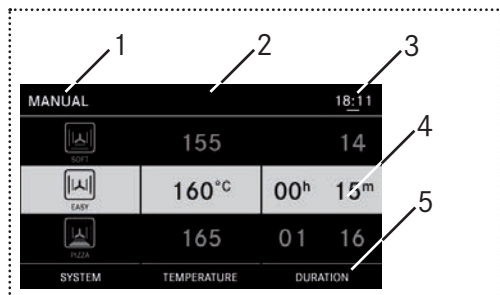
### Hlavní zobrazení



- 1 Aktuální čas
- 2 Ikona nabídky
- 3 Název nabídky

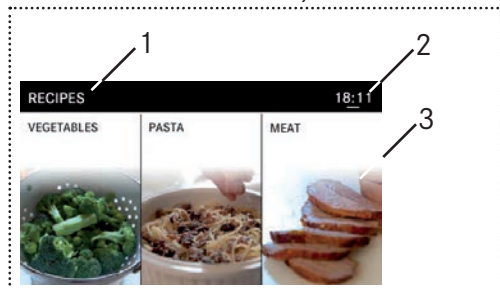
| Ikona nabídky                                                                       | Název nabídky | Funkce                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | MANUÁLNÍ      | Pečení v manuálním režimu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|    | AUTO          | Pečení v automatickém režimu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|   | EKO VAŘENÍ    | <p>V této nabídce jsou k dispozici následující programy:<br/>Eko recepty a Úplné eko menu</p> <p>Pečení potravin při snížené spotřebě energie pro ekologickou přípravu potravin z domácích zdrojů. Recepty v této nabídce jsou stejné jako v režimu <b>AUTO</b>, ale pečení probíhá s mnohem menší spotřebou energie.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– V programu <b>RECEPTY</b> můžete péct pouze v jedné úrovni.</li> <li>– V programu <b>ÚPLNÉ MENU</b> můžete péct ve čtyřech úrovních.</li> </ul>                      |
|  | WELLNESS      | <p>V této nabídce je k dispozici následující program: Wellness</p> <p>Umožňuje připravovat nízkotučné masové, rybí a zeleninové pokrmy na přírodní způsob. Tento program vyžaduje delší dobu pečení při nízké teplotě uvnitř pokrmu (kolem 100 °C) bez přidávání oleje nebo jiných tuků. Díky tomu si potraviny uchovávají původní nutriční hodnoty (minerály, vitamíny atd.) a zvýrazní se jejich přirozená chuť.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– V programu <b>WELLNESS</b> můžete péct pouze v jedné úrovni.</li> </ul> |
|  | NASTAVENÍ     | V této nabídce můžete nakonfigurovat displej, např. čas, jazyk, jas a kontrast.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | RECEPTY       | V této nabídce můžete vybírat z různých kategorií receptů, např. těstoviny, zelenina, maso, ryby, koláče, chléb nebo pizza.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | ÚPLNÉ MENU    | V této nabídce můžete vybírat z různých programů pro kompletní menu, např. masové menu, rybí menu, 4 pizzy, chléb ve 4 úrovních.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

## ZOBRAZENÍ REŽIMU Manuální



- 1 Název nabídky
- 2 Řádek nabídky
- 3 Aktuální čas
- 4 Části s nastavením programu (šedá: aktivní nastavení)
- 5 Název části

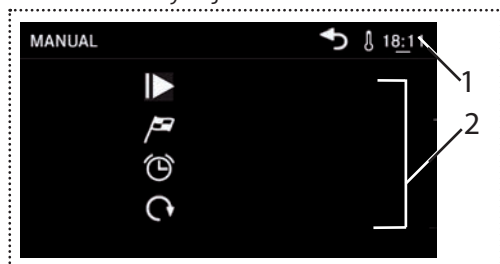
## ZOBRAZENÍ RECEPTY, ÚPLNÉ MENU, WELLNESS



- 1 Název nabídky
  - 2 Aktuální čas
  - 3 Recept nebo kompletní menu s ukázkovým obrázkem a názvem
- V režimu **EKO VAŘENÍ** se zobrazuje totéž, ale na konci názvu je uvedeno **EKO**.

## Zobrazení podnabídky

Tato podnabídka se zobrazí po stisknutí horního řádku nabídky v jakémkoli zobrazení.



- 1 Aktuální čas. Když je trouba v chodu, ohřívá se nebo probíhá programování, zobrazuje se ikona baňky.
- 2 Ikony funkcí

| Ikona | Název ikony          | Funkce                                                      |
|-------|----------------------|-------------------------------------------------------------|
|       | SPUSTIT PEČENÍ       | Spuštění pečení                                             |
|       | RESETOVAT ČASOVAČ    | Resetování doby pečení a uplynulého času od zahájení pečení |
|       | NASTAVIT KONEČNÝ ČAS | Nastavení konečného času pečení                             |
|       | ČASOVAČ              | Nastavení času alarmu                                       |

Pokud jste naprogramovali délku pečení s počáteční prodlevou, na displeji se zobrazuje celková délka pečení a konečný čas, ve kterém se pečení dokončí.

## PRVNÍ ZAPNUTÍ

Při prvním použití trouby:

- ▶ Otevřete přední dvířka a ujistěte se, že trouba je prázdná. Vyjměte veškeré příslušenství.
  - ▶ Zajistěte důkladné větrání místnosti, např. otevřete dveře a okna.
  - ▶ Stisknutím tlačítka  spusťte troubu.
- Po spuštění se zobrazí hlavní zobrazení.
- ▶ Stisknutím tlačítka  vstupte do hlavní nabídky.
  - ▶ V části **SYSTÉM** vyberte program **MULTI VAŘENÍ**.

- ▶ V části **TEPLOTA** vyberte maximální teplotu (270 °C).
- ▶ V části **DOBA TRVÁNÍ** vyberte 00h 40m.
- ▶ Stisknutím tlačítka  spusťte manuální režim.
- ▶ Nechte běžet prázdnou troubu na maximální teplotu s úplně otevřenými dvířky.

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 se trouba automaticky zastaví a bude připravena k použití.

## KONFIGURACE DISPLEJE

Tato kapitola vysvětluje, jak nastavit funkce displeje podle vašich preferencí.

### Zahájení konfigurace

- ▶ Vyberte položku .
  - Zobrazí se nabídka **NASTAVENÍ** s různými položkami.

### Konfigurace času

- ▶ Vyberte položku **ČAS**.
- ▶ Procházením seznamu zvolte hodiny, minuty a sekundy.

### Konfigurace jazyka

- ▶ Vyberte položku **JAZYK**.
- ▶ Procházením seznamu zvolte váš jazyk.

### Konfigurace jasu displeje

- ▶ Vyberte položku **JAS DISPLEJE**.
- ▶ Volbou jednoho z dílků pruhu nastavte jas ovládacího panelu.

### Konfigurace hlasitosti tónu alarmu

- ▶ Vyberte položku **ZVUK**.
- ▶ Volbou jednoho z dílků pruhu nastavte hlasitost.

### Konfigurace typu zobrazení hodin

- ▶ Vyberte položku **TYP ZOBRAZENÍ HODIN**.
- ▶ Vyberte oblíbený typ: analogové hodiny nebo digitální hodiny.

### Vypínání displeje

Displej se může automaticky vypínat společně s vypnutím trouby. Pokud je aktivována tato možnost, hodiny se nezobrazují.

- ▶ Vyberte položku **DISPLEJ VYP**.

### Dokončení konfigurace

- ▶ Chcete-li potvrdit konfiguraci, stiskněte tlačítko .
  - Zobrazí se hlavní nabídka. Vaše nastavení se uloží.

## PROVOZ

- Prohlédněte si tabulku pečení, abyste svou troubu Franke využili co nejlépe.

### Pečení v manuálním režimu

V manuálním režimu se peče tak, že nastavíte program, teplotu a délku podle vlastních preferencí.

- Vyberte položku .
  - Zobrazí se nabídka **MANUÁLNÍ** s různými částmi:

| Část               | Popis                                                                                               |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>SYSTÉM</b>      | Vybírejte z různých programů (viz kapitola Programy manuálního pečení)                              |
| <b>TEPLOTA</b>     | Vyberte požadovanou teplotu od min. 50 °C do max. 270 °C (v programu <b>MÍRNÁ TEPLOTA</b> : 230 °C) |
| <b>DOBA TRVÁNÍ</b> | Vyberte délku v hodinách a minutách                                                                 |

- V každé části: Vyberte program, teplotu a délku.
- Vložte připravené jídlo do komory trouby a zavřete dvířka trouby.
- Stisknutím tlačítka  potvrďte volbu nebo nastavte dobu prodlevy.
  - Spustí se program pečení.

Zastavení programu:

- Stiskněte a podržte tlačítko , nebo krátce stiskněte tlačítko .

### Pečení v automatickém režimu

V automatickém režimu je k dispozici mnoho receptů a kompletních menu.

- Vyberte položku . Zobrazí se nabídka **AUTO** se svými podnabídkami:

#### – RECEPTY

V této nabídce můžete vybírat z různých kategorií receptů, např. těstoviny, zelenina, maso, ryby, koláče, chléb nebo pizza.

#### – ÚPLNÉ MENU

V této nabídce můžete vybírat z různých programů pro kompletní menu, např. masové menu, rybí menu, 4 pizzy, chléb ve 4 úrovních.

### Příklad programu receptu

- Vyberte položku .
- Stiskněte položku **TĚSTOVINY** a potom **CANNELLONI**.
  - Zobrazí se souhrn receptu:

| Část            | Popis                                                                          |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MNOŽSTVÍ</b> | Ze svislé nabídky vyberte hmotnost pokrmu, který chcete připravit              |
| <b>INFO</b>     | Automatické nastavení teploty, programu a zobrazení optimální polohy pro plech |
| <b>ČAS</b>      | Automatické nastavení délky pečení                                             |

- Stiskněte položku **MNOŽSTVÍ** a vyberte hmotnost jídla.
- Vložte připravené jídlo do komory trouby a zavřete dvířka trouby.
- Stisknutím tlačítka  potvrďte volbu nebo nastavte dobu prodlevy.
  - Spustí se program pečení.

Zastavení programu:

- Stiskněte tlačítko  nebo krátce tlačítko .

**Podrobné informace o receptech (složení a přípravě) jsou k dispozici na našich webových stránkách:**

- <http://recipes.franke.com>

## Příklad programu kompletního menu

- Vyberte položku .
- Stiskněte položku **MASO**.
  - Zobrazí se souhrn kompletního menu:

| Část              | Popis                                            |
|-------------------|--------------------------------------------------|
| <b>PROGRAM</b>    | Automatické nastavení programu pečení            |
| <b>TEPLOTA</b>    | Automatické nastavení teploty                    |
| <b>INFO PLECH</b> | Automatické zobrazení optimální polohy pro plech |
| <b>ČAS</b>        | Automatické nastavení délky pečení               |

- Vložte připravené jídlo do komory trouby a zavřete dvířka trouby.
- Stisknutím tlačítka  potvrďte volbu nebo nastavte dobu prodlevy.
  - Spustí se program pečení.

Zastavení programu:

- Stiskněte tlačítko  nebo krátce tlačítko .

**Podrobné informace o receptech (složení a přípravě) jsou k dispozici na našich webových stránkách:**

- <http://recipes.franke.com>

## Pečení v úsporném režimu

V úsporném režimu můžete využívat řadu receptů a kompletních nabídek k ekologické přípravě ideálních pokrmů, které prospějí vašemu zdraví a přispějí k celkové pohodě.

Recepty v této nabídce jsou stejné jako v režimu **AUTO**, ale pečení probíhá s mnohem menší spotřebou energie.

- Vyberte položku .

Zobrazí se nabídka **EKO VAŘENÍ** se svými podnabídkami:

### – RECEPTY

V této nabídce můžete vybírat z různých kategorií receptů, např. těstoviny, zelenina, maso, ryby, koláče, chléb nebo pizza.

### – WELLNESS

V této nabídce můžete vybírat z různých nabízených receptů jako jehněčí, vepřové, skopové, drůbež, ryby, telecí a zelenina.

### – ÚPLNÉ MENU

V této nabídce můžete vybírat z různých programů pro kompletní menu, např. masové menu, rybí menu, 4 pizzy, chléb ve 4 úrovních.

### Příklad programu receptu

- ▶ Vyberte položku .
- ▶ Stiskněte položku **TĚSTOVINY** a potom **CANNELLONI**.
  - Zobrazí se souhrn receptu:

| Část            | Popis                                                                          |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MNOŽSTVÍ</b> | Ze svislé nabídky vyberte hmotnost pokrmu, který chcete připravit              |
| <b>INFO</b>     | Automatické nastavení teploty, programu a zobrazení optimální polohy pro plech |
| <b>ČAS</b>      | Automatické nastavení délky pečení                                             |

- ▶ Stiskněte položku **MNOŽSTVÍ** a vyberte hmotnost jídla.
- ▶ Vložte připravené jídlo do komory trouby a zavřete dvířka trouby.
- ▶ Potvrďte volbu stisknutím tlačítka .
  - Spustí se program pečení.

Zastavení programu:

- ▶ Stiskněte tlačítko  nebo krátce tlačítko .

**Podrobné informace o receptech (složení a přípravě) jsou k dispozici na našich webových stránkách:**

- <http://recipes.franke.com>

### Příklad programu kompletního menu wellness

Tento program umožňuje připravovat nízkotučné masové, rybí a zeleninové pokrmy na přírodní způsob. Vyžaduje delší dobu pečení při nízké teplotě uvnitř pokrmu (kolem 100 °C) bez přidávání oleje nebo jiných tuků. Díky tomu si potraviny uchovají původní nutriční složky (minerály, vitamíny atd.) a zvýrazní se jejich přirozená chuť.

- ▶ Vyberte položku .
- ▶ Stiskněte položku **ZELENINA**.
  - Zobrazí se souhrn kompletního menu:

| Část              | Popis                                            |
|-------------------|--------------------------------------------------|
| <b>PROGRAM</b>    | Automatické nastavení programu pečení            |
| <b>TEPLOTA</b>    | Automatické nastavení teploty                    |
| <b>INFO PLECH</b> | Automatické zobrazení optimální polohy pro plech |
| <b>ČAS</b>        | Automatické nastavení délky pečení               |

- ▶ Vložte připravené jídlo do komory trouby a zavřete dvířka trouby.
- ▶ Potvrďte volbu stisknutím tlačítka .
  - Spustí se program pečení.

Zastavení programu:

- ▶ Stiskněte tlačítko  nebo krátce tlačítko .

**Podrobné informace o receptech (složení a přípravě) jsou k dispozici na našich webových stránkách:**

- <http://recipes.franke.com>

## Příklad programu kompletního menu

- ▶ Vyberte položku .
- ▶ Stiskněte položku **MASO**.
  - Zobrazí se souhrn kompletního menu:

| Část              | Popis                                            |
|-------------------|--------------------------------------------------|
| <b>PROGRAM</b>    | Automatické nastavení programu pečení            |
| <b>TEPLOTA</b>    | Automatické nastavení teploty                    |
| <b>INFO PLECH</b> | Automatické zobrazení optimální polohy pro plech |
| <b>ČAS</b>        | Automatické nastavení délky pečení               |

- ▶ Vložte připravené jídlo do komory trouby a zavřete dvířka trouby.
- ▶ Potvrďte volbu stisknutím tlačítka .
  - Spustí se program pečení.

Zastavení programu:

- ▶ Stiskněte tlačítko  nebo krátce tlačítko .

**Podrobné informace o receptech (složení a přípravě) jsou k dispozici na našich webových stránkách:**

- <http://recipes.franke.com>

## Plánování konečného času pečení

### V režimu manuálního pečení

- ▶ Vyberte položku .
  - Zobrazí se nabídka **MANUÁLNÍ** s různými částmi.
- ▶ Vyberte část v horní části displeje, ve které se zobrazuje čas (např. ).
  - Zobrazí se podnabídka.

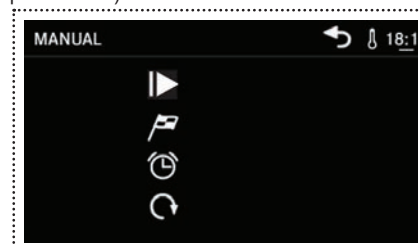


- ▶ Vyberte položku .
  - ▶ Procházením svislé nabídky zvolte hodiny, minuty a sekundy.
  - ▶ Potvrďte volbu tlačítkem .
    - Nyní je trouba v pohotovostním režimu.
- Trouba vypočítá počáteční čas na základě zvolené délky pečení nebo programu pečení a předvoleného konečného času. Pečení se zahájí v tomto vypočítaném počátečním čase.

### Nastavení časovače

Časovač lze používat ve všech režimech pečení, není závislý na žádné funkci.

- ▶ Stiskněte část v horní části displeje, ve které se zobrazuje čas (např. ).
  - Zobrazí se podnabídka.



- ▶ Vyberte položku .
  - ▶ Procházením svislé nabídky zvolte hodiny, minuty a sekundy.
  - ▶ Opět stiskněte část v horní části displeje, ve které se zobrazuje čas: např. .
  - ▶ Potvrďte volbu stisknutím tlačítka .
    - Časovač běží na pozadí.
- Až doběhne, ozve se zvuk.



## POUŽÍVÁNÍ TEPLOTNÍ SONDY

Trouba Franke se dodává s teplotní sondou, která umožňuje péct maso s jistotou, že pečení bude přerušeno v pravý okamžik, tj. až bude naměřená teplota uvnitř masa odpovídat ideálnímu propečení. Takto již nebude nutné nastavovat doby pečení a opakovaně kontrolovat stav masa.

Teplotní sondu nelze aktivovat v režimech pečení



(**GRIL, GRIL S VENTILÁTOREM**) ani v žádných předvolených receptech.



**Pozor!**

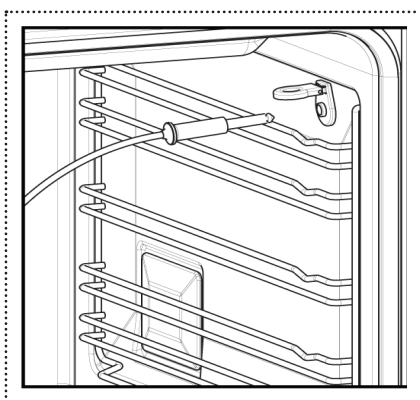
- Používejte pouze doporučenou teplotní sondu pro tuto troubu.

### Zapojení

Doporučuje se zapojit zásuvný konektor sondy před zahájením pečení, dokud je trouba studená, aby se předešlo popálení.

- Ujistěte se, že zásuvný konektor je správně zapojený v přípojce, aby pevně držel a sonda měřila správnou teplotu masa.

Na obrázku je zobrazeno místo zapojení sondy.



Musí se zvolit vhodná teplota trouby pro rovnoměrné propečení (příliš vysoká teplota by mohla způsobit, že vnější povrch masa se spálí). Jakmile teplotní sonda zjistí, že teplota uvnitř masa dosáhla 65 °C, pečení se v každém případě přeručí bez ohledu na zvolenou teplotu trouby. Při této předvolené teplotě bude maso středně propečené. Pokud se vyžaduje jiná míra propečení (málo nebo silně propečené maso), tuto předvolenou teplotu lze změnit následujícím způsobem:

- Stiskněte tlačítko **OK**, vyberte položku potvrďte požadovanou úroveň pečení tlačítkem **OK**.
- Během 15 sekund zvýšte nebo snižte hodnotu tlačítka + a -. Lze zvolit teplotu v rozsahu 35 °C až 95 °C.

- Po zapojení sondy zasuňte hrot do masa a zapněte troubu.

Aby sonda měřila správnou teplotu, musí být zasunuta tak, že její hrot se bude nacházet pokud možno uprostřed masa.

- Zvolte režim pečení a teplotu.
  - Rozsvítí se ikona signalizující správné zapojení sondy.
  - Pokud se ihned zobrazí hlášení **END** (Konec) oznamující konec pečení, znamená to, že zásuvný konektor není úplně zasunutý. Řádně jej zasuňte.

# PROGRAMY MANUÁLNÍHO PEČENÍ

| Program                                                                             | Popis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>HORKÝ VZDUCH</b><br>Tato funkce pečení s úsporou energie (1500 W) je obvykle vhodná pro širokou řadu různých pokrmů. Doby pečení jsou delší, ale teplo se rozvádí optimálně, což zaručuje vynikající výsledky při nízké spotřebě energie.                                                                                                               |
|    | <b>HORNÍ A DOLNÍ OHŘEV</b><br>Tato tradiční funkce je ideální pro všechny pokrmy, pečení chleba a koláčů a přípravu pečeně a jehněčího masa.                                                                                                                                                                                                               |
|    | <b>S VENTILÁTOREM</b><br>Tato tradiční funkce se používá pro pečení dortů, koláčků, dezertů a roštěné ve dvou úrovních.                                                                                                                                                                                                                                    |
|    | <b>PIZZA</b><br>Topné články jsou zkombinovány, aby vytvářely vysoce koncentrované teplo ve spodní části trouby. Tato funkce je ideální pro pečení pizzy v jedné úrovni, při kterém se vyžaduje spodní ohřev. Pečení je rychlé, se zaručenými dokonalými výsledky (pro předehřátí použijte program <b>RYCHLÝ OHŘEV</b> a potom přepněte na program Pizza). |
|   | <b>RYCHLÝ OHŘEV</b><br>Tato vysoce účinná funkce využívá účinku posílení DCT. Během krátké doby se dosahuje vysokých teplot. Tato funkce je vhodná pro tradiční pečení velkých kusů masa (např. jehněčí kýty, pečeného selete, vepřové/telecí kýty, pečené šunky).                                                                                         |
|  | <b>MULTI VAŘENÍ</b><br>Tato funkce využívá všechny topné články trouby (DCT a tradiční). Na rozdíl od funkce <b>ÚPLNÉ MENU</b> se vytváří teplo především ve spodní části trouby, což je ideální pro pečení ve čtyřech úrovních (chléb, 4 pizzy, koláčky).                                                                                                 |
|  | <b>ÚPLNÉ MENU</b><br>Kombinací technologie DCT a tradičních topných článků vzniká postupně rozváděné teplo, především v horní úrovni, což je ideální pro pečení velkého množství pokrmů ve dvou až třech úrovních.                                                                                                                                         |
|  | <b>SNADNÉ PEČENÍ</b><br>Tato funkce je ideální pro začínající kuchaře. Kombinací technologie DCT a tradičních topných článků vzniká vyváženě rozváděné teplo, což umožňuje přípravu velkého množství pokrmů při omezeném okamžitém výkonu.                                                                                                                 |
|  | <b>MÍRNÁ TEPLOTA</b><br>Teplota je nastavena na 120 °C a vnitřní chladicí ventilátor je zapnutý, aby pečení probíhalo při nízkém výkonu (1000 W).<br>Pečení trvá déle, takže lze dosáhnout velmi jemného a rovnoměrného výsledku (např. při pečení typu „wellness“). Tato funkce je vhodná k předehřívání trouby před vložením připravených potravin.      |
|  | <b>NÍZKÁ TEPLOTA</b><br>Funkce nízké teploty je ideální pro přípravu pokrmů při nižších teplotách po delší dobu, aby zůstala zachována měkkost a organoleptické vlastnosti.<br>Takto můžete péct maso, ryby a zeleninu a přitom zachovat původní chuť i nutriční hodnoty.                                                                                  |

| Program                                                                             | Popis                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>ÚSPORA ENERGIE</b><br>Tato funkce snižuje spotřebu energie trouby během pečení. Není vhodná pro všechny typy pokrmů.                                                                                                                                                        |
|    | <b>BBQ</b><br>Tradiční grilování, při kterém se využívají horní topné články za podpory technologie DCT. Teplo vzniká pouze v horní části trouby a rovnoměrně sálá na celý povrch pokrmu. Tato funkce je vhodná pro přípravu křehkého masa nebo malých kusů masa a hamburgerů. |
|    | <b>GRIL</b><br>Tato funkce využívá pouze horní gril a je ideální k opékání chleba a gratinování masa nebo ryb.                                                                                                                                                                 |
|    | <b>GRIL S VENTILÁTOREM</b><br>Teplo je vytvářeno grilem a rozváděno zadním ventilátorem. Tento způsob je ideální pro pečení velkých kusů masa a drůbeže.                                                                                                                       |
|    | <b>ROZMRAZOVÁNÍ</b><br>Teplota je nastavena na 25 °C a vnitřní chladicí ventilátor je zapnutý.<br>Tato funkce je vhodná k pomalému rozmrazování potravin nebo ochlazování trouby po pečení.                                                                                    |
|    | <b>ODPOČINEK TĚSTA</b><br>Teplota je nastavena na 30 °C a vnitřní chladicí ventilátor je vypnutý. Tím vznikají ideální podmínky pro kynutí těsta.                                                                                                                              |
|  | <b>OHŘEV TALÍŘŮ</b><br>Teplota se nastavuje na 55 °C až 80 °C. Tato funkce je vhodná k ohřevu hotových, ale studených pokrmů nebo k udržování talířů či pokrmů v teplém stavu, aniž by se dopékaly.                                                                            |

# TABULKA PEČENÍ

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

| Vybraná funkce | Typ pokrmu nebo recept        | Hmotnost (kg) | Poloha (úroveň) | Doba předehřívání (min) | Teplota (°C) | Délka (min) |
|----------------|-------------------------------|---------------|-----------------|-------------------------|--------------|-------------|
| MÍRNÁ TEPLOTA  | Mušle                         | 0,5           | 3 nebo 4        | 8                       | 170          | 17–20       |
|                | Zeleninové koláče             | 1             | 3 nebo 4        | 8                       | 175          | 17–20       |
|                | Zapékané těstoviny            | 1,8           | 2 nebo 3        | 9,5                     | 195          | 38–40       |
|                | Cannelloni                    | 1,3           | 2 nebo 3        | 10                      | 195          | 40–45       |
|                | Hovězí pečeně                 | 1,3           | 2 nebo 3        | 10                      | 195          | 70–74       |
|                | Dušená ryba en papillote      | 0,4           | 4 nebo 5        | 8                       | 200          | 48–55       |
|                | Čajové pečivo                 | 0,8           | 2 nebo 3        | 8                       | 165          | 40–45       |
|                | Jablečný koláč                | 1,6           | 2 nebo 3        | 10                      | 180          | 65–70       |
| VENTILÁTOR     | Porcovaná pizza               | 1,3           | 4 nebo 3        | 7                       | 200          | 40–45       |
|                | Zapékaná zelenina             | 1             | 2 nebo 3        | 8                       | 190          | 20–25       |
|                | Plněné palačinky              | 1,3           | 3 nebo 4        | 8                       | 200          | 30–35       |
|                | Hamburgery                    | 180 g         | 3 nebo 4        | 8                       | 180          | 10–12       |
|                | Vepřová pečeně                | 1,3           | 2 nebo 3        | 12                      | 200          | 85–95       |
|                | Okoun                         | 0,8           | 3 nebo 4        | 8                       | 200          | 38–48       |
|                | Ryba v solené krustě          | 0,8           | 2 nebo 3        | 6                       | 190          | 40–43       |
|                | Ovocné koláče                 | 1,3           | 3 nebo 4        | 8,5                     | 180          | 60–65       |
| PIZZA          | Chléb                         | 1             | 2 nebo 3        | 8                       | 180          | 25–30       |
|                | Tenká křupavá pizza           | 0,2           | 2 nebo 3        | 8                       | 190          | 8–15        |
|                | Pizza Focaccia                | 1,3           | 2 nebo 3        | 10                      | 185          | 20–23       |
|                | Focaccia                      | 1,3           | 2 nebo 3        | 8                       | 185          | 18–23       |
|                | Opékaný česnekový chléb       | 0,4           | 4 nebo 5        | 10                      | 190          | 9–13        |
| SNADNÉ PEČENÍ  | Cannelloni                    | 1,3           | 2 nebo 3        | 10                      | 195          | 35–45       |
|                | Zapékané těstoviny Parmigiana | 1,3           | 3 nebo 4        | 8,5                     | 190          | 30–37       |
|                | Masový a zeleninový koláč     | 1,8           | 2 nebo 3        | 10                      | 180          | 50–65       |
|                | Gratinovaná zelenina          | 1,2           | 2, 3 nebo 4     | 7,5                     | 195          | 20–23       |
|                | Pečené brambory               | 1,5           | 2 nebo 3        | 8                       | 190          | 40–46       |
|                | Pražman zlatohlavý            | 0,8           | 2 nebo 3        | 10                      | 180          | 30–37       |
|                | Králík (porcovaný)            | 1,1           | 2 nebo 3        | 8                       | 175          | 65–80       |
|                | Sladký chlebiček              | 0,9           | 2 nebo 3        | 10                      | 175          | 50–65       |

| Vybraná funkce | Typ pokrmu nebo recept  | Hmotnost (kg) | Poloha (úroveň) | Doba předehřívání (min) | Teplota (°C) | Délka (min) |
|----------------|-------------------------|---------------|-----------------|-------------------------|--------------|-------------|
| ÚPLNÉ MENU     | Sýrové koláče           | 0,8           | 2 nebo 3        | 6,5                     | 180          | 23–28       |
|                | Zeleninové koláče       | 1,5           | 2 nebo 3        | 8                       | 190          | 35–40       |
|                | Gratinovaná rajčata     | 9 ks          | 2 nebo 3        | 7,5                     | 200          | 20–22       |
|                | Telecí pečeně           | 1,3           | 1, 2 nebo 3     | 8,5                     | 190          | 105–115     |
|                | Kuře                    | 0,4           | 2 nebo 3        | 7,5                     | 200          | 28–35       |
|                | Treska                  | 1,5           | 2 nebo 3        | 7,5                     | 190          | 28–38       |
|                | Mořský ďas              | 0,7           | 2 nebo 3        | 8                       | 190          | 23–28       |
|                | Krémové zákusky         | 0,9           | 2 nebo 3        | 6                       | 200          | 13–18       |
| MULTI VAŘENÍ   | Velký venkovský bochník | 1,5           | 3 nebo 4        | 8                       | 210          | 38–48       |
|                | Zeleninový nákyp        | 0,8           | 2, 3 nebo 4     | 7,5                     | 180          | 15–22       |
|                | Zapékané těstoviny      | 1,3           | 2 nebo 3        | 9,5                     | 190          | 32–40       |
|                | Rýžový pilaf            | 1             | 2 nebo 3        | 10                      | 190          | 15–22       |
|                | Mečoun                  | 0,8           | 2 nebo 3        | 8                       | 200          | 30–35       |
|                | Kousky kuřete           | 1             | 2 nebo 3        | 7,5                     | 175          | 40–45       |
|                | Croissanty              | 12 ks         | 3 nebo 4        | 6                       | 180          | 15–20       |
|                | Listové těsto           | 0,8           | 2, 3 nebo 4     | 6,5                     | 165          | 18–22       |
| RYCHLÝ OHŘEV   | Gratinované cuketky     | 1,4           | 1, 2 nebo 3     | 6                       | 190          | 15–19       |
|                | Gratinované tortellini  | 1             | 2 nebo 3        | 5,5                     | 175          | 17–23       |
|                | Bramborové knedlíky     | 1,5           | 1 nebo 2        | 5                       | 180          | 15–25       |
|                | Masový kebab            | 1             | 1, 2 nebo 3     | 8,5                     | 190          | 22–28       |
|                | Kuřecí křidélka         | 1             | 2 nebo 3        | 7,5                     | 175          | 18–23       |
|                | Uzeniny                 | 15 ks         | 2 nebo 3        | 5,5                     | 180          | 13–15       |
|                | Čokoládový dezert Bonet | 9 ks          | 2 nebo 3        | 3                       | 210          | 7–9         |
|                | Mufiny                  | 9 ks          | 1 nebo 2        | 4,5                     | 190          | 15–22       |
| BBQ            | Omeleta                 | 1,8           | 2 nebo 3        | 4                       | 190          | 22–45       |
|                | Rybí piroh              | 1,8           | 2, 3 nebo 4     | 5,5                     | 185          | 30–32       |
|                | Kozí špíz               | 1             | 2 nebo 3        | 6                       | 200          | 8–15        |
|                | Vepřová žebírka         | 1,8           | 1 nebo 2        | 8                       | 195          | 32–42       |
|                | Hamburgery              | 180 g         | 1, 2 nebo 3     | 3                       | 195          | 6–8         |
|                | Pstruh                  | 0,8           | 1, 2 nebo 3     | 6,5                     | 200          | 37–42       |
|                | Sladké plněné palačinky | 12 ks         | 1 nebo 2        | 5,5                     | 190          | 7–15        |
|                | Mini croissanty         | 12 ks         | 1 nebo 2        | 4                       | 185          | 15–17       |

## TESTOVANÉ PEČENÍ

– 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, včetně předehřívání (pokud se vyžaduje).

Teploty a doby pečení jsou pouze přibližné hodnoty a závisí na kvalitě potravin a typu příslušenství.

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

Uvedené úrovně označují úrovně bez posuvných lišt (odstraňte je).

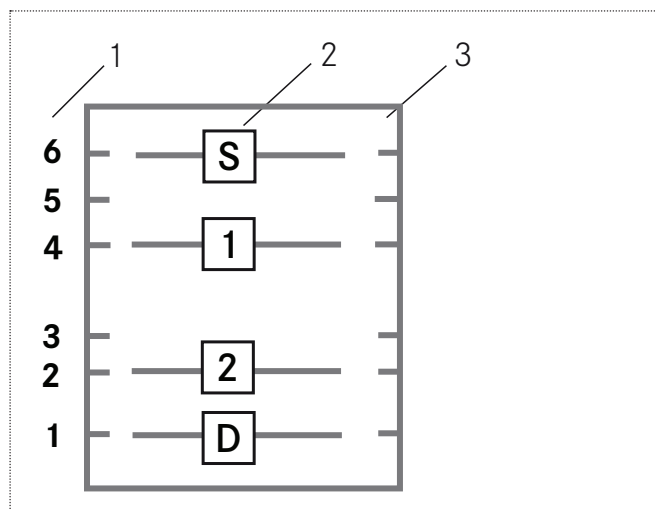
### Současné pečení různých pokrmů

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 (odzdola nahoru) | Teplota (°C) | Čas (min) | Příslušenství/poznámky                                   |
|------------------------------------|-------------------|--------------|-------------------------|--------------|-----------|----------------------------------------------------------|
| Sušenky                            | HORNÍ/DOLNÍ OHŘEV | ✓            | 4                       | 160          | 22–26     | Úroveň 4: smaltovaný plech                               |
|                                    | SNADNÉ PEČENÍ     | ✓            | 3–5                     | 150          | 35–40     | Úroveň 5: smaltovaný plech<br>Úroveň 3: smaltovaný pekáč |
| Dortíky                            | HORNÍ/DOLNÍ OHŘEV | ✓            | 3                       | 170          | 33–38     | Úroveň 3: smaltovaný pekáč                               |
|                                    | SNADNÉ PEČENÍ     | ✓            | 3                       | 150          | 24–28     | Úroveň 4: smaltovaný pekáč<br>Úroveň 3: smaltovaný pekáč |
|                                    | SNADNÉ PEČENÍ     | ✓            | 3–4                     | 150          | 24–28     | Úroveň 4: smaltovaný plech<br>Úroveň 3: smaltovaný pekáč |
| Piškotový koláč bez přidaného tuku | HORNÍ/DOLNÍ OHŘEV | ✓            | 2                       | 170          | 43–48     | Úroveň 2: forma na roštu                                 |
|                                    | SNADNÉ PEČENÍ     | ✓            | 2                       | 170          | 28–32     | Úroveň 2: forma na roštu                                 |
| Jablečný koláč                     | HORNÍ/DOLNÍ OHŘEV | ✓            | 1                       | 190          | 60–70     | Úroveň 1: forma na roštu                                 |
|                                    | MULTI VÁŘENÍ      | ✓            | 1                       | 180          | 50–55     | Úroveň 1: forma na roštu                                 |
| Dva jablečné koláče                | MULTI VÁŘENÍ      | ✓            | 1                       | 180          | 50–55     | Úroveň 1: 2 formy na roštu                               |

| Recept             | Funkce               | Předehřívání                                                                                                                             | Úroveň<br>(odzdola<br>nahoru) | Teplota<br>(°C) | Čas<br>(min) | Příslušenství/poznámky                                                      |
|--------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Kynuté<br>buchty   | HORNÍ/DOLNÍ<br>OHŘEV | ✓                                                                                                                                        | 2                             | 165             | 25–30        | Úroveň 2: forma na roštu                                                    |
|                    | SNADNÉ PEČENÍ        | ✓                                                                                                                                        | 2                             | 165             | 28–35        | Úroveň 2: forma na roštu                                                    |
| Grilování          |                      | Pokud připravujete pokrmy přímo na roštu, umístěte do úrovně pod ním smaltovaný plech.<br>Takto zachytíte zbytky a trouba zůstane čistá. |                               |                 |              |                                                                             |
| Opékaný<br>sendvič | GRIL                 | ✓<br>(5 min)                                                                                                                             | 5                             | 80              | 2–3          | Úroveň 5: rošt<br>Po celou dobu pečení<br>nechte dvířka zavřená.            |
| Hamburgery         | BBQ                  | žádné                                                                                                                                    | 4                             | 200             | 20           | Úroveň 4: rošt<br>Úroveň 3: smaltovaný<br>plech/pekáč<br>Po 10 min obraťte. |

## PROGRAMY ÚPLNÉHO MENU



- 1 Vodicí lišty
- 2 Poloha
- 3 Komora trouby

Příklad:

- S Předkrm
- 1 První chod
- 2 Druhý chod
- D Dezert

Informace o hmotnostech a polohách najdete na webových stránkách: <http://recipes.franke.com>

### Úplné masové menu

#### Maso menu 1

| Pokrm      | Recepty                   | Poloha | Celková doba<br>přípravy | Hmotnost<br>(recept) | Příslušenství FRANKE, které se<br>má použít |
|------------|---------------------------|--------|--------------------------|----------------------|---------------------------------------------|
| Předkrm    | PROFITEROLY S<br>GRUYERE  | 6      | 28 min                   | 20 ks,<br>300 g      | Smaltovaný plech                            |
| První chod | CANELONI S<br>HOVĚZÍM     | 4      | 41 min                   | 1100 g               | Forma na grilu                              |
| Dezert     | ČOKOLÁDOVÝ CHILI<br>KOLÁČ | 1      | 51 min                   | 800 g                | Forma na smaltovaném pekáči                 |

| Pokrm      | Recepty                | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|------------|------------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Druhý chod | PLNĚNÉ KOUSKY PERLIČKY | 2      | 98 min                | 1450 g            | Forma na grilu                           |

### Maso menu 2

| Pokrm      | Recepty                            | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|------------|------------------------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Předkrm    | PLNĚNÉ CUKETY                      | 6      | 18 min                | 16 ks, 700 g      | Smaltovaný plech                         |
| Dezert     | JABLEČNÝ KOLÁČ                     | 1      | 34 min                | 800 g             | Forma na smaltovaném pekáči              |
| První chod | LASAGNE S PESTEM                   | 4      | 44 min                | 1600 g            | Forma na grilu                           |
| Druhý chod | KUŘECÍ SEKANÁ S HRÁŠKEM A CHŘESTEM | 2      | 54 min                | 1100 g            | Forma na grilu                           |

### Maso menu 3

| Pokrm      | Recepty         | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|------------|-----------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Předkrm    | ZAPÉKANÝ FENYKL | 6      | 22 min                | 800 g             | Forma na grilu                           |
| První chod | GNOCCHI         | 4      | 29 min                | 650 g             | Forma na grilu                           |
| Dezert     | OVOCNÝ KOLÁČ    | 1      | 51 min                | 580 g             | Forma na smaltovaném pekáči              |
| Druhý chod | KANČÍ V OMÁČCE  | 3      | 55 min                | 900 g             | Smaltovaný plech                         |

### Maso menu 4

| Pokrm      | Recepty                | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|------------|------------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Předkrm    | ŠPENÁTOVÝ KOLÁČ        | 6      | 19 min                | 800 g             | Forma na grilu                           |
| První chod | POLENTA SE ZELENINOU   | 4      | 25 min                | 1200 g            | Forma na grilu                           |
| Druhý chod | KROCAN PLNĚNÝ CHŘESTEM | 3      | 29 min                | 870 g             | Smaltovaný plech                         |
| Dezert     | SLADKÁ FOCACCIA        | 1      | 32 min                | 1100 g            | Forma na smaltovaném pekáči              |

### Maso menu 5

| Pokrm      | Recepty                     | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|------------|-----------------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Předkrm    | PLNĚNÉ CUKETOVÉ KVĚTY       | 6      | 17 min                | 600 g             | Forma na grilu                           |
| První chod | PAPPADELLE S CUKETAMI       | 4      | 23 min                | 1100 g            | Forma na grilu                           |
| Druhý chod | TELECÍ PEČENĚ               | 3      | 28 min                | 900 g             | Smaltovaný plech                         |
| Dezert     | PUDINK S RICOTTOU A SKOŘICÍ | 1      | 41 min                | 850 g             | Forma na smaltovaném pekáči              |



**Maso menu 6**

| Pokrm      | Recepty            | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|------------|--------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Předkrm    | BRAMBOROVÉ KOŠÍČKY | 6      | 23 min                | 800 g             | Smaltovaný plech                         |
| První chod | PLNĚNÉ TĚSTOVINY   | 4      | 38 min                | 1100 g            | Forma na grilu                           |
| Dezert     | KAŠTANOVÝ KOLÁČ    | 1      | 38 min                | 900 g             | Forma na grilu                           |
| Druhý chod | JEHNĚČÍ KÝTA       | 3      | 78 min                | 800 g             | Smaltovaný pekáč                         |

**Maso menu 7**

| Pokrm      | Recepty                         | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|------------|---------------------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Předkrm    | PLNĚNÉ PAPRIKY                  | 6      | 25 min                | 600 g             | Forma na grilu                           |
| První chod | VAJEČNÉ NUDLE SE ŠUNKOU A SÝREM | 4      | 34 min                | 1300 g            | Forma na grilu                           |
| Dezert     | NĚMECKÝ KOLÁČ                   | 1      | 54 min                | 850 g             | Forma na smaltovaném pekáči              |
| Druhý chod | KUŘE S HROZINKAMI               | 3      | 79 min                | 1450 g            | Smaltovaný plech                         |

**Maso menu 8**

| Pokrm      | Recepty                   | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|------------|---------------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Předkrm    | TAŠTIČKY S OLIVAMI A TOFU | 6      | 28 min                | 850 g             | Smaltovaný plech                         |
| První chod | TĚSTOVINY PLNĚNÉ MASEM    | 4      | 35 min                | 1100 g            | Forma na grilu                           |
| Druhý chod | TELECÍ PEČENĚ             | 2      | 38 min                | 900 g             | Forma na grilu                           |
| Dezert     | MRAMOROVÁ BÁBOVKA         | 1      | 65 min                | 1326 g            | Forma na smaltovaném pekáči              |

**Úplné masové menu - nízká spotřeba****Maso menu 1 - nízká spotřeba**

| Pokrm      | Recepty                | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|------------|------------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Předkrm    | PROFITEROLY S GRUYERE  | 6      | 45 min                | 20 ks, 300 g      | Smaltovaný plech                         |
| První chod | CANELONI S HOVĚZÍM     | 4      | 58 min                | 1100 g            | Forma na grilu                           |
| Dezert     | ČOKOLÁDOVÝ CHILI KOLÁČ | 1      | 65 min                | 800 g             | Forma na smaltovaném pekáči              |
| Druhý chod | PLNĚNÉ KOUSKY PERLIČKY | 2      | 98 min                | 1450 g            | Forma na grilu                           |

**Maso menu 2 - nízká spotřeba**

| Pokrm      | Recepty                                  | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|------------|------------------------------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Předkrm    | PLNĚNÉ CUKETY                            | 6      | 45 min                | 16 ks,<br>700 g   | Smaltovaný plech                         |
| Dezert     | JABLEČNÝ KOLÁČ                           | 1      | 56 min                | 800 g             | Forma na smaltovaném pekáči              |
| První chod | LASAGNE S PESTEM                         | 4      | 70 min                | 1600 g            | Forma na grilu                           |
| Druhý chod | KUŘECÍ SEKANÁ<br>S HRÁŠKEM A<br>CHŘESTEM | 2      | 82 min                | 1100 g            | Forma na grilu                           |

**Maso menu 3 - nízká spotřeba**

| Pokrm      | Recepty         | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|------------|-----------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Předkrm    | ZAPÉKANÝ FENYKL | 6      | 45 min                | 800 g             | Forma na grilu                           |
| První chod | GNOCCHI         | 4      | 45 min                | 650 g             | Forma na grilu                           |
| Dezert     | OVOCNÝ KOLÁČ    | 1      | 60 min                | 580 g             | Forma na smaltovaném pekáči              |
| Druhý chod | KANČÍ V OMÁČCE  | 3      | 74 min                | 900 g             | Smaltovaný plech                         |

**Maso menu 4 - nízká spotřeba**

| Pokrm      | Recepty                   | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|------------|---------------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Předkrm    | ŠPENÁTOVÝ KOLÁČ           | 6      | 38 min                | 800 g             | Forma na grilu                           |
| První chod | POLENTA SE<br>ZELENINOU   | 4      | 52 min                | 1200 g            | Forma na grilu                           |
| Druhý chod | KROCAN PLNĚNÝ<br>CHŘESTEM | 3      | 56 min                | 870 g             | Smaltovaný plech                         |
| Dezert     | SLADKÁ FOCACCIA           | 1      | 56 min                | 1100 g            | Forma na smaltovaném pekáči              |

**Maso menu 5 - nízká spotřeba**

| Pokrm      | Recepty                        | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|------------|--------------------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Předkrm    | PLNĚNÉ CUKETOVÉ<br>KVĚTY       | 6      | 43 min                | 600 g             | Smaltovaný plech                         |
| První chod | PAPPARDELLE S<br>CUKETAMI      | 4      | 48 min                | 1100 g            | Forma na grilu                           |
| Druhý chod | TELECÍ PEČENĚ                  | 3      | 56 min                | 900 g             | Forma na grilu                           |
| Dezert     | PUDINK S RICOTTOU<br>A SKOŘICÍ | 1      | 58 min                | 850 g             | Forma na smaltovaném pekáči              |

**Maso menu 6 - nízká spotřeba**

| Pokrm      | Recepty            | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|------------|--------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Dezert     | KAŠTANOVÝ KOLÁČ    | 1      | 42 min                | 900 g             | Forma na smaltovaném pekáči              |
| Předkrm    | BRAMBOROVÉ KOŠÍČKY | 6      | 49 min                | 800 g             | Smaltovaný plech                         |
| První chod | PLNĚNÉ TĚSTOVINY   | 4      | 60 min                | 1100 g            | Forma na grilu                           |
| Druhý chod | JEHNĚČÍ KÝTA       | 3      | 96 min                | 800 g             | Forma na grilu                           |

**Maso menu 7 - nízká spotřeba**

| Pokrm      | Recepty                          | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|------------|----------------------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Předkrm    | PLNĚNÉ PAPRIKY                   | 6      | 52 min                | 600 g             | Smaltovaný plech                         |
| První chod | VAJEČNÉ NUDDLE SE ŠUNKOU A SÝREM | 4      | 65 min                | 1300 g            | Forma na grilu                           |
| Dezert     | NĚMECKÝ KOLÁČ                    | 1      | 65 min                | 850 g             | Forma na smaltovaném pekáči              |
| Druhý chod | KUŘE S HROZINKAMI                | 3      | 86 min                | 1450 g            | Forma na grilu                           |

**Maso menu 8 - nízká spotřeba**

| Pokrm      | Recepty                   | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|------------|---------------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Předkrm    | TAŠTIČKY S OLIVAMI A TOFU | 6      | 56 min                | 850 g             | Smaltovaný plech                         |
| První chod | TĚSTOVINY PLNĚNÉ MASEM    | 4      | 58 min                | 1100 g            | Forma na grilu                           |
| Druhý chod | TELECÍ PEČENĚ             | 2      | 58 min                | 900 g             | Forma na smaltovaném pekáči              |
| Dezert     | MRAMOROVÁ BÁBOVKA         | 1      | 65 min                | 1326 g            | Forma na grilu                           |

**Úplné rybí menu****Ryby menu 1**

| Pokrm      | Recepty                          | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|------------|----------------------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Předkrm    | ŠPÍZY Z MEČOUNA                  | 6      | 22 min                | 600 g             | Smaltovaný plech                         |
| První chod | TĚSTOVINY S ČEKANKOU A KREKETAMI | 4      | 27 min                | 1200 g            | Forma na grilu                           |
| Dezert     | HRUŠKOVÝ KOLÁČ                   | 1      | 44 min                | 950 g             | Forma na grilu                           |
| Druhý chod | MOŘSKÝ OKOUN VE FOLII            | 2      | 50 min                | 800 g             | Forma na grilu                           |

## Ryby menu 2

| Pokrm      | Recepty               | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|------------|-----------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Předkrm    | LOSOSOVÝ KOLÁČ        | 6      | 35 min                | 1200 g            | Smaltovaný plech                         |
| První chod | RYBÍ PIROH            | 4      | 41 min                | 1200 g            | Forma na grilu                           |
| Dezert     | DORT MARGHERITA       | 1      | 45 min                | 890 g             | Forma na smaltovaném pekáči              |
| Druhý chod | PRAŽMA ZLATÁ VE FOLII | 2      | 45 min                | 800 g             | Forma na grilu                           |

## Ryby menu 3

| Pokrm      | Recepty                 | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|------------|-------------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Předkrm    | PLNĚNÉ ANČOVIČKY        | 6      | 25 min                | 400 g             | Smaltovaný plech                         |
| Druhý chod | ROLKY Z MOŘSKÉHO JAZYKA | 2      | 32 min                | 600 g             | Forma na grilu                           |
| První chod | NÁKYP Z VLASOVÝCH NUDLÍ | 4      | 46 min                | 1300 g            | Forma na grilu                           |
| Dezert     | JOGURTOVÝ KOLÁČ         | 1      | 46 min                | 680 g             | Forma na smaltovaném pekáči              |

## Ryby menu 4

| Pokrm      | Recepty                 | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|------------|-------------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Předkrm    | TRESKA S ARTYČOKY       | 6      | 24 min                | 900 g             | Smaltovaný plech                         |
| Dezert     | MEDOVÝ KOLÁČ            | 1      | 30 min                | 800 g             | Forma na smaltovaném pekáči              |
| První chod | ŠPAGETY PEČENÉ VE FOLII | 4      | 34 min                | 1200 g            | Forma na grilu                           |
| Druhý chod | MOŘSKÁ PRAŽMA S KAPARY  | 3      | 45 min                | 800 g             | Forma na grilu                           |

## Ryby menu 5

| Pokrm      | Recepty                     | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|------------|-----------------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Dezert     | ANANASOVÝ KOLÁČ             | 1      | 22 min                | 300 g             | Forma na smaltovaném pekáči              |
| Předkrm    | SMAŽENÉ ARTYČOKY            | 6      | 29 min                | 500 g             | Forma na grilu                           |
| První chod | RIZOTO S GARNÁTY A ŽAMPIONY | 4      | 32 min                | 1100 g            | Forma na grilu                           |
| Druhý chod | KALAMÁRY S HRÁŠKEM          | 3      | 40 min                | 900 g             | Smaltovaný plech                         |

## Ryby menu 6

| Pokrm      | Recepty                           | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|------------|-----------------------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Předkrm    | KULIČKY Z TRESKY                  | 6      | 21 min                | 600 g             | Smaltovaný plech                         |
| První chod | LASAGNE S MOŘSKÝMI PLODY A HRÁŠKY | 4      | 38 min                | 1300 g            | Forma na grilu                           |
| Druhý chod | PETRUSOVA RYBA                    | 3      | 42 min                | 1100 g            | Forma na grilu                           |
| Dezert     | CITRONOVÝ KOLÁČ                   | 1      | 48 min                | 800 g             | Forma na smaltovaném pekáči              |

## Ryby menu 7

| Pokrm      | Recepty                 | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|------------|-------------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Předkrm    | TETŘEV                  | 6      | 14 min                | 400 g             | Smaltovaný plech                         |
| Druhý chod | PLNĚNÝ LOSOS            | 3      | 22 min                | 800 g             | Forma na grilu                           |
| Dezert     | CITRUSOVÝ KOLÁČ         | 1      | 36 min                | 700 g             | Forma na smaltovaném pekáči              |
| První chod | RÝŽE, BRAMBORY A SLÁVKY | 4      | 42 min                | 1400 g            | Forma na grilu                           |

## Ryby menu 8

| Pokrm      | Recepty                      | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|------------|------------------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Předkrm    | MUŠLE S PÓRKEM               | 6      | 24 min                | 550 g             | Forma na grilu                           |
| První chod | TAGLIATELLE S MOŘSKÝMI PLODY | 4      | 28 min                | 750 g             | Forma na grilu                           |
| Druhý chod | ROPUŠNICE V OMÁČCE           | 2      | 34 min                | 700 g na 2 ks     | Smaltovaný plech                         |
| Dezert     | CITRONOVÝ DORT               | 1      | 34 min                | 600 g             | Forma na smaltovaném pekáči              |

## Úplné rybí menu - nízká spotřeba

## Ryby menu 1 - nízká spotřeba

| Pokrm      | Recepty                          | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|------------|----------------------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Předkrm    | ŠPÍZY Z MEČOUNA                  | 6      | 42 min                | 600 g             | Smaltovaný plech                         |
| První chod | TĚSTOVINY S ČEKANKOU A KREKETAMI | 4      | 50 min                | 1200 g            | Forma na grilu                           |
| Dezert     | HRUŠKOVÝ KOLÁČ                   | 1      | 52 min                | 950 g             | Forma na smaltovaném pekáči              |
| Druhý chod | MOŘSKÝ OKOUN VE FOLII            | 2      | 65 min                | 800 g             | Forma na grilu                           |

**Ryby menu 2 - nízká spotřeba**

| Pokrm      | Recepty               | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|------------|-----------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Dezert     | DORT MARGHERITA       | 1      | 50 min                | 890 g             | Forma na smaltovaném pekáči              |
| Předkrm    | LOSOSOVÝ KOLÁČ        | 6      | 53 min                | 1200 g            | Smaltovaný plech                         |
| První chod | RYBÍ PIROH            | 4      | 57 min                | 1200 g            | Forma na grilu                           |
| Druhý chod | PRAŽMA ZLATÁ VE FOLII | 2      | 59 min                | 800 g             | Forma na grilu                           |

**Ryby menu 3 - nízká spotřeba**

| Pokrm      | Recepty                 | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|------------|-------------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Předkrm    | PLNĚNÉ ANČOVIČKY        | 6      | 48 min                | 400 g             | Smaltovaný plech                         |
| Druhý chod | ROLKY Z MOŘSKÉHO JAZYKA | 2      | 48 min                | 600 g             | Forma na grilu                           |
| Dezert     | JOGURTOVÝ KOLÁČ         | 1      | 54 min                | 680 g             | Forma na smaltovaném pekáči              |
| První chod | NÁKYP Z VLASOVÝCH NUDLÍ | 4      | 57 min                | 1300 g            | Forma na grilu                           |

**Ryby menu 4 - nízká spotřeba**

| Pokrm      | Recepty                 | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|------------|-------------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Předkrm    | TRESKA S ARTYČOKY       | 6      | 45 min                | 900 g             | Smaltovaný plech                         |
| Dezert     | MEDOVÝ KOLÁČ            | 1      | 48 min                | 800 g             | Forma na smaltovaném pekáči              |
| První chod | ŠPAGETY PEČENÉ VE FOLII | 4      | 59 min                | 1200 g            | Forma na grilu                           |
| Druhý chod | MOŘSKÁ PRAŽMA S KAPARY  | 3      | 62 min                | 800 g             | Forma na grilu                           |

**Ryby menu 5 - nízká spotřeba**

| Pokrm           | Recepty                     | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|-----------------|-----------------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Dezert, předkrm | ANANASOVÝ KOLÁČ             | 1      | 32 min                | 300 g             | Forma na smaltovaném pekáči              |
| Předkrm         | SMAŽENÉ ARTYČOKY            | 6      | 48 min                | 500 g             | Forma na grilu                           |
| První chod      | RIZOTO S GARNÁTY A ŽAMPIONY | 4      | 54 min                | 1100 g            | Forma na grilu                           |
| Druhý chod      | KALAMÁRY S HRÁŠKEM          | 3      | 62 min                | 900 g             | Smaltovaný plech                         |

**Ryby menu 6 - nízká spotřeba**

| Pokrm              | Recepty                           | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|--------------------|-----------------------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Předkrm            | KULIČKY Z TRESKY                  | 6      | 39 min                | 600 g             | Smaltovaný plech                         |
| První chod         | LASAGNE S MOŘSKÝMI PLODY A HRÁŠKY | 4      | 54 min                | 1300 g            | Forma na grilu                           |
| Druhý chod, dezert | PETRUSOVA RYBA                    | 3      | 54 min                | 1100 g            | Forma na grilu                           |
| Dezert             | CITRONOVÝ KOLÁČ                   | 1      | 54 min                | 800 g             | Forma na smaltovaném pekáči              |

**Ryby menu 7 - nízká spotřeba**

| Pokrm      | Recepty                 | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|------------|-------------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Předkrm    | TETŘEV                  | 6      | 32 min                | 400 g             | Smaltovaný plech                         |
| Druhý chod | PLNĚNÝ LOSOS            | 3      | 35 min                | 800 g             | Forma na grilu                           |
| Dezert     | CITRUSOVÝ KOLÁČ         | 1      | 53 min                | 700 g             | Forma na smaltovaném pekáči              |
| První chod | RÝŽE, BRAMBORY A SLÁVKY | 4      | 58 min                | 1400 g            | Forma na grilu                           |

**Ryby menu 8 - nízká spotřeba**

| Pokrm      | Recepty                      | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|------------|------------------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Předkrm    | MUŠLE S PÓRKEM               | 6      | 45 min                | 550 g             | Smaltovaný plech                         |
| První chod | TAGLIATELLE S MOŘSKÝMI PLODY | 4      | 50 min                | 750 g             | Forma na grilu                           |
| Dezert     | CITRONOVÝ DORT               | 1      | 50 min                | 600 g             | Forma na smaltovaném pekáči              |
| Druhý chod | ROPUŠNICE V OMÁČCE           | 2      | 59 min                | 700 g na 2 ks     | Forma na grilu                           |

**Úplné menu 4 pizzy a chléb****Menu 4 pizzy**

| Pokrm | Recepty                     | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|-------|-----------------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| 1     | PIZZA MARGHERITA            | 6      | 21 min                | 600 g             | Smaltovaný plech                         |
| 2     | PIZZA SE SLANINOU A OLIVAMI | 4      | 25 min                | 600 g             | Na grilu                                 |
| 3     | PIZZA S TUŇÁKEM A CIBULKAMI | 3      | 25 min                | 600 g             | Na grilu                                 |
| 4     | PIZZA SE ZELENINOU          | 1      | 25 min                | 600 g             | Smaltovaný pekáč                         |

## Menu Chléb

| Pokrm | Recepty       | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|-------|---------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| 1     | CHLÉB / PIZZA | 6      | 25 min                | 500 g             | Smaltovaný plech                         |
| 2     | CHLÉB / PIZZA | 4      | 27 min                | 500 g             | Na grilu                                 |
| 3     | CHLÉB / PIZZA | 2      | 27 min                | 500 g             | Na grilu                                 |
| 4     | CHLÉB / PIZZA | 1      | 27 min                | 500 g             | Smaltovaný pekáč                         |

## Úplné menu 4 pizzy a chléb - nízká spotřeba

## Menu 4 pizzy

| Pokrm | Recepty                     | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|-------|-----------------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| 1     | PIZZA S ČERNÝMI OLIVAMI     | 6      | 33 min                | 600 g             | Smaltovaný plech                         |
| 2     | PIZZA SE ŠUNKOU A ŽAMPIONY  | 1      | 33 min                | 600 g             | Smaltovaný pekáč                         |
| 3     | PIZZA SE ZELENINOU          | 3      | 42 min                | 600 g             | Na grilu                                 |
| 4     | PIZZA S TUŇÁKEM A CIBULKAMI | 4      | 42 min                | 600 g             | Na grilu                                 |

## Menu Chléb

| Pokrm | Recepty       | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|-------|---------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| 1     | CHLÉB / PIZZA | 1      | 49 min                | 500 g             | Smaltovaný pekáč                         |
| 2     | CHLÉB / PIZZA | 2      | 49 min                | 500 g             | Na grilu                                 |
| 3     | CHLÉB / PIZZA | 4      | 53 min                | 500 g             | Na grilu                                 |
| 4     | CHLÉB / PIZZA | 6      | 55 min                | 500 g             | Smaltovaný plech                         |

## Menu Wellness

| Pokrm | Recepty                  | Poloha | Celková doba přípravy | Hmotnost (recept) | Příslušenství FRANKE, které se má použít |
|-------|--------------------------|--------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------|
| 1     | JEHNĚČÍ/VEPŘOVÉ/ SKOPOVÉ | 3      | 194 min               | 1550 g            | Smaltovaný plech                         |
| 3     | RYBY                     | 3      | 92 min                | 1100 g            | Smaltovaný plech                         |
| 2     | DRŮBEŽ                   | 3      | 138 min               | 600 g             | Smaltovaný plech                         |
| 4     | TELECÍ                   | 3      | -                     | -                 | Smaltovaný plech                         |
| 5     | ZELENINA                 | 3      | 75 min                | 900 g             | Smaltovaný plech                         |



# ČIŠTĚNÍ A PÉČE

Před zahájením jakéhokoli čištění a péče:

- ▷ Přečtěte si všeobecné bezpečnostní informace o čištění v kapitole „Bezpečnostní informace“.
- ▷ Vypněte troubu.
  - V závislosti na způsobu montáže trouby: Odpojte troubu od napájení v místě hlavního vypínače přívodu elektrické energie, např. odpojte pojistku trouby v pojistkové skříni.

## Všeobecná doporučení

Skvrny od různých produktů pečení (šťáv, cukru, proteinů a tuku) na základně trouby jsou vždy způsobeny přetečením a postříkáním. K postříkání dochází během pečení a obvykle v důsledku pečení při příliš vysoké teplotě. K přetečení dochází při používání příliš malých nádob nebo v důsledku nesprávně odhadnutého zvětšení objemu během pečení. Těmto problémům lze předejít používáním hlubokých nádob na pečení nebo smaltovaných plechů dodaných s troubou.

Nerezové a smaltované části trouby zůstanou jako nové za předpokladu, že se pravidelně čistí vodou nebo speciálními čisticími prostředky.

- ▷ Před zahájením čištění se ujistěte, že trouba je studená.
- ▷ Nepoužívejte parní čističe ani přímý proud vody.
- ▷ K čištění skleněných částí dvířek nepoužívejte hrubé brusné materiály ani ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch a způsobit roztříštění skla.
- ▷ Nikdy nepoužívejte houby na drhnutí, drátěnky, kyselinu solnou ani jiné produkty, které by mohly poškrábat povrch nebo na něm zanechat stopy.
- ▷ K čištění smaltovaných povrchů a komory trouby používejte pouze horkou vodu a čisticí prostředky bez brusného účinku.
- ▷ K čištění skla používejte značkový prostředek na čištění skla.

## Čištění komory trouby

Skvrny se odstraňují jednodušeji, dokud jsou nové a trouba je stále teplá.

- ▷ Ujistěte se, že trouba je na dotek studená, aby se předešlo popálení.
- ▷ Vyčistěte smaltované povrchy a komoru trouby horkou vodou a čisticími prostředky bez brusného účinku.
- ▷ Po vyčištění důkladně vysušte všechny části trouby.

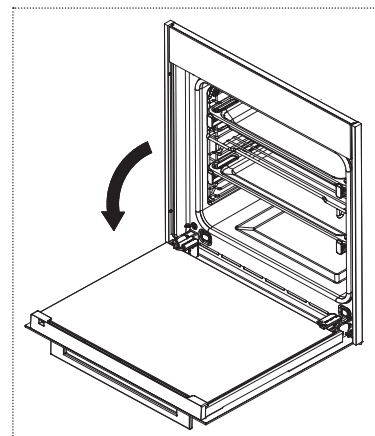
## Čištění dvířek trouby

- ▷ Před zahájením čištění se ujistěte, že trouba je studená.

Dvířka trouby lze odstranit, aby se usnadnilo čištění trouby (viz kapitola „Odstranění dvířek trouby“).

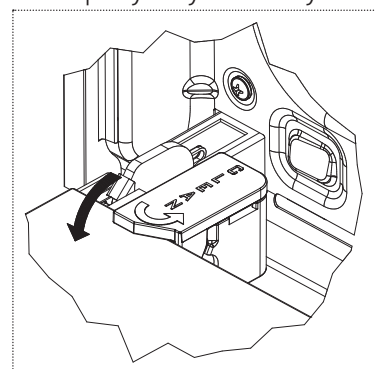
## Odstranění dvířek trouby

- ▷ Úplně otevřete dvířka trouby.



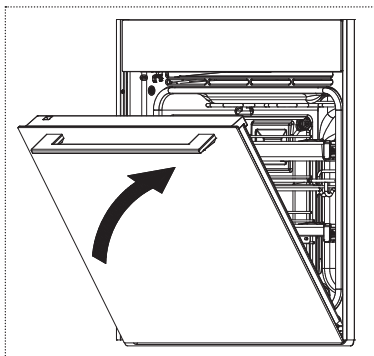
Závěsy jsou vybaveny dvěma pohyblivými zámky.

- ▷ Závěs uvolněte tak, že zvednete zámek a podržíte dvířka ze stran blízko závěsů.
- ▷ Otočte oba závěry destiček dolů.

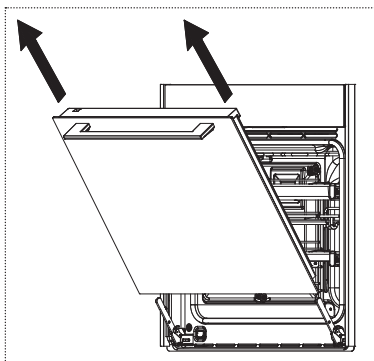


- ▷ Ujistěte se, že závěry destiček jsou otočené úplně dolů.

- Napůl přivřete dvířka.



- Vytáhněte dvířka ven.



## Čištění skleněných desek ve dvířkách trouby

Dvířka trouby a skleněné desky lze odstranit, aby bylo možné důkladně vyčistit sklo.

Dvířka trouby mají tři skleněné desky:

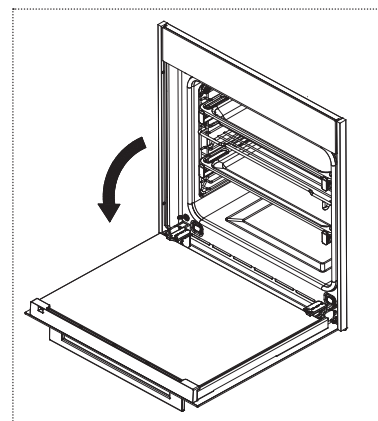
- vnitřní skleněná deska (blízko komory)
- mezilehlá skleněná deska (uvnitř dvířek trouby)
- vnější skleněná deska

Vnitřní a mezilehlou skleněnou desku lze za účelem čištění odstranit.

Po odstranění vnitřní a mezilehlé skleněné desky lze vyčistit vnitřní stranu vnější skleněné desky.

## Odstranění a čištění vnitřní skleněné desky ve dvířkách trouby

- Před zahájením čištění se ujistěte, že trouba je studená.
- Úplně otevřete dvířka trouby.



## Montáž dvířek trouby

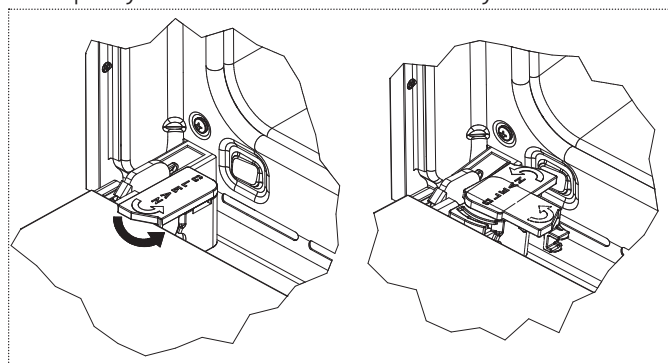
Po vyčištění je nutné namontovat dvířka trouby zpět na místo.

- Zasuňte závěsy do příslušných drážek.
- Otočte oba závěry destiček (sloužící jako úchyty závěsů) nahoru.

## POZOR! Poškození trouby v důsledku nesprávné manipulace!

- Nikdy se nepokoušejte zavírat dvířka, když jsou jedna nebo obě destičky částečně nebo úplně otevřené.
- Zavřete dvířka trouby.

- Otočte dvě černé destičky (se slovem **CLEAN** (Čistit) na spodní straně dvířek) o 180°, aby zapadly do lůžek v konstrukci trouby.



- Ujistěte se, že černé destičky jsou úplně otočené.
- Destičky zapadnou na svá místa.

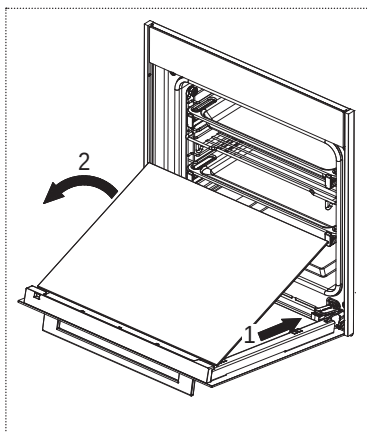
## POZOR! Poškození trouby v důsledku nesprávné manipulace!

Pokud se destičky úplně neotočí, vyjmutí skleněné desky způsobí, že dvířka trouby se ihned zavřou.

- Nikdy se nepokoušejte zavírat dvířka, když jedna nebo obě destičky částečně nebo úplně uvolnily skleněnou desku.

- Opatrně zatlačte vnitřní skleněnou desku (1) směrem k troubě. Potom zvedněte vnitřní skleněnou desku (2).

- Dvě černé destičky zabrání tomu, aby se dvířka zavřela.



- Vyčistěte vnitřní skleněnou desku.

### Odstranění a čištění mezilehlé skleněné desky ve dvířkách trouby

Po odstranění vnitřní skleněné desky lze odstranit mezilehlou skleněnou desku.

- Opatrně zvedněte mezilehlou skleněnou desku z gumových částí po obou stranách.
- Vyčistěte mezilehlou skleněnou desku.

### Odstranění a čištění horních lišt nad skleněnými deskami

Když je zapotřebí důkladnější čištění, lze odstranit horní lišty z dvířek trouby. Horní lišty jsou připevněny dvěma šrouby, jedním v pravém horním rohu a druhým v levém horním rohu na vnitřní straně dvířek trouby. Horní lišty lze odstranit pouze po odstranění vnitřního skla.

- Odšroubujte upevňovací šrouby v pravém a levém horním rohu dvířek trouby.
- Odstraňte horní lištu.
- Vyčistěte horní lištu.

### Montáž skleněných desek

Správná poloha namontovaných skleněných desek je označena slovy **TEMPERED GLASS** (Tvrzené sklo), která musí být dokonale čitelná.

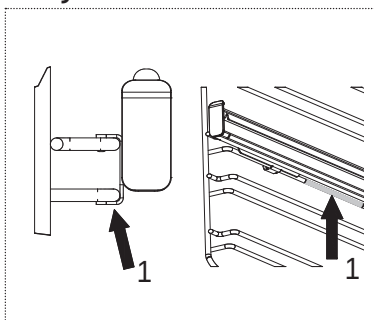
- Pokud jste odmontovali horní lištu skla, vraťte ji zpět na místo.
- Pokud jste odmontovali mezilehlou skleněnou desku, vložte ji zpět na místo mezi gumové části.
- Vložte vnitřní skleněnou desku zpět na místo.
- Otočte obě destičky držící sklo zpět do původní polohy.
- Zavřete dvířka trouby.

## Čištění bočních ráků a teleskopických lišt

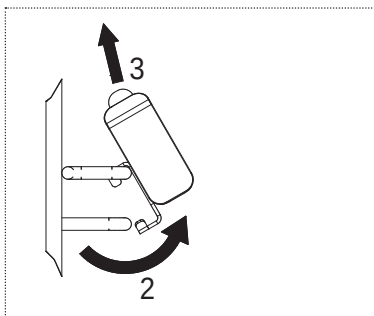
Chcete-li důkladně vyčistit boční rámy a teleskopické lišty, musíte je vyjmout z trouby.

### Vyjměte teleskopické lišty

- S teleskopickou lištou v zavřené poloze pevně zatlačte (1) na střed drátěné kostry, o kterou se opírá spodní strana lišty.



- Zvedněte teleskopickou lištu (3) a zároveň ji vytahujte ven (2) směrem k druhé straně trouby.
- Vyjměte teleskopické lišty.



### Vyjměte boční rámy

- Ohněte příčnou rozpěru uchycenou v upínacím pouzdru dolů a vytáhněte ji z drážky.
- Zatlačte boční rám nahoru a sejměte jej ze dvou horních háčků.

### Čištění

- Vyčistěte boční rámy a teleskopické lišty.
- Po vyčištění držte boční rámy nakloněné a vložte je do dvou příslušných vodicích lišt v horní části.
- Ohněte příčnou rozpěru uchycenou v upínacím pouzdru nahoru a vložte ji do drážky.
- Zasuňte teleskopické lišty.

## 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: 40 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 montáže trouby: 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.
- Pripevněte skleněný kryt zpět na místo.

## ÚDRŽBA A OPRAVY

- Zajistěte, aby údržbu elektrických součástí prováděl pouze výrobce nebo zákaznický servis.
- Zajistěte, aby výměnu poškozených kabelů prováděl pouze výrobce nebo zákaznický servis.
- Při kontaktování zákaznického servisu uveďte následující informace:
  - typ závady
  - model spotřebiče (Art.)
  - sériové číslo (S.N.)

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

### Verze softwaru

Tato položka obsahuje užitečné technické informace pro zákaznický servis pro případ zásahu do elektronického řízení.

- Stiskněte tlačítko .
  - Zobrazí se nabídka **NASTAVENÍ** s různými položkami.
- Stiskněte položku **VERZE SOFTWARE**.
  - Zobrazí se informace o softwaru.

### Demo

Tuto položku mohou aktivovat pouze servisní technici.

Umožňuje procházet funkcemi displeje bez aktivace topných článků. Hodí se v případech jako předvádění produktů na veletrzích.

## LIKVIDACE



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 odklizení odpadu nebo dodavatele zařízení.

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

Zařízení je v souladu s článkem č. 15 legislativního nařízení z 25. července o zavádění směrnic 2002/95/ES, 2002/96/ES a 2003/108/ES týkajících 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.

## ZÁKAZNICKÝ SERVIS

- Kontaktní adresu pro vaši zemi najdete na zadní straně nebo na našich webových stránkách:
  - [www.franke.com](http://www.franke.com)

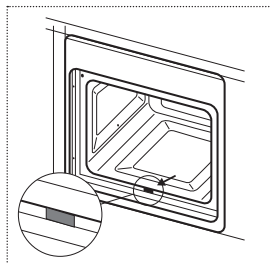
# TECHNICKÉ ÚDAJE

## Označení produktu

Typ: OE-9D

Model: CR 913 M BK DCT TFT

- Viz typový štítek umístěný na produktu.



Tento spotřebič vyhovuje následujícím směrnici ES:

- 2006/95/ES (o zařízeních nízkého napětí)
- 2004/108/EHS (o elektromagnetické kompatibilitě)

Třída energetické účinnosti (podle norem EN 60350-50304 z roku 2009) je určována pracovními režimy: Úspora energie a Statický.

Objem komory se vypočítává bez přítomnosti postranních vodících roštů (podle norem EN 60350-50304 z roku 2009).

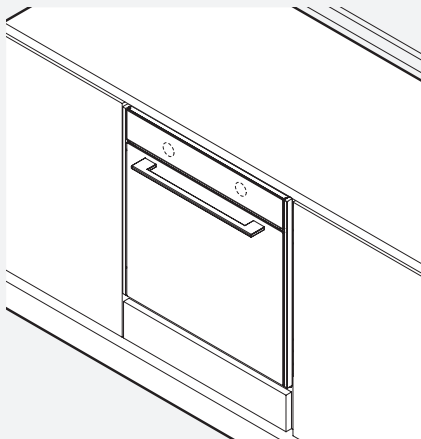
| Parametr                                  | Hodnota                     |
|-------------------------------------------|-----------------------------|
| Pracovní rozměry trouby (mm)              | 480 x 370 x 405 (Š x V x H) |
| Napájecí napětí a frekvence               | 220-240 V, 50/60 Hz         |
| Celkový příkon a jmenovitý proud pojistky | 2900 W, 16 A                |
| <b>Hodnoty výkonu a topných článků</b>    |                             |
| Radiální motor                            | 27 ... 40 W                 |
| Žárovka                                   | 40 W (2x)                   |
| Tangenciální ventilátor                   | 15 ... 35 W                 |
| Strop                                     | 520 W/124 V                 |
| Dno                                       | 1250 W                      |
| Gril                                      | 2100 W                      |
| Topné články DCT                          | 2650 W                      |

| Parametr                                                                                                                                     | Symbol               | Hodnota     | Jednotky   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------|------------|
| Označení modelu                                                                                                                              | FS-CR                | 913-982 DCT |            |
| Typ trouby                                                                                                                                   |                      | vestavná    |            |
| Hmotnost spotřebiče                                                                                                                          | M                    | 41          | kg         |
| Počet komor                                                                                                                                  |                      | 1           |            |
| Zdroj tepla v každé komoře                                                                                                                   |                      | elektrický  |            |
| Objem každé komory                                                                                                                           | V                    | 74          | l          |
| Spotřeba energie nutná k ohřevu standardní náplně v komoře elektrické trouby během cyklu v konvekčním režimu pro každou komoru               | elektrická komora EC | 1,12        | kWh/cyklus |
| Spotřeba energie nutná k ohřevu standardní náplně v komoře elektrické trouby během cyklu v režimu nucené cirkulace vzduchu pro každou komoru | elektrická komora EC | 0,53        | kWh/cyklus |
| Poměr energetické účinnosti pro každou komoru                                                                                                | komora EEI           | 61          |            |

Výrobce neustále vylepšuje své produkty. Proto se mohou text a obrázky v tomto návodu bez předchozího oznámení změnit.

Další informace o technických údajích jsou k dispozici na stránkách:  
- [www.franke.com](http://www.franke.com)

# CRYSTAL



CR 913 M

CR 982 M

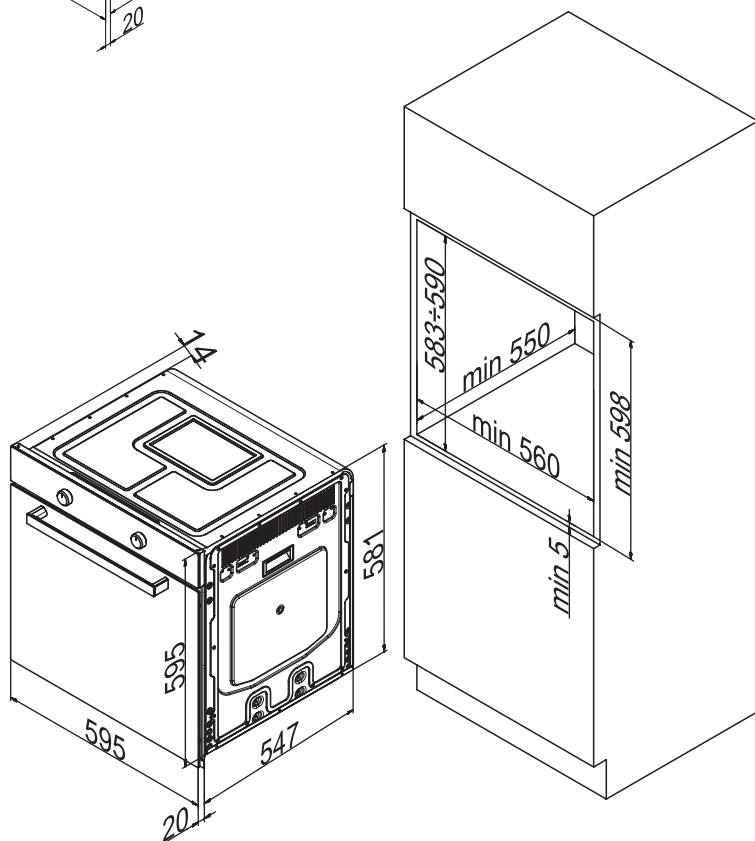
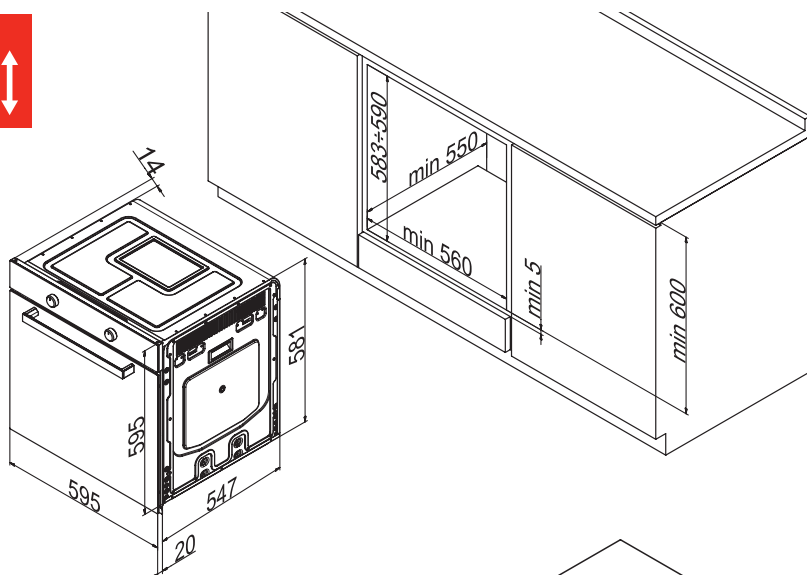
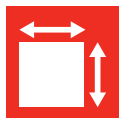
CS Montážní návod

Multifunkční trouba

*Make  
it  
Wonderful*

**FRANKE**

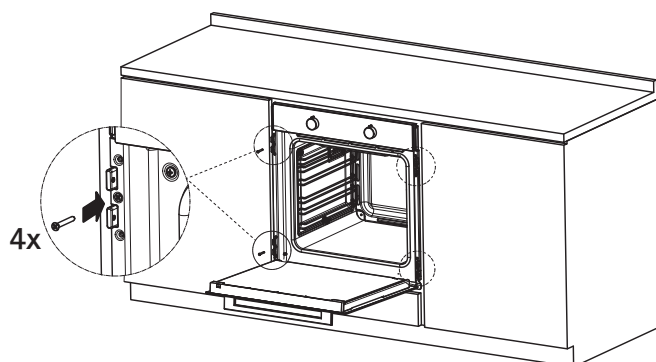




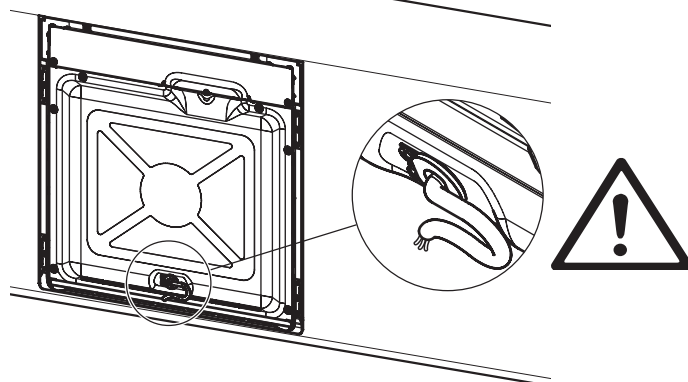




1



2



# MONTÁŽ

Montáž 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 spojeny pomocí teplovzdušného lepidla (min. 100 °C): Nevhodné materiály a nevhodná lepidla mohou vést k deformaci a rozlepení.

Skříňka pro troubu musí poskytovat dostatek místa pro elektrické zapojení trouby.

Skříňka pro troubu musí být dostatečně robustní, aby unesla hmotnost trouby.

Trouba musí být pevně uchycena ve skříňce. Troubu lze namontovat do vysoké skříňe nebo pod desku modulární jednotky za předpokladu, že je zaručena dostatečná ventilace.

## Elektrické zapojení

Trouby FRANKE se dodávají s trojžilovým napájecím kabelem s volnými svorkami.

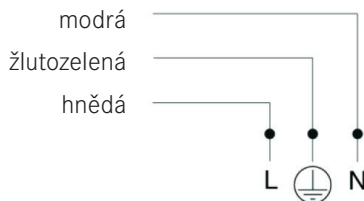
Při zapojování volných svorek se

dodrží tato polarita:

Hnědá = fáze

Modrá = nulový vodič

Žlutozelená = zem



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

Pokud má být trouba trvale připojena k napájení:

- Nainstalujte zařízení umožňující odpojení od napájení s takovou vzdáleností mezi kontakty, která zaručuje úplné odpojení v podmínkách přepětí kategorie III (3 mm).
- Zajistěte následující podmínky:
  - Síťová zástrčka a zásuvka jsou vhodné pro proud 16 A.
  - Síťová zástrčka a zásuvka jsou ve snadném dosahu a jsou umístěny tak, aby při zasouvání nebo vytahování zástrčky nebyla přístupná žádná část pod napětím.
  - Trouba se po montáži do skříňe neopírá o zástrčku.
  - Při výměně napájecího kabelu se použije trojžilový kabel typu H05V2V2-F s průřezem vodičů 1,5 mm<sup>2</sup>.

# OPRAVY

Pokud se poškodí napájecí kabel, musí být vyměněn výrobcem, servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo veškerým rizikům.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

|                                           |                     |
|-------------------------------------------|---------------------|
| Napájení                                  | 220-240 V, 50/60 Hz |
| Celkový příkon a jmenovitý proud pojistky | 2900 W, 16 A        |
| <b>Výkon a topné články</b>               |                     |
| Radiální motor                            | 27 ... 40 W         |
| Žárovka                                   | 40 W (x2)           |
| Tangenciální ventilátor                   | 15 ... 35 W         |
| Topný článek, strop                       | 520 W/124 V         |
| Topný článek, dno                         | 1250 W              |
| Topný článek, gril                        | 2100 W              |
| Topné články DCT                          | 2650 W              |

**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*