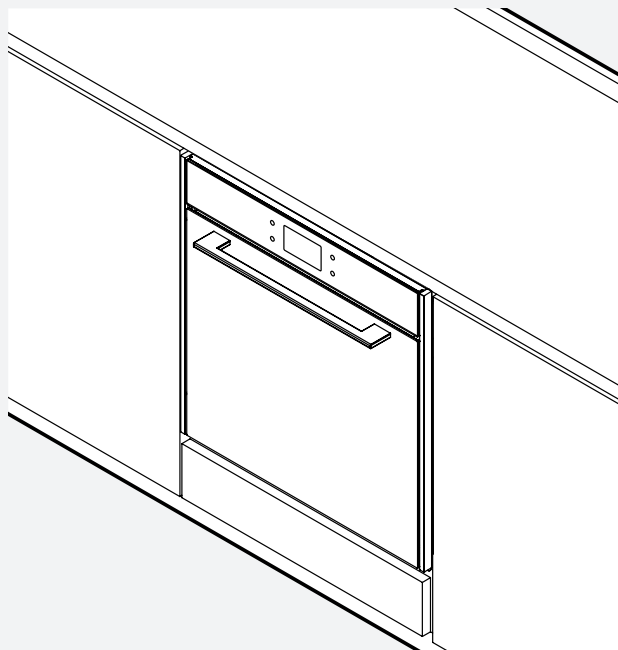


CRYSTAL



CR 982 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 vybavení	6
Náležité používání	7
Údržba a čištění	7
Opravy	7
Vyřazení z provozu	7
Informace o úspoře energie	8
Přehled	8
Trouba	8
Ovládací panel	9
Ikony nabídek na displeji	10
První zapnutí	12
Konfigurace displeje	12
Provoz	12
Pečení v manuálním režimu	12
Pečení v automatickém režimu	13
Pečení v úsporném režimu	13
Pečení ve wellness režimu	14
Plánování konečného času pečení	15
Nastavení časovače	15
Programy manuálního pečení	16
Tabulka pečení	18
Testované pečení	20

Programy úplného menu	21
Úplné masové menu	21
Úplné masové menu – nízká spotřeba	23
Úplné rybí menu	24
Úplné rybí menu – nízká spotřeba	26
Úplné menu 4 pizzy a chléb	28
Úplné menu 4 pizzy a chléb – nízká spotřeba	28
Menu Wellness	28
Čištění a péče	29
Všeobecná doporučení	29
Čištění komory trouby	29
Čištění dvířek trouby	29
Demontáž dvířek trouby	29
Montáž dvířek trouby	30
Čištění skleněných desek ve dvířkách trouby	30
Čištění bočních rámců a teleskopických lišt	31
Výměna žárovky v troubě	31
Údržba a opravy	32
Likvidace	32
Zákaznický servis	32
Technické údaje	33

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.

Ušchovejte tento návod pro uživatele pro budoucí použití.

Crystal je trouba nové generace vyvinutá k tomu, aby rozšířila možnosti domácí přípravy jídel..

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

Díky troubě Crystal máte volbu na dosah:

Můžete se rozhodnout pro pečení „v tradičním stylu“ za pomoci nejmodernějších technologických vylepšení nabízených troubou, nebo můžete využívat řadu předem uložených receptů a kompletní menu, která vám usnadní každodenní život, ušetří čas a dopomohou ke zdravějšímu stravování.

Můžete vybírat z následujících možností:

MANUÁLNÍ – Pečení v manuálním režimu a nastavování systému, teploty a času podle vašich požadavků.

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 ekologickém režimu můžete využívat širokou nabídku receptů a kompletních menu připravených k okamžitému použití.

WELLNESS – Pečení plně přírodním způsobem s nízkým množstvím tuků, které prospěje vašemu zdraví.

Trouba Crystal představuje technologicky a esteticky modernizovanou kombinaci designu a výkonu; jedná se o elegantní spotřebič, vhodný pro každou kuchyni, který zaručuje vynikající spolehlivost díky kvalitě materiálů a pozornosti věnované detailu, což je typickým trendem každého produktu společnosti 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 pro váš konkrétní model k dispozici.

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

- ▶ Před použitím zařízení si pozorně přečtěte návod pro uživatele.
- ▶ Návod pro uživatele uschovejte.
- ▶ Produkt popisovaný v tomto návodu pro uživatele používejte pouze k určenému účelu.

Symbol

Význam



Výstražný symbol. Výstraha před nebezpečím poranění.



Úkony v bezpečnostních a výstražných upozorněních, jejichž účelem je předejít poranění 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.
- ▶ Návod uschovejte pro budoucí referenční účely.

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

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:

- ▶ Kontaktujte pouze autorizovaná servisní střediska.
- ▶ Neupravujte žádné vlastnosti tohoto zařízení.



Toto zařízení nesmí používat ani čistit děti starší než 8 let 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 než 8 let nesmí toto zařízení používat ani čistit ani tehdy, když budou pod dozorem.

Toto zařízení není hračka.

- ▶ Uchovejte zařízení a obalový materiál mimo dosah dětí.
- ▶ 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 něm.

Správná montáž a vybavení

Pokud má být trouba trvale připojena k elektrickému napájení:

- ▶ Zajistěte, aby montáž zařízení prováděl pouze zákaznický servis, elektrikář nebo vyškolený personál s náležitými znalostmi a kvalifikací.
- ▶ Zajistěte, aby způsob montáže zařízení umožňoval jeho odpojení od elektrického napájení s takovou vzdáleností mezi kontakty, která zaručuje úplné odpojení v podmínkách přepětí kategorie III.
- ▶ Ujistěte se, zda je zařízení zapojeno přímo do síťové zásuvky.

- K připojení zařízení nepoužívejte žádné adaptéry, rozdvójky ani prodlužovací kabely.
- ▷ Zajistěte, aby zařízení nebylo vystaveno povětrnostním podmínkám (dešti, slunci).

Náležité používání

- ▷ Troubu používejte pouze k přípravě a vaření pokrmů.
- ▷ Při vkládání nádob do trouby nebo vyjímání nádob z trouby používejte kuchyňské rukavice.
- ▷ Dodržujte pouze ty návody, které se používají, když je trouba aktivní.
- ▷ Napájecí kabely elektrických spotřebičů nepokládejte na horké části trouby.
- ▷ Vnitřek trouby nepoužívejte ke skladování jakýchkoli předmětů.
- ▷ V blízkosti trouby nepoužívejte hořlavé tekutiny.
- ▷ Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.

Nebezpečí přehřátí a porouchání trouby v důsledku ucpané ventilace!

- ▷ Nikdy nepokrývejte vnitřní stěny trouby alobalem, zejména spodní část vnitřku trouby.
- ▷ Nezakrývejte ventilační otvor ventilátoru ani chladicí 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 vnitřku trouby.
- ▷ Hrnce nebo nádoby pokládejte pouze na rošty nebo smaltované plechy na jedné z pěti dostupných úrovní uvnitř trouby.



Nebezpečí popálení!

Trouba a její přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu.

- ▷ 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, zda jsou otočné ovládací prvky ve vypnuté poloze.



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem při poškození zařízení!

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



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Údržba a čištění

Před údržbou nebo čištěním:

- ▷ Odpojte zařízení od napájení, například 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 trouby nepoužívejte hrubé brusné materiály ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit roztříštění skla.
- ▷ Nepoužívejte parní čističe ani přímý proud vody.



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem při vniknutí tekutiny!

Zařízení obsahuje elektrické součásti.

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

Opravy

- ▷ Montáž a opravy spotřebiče svěřujte pouze kvalifikovanému personálu.
- ▷ V následujících případech kontaktujte servisní středisko s autorizací od výrobce nebo kvalifikovaný personál:
 - Ihned po vybalení, pokud se objeví pochybnosti o celistvosti zařízení
 - Během montáže (podle pokynů výrobce)
 - V případě pochybností o správné funkčnosti zařízení
 - V případě závady nebo neuspokojivého chodu
 - V případě výměny síťové zásuvky, pokud není kompatibilní se síťovou zástrčkou zařízení
 - 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 ÚSPORĚ ENERGIE

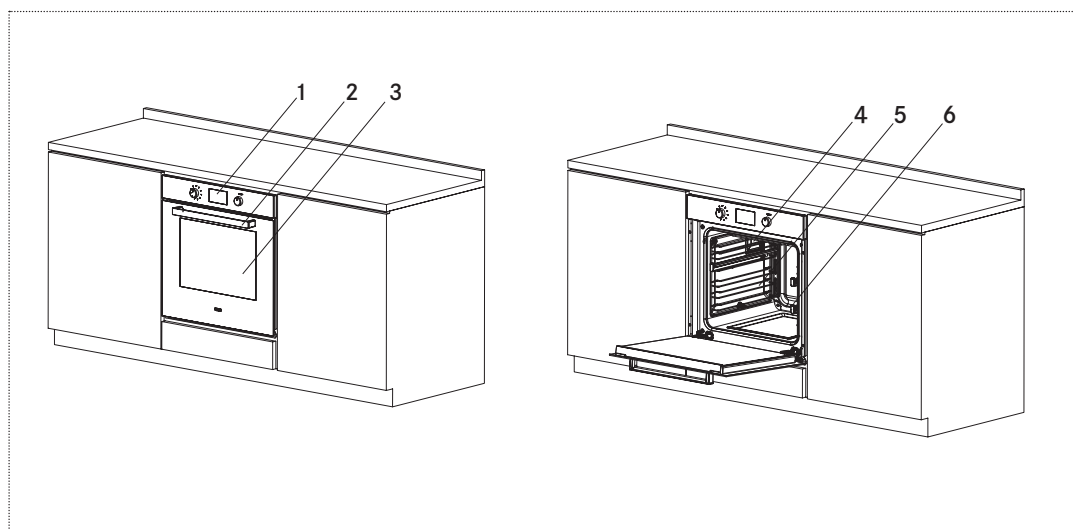
Pracovní režimy **MÍRNÁ TEPLOTA** a **HORKÝ VZDUCH** mají menší spotřebu energie než ostatní dostupné funkce pečení.

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

- ▷ Vnitřek 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

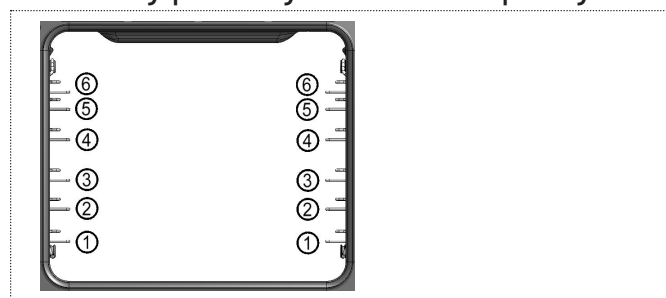


- 1 Ovládací panel
- 2 Madlo předních dvířek
- 3 Sklo předních dvířek
- 4 Osvětlení
- 5 Vodicí lišty pro rošty a smaltované plechy
- 6 Chladicí ventilátor (zadní strana)

Chladicí ventilátor

Aby se snížila teplota dvířek, ovládacího panelu a bočních stěn, je trouba Franke vybavena chladicím ventilátorem, který se aktivuje automaticky, když je trouba horká. Když je chladicí ventilátor zapnutý, vzduch se odvádí ven prostorem mezi předním panelem a dvířky trouby. Rychlost odváděného vzduchu byla optimalizována tak, aby v kuchyni nevznikaly žádné vzduchové proudy a hlučnost 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



Používají se pro správné umístění roštů a smaltovaných plechů do 6 předem stanovených poloh (podle modelu; 1 až 6 počínaje od spodku). V tabulce pečení (na straně 18) jsou uvedeny nejvhodnější polohy pro jednotlivé typy pečení.

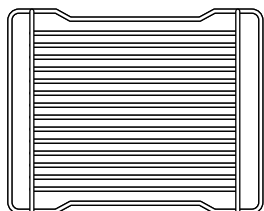
Příslušenství

Popis



Smaltovaný plech

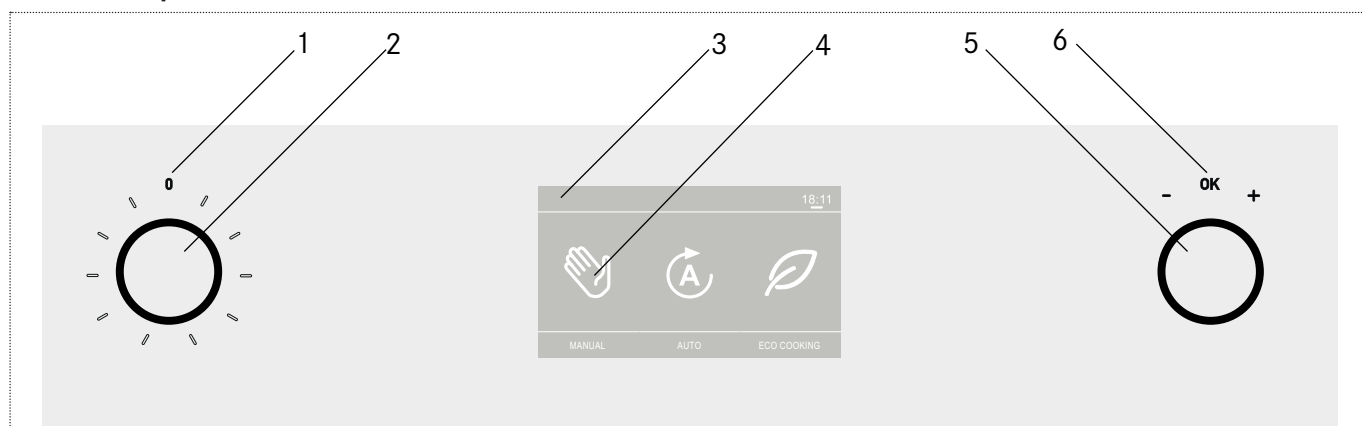
Normálně se používá k hromadění šťáv z grilovaných pokrmů nebo k pečení pokrmů přímo na smaltovaném plechu. Když se smaltované plechy nepoužívají, musí se vyjmout z trouby. Smaltované plechy jsou vyrobeny ze smaltované oceli jakosti „AA“ pro použití v potravinářství.



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

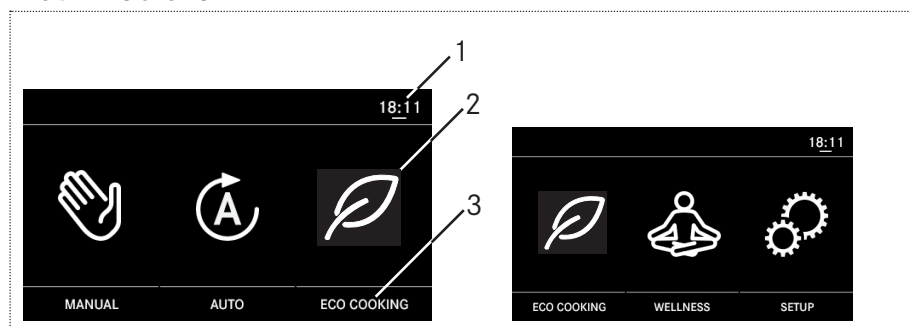


- 1 0
- 2 Otočné tlačítko, levé
- 3 Displej
- 4 Ikony nabídek
- 5 Otočné tlačítko, pravé
- 6 OK

Ikona otočného ovladače	Název otočného tlačítka	Funkce
	Otočné tlačítko, levé	Otevřete seznam programů manuálního pečení: ► Otočte tlačítko doprava. Na displeji se zobrazí seznam programů manuálního pečení. ► Otáčením tlačítka doprava můžete procházet seznam. Zastavení trouby: ► Otočte tlačítko do polohy 0.
	Otočné tlačítko, pravé	Spuštění trouby: ► Krátce stiskněte tlačítko. Procházení položkami nabídky: ► Otáčejte tlačítkem doleva nebo doprava. Ověření zadaných úkonů, vstup do podnabídky a potvrzení programu: ► Krátce stiskněte tlačítko.

Ikony nabídek na displeji

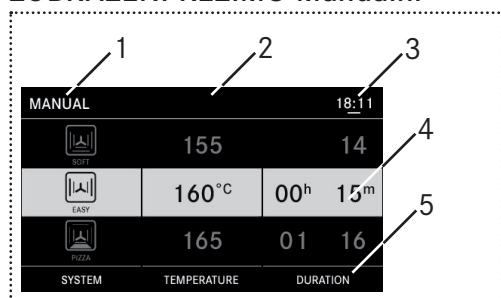
Hlavní zobrazení



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

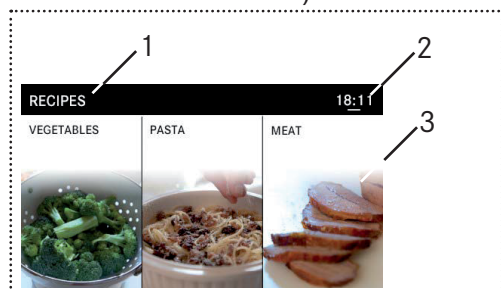
Ikona nabídky	Název nabídky	Funkce
	MANUÁLNÍ	Pečení v manuálním režimu
	AUTO	Pečení v automatickém režimu
	ÚSPORNÉ PEČENÍ V REŽIMU EKO	V této nabídce jsou k dispozici následující programy: Eko recepty a Úplné eko menu Pečení potravin při snížené spotřebě energie z domácího zdroje pro ekologickou přípravu potravin. Recepty v této nabídce jsou stejné jako v režimu AUTO, ale pečení probíhá s mnohem menší spotřebou energie. - V programu RECEPTY můžete péct pouze v jedné úrovni. - V programu ÚPLNÉ MENU můžete péct ve čtyřech úrovních.
	WELLNESS	V této nabídce je k dispozici následující program: Wellness 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. - V programu WELLNESS můžete péct pouze v jedné úrovni.
	NASTAVENÍ	V této nabídce můžete nakonfigurovat displej, např. čas, jazyk, jas a zvuk.
	RECEPTY	V této nabídce můžete vybírat z různých kategorií receptů, např. těstoviny, zelenina, maso, ryby, koláče, chléb nebo pizza. MENU RECEPTY je podnabídka menu AUTO a EKO VAŘENÍ.
	ÚPLNÉ MENU	V této nabídce můžete vybírat z různých programů pro kompletní menu, např. masové menu, rybí menu, 4 pizzy, chléb ve 4 úrovních. ÚPLNÉ MENU je podnabídka menu AUTO a EKO VAŘENÍ.

ZOBRAZENÍ REŽIMU Manuální



- 1 Název primární nabídky
- 2 Informační lišta primární nabídky
- 3 Aktuální čas
- 4 Zóna nastavení programu (šedá: aktivní nastavení)
- 5 Název části

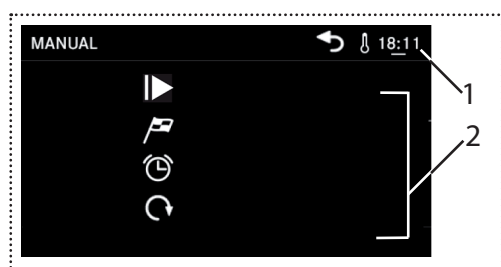
ZOBRAZENÍ RECEPTY, ÚPLNÉ MENU, WELLNESS



- 1 Název primární 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**. (například. **EKO CANNELLONI**, **EKO LASAGNE**).

Zobrazení podnabídky

Tato podnabídka se zobrazí po stisknutí a podržení tlačítka **R** během programování.



- 1 Aktuální čas. Když je trouba v chodu, ohřívá se nebo probíhá programování, zobrazuje se ikona teploty.
- 2 Ikony funkcí (názvy ikon se zde nezobrazují, viz níže uvedená tabulka)

Ikona	Název ikony	Funkce
	SPUSTIT PEČENÍ	Spuštění pečení
	NASTAVIT KONEČNÝ ČAS	Nastavení konečného času pečení
	ČASOVAČ	Nastavení upozornění časovače
	VYPNUTÍ SVĚTLA	Zapínání / vypínání vnitřního osvětlení
	ZPĚT	Opuštění podnabídky a návrat do předchozí nabídky
	RESETOVAT CHRONOMETR	Resetování doby pečení a uplynulého času od zahájení pečení

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, zda je trouba prázdná. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství a zavřete její dvířka.
- ▶ Zajistěte důkladné větrání místnosti, např. otevřete dveře a okna.
- ▶ Stisknutím tlačítka  spusťte troubu.
 - Po spuštění se zobrazí čas hodin. Stiskněte opět  a objeví se hlavní zobrazení.
- ▶ Vyberte  a stiskněte položku .
- ▶ Otočením  doprava zvolte program **MULTI PEČENÍ** v části **FUNKCE**.

- ▶ V části **TEPLOTA** vyberte maximální teplotu (270 °C).
- ▶ V části **DOBA TRVÁNÍ** vyberte 00^h 40^m.
- ▶ Otevřete podnabídku stisknutím , dalším stisknutím  proveďte potvrzení a spusťte režim pečení .
- ▶ Nechte běžet prázdnou troubu na maximální teplotu se zcela zavřenými 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 po vychladnutí bude připravena k použití.

KONFIGURACE DISPLEJE

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

Zahájení konfigurace

- ▶ Stisknutím tlačítka  vstupte do hlavní nabídky.
- ▶ Otočením tlačítka  doprava vyberte položku  a stiskněte tlačítko .
 - Zobrazí se nabídka **NASTAVENÍ** s různými položkami.

Konfigurace času

- ▶ Otočte tlačítko , vyberte položku **ČAS** a stiskněte tlačítko .
- ▶ Otáčením a stisknutím tlačítka  zvolte hodiny, minuty a sekundy.
 - Hodiny se po několika hodinách vypnou kvůli ochraně obrazových bodů displeje.

Konfigurace jazyka

- ▶ Vyberte položku **JAZYK** a stiskněte tlačítko .
- ▶ Otáčením tlačítka  a procházením seznamu zvolte jazyk.

- ▶ Potvrďte zvolený jazyk stisknutím tlačítka .

Konfigurace jasu displeje

- ▶ Vyberte položku **JAS DISPLEJE** a stiskněte tlačítko .
- ▶ Otáčením tlačítka  a volbou jednoho z dílků pruhu nastavte jas ovládacího panelu.
- ▶ Potvrďte zvolený jas stisknutím tlačítka .

Konfigurace hlasitosti tónu alarmu

- ▶ Vyberte položku **ZVUK** a stiskněte tlačítko .
- ▶ Otáčením tlačítka  a volbou jednoho z dílků pruhu nastavte hlasitost.
- ▶ Potvrďte zvolenou hlasitost stisknutím tlačítka .

Konfigurace typu zobrazení hodin

- ▶ Vyberte položku **TYP ZOBRAZENÍ HODIN** a stiskněte tlačítko .
- ▶ Vyberte oblíbený typ: analogové nebo digitální hodiny.
- ▶ Potvrďte zvolený typ stisknutím tlačítka .

Dokončení konfigurace

- ▶ Pro ukončení konfigurace stiskněte dvakrát tlačítko , a tím se dostanete do pohotovostní nabídky.

PROVOZ

- ▶ Prohlédněte si tabulku pečení, abyste svou troubu Franke dokázali využívat co nejlépe.

Pečení v manuálním režimu

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

- ▶ Otočením tlačítka  vstupte do seznamu programů ručního pečení.
 - Zobrazí se nabídka **MANUÁLNÍ** s různými částmi:

Část	Popis
FUNKCE	Vybírejte z různých programů (viz kapitola Programy manuálního pečení)
TEPLOTA	Vyberte požadovanou teplotu od min. 50 °C do max. 270 °C (v programu MÍRNÁ TEPLOTA : 230 °C)
DÉLKA	Vyberte délku v hodinách a minutách

- ▶ Otočením tlačítka **(L)** zvolte program.
- ▶ Otočením tlačítka **(R)** vyberte položku teplotu **NEBO DÉLKU** a stiskněte tlačítko **(R)**.
 - V každé části: otočením tlačítka **(R)** zvolte teplotu nebo délku a potvrďte ji stisknutím tlačítka **(R)**.
- ▶ Vložte připravené jídlo do komory trouby a zavřete dvířka trouby.
- ▶ Stiskněte tlačítko **(R)** a přidržte jej po dobu 2 sekund, vyberte položku **(R)** a potvrďte volbu stisknutím tlačítka **(R)**.
 - Spustí se program pečení.

Zastavení programu:

- ▶ Otočte tlačítko **(L)** do polohy 0.

Pečení v automatickém režimu

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

- ▶ Stisknutím tlačítka **(R)** vstupte do hlavní nabídky.
- ▶ Otočením tlačítka **(R)** vyberte položku **(A)** a stiskněte tlačítko **(R)**.
 - Zobrazí se nabídka **AUTO** se svými podnabídkami:

– RECEPTY

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

– ÚPLNÁ MENU

V této nabídce můžete vybírat z různých programů pro kompletní menu, např. masové menu od 1 do 8, rybí menu od 1 do 8, 4 pizzy, chléb ve 4 úrovních.

Příklad programu receptu

- ▶ Otočením tlačítka **(R)** vyberte položku **(R)** a stiskněte tlačítko **(R)**.
- ▶ Vyberte a stiskněte položku **TĚSTOVINY/ZELENINA**, poté vyberte a stiskněte položku **CANNELLONI**.
 - Zobrazí se souhrn receptu:

Část	Popis
INFO	Automatické nastavení teploty, programu a zobrazení optimální polohy pro plech
ČAS	Automatické nastavení délky pečení

- ▶ Otočením tlačítka **(L)** zvolte zobrazený program.
- ▶ Vložte připravené jídlo dovnitř trouby a zavřete její dvířka.
- ▶ Stiskněte tlačítko **(R)**, vyberte položku **(R)** a potvrďte volbu stisknutím tlačítka **(R)**.
 - Spustí se program pečení.

Zastavení programu:

- ▶ Otočte tlačítko **(L)** do polohy 0 a stiskněte tlačítko **(R)**.

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

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

Příklad programu kompletního menu

- ▶ Otočením tlačítka **(R)** vyberte položku **(R)** a stiskněte tlačítko **(R)**.
- ▶ Vyberte a stiskněte položku **MASOVÉ MENU 1**.
 - Zobrazí se souhrn kompletního menu:

Část	Popis
PROGRAM	Automatické nastavení programu pečení
TEPLOTA	Automatické nastavení teploty
INFO PLECH	Automatické zobrazení optimální polohy pro plech
ČAS	Automatické nastavení délky pečení

- ▶ Otočením tlačítka **(L)** zvolte zobrazený program.
- ▶ Vložte připravené jídlo dovnitř trouby a zavřete její dvířka.
- ▶ Potvrďte volbu stisknutím tlačítka **(R)**, vyberte položku **(R)** a potvrďte volbu stisknutím tlačítka **(R)**.
 - Spustí se program pečení.

Zastavení programu:

- ▶ Otočte tlačítko **(L)** do polohy 0 a stiskněte tlačítko **(R)**.

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

- ▶ Stisknutím tlačítka **(R)** vstupte do hlavní nabídky.
- ▶ Otočením tlačítka **(R)** vyberte položku **(R)** a stiskněte tlačítko **(R)**.
 - Zobrazí se nabídka **EKO VAŘENÍ** se svými podnabídkami:

– EKO RECEPTY

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

– ÚPLNÁ EKO MENU

V této nabídce můžete vybírat z různých programů pro kompletní menu, např. masové menu od 1 do 8, rybí menu od 1 do 8, 4 pizzy, chléb ve 4 úrovních.

Příklad programu eco receptu

- ▶ Otočením tlačítka **(R)** vyberte položku  a stiskněte tlačítko **(R)**.
- ▶ Vyberte a stiskněte položku **TĚSTOVINY/ZELENINA**, poté vyberte a stiskněte položku **CANNELLONI**.
 - Zobrazí se souhrn receptu:

Část	Popis
INFO	Automatické nastavení teploty, programu a zobrazení optimální polohy pro plech
ČAS	Automatické nastavení délky pečení

- ▶ Otočením **(L)** zvolte zobrazený program.
- ▶ Vložte připravené jídlo do komory trouby a zavřete její dvířka.
- ▶ Stiskněte tlačítko **(R)**, vyberte položku  a potvrďte volbu stisknutím tlačítka **(R)**.
 - Spustí se program pečení.

Zastavení programu:

- ▶ Otočte tlačítko **(L)** do polohy 0 a stiskněte tlačítko **(R)**.

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

– <http://recipes.franke.com>

Příklad programu kompletního eko menu

- ▶ Otočte tlačítko **(R)**, vyberte položku  a stiskněte tlačítko **(R)**.
- ▶ Vyberte a stiskněte položku **MASOVÉ MENU 1**.
 - Zobrazí se souhrn kompletního menu:

Část	Popis
PROGRAM	Automatické nastavení programu pečení
TEPLOTA	Automatické nastavení teploty
INFO PLECH	Automatické zobrazení optimální polohy pro plech
ČAS	Automatické nastavení délky pečení

- ▶ Otočením tlačítka **(L)** zvolte zobrazený program.
- ▶ Vložte připravené jídlo dovnitř trouby a zavřete její dvířka.
- ▶ Stiskněte tlačítko **(R)**, vyberte položku  a potvrďte volbu stisknutím tlačítka **(R)**.
 - Spustí se program pečení.

Zastavení programu:

- ▶ Otočte tlačítko **(L)** do polohy 0 a stiskněte tlačítko **(R)**.

Pečení ve wellness režimu

V režimu wellness můžete vybírat z různých nabízených receptů jako jehněčí/vepřové/skopové, drůbež, ryby, telecí a zelenina.

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 uchovávají původní nutriční složky (minerály, vitamíny atd.) a zvýrazní se jejich přirozená chuť.

- ▶ Stisknutím tlačítka **(R)** vstupte do hlavní nabídky.
- ▶ Otočte tlačítko **(R)**, vyberte položku  a stiskněte tlačítko **(R)**.
- ▶ Vyberte a stiskněte položku **ZELENINA**.
 - Zobrazí se souhrn kompletního menu:

Část	Popis
PROGRAM	Automatické nastavení programu pečení
TEPLOTA	Automatické nastavení teploty
INFO PLECH	Automatické zobrazení optimální polohy pro plech
ČAS	Automatické nastavení délky pečení

- ▶ Otočením tlačítka **(L)** zvolte zobrazený program.
- ▶ Vložte připravené jídlo do komory trouby a zavřete její dvířka.
- ▶ Stiskněte tlačítko **(R)**, vyberte položku  a potvrďte volbu stisknutím tlačítka **(R)**.
 - Spustí se program pečení.

Zastavení programu:

- ▶ Otočte tlačítko **(L)** do polohy 0 a stiskněte tlačítko **(R)**.

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

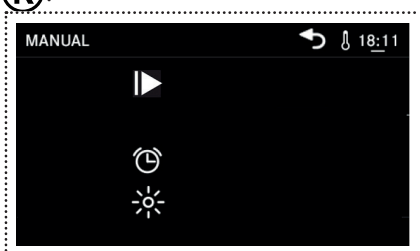
– <http://recipes.franke.com>

Plánování konečného času pečení

V automatickém režimu pečení

- ▶ Stisknutím tlačítka **(R)** vstupte do hlavní nabídky.
- ▶ Otočením **(R)** vstupte do seznamu programů automatického pečení.
 - Zobrazí se nabídka **AUTO** s různými částmi:
- ▶ V programu **RECEPTY** vyberte položku **TĚSTOVINY/ZELENINA**, poté vyberte a stiskněte položku **CANNELLONI**.
- ▶ Otočením **(L)** zvolte zobrazený program.
- ▶ Vložte připravené jídlo do komory trouby a zavřete její dvířka.
- ▶ Stiskněte tlačítko **(R)**.

- Zobrazí se podnabídka.



- ▶ Otočením tlačítka **(R)** vyberte položku **(F)** a stiskněte tlačítko **(R)**.
- ▶ Otáčením a stisknutím tlačítka **(R)** na dobu 2 sekund zvolte hodiny a minuty.
 - 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.

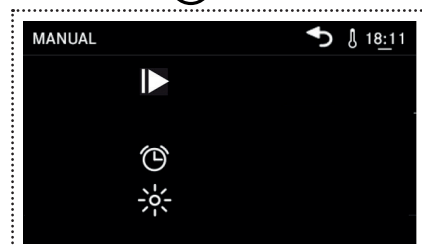
Čas ukončení pečení je možné nastavit pouze v části **MANUÁLNÍ** a **RECEPTY** programů **AUTO**, **EKO PEČENÍ** a **WELLNESS**.

Nastavení časovače

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

V režimu ručního pečení

- ▶ Otočením tlačítka **(L)** vstupte do seznamu programů ručního pečení.
- ▶ Otočením tlačítka **(L)** zvolte program.
- ▶ Na 2 sekundy stiskněte tlačítko **(R)**.
 - Zobrazí se podnabídka.



- ▶ Otočením tlačítka **(R)** vyberte položku **(G)** a stiskněte tlačítko **(R)**.
- ▶ Otáčením a stisknutím tlačítka **(R)** na dobu 2 sekund zvolte hodiny a minuty.
 - Časovač běží na pozadí v horním pravém rohu.
- ▶ Otočením tlačítka **(R)** vyberte položku **(R)** a potvrďte ji stisknutím tlačítka **(R)**.
 - Až doběhne, ozve se zvuk.
- ▶ Pro vypnutí tohoto zvuku stiskněte tlačítko OK.

PROGRAMY MANUÁLNÍHO PEČENÍ

Program	Popis	Otočné tlačítko / poloha
	MÍRNÁ TEPLOTA Teplota je nastavena na 100 °C a vnitřní chladicí ventilátor je zapnutý, aby pečení probíhalo při nízkém výkonu (1 000 W). Doba pečení se prodlouží, takže lze dosáhnout velmi jemného a rovnoměrného výsledku (např. při pečení typu „wellness“). Tato funkce je vhodná k předehřívání trouby před vložením připravených potravin.	 1
	ROZMRAZOVÁNÍ Teplota je nastavena na 25 °C a vnitřní chladicí ventilátor je zapnutý. Tato funkce je vhodná k pomalému rozmrazování potravin nebo ochlazování trouby po pečení.	 1 ► Vyberte teplotu tlačítkem  .
	KYNUTÍ TĚSTA Teplota je nastavena na 30 °C a vnitřní chladicí ventilátor je vypnutý. Tím se vytvoří ideální podmínky pro kynutí těsta.	 1 ► Vyberte teplotu tlačítkem  .
	OHŘEV TALÍŘŮ Teplota je nastavená mezi 35 °C a 55 °C. Tato funkce je vhodná k ohřevu hotových, ale studených pokrmů nebo k udržování talířů či pokrmů v teplém stavu, aniž by se dopékaly.	 1 ► Vyberte teplotu tlačítkem  .
	NÍZKÁ TEPLOTA Funkce nízké teploty je ideální pro přípravu pokrmů při nižší teplotě po delší dobu, aby zůstala zachována měkkost a organoleptické vlastnosti. Takto můžete péct maso, ryby a zeleninu a přitom zachovat původní chuť i nutriční hodnoty.	 1 ► Vyberte teplotu (od 60 °C do 100 °C) tlačítkem  .
	HORKÝ VZDUCH Tato funkce s technologií dynamického pečení s úsporou energie (1 500 W) je obvykle vhodná pro širokou řadu různých pokrmů. Doba pečení se prodlouží, ale teplo se rozvádí optimálně, což zaručuje vynikající výsledky při nízké spotřebě energie.	 2
	PIZZA 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 Rychlý ohřev a poté přepněte na režim Pizza).	 3
	SNADNÉ PEČENÍ 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.	 4
	ÚPLNÉ MENU Kombinace technologie DCT a tradičních topných článků vzniká postupně zvyšované teplo směrem k horní úrovni, což je ideální pro přípravu velkých množství potravin ve 2-3 úrovních.	 5
	MULTIFUNKČNÍ PEČENÍ Tato funkce využívá všechny topné články trouby (DCT a tradiční). Na rozdíl od funkce Kompletní nabídka vytváří tato funkce teplo převážně ve spodní části trouby, což je ideální pro přípravu na 4 úrovních (chléb, 4 pizzy, slané pečivo).	 6

Program	Popis	Otočné tlačítko / poloha
	RYCHLÝ OHŘEV 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).	 7
	ÚSPORA ENERGIE Tato funkce snižuje spotřebu energie trouby během pečení. Není vhodná pro všechny typy pokrmů. Doporučuje se pro pečivo s měkkým vnitřkem a pro použití trouby při pokojové teplotě.	 7
	BBQ 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.	 8
	GRIL Tato funkce využívá pouze horní gril a je ideální k opékání chleba a gratinování masa nebo ryb.	 9
	GRIL S VENTILÁTOREM Teplo je vytvářeno grilem a rozváděno zadním ventilátorem. Tento způsob je ideální pro pečení velkých kusů masa a drůbeže.	 9
	HORNÍ A DOLNÍ OHŘEV Tato tradiční funkce je ideální pro všechny pokrmy, pečení chleba a pečiva a přípravu pečeně a jehněčího masa.	 10
	S RECIRKULACÍ Tato tradiční funkce se používá pro pečení dortů, koláčků, dezertů a roštěné ve dvou úrovních.	 10

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 úrovně (úroveň)	Doba předehřívání (min)	Teplota (°C)	Délka (min)
MÍRNÁ TEPLOTA	Mušle	0,5	3 nebo 4	8	170	17–20
	Zeleninové koláčky	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 úrovně (úroveň)	Doba předehřívání (min)	Teplota (°C)	Délka (min)
ÚPLNÉ MENU	Sýrové koláčky	0,8	2 nebo 3	6,5	180	23–28
	Zeleninové koláčky	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
MULTIFUNKČNÍ PEČENÍ	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
	Porcované kuře	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 cukety	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 křídélka	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 pirohy	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

Horní a dolní ohřev, ventilátor, gril a gril s ventilátorem patří mezi standardní pečicí funkce, můžete se řídit podle tabulky manuálních pečicích programů pro navrhované každodenní pokrmy, nebo můžete teplotu, úroveň a dobu trvání nastavit podle svých zkušeností.

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 na jedné nebo více úrovních současně.

Doby pečení se počítají od vložení potravin do trouby, bez předehřívání (pokud se vyžaduje).

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

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

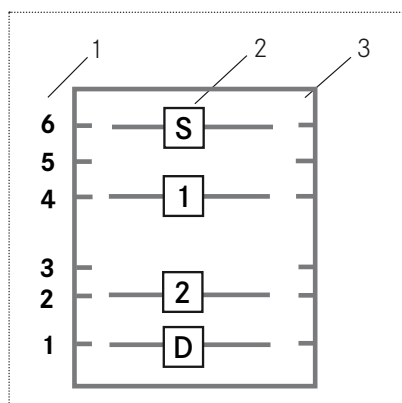
Uvedené úrovně označují úrovně bez posuvných lišt (odstraňte je).

Současné pečení různých pokrmů

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

Recept	Funkce	Předehřívání	Úroveň (odzdola nahoru)	Teplota (°C)	Čas (minuty)	Příslušenství / poznámky
Sušenky	HORNÍ / DOLNÍ OHŘEV	✓	4	160	22–26	Úroveň 4: smaltovaný plech na pečení
	SNADNÉ PEČENÍ	✓	3–5	150	35–40	Úroveň 5: smaltovaný plech na pečení Úroveň 3: smaltovaný pekáč
Malé koláče	HORNÍ / DOLNÍ OHŘEV	✓	3	170	33–38	Úroveň 3: smaltovaný pekáč
	SNADNÉ PEČENÍ	✓	3	150	24–28	Úroveň 4: smaltovaný pekáč Úroveň 3: hluboký plech
	SNADNÉ PEČENÍ	✓	3–4	150	24–28	Úroveň 4: smaltovaný plech na pečení 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 VAŘENÍ	✓	1	180	50–55	Úroveň 1: forma na roštu
Dva jablečné koláče	MULTI VAŘENÍ	✓	1	180	50–55	Úroveň 1: 2 formy na roštu
Kynuté buchty	HORNÍ / DOLNÍ 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. Takto zachytíte zbytky a trouba zůstane čistá.					
Opékaný sendvič	GRIL	✓ (5 min.)	5	80	2–3	Úroveň 5: rošt ► Po celou dobu pečení udržujte dvířka zavřená.
Hamburgery	BBQ	Ne	4	200	20	Úroveň 4: rošt Úroveň 3: smaltovaný plech / pekáč ► Po 10 min obraťte.

PROGRAMY ÚPLNÉHO MENU



- 1 Vodicí lišty
2 Poloha úrovně
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

Masové menu 1

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	PROFITEROLY S GRUYERE	6	28 min	20 ks, 300 g	Smaltovaný plech
První chod	CANELONI S HOVĚZÍM	4	41 min	1 100 g	Forma na grilu
Dezert	ČOKOLÁDOVÝ CHILI KOLÁČ	1	51 min	800 g	Forma na smaltovaném pekáči
Druhý chod	PLNĚNÉ KOUSKY PERLIČKY	2	98 min	1 450 g	Forma na grilu

Masové menu 2

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	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	1 600 g	Forma na grilu
Druhý chod	KUŘECÍ SEKANÁ S HRÁŠKEM A CHŘESTEM	2	54 min	1 100 g	Forma na grilu

Masové menu 3

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

Masové menu 4

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	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	1 200 g	Forma na grilu
Druhý chod	KROCAN PLNĚNÝ CHŘESTEM	3	29 min	870 g	Smaltovaný plech
Dezert	SLADKÁ FOCACCIA	1	32 min	1 100 g	Forma na smaltovaném pekáči

Masové menu 5

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	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	PAPARDELLE S CUKETAMI	4	23 min	1 100 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

Masové menu 6

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	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	1 100 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

Masové menu 7

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	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	1 300 g	Forma na grilu
Dezert	NĚMECKÝ KOLÁČ	1	54 min	850 g	Forma na smaltovaném pekáči
Druhý chod	KUŘE S HROZINKAMI	3	79 min	1 450 g	Smaltovaný plech

Masové menu 8

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	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	1 100 g	Forma na grilu
Druhý chod	TELECÍ PEČENĚ	2	38 min	900 g	Forma na grilu
Dezert	MRAMOROVÁ BÁBOVKA	1	65 min	1 326 g	Forma na smaltovaném pekáči

Úplné masové menu – nízká spotřeba

Masové menu 1 – nízká spotřeba

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	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 HOVĚŽÍM	4	58 min	1 100 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	1 450 g	Forma na grilu

Masové menu 2 – nízká spotřeba

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	PLNĚNÉ CUKETY	6	45 min	16 ks, 700 g	Smaltovaný plech
Dezert	JABLEČNÝ KOLÁČ	1	56 min	800 g	Forma na smaltovaném pekáči
První chod	LASAGNE S PESTEM	4	70 min	1 600 g	Forma na grilu
Druhý chod	KUŘECÍ SEKANÁ S HRÁŠKEM A CHŘESTEM	2	82 min	1 100 g	Forma na grilu

Masové menu 3 – nízká spotřeba

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

Masové menu 4 – nízká spotřeba

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	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 ZELENINOU	4	52 min	1 200 g	Forma na grilu
Druhý chod	KROCAN PLNĚNÝ CHŘESTEM	3	56 min	870 g	Smaltovaný plech
Dezert	SLADKÁ FOCACCIA	1	56 min	1 100 g	Forma na smaltovaném pekáči

Masové menu 5 – nízká spotřeba

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	PLNĚNÉ CUKETOVÉ KVĚTY	6	43 min	600 g	Smaltovaný plech
První chod	PAPPARDELLE S CUKETAMI	4	48 min	1 100 g	Forma na grilu
Druhý chod	TELECÍ PEČENĚ	3	56 min	900 g	Forma na grilu
Dezert	PUDINK S RICOTTOU A SKOŘICÍ	1	58 min	850 g	Forma na smaltovaném pekáči

Masové menu 6 – nízká spotřeba

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	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	1 100 g	Forma na grilu
Druhý chod	JEHNĚČÍ KÝTA	3	96 min	800 g	Forma na grilu

Masové menu 7 – nízká spotřeba

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	PLNĚNÉ PAPRIKY	6	52 min	600 g	Smaltovaný plech
První chod	VAJEČNÉ NUDLE SE ŠUNKOU A SÝREM	4	65 min	1 300 g	Forma na grilu
Dezert	NĚMECKÝ KOLÁČ	1	65 min	850 g	Forma na smaltovaném pekáči
Druhý chod	KUŘE S HROZINKAMI	3	86 min	1 450 g	Forma na grilu

Masové menu 8 – nízká spotřeba

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	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	1 100 g	Forma na grilu
Druhý chod	TELECÍ PEČENĚ	2	58 min	900 g	Forma na smaltovaném pekáči
Dezert	MRAMOROVÁ BÁBOVKA	1	65 min	1 326 g	Forma na grilu

Úplné rybí menu**Rybí menu 1**

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	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	1 200 g	Forma na grilu
Dezert	HRUŠKOVÝ KOLÁČ	1	44 min	950 g	Forma na grilu
Druhý chod	MOŘSKÝ OKOUN VE FÓLII	2	50 min	800 g	Forma na grilu

Rybí menu 2

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
Předkrm	LOSOSOVÝ KOLÁČ	6	35 min	1 200 g	Smaltovaný plech
První chod	RYBÍ PIROH	4	41 min	1 200 g	Forma na grilu
Dezert	DORT MARGHERITA	1	45 min	890 g	Forma na smaltovaném pekáči
Druhý chod	PRAŽMA ZLATÁ VE FÓLII	2	45 min	800 g	Forma na grilu

Rybí menu 3

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	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	1 300 g	Forma na grilu
Dezert	JOGURTOVÝ KOLÁČ	1	46 min	680 g	Forma na smaltovaném pekáči

Rybí menu 4

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	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	1 200 g	Forma na grilu
Druhý chod	MOŘSKÁ PRAŽMA S KAPARY	3	45 min	800 g	Forma na grilu

Rybí menu 5

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	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	1 100 g	Forma na grilu
Druhý chod	KALAMÁRY S HRÁŠKEM	3	40 min	900 g	Smaltovaný plech

Rybí menu 6

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	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	1 300 g	Forma na grilu
Druhý chod	PETRUSOVA RYBA	3	42 min	1 100 g	Forma na grilu
Dezert	CITRONOVÝ KOLÁČ	1	48 min	800 g	Forma na smaltovaném pekáči

Rybí menu 7

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	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	1 400 g	Forma na grilu

Rybí menu 8

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	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

Rybí menu 1 – nízká spotřeba

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	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	1 200 g	Forma na grilu
Dezert	HRUŠKOVÝ KOLÁČ	1	52 min	950 g	Forma na smaltovaném pekáči
Druhý chod	MOŘSKÝ OKOUN VE FÓLII	2	65 min	800 g	Forma na grilu

Rybí menu 2 – nízká spotřeba

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	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	1 200 g	Smaltovaný plech
První chod	RYBÍ PIROH	4	57 min	1 200 g	Forma na grilu
Druhý chod	PRAŽMA ZLATÁ VE FÓLII	2	59 min	800 g	Forma na grilu

Rybí menu 3 – nízká spotřeba

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	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	1 300 g	Forma na grilu

Rybí menu 4 – nízká spotřeba

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	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 FÓLII	4	59 min	1 200 g	Forma na grilu
Druhý chod	MOŘSKÁ PRAŽMA S KAPARY	3	62 min	800 g	Forma na grilu

Rybí menu 5 – nízká spotřeba

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	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	1 100 g	Forma na grilu
Druhý chod	KALAMÁRY S HRÁŠKEM	3	62 min	900 g	Smaltovaný plech

Rybí menu 6 – nízká spotřeba

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	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	1 300 g	Forma na grilu
Druhý chod, dezert	PETRUSOVA RYBA	3	54 min	1 100 g	Forma na grilu
Dezert	CITRONOVÝ KOLÁČ	1	54 min	800 g	Forma na smaltovaném pekáči

Rybí menu 7 – nízká spotřeba

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	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	1 400 g	Forma na grilu

Rybí menu 8 – nízká spotřeba

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	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 úrovně	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 CIBULÍ	3	25 min	600 g	Na grilu
4	PIZZA SE ZELENINOU	1	25 min	600 g	Smaltovaný pekáč

Menu Chléb

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	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 úrovně	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 ŽAMPIÓNY	1	33 min	600 g	Smaltovaný pekáč
3	PIZZA SE ZELENINOU	3	42 min	600 g	Na grilu
4	PIZZA S TUŇÁKEM A CIBULÍ	4	42 min	600 g	Na grilu

Menu Chléb

Pokrm	Recepty	Poloha úrovně	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 úrovně	Celková doba přípravy	Hmotnost (recept)	Příslušenství Franke, které se má použít
1	JEHNĚČÍ / VEPŘOVÉ / SKOPOVÉ	3	194 min	1 550 g	Smaltovaný plech
3	RYBA	3	92 min	1 100 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, jakým je trouba nainstalována: odpojte troubu od napájení v místě hlavního vypínače přívodu elektrické energie, např. odpojte pojistku trouby v pojiskové 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, zda je trouba studená.
- ▷ Nepoužívejte parní čističe ani přímý proud vody.
- ▷ K čištění skleněných částí dvířek trouby nepoužívejte hrubé brusné materiály ani ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch a způsobit roztržení 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 skleněných desek používejte značkový prostředek na čištění skla.

Čištění komory trouby

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

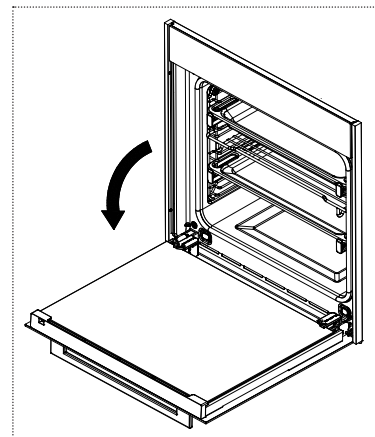
- ▷ Před zahájením čištění se ujistěte, zda je trouba studená.
- ▷ Vyčistěte smaltované povrchy a komoru trouby horkou vodou a čisticími prostředky bez brusného účinku.
- ▷ Po vyčištění všechny části trouby důkladně vysušte.

Čištění dvířek trouby

- ▷ Před zahájením čištění se ujistěte, zda je trouba studená.
- Dvířka trouby lze demontovat, aby se usnadnilo čištění trouby (viz kapitola „Demontáž dvířek trouby“).
- ▷ K čištění skla používejte značkový prostředek na čištění skla.
 - ▷ Po vyčištění všechny části trouby důkladně vysušte.

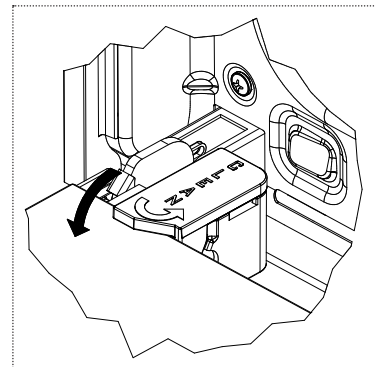
Demontáž dvířek trouby

- ▷ Úplně otevřete dvířka trouby.

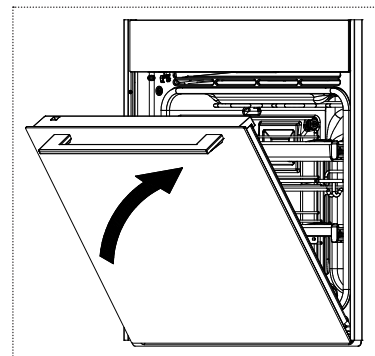


Závěsy jsou vybaveny dvěma pohyblivými pojistkami.

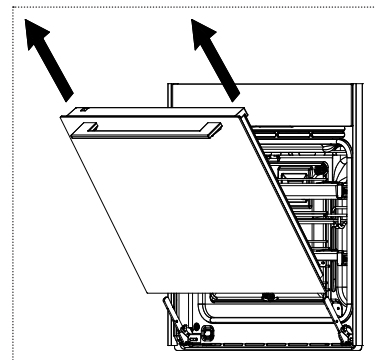
- ▷ Závěs uvolněte tak, že zvednete pojistku a podržíte dvířka ze stran blízko závěsů.
- ▷ Otočte oba závěry destiček dolů.



- ▷ Ujistěte se, zda jsou závěry destiček otočené úplně dolů.
- ▷ Dvířka přivřete do poloviny.



- ▷ Vytáhněte dvířka ven.



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.

Čištění skleněných desek ve dvířkách trouby

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

Trouba má 3 skleněné desky:

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

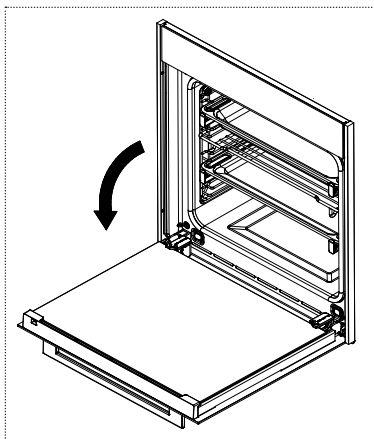
Vnitřní a mezilehlou skleněnou desku lze za účelem čištění odstranit.

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

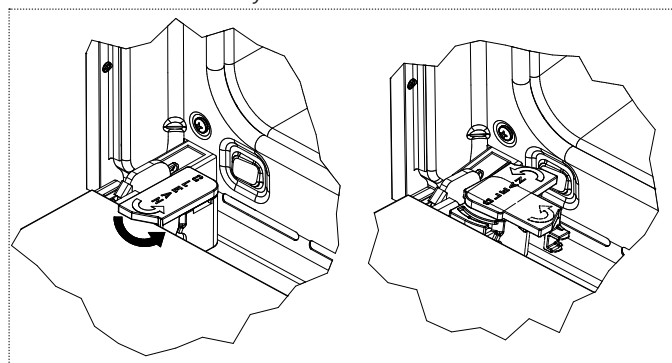
Odstranění a čištění vnitřní skleněné desky ve dvířkách trouby

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

- ▶ Úplně otevřete dvířka trouby.



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



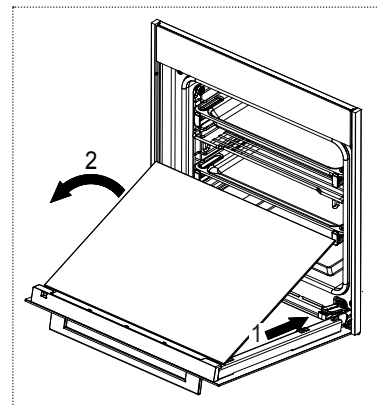
- Ujistěte se, zda jsou černé destičky úplně otočené.
- Destičky zapadnou na svá místa.

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. Poté 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 demontovat pouze po odstranění vnitřního skla.

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

Montáž skleněných desek

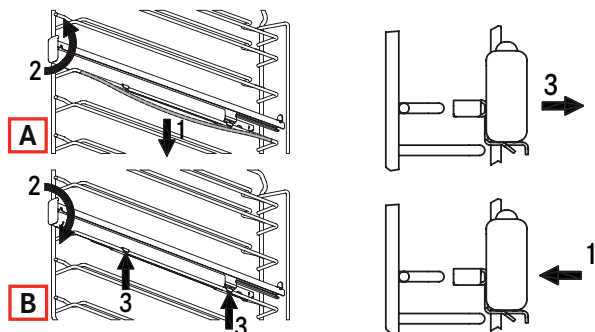
Správná poloha namontovaných skleněných desek je označena nápisem **TEMPERED GLASS** (tvrzené sklo), který musí být dokonale čitelný.

- ▶ Pokud jste demontovali horní lištu skla, vraťte ji zpět na místo.
- ▶ Pokud jste demontovali 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 rámu a teleskopických lišt

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

Vyjmutí teleskopických lišt



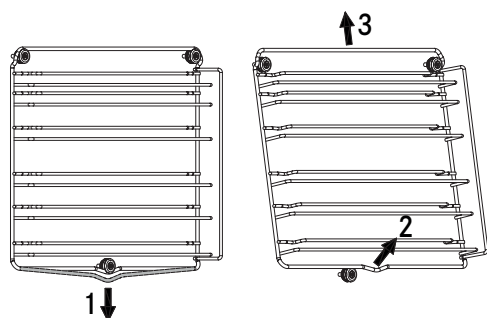
Obrázek A

- ▶ S teleskopickou lištou v zavřené poloze pevně zatlačte (1) na střed drátěné kostry, na kterou je zavěšena spodní strana lišty.
- ▶ Lištu otočte proti směru hodinových ručiček (2) a vyjměte ji z patra pro mřížku (3).

Obrázek B

- ▶ S teleskopickou lištou v otevřené poloze posuňte drátěnou kostru (1) dopředu.
- ▶ Lištu otočte ve směru hodinových ručiček (2) a zavěste ji na dolní polici (3). Zatlačte ji proti dvěma háčkům, dokud neuslyšíte cvaknutí.

Vyjmutí bočních rámu

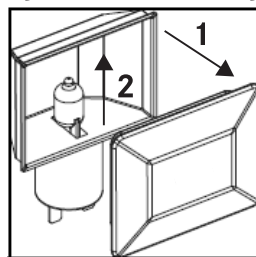


- ▶ Ohněte příčnou rozpěru uchycenou v upínacím pouzdru dolů a vytáhněte ji z drážky.
- ▶ Zatlačte boční rám nahoru a sejměte jej ze dvou horních háčků.

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
- Zapojení: 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, zda je trouba vypnutá.



VÝSTRAHA! Úraz elektrickým proudem v důsledku nesprávné manipulace!

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

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.

- ▶ Vyberte a stiskněte položku 
 - Zobrazí se nabídka **NASTAVENÍ** s různými položkami.
- ▶ Vyberte a 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 takových případech, jako jsou například veletrhy nebo předvádění produktů.

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 likvidaci odpadu nebo dodavatele zařízení.

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

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

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

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

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

ZÁKAZNICKÝ SERVIS

- ▶ Kontaktní adresu pro vaši zemi najdete na zadní straně nebo na našich webových stránkách www.franke.com

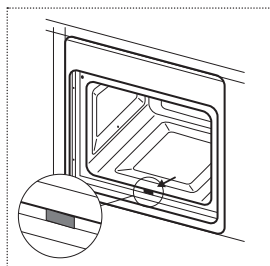
TECHNICKÉ ÚDAJE

Označení produktu

Typ: OE-9D

Model: CR 982 M BK DCT TFT

- Viz typový štítek umístěný na produktu.



Tento spotřebič vyhovuje následujícím směrnici ES:

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

Třída energetické účinnosti (podle 2009/60350-50304/EN) je určena následujícími provozními režimy: s úsporou energie a statickým.

Jestliže chcete vypočítat objem, demontujte vnitřní stranu vodiče (podle předpisů 2009/60350-50304/EN).

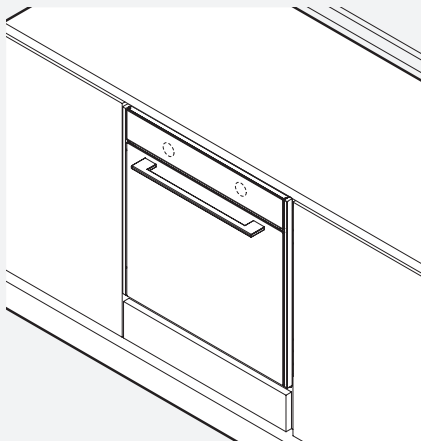
Parametr	Hodnota
Pracovní rozměry trouby (mm)	480 x 370 x 405 (Š x V x H)
Napájecí napětí a frekvence	220–240 V, 50/60 Hz
Celkový příkon a jmenovitý proud pojistky	2 900 W, 16 A
Hodnoty výkonu a topných článků	
Radiální motor	27 ... 40 W
Žárovka	40 W (2x)
Tangenciální ventilátor	15 ... 35 W
Strop	520 W / 124 V
Dno	1 250 W
Gril	2 100 W
Topné články DCT	2 650 W

Parametr	Symbol	Hodnota	Měrná jednotka
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 své produkty neustále vylepšuje. 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

CRYSTAL



CR 913 M

CR 982 M

EN Installation manual
IT Libretto per l'installazione
CS Montážní návod
RO Manual de instalare

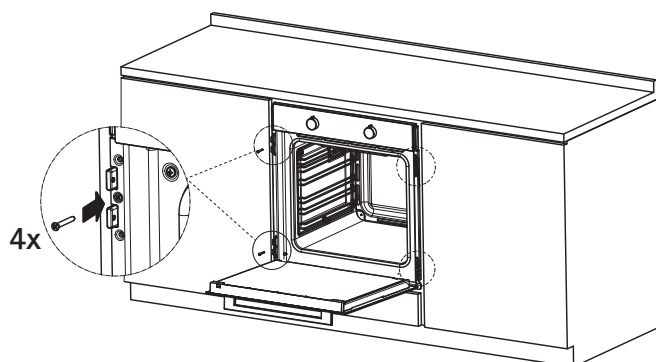
Multifunction Oven
Forno multifunzione
Multifunkční trouba
Cuptor multifuncțional

*Make
it
Wonderful*

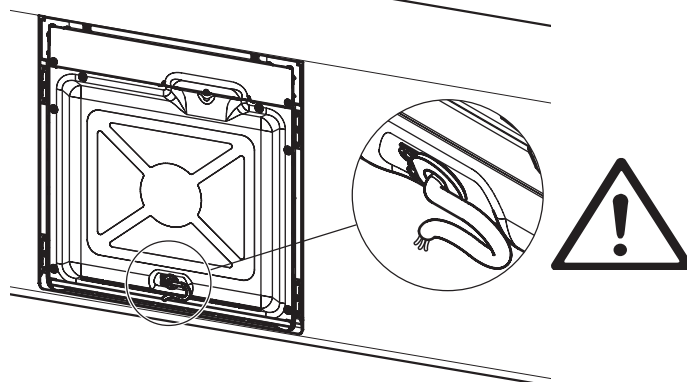
FRANKE



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.

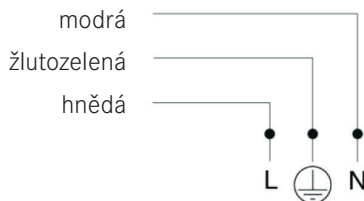
Při zapojování volných svorek se

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 mm².

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
Výkon a topné články	
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*