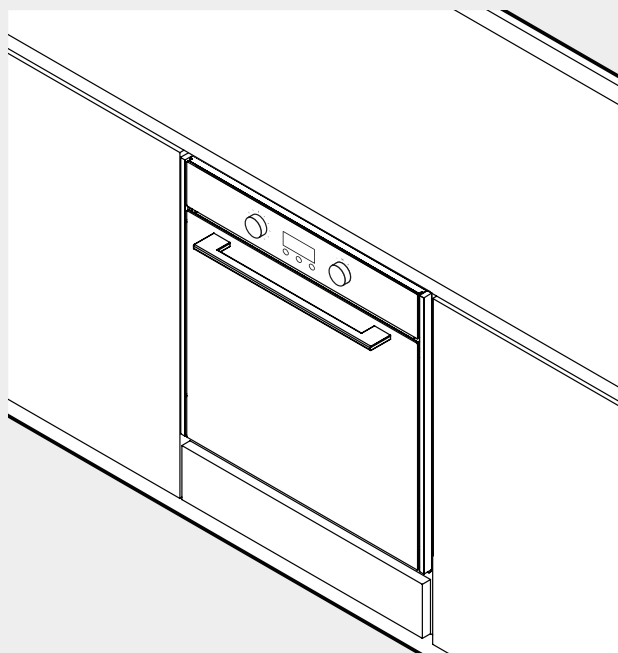




**FSM 86 H XS**

CS **Návod k obsluze a instalaci**  
SK **Návod k obsluhu a inštalácii**

**Elektrická trouba**  
**Elektrická rúra**

*Make  
it  
Wonderful*

**FRANKE**

---

# OBSAH

---

PŘEHLED.....67

OVLÁDACÍ PANEL .....67

PŘÍSLUŠENSTVÍ.....68

FUNKCE.....68

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM .....69

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....69

UŽITEČNÉ RADY .....70

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY .....71

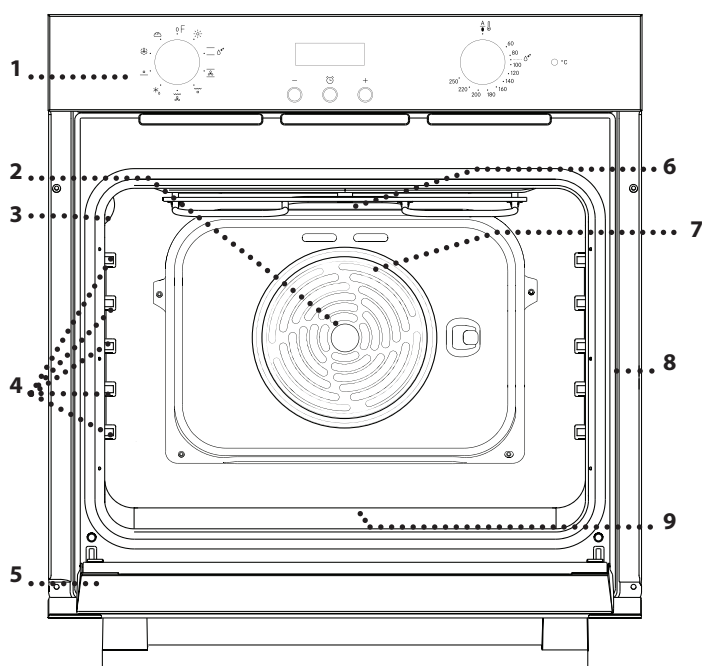
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA .....73

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD .....74

TECHNICKÁ PODPORA.....74

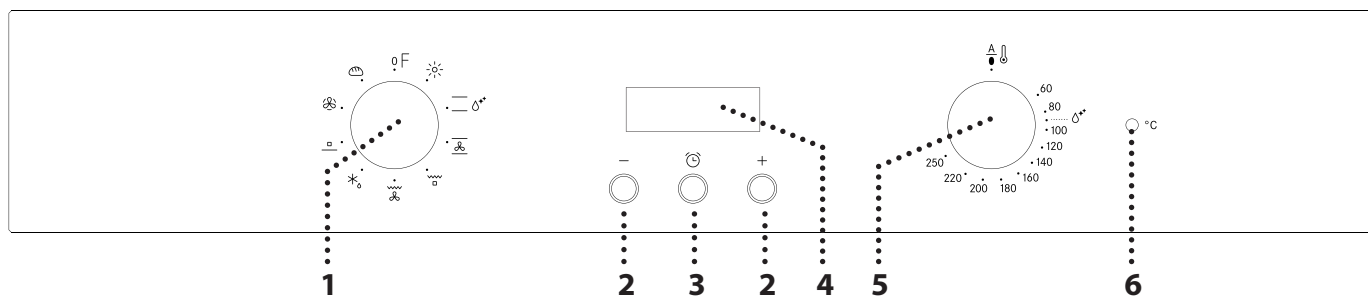
# UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

## PŘEHLED



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

## OVLÁDACÍ PANEL



### 1. OVLADAČ VÝBĚRU

Pro zapínání trouby výběrem funkce.

Přejete-li si troubu vypnout, otočte do polohy 0.

### 2. TLAČÍTKO +/-

Pro snížení hodnoty zobrazené na displeji.

### 3. ČASOVÉ TLAČÍTKO

Pro volbu různých nastavení: doby trvání, času ukončení tepelné úpravy, časovače (minutky).

### 4. DISPLEJ

### 5. OVLADAČ TERMOSTATU

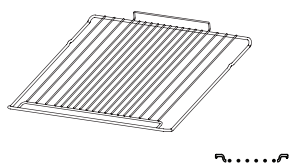
Otočením nastavíte požadovanou teplotu.

### 6. LED KONTROLKA TERMOSTATU/ PŘEDEHŘEVU

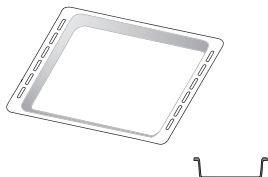
Zapíná se během fáze vyhřívání trouby. Po dosažení požadované teploty zhasíná.

# PŘÍSLUŠENSTVÍ

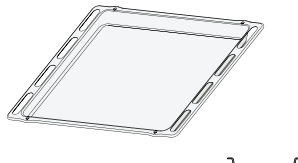
## DRÁTĚNÁ MŘÍŽKA



## ODKAPÁVACÍ PLECH



## PLECH NA PEČENÍ



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

## VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

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

# FUNKCE

## 0 VYPNUTO

Slouží k vypínání trouby.

## ☀ OSVĚTLENÍ

Pro zapnutí osvětlení uvnitř trouby.

## — TRADIČNÍ

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

## 💧 PARNÍ ČIŠTĚNÍ

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

## ☞ TRADIČNÍ PEČENÍ

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

## 🔥 GRIL

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

## 🌀 TURBOGRIL

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

## ✱ ROZMRAZOVÁNÍ

💧 Pro rychlejší rozmrazení jídla.

## ☐ VYHŘÍVÁNÍ DOLNÍ ČÁSTI

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

## 🌀 HORKÝ VZDUCH

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

## 🍞 CHLÉB

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

# PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

## 1. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit denní čas: na displeji bude blikat „AUTO“ a „0.00“.



Chcete-li nastavit denní čas, stiskněte současně tlačítka — a +: Pomocí tlačítek + a — nastavte denní čas.

Pro potvrzení stiskněte časové tlačítko.

Poté, co jste zvolili požadovaný čas, můžete změnit tón upozornění: na displeji se zobrazí „tón 1“.



Pro výběr požadovaného tónu stiskněte tlačítko — a poté, pro potvrzení, stiskněte časové tlačítko.

Upozornění: Pro dodatečnou změnu denního času, například po delších výpadcích proudu, postupujte podle popisu uvedeného výše.

## 2. ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

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

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

Nejlépe zvolte funkci „Tradiční pečení“ a zahřejte troubu na 250 °C po dobu přibližně jedné hodiny.

V této době musí být trouba prázdná.

Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Poznámky: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

# KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

## 1. ZVOLTE FUNKCI

Funkci zvolíte otočením ovladače výběru na symbol požadované funkce.

## 2. AKTIVUJTE FUNKCI

### S RUČNÍM NASTAVENÍM

Pro spuštění zvolené funkce nastavte požadovanou teplotu otočením ovladače termostatu.

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

### PARNÍ ČIŠTĚNÍ

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

Nejllepší je používat funkci v délce 35 minut.

## 3. PŘEDEHŘEV

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

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

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

## . POUŽITÍ ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORU

Stiskem časového tlačítka je možné vybrat různé režimy pro zachování nebo naprogramování doby přípravy.

Upozornění: Po několika sekundách bez jakékoli interakce se rozezní bzučák a všechna nastavení se potvrdí.

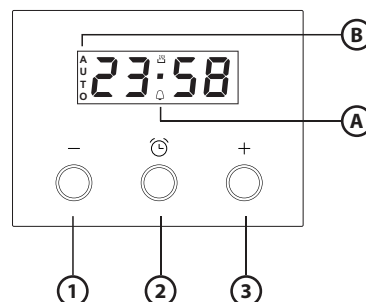
1. Tlačítko — : pro snížení hodnoty zobrazené na displeji

2. Tlačítko ⌚: Pro volbu různých nastavení

3. Tlačítko „+“: pro zvýšení hodnoty zobrazené na displeji

A. Symbol Δ znamená, že funkce časovače je aktivní

B. Symbol AUTO potvrzuje provedení nastavení



## . NAPROGRAMOVÁNÍ VAŘENÍ

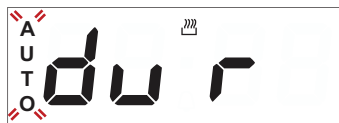
Po výběru a aktivaci funkce je možné nastavit dobu trvání.

### DOBA TRVÁNÍ

Tiskněte časovací tlačítko po dobu nejméně 2 sekund: bliká symbol Δ.



Opětovně dlouze stiskněte *časové tlačítko*: na displeji se nejdříve zobrazí „DUR“ a poté „0.00“ a bude blikat AUTO.



Dobu přípravy nastavíte pomocí tlačítek + a -. Po několika sekundách se na displeji zobrazí aktuální čas a jako potvrzení nastavení zůstane svítit AUTO.



Upozornění: Pro zobrazení zbývající doby vaření tiskněte *časovací tlačítko* po dobu nejméně 2 sekund. Pokud potřebujete provést změnu, stiskněte jej znovu a k úpravě doby trvání použijte tlačítka + a -.

#### KONEC PEČENÍ

Na konci pečení symbol  zmizí, zazní zvukové upozornění a na displeji bude blikat symbol AUTO.



Pro vypnutí zvukového upozornění stiskněte jakékoliv tlačítko.

Otočte knoflík s funkcemi a *ovladač termostatu* na 0 a ●, poté po dobu alespoň 2 sekund tiskněte *časovací tlačítko* a trouba se vypne.

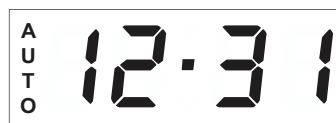
#### NAPROGRAMOVÁNÍ ČASU UKONČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

Po nastavení doby trvání stiskněte *časovací tlačítko*: na displeji se postupně zobrazí „END“, čas ukončení pečení a symbol AUTO.



Požadovaný čas ukončení přípravy vyberte stisknutím tlačítka +.

Po několika sekundách se na displeji zobrazí aktuální čas, symbol  zhasne a zůstane svítit symbol AUTO jako potvrzení nastavení.



Upozornění: Pro zobrazení času konce pečení a případné provedení jeho změny stiskněte *časovací tlačítko* na dobu 2 sekund a potom ho stiskněte znovu dvakrát.

Funkce je pozastavena, dokud se nerozsvítí symbol  a trouba se znovu spustí automaticky s nastaveným režimem pečení po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.



#### NASTAVENÍ ČASOVAČE

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

Pro aktivaci časovače tiskněte *časovací tlačítko* po dobu nejméně 2 sekund: na displeji bude blikat symbol .



Použijte tlačítka + a - a nastavte požadovanou dobu trvání: po několika sekundách začne odpočítávání.



Na displeji je zobrazen denní čas a zůstává rozsvícený symbol  coby potvrzení, že časovač byl nastaven.

Upozornění: Pokud si přejete zobrazit průběh odpočítávání času a případně ho změnit, opět na nejméně 2 sekundy stiskněte *časovací tlačítko*.

## UŽITEČNÉ RADY

### JAK POUŽÍVAT TABULKU TEPELNÉ ÚPRAVY

Tabulka udává nejlepší funkci, příslušenství a úroveň, kterou je třeba použít pro přípravu různých druhů jídel. Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez započítání doby předehřevu (který je u některých receptů nutný). Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty zvýšte. Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě

zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

### SOUČASNÉ PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ

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

# TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

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

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

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

\* V polovině doby pečení jídlo obraťte

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

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

|        |          |      |           |              |                 |       |
|--------|----------|------|-----------|--------------|-----------------|-------|
| FUNKCE |          |      |           |              |                 |       |
|        | Tradiční | Gril | Turbogril | Horký vzduch | Tradiční pečení | Chléb |

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

## Nepoužívejte parní čistič.

Všechny úkony provádějte s nasazenými ochrannými rukavicemi.

Požadované operace vykonávejte až tehdy, co trouba vychladne.

Odpojte spotřebič od zdroje napájení.

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

## VNĚJŠÍ POVRCHY

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

## VNITŘNÍ POVRCHY

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

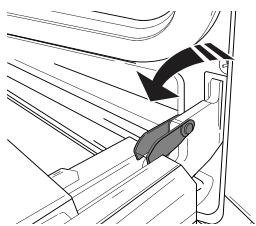
- Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci „Parní čištění“.
- Dvířka je možné pro ulehčení čištění skla snadno vysadit a znovu nasadit.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Horní topné těleso grilu lze posunout směrem dolů, aby bylo možné vyčistit horní desku trouby.

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

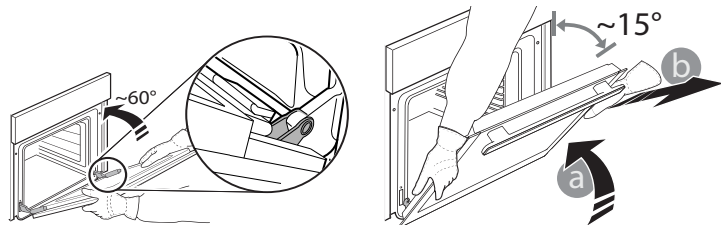
## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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



2. Dvířka dobře uzavřete.

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



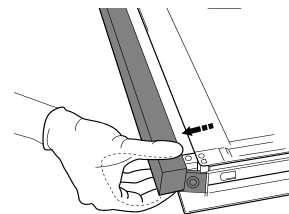
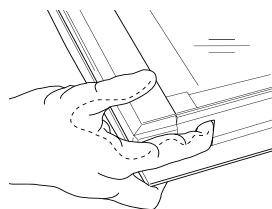
Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.
4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je naplno otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.
5. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou

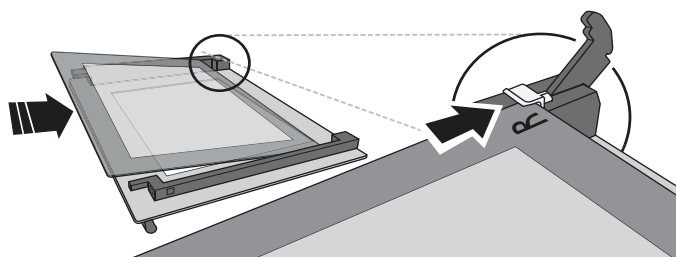
v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte.

## VYSAZENÍ PRO VYČIŠTĚNÍ – ČIŠTĚNÍ SKLA

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



2. Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začněte s čištěním.
3. Pro správné opětové nasazení vnitřního skla zkontrolujte, zda v levém rohu vidíte „R“. Nejprve zasadte delší stranu skla označenou písmenem „R“ do rámečku a poté sklo sklopte do správné polohy.



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

## VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

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

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

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

## ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

## TECHNICKÁ PODPORA

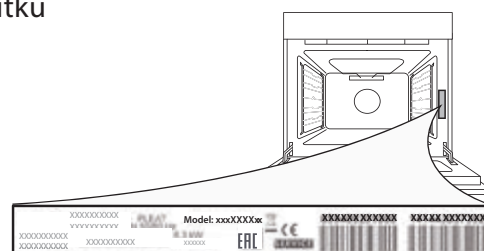
V případě provozních potíží se obraťte na technické servisní středisko Franke.

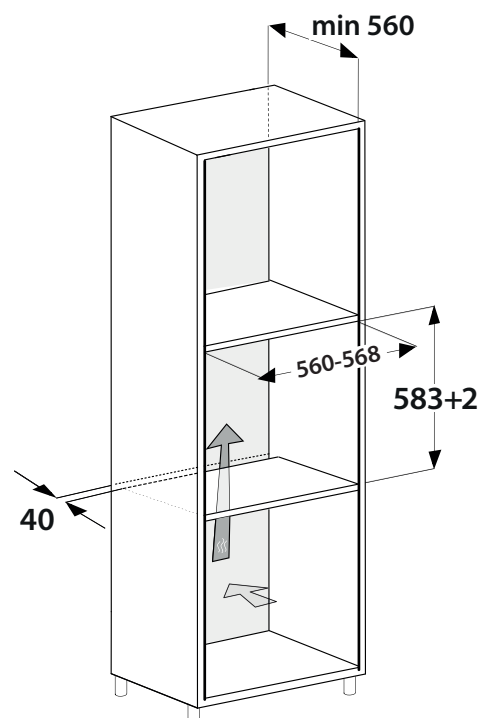
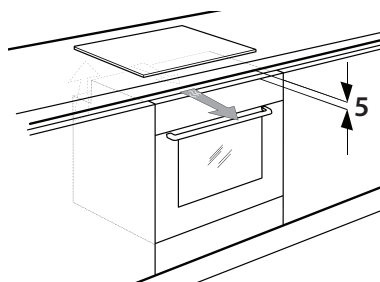
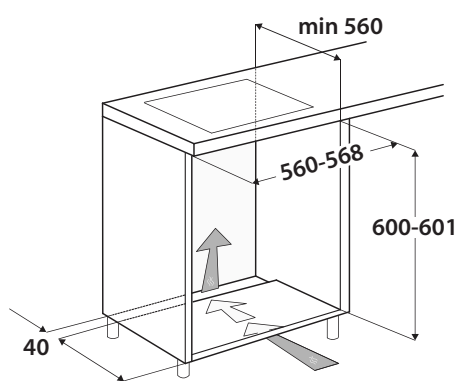
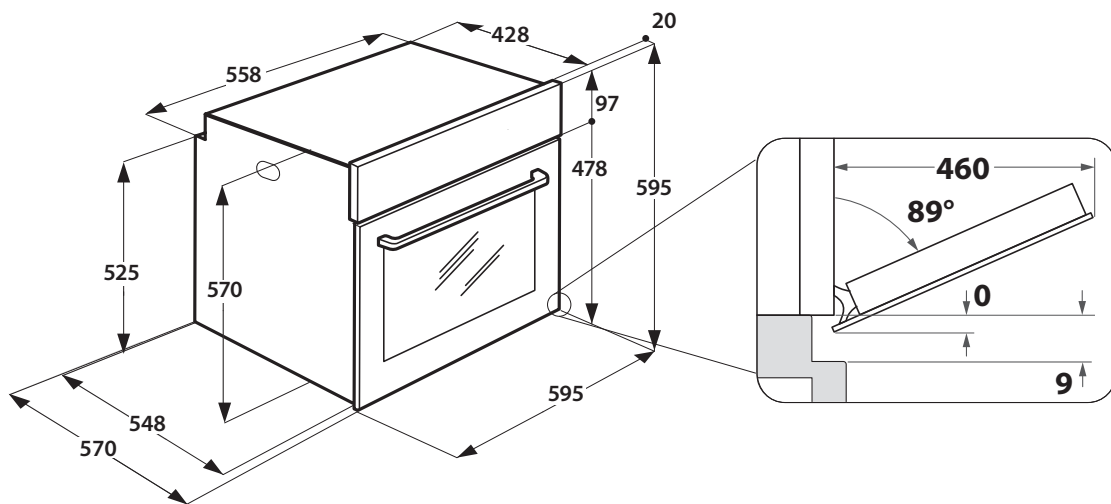
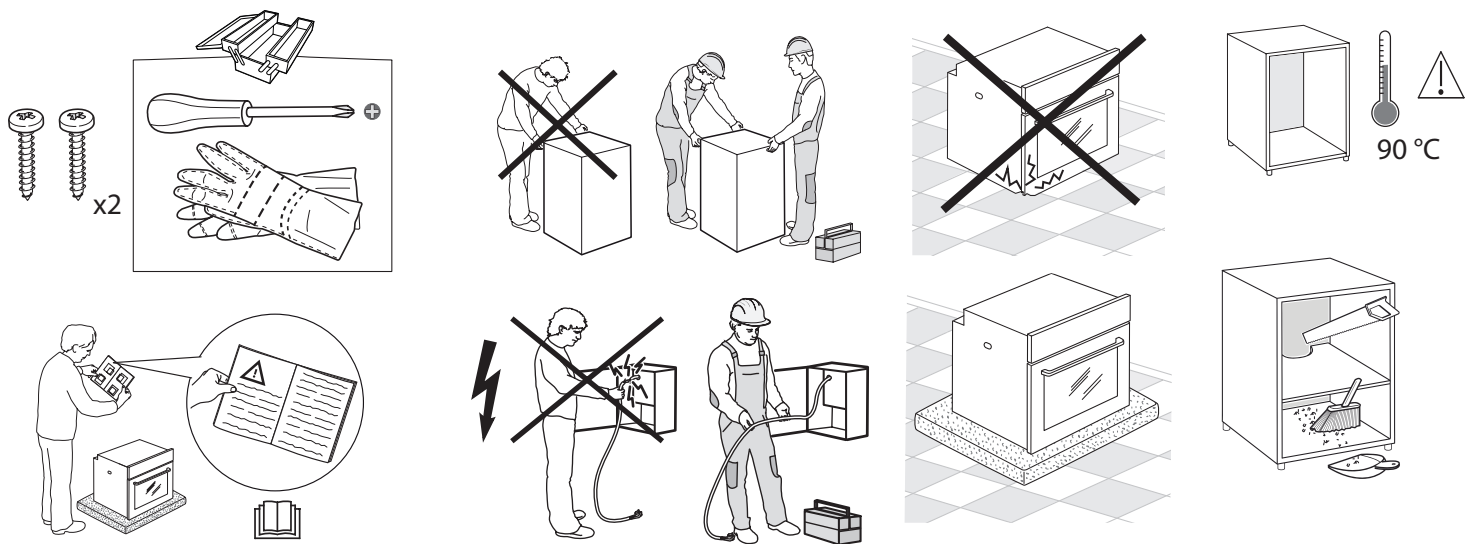
Nevyžívejte služeb neautorizovaných techniků.

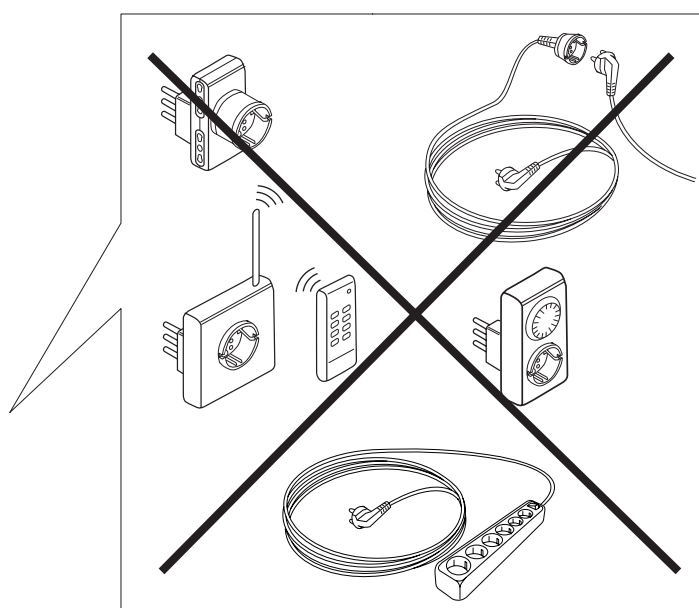
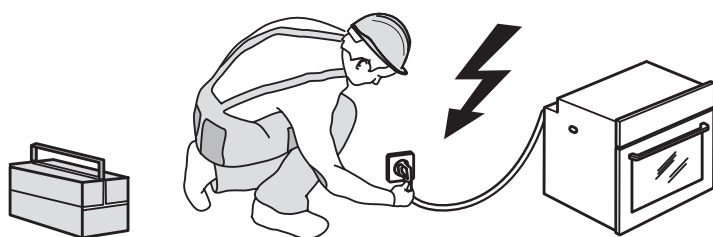
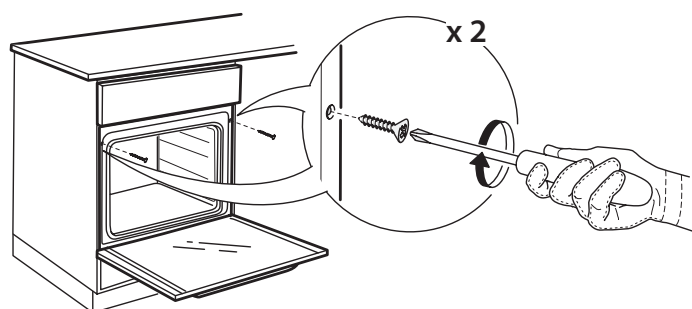
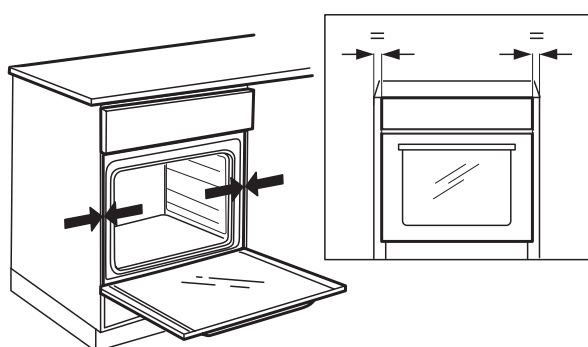
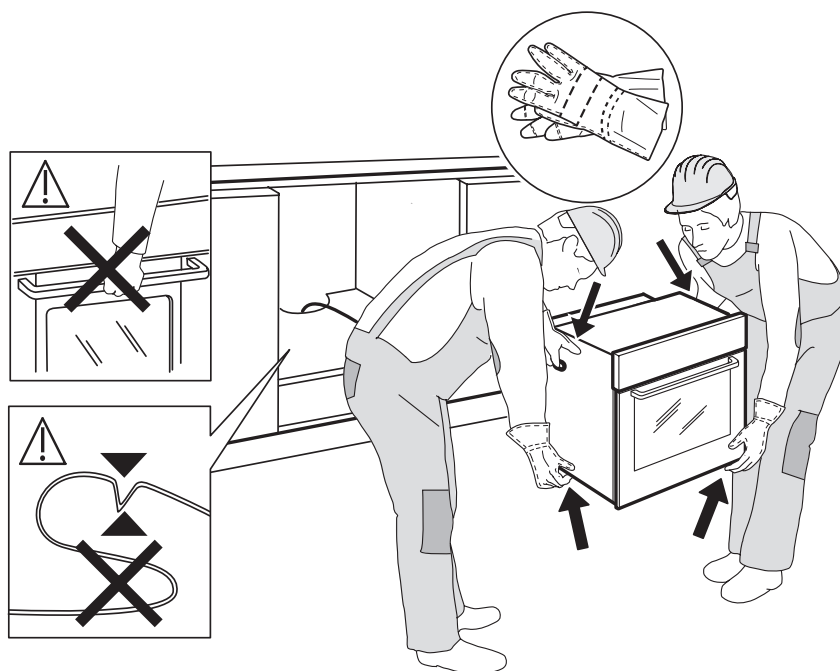
**Uveďte:**

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

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







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

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

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

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

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

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

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

#### **POVOLENÉ POUŽITÍ**

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

časovač, či samostatného systému dálkového ovládání.

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

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

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

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

#### **INSTALACE**

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

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

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

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

⚠ Do zahájení montáže neodstraňujte polystyrenový podstavec spotřebiče.

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

⚠ Spotřebič neinstalujte za dekorativní dvířka – riziko požáru!

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

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

## **DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ**

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

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

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

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

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

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

### **ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA**

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

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

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

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

## **LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU**

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

## **LIKVIDACE DOMÁCÍCH ELEKTROSPOTŘEBIČŮ**

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

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

## **RADY K ÚSPORĚ ELEKTRICKÉ ENERGIE**

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

## **PROHLÁŠENÍ O SHODĚ**

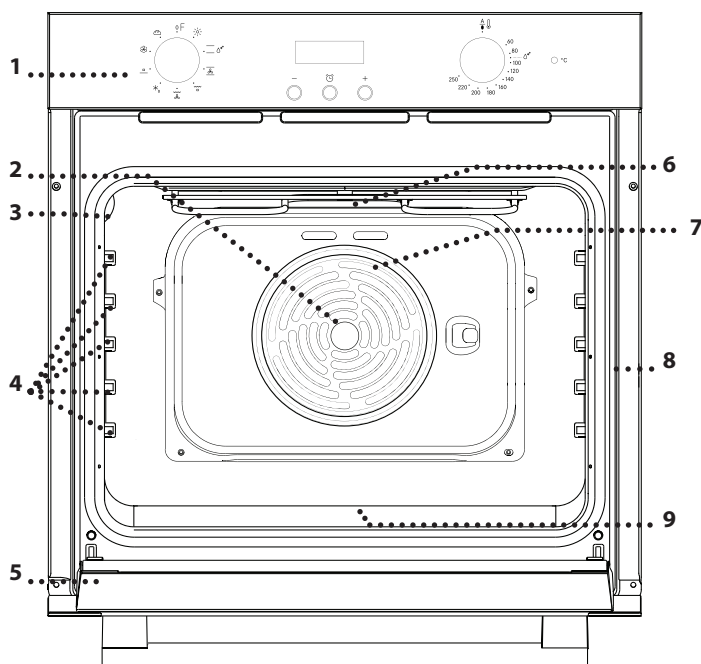
Toto zařízení splňuje požadavky evropského nařízení na ekodesign 65/2014 v souladu s evropskou normou EN 60350-1.

# OBSAH

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| PREHLAD .....               | 76 |
| OVLÁDACÍ PANEL .....        | 76 |
| PRÍSLUŠENSTVO .....         | 77 |
| FUNKCIE.....                | 77 |
| PRVÉ POUŽITIE .....         | 78 |
| KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE ..... | 78 |
| UŽITOČNÉ TIPY .....         | 79 |
| TABUĽKA NA VARENIE .....    | 80 |
| ČISTENIE A ÚDRŽBA.....      | 82 |
| RIEŠENIE PROBLÉMOV .....    | 83 |
| TECHNICKÁ PODPORA.....      | 83 |

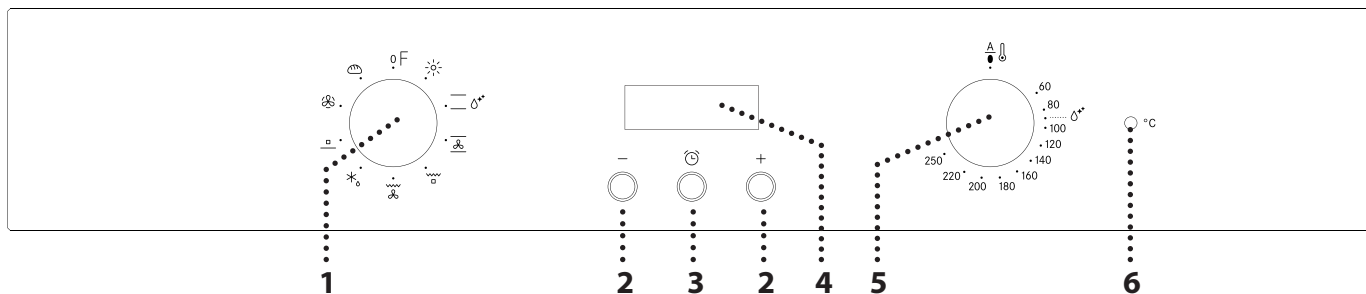
# PRÍRUČKA PRE POUŽÍVATEĽA

## PREHĽAD



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

## OVLÁDACÍ PANEL



### 1. VOLIACI GOMBÍK

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

### 2. TLAČIDLO +/-

Na zníženie alebo zvýšenie hodnoty zobrazenej na displeji.

### 3. TLAČIDLO NASTAVENIA ČASU

Na výber rôznych nastavení: času trvania, ukončenia prípravy jedla, časovača.

### 4. DISPLEJ

### 5. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

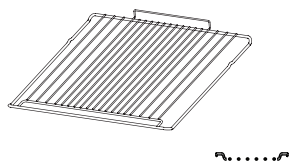
Otáčaním zvolíte požadovanú teplotu.

### 6. LED KONTROLKA TERMOSTATU/PREDOHREVVU

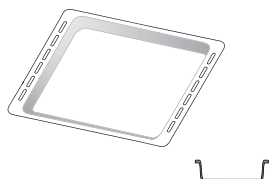
Rozsvieti sa počas prebiehajúceho predohrevu. Vypne sa po dosiahnutí požadovanej teploty.

# PRÍSLUŠENSTVO

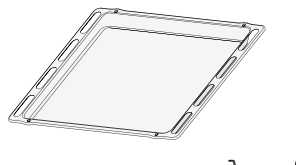
## ROŠT



## NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



## PLECH NA PEČENIE



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

## VLOŽENIE ROŠTU A OSTATNÉHO PRÍSLUŠENSTVA

• Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor). Potom vodorovne posuňte po vodiace lište čo najďalej.

• Ostatné príslušenstvo, ako napr. plech na pečenie, sa vkladá vodorovne posunutím po vodiacich lištách.  
• Na uľahčenie čistenia rúry možno vodiace lišty vybrať: Potiahnutím ich vyberte zo sediel.

# FUNKCIE

## 0 VYPNÚŤ

Na vypnutie rúry.

## ☀️ OSVETLENIE

Na zapnutie osvetlenia rúry.

## — STATICKÝ OHREV

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

## 💧 ✨ ČISTENIE PAROU

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

## 🌀 KONVEKČNÉ PEČENIE

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

## 🔥 GRIL

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

## 🔥 TURBO GRIL

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

## ❄️ ROZMRAZOVANIE

Na rýchlejšie rozmrazovanie potravín.

## ☐ SPODNÝ OHREV

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

## 🌀 VHÁŇANÝ VZDUCH

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

## 🍞 CHLIEB

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

# PRVÉ POUŽITIE

## 1. NASTAVENIE ČASU

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť čas. Na displeji bliká „AUTO“ a „0.00“.



Čas nastavíte súčasným stlačením tlačidiel — a +: Čas nastavte pomocou tlačidiel + a —.

Stlačte *tlačidlo na nastavenie času* na potvrdenie.

Po zvolení želaného času môžete zmeniť tón alarmu: na displeji sa zobrazí „ton 1“.



Želaný tón vyberiete stlačením tlačidla — a potvrdíte stlačením *tlačidlo na nastavenie času*.

Upozornenie: Ak chcete neskôr zmeniť čas, napríklad po dlhšom výpadku prúdu, postupujte, ako je opísané vyššie.

## 2. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby. Je to úplne normálne.

Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.

Zohrievajte rúru na 250 °C zhruba jednu hodinu s funkciou „Konvekčné pečenie“. Rúra musí byť pritom prázdna.

Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Poznámky: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

## 1. VYBERTE FUNKCIU

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

## 2. AKTIVOVANIE FUNKCIE

### MANUÁLNY VÝBER

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

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

### ČISTENIE PAROU

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

Najlepšie je ju použiť na 35 minút.

## 3. PREDHRIEVANIE

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

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

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

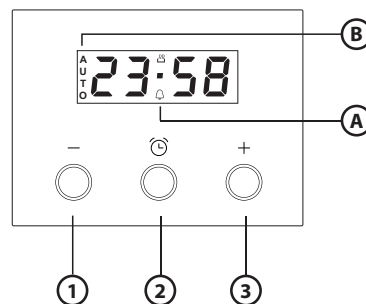
## . POUŽÍVANIE ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORA

Stlačením *tlačidla na nastavenie času* je možné zvoliť rôzne režimy na uchovanie alebo programovanie času prípravy.

Upozornenie: Po niekoľkých sekundách nečinnosti sa ozve bzučiak a všetky nastavenia budú potvrdené.

1. Tlačidlo — : na zníženie hodnoty zobrazenej na displeji
2. Tlačidlo  : na výber rôznych nastavení
3. Tlačidlo + : na zvýšenie hodnoty zobrazenej na displeji

- A. Symbol  ukazuje, že funkcia časovača je aktívna  
B. Symbol AUTO potvrdzuje, že nastavenie je vykonané



## . PROGRAMOVANIE PEČENIA

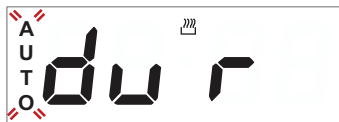
Po zvolení a aktivovaní funkcie je možné nastaviť trvanie.

### TRVANIE

Aspoň na 2 sekundy stlačte *tlačidlo na nastavenie času*: symbol  bliká.



Znova stlačte *tlačidlo na nastavenie času*: na displeji sa postupne zobrazí DUR a 0.00 a blikáť bude AUTO.



Pomocou tlačidiel + a — nastavte trvanie. Po niekoľkých sekundách sa na displeji zobrazí čas a AUTO zostane svietiť, čím sa potvrdí nastavenie.



Upozornenie: Ak si chcete pozrieť, koľko času zostáva do konca prípravy jedla, aspoň na 2 sekundy stlačte **tlačidlo na nastavenie času**.

Ak ho chcete zmeniť, stlačte toto tlačidlo znova a pomocou tlačidiel + a — upravte trvanie.

#### UKONČENIE PEČENIA

Na konci prípravy jedla zhasne symbol , zaznie zvuková signalizácia a na displeji bude blikať nápis AUTO.



Zvukovú signalizáciu vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

Vráťte gombík funkcie a gombík termostatu na 0 a ●, potom rúru vypnete stlačením **tlačidla na nastavenie času** aspoň na 2 sekundy.

#### PROGRAMOVANIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/ POSUNUTÉHO ŠTARTU

Po zvolení trvania stlačte **tlačidlo na nastavenie času**. Na displeji sa zobrazí END, čas ukončenia varenia a nápis AUTO postupne blikajú.



Pomocou tlačidla + vyberte požadovaný čas ukončenia prípravy.

Po niekoľkých sekundách sa na displeji zobrazí čas, symbol zhasne a nápis AUTO bude naďalej svietiť, čím potvrdzuje nastavenie.



Upozornenie: Ak chcete zobraziť čas ukončenia pečenia a v prípade potreby ho zmeniť, stlačte **tlačidlo na nastavenie času** a potom ho znovu stlačte dvakrát.

Funkcia zostane pozastavená, až kým sa nerozsvieti symbol a rúra automaticky pokračuje so zvoleným režimom prípravy jedla po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.



#### NASTAVENIE ČASOVAČA

Táto možnosť nepreruší ani neaktivuje program pečenia, ale umožní vám použiť displej ako časovač, buď v priebehu funkcie, alebo keď je rúra vypnutá. Časovač sa aktivuje stlačením **tlačidla na nastavenie času** aspoň na 2 sekundy. Na displeji bliká symbol .



Pomocou tlačidiel + a — zvolte želané trvanie. Odpočítavanie sa spustí po niekoľkých sekundách.



Na displeji sa zobrazí čas a zostane svietiť, čo potvrdzuje, že časovač je nastavený.

Upozornenie: Ak chcete zobraziť odpočítavanie a v prípade potreby ho zmeniť, znovu stlačte **tlačidlo na nastavenie času** aspoň na 2 sekundy.

## UŽITOČNÉ TIPY

### AKO ČITAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

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

### PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

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

# TABUĽKA NA VARENIE

| RECEPT                                             | FUNKCIA                                                                             | PREDOHREV | TEPLOTA (°C) | TRVANIE (MIN) | ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kysnuté koláče                                     |    | Áno       | 150 – 170    | 30 – 90       |  2                                                                                                                                                                                   |
|                                                    |    | Áno       | 160 – 180    | 30 – 90       |  4  1                                                                                             |
| Plnené koláče<br>(tvarohový, závin, ovocný koláč)  |    | Áno       | 160 – 200    | 35 – 90       |  2                                                                                                                                                                                   |
|                                                    |    | Áno       | 160 – 200    | 40 – 90       |  4  2                                                                                             |
| Sušienky / košíčky                                 |    | Áno       | 160 – 180    | 15 – 35       |  2/3                                                                                                                                                                                 |
|                                                    |    | Áno       | 150 – 170    | 20 – 45       |  4  2                                                                                             |
|                                                    |    | Áno       | 150 – 170    | 20 – 45       |  5  3  1       |
| Odpalované cesto                                   |    | Áno       | 180 – 200    | 40 – 60       |  2                                                                                                                                                                                   |
|                                                    |    | Áno       | 170 – 190    | 35 – 50       |  4  2                                                                                             |
| Snehové pusinky                                    |    | Áno       | 90           | 150 – 200     |  2                                                                                                                                                                                   |
|                                                    |    | Áno       | 90           | 140 – 200     |  4  2                                                                                             |
|                                                    |   | Áno       | 90           | 140 – 200     |  5  3  1    |
| Pizza / chlieb                                     |  | Áno       | 220 – 250    | 10 – 25       |  1/2                                                                                                                                                                               |
|                                                    |  | Áno       | 200 – 240    | 20 – 45       |  4  2                                                                                         |
| Malý chlebík(80 g)                                 |  | Áno       | 180 – 200    | 30 – 45       |  2                                                                                                                                                                                 |
| Pecť chleba (500 g)                                |  | Áno       | 180          | 50 – 70       |  1/2                                                                                                                                                                               |
| Chlieb                                             |  | Áno       | 180 – 200    | 30 – 80       |  4  2                                                                                         |
| Mrazená pizza                                      |  | Áno       | 250          | 10 – 20       |  2                                                                                                                                                                                 |
|                                                    |  | Áno       | 230 – 250    | 10 – 25       |  4  2                                                                                         |
| Pikantné koláče<br>(zeleninové, slané)             |  | Áno       | 180 – 200    | 30 – 45       |  2                                                                                                                                                                                 |
|                                                    |  | Áno       | 180 – 200    | 35 – 50       |  4  2                                                                                         |
|                                                    |  | Áno       | 180 – 200    | 35 – 50       |  5  3  1 |
| Lístkové cesto / Odpalované cesto                  |  | Áno       | 190 – 200    | 20 – 30       |  2                                                                                                                                                                                 |
|                                                    |  | Áno       | 180 – 190    | 20 – 40       |  4  2                                                                                         |
|                                                    |  | Áno       | 180 – 190    | 20 – 40       |  5  3  1 |
| Lasagne / Zapečené cestoviny / Cannelloni / Nákypy |  | Áno       | 190 – 200    | 45 – 65       |  2                                                                                                                                                                                 |

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

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

\* V polovici prípravy jedlo obráťte

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

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

| FUNKCIE |  |  |  |  |  |  |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Statický ohrev                                                                      | Gril                                                                                | Turbo Gril                                                                          | Vháňaný vzduch                                                                       | Konvekčné pečenie                                                                     | Chlieb                                                                                |

# ČISTENIE A ÚDRŽBA

**Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.**

**Pri všetkých činnostiach používajte ochranné rukavice.**

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

**Odpojte spotrebič od napájania.**

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

## VONKAJŠIE POVRCHY

• Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákná. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.

• Nepoužívajte korozívne alebo abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákná.

## VNÚTORNÉ POVRCHY

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

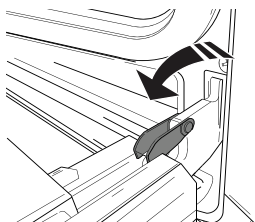
- Pre optimálne vyčistenie vnútorných povrchov aktivujte funkciu „Steam Cleaning“ (Čistenie parou).
- Dvierka možno ľahko vybrať a znovu nasadiť, čím sa uľahčí čistenie skla.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vrchné ohrievacie teleso grilu možno spustiť, aby sa dal vyčistiť aj vrchný panel rúry.

## PRÍSLUŠENSTVO

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

## VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

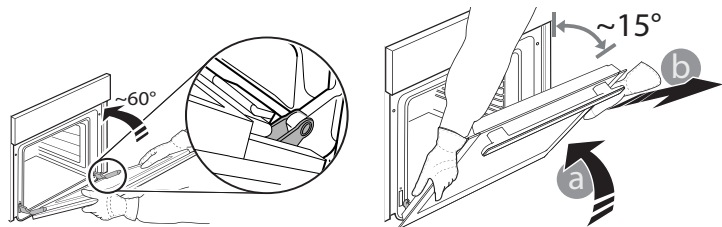
1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide.

Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rúkaväť.

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

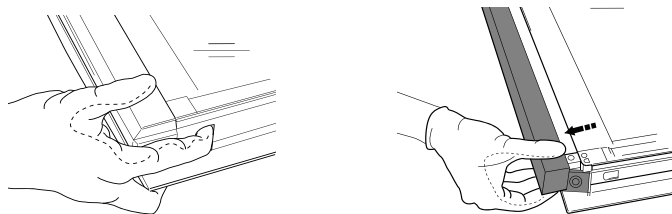


Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

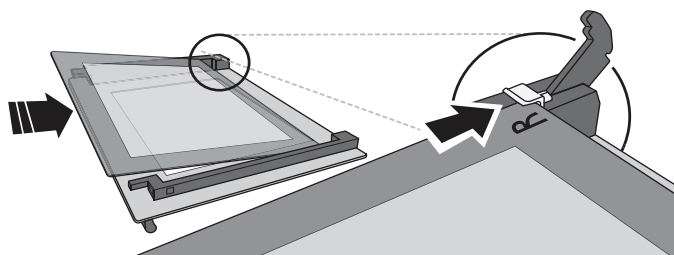
3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.
4. Dvierka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.
5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zároveň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

## STLAČTE A VYČISTITE - ČISTENIE SKLA

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



2. Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch.
3. Pre správne nasadenie vnútorného skla sa presvedčte, či je v ľavom rohu vidieť písmeno „R“. Najprv vložte do opornej podložky dlhú stranu skla označenú „R“, potom ju spustíte na svoje miesto.



4. Nasadte horný okraj. Ak je poloha správna, ozve sa kliknutie. Pred opätovným nasadením dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.

## VÝMENA ŽIAROVKY

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

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

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

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

## TECHNICKÁ PODPORA

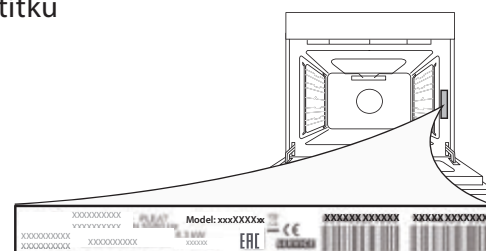
V prípade problémov s fungovaním sa obráťte na servisné stredisko Franke.

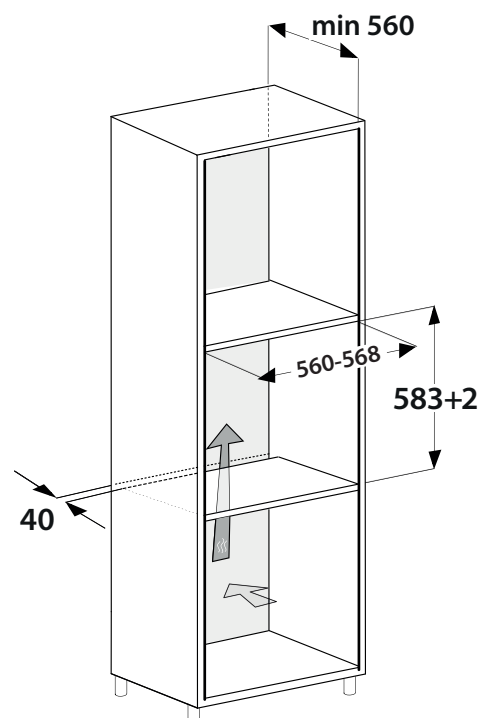
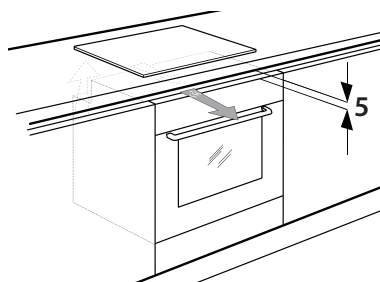
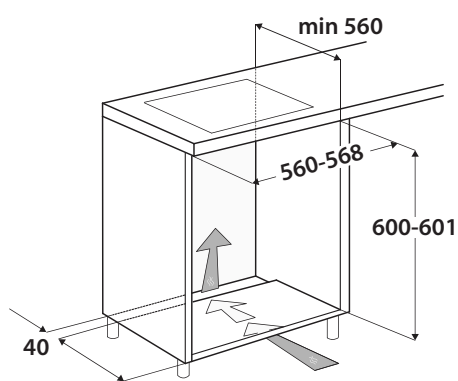
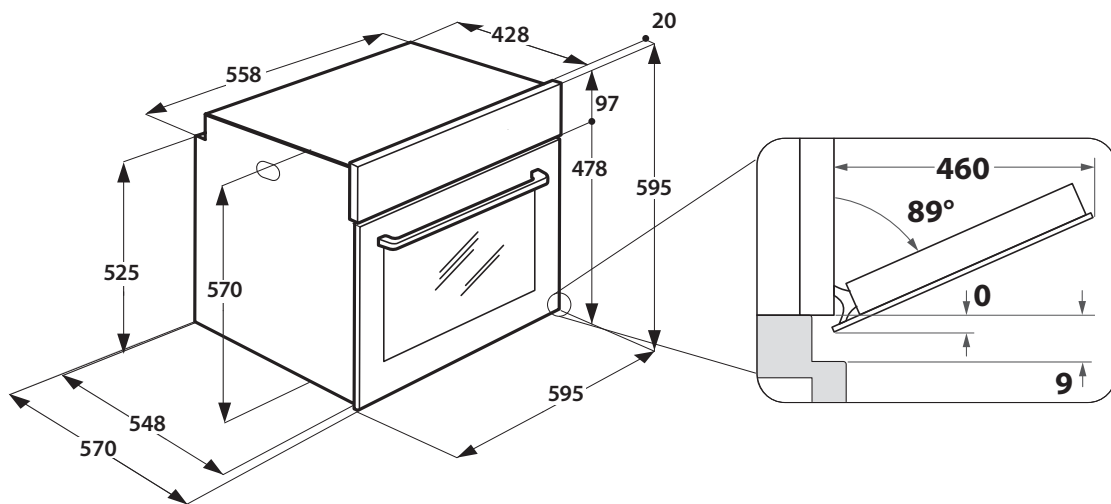
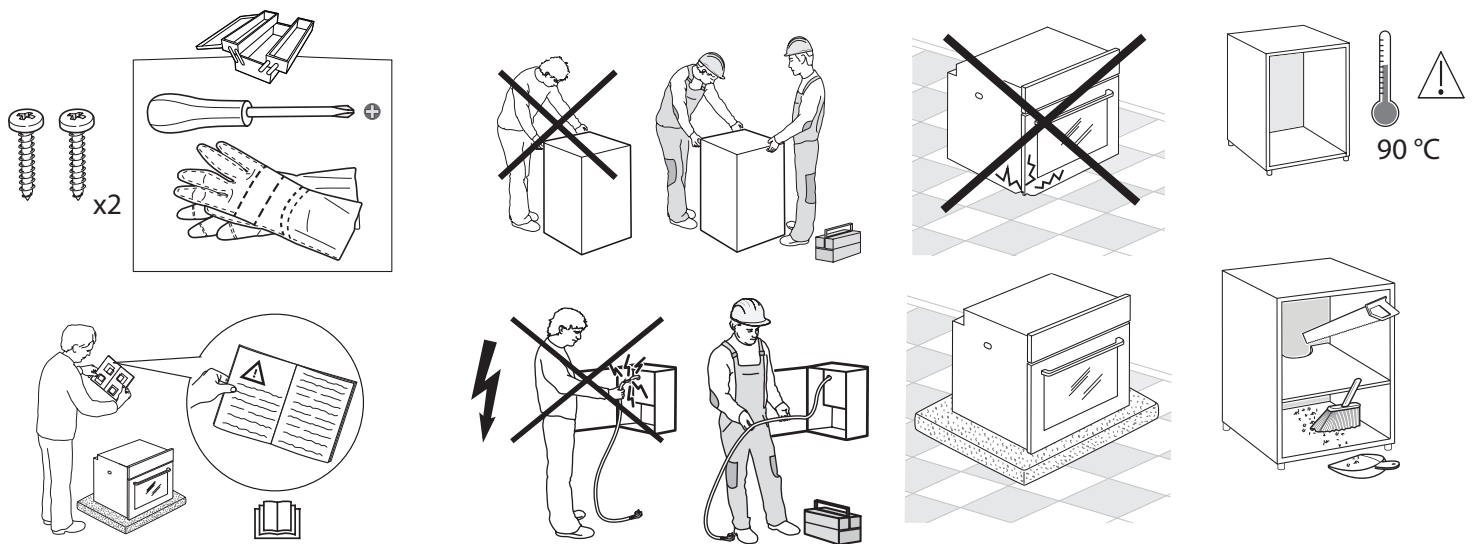
Nikdy nepoužívajte služby neautorizovaných technikov.

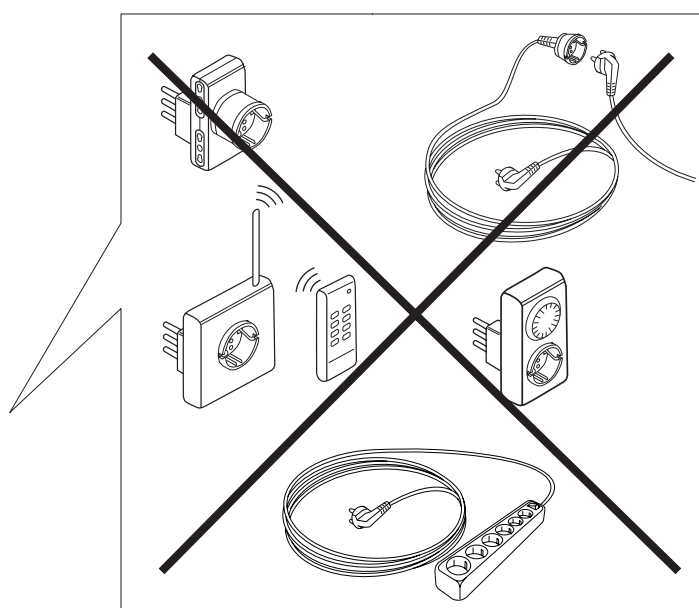
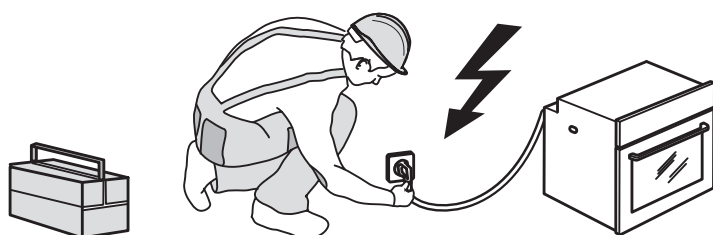
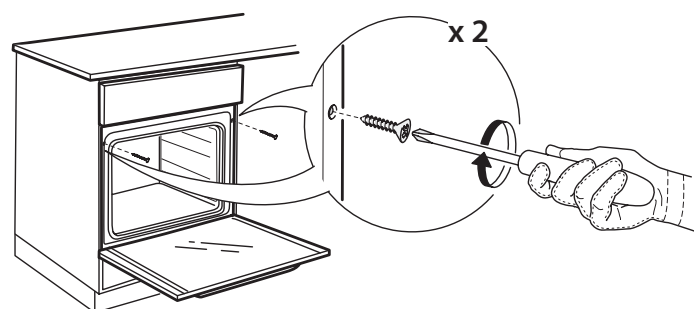
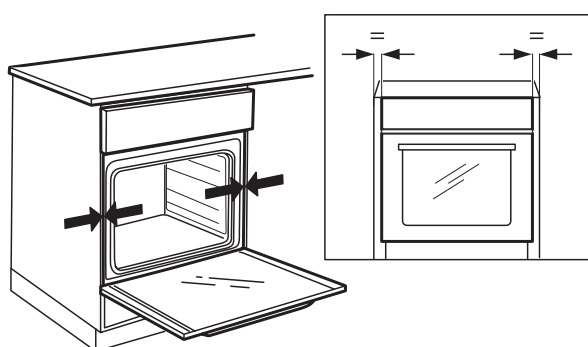
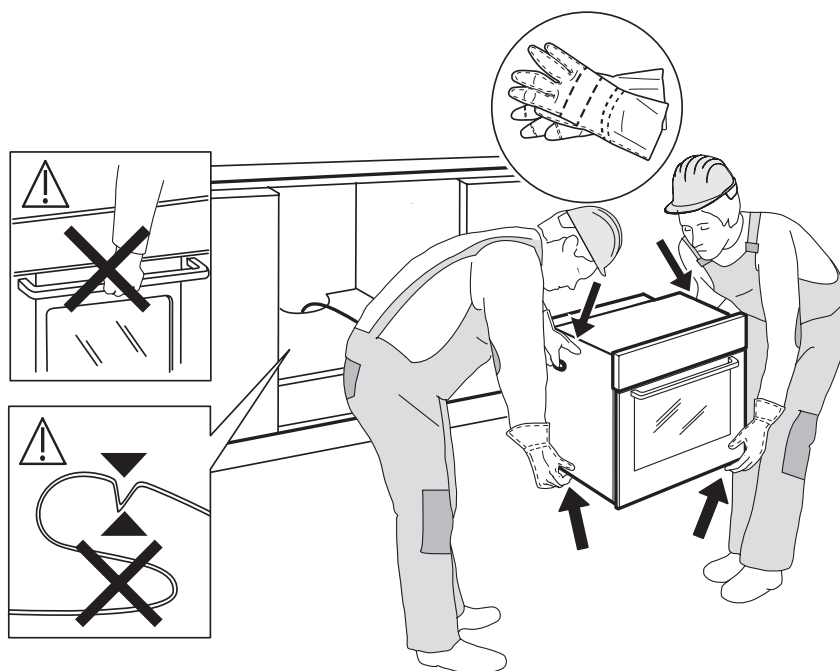
**Uvedte tieto informácie:**

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

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







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

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

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

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

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

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

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

#### **POVOLENÉ POUŽITIE**

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

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

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

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

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

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

#### **INŠTALÁCIA**

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

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

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

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

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

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

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

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

pracovnou doskou a horným okrajom rúry – hrozí nebezpečenstvo popálenia.

## **VAROVANIA PRI POUŽÍVANÍ ELEKTRICKÉHO SPOTREBIČA**

 Výrobný štítok je umiestnený na prednom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dverkách).

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

 Nepoužívajte predlžovacie káble, rozdvojky ani adaptéry. Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom. Nepoužívajte spotrebič, ak ste mokří alebo bosí.

Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací kábel alebo zástrčku, ak nefunguje správne, či ak bol poškodený alebo spadol.

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

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

### **ČISTENIE A ÚDRŽBA**

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

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

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

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

## **LIKVIDÁCIA OBALOVÉHO MATERIÁLU**

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

## **LIKVIDÁCIA DOMÁCICH SPOTREBIČOV**

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

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

## **RADY NA ÚSPORU ELEKTRICKEJ ENERGIE**

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

## **VYHLÁSENIA O ZHODE**

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

[www.franke.cz](http://www.franke.cz)

[www.franke.sk](http://www.franke.sk)



*Make  
it  
Wonderful*