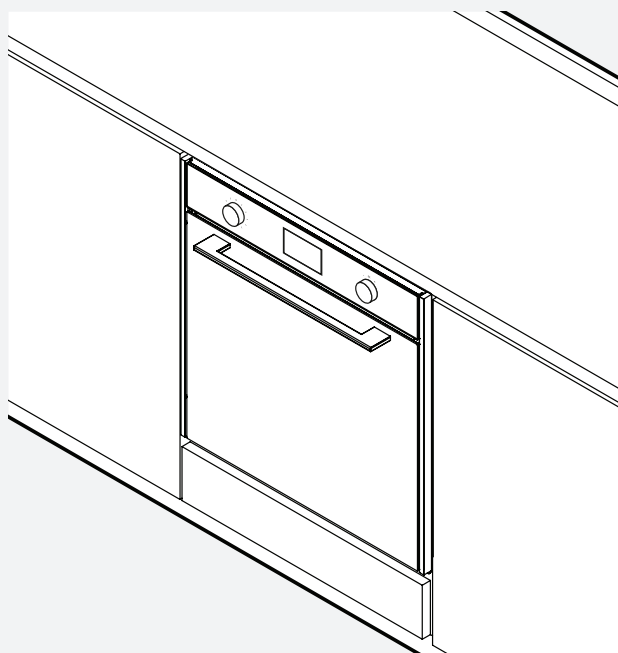




FMY 98 P BK

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

Pyrolytická trouba
Pyrolytická rúra

*Make
it
Wonderful*

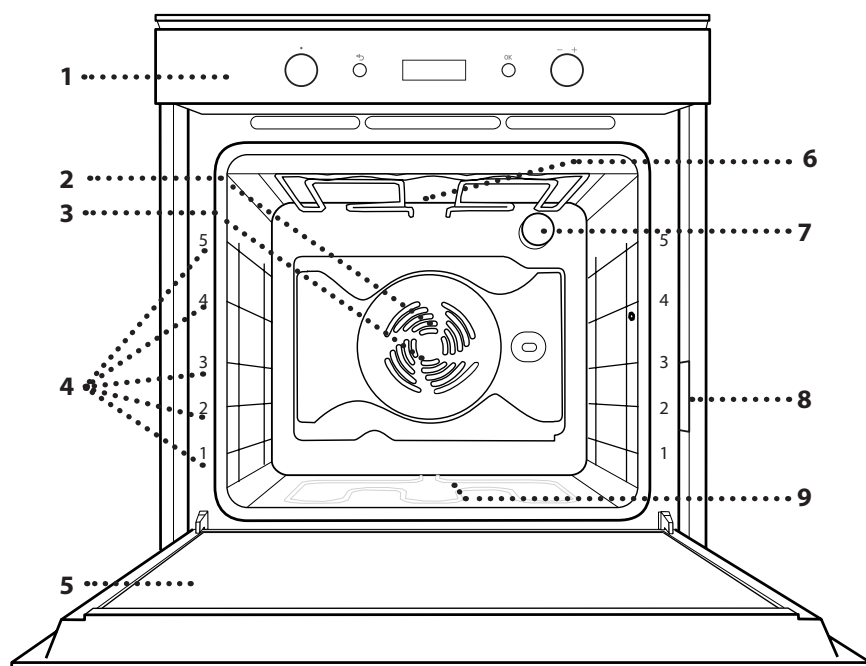
FRANKE

OBSAH

PŘEHLED.....	4
OVLÁDACÍ PANEL	4
PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	5
FUNKCE.....	6
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	7
KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	8
UŽITEČNÉ RADY	10
TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY	11
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	13
ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD	15
TECHNICKÁ PODPORA.....	15

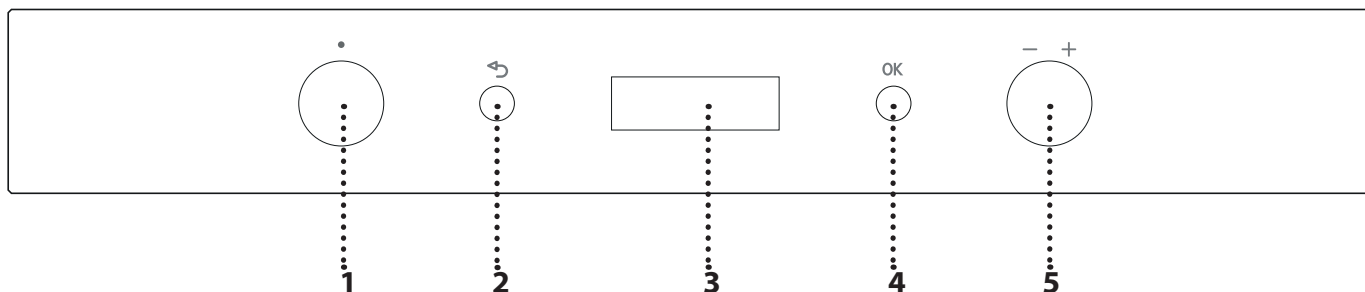
UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

PŘEHLED



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

OVLÁDACÍ PANEL



1. OVLADAČ VÝBĚRU

Pro zapínání trouby výběrem funkce. Přejete-li si troubu vypnout, otočte do polohy 0.

2. ZPĚT

Návrat do předcházející nabídky nastavení.

3. DISPLEJ

4. TLAČÍTKO POTVRZENÍ

Pro potvrzení vybrané funkce nebo nastavené hodnoty.

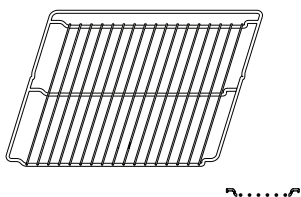
5. NASTAVOVACÍ TLAČÍTKO

Pro procházení nabídek a potvrzení nebo změnu nastavení.

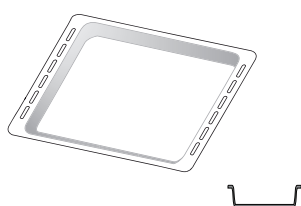
Upozornění: Všechny ovladače se aktivují stiskem. Stisknutím uprostřed uvolníte ovladač ze zajištěné polohy.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

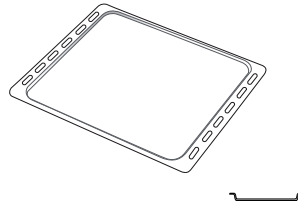
ROŠT



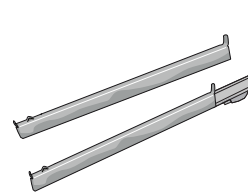
ODKAPÁVACÍ PLECH



PLECH NA PEČENÍ



POSUVNÉ DRÁŽKY



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

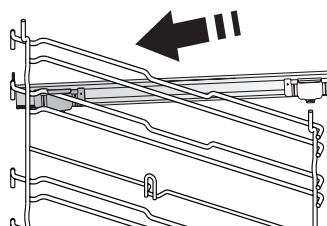
VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vložte mřížku horizontálně zasunutím do vodicích roštů, přičemž se ujistěte, že strana se zvednutým okrajem je otočená nahoru.

Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

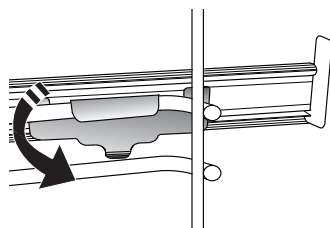
NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK

Z trouby odstraňte boční vodicí mřížky a z posuvných drážek ochranné fólie.



Připevněte horní sponu drážky k vodicí mřížce a suňte ji po celé délce až na doraz. Druhou sponu posuňte směrem dolů, dokud nedosáhne správné polohy.

Aby byla vodicí mřížka dobře zajištěna, zatlačte pevně spodní část spony oproti vodicí mřížce. Ujistěte se, že drážkami lze volně pohybovat. Postupujte stejně i na druhé straně vodicí mřížky v rámci stejné výškové úrovně.

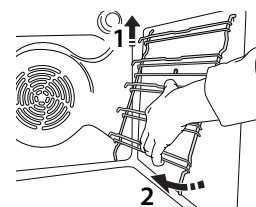
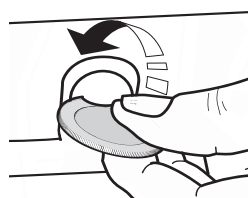


Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH ROŠTŮ

• Přejete-li si odstranit vodicí mřížky, nazdvihněte je a zatáhněte za jejich spodní část směrem ven z usazení. Nyní lze boční vodicí mřížky vyjmout.

• Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasadte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuněte je do vnitřní části trouby a poté posuňte směrem dolů do polohy pro usazení v dolní části.





OFF

Slouží k vypínání trouby.



TRADIČNÍ*

Pro pečení masa, koláčů s tekutou náplní uprostřed na jedné úrovni.



TRADIČNÍ PEČENÍ

Pro pečení masa, koláčů s tekutou náplní uprostřed na jedné úrovni.



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.



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 dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.



TURBO GRIL

K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody. U této funkce lze využít otočný rožň (je-li součástí).



MAXI COOKING

Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Používejte 1. nebo 2. úroveň podle velikosti masa. Troubu nemusíte předehřívát. Při pečení doporučujeme obracet maso, aby rovnoměrně zhnědlo z obou stran. Doporučujeme maso podlévat, aby se příliš nevysušilo.



RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Pro rychlý předehřev trouby.



ECO HORKÝ VZDUCH*

Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením. Je-li tato funkce používána, kontrolka úsporného režimu „ECO“ zůstane po celou dobu přípravy vypnutá, na přechodnou dobu ji však lze zapnout stisknutím **OK**. Při použití cyklu „ECO“, tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela neupeče.



PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ

Využívá cyklu s velmi vysokou teplotou k odstranění zbytků po pečení. Je možné vybrat jeden ze dvou samočisticích cyklů: kompletní cyklus a rychlý cyklus (ECO). Kompletní cyklus doporučujeme provádět pouze v případě silného znečištění trouby a kratší cyklus v rámci pravidelného čištění.



NASTAVENÍ

Pro změnu nastavení trouby (času, jazyka, hlasitosti zvukových signálů, jasu, režimu ECO, jednotek měření, výkonu).

Upozornění: Je-li aktivní úsporný režim (Eco), jas displeje se za účelem úspory energie ztlumí a světlo zhasne. Po stisku jakéhokoli tlačítka jsou tyto funkce dočasně opětovně aktivovány.



COOKASSIST



MASO

Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro maso. Tato funkce přerušovaně aktivuje ventilátor při nízkých otáčkách, aby se pokrm příliš nevysušoval.



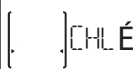
DRŮBEŽ

Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro drůbež. Tato funkce přerušovaně aktivuje ventilátor při nízkých otáčkách, aby se pokrm příliš nevysušoval.



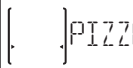
DUŠ. MASO A ZELENINA

Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro těstovinové pokrmy.



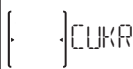
CHLEB (PECIVO)

Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro všechny druhy chleba.



PIZZA

Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro všechny druhy pizzy.



CUKROVÍ A DORTY

Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro všechny druhy moučníků (kynuté moučníky, plněné moučníky, dorthy atd.).

* Funkce použita jako referenční pro účely prohlášení o energetické účinnosti v souladu s nařízením (EU) č. 65/2014

**KYNUTÍ**

AUTO

Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slaneého těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.

**UDRŽOV. JÍDLA V TEPLE**

AUTO

Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.

**POMALÉ VAŘENÍ**

AUTO

Slouží k pozvolnému pečení masa a ryb a zachovává je měkké a šťavnaté. Doporučujeme maso nejprve opražit na pánvi, aby si uvnitř uchovalo svou šťavnatost. Doby přípravy se pohybují kolem dvou hodin u ryb s hmotností 300 g, kolem čtyř až pěti hodin u ryb s hmotností 3 kg a od čtyř hodin výše u kusů masa s hmotností 1 kg a kolem šesti až sedmi hodin u kusů masa s hmotností 3 kg. Doba pečení se pohybuje od 4 hodin pro 1 kg pečeně až po 6–7 hodin pro 3 kg pečeně.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. PROSÍM, ZVOLTE JAZYK

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit jazyk a čas: V rámci rolovací nabídky bude zobrazena možnost „ENGLISH“.

K procházení seznamem dostupných jazyků a výběru požadovaného z nich otáčejte *ovladačem*. Stiskem **OK** svou volbu potvrďte.

Upozornění: Jazyk je možné změnit i později, a to pomocí nabídky „Nastavení“.

2. NASTAVTE ČAS

Po volbě jazyka budete muset nastavit aktuální čas: Na displeji budou blikat dvě číslice pro hodinu.

Pro nastavení správné hodiny otáčejte a stiskněte *ovladač* **OK**: Na displeji budou blikat dvě číslice pro minuty.

Pro nastavení minut otáčejte *ovladač* a stisknutím **OK** volbu potvrďte.

Upozornění: Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení.

3. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

Trouba je naprogramována tak, aby spotřebovávala takové množství elektrické energie, kolik umožňuje domácí síť, která má hodnotu zatížení vyšší než 3 kW: Pokud má vaše domácí síť nižší výkon, bude třeba tuto hodnotu snížit.

Otáčejte *výběrovým knoflíkem*, dokud se na displeji nezobrazí položka „SETTINGS“ a poté pro potvrzení stiskněte **OK**.

Otáčejte *nastavovacím knoflíkem*, dokud se nezobrazí položka „Power“ a poté stiskem **OK** tuto volbu potvrďte.

Otáčejte *nastavovacím knoflíkem*, dokud se nezobrazí položka „Nízký“ a poté stiskem **OK** tuto volbu potvrďte.

4. ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

Před započítím 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.

Přibližně na jednu hodinu zahřejte troubu na 200 °C, ideální je funkce s cirkulací vzduchu (např. funkce „Horký vzduch“ nebo „Tradiční pečení“).

Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Pro zapnutí trouby a zobrazení požadované funkce na displeji otočte *výběrovým knoflíkem*: Na displeji se objeví ikona funkce a její základní nastavení.



Pro výběr položky z nabídky (na displeji se objeví první dostupná položka) otáčejte *nastavovacím knoflíkem*, dokud se požadovaná položka nezobrazí.

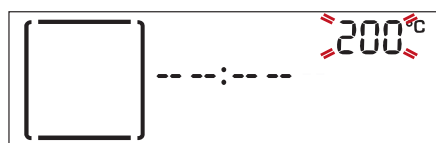


Stiskem **OK** volbu potvrdíte: Na displeji se objeví základní nastavení.

2. NASTAVENÍ FUNKCE

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce. Na displeji se zobrazí nastavení, které lze postupně měnit.

TEPLOTA/ÚROVEŇ VÝKONU PRO GRIL



Když na displeji bliká hodnota, pro provedení změny otočte *nastavovacím knoflíkem* a poté, pro potvrzení volby, stiskněte **OK** a pokračujte v přizpůsobování dalšího nastavení (je-li to možné).

Upozornění: Poté, co byla funkce aktivována, lze změnit teplotu pomocí *nastavovacího knoflíku*.

DOBA TRVÁNÍ



Když ikona bliká na displeji, pro nastavení požadované doby přípravy použijte *nastavovací knoflík* a poté pro potvrzení stiskněte **OK**.

Přejete-li si pečení ovládat manuálně, dobu přípravy nemusíte NASTAVOVAT: Stiskem **OK** potvrdíte a spustíte funkci.

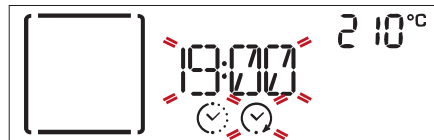
V tomto případě nemusíte nastavovat konec času pečení programováním odloženého startu.

Upozornění: Čas pečení, který jste nastavili během pečení, můžete nastavit stisknutím : Pro provádění úprav použijte *nastavovací knoflík* a stisknutím **OK** volbu potvrdíte.

NASTAVENÍ ČASU UKONČENÍ PEČENÍ (ODLOŽENÉHO STARTU)

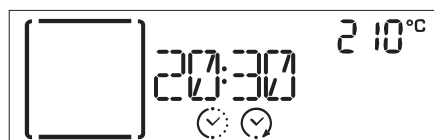
Pokud jste nastavili čas pečení, můžete u mnoha funkcí odložit spuštění funkce naprogramováním času jejího ukončení.

Na displeji se objeví čas ukončení a ikona bliká.



Otáčejte *nastavovacím knoflíkem* a nastavte požadovaný čas ukončení přípravy. Poté pro potvrzení volby a spuštění funkce stiskněte **OK**.

Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.



Poznámka: Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předehřívání trouby: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu.

Během čekací doby můžete pro úpravu nastavení programovaného času ukončení použít *nastavovací knoflík* nebo pro změnu nastavení stisknout .

3. AKTIVUJTE FUNKCI

Po provedení všech požadovaných nastavení stiskněte **OK** a potvrdíte čas ukončení přípravy a spuštění funkce.

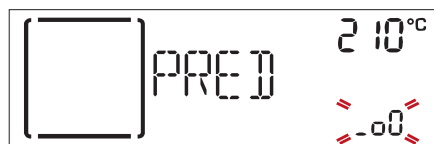
Upozornění: Po spuštění pečení se na displeji zobrazují doporučení nejvhodnější úrovně každé funkce.



Výběrový knoflík můžete otočit do polohy 0 a kdykoli tak pozastavit probíhající funkci.

4. PŘEDEHŘÁTÍ

Některé funkce mají fázi předehřátí trouby: Po spuštění funkce se na displeji zobrazí, že fáze předehřátí byla aktivována.



Po dokončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty:



V tomto okamžiku otevřete dveře, vložte pokrm do trouby, zavřete dveře a začnete pečení.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před uplynutím doby předehřevu může nežádoucím způsobem ovlivnit konečný výsledek. Otevřením dveří během fáze předehřátí se tato fáze zastaví.

Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje.

Vždy můžete pomocí **nastavovacího knoflíku** změnit teplotu, na kterou si přejete troubu zahřát.

5. KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.



Pro pokračování v pečení v manuálním režimu (bez naprogramované doby pečení) stiskněte **OK** nebo pro prodloužení doby pečení otočte **nastavovacím knoflíkem** a nastavte novou dobu trvání.

V obou případech bude nastavení teploty a úrovně výkonu pro gril zachováno.

ZAPÉKÁNÍ

Některé funkce trouby umožňují zlátnutí povrchu pokrmu aktivací grilu těsně po dokončení pečení.



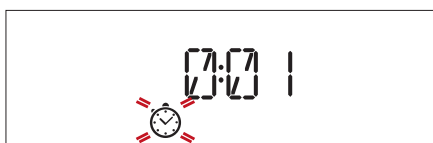
Když se na displeji zobrazí příslušná zpráva, v případě potřeby stiskněte **OK** pro spuštění pětiminutového cyklu zhnědnutí.



Funkci můžete kdykoli pozastavit otočením **výběrového knoflíku** na „0“ a trouba se tak vypne.

. ČASOVAČ

Když je trouba vypnutá, displej je možné používat jako samostatný časový spínač. Pokud si přejete tuto funkci aktivovat, ujistěte se, že je trouba vypnutá. Poté otočte **nastavovacím knoflíkem**: Na displeji začne blikat ikona ⌚.



Otáčením **nastavovacího knoflíku** nastavte požadovanou dobu přípravy a poté, pro zapnutí časovače, opětovně stiskněte **OK**.

Po ukončení odpočítávání času nastaveného na časovém spínači zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění.



Upozornění: Časový spínač neaktivuje žádný z cyklů vaření/pečení.

Pro změnu nastavení doby přípravy na časovači použijte **nastavovací knoflík**; stisknutím ⏸ časový spínač kdykoli vypnete.

Poté, co byl časový spínač aktivován, můžete vybrat a spustit funkci.

Pro zapnutí trouby a výběr požadované funkce otočte **výběrovým knoflíkem**.

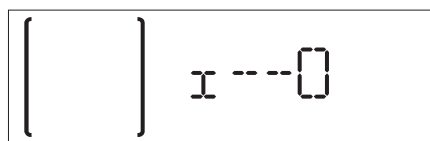
Po spuštění funkce časový spínač pokračuje nezávisle v odpočtu a do samotné funkce nezasahuje.



Přejete-li si časovač vypnout, otočte **výběrovým knoflíkem** do polohy 0 pro zastavení probíhající funkce a poté stiskněte ⏸.

. ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK

Pokud chcete zamknout klávesnici, současně stiskněte a přidržte **OK** a ⏸ po dobu minimálně pěti sekund.



Stejným postupem klávesnici odemknete.

Upozornění: Tuto funkci lze zapnout také během pečení. Z bezpečnostních důvodů lze troubu kdykoliv vypnout otočením **výběrového knoflíku** do polohy 0.

. AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ

Než spustíte tuto funkci, se ujistěte o tom, že jste z trouby vyjmuli veškeré příslušenství včetně vodicích mřížek.

Otáčením **výběrového knoflíku** vyberte funkci automatického čištění.

Poznámka: Před použitím funkce pyrolýzy odstraňte z trouby větší nánosy nečistot a vyčistěte vnitřní skleněná dvířka.



Lze vybírat ze dvou samočisticích cyklů: kompletní cyklus a rychlý cyklus (ECO).



Otáčením **nastavovacího knoflíku** zvolte požadovaný

cyklus a poté stiskem **OK** volbu potvrďte. trouba spustí samočisticí cyklus a dvířka se automaticky uzamknou: Na displeji se objeví výstražné upozornění současně s odpočítáváním, které upřesňuje stav průběhu cyklu.



Jakmile je cyklus dokončen, dvířka zůstanou zamknutá, dokud se teplota uvnitř trouby nevrátí na přijatelnou bezpečnou úroveň.



Na displeji se objeví aktuální čas.

Upozornění: Stejně jako u jiných manuálních funkcí je možné nastavit čas ukončení i pro automatický čistící cyklus.

UŽITEČNÉ RADY

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

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 doby předehřátí (které je u některých receptů nutné). 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 zvyšte. 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.

PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

Pomocí funkce „Horký vzduch“ můžete najednou péct různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení (například: ryby a zeleninu), na různých úrovních drážek. 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 PEČENÍ (min.)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče	 CUKRO AUTO	–	160–180	30–90	2/3 
		Ano	160–180	30–90	4  1 
Koláč s náplní (cheesecake, závin, ovocný koláč)	 CUKRO AUTO	–	160–200	30 - 85	3 
		Ano	160–200	35–90	4  1 
Čajové pečivo / ovocné koláčky	 CUKRO AUTO	-	170–180	15–45	3 
		Ano	160–170	20–45	4  1 
		Ano	160–170	20–45 ***	5  3  1 
Odpalované pečivo		Ano	180–200	30–40	3 
		Ano	180–190	35–45	4  1 
		Ano	180–190	35–45 ***	5  3  1 
Pusinky		Ano	90	110–150	3 
		Ano	90	130–150	4  1 
		Ano	90	140–160 ***	5  3  1 
Pizza (tenká, silná, focaccia)	 PIZZA AUTO	–	220–250	20–40	2 
		Ano	220–240	20–40	4  1 
		Ano	220–240	25–50 ***	5  3  1 
Bochník chleba 1 kg	 CHLÉB AUTO	–	180–220	50 - 70	2 
Rohlíky	 CHLÉB AUTO	-	180–220	30–50	2 
Chléb		Ano	180–200	30–60	4  1 
Mražená pizza	 PIZZA AUTO	Ano	250	10 - 15	3 
		Ano	250	10–20	4  1 
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Ano	180–190	40–55	2/3 
		Ano	180–190	45–60	4  1 
		Ano	180–190	45–70 ***	5  3  1 
Vols-au-vent (plněné pečivo z listového těsta) / drobné pečivo z listového těsta		Ano	190–200	20–30	3 
		Ano	180–190	20–40	4  1 
		Ano	180–190	20–40 ***	5  3  1 
Lasagne/soufflé	 RYCHL AUTO	-	190–200	40–65	3 

RECEPT	FUNKCE	PŘEDDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENÍ (min.)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Zapečené těstoviny / cannelloni	RYCHL AUTO	-	190–200	25–45	3
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg	MASO AUTO	-	190–200	60–90	3
Kuře/králík/kachna 1 kg	DRUBE AUTO	-	200–230	50–80	3
Krůta/husa 3 kg	DRUBE AUTO	-	190–200	90–150	2
Ryby pečené v troubě / v papilotě (file, celé)		Ano	180–200	40–60	3
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50–60	2
Opečený chléb		-	3 (vysoké)	3–6	5
Rybí filé/plátky		-	2 (Střed.)	20–30 *	4 3
Klobása/kebaby/žebírka/hamburgery		-	2–3 (středně vysoká)	15–30 *	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg		-	2 (Střed.)	55–70 **	2 1
Krvavý rostbíf 1 kg		-	2 (Střed.)	35–50 **	3
Jehněčí kýta/koleno		-	2 (Střed.)	60–90 **	3
Opékané brambory		-	2 (Střed.)	35–55 **	3
Zapékaná zelenina		-	3 (vysoké)	10–25	3
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 ***	4 1
Maso a brambory		Ano	200	45–100 ***	4 1
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50 ***	4 1
Kompletní jídlo: Ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3)/ maso (úroveň 1)		Ano	190	40–120 ***	5 3 1
Nadívané maso		-	200	80–120 ***	3
Naporcované maso (králíci, kuřecí, jehněčí)		-	200	50–100 ***	3

* V polovině doby pečení jídlo obraťte.

** Ve dvou třetinách pečení jídlo obraťte (v případě potřeby).

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

RUČNÍ FUNKCE	Tradiční	Gril	Turbogrill	Horký vzduch	Tradiční pečení	Eco horký vzduch
COOKASSIST	MASO AUTO Maso	DRUBE AUTO Drůbež	RYCHL AUTO Duš. maso a zelenina	CHLÉB AUTO Chléb	PIZZA AUTO Pizza	CUKRO AUTO Cukroví
PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Pečicí plech nebo dortová forma na roštu	Odkapávací plech / mělký plech / plech pro pečení na roštu	Odkapávací plech	Odkapávací plech s 500 ml vody	Plech na pečení

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před prováděním jakékoliv údržby a čištění se ujistěte, že trouba stihla vychladnout.

Nepoužívejte parní čističe.

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

Noste ochranné rukavice.

VNĚJŠÍ POVRCHY

- Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovláknů. 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 mikrovláknů.

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.

- Sklo dveří očistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

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.

• • • ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍ ČÁSTI TROUBY POMOCÍ CYKLU PYROLYTICKÉHO ČIŠTĚNÍ

Během cyklu pyrolytického čištění se trouby nedotýkejte.
Během pyrolytického čištění a po skončení cyklu

udržujte děti a zvířata v bezpečné vzdálenosti od trouby (dokud není dokončen cyklus větrání).

Tato funkce slouží k odstranění zbytků jídel z pečení, které se při vysoké teplotě usazují a po vychladnutí trouby je lze snadno setřít vlhkou houbou.

V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu vypnuté hořáky či elektrické ploténky.

Před spuštěním funkce pyrolytického čištění z vnitřku trouby odstraňte veškeré příslušenství.

Pro optimální výsledky čištění před použitím funkce pyrolýzy odstraňte z trouby větší nánosy nečistot a vyčistěte vnitřní skleněná dvířka.

Trouba nabízí dvě funkce pyrolytického čištění: kompletní cyklus poslouží k důkladnému čištění v případě velmi silného znečištění trouby, zatímco rychlý cyklus (ECO) je kratší, spotřebuje méně energie, a je tedy vhodný k pravidelnému používání. Pokud je trouba silně znečištěna nebo se z ní při pečení uvolňují nepříjemné pachy, použijte výhradně standardní funkci Pyrolytické čištění.

Upozornění: Pokud probíhá pyrolytické čištění, dvířka trouby nelze otevřít. Zůstanou zablokována, dokud se teplota nesníží na bezpečnou úroveň.

Vyvětrejte místnost během čištění i po ukončení cyklu pyrolytického čištění (dokud místnost nebude zcela vyvětrána).

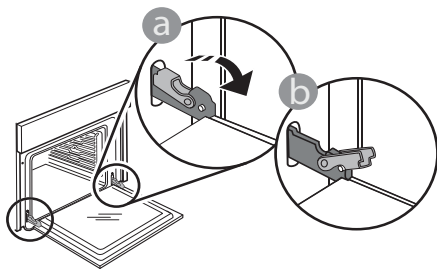
VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

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

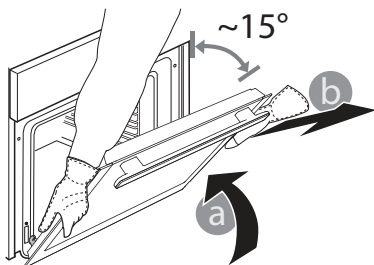
Upozornění: Používejte pouze žárovky 25–40 W / 230 V typ E-14, T300°C nebo halogenové žárovky 20–40 W / 230 V typ G9, T300°C, které jsou k dostání v servisním středisku. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku. Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holými rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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



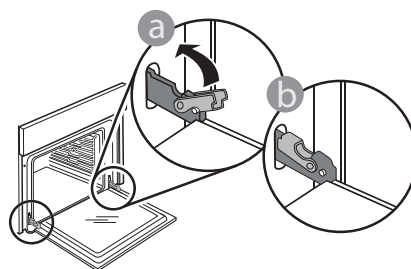
2. Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.



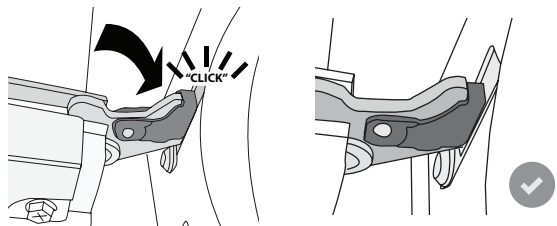
3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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.



Správnou polohu západek zkontrolujete tak, že na ně lehce zatlačíte.



5. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte: Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Dveře nelze otevřít.	Probíhá čisticí cyklus. Závada zámku dvířek.	Vyčkejte, dokud funkce neskončí a trouba nevychladne. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem.	Softwarový problém.	Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

TECHNICKÁ PODPORA

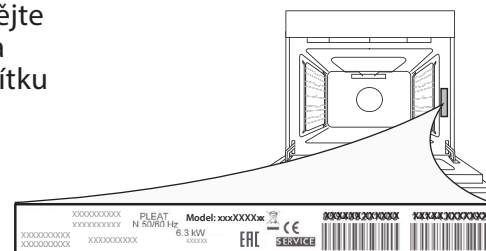
V případě provozních potíží se obraťte na technické servisní středisko společnosti Franke.

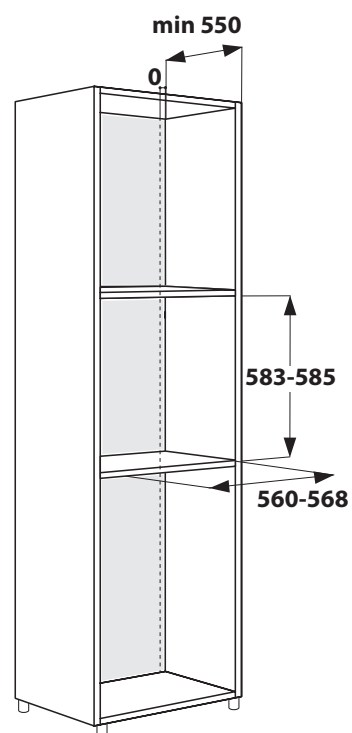
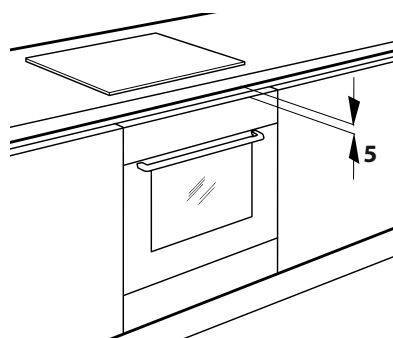
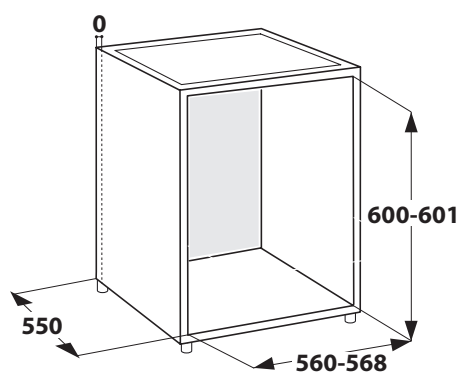
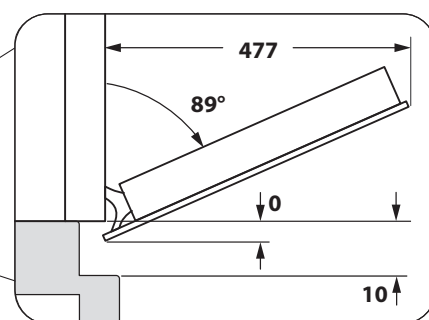
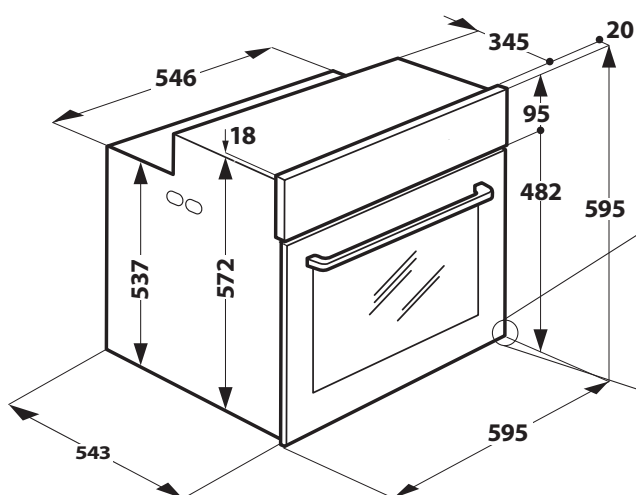
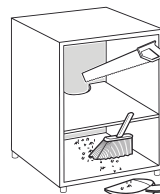
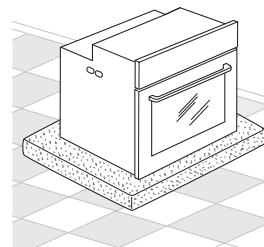
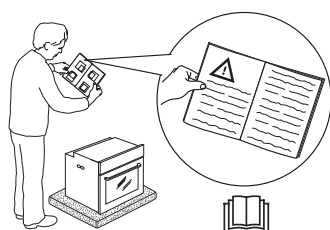
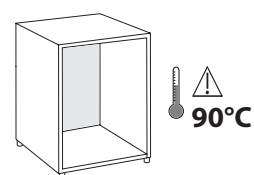
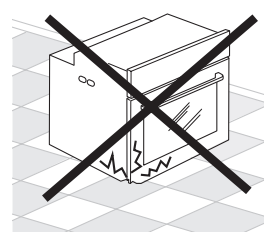
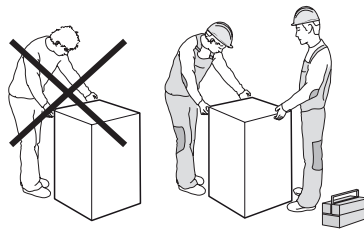
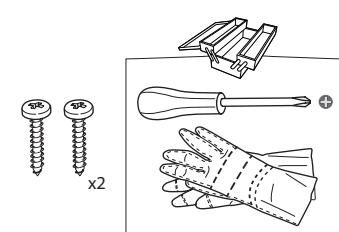
Nevyužívejte služeb neautorizovaných techniků.

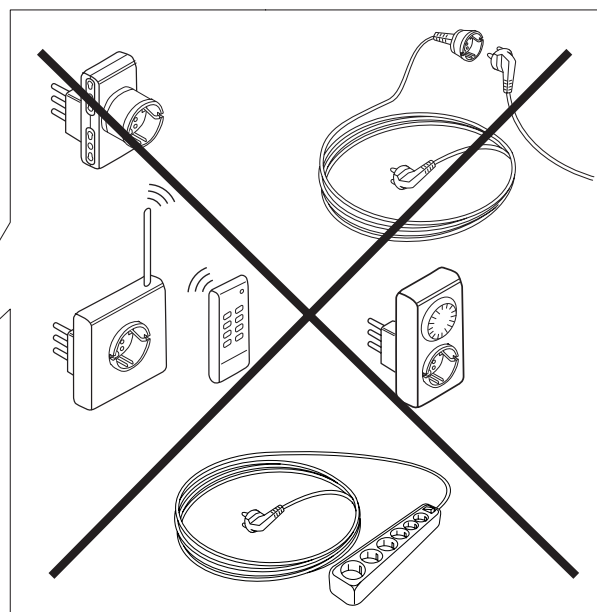
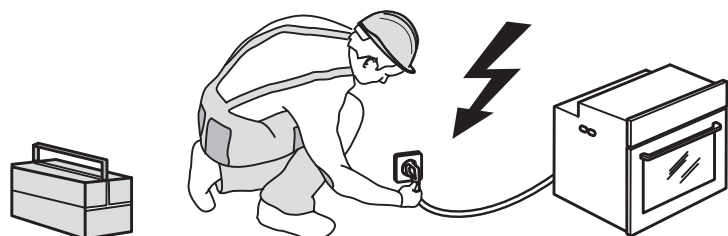
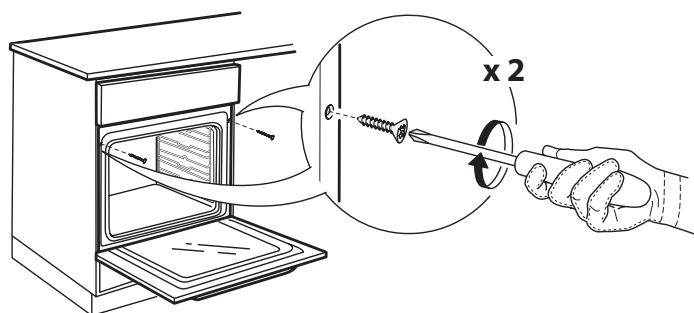
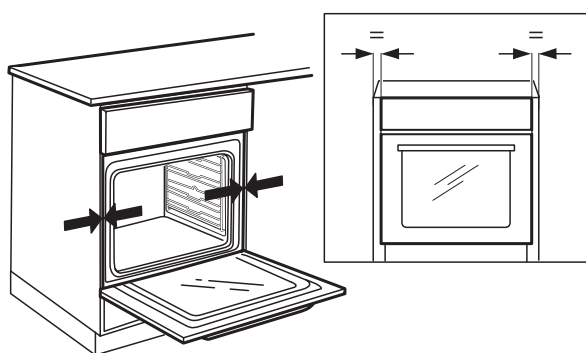
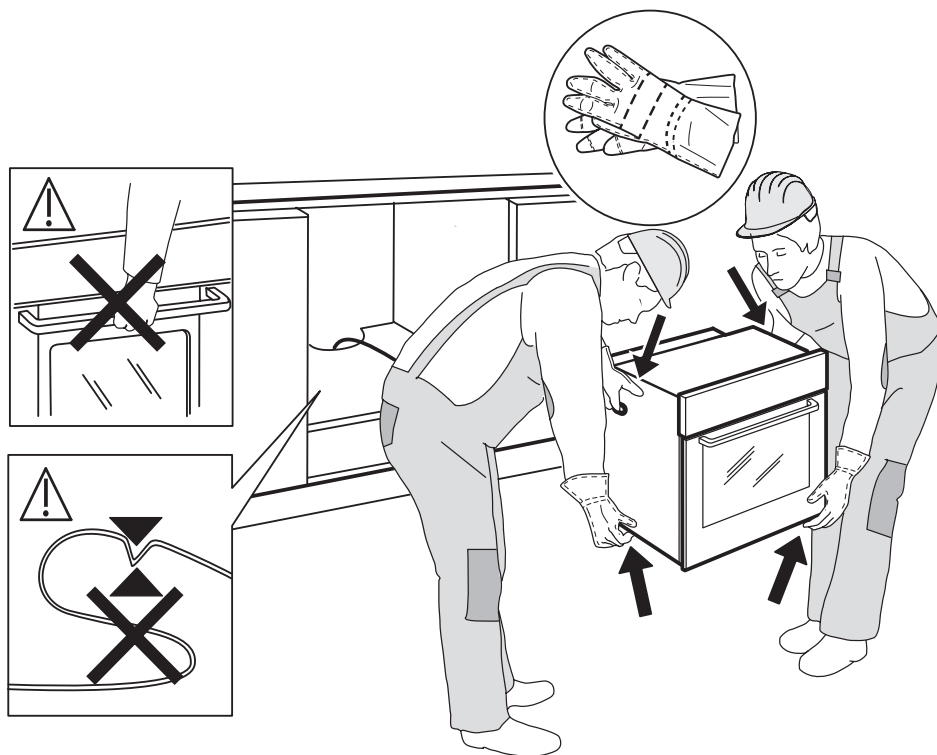
Uveďte:

- 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.







BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

DŮLEŽITÉ POKYNY, KTERÉ JE TŘEBA PŘEČÍST A ŘÍDIT SE JIMI

Před použitím spotřebiče si přečtěte tento návod k použití. Uchovejte si jej pro pozdější použití.

V těchto pokynech a na samotném spotřebiči jsou uvedena důležitá bezpečnostní upozornění, která je třeba za všech okolností dodržet. Výrobce odmítá nést jakoukoli odpovědnost za poruchy, které byly způsobeny nedodržením bezpečnostních pokynů, nevhodným používáním spotřebiče nebo nesprávným nastavením ovladačů.

⚠ Z důvodu rizika popálení se nedotýkejte trouby během procesu pyrolytického čištění (samočištění) – riziko popálení. Během pyrolytického čištění a rovněž po jeho skončení držte děti i zvířata v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče (dokud nedojde k úplnému odvětrání místnosti). Před zahájením pyrolytického čištění je třeba z trouby odstranit největší nečistoty, zvláště zbytky tuku a oleje. Během pyrolytického čištění neponechávejte v troubě žádné příslušenství nebo materiál.

⚠ V případě, že je trouba nainstalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou hořáky nebo elektrické ploténky během samočisticího cyklu (pyrolýzy) vypnuté. – Riziko popálení.

⚠ 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 nechte 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 místnosti).

⚠ Tento spotřebič není určen k profesionálnímu použití. Spotřebič nepoužívejte venku.

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

INSTALACE

⚠ Stěhování a instalace spotřebiče vyžaduje minimálně dvě osoby – nebezpečí zranění. Při rozbalování a instalaci používejte ochranné rukavice – nebezpečí pořezání.

⚠ Instalaci, včetně připojení přívodu vody (pokud nějaký existuje) a elektriny, 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 polystyrénový podstavec spotřebiče.

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

⚠ Spotřebič neinstalujte za dekorativní dvířka – riziko požáru!

⚠ Pokud je spotřebič usazen pod pracovní deskou, do prostoru minimální vzdálenosti mezi pracovní plochou a horní hranou trouby nekládejte 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 úrazu elektrickým proudem!

⚠ 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 úrazu elektrickým proudem.

⚠ 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.

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Před výměnou žárovky spotřebič vypněte – riziko úrazu elektrickým proudem.

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 spolu s domácím odpadem, ale je nutné ho 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.

Standardní cyklus (Pyrolytické čištění): Zajišťuje účinné vyčištění velmi znečištěné trouby.

Úsporný cyklus (PYRO ČIŠTĚNÍ EXPRESS / ECO) - jen u některých modelů -: Ve srovnání se standardním pyrolytickým cyklem je spotřeba energie snížena přibližně o 25 %.

Zapínejte ho v pravidelných intervalech (po nejméně 2–3 pečeních masa za sebou).

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

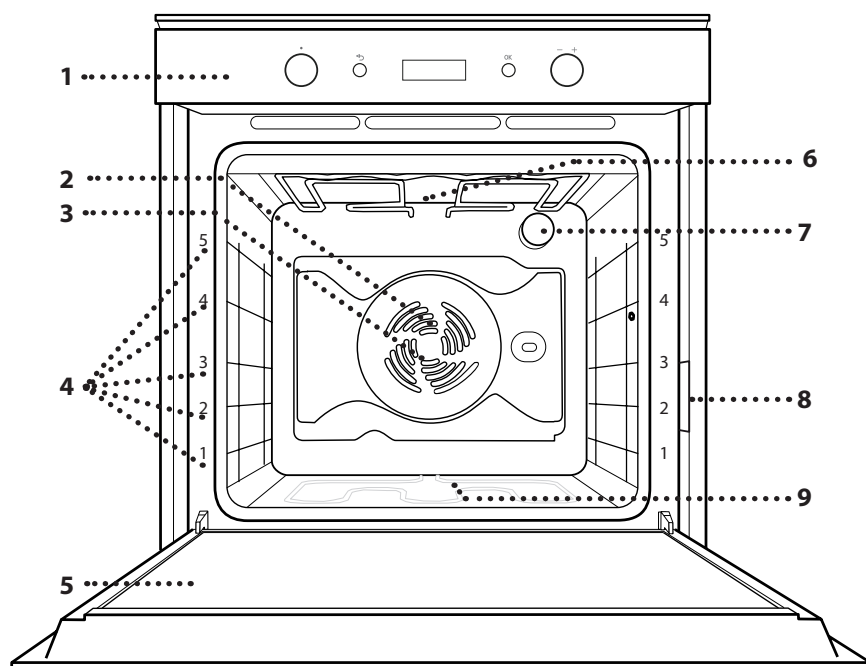
Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign podle evropského nařízení č. 65/2014 v souladu s evropskou normou EN 60350-1.

OBSAH

PREHLAD	4
OVLÁDACÍ PANEL	4
PRÍSLUŠENSTVO	5
FUNKCIE.....	6
PRVÉ POUŽITIE	7
KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE	8
UŽITOČNÉ TIPY	10
TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL	11
ČISTENIE A ÚDRŽBA.....	13
RIEŠENIE PROBLÉMOV	15
TECHNICKÁ PODPORA.....	15

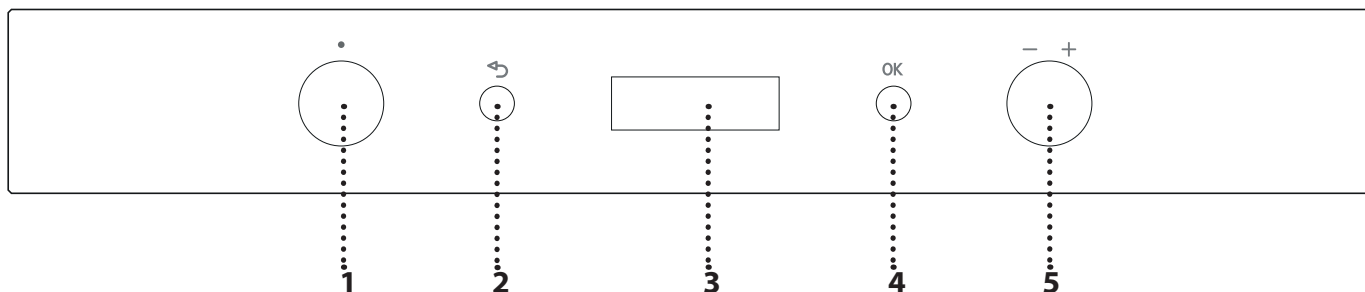
PRÍRUČKA PRE POUŽÍVATEĽA

PREHĽAD



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
4. Vodiace lišty (úroveň je uvedená v prednej časti rúry)
5. Dvierka
6. Horný ohrevný článok/gril
7. Osvetlenie
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. SPÄŤ

Na návrat do menu predchádzajúcich nastavení.

3. DISPLEJ

4. TLAČIDLO NA POTVRDENIE

Na potvrdenie zvolenej funkcie alebo nastavenej hodnoty.

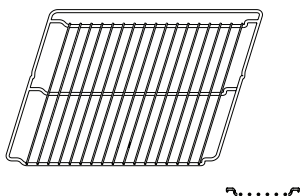
5. NASTAVOVACÍ GOMBÍK

Na prechádzanie cez menu a použitie alebo zmenu nastavení.

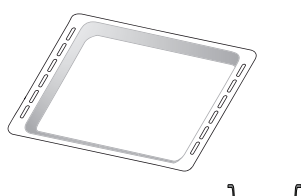
Upozornenie: Všetky ovládače sú aktivované stlačením. Zatlačte na stred ovládača, aby ste ho uvoľnili z jeho polohy.

PRÍSLUŠENSTVO

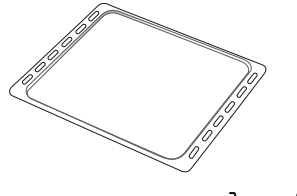
ROŠT



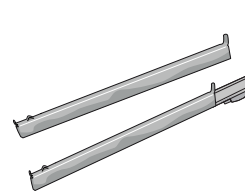
NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



PLECH NA PEČENIE



POSUVNÉ LIŠTY



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

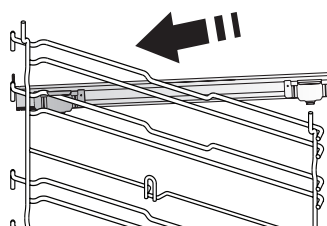
VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

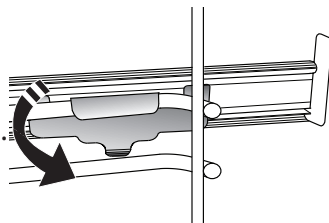
NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV

Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty.



Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustite na miesto.

Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.

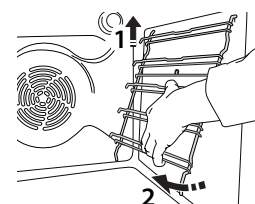
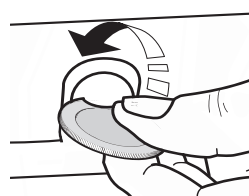


Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktorej úrovni.

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠT

• Ak chcete vodiace lišty vybrať, nadvihnite ich a vytiahnite spodné časti z držiakov: Vodiace lišty teraz možno vybrať.

• Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich lišt ich najprv znova nasadte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.



FUNKCIE



OFF

Na vypnutie rúry.



TRADIČNÝ OHREV*

Na pečenie mäsa alebo koláčov s tekutou plnkou na jednej úrovni.



KONVEKČNÉ PEČENIE

Na pečenie mäsa alebo koláčov s tekutou plnkou na jednej úrovni.



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.



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 500 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. Pri tejto funkcii možno použiť otočný ražeň (ak je priložený).



MAXI COOKING

Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Používajte 1. alebo 2. úroveň, v závislosti od veľkosti mäsa. Rúru netreba predhrievať. Je dobré mäso počas pečenia obracať, aby rovnako zhnedlo zo všetkých strán. Mäso odporúčame čas od času podliať, aby sa príliš nevysušilo.



RÝCHLY PREDOHREV

Na rýchle predhriatie rúry.



EKO VHÁŇANÝ VZDUCH*

Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabráňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Pri používaní tejto funkcie zostane svetielko EKO počas pečenia vypnuté, ale možno ho znova dočasne zapnúť stlačením OK. Pri používaní cyklu EKO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.



PYROLYTIC CLEANING (PYROLYTICKÉ ČISTENIE)

Na odstraňovanie zvyškov po pečení počas cyklu s mimoriadne vysokou teplotou. Dostupné sú dva samočistiace cykly: úplný cyklus a rýchly cyklus (EKO). Úplný cyklus sa odporúča používať iba v prípade veľmi znečistenej rúry a kratší cyklus vtedy, ak sa táto funkcia používa pravidelne.



SETTINGS (NASTAVENIA)

Na zmenu nastavení rúry (čas, jazyk, hlasitosť zvukového signálu, jas, Eko režim, jednotka merania, výkon).

Upozornenie: Keď je Eko režim aktívny, jas na displeji sa zníži a svetlo sa vypne, aby sa ušetrila energia. Znovu sa dočasne zapnú po stlačení ktoréhokoľvek tlačidla.



COOKASSIST (ASISTENT PEČENIA)



MÄSO AUTO MÄSO

Táto funkcia automaticky zvolí pre mäso najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia. Táto funkcia občas aktivuje ventilátor s nízkou rýchlosťou, aby sa zabránilo nadmernému vysušeniu jedla.



HYDIN AUTO HYDINA

Táto funkcia automaticky zvolí pre hydinu najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia. Táto funkcia občas aktivuje ventilátor s nízkou rýchlosťou, aby sa zabránilo nadmernému vysušeniu jedla.



DUSEN AUTO DUSENÉ JEDLÁ

Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre cestovinové jedlá.



CHLIE AUTO CHLIEB

Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy chleba.



PIZZA AUTO PIZZA

Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy pizze.



SLADK AUTO SLADKÉ KOLÁČE

Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky druhy koláčov (kysnuté koláče, plnené koláče, ovocné koláče a pod.).

* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EÚ) č. 65/2014

 **KYSNUTIE**
Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

 **UDRŽIAVANIE V TEPLE**
Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

 **POMALÁ PRÍPRAVA**
Na mierne pečenie mäsa a rýb tak, aby zostali mäkké a šťavnaté. Odporúčame kusy mäsa na pečenie najprv osmažiť na panvici, aby mäso zhnedlo a šťavy sa uzavreli vo vnútri. Čas pečenia sa pohybuje v rozmedzí od dvoch hodín pri rybách s hmotnosťou 300 g až po štyri alebo päť hodín pri rybách s hmotnosťou 3 kg a od štyroch hodín pre celé kusy mäsa vážiace 1 kg až po šesť alebo sedem hodín pre kusy mäsa vážiace 3 kg. Čas pečenia sa pohybuje od 4 hodín pre 1 kg kusy mäsa až po 6 – 7 hodín pri 3 kg kusoch.

PRVÉ POUŽITIE

1. PROSÍM, NASTAVTE JAZYK

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Na displeji sa zobrazí „ENGLISH“.

ENGLI

Otáčaním *nastavovacieho ovládača* sa posúvajte v zozname dostupných jazykov a vyberte si, ktorý chcete mať nastavený. Stlačením **OK** svoj výber potvrdíte.

Upozornenie: Jazyk možno meniť aj neskôr pomocou položky „Nastavenie“ v menu.

2. NASTAVTE ČAS

Potom, ako si vyberiete jazyk, je potrebné nastaviť aktuálny čas: Na displeji blikajú dve hodinové číslice.

12:00

Otáčajte *nastavovacím ovládačom* na nastavenie správnej hodiny a stlačte **OK**: Na displeji blikajú dve minútové číslice.

12:00

Otáčajte *nastavovacím ovládačom* na nastavenie správnych minút a stlačte **OK**.

Upozornenie: Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova.

3. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW: Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť.

Otáčajte *voliaci gombík*, kým sa na displeji nezobrazí „SETTINGS“ (Nastavenia), potom potvrdíte stlačením **OK**.

Otáčaním *nastavovacieho ovládača* zvolte položku menu „Power“ (Výkon) a potvrdíte stlačením **OK**.

POWER

Otáčaním *nastavovacieho ovládača* zvolte „Low“ (Nízky) a potvrdíte stlačením **OK**.

NÍZKY

4. 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.

Zohrejte rúru na 200 °C asi na jednu hodinu, najlepšie s použitím funkcie s cirkuláciou vzduchu (napr. „Vháňaný vzduch“ alebo „Konvekčné pečenie“). Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Otočením *voliaceho gombíka* rúru zapnete a zobrazíte želanú funkciu na displeji. Na displeji sa zobrazí ikona pre funkciu a jej základné nastavenia.



Ak chcete vybrať položku z menu (na displeji sa zobrazí prvá dostupná položka), otáčajte *nastavovacím ovládačom*, kým sa nezobrazí položka, ktorú potrebujete.

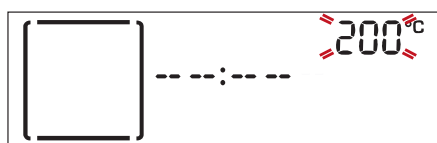


Stlačením **OK** potvrdíte. Na displeji sa zobrazia základné nastavenia.

2. NASTAVENIE FUNKCIE

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

TEPLOTA/ÚROVEŇ GRILU



Keď hodnota bliká na displeji, otáčaním *nastavovacieho ovládača* ju zmeníte, potom na potvrdenie stlačte **OK** a ďalej môžete meniť nasledujúce nastavenia (ak sa dajú meniť).

Upozornenie: Po aktivovaní funkcie možno teplotu meniť *nastavovacím ovládačom*.

TRVANIE



Keď na displeji bliká ikonka ⌚, pomocou *nastavovacieho ovládača* nastavte požadovaný čas prípravy jedla a potvrdte stlačením **OK**.

Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne. Stlačte **OK** na potvrdenie a spustenie funkcie.

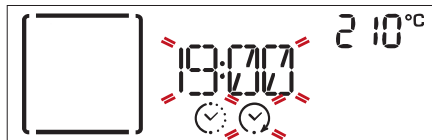
V tomto prípade nemôžete nastaviť čas ukončenia pečenia naprogramovaním odloženého štartu.

Upozornenie: Nastavený čas prípravy jedla môžete v priebehu pečenia upravovať stlačením ⏮ : zmeníte ho *nastavovacím ovládačom* a potvrdíte stlačením **OK**.

NASTAVENIE ČASU UKONČENIA PRÍPRAVY JEDLA (ODLOŽENÝ ŠTART)

Pri mnohých funkciách, keď už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok naprogramovaním času ukončenia.

Na displeji sa zobrazí čas ukončenia a ikonka ⌚ bliká.



Otáčaním *nastavovacieho ovládača* nastavte želaný čas ukončenia pečenia, potvrdte stlačením **OK** a spustíte funkciu.

Vložte jedlo do rúry a otvorte dvierka. Funkcia sa spustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.



Poznámky: Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia. Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

Počas doby čakania môžete pomocou *nastavovacieho ovládača* upraviť naprogramovaný koniec alebo stlačením ⏮ zmeniť nastavenia.

3. AKTIVUJTE FUNKCIU

Keď ste zadali všetky požadované nastavenia, potvrdte stlačením **OK** čas ukončenia pečenia a aktivujte funkciu.

Upozornenie: Keď už sa príprava jedla začala, na displeji sa zobrazí odporúčaná najvhodnejšia úroveň pre každú funkciu.



Voliaci gombík môžete otočiť na 0, čím aktivovanú funkciu kedykoľvek pozastavíte.

4. PREDHRIATIE

Niektoré funkcie majú fázu predhriatia rúry: Keď sa funkcia spustí, na displeji sa ukáže, že je aktivovaná fáza predhriatia.



Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu.



V tejto chvíli otvorte dvierka, vložte jedlo do rúry, zatvorte dvierka a začnite pečenie.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predohrevu, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dvierok počas fázy predhrievania ju pozastaví.

Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia. **Voliacim gombíkom** môžete vždy meniť teplotu, ktorú má rúra dosiahnuť.

5. UKONČENIE PEČENIA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená.



Stlačením **OK** pečenie pokračuje v manuálnom režime (bez naprogramovaného času pečenia) alebo otočením **nastavovacieho ovládača** predĺžite čas pečenia nastavením nového trvania.

V oboch prípadoch nastavená teplota alebo úroveň grilu zostanú zachované.

ZAPEKANIE

Niektoré funkcie rúry umožňujú zhnednutie povrchu jedla aktivovaním grilu po skončení pečenia.



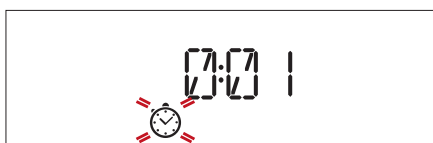
Keď sa na displeji zobrazí príslušná správa, ak to požadujete, stlačte **OK** a začne sa päťminútový cyklus zapekania do hneďa.



Funkciu môžete kedykoľvek zastaviť otočením **voliaceho gombíka** na 0, čím sa rúra vypne.

. ČASOVAČ

Keď je rúra vypnutá, displej možno použiť ako nezávislý časovač. Ak chcete funkciu aktivovať, presvedčte sa, či je rúra vypnutá, a potom otočte **nastavovacím ovládačom**. Na displeji bude blikať ikonka 🕒.



Na nastavenie času, ktorý požadujete, otáčajte **nastavovacím ovládačom** a potom stlačením **OK** aktivujte časovač.

Keď časovač dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.



Upozornenie: Časovač neaktivuje žiadne cykly prípravy jedla. Pomocou **nastavovacieho ovládača** môžete meniť čas nastavený na časovači. Ak chcete časovač vypnúť, kedykoľvek stlačte ↶.

Po aktivovaní časovača môžete aj zvoliť a aktivovať funkciu.

Otočením **voliaceho ovládača** zapnite rúru a potom zvolte požadovanú funkciu.

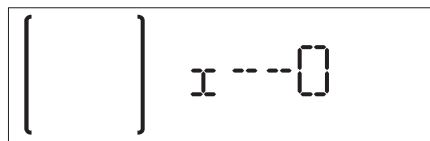
Po spustení funkcie bude časovač ďalej odpočítavať nezávisle, bez toho, aby zasahoval do samotnej funkcie.



Časomer vypnete otočením **voliaceho ovládača** na 0, čím sa zastaví funkcia, ktorá je práve aktivovaná, a potom stlačte ↶.

. ZÁMOK

Klávesy uzamknete stlačením a podržaním **OK** a ↶ naraz na aspoň päť sekúnd.



Zopakovaním tohto postupu klávesy opäť odomknete.

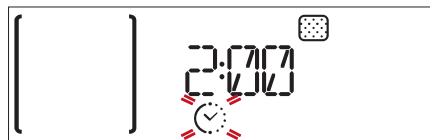
Upozornenie: Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas prípravy jedla. Z bezpečnostných dôvodov možno rúru kedykoľvek vypnúť otočením **voliaceho gombíka** na 0.

. AUTOMATICKÉ PYRO ČISTENIE

Pred aktivovaním tejto funkcie sa presvedčte, či ste vybrali z rúry všetko príslušenstvo, vrátane vodiacich lišt.

Otáčaním **voliaceho gombíka** vyberte funkciu automatického čistenia.

Poznámka: Pred použitím pyrolytickej funkcie odstráňte zvnútra rúry nadmerné zvyšky a vyčistite vnútorné sklo na dvierkach.



Dostupné sú dva samočistiace cykly: úplný cyklus a rýchly cyklus (EKO).



Otáčaním **nastavovacieho ovládača** zvolte požadovaný

cyklus a potvrdte stlačením **OK**.

Rúra začne samočistiaci cyklus a dvierka sa automaticky zamknú. Na displeji sa zobrazí varovanie spolu s odpočítavaním, v akom štádiu je prebiehajúci cyklus.



Po skončení cyklu dvierka ostanú uzamknuté do chvíle, kým sa vnútorná teplota rúry nevráti na bezpečnú úroveň.



Displej potom zobrazí aktuálny čas.

Upozornenie: Tak ako pri ostatných manuálnych funkciách, je možné nastaviť aj čas ukončenia automatického čistiaceho cyklu.

UŽITOČNÉ TIPY

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predohrevu (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 predĺži.

PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

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

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče	SLADK AUTO	–	160 – 180	30 – 90	2/3
		Áno	160 – 180	30 – 90	4 1
Plnený koláč (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)	SLADK AUTO	–	160 – 200	30 – 85	3
		Áno	160 – 200	35 – 90	4 1
Sušienky/košíčky	SLADK AUTO	-	170 – 180	15 – 45	3
		Áno	160 – 170	20 – 45	4 1
		Áno	160 – 170	20 – 45 ***	5 3 1
Odpalované cesto		Áno	180 – 200	30 – 40	3
		Áno	180 – 190	35 – 45	4 1
		Áno	180 – 190	35 – 45 ***	5 3 1
Snehové pusinky		Áno	90	110 – 150	3
		Áno	90	130 – 150	4 1
		Áno	90	140 – 160 ***	5 3 1
Pizza (tenká, hrubá, focaccia)	PIZZA AUTO	–	220 – 250	20 – 40	2
		Áno	220 – 240	20 – 40	4 1
		Áno	220 – 240	25 – 50 ***	5 3 1
Pecť chleba 1 kg	CHLIE AUTO	–	180 – 220	50 – 70	2
Rožky	CHLIE AUTO	-	180 – 220	30 – 50	2
Chlieb		Áno	180 – 200	30 – 60	4 1
Mrazená pizza	PIZZA AUTO	Áno	250	10 – 15	3
		Áno	250	10 – 20	4 1
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Áno	180 – 190	40 – 55	2 / 3
		Áno	180 – 190	45 – 60	4 1
		Áno	180 – 190	45 – 70 ***	5 3 1
Lístkové cesto /odpalované cesto		Áno	190 – 200	20 – 30	3
		Áno	180 – 190	20 – 40	4 1
		Áno	180 – 190	20 – 40 ***	5 3 1
Lasagne/nákyp	DUSEN AUTO	-	190 – 200	40 – 65	3

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Zapekané cestoviny/Cannelloni	DUSEN AUTO	-	190 – 200	25 – 45	3
Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg	MÄSO AUTO	-	190 – 200	60 – 90	3
Kurča/králik/kačica 1 kg	HYDIN AUTO	-	200 – 230	50 – 80	3
Moriak/hus 3 kg	HYDIN AUTO	-	190 – 200	90 – 150	2
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (plátky, vcelku)		Áno	180 – 200	40 – 60	3
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 60	2
Opečený chlieb		-	3 (vysoká)	3–6	5
Rybíe filé/plátky		-	2 (stredná)	20 – 30 *	4 3
Klobásky/kebaby/rebierka/hamburger		-	2 – 3 (Stredná – vysoká)	15 – 30 *	5 4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		-	2 (stredná)	55 – 70 **	2 1
Krvavý roastbeef 1 kg		-	2 (stredná)	35 – 50 **	3
Jahňacie stehno/koleno		-	2 (stredná)	60 – 90 **	3
Pečené zemiaky		-	2 (stredná)	35 – 55 **	3
Gratinovaná zelenina		-	3 (vysoká)	10 – 25	3
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100 ***	4 1
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 100 ***	4 1
Ryby a zelenina		Áno	180	30 – 50 ***	4 1
Úplné jedlo: Ovocná torta (úroveň 5)/lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120 ***	5 3 1
Plnené kusy mäsa		-	200	80 – 120 ***	3
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)		-	200	50 – 100 ***	3

* 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.

MANUÁLNE FUNKCIE	Tradičné	Gril	Turbo Gril	Vháňaný vzduch	Konvekčné pečenie	Eko váňaný vzduch
ASISTENT PEČENIA	MÄSO AUTO Mäso	HYDIN AUTO Hydina	DUSEN AUTO Dusené jedlá	CHLIE AUTO Chlieb	PIZZA AUTO Pizza	SLADK AUTO Sladké koláče
PRÍSLUŠENSTVO	Rošt	Plech na pečenie alebo tortová forma na rošte	Nádoba na odvapkovanie/Plech na zákusky/Forma na pečenie na rošte	Nádoba na odvapkovanie	Nádoba na odvapkovanie s 500 ml vody	Plech na pečenie

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.

Nepoužívajte parné čističe.

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

Používajte ochranné rukavice.

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.

- Sklo na dvierkach vyčistite vhodným tekutým čistiacim prostriedkom.
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

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.

••• ČISTENIE PRIESTORU NA PEČENIE POMOCOU PYRO CYKLU

Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry. Počas Pyro cyklu a po ňom (kým nie je miestnosť

vyvetraná), nepúšťajte deti a zvieratá do blízkosti rúry.

Táto funkcia umožňuje odstraňovať odfrknuté zvyšky z pečenia pomocou vysokej teploty, pri ktorej sa zvyšky jedla zmenia na usadeniny a tie sa dajú po vychladnutí rúry ľahko zotrieť vlhkou špongiou.

V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia (pyrolýzy) vypnuté.

Pred spustením Pyro cyklu vyberte všetko príslušenstvo (vrátane vodiacich líšť).

Pre optimálny výsledok čistenia pred použitím pyrolytickej funkcie odstráňte zvnútra rúry nadmerné zvyšky a očistite vnútorné sklo na dvierkach.

Rúra má dve rôzne pyrolytické čistiace funkcie: úplný cyklus zabezpečuje dôkladné čistenie, ak je rúra mimoriadne znečistená, zatiaľ čo rýchly cyklus (EKO) je kratší a spotrebuje menej energie, preto je vhodný na pravidelné používanie.

Funkciu Pyro používajte, iba ak je spotrebič silne znečistený alebo z neho počas pečenia vychádza nepríjemný pach.

Upozornenie: Počas prebiehajúceho cyklu pyrolytického čistenia dvierka rúry nemožno otvoriť. Zostanú uzamknuté, kým sa teplota nevráti na prijateľnú úroveň.

Počas pyrolytického čistenia a po ňom miestnosť vetrajte (až kým nie je úplne vyvetraná).

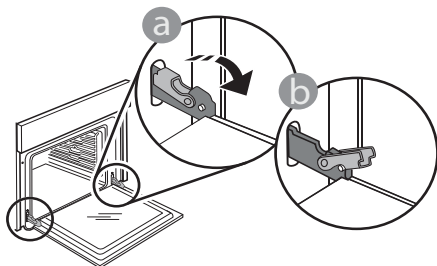
VÝMENA ŽIAROVKY

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

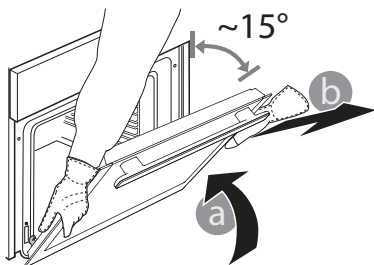
Upozornenie: Používajte iba žiarovky s výkonom 25 – 40 W/230 V typu E-14, T300 °C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20 – 40 W/230 V typu G9, T300 °C. Žiarovka používaná vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie 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.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

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

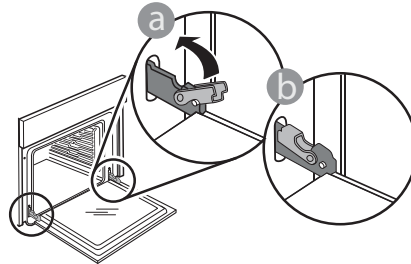


2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rúkovať. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvolnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

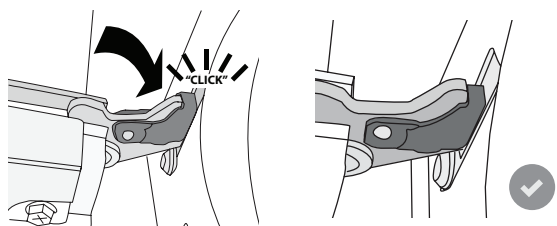


3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dvierka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky v správnej polohe.



5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. 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.
Dvierka sa neotvárajú.	Prebieha cyklus čistenia. Chyba zámky na dvierkach.	Počkajte, kým sa funkcia ukončí a rúra vychladne. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo.	Softvérový problém.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

TECHNICKÁ PODPORA

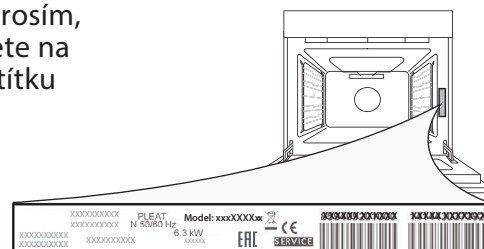
V prípade akýchkoľvek problémov s fungovaním sa obráťte na servisné stredisko Franke.

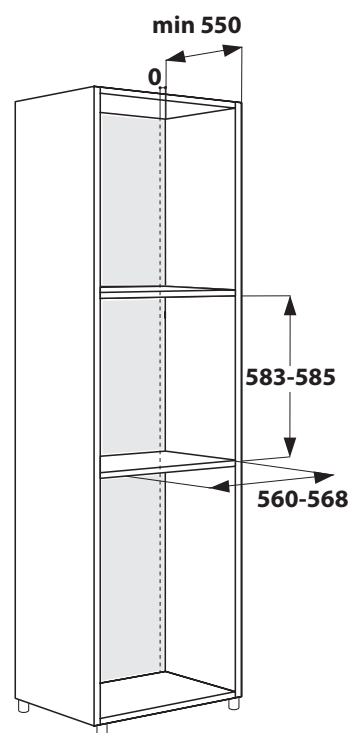
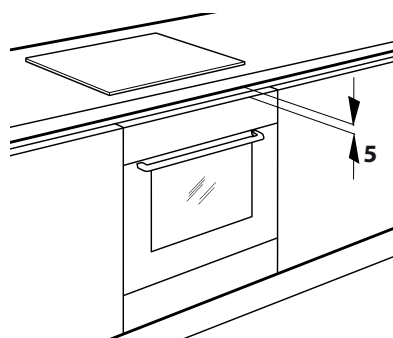
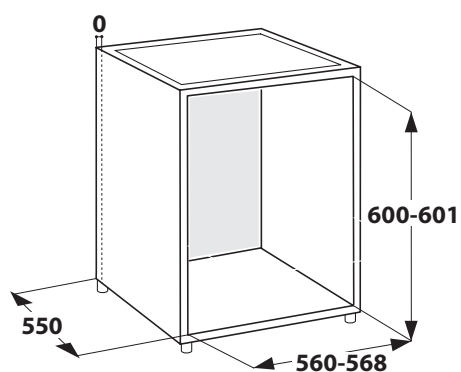
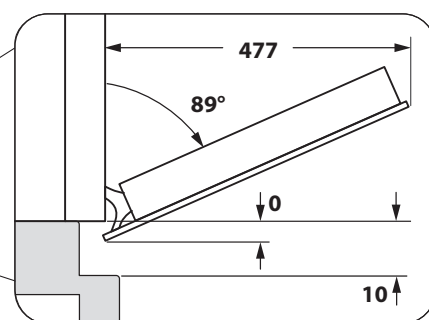
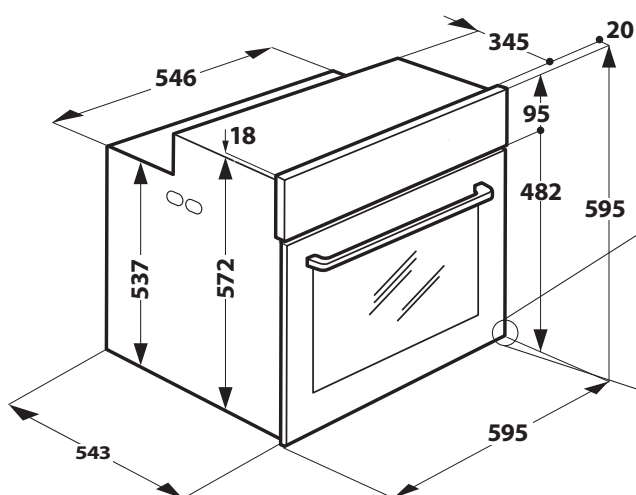
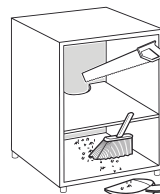
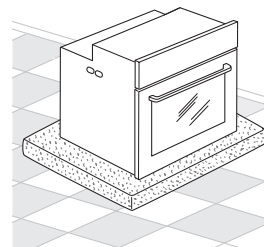
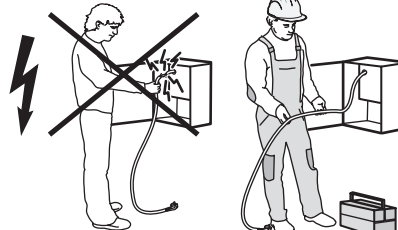
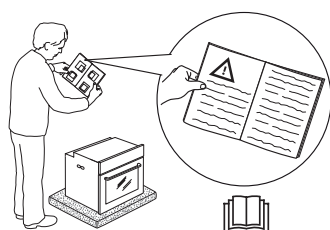
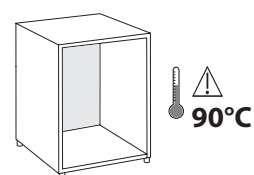
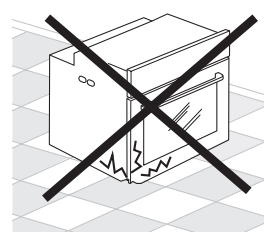
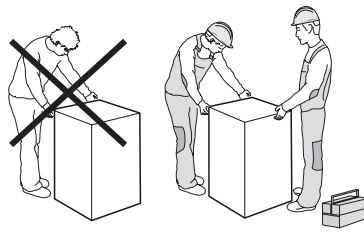
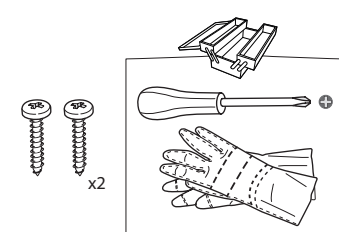
Nikdy nepoužívajte služby neautorizovaných technikov.

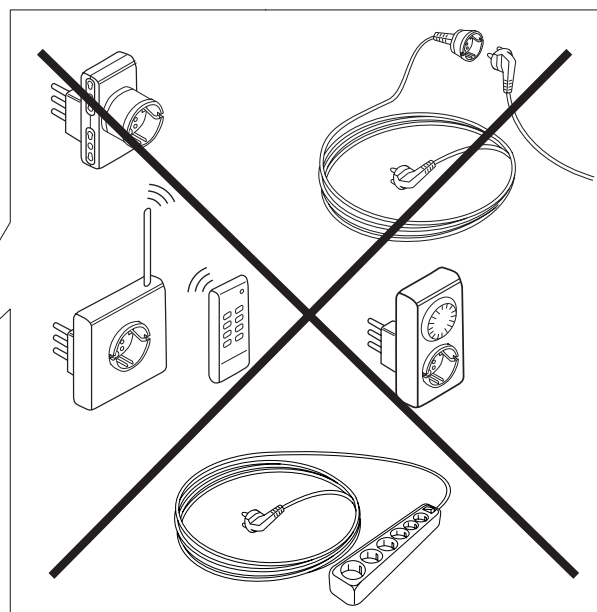
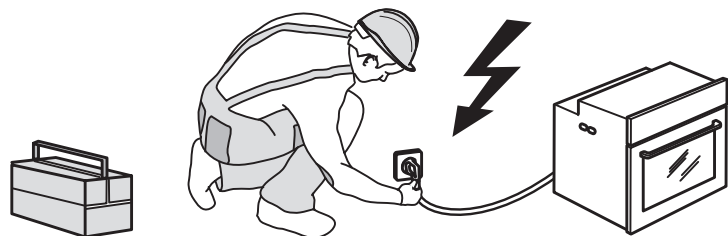
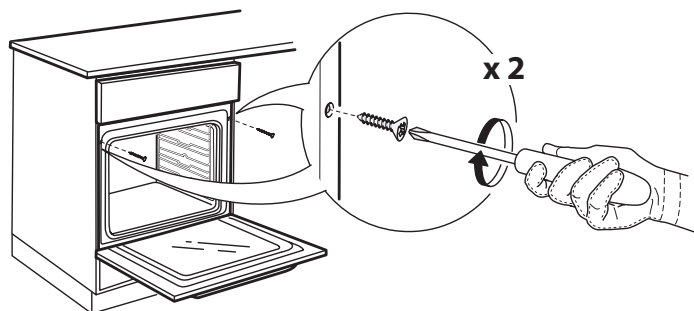
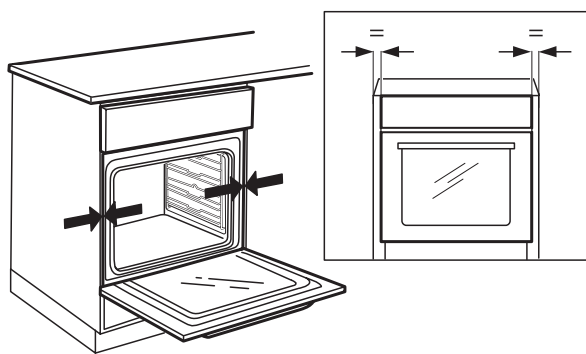
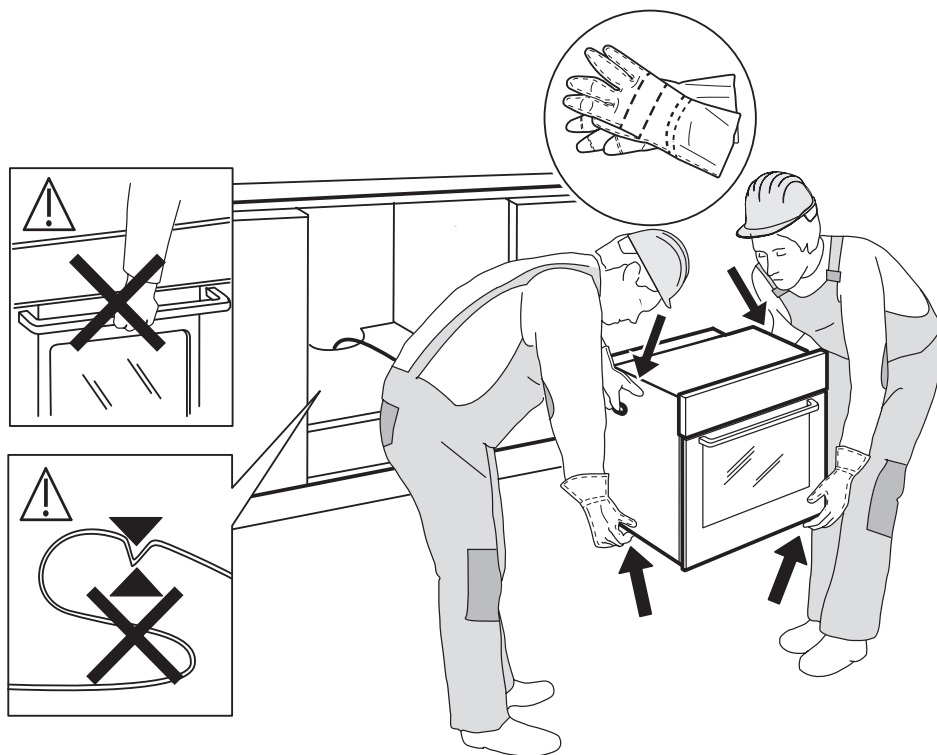
Uveďte tieto informácie:

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

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







Pred použitím spotrebiča si prečítajte tieto bezpečnostné pokyny. Uchovajte ich poruke 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.

⚠ Počas pyrolytického cyklu (samočistenie) sa rúry nedotýkajte – nebezpečenstvo popálenia. Počas pyrolytického cyklu a po jeho skončení sa nesmú deti a zvieratá zdržiavať v blízkosti spotrebiča (kým miestnosť nie je úplne vyvetraná). Pred cyklom čistenia je potrebné odstrániť z rúry rozliate tekutiny, najmä tuky a oleje. Počas pyrolytického cyklu nenechávajte v rúre nijaké príslušenstvo ani materiál.

⚠ V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou, dbajte, aby boli horáky alebo elektrické platničky počas pyrolytického cyklu vypnuté. – Riziko popálenia.

⚠ 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 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 popálenia. 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 miestnosti).

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

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

INŠTALÁCIA

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

⚠ Inštaláciu, vrátane privodu 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 – nebezpečenstvo popálenia.

VAROVANIA PRI POUŽÍVANÍ ELEKTRICKÉHO SPOTREBIČA

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

⚠ Spotrebič sa musí dať odpojiť od napájania buď vytiahnutím zástrčky, pokiaľ je ľahko dostupná, alebo prostredníctvom prístupného viacpólového prepínača nainštalovaného pred zásuvkou podľa predpisov pre domovú elektroinštaláciu 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 – nebezpečenstvo popálenia.

⚠ POZOR! Pred výmenou žiarovky spotrebič vypnite – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

LIKVIDÁCIA OBALOVÉHO MATERIÁLU

Obalové materiály sa môžu na 100 % recyklovať a sú označené symbolom recyklácie . Jednotlivé 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 správnej likvidácie výrobu pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Symbol  na spotrebiči alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale treba ho odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

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. Štandardný cyklus (Pyro čistenie): vhodný na čistenie veľmi znečistenej rúry.

Úsporný cyklus (PYRO EXPRES ČISTENIE/EKO) - iba pri niektorých modeloch -: spotreba energie je nižšia o približne 25 % v porovnaní so štandardným pyrolytickým cyklom.

Aktivujte ho v pravidelných intervaloch (po pečení mäsa 2 – 3-krát po sebe).

VYHLÁSENIE O ZHODE

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

www.franke.cz

www.franke.sk



*Make
it
Wonderful*