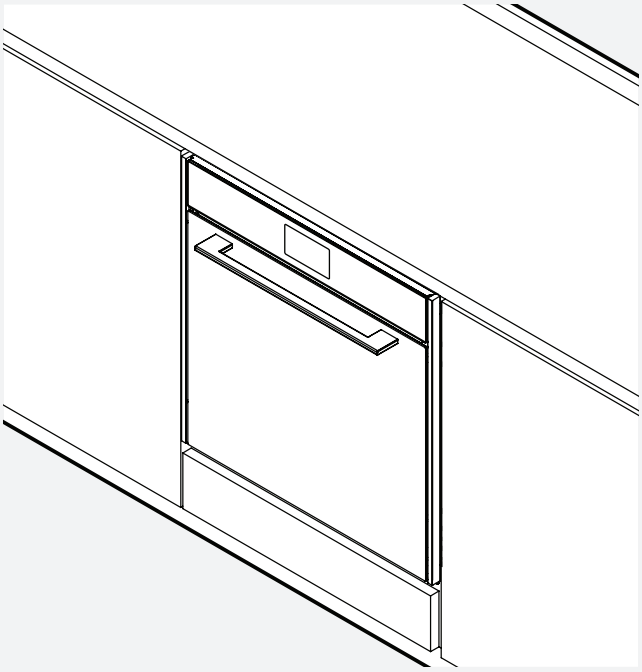


FMY 99 P XS

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

Pyrolytická trouba
Pyrolytická rúra

Make it wonderful

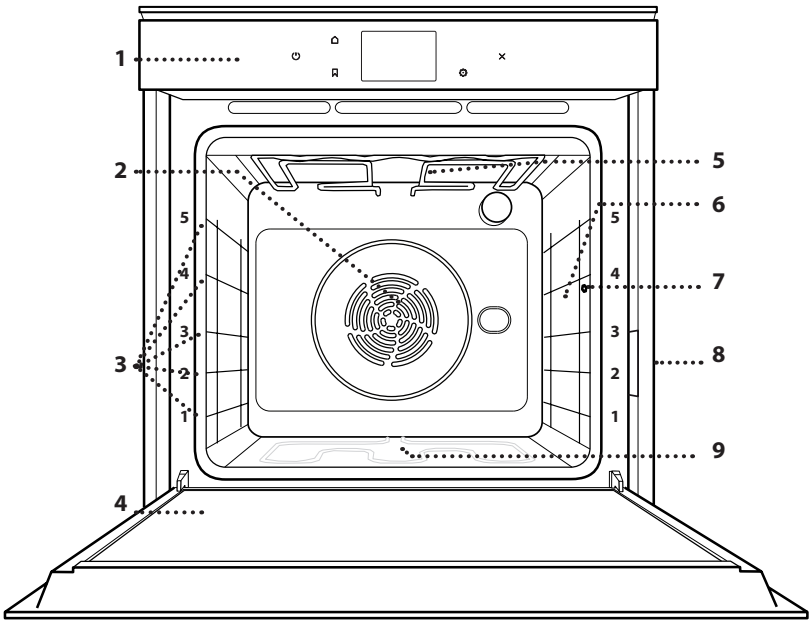
FRANKE

OBSAH

PŘEHLED 4
OVLÁDACÍ PANEL 4
PŘÍSLUŠENSTVÍ 5
FUNKCE 6
POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO DISPLEJE 7
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM 7
KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ 9
UŽITEČNÉ RADY 13
TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY COOKASSIST 18
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 20
ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD 21
TECHNICKÁ PODPORA 21

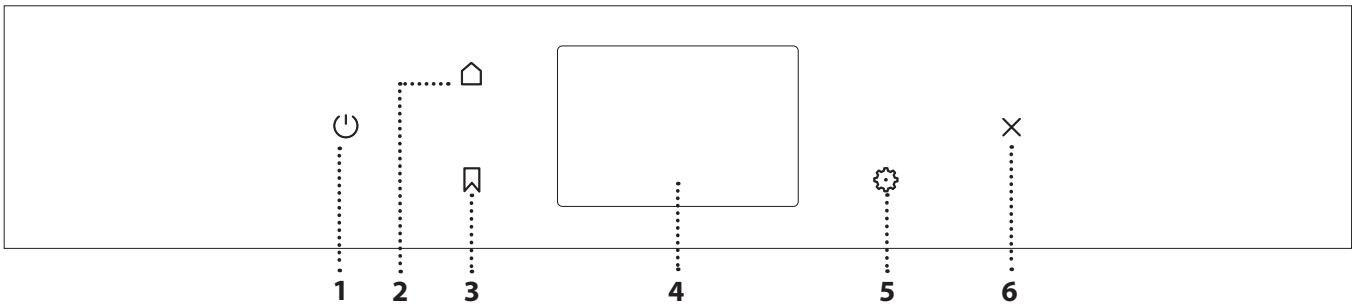
UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

PŘEHLED



1. Ovládací panel
2. Ventilátorové a kruhové topné těleso
   (není vidět)
3. Vodicí mřížky
   (úroveň je vyznačena na přední straně trouby)
4. Dvířka
5. Horní topné těleso / gril
6. Osvětlení
7. Místo pro vložení teploměru do masa
8. Identifikační štítek
   (neodstraňujte)
9. Spodní topné těleso
   (není vidět)

OVLÁDACÍ PANEL



1. ON/OFF (ZAPNOUT/VYPNOUT)
Pro zapnutí a vypnutí trouby.

2. DOMŮ
Rychlý přístup do hlavní nabídky.

3. OBLÍBENÉ
Pro vyvolání seznamu oblíbených funkcí.

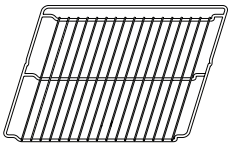
4. DISPLEJ

5. NÁSTROJE
Volba z několika možností a také změna nastavení a preferencí k troubě.

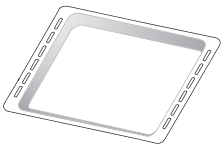
6. ZRUŠIT
Zrušení všech funkcí trouby kromě funkcí Hodiny, Minutka a Zámek ovládání.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

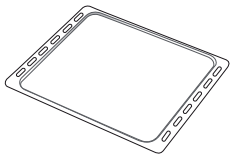
ROŠT



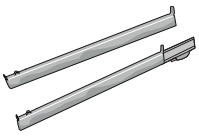
ODKAPÁVACÍ PLECH



PLECH NA PEČENÍ



POSUVNÉ DRÁŽKY



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

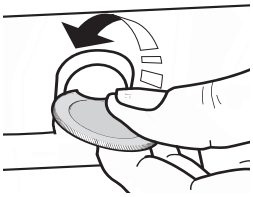
VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

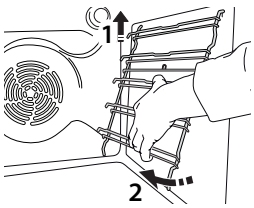
Vložte mřížku horizontálně zasunutím do vodicích roštů, přičemž se ujistěte, že strana se zvednutým okrajem je otočená nahoru.

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

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ BOČNÍCH VODICÍCH MŘÍŽEK

- Přejete-li si odstranit boční vodicí mřížky, nazdvihněte je a poté lehce zatáhněte za spodní část směrem ven z usazení: Nyní lze boční vodicí mřížky vyjmout.
- Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasaďte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuňte je do vnitřní části trouby a poté posuňte směrem dolů do polohy pro usazení v dolní části.

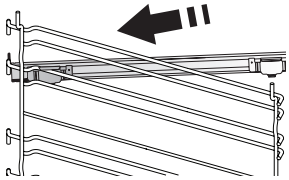


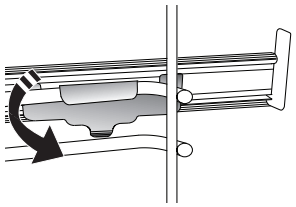


NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK (JSOU-LI U MODELU)

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.

FUNKCE

RUČNÍ FUNKCE

- **RYCHLÉ PŘEDHŘÁTÍ**
  Pro rychlý předehřev trouby.
- **TRADIČNÍ***
  Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.
- **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.
- **TURBOGRIL**
  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.
- **HORKÝ VZDUCH**
  Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika výškových úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází k vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly.
- **FUNKCE MULTICOOKING (PRO SOUČASNOU PŘÍPRAVU VÍCE POKRMŮ)**
  Slouží k současné přípravě několika různých jídel, která vyžadují odlišnou teplotu pečení, na čtyřech úrovních. Tato funkce se používá k pečení sušenek, koláčů, kulaté pizzy (i mražené) a k přípravě kompletního pokrmu. Pro dosažení nejlepších výsledků se řiďte pokyny v tabulce pečení.
- **KONVENČNÍ PEČENÍ**
  Slouží k pečení masa či plněných koláčů pouze na jedné úrovni.
- **SPECIÁLNÍ FUNKCE**
  - » **ROZMRAZIT**
    Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
  - » **UCHOVAT TEPLÉ**
    Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.
  - » **KYNUTÍ**
    Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slaného těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.
  - » **POLOTOVARY**
    Slouží k přípravě polotovarů skladovaných při pokojové teplotě nebo v chladničce (sušenky, prášková směs na koláč, muffiny, těstoviny a pečivo). Tato funkce všechny pokrmy připraví rychle a šetrně. Je možné ji použít také k ohřátí již hotových jídel. Troubu není nutné předehřívat. Dbejte pokynů uvedených na obalu.
  - » **MAXI COOKING**
    Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během pečení maso obracejte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso občas podlít, aby se příliš nevysušilo.
  - » **EKO 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 úsporná funkce „EKO“ aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté. Při použití cyklu „EKO“, tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela nedopeče.
- **FROZEN COOK (TEPELNÁ ÚPRAVA ZMRAZENÝCH POTRAVIN)**
  Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení pro 5 různých kategorií hotových mražených jídel. Troubu není třeba předehřívat.

COOKASSIST

Tato funkce umožňuje pečení všech druhů jídel plně automaticky. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.

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

POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO DISPLEJE

Pro procházení nabídky nebo seznamu:
Jednoduše potáhněte prstem přes displej a procházejte položkami nebo hodnotami.

Pro volbu či potvrzení:
Klepnutím na obrazovku si vyberte požadovanou hodnotu nebo položku nabídky.

Pro návrat na předchozí zobrazení:
Klepněte na ❮ .

Pro potvrzení nastavení nebo přechod na další zobrazení:
Klepněte na „NASTAVIT“ nebo „DALŠÍ“.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

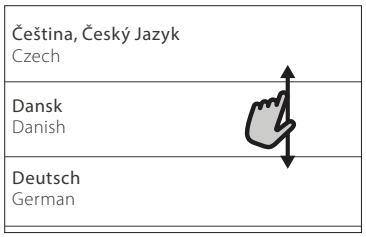
Při prvním zapnutí spotřebiče bude nutné produkt nastavit.

Nastavení je možné později upravit stisknutím tlačítka ⚙ , které zajistí přístup do nabídky „Nástroje“.

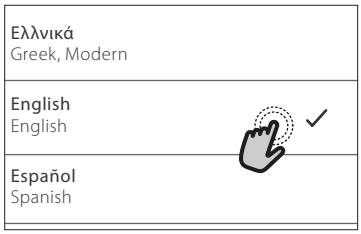
1. VOLBA JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče je nutné nastavit jazyk a čas.

- Potažením prstem po obrazovce můžete procházet seznamem dostupných jazyků.



- Klepněte na požadovaný jazyk.



Klepnutím na tlačítko ❮ se vrátíte zpět na předchozí zobrazení.

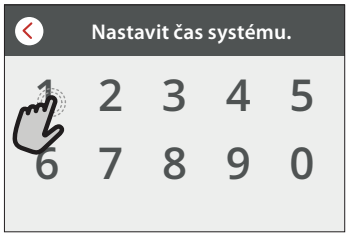
2. VOLBA REŽIMU NASTAVENÍ

Po výběru jazyka se na displeji zobrazí výzva k volbě režimu „STORE DEMO“ (určené pro prodejce, pouze pro vystavené zboží) nebo k pokračování stisknutím tlačítka „DALŠÍ“.

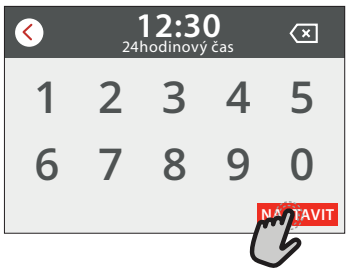
. NASTAVENÍ DATA A ČASU

Po připojení trouby k vaší domácí síti dojde k automatickému nastavení data a času. Případně budete muset nastavení provést ručně

- Klepnutím na příslušné číslice nastavte čas.



- Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte.



Po nastavení času bude nutné nastavit také datum.

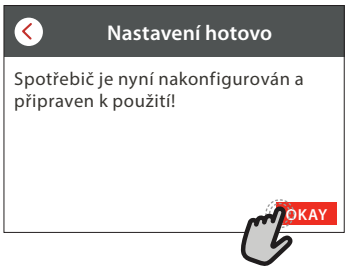
- Klepnutím na příslušné číslice nastavte datum.
- Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte.

4. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

Trouba je naprogramovaná tak, aby spotřebovávala takové množství elektrické energie, kolik umožňuje domácí síť mající hodnotu zatížení vyšší než 3 kW (16 ampérů): Pokud má vaše domácí síť nižší výkon, bude třeba tuto hodnotu snížit (13 ampérů).

- Klepnutím na hodnotu vpravo nastavte výkon.

- Klepnutím na „OK“ dokončete prvotní nastavení.



5. 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.
Zahřívejte troubu na 200 °C po dobu přibližně jedné hodiny.

Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

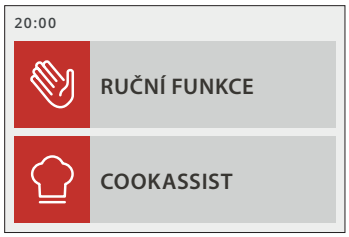
KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

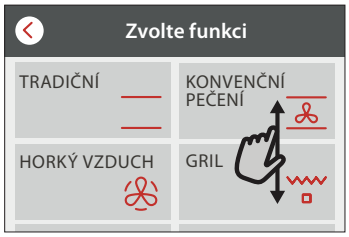
- Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko ⏻ nebo se dotkněte obrazovky v kterémkoli místě.

Na displeji si můžete vybrat mezi manuálními funkcemi nebo funkcemi nabídky „CookAssist“.

- Klepněte na požadovanou funkci a vstupte do příslušné nabídky.



- Posouváním nahoru nebo dolů můžete procházet seznamem.



- Požadovanou funkci zvolte tím, že na ni klepnete.

2. NASTAVENÍ RUČNÍCH FUNKCÍ

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

TEPLOTA / GRIL-ÚROV.VÝK.

- Zvolte si požadovanou hodnotu z nabízeného seznamu.

Pokud to daná funkce umožňuje, můžete klepnutím na spustit předehřev.

DOBA TRVÁNÍ

Čas pečení nemusíte nastavovat, pokud chcete pečení řídit ručně. V režimu časovače trouba peče po nastavenou dobu. Na konci doby pečení se vaření automaticky vypne.

- Pro nastavení doby klepněte na „Nastavit dobu přípravy“.

- Klepnutím na příslušné číslice nastavte požadovanou dobu pečení.

- Klepnutím na „DALŠÍ“ nastavení potvrďte.

Chcete-li během pečení zrušit nastavenou dobu přípravy a pečení ukončit ručně, klepněte na nastavenou dobu pečení a poté zvolte „STOP“.

3. NASTAVENÍ FUNKCÍ COOKASSIST

Funkce „COOKASSIST“ vám umožňuje připravovat širokou škálu pokrmů ze zobrazené nabídky. Většinu nastavení pečení provádí spotřebič automaticky, aby bylo dosaženo nejlepších výsledků.

- Ze seznamu si vyberte recept.

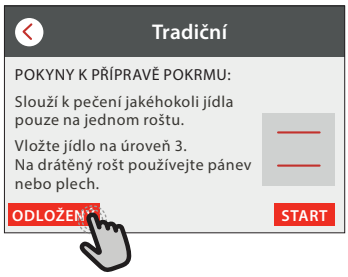
Funkce se zobrazují podle kategorií pokrmů v nabídce „SEZNAM JÍDEL COOKASIST“ (COOKASSIST FOOD LIST) (viz příslušné tabulky) nebo podle receptů v nabídce „COOKASSIST PRO“.

- Po volbě funkce zadejte vlastnosti pokrmu, který chcete připravit (množství, hmotnost apod.), abyste dosáhli perfektního výsledku.
- Postupujte podle pokynů na obrazovce, které vás provedou procesem pečení.

4. NASTAVENÍ ODKLADU SPUŠTĚNÍ / UKONČENÍ

Před spuštěním funkce můžete odložit čas pečení: Funkce se spustí nebo ukončí v čase, který předem nastavíte.

- Klepnutím na „DELAY“ (odložení) nastavte požadovaný čas spuštění nebo ukončení.



- Po nastavení požadovaného odkladu klepněte na „ODLOŽENÝ START“ a doba odkladu se začne odpočítávat.
- Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po uplynutí vypočtené doby.

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.

- Pokud chcete funkci aktivovat ihned a zrušit naprogramovanou dobu odkladu, klepněte na tlačítko ⓟ .

5. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

- Po dokončení nastavení spusťte funkci klepnutím na „START“.

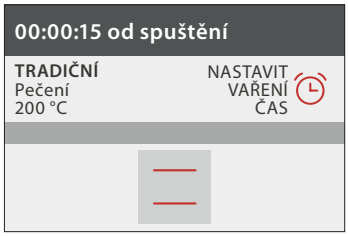
Během pečení můžete kdykoli nastavení změnit klepnutím na hodnotu, kterou si přejete upravit.

Je-li trouba horká a funkce vyžaduje zvláštní maximální teplotu, na displeji se zobrazí zpráva.

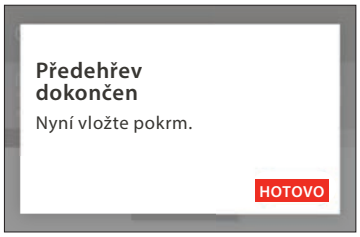
- Klepnutím na ✕ můžete kdykoli zastavit aktivovanou funkci.

6. PŘEDEHŘEV

Pokud byla tato funkce dříve aktivována, po jejím spuštění se na displeji zobrazí, že fáze předehřátí byla aktivována.



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



- Otevřete dvířka.
- Vložte jídlo do trouby.
- Pro spuštění pečení zavřete dvířka a klepněte na „HOTOVO“.

Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může nežádoucím způsobem ovlivnit konečný výsledek. Otevřením dvířek během předehřevu se tato fáze přeruší. Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje.

7. PŘERUŠENÍ PEČENÍ

Některé funkce nabídky „COOKASSIST“ mohou během pečení požadovat otočení jídla. Zazní zvukový signál a displej bude indikovat, co je třeba udělat.

- Otevřete dvířka.
- Proveďte úkon uvedený na displeji.
- Pro pokračování v pečení zavřete dvířka a klepněte na „HOTOVO“.

Před skončením pečení vás může trouba vyzvat ke kontrole pokrmu stejným způsobem.

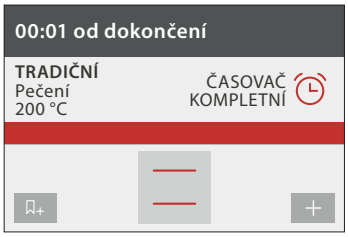
Zazní zvukový signál a displej bude indikovat, co je třeba udělat.

- Zkontrolujte pokrm.
- Pro pokračování v pečení zavřete dvířka a klepněte na „HOTOVO“.

8. KONEC PEČENÍ

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

U některých funkcí je po dokončení pečení možné dodat pokrmu zlatavou barvu, prodloužit dobu pečení nebo uložit funkci mezi oblíbené.



- Pro uložení funkce mezi oblíbené klepněte na 🔖+ .
- Volbou „Extra zhnědnutí“ se spustí pětiminutový cyklus zapékání.
- Klepnutím na ⊕ prodloužíte pečení.

9. OBLÍBENÉ

Funkce Oblíbené vám umožňuje ukládat nastavení trouby pro vaše oblíbené recepty.

Trouba automaticky rozpozná nejpoužívanější funkce. Poté, co danou funkci několikrát použijete, vás trouba vyzve, abyste si ji přidali mezi své oblíbené.

ULOŽENÍ FUNKCE

Po uplynutí doby trvání funkce klepněte na , čímž můžete funkci uložit jako oblíbenou. Budete ji tak v budoucnu moci rychle použít a se stejným nastavením.

Displej vám umožní uložit funkci až pro čtyři oblíbené pokrmy dne včetně snídaně, oběda, svačiny a večeře.

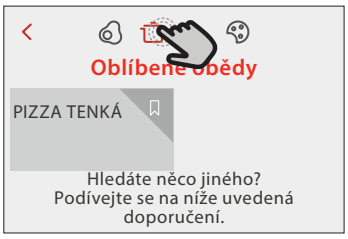
- Klepnutím na ikony zvolte alespoň jednu.

- Klepněte na „OBLÍBENÝ“ a funkci uložte.

PO ULOŽENÍ

Chcete-li zobrazit nabídku oblíbených funkcí, stiskněte : funkce budou rozděleny podle jednotlivých pokrmů dne a uvidíte několik návrhů.

- Klepněte na ikonu pokrmu pro zobrazení příslušného seznamu



- Procházejte zobrazeným seznamem.
- Klepněte na požadovaný recept nebo funkci.
- Pečení aktivujete klepnutím na „START“.

ZMĚNA NASTAVENÍ

Na obrazovce s oblíbenými funkcemi můžete k jednotlivým položkám přidávat obrázky nebo názvy a upravit si je tak podle svých představ.

- Zvolte funkci, kterou chcete upravit.
- Klepněte na „UPRAVIT“.
- Zvolte vlastnost, kterou chcete upravit.
- Klepněte na „DALŠÍ“: Na displeji se zobrazí nové vlastnosti.
- Klepnutím na „ULOŽIT“ změny uložíte.

Na stránce s oblíbenými rovněž můžete odstraňovat uložené funkce:

- Klepněte na ikonu na dané funkci.
- Klepněte na „ODSTRANIT“.

Můžete též upravit čas, kdy se jednotlivé pokrmy zobrazují:

- Stiskněte .
- Zvolte „Preference“.
- Zvolte „Časy a data“.
- Klepněte na „Vaše časy jídel“.
- Procházejte seznamem a klepněte na příslušný čas.
- Klepněte na příslušný pokrm a upravte jej.

Je možné kombinovat časový úsek pouze s pokrmem.

10. NÁSTROJE

Klepnutím na si kdykoli otevřete nabídku „Nástroje“.

Tato nabídka vám umožňuje výběr z několika možností a též úpravu nastavení nebo preferencí pro váš produkt nebo displej.

KUCHYŇSKÁ MINUTKA

Tuto funkci je možné aktivovat při použití funkce pečení nebo samostatně pro měření času.

Po spuštění bude minutka pokračovat v odpočítávání času nezávisle bez zasahování do samotné funkce.

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

Minutka bude nadále odpočítávat v pravém horním rohu obrazovky.

Pro opětovné vyvolání nebo úpravu minutky:

- Stiskněte .
- Klepněte na .

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

- Klepnutím na „ODMÍTNOUT“ minutku zrušte nebo nastavte novou dobu odpočítávání.
- Klepnutím na „NASTAVIT NOVOU MINUTKU“ minutku znovu nastavíte.

SVĚTLO

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.

PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ

Slouží k odstranění nečistot z pečení pomocí cyklu s velmi vysokou teplotou. K dispozici máte tři samočisticí cykly s rozdílnou dobou trvání: vysoká, středně vysoká, nízká. Doporučujeme vám používat rychlejší cyklus v pravidelných intervalech a kompletní cyklus pouze v případě silného znečištění trouby.

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).

- Před aktivací této funkce vyjměte z trouby veškeré příslušenství, včetně bočních vodicích mřížek. V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu vypnuté hořáky či elektrické ploténky.
- Pro optimální výsledky čištění před použitím funkce pyrolýzy odstraňte z trouby větší nánosy nečistot a vyčistěte vnitřní skleněná dvířka.
- Zvolte jeden z dostupných cyklů podle svých potřeb.
- Pro aktivaci zvolené funkce klepněte na „START". 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.

Po zvolení cyklu je možné odložit začátek automatického čištění. Klepnutím na „DELAY" (odložení) nastavte čas ukončení uvedený v příslušném odstavci.

ZTLUMIT

Klepnutím na tuto ikonu můžete ztlumit nebo zrušit ztlumení všech zvuků a výstrah.

ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

„Zámek ovládání" vám umožňuje zamknout všechna tlačítka na dotykové obrazovce, aby nemohlo dojít k jejich náhodnému stisknutí.

Pro aktivaci zámku:

- Klepněte na ikonu .

Pro deaktivaci zámku:

- Klepněte na displej.
- Potáhněte prstem směrem nahoru přes zobrazenou zprávu.

VÍCE MÓDŮ

Slouží k volbě šábesového režimu a přístupu k řízení výkonu.

Šábesový režim (Sabbath) udržuje troubu v režimu pečení, dokud ji nevypnete. Je-li aktivován šábesový režim (Sabbath), bude funkční pouze tradiční cyklus. Všechny ostatní pečicí a čisticí cykly jsou deaktivovány. Neuslyšíte žádné tóny a displej nebude indikovat změny teploty. Při otevírání nebo zavírání dvířek trouby se osvětlení trouby nerozsvítí ani nezhasne a topné prvky se ihned nezapnou či nevypnou.

Pro deaktivaci a opuštění šábesového režimu (Sabbath) stiskněte nebo a poté po dobu 3 sekund jemně tlačte na displej obrazovky.

PREFERENCE

Slouží k úpravě některých nastavení trouby.

INFO

Slouží k vypnutí „Uložit Demo režim", resetu produktu a získání dalších informací o produktu.

UŽITEČNÉ RADY

JAK POUŽÍVAT TABULKY PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulky obsahují: recepty, je-li nutný předehřev, teplota (°C), úroveň grilu, doba pečení (minuty), příslušenství a úroveň doporučené pro dané pečení.

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. Začněte s nejnižšími doporučenými hodnotami, a pokud není jídlo dostatečně propečené, přejděte k vyšším hodnotám.

Používejte dodávané příslušenství a nejlépe tmavé kovové pečicí formy a plechy. Můžete také použít nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tak doba pečení mírně prodlouží. Chcete-li mít jídlo dobře upečené, pečlivě dodržujte rady uvedené v tabulce pečení týkající se volby příslušenství (dodávané) a vždy je umístěte na doporučenou úroveň drážek.

TRADIČNÍ

Topná tělesa v horní a spodní části vnitřku trouby rovnoměrně vyhřívají vnitřek trouby.

Používejte třetí úroveň. K pečení pizzy, slaných koláčů a moučníků s tekutou náplní však použijte první nebo druhou úroveň drážek.

Před vložením jídla troubu předehřejte.

Tato funkce je nejlepším režimem pro přípravu choulostivých dezertů pouze na jedné výškové úrovni.

Používejte tmavě zbarvené kovové formy a vždy je položte na dodávaný rošt. Při používání dodaných plechů vyjměte zevnitř trouby jakékoli další příslušenství, které nepoužíváte, abyste dosáhli optimálních výsledků a šetřili energii.

Chcete-li zkontrolovat, zda je moučník upečený, zapíchněte do jeho středu dřevěné párátko. Pokud je vytáhnete čisté, moučník je dopečený.

Jestliže použijete dortové formy s nepřilnavým povrchem, nevymazávejte okraje máslem, protože koláč by se nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.

Jestliže koláč během pečení „klesne“, nastavte příště nižší teplotu. Můžete také snížit množství tekutiny v těstě a méně těsto míchat.

Ryba je upečená, pokud lze snadno odstranit hřbetní ploutev. Začněte navolením nejnižší uvedené teploty, a to i v případě, kdy připravujete větší rybu. Obecně platí, že čím větší ryba, tím nižší musí být teplota, a proto i delší doba přípravy.

Recept	Předehřev	Teplota (°C)	Doba přípravy (min.)	Úroveň a příslušenství
Kynuté koláče / koláče z piškotového těsta	Ano	170	30–50	2
Sušenky / linecké pečivo	Ano	150	20–40	3
Koláčky/muffiny	Ano	170	20–40	3
Odpalované pečivo	Ano	180–200	30–40	3
Sněhové pečivo	Ano	90	110–150	3
Pizza / chléb / chléb „focaccia“	Ano	190–250	15–50	2
Mražená pizza	Ano	250	10–15	3
Pečivo z listového těsta	Ano	190–200	20–30	3
Lasagne / flan (pečený puding) / zapékané těstoviny / plněné závitky	Ano	190–200	45–65	3
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg	Ano	190–200	80–110	3
Kuře/králík/kachna 1 kg	Ano	200–230	50–100	3
Krůta/husa 3 kg	Ano	190–200	80–130	2
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)	Ano	180–200	40–60	3

GRIL

Horní topné těleso umožňuje dosáhnout optimálních výsledků při grilování. Jídlo umisťujte na 4. nebo 5. úroveň drážek. Při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech k zachycování vytékajících šťáv. Zasuňte jej do 3. nebo 4. výškové úrovně a nalijte do něj přibližně 500 ml pitné vody. Troubu není třeba předehřívat. Dvířka trouby musí být při pečení zavřená.

Chcete-li maso grilovat, vyberte stejně silné plátky, aby se stejnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu přípravy.

Aby se maso na povrchu nespálilo, zasuňte rošt do nižší úrovně, aby bylo od grilu dále. V polovině doby pečení jídlo obraťte.

Doporučujeme zasunout přímo pod grilovací rošt s masem hluboký plech s půl litrem pitné vody. V případě potřeby vodu dolijte.

Recept	Předehřev	Grill-úrov.výk.	Doba přípravy (min.)	Úroveň a příslušenství
Topinky/toasty	–	3 (vysoké)	3 - 6	5
Rybí filé / řízky	–	2 (střední)	20–30	4, 3
Klobásy/kebaby/žebírka/hamburgery	–	2–3 (střední–vysoká)	15–30	5, 4

TURBOGRIL

U této funkce se horní topné těleso a ventilátor zapnou současně.

K zachycování vytékajících šťáv doporučujeme používat odkapávací (hluboký) plech. Zasuňte jej do 1. nebo 2. výškové úrovně a nalijte do něj 500 ml vody. Troubu není třeba předehřívat. Dvířka trouby musí být při pečení zavřená.

Ve dvou třetinách doby pečení jídlo obraťte.

Použijte jakýkoli druh plechu do trouby nebo nádobu z pyrexu vhodnou pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Po upečení ponechejte maso v troubě dalších 10–15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.

Recept	Předehřev	Grill-úrov.výk.	Doba přípravy (min.)	Úroveň a příslušenství
Pečené kuře 1–1,3 kg	–	2 (střední)	55–70	2, 1
Jehněčí kýta/kýty	–	2 (střední)	60–90	3
Opékané brambory	–	2 (střední)	35–55	3
Zapékaná zelenina	–	3 (vysoké)	10–25	3

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Pečicí plech nebo dortová forma na roštu	Odkapávací plech / hluboký plech nebo plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody

HORKÝ VZDUCH

Kruhové topné těleso a ventilátor se zapnou současně. Ventilátor na zadní stěně rozvádí horký vzduch rovnoměrně okolo trouby.

Pomocí funkce „HORKÝ VZDUCH“ můžete péct současně různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení (například ryby a zeleninu) a která umístíte na různé úrovně drážek. Vyjměte z trouby jídlo, které vyžaduje kratší dobu přípravy, a ponechejte v ní jídlo, které vyžaduje delší dobu přípravy.

Použijte 4. výškovou úroveň pro pečení pouze na jedné úrovni, 1. a 4. úroveň pro pečení na dvou úrovních a pro přípravu na třech úrovních používejte úroveň 1, 3 a 5. Pečicí formy vždy pokládejte na drátěný rošt. Před pečením troubu předehřejte.

Chcete-li docílit rovnoměrného zezlátnutí, ujistěte se, že všechny kousky těsta jsou stejně silné.

Při přípravě pizzy plech lehce vymažte tukem, aby byl spodek pizzy křupavý. Po uplynutí dvou třetin doby pečení posypte pizzu mozzarellou.

Recept	Předehřev	Teplota (°C)	Doba přípravy (min.)	Úroveň a příslušenství
Kynuté koláče / koláče z piškotového těsta	Ano	170	30–50	2
	Ano	160	30–50	4 1
Plněné moučníky (tvarohový koláč „cheesecake“, závin, ovocný koláč)	Ano	160–200	35–90	4 1
Sušenky / linecké pečivo	Ano	140	30–50	4
	Ano	140	30–50	4 1
	Ano	135	40–60	5 3 1
Koláčky/muffiny	Ano	150	30–50	4
	Ano	150	30–50	4 1
	Ano	150	40–60	5 3 1
Odpalované pečivo	Ano	180–190	35–45	4 1
	Ano	180–190	35–45 *	5 3 1
Sněhové pečivo	Ano	90	130–150	4 1
	Ano	90	140–160 *	5 3 1
Pizza / chléb / chléb „focaccia“	Ano	190–230	20–50	4 1
Pizza (tenká, silná, focaccia)	Ano	220–240	25–50 *	5 3 1
Mražená pizza	Ano	250	10–20	4 1
	Ano	220–240	15–30	5 3 1
Slané koláče (zeleninové, quiche)	Ano	180–190	45–60	4 1
	Ano	180–190	45–70 *	5 3 1
Pečivo z listového těsta	Ano	180–190	20–40	4 1
	Ano	180–190	20–40 *	5 3 1
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

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

MULTICOOKING

Recept	Jídlo	Předehřev	Teplota (°C)	Doba přípravy (min.)	Úroveň a příslušenství
Sušenky	Sušenky	Ano	135	50–70	5 4 3 1
Ovocné dortíky typu „tart“	Ovocné dortíky typu „tart“	Ano	170	50–70	5 4 3 1
Kulatá pizza	Kulatá pizza	Ano	210	40–60	5 4 2 1
Kompletní jídlo: Ovocný dortík (tart) (úroveň 5) Pečená zelenina (úroveň 4) Lasagne (úroveň 2) Nakrájené maso (úroveň 1)	Nabídka „Cook 4“	Ano	190	40–120	5 4 2 1

KONVENČNÍ PEČENÍ

Tuto funkci používejte pro pečení koláčů typu „quiche“ a zeleninových koláčů (typu „tart“), popřípadě dezertů s vlhkou náplní, jako je například tvarohový koláč (cheesecake) a ovocných plněných koláčů (pie).

Rovněž se ideálně hodí pro pečení pokrmů s vyšším obsahem vody. Ventilátor rozvádí teplo rovnoměrně v prostoru celé trouby. To pomáhá udržovat konstantní teplotu a zajišťuje rovnoměrnější propečení. Jídlo bude na povrchu křehké a současně vlhké uvnitř a vaše pečivo se tak upeče více do křupava.

Používejte 3. nebo 2. výškovou úroveň. Před vložením jídla do trouby vyčkejte na dokončení předehřátí.

Jestliže je spodek koláče promáčený, snižte rošt a před vložením náplně do koláče posypte spodek koláče nadrobenými sušenkami.

Recept	Předehřev	Teplota (°C)	Doba přípravy (min.)	Úroveň a příslušenství
Plněné moučníky (tvarohový koláč „cheesecake“, závin, ovocný koláč)	Ano	160–200	30–85	3
Slané koláče (zeleninové, quiche)	Ano	180–190	45–55	3
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)	Ano	180–200	50–60	2

MAXI COOKING

Tato funkce je velmi užitečná pro přípravu velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během pečení doporučujeme maso obracet, aby rovnoměrně zezlátlo ze všech stran. Doporučujeme maso občas podlít, aby se příliš nevysušilo.

Používejte 1. nebo 2. úroveň podle velikosti masa. Před pečením není třeba troubu předehřívat.

U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trošku vývaru, aby díky podlití maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Po upečení ponechejte maso v troubě dalších 10–15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.

Pokud je maso příliš libové, přidejte trošku tekutiny, pokapejte ho tukem, popřípadě ho pokládejte např. proužky slaniny.

Pokud jde o obracení pečeně, nezapomeňte ji nejprve položit na stranu s kůrkou.

Recept	Předehřev	Teplota (°C)	Doba přípravy (min.)	Úroveň a příslušenství
Vepřová pečeně s kůží 2 kg	–	170	110–150	2

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Pečicí plech nebo dortová forma na roštu	Odkapávací plech / hluboký plech nebo plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody

EKO S HORKÝM VZDUCHEM

Doporučujeme používat 3. úroveň drážek. Troubu není třeba předehřívat.

Recept	Předehřev	Teplota (°C)	Doba přípravy (min.)	Úroveň a příslušenství
Nadívané maso	–	200	80–120 *	3
Porce masa (králík, kuře, jehně)	–	200	50–100 *	3

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

KYNUTÍ

Než vložíte těsto do trouby, vždy je raději přikryjte vlhkou utěrkou. Doba kynutí těsta s touto funkcí je ve srovnání s kynutím při pokojové teplotě (20–25 °C) kratší přibližně o jednu třetinu.

Doba kynutí 1 kg dávky těsta na pizzu se pohybuje přibližně okolo jedné hodiny.

UDRŽOVÁNÍ TEPLOTY JÍDLA

Funkce udržování teploty jídla (Keep warm) vám umožňuje udržovat čerstvě připravené pokrmy teplé. To zabraňuje tvorbě kondenzátu a eliminuje nutnost čištění prostoru trouby.

Nedoporučuje se uchovávat hotová jídla teplá déle než dvě hodiny.

Mějte na paměti, že některé pokrmy se po dobu, co je uchováváte teplé, dále vaří: V případě potřeby je přikryjte, aby nevysychaly.

ROZMRAZOVÁNÍ

Vařená jídla, guláše a masové omáčky se lépe rozmrazí, jestliže je během rozmrazování občas zamícháte. Jakmile jídlo trochu povolí, oddělte jednotlivé části od sebe: oddělené části se tak rozmrazí rychleji.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY COOKASSIST

	Kategorie potravin		Úroveň a příslušenství	Množství	Informace pro vaření/pečení
KASTROL A PEČENÉ TĚSTOVINY	Čerstvé lasagne		2	500–3 000 g	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Zalijte bešamelovou omáčkou a posypte sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu
	Mražené lasagne		2	500–3 000 g	
MASO	Hovězí	Rostbíf	3	600–2 000 g	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Dle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat
		Hamburger	5 4	1,5–3 cm	Před pečením potřete olejem a osolte. Po uplynutí 3/5 doby pečení obraťte.
	Vepřové	Vepřová pečeně	3	600–2 500 g	
		Vepřová žebra	5 4	500–2 000 g	Před pečením potřete olejem a osolte. Po uplynutí 2/3 doby pečení obraťte
	Kuře	Pečené kuře	2	600–3 000 g	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Vložte do trouby prsním svalem nahoru
		Filé / prsa	5 4	1–5 cm	Před pečením potřete olejem a osolte. Po uplynutí 2/3 doby pečení obraťte
	Masová jídla	Kebab	5 4	jedna mřížka	Před pečením potřete olejem a osolte. Po uplynutí 1/2 doby pečení obraťte
		Párky a klobásy	5 4	1,5–4 cm	Rovnoměrně rozložte na mřížku. Aby nedošlo k popraskání párků, propíchejte je vidličkou. Po uplynutí 2/3 doby pečení obraťte
RYBY	Čerstvé filety		3 2	0,5–3 cm	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami
	Mražené filety		3 2	0,5–3 cm	
	Grilované mořské plody	Mušle	4	jeden plech	Posypte nadrobeným chlebem a ochuťte olejem, česnekem, paprikou a petrželkou
		Gratinovaní hlemýždi	4	jeden plech	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami
		Garnáty	4 3	jeden plech	
		Krevety	4 3	jeden plech	
ZELENINA	Pečená zelenina	Brambory	3	500–1 500 g	Nakrájejte na kousky a před vložením do trouby pokapejte olejem, osolte a dochuťte bylinkami
		Plněná zelenina	3	100–500 g každý	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami
		Jiná zelenina	3	500–1 500 g	
	Gratinovaná zelenina	Brambory	3	1 plech	Nakrájejte na kousky a před vložením do trouby pokapejte olejem, osolte a dochuťte bylinkami
		Rajčata	3	1 plech	Posypte nadrobeným chlebem a ochuťte olejem, česnekem, paprikou a petrželkou
		Papriky	3	1 plech	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Posypte sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu
		Brokolice	3	1 plech	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Zalijte bešamelovou omáčkou a posypte sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu
		Květák	3	1 plech	
		Jiné	3	1 plech	

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Pečicí plech nebo dortová forma na roštu	Odkapávací plech / hluboký plech nebo plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody

Kategorie potravin			Úroveň a příslušenství	Množství	Informace pro vaření/pečení
SLANÉ KOLÁČE			2	800–1 200 g	Těsto vložte do formy na koláč pro 8 10 porcí a propíchejte je vidličkou. Těsto naplňte podle svého oblíbeného receptu
CHLÉB	Žemle		3	60–150 g každý	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím upravte do tvaru žemle. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí
	Sendvičový bochník ve formě		2	400–600 g každý	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím umístěte do nádoby na chléb. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí
	Velký chléb		2	700–2 000 g	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu a rozložte jej na pečicí plech
	Bagety		3	200–300 g každý	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím upravte do tvaru bagety. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí
PIZZA	Pizza tenká		2	kulatý plech	Těsto na pizzu připravte ze 150 ml vody, 15 g droždí, 200–225 g mouky, oleje a soli. Nechte jej nakynout pomocí příslušné funkce trouby. Těsto rozrolujte na lehce vymaštěný pečicí plech. Ozdobte např. rajčaty, mozzarellou a šunkou
	Pizza silná		2	kulatý plech	
	Mražená pizza		2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	1–4 vrstvy	Vyjměte z obalu. Rovnoměrně rozložte na mřížku
KOLÁČE A PEČIVO	Piškot ve formě		2	500–1 200 g	Připravte těsto na piškotový koláč bez tuku v množství 500 900 g. Nalijte na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech
	Pečivo a plněné koláče	Sušenky	3	200–600 g	Vypracujte těsto z 500 g mouky, 200 g soleného másla, 200 g cukru a 2 vajec. Přidejte ovocnou esenci. Nechejte vychladnout. Těsto rovnoměrně roztáhněte a vytvarujte podle svých představ. Sušenky pokládejte na pečicí plech
		Croissanty (čerstvé)	3	jeden plech	Rovnoměrně rozložte na pečicí plech. Před podáváním nechte vychladnout
		Zákusky z odpalovaného těsta	3	jeden plech	
		Ovocný koláč ve formě	3	400–1 600 g	Vypracujte těsto z 500 g mouky, 200 g soleného másla, 200 g cukru a 2 vajec. Přidejte ovocnou esenci. Nechejte vychladnout. Těsto rovnoměrně roztáhněte a vložte do formy. Naplňte marmeládou a upečte
		Jablečný závin	3	400–1 600 g	Připravte si směs krájených jablek, piniových ořechů, skořice a muškátového oříšku. Do pánve vložte kousek másla, posypte cukrem a vařte 10–15 minut. Zarolujte spolu s těstem a vnější část přeložte
		Plněný ovocný koláč	2	500–2 000 g	Těsto vložte do koláčové formy, jejíž dno vysypte strouhankou, aby nasákla šťávu z ovoce. Naplňte krájeným čerstvým ovocem smíchaným s cukrem a skořicí

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Pečicí plech nebo dortová forma na roštu	Odkapávací plech / hluboký plech nebo plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody

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.

Používejte bezpečnostní rukavice.
Před prováděním jakékoliv údržby musí být trouba odpojena od elektrické sítě.

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

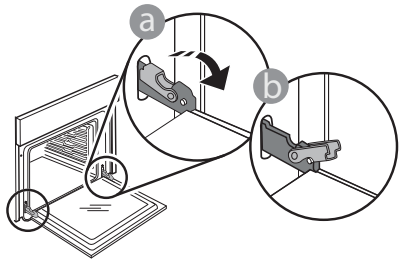
- Po každém použití nechejte troubu vychladnout a teprve poté ji čistěte – nejlépe, je-li stále ještě teplá, aby se dobře odstraňovaly veškeré usazeniny nebo zbytky jídla. Pro vysušení kondenzátu vytvořeného v důsledku pečení jídel s vysokým obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté ji vytřete pomocí hadříku nebo houbičky.
- Pokud se na vnitřních površích nacházejí obtížně odstranitelné nečistoty, pro dosažení optimálních výsledků čištění doporučujeme použít funkci automatického čištění.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

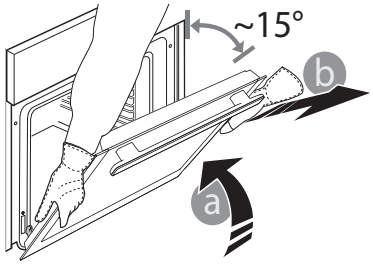
- Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

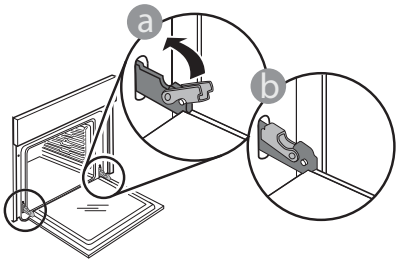


- Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť.
  Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

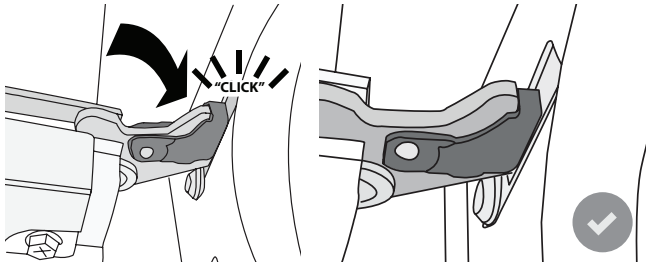


Dvířka opět nasaďte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

- Dvířka posuňte směrem dolů a poté je zcela 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.



- 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.

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

- Odpojte troubu od elektrické sítě.
- Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.
- 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.

Se žárovkami nemanipulujte holýma rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

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 přetrvává.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo písmenem.	Trouba je rozbitá.	Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“.
Dojde k výpadku elektrické energie v domě.	Chybné nastavení napájení.	Zkontrolujte, zda je zatížitelnost domácí sítě alespoň 3 kW. Pokud není, snižte výkon na 13 ampérů. Pro provedení změny stiskněte , zvolte „Více režimů“ (More Modes) a následně vyberte možnost „Řízení výkonu“ (Power Management).
Tato funkce není v režimu demo k dispozici.	Je spuštěný režim demo.	Stiskněte , klepněte na „Info“ a poté zvolte možnost „Store Demo“ (režim pro vystavení na prodejnách) pro jeho ukončení.
Dveře nelze otevřít.	Probíhá čisticí cyklus.	Vyčkejte, dokud funkce neskončí a trouba nevychladne.

Stiskněte , klepněte na a poté zvolte „Obnovit tovární nastavení“. Veškerá uložená nastavení budou vymazána.

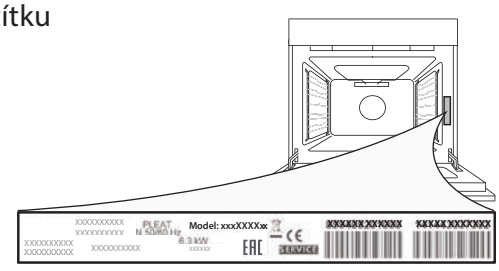
WWW.FRANKE.COM

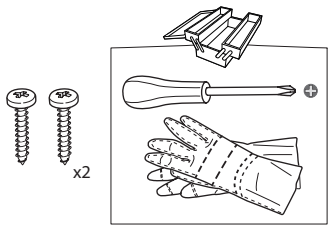
© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

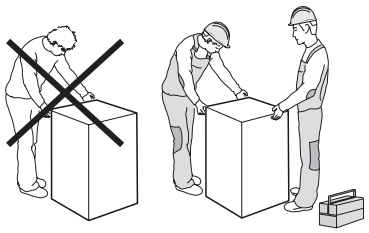
TECHNICKÁ PODPORA

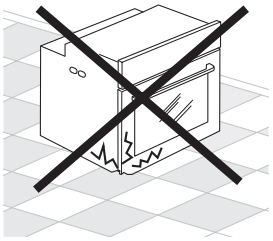
V případě provozních potíží se obraťte na technické servisní středisko Franke.
Nevyužívejte služeb neautorizovaných techniků.
Uveďte:
– typ závady
– model spotřebiče (art./kód)
– sériové číslo (S.N.) na výkonovém štítku umístěném na pravém okraji vnitřního prostoru trouby (viditelný, pokud jsou otevřená dvířka).

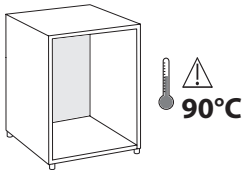
Při kontaktu se servisním střediskem uvádějte kódy uvedené na identifikačním štítku produktu.

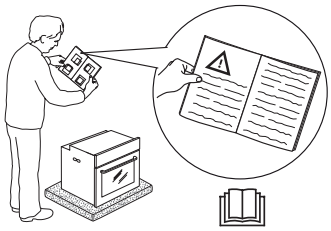


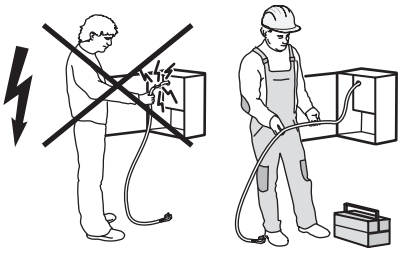

x2

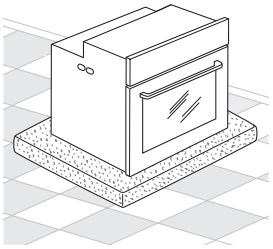


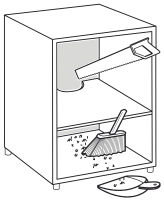


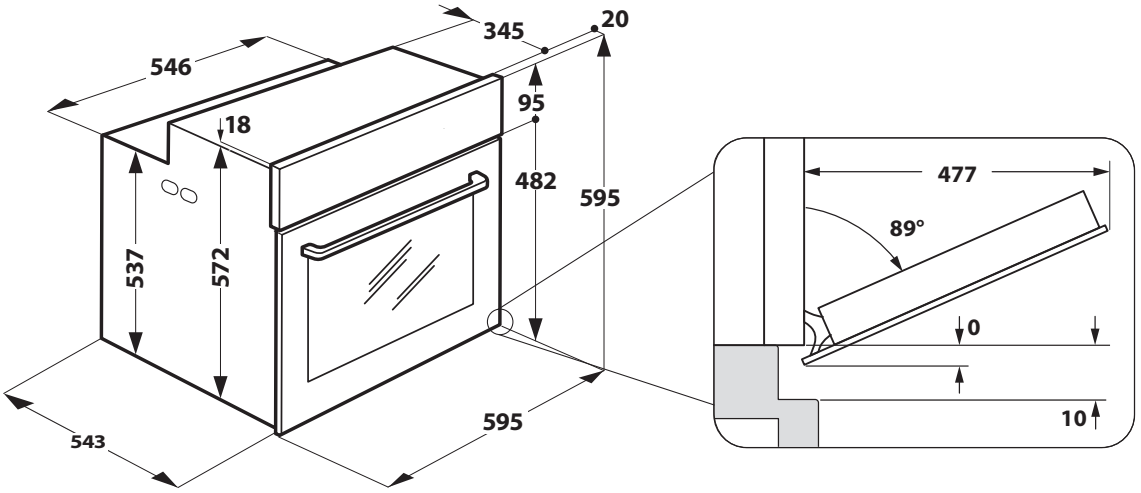

90°C

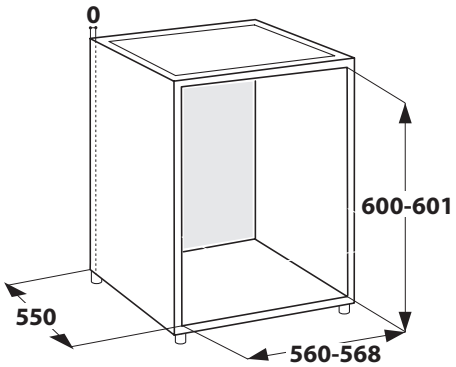


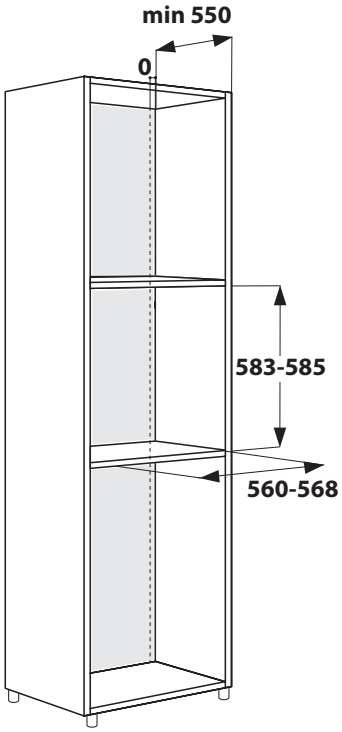


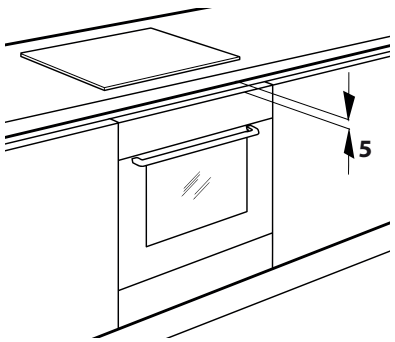


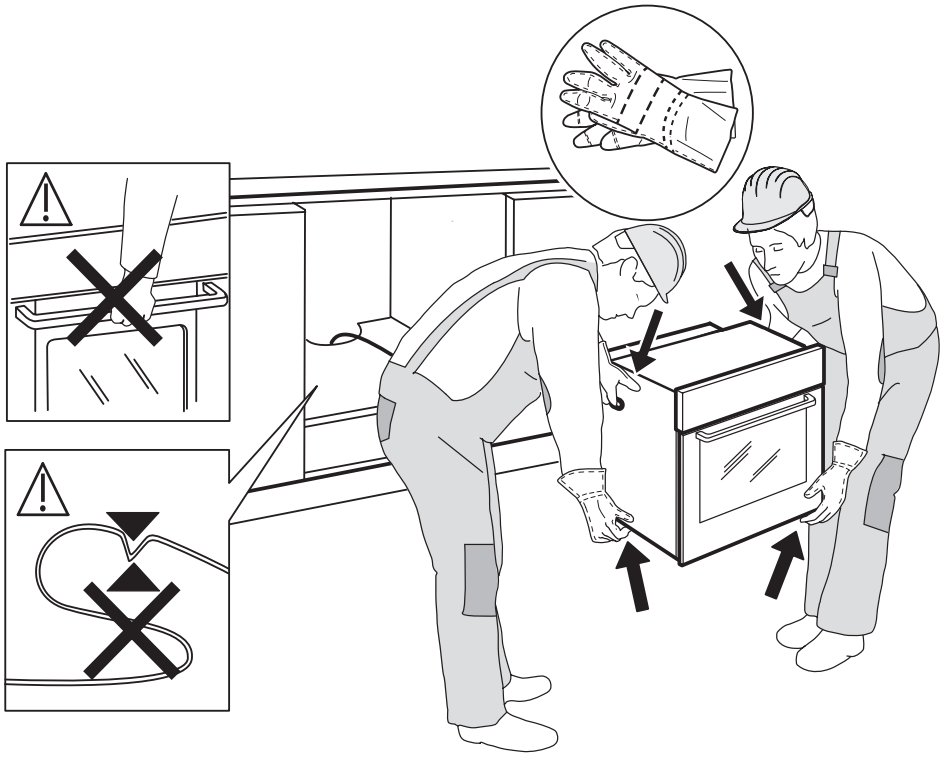


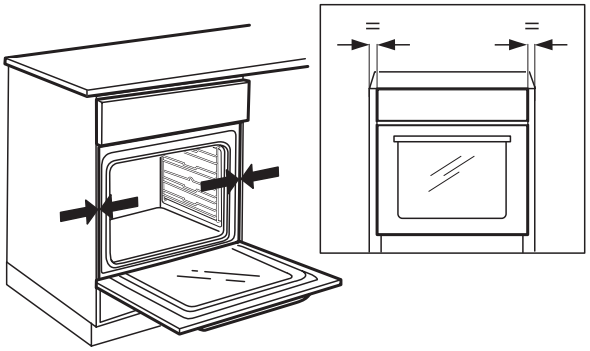

345
20
546
95
18
482
595
537
572
543
595
477
89°
0
10

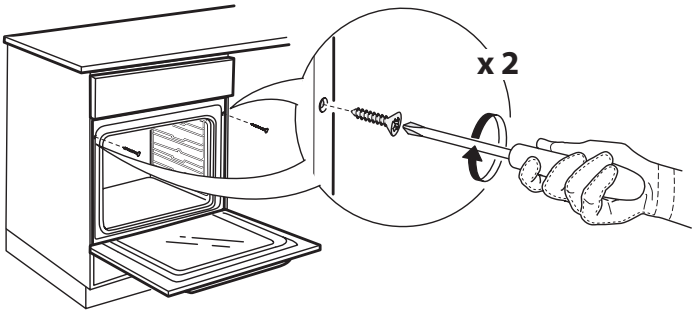

0
600-601
550
560-568

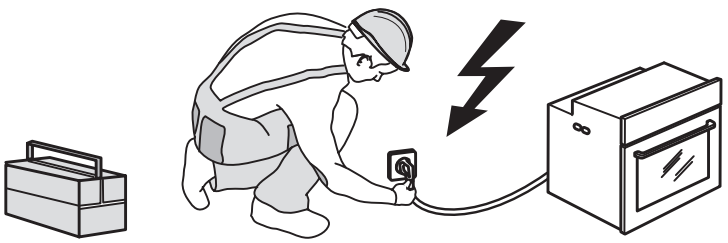

min 550
0
583-585
560-568

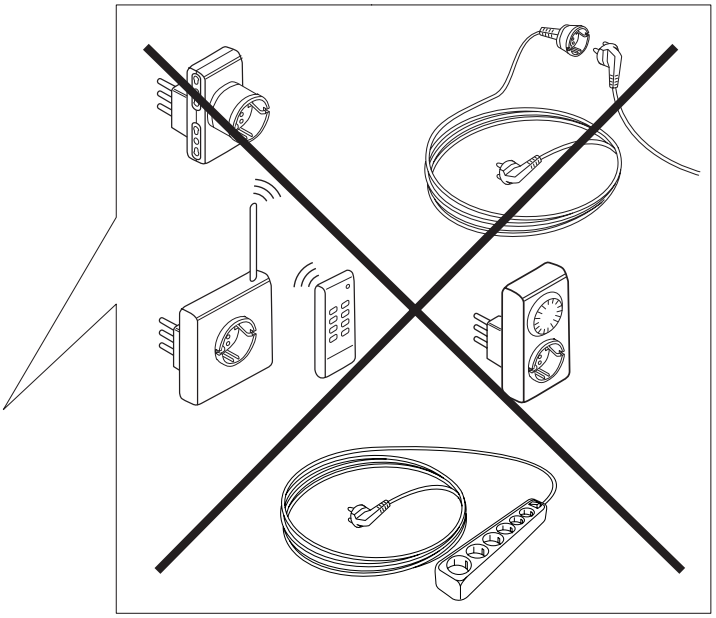

5






x 2





BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

DŮLEŽITÉ POKYNY, KTERÉ JE TŘEBA PŘEČÍST A ŘÍDIT SE JIMI

Před použitím spotřebiče si přečtěte tento návod k použití. Uschovejte 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! Buďte 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!
⚠ Buďte 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 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 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 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 nevkládejte žádné předměty – riziko popálení.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ

⚠ Typový štítek je umístěný 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 ÚSPOŘE 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 vyčistění 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

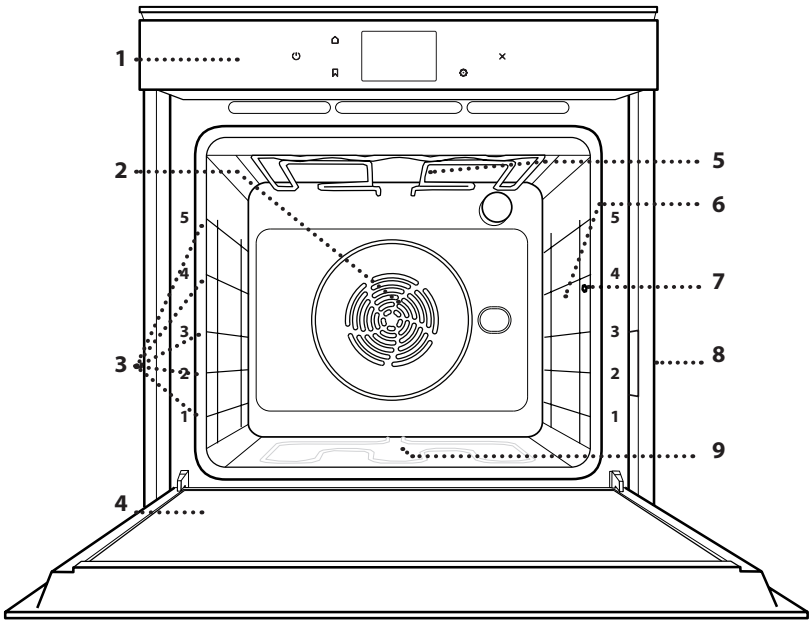
Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign podle evropského nařízení č. 65/2014 v souladu s evropskou normou EN 60350-1.

OBSAH

PREHĽAD 23
OVLÁDACÍ PANEL 23
PRÍSLUŠENSTVO 24
FUNKCIE 25
AKO POUŽÍVAŤ DOTYKOVÝ DISPLEJ 26
PRVÉ POUŽITIE 26
KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE 28
UŽITOČNÉ TIPY 32
TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL PRE COOKASSIST (ASISTENT PEČENIA) 37
ČISTENIE A ÚDRŽBA 39
RIEŠENIE PROBLÉMOV 40
TECHNICKÁ PODPORA 40

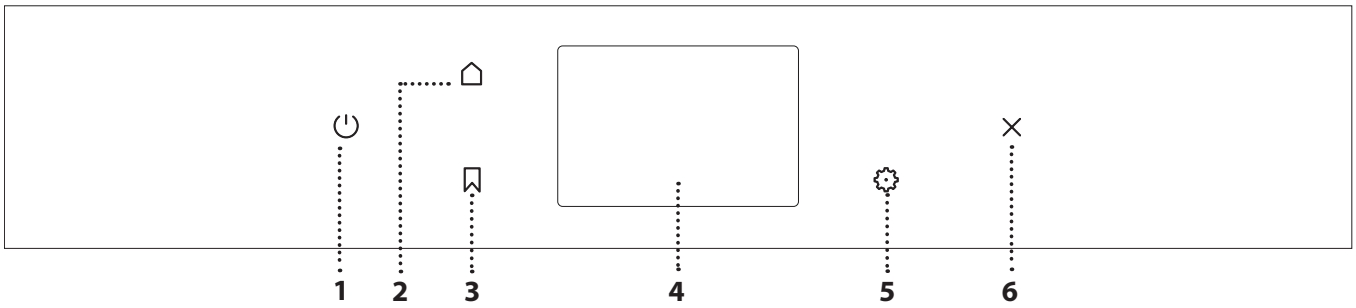
PRÍRUČKA PRE POUŽÍVATEĽA

PREHĽAD



1. Ovládací panel
2. Ventilátor a okrúhly ohrevný článok
   (nie je viditeľný)
3. Vodiace lišty
   (úroveň je uvedená v prednej časti rúry)
4. Dvierka
5. Horný ohrevný článok/gril
6. Osvetlenie
7. Miesto zasunutia mäsovej sondy
8. Výrobný štítok
   (neodstraňujte)
9. Spodný ohrevný článok
   (nie je viditeľný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. ZAP/VYP
Na zapnutie a vypnutie rúry.

2. DOMOV
Na rýchly prístup do hlavného menu.

3. OBĽÚBENÉ
Na vybratie zoznamu vašich obľúbených funkcií.

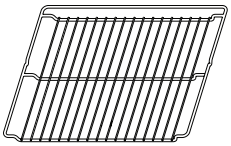
4. DISPLEJ

5. NÁRADIE
Na výber z niekoľkých možností a tiež na zmenu nastavení rúry a preferencií.

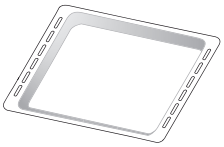
6. ZRUŠIŤ
Na zastavenie hociktorej funkcie rúry okrem hodín, minútky a zámku ovládania.

PRÍSLUŠENSTVO

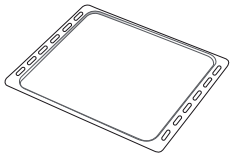
ROŠT



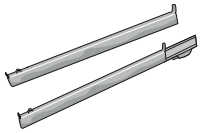
NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



PLECH NA PEČENIE



POSUVNÉ LIŠTY



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

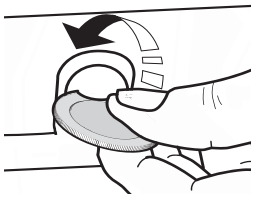
VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

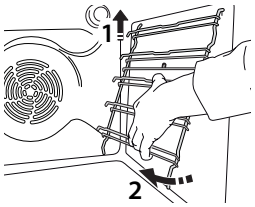
Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

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

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠT

- Vodiace lišty vyberiete tak, že nadvihnete koľajničky a potom opatrne vytiahnete spodnú časť zo sedla: Vodiace lišty teraz možno vybrať.
- Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich líšt ich najprv znova nasaďte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

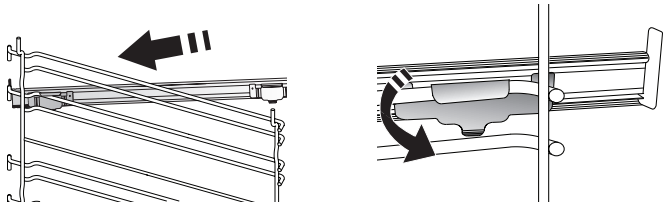




NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV (AK SÚ VO VÝBAVE)

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.

FUNKCIE

MANUÁLNE FUNKCIE

- **RÝCHLE PREDHRIEVANIE**
  Na rýchle predhriatie rúry.
- **KONVENČNÝ***
  Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.
- **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, rozbif, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.
- **HORÚCI 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.
- **FUNKCIE MULTICOOKING**
  Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na štyroch úrovniach zároveň. Túto funkciu možno použiť na prípravu sušienok, koláčov, okrúhlej pizze (aj mrazenej) a na prípravu kompletného jedla. Najlepšie výsledky získate, keď sa budete držať tabuľky.
- **KONVEKČNÉ PEČENIE**
  Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.
- **ŠPECIÁLNE FUNKCIE**
  - » **ROZMRAZIŤ**
    Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny vo svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.
  - » **UDRŽIAV. V TEPLE**
    Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.
  - » **KYSNUTIE**
    Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.
  - » **KOMFORT**
    Na prípravu hotových jedál uskladnených pri izbovej teplote alebo v chladničke (čajové pečivo, koláč z práškovej zmesi, mafiny, cestovinové jedlá a pekárenské výrobky). Táto funkcia pečie všetky jedlá rýchlo a jemne. Môže sa použiť aj na ohriatie už hotového jedla. Rúru netreba predhrievať. Postupujte podľa pokynov na obale jedla.
  - » **MAXI COOKING**
    Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné zhnednutie na oboch stranách. Ideálne je z času načas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.
  - » **HORÚCI VZDUCH ECO***
    Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Keď sa používa táto EKO funkcia, počas pečenia je svetlo vypnuté. Pri používaní cyklu EKO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.
- **FROZEN COOK (PEČENIE MRAZENÝCH JEDÁL)**
  Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Rúru netreba predhrievať.

COOKASSIST (ASISTENT PEČENIA)

Tieto funkcie umožňujú prípravu všetkých typov jedla úplne automaticky. Aby ste túto funkciu využili čo najlepšie, držte sa pokynov v príslušnej tabuľke.

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

AKO POUŽÍVAŤ DOTYKOVÝ DISPLEJ

Ako prechádzať v ponuke alebo zozname:
Potiahnutím prstom po displeji môžete prechádzať položky v ponuke alebo hodnoty.

Ak chcete vybrať alebo potvrdiť:
Ťuknutím po obrazovke zvoľte hodnotu alebo položku ponuky, ktorú chcete.

Návrat na predchádzajúcu obrazovku:
Ťuknite na < .

Na potvrdenie nastavenia alebo prechod na ďalšiu obrazovku:
Ťuknite na NASTAVIŤ alebo ĎALŠIE.

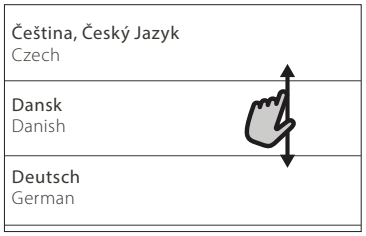
PRVÉ POUŽITIE

Pri prvom zapnutí musíte spotrebič konfigurovať.
Nastavenia možno meniť aj neskôr stlačením ⚙ , čím otvoríte ponuku „Nástroje“.

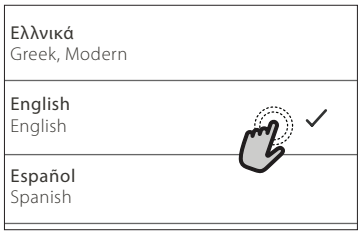
1. ZVOĽTE JAZYK

Budete potrebovať nastaviť jazyk a čas, keď prvýkrát zapnete spotrebič.

- Prejdite prstom po obrazovke v zozname dostupných jazykov.



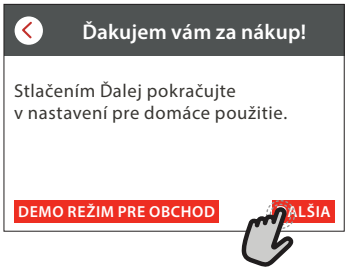
- Ťuknite na požadovaný jazyk.



Ťuknutím na < sa vrátite na predchádzajúcu obrazovku.

2. VOĽBA REŽIMU NASTAVENÍ

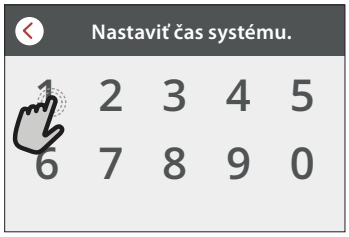
Po zvolení jazyka vás displej vyzve, aby ste si vybrali DEMO PREDAJŇA (iba pre maloobchod na účely predvedenia) alebo budete pokračovať ťuknutím na ĎALŠIE.



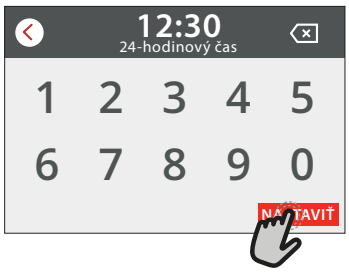
. NASTAVENIE ČASU A DÁTUMU

Po pripojení rúry k domácej sieti sa čas a dátum nastavia automaticky. Inak ich musíte nastaviť manuálne

- Na nastavenie času ťuknite na príslušné čísla.



- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.



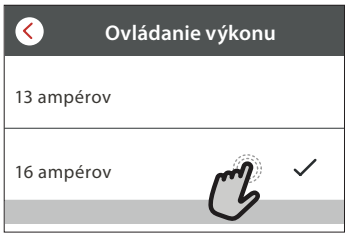
Po nastavení času musíte nastaviť dátum.

- Na nastavenie dátumu ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

4. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 ampérov). Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 ampérov).

- Pre voľbu výkonu ťuknite na hodnotu vpravo.



- Počiatočné nastavenie dokončíte ťuknutím na OK.

5. 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 200 °C zhruba jednu hodinu.
Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

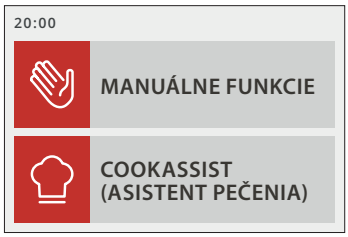
KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

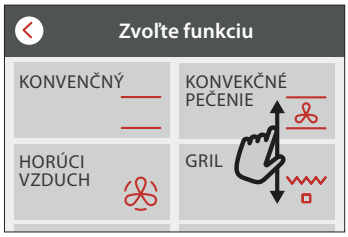
- Zapnite rúru stlačením ⏻ alebo dotykom kdekoľvek na displeji.

Displej vám umožní vybrať si medzi funkciami Manuálne a CookAssist.

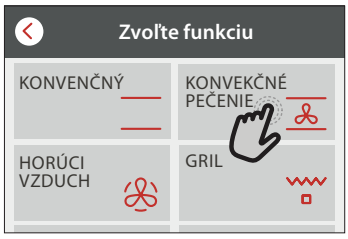
- Ťuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.



- Prechádzajte v zozname smerom nahor alebo nadol.



- Ťuknutím zvoľte požadovanú funkciu.



2. NASTAVENIE MANUÁLNYCH FUNKCIÍ

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

TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU

- Prechádzajte ponúkanými hodnotami a zvoľte požadovanú.

Ak to funkcia dovoľuje, môžete ťuknúť na 🌡 , čím sa aktivuje predhriatie.

TRVANIE

Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne:. V režime nastaveného času rúra pečie po celý zvolený čas. Na konci času sa príprava jedla automaticky zastaví.

- Nastavovanie trvania začnete ťuknutím na „Nastaviť čas varenia“.

- Na nastavenie požadovaného času prípravy ťuknite na príslušné čísla.

- Potvrďte ťuknutím na ĎALŠIE.

Ak chcete nastavené trvanie zrušiť počas prípravy jedla a dokončiť ju manuálne, ťuknite na hodnotu trvania a potom zvoľte STOP.

3. NASTAVENIE FUNKCIÍ COOKASSIST

Funkcie COOKASSIST vám umožňujú pripraviť širokú škálu jedál spomedzi tých, ktoré sú uvedené v zozname. Na dosiahnutie najlepších výsledkov si väčšinu nastavení pre prípravu jedla spotrebič zvolí automaticky.

- Vyberte si recept zo zoznamu.

Funkcie sú zobrazené podľa kategórií jedla v ponuke ZOZNAM JEDÁL COOKASSIST (pozri príslušné tabuľky) a podľa funkcií receptu v ponuke COOKASSIST PRO.

- Po zvolení funkcie iba označte vlastnosti potraviny (množstvo, hmotnosť a pod.), ktorú chcete pripravovať, aby ste dosiahli perfektný výsledok.
- Pokyny na displeji vás povedú procesom prípravy jedla.

4. NASTAVENIE ČASU ZAČIATKU / KONCA ODKLADU

Pred spustením funkcie môžete prípravu jedla odložiť. Funkcia sa začne alebo skončí v čase, ktorý vopred zvolíte.

- Ak chcete nastaviť požadovaný čas začiatku alebo konca, ťuknite na ŠTART.

- Po nastavení požadovaného odkladu ťuknite na ODLOŽENIE ŠTARTU a začne sa čas čakania.
- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po vypočítanom čase.

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.

.

- Funkciu môžete okamžite aktivovať a zrušiť naprogramovaný čas odloženia stlačením ⊳ .

5. SPUSTENIE FUNKCIE

- Po konfigurovaní nastavenia ťuknutím na ŠTART funkciu aktivujete.

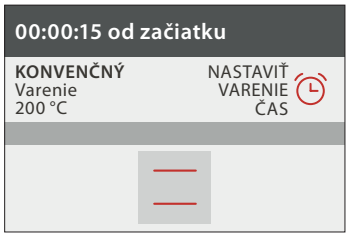
Nastavené hodnoty môžete kedykoľvek počas prípravy jedla zmeniť ťuknutím na hodnotu, ktorú chcete upraviť.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa.

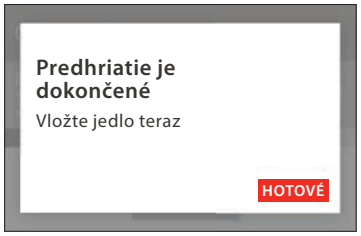
- Funkciu kedykoľvek zastavíte stlačením ✕ .

6. PREDHRIATIE

Keď bola funkcia predtým aktivovaná, po spustení sa na displeji ukáže stav fázy predhriatia.



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



- Otvorte dvierka.
- Vložte jedlo do rúry.
- Zatvorte dvierka a ťuknutím na HOTOVÉ spustíte varenie.

Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dvierok počas fázy predhriatia ju pozastaví. Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia.

7. ZASTAVENIE PRÍPRAVY JEDLA

Pri niektorých funkciách COOKASSIST bude potrebné jedlo počas prípravy obrátiť. Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Otvorte dvierka.
- Vykonajte, čo ukazuje displej.
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na HOTOVÉ pokračujte v príprave jedla.

Pred ukončením prípravy jedla vás rúra môže vyzvať, aby ste rovnakým spôsobom jedlo skontrolovali.

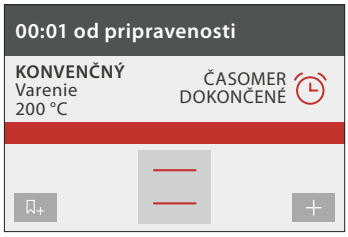
Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Skontrolujte jedlo.
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na HOTOVÉ pokračujte v príprave jedla.

8. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

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

Pri niektorých funkciách po skončení prípravy jedla môžete čas varenia predĺžiť, aby jedlo zhnedlo, alebo funkciu uložiť ako obľúbenú.



- Ak ju chcete uložiť ako obľúbenú, ťuknite na 🔖+ .
- Päťminútový cyklus na zhnednutie spustíte zvolením funkcie Extra zhnednutie.
- Ťuknite ⊕ na uloženie predĺženia prípravy jedla.

9. OBĽÚBENÉ

Funkcia Obľúbené ukladá nastavenia rúry pre vaše obľúbené recepty.

Rúra automaticky spoznáva najpoužívanejšie funkcie. Potom, ako funkciu použijete niekoľkokrát, rúra vás vyzve, aby ste ju pridali medzi obľúbené.

AKO ULOŽIŤ FUNKCIU

Po skončení funkcie ju ťuknutím na môžete uložiť ako obľúbenú. To vám umožní používať ju v budúcnosti rýchlo so zachovaním rovnakých nastavení.

Displej vám umožní uložiť funkciu zobrazením 4 zvyčajných časov jedenia vrátane raňajok, obeda, občerstvenia a večere.

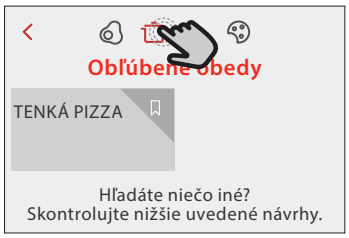
- Ťuknutím na ikonky zvoľte aspoň jeden.

- Funkciu uložíte ťuknutím na NAJOBĽÚBENEJŠIE.

PO ULOŽENÍ

Ak si chcete pozrieť ponuku obľúbených funkcií, stlačte : Funkcie budú rozdelené podľa rôznych časov jedenia s niekoľkými ponúkanými návrhmi.

- Príslušný zoznam sa zobrazí ťuknutím na ikonu jedál



- Posúvajte sa vo vyznačenom zozname.
- Ťuknite na recept alebo funkciu, ktorú chcete.
- Prípravu jedla aktivujete ťuknutím na ŠTART.

ZMENA NASTAVENÍ

Na obrazovke obľúbených môžete ku každej obľúbenej funkcii pridať obrázok alebo názov a prispôsobiť ju podľa želania.

- Vyberte funkciu, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na UPRAVIŤ.
- Vyberte vlastnosť, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na ĎALŠIE: na displeji sa zobrazia nové vlastnosti.
- Zmeny potvrďte ťuknutím na ULOŽIŤ.

Na obrazovke obľúbených môžete tiež vymazať funkcie, ktoré ste uložili:

- Ťuknite na funkcii.
- Ťuknite na ODSTRÁNIŤ.

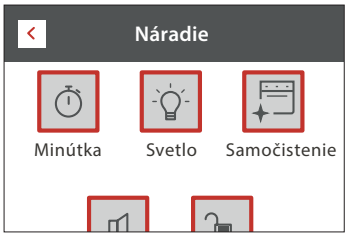
Môžete zmeniť aj čas, kedy sa zobrazujú jednotlivé jedlá:

- Stlačte .
- Zvoľte Preferencie.
- Zvoľte Časy a dátumy.
- Ťuknite na vaše časy jedál.
- Prechádzajte zoznam a ťuknite na príslušný čas.
- Ťuknite na príslušné jedlo, ktoré chcete zmeniť.

Časový interval bude možné skombinovať iba s jedlom.

10. NÁRADIE

Stlačením kedykoľvek otvoríte ponuku „Nástroje“. Táto ponuka vám umožní vybrať z niekoľkých možností a zmeniť nastavenia alebo preferencie pre váš spotrebič alebo displej.



MINÚTKA

Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času.

Po spustení bude časovač ďalej odpočítavať bez ohľadu na funkciu samotnú.

Po aktivovaní časovača môžete aj zvoliť a aktivovať funkciu.

Časovač bude pokračovať v odpočítavaní a zobrazí sa v pravom hornom rohu displeja.

Na vyvolanie alebo zmenu časovača:

- Stlačte .
- Ťuknite na .

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

- Ak ťuknete na ODMIETNUŤ, časovač zrušíte alebo môžete nastaviť nové trvanie.
- Na opätovné nastavenie časovača ťuknite na NASTAVIŤ NOVÝ ČASOVAČ.

SVETLO

Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.

PYROLYTICKÉ ČISTENIE

Na odstránenie vystreknutých zvyškov jedla v cykle s veľmi vysokou teplotou. K dispozícii máte tri samočistiace cykly s rozdielnou dĺžkou trvania: Vysoké, stredné, nízke. Odporúčame v pravidelných cykloch používať rýchlejší cyklus a kompletný cyklus iba pri veľmi znečistenej rúre.

Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry.
Počas Pyro cyklu a po ňom (kým nie je miestnosť vyvetraná), nepúšťajte deti a zvieratá do blízkosti rúry.

- Pred aktivovaním tejto funkcie vyberte z rúry všetko príslušenstvo, vrátane vodiacich líšt. V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia vypnuté.
- Pre optimálne výsledky čistenia pred použitím pyrolytickej funkcie odstráňte z vnútra rúry nadmerné zvyšky a vyčistite vnútorné sklo na dvierkach.
- Zvoľte jeden z dostupných cyklov podľa svojich potrieb.
- Zvolenú funkciu zapnete ťuknutím na START. Rúra začne samočistiaci cyklus a dvierka sa automaticky zamknú. Na displeji za 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.

Po zvolení cyklu je možné odložiť spustenie automatického čistenia. Ťuknite na ODLOŽIŤ a nastavte čas ukončenia, ako je uvedené v príslušnom odseku.

STLMIŤ

Ťuknutím na ikonu stlmíte alebo zapnete všetky zvuky a alarmy.

ZÁMOK OVLÁDANIA

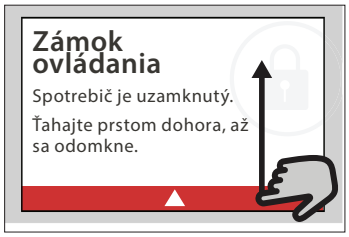
Zámok ovládania vám umožňuje uzamknúť tlačidlá na dotykovej klávesnici, aby nemohlo dôjsť k náhodnému stlačeniu.

Aktivovanie zámku:

- Ťuknite na ikonu .

Na deaktivovanie zámku:

- Ťuknite na displej.
- Prejdite prstom nahor po zobrazenej správe.



ĎALŠIE REŽIMY

Na voľbu Sviatočného režimu a otvorenie Riadenia výkonu.

Sviatočný režim udržiava rúru v režime pečenia, až kým ho nedeaktivujete. Keď je aktivovaný Sviatočný režim, bude fungovať iba statický ohrev. Všetky ostatné cykly prípravy jedla a čistenia sú deaktivované. Zvukové signály sú vypnuté a displej nebude zobrazovať zmeny teploty. Keď sa dvierka rúry otvoria alebo zatvoria, osvetlenie rúry sa nezapne a nevypne a výhrevné články sa nebudú okamžite zapínať a vypínať.

Ak chcete deaktivovať alebo zatvoriť Sviatočný režim, stlačte alebo , potom stlačte a na 3 sekundy podržte obrazovku displeja.

PREFERENCIE

Na zmenu niekoľkých nastavení rúry.

INFO

Na vypnutie Uložiť režim Demo, resetovanie spotrebiča a získanie ďalších informácií o výrobku.

UŽITOČNÉ TIPY

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

Zoznam v tabuľkách: recepty, či je potrebné predhriatie, teplota (°C), úroveň grilovania, čas pečenia (minúty), príslušenstvo a úroveň odporúčaná na pečenie.

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. Začnite s najnižšími odporúčanými hodnotami a ak jedlo nie je dostatočne upečené, prejdite na vyššie hodnoty.

Použite priložené príslušenstvo a uprednostnite tmavé kovové formy na tortu a plechy na pečenie. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži. Na dosiahnutie najlepších výsledkov starostlivo dodržujte rady z tabuľky, pokiaľ ide o výber príslušenstva (dodaného), ktoré uložíte na rôzne úrovne.

KONVENČNÝ

Horné a dolné ohrevné články zohrievajú rúru rovnomerne.

Použite 3. úroveň. Na pečenie pizze, slaných a sladkých tort s tekutou plnkou používajte naopak 1. alebo 2. úroveň.

Pred vložením jedla do rúry ju predhrejte.

Táto funkcia je najlepšia na pečenie krehkých zákuskov iba na jednej úrovni.

Používajte kovové formy tmavej farby a vždy ich uložte na dodaný rošt. Keď používate priložené plechy, vyberte z rúry všetko ostatné príslušenstvo, ktoré nepoužívate, aby ste dosiahli optimálne výsledky a ušetrili energiu.

Ak chcete skontrolovať, či je koláč už upečený, pichnite do jeho stredu špajľu. Ak bude špajľa po vybratí čistá, koláč je hotový.

Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nevymastite maslom, pretože koláč by sa okolo okrajov nemusel zdvihnúť rovnomerne.

Ak koláč počas pečenia „klesne“, nabudúce nastavte nižšiu teplotu alebo znížte množstvo tekutiny v zmesi a miešajte opatrnejšie.

Ryba je upečená, ak sa dá chrbtová plutva ľahko oddeliť. Na začiatok zvoľte najnižšiu uvedenú teplotu, aj keď pečiete väčšiu rybu. Vo všeobecnosti platí, že čím je ryba väčšia, tým musí byť teplota nižšia a pečenie trvá dlhšie.

Recept	Predohrev	Teplota (°C)	Čas pečenia (Min.)	Úroveň a príslušenstvo
Kysnuté koláče/Piškótové koláče	Áno	170	30 – 50	2
Sušienky/linecké cesto	Áno	150	20 – 40	3
Malé torty / Mafin	Áno	170	20 – 40	3
Odpaľované cesto	Áno	180 – 200	30 – 40	3
Snehové pusinky	Áno	90	110 – 150	3
Pizza / Chlieb / Focaccia	Áno	190 – 250	15 – 50	2
Mrazená pizza	Áno	250	10 – 15	3
Slané a sladké odpaľované cesto	Áno	190 – 200	20 – 30	3
Lasagne / Nákypy / Zapečené cestoviny / Cannelloni	Áno	190 – 200	45 – 65	3
Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg	Áno	190 – 200	80 – 110	3
Kurča / Králik / Kačica 1 kg	Áno	200 – 230	50 – 100	3
Morka / Hus 3 kg	Áno	190 – 200	80 – 130	2
Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé)	Áno	180 – 200	40 – 60	3

GRIL

Horný ohrevný článok umožňuje dosiahnuť pri grilovaní optimálne výsledky. Odporúča sa vložiť jedlo na 4. alebo 5. úroveň. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Vložte ju na 3. alebo 4. úroveň a nalejte do nej približne pol litra pitnej vody. Rúru netreba predhrievať. Počas grilovania musia dvierka rúry zostať zatvorené.

Ak chcete mäso grilovať, vyberte rezne rovnakej hrúbky, aby sa všade prepiekli rovnomerne. Veľmi hrubé kusy mäsa je potrebné piecť dlhšie.

Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvoľte nižšiu polohu roštu, aby bolo mäso ďalej od grilu. V polovici prípravy jedlo obráťte.

Na zachytávanie šťavy z mäsa sa odporúča vsunúť priamo pod rošt s pečeným mäsom nádobu, do ktorej ste vliali pol litra pitnej vody. Podľa potreby doplňte.

Recept	Predohrev	Úroveň grilu	Čas pečenia (Min.)	Úroveň a príslušenstvo
Hrianka	–	3 (vysoká)	3 – 6	5
Rybie filé / filety	–	2 (stredná)	20 – 30	4 / 3
Klobásky / Kebaby / Rebierka / Hamburgery	–	2 – 3 (stredná – vysoká)	15 – 30	5 / 4

TURBO GRIL

Pri tejto funkcii sa horný ohrevný článok a ventilátor zapnú naraz.

Odporúča sa používať nádobu na odkvapkávanie na zachytenie šťavy z pečenia. Vložte ju na 1. alebo 2. úroveň a nalejte do nej približne pol litra pitnej vody. Rúru netreba predhrievať. Počas pečenia musia zostať dvierka rúry zatvorené.

Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo obráťte.

Používajte pekáč alebo nádobu z varného skla vhodnej veľkosti podľa kusu mäsa, ktoré sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso polievajte, aby sa zlepšila jeho chuť. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10 – 15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.

Recept	Predohrev	Úroveň grilu	Čas pečenia (Min.)	Úroveň a príslušenstvo
Pečené kurča 1 – 1,3 kg	–	2 (stredná)	55 – 70	2 / 1
Jahňacie stehno / Kolená	–	2 (stredná)	60 – 90	3
Pečené zemiaky	–	2 (stredná)	35 – 55	3
Gratinovaná zelenina	–	3 (vysoká)	10 – 25	3

PRÍSLUŠENSTVO	Rošt	Pekáč alebo forma na tortu na rošte	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

HORÚCI VZDUCH

Okrúhly ohrevný článok a ventilátor sa zapnú zároveň. Ventilátor na zadnej stene rovnomerne rozptyľuje horúci vzduch v rúre.

S použitím funkcie VHÁŇANÝ VZDUCH môžete naraz pripravovať rôzne jedlá, ktoré vyžadujú rovnakú teplotu prípravy (napr. ryby alebo zeleninu), pričom použijete rôzne úrovne. Vyberte jedlo, ktoré sa pripravuje kratšie, a nechajte v rúre jedlo, ktoré vyžaduje dlhší čas prípravy.

Pri pečení iba na jednej úrovni použite 4. úroveň, pri pečení na dvoch, 1. a 4. a pri pečení na troch úrovniach 1., 3. a 5. Tortové formy položte vždy na rošt. Pred pečením rúru predhrejte.

Ak chcete dosiahnuť rovnomerné zhnednutie, presvedčte sa, či sú všetky časti cesta rovnako hrubé.

Pri pečení pizze plech zľahka vymastite, pizza tak bude mať chrumkavý spodok. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia poukladajte na pizzu plátky mozzarelly.

Recept	Predohrev	Teplota (°C)	Čas pečenia (Min.)	Úroveň a príslušenstvo
Kysnuté koláče/Piškótové koláče	Áno	170	30 – 50	2
	Áno	160	30 – 50	4 1
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)	Áno	160 – 200	35 – 90	4 1
Sušienky / Linecké cesto	Áno	140	30 – 50	4
	Áno	140	30 – 50	4 1
	Áno	135	40 – 60	5 3 1
Malé torty / Mafin	Áno	150	30 – 50	4
	Áno	150	30 – 50	4 1
	Áno	150	40 – 60	5 3 1
Odpaľované cesto	Áno	180 – 190	35 – 45	4 1
	Áno	180 – 190	35 – 45 *	5 3 1
Snehové pusinky	Áno	90	130 – 150	4 1
	Áno	90	140 – 160 *	5 3 1
Pizza / Chlieb / Focaccia	Áno	190 – 230	20 – 50	4 1
Pizza (tenká, hrubá, focaccia)	Áno	220 – 240	25 – 50 *	5 3 1
Mrazená pizza	Áno	250	10 – 20	4 1
	Áno	220 – 240	15 – 30	5 3 1
Pikantné koláče (zeleninové, slané)	Áno	180 – 190	45 – 60	4 1
	Áno	180 – 190	45 – 70 *	5 3 1
Slané a sladké odpaľované cesto	Áno	180 – 190	20 – 40	4 1
	Áno	180 – 190	20 – 40 *	5 3 1
Lasagne a mäso	Áno	200	50 – 100 *	4 1
Mäso a zemiaky	Áno	200	45 – 100 *	4 1
Ryba so zeleninou	Áno	180	30 – 50 *	4 1

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

MULTICOOKING

Recept	Nádoba	Predohrev	Teplota (°C)	Čas pečenia (Min.)	Úroveň a príslušenstvo
Sušienky	Sušienky	Áno	135	50 – 70	5 4 3 1
Koláče z krehkého cesta	Koláče z krehkého cesta	Áno	170	50 – 70	5 4 3 1
Okrúhla pizza	Okrúhla pizza	Áno	210	40 – 60	5 4 2 1
Úplné jedlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) lasagne (úroveň 2) kusy mäsa (úroveň 1)	Ponuka Cook 4	Áno	190	40 – 120	5 4 2 1

KONVEKČNÉ PEČENIE

Túto funkciu používajte na slané koláče a zeleninové tortičky alebo zákusky so šťavnatou plnkou, ako sú cheesecake a ovocný koláč.

Je ideálna aj na prípravu jedál s vysokým obsahom vody. Ventilátor rovnomerne rozvádza teplo v rúre. Pomáha to udržiavať stálu teplotu a piecť jedlo rovnomernejšie so zapečením vrchu do chrumkava, pričom vlhkosť sa uzavrie vnútri a vznikne chrumkavejší chlieb.

Použite 3. a 2. úroveň. Jedlo vložte dnu až po ukončení predohrevu.

Ak je základ koláča prevlhnutý, presuňte ho na nižšiu úroveň a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou.

Recept	Predohrev	Teplota (°C)	Čas pečenia (Min.)	Úroveň a príslušenstvo
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)	Áno	160 – 200	30 – 85	3
Pikantné koláče (zeleninové, slané)	Áno	180 – 190	45 – 55	3
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)	Áno	180 – 200	50 – 60	2

MAXI COOKING

Táto funkcia je veľmi užitočná na pečenie veľkých kusov mäsa (vyše 2,5 kg). Počas pečenia odporúčame mäso otočiť, aby sa lepšie opieklo. Ideálne je z času načas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.

Používajte 1. alebo 2. úroveň, v závislosti od veľkosti mäsa. Pred pečením rúru nemusíte predhrievať.

Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso polievajte, aby sa zlepšila jeho chuť. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10 – 15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.

Ak je mäso príliš chudé, pridajte trochu tekutiny, polejte mäso tukom alebo zakryte napríklad plátkami slaniny.

Najprv mäso položte do pekáča kožou nadol.

Recept	Predohrev	Teplota (°C)	Čas pečenia (Min.)	Úroveň a príslušenstvo
Bravčové pečené s kožou 2 kg	–	170	110 – 150	2

PRÍSLUŠENSTVO	Rošt	Pekáč alebo forma na tortu na rošte	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

EKO VHÁŇANÝ VZDUCH

Odporúča sa používať 3. úroveň. Rúru netreba predhrievať.

Recept	Predohrev	Teplota (°C)	Čas pečenia (Min.)	Úroveň a príslušenstvo
Plnené kusy mäsa	–	200	80 – 120 *	3
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)	–	200	50 – 100 *	3

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

KYSNUTIE

Pred vložením cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. Pri tejto funkcii sa čas kysnutia cesta skráti približne o jednu tretinu v porovnaní s kysnutím pri izbovej teplote (20 – 25 °C).

Čas kysnutia 1 kg cesta na pizzu je zhruba jedna hodina.

UDRŽIAVANIE V TEPLE

Funkcia udržiavania v teple vám umožní udržať hotové jedlá teplé. Zabraňuje tvorbe kondenzácie a odstraňuje potrebu očistiť priestor pečenia.

Neodporúča sa udržiavať hotové teplá dlhšie ako dve hodiny.

Nezabudnite, že pri udržiavaní v teple sa niektoré jedlá ďalej varia. V prípade potreby ich prikryte, aby sa nevysušili.

ROZMRAZOVANIE

Varené jedlá, guláše a mäsové omáčky sa rozmrazujú lepšie, ak ich počas rozmrazovania občas miešate. Keď sa jedlo začne rozmrazovať, oddeľte jednotlivé kúsky. Oddelené porcie sa rozmrazia rýchlejšie.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL PRE COOKASSIST (ASISTENT PEČENIA)

	Kategórie potravín		Úroveň a príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení
DUSENÉ JEDLO A ZAPEKANÁ CESTOVINA	Čerstvé lasagne		2	500 – 3 000 g	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Na vrch nalejte bešamelovú omáčku a posypte syrom, aby ste dosiahli dokonalé zapečenie
	Mrazené lasagne		2	500 – 3 000 g	
MÄSO	Hovädzie	Pečené hovädzie mäso	3	600 – 2 000 g	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa seba ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút.
		Hamburger	5 4	1,5 – 3 cm	Pred prípravou pomastite olejom a osoľte. Po 3/5 času prípravy obráťte.
	Bravčové	Pečené bravčové	3	600 – 2 500 g	
		Bravčové rebierka	5 4	500 – 2 000 g	Pred prípravou pomastite olejom a osoľte. Po 2/3 času prípravy obráťte
	Kurča	Pečené kurča	2	600 – 3 000 g	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Posypte soľou a korením. Vložte do rúry prsami smerom nahor
		Filé / prsička	5 4	1 – 5 cm	Pred prípravou pomastite olejom a osoľte. Po 2/3 času prípravy obráťte
	Mäsité pokrmy	Kebab	5 4	jeden rošt	Pred prípravou pomastite olejom a osoľte. Po 1/2 času prípravy obráťte
		Údeniny a párky	5 4	1,5 – 4 cm	Rovnomerne rozložte na drôtený rošt. Prepichnite klobásy vidličkou, aby sa predišlo ich puknutiu. Po 2/3 času prípravy obráťte
RYBY	Čerstvé filety		3 2	0,5 – 3 cm	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami.
	Filé mrazené		3 2	0,5 – 3 cm	
	Grilované morské plody	Mušle svätého Jakuba	4	jeden plech	Obaľte v strúhanke a ochuťte olejom, cesnakom, čiernym korením a petržlenom
		Gratinované mušle	4	jeden plech	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami.
		Krevety	4 3	jeden plech	
		Garnáty	4 3	jeden plech	
ZELENINA	Opekaná zelenina	Zemiaky	3	500 – 1 500 g	Nakrájajte na kúsky a pred vložením do rúry ochuťte olejom, soľou a bylinkovou arómou
		Plnená zelenina	3	100 – 500 g každá	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami.
		Iná zelenina	3	500 – 1 500 g	
	Gratinovaná zelenina	Zemiaky	3	1 plech	Nakrájajte na kúsky a pred vložením do rúry ochuťte olejom, soľou a bylinkovou arómou
		Paradajky	3	1 plech	Obaľte v strúhanke a ochuťte olejom, cesnakom, čiernym korením a petržlenom
		Paprika	3	1 plech	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Posypte syrom, aby ste dosiahli dokonalé zhnednutie.
		Brokolica	3	1 plech	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Na vrch nalejte bešamelovú omáčku a posypte syrom, aby ste dosiahli dokonalé zapečenie
		Karfiol	3	1 plech	
		Iné	3	1 plech	

PRÍSLUŠENSTVO	Rošt	Pekáč alebo forma na tortu na rošte	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

Kategórie potravín			Úroveň a príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení
SLANÉ KOLÁČE			2	800 – 1 200 g	Do formy na koláč rozložte cesto na 8 – 10 porcií a poprepichujte ho vidličkou. Cesto naplňte podľa svojho obľúbeného receptu
CHLIEB	Pečivo		3	60 – 150 g každá	Pripravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím pečivo vytvarujte. Použite špeciálnu funkciu rúry na kysnutie
	Sendvič vo forme		2	400 – 600 g každý	Pripravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím vložte do nádoby na fašírky. Použite špeciálnu funkciu rúry na kysnutie
	Veľký chlieb		2	700 – 2 000 g	Pripravte cesto podľa svojho obľúbeného receptu a uložte ho na plech
	Bagety		3	200 – 300 g každá	Pripravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím pečivo vytvarujte na bagetu. Použite špeciálnu funkciu rúry na kysnutie
PIZZA	Tenká pizza		2	okrúhla – plech	Pripravte pizzové cesto zo 150 ml vody, 15 g čerstvého droždia, 200 – 225 g múky, oleja a soli. Nechajte vykysnúť pomocou určenej funkcie rúry. Vyvaľkajte cesto do tukom jemne vymazaného plechu na pečenie. Navrch pridajte paradajky, syr mozzarellu a šunku
	Hrubá pizza		2	okrúhla – plech	
	Mrazená pizza		2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	1 – 4 vrstvy	Vyberte z obalu. Rovnomerne rozložte na rošt.
KOLÁČE A MÚČNIKY	Koláč z piškótového cesta vo forme		2	500 – 1 200 g	Pripravte piškótový koláč bez tuku s hmotnosťou 500 – 900 g. Nalejte do vystlanej a vymastenej formy na pečenie
	Múčniky a plnené koláče	Sušienky	3	200 – 600 g	Pripravte cesto z 500 g múky, 200 g slaného masla, 200 g cukru a 2 vajíčok. Ochuťte ovocnou esenciou. Nechajte vychladnúť. Cesto rovnomerne vyvaľkajte a vykrajujte z neho tvary podľa želania. Sušienky rozložte na plech
		Croissanty (čerstvé)	3	jeden plech	Rozložte rovnomerne na plechu na pečenie. Pred podávaním nechajte vychladnúť.
		Odpaľované cesto	3	jeden plech	
		Koláč z krehkého cesta vo forme	3	400 – 1 600 g	Pripravte cesto z 500 g múky, 200 g slaného masla, 200 g cukru a 2 vajíčok. Ochuťte ovocnou esenciou. Nechajte vychladnúť. Cesto rovnomerne vyvaľkajte a vložte do formy. Naplňte marmeládou a upečte.
		Závin	3	400 – 1 600 g	Pripravte zmes nakrájaných jabĺk, píniových orieškov, škorice a muškátového orieška. Vložte do kastróla trochu masla, posypte cukrom a varte 10 – 15 minút. Rozvaľkajte do cesta a preložte vonkajšou časťou
		Koláč plnený ovocím	2	500 – 2 000 g	Do formy na koláč rozložte cesto a jeho dno posypte strúhankou, aby sa absorbovala šťava z ovocia. Naplňte ho nakrájaným čerstvým ovocím zmiešaným s cukrom a škoricou

PRÍSLUŠENSTVO	Rošt	Pekáč alebo forma na tortu na rošte	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.
Nepoužívajte parné čističe.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/ korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.
Používajte ochranné rukavice.
Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. 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 mikrovlákna.

VNÚTORNÉ POVRCHY

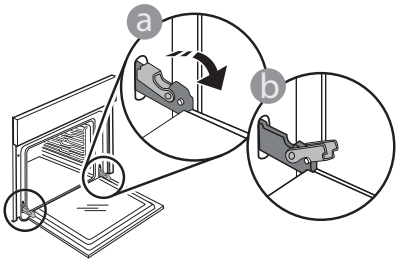
- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, najlepšie, ak je ešte teplá, a odstráňte zvyšky jedla alebo škvrny spôsobené zvyškami jedla. V prípade, že sa pri pečení jedla s vysokým obsahom vody vytvorila kondenzácia, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom ju utrite handričkou alebo špongiou.
- Ak na vnútorných povrchoch zostali odolné nečistoty, odporúčame spustiť funkciu automatického čistenia, aby sa spotrebič optimálne vyčistil.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

PRÍSLUŠENSTVO

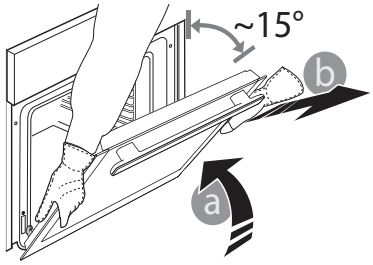
- Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

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

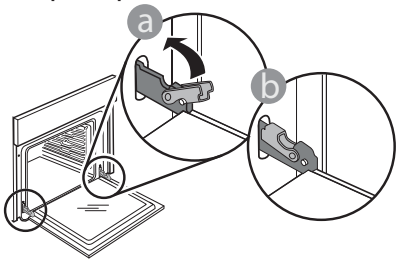


- Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

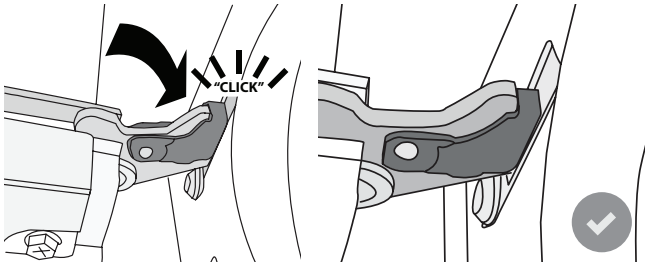


Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

- Dvierka spustite 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.



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

VÝMENA ŽIAROVKY

- Odpojte rúru od elektrického napájania.
- Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.
- 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.

Nechytajte žiarovky 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. 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 porucha odstránila.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno.	Porucha rúry.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“. Stlačte ⚙ , ťuknite na ⓘ a potom zvoľte „Factory Reset“ (nastavenie z výroby). Všetky uložené nastavenia budú vymazané.
V domácnosti sa vypne prúd.	Nastavenie výkonu je nesprávne.	Preverte, či vaša domáca sieť má výkon viac ako 3 kW. Ak nie, znížte výkon rúry na 13 ampérov. Ak ho chcete zmeniť, stlačte ⚙ , zvoľte ⚙ ďalšie režimy a potom Ovládanie výkonu.
V demo režime funkcia nie je dostupná.	Je spustený demo režim.	Stlačte ⚙ , ťuknite na ⓘ Info a potom zvoľte režim Demo verzia pre obchod, pre ukončenie.
Dvierka sa neotvárajú.	Prebieha cyklus čistenia.	Počkajte, kým sa funkcia ukončí a rúra vychladne.

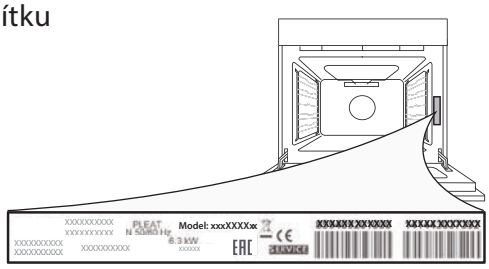
WWW.FRANKE.COM

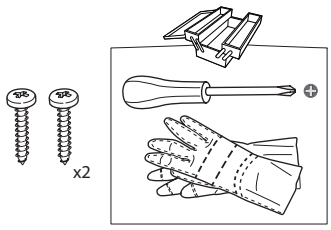
© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

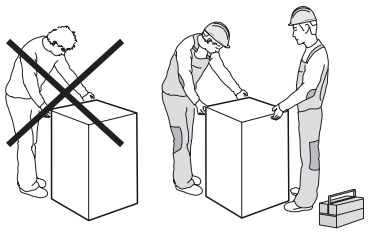
TECHNICKÁ PODPORA

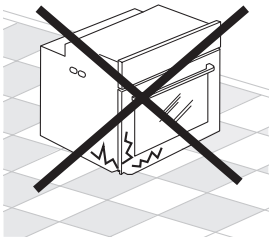
V prípade problémov s fungovaním sa obráťte na servisné stredisko Franke.
Nikdy nepoužívajte služby neautorizovaných technikov.
Uveďte tieto informácie:
- typ poruchy
- model spotrebiča (číslo/kód)
- výrobné číslo (S.N.) na výkonnostnom štítku, ktorý sa nachádza na pravom okraji vnútri rúry (je viditeľný, keď sú dvierka rúry otvorené).

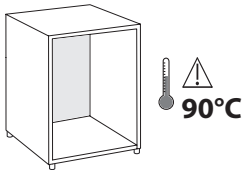
Pri kontaktovaní nášho servisu uveďte, prosím, kódy, ktoré nájdete na identifikačnom štítku vášho výrobku.

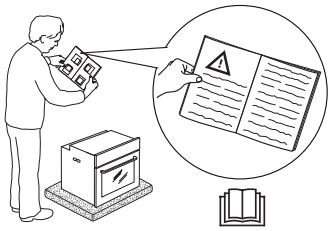


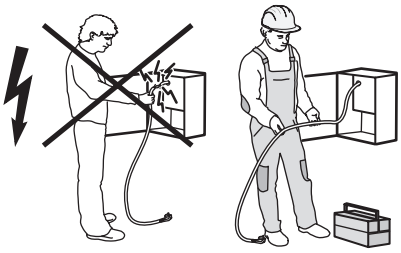

x2

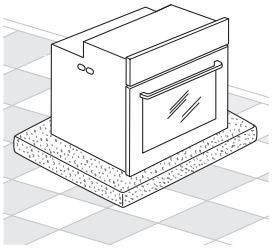


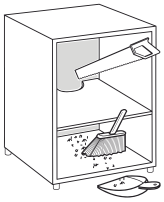


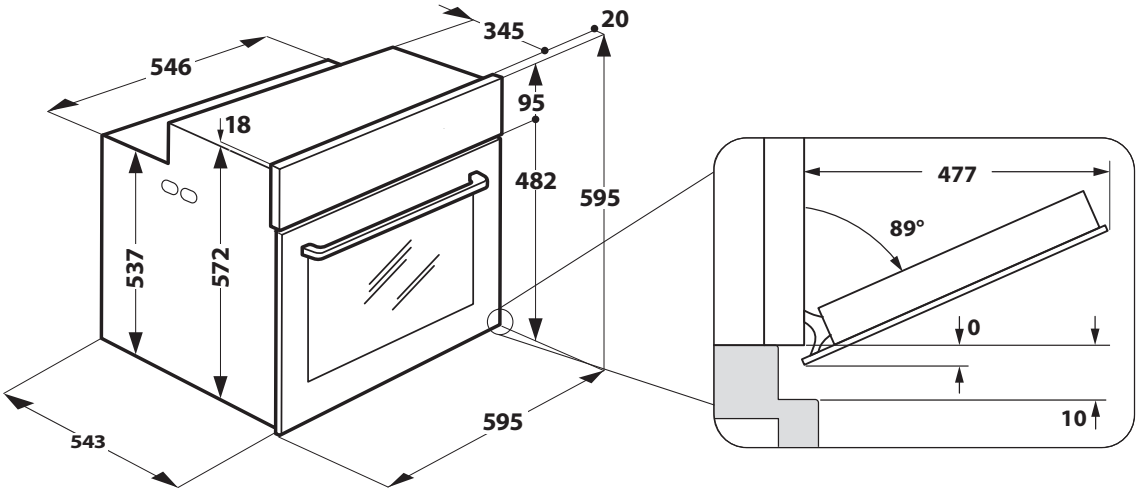

90°C

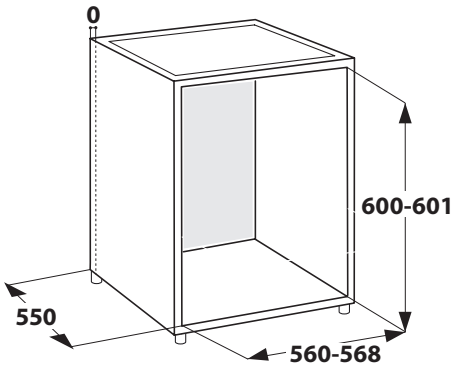


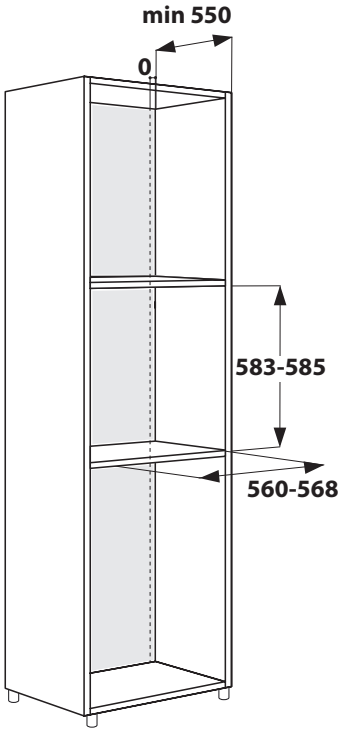


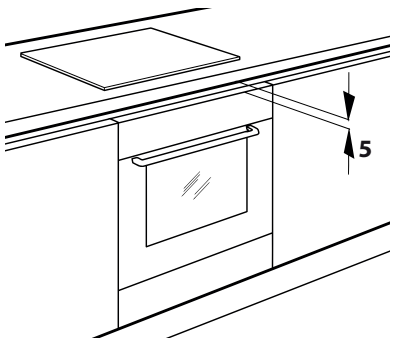


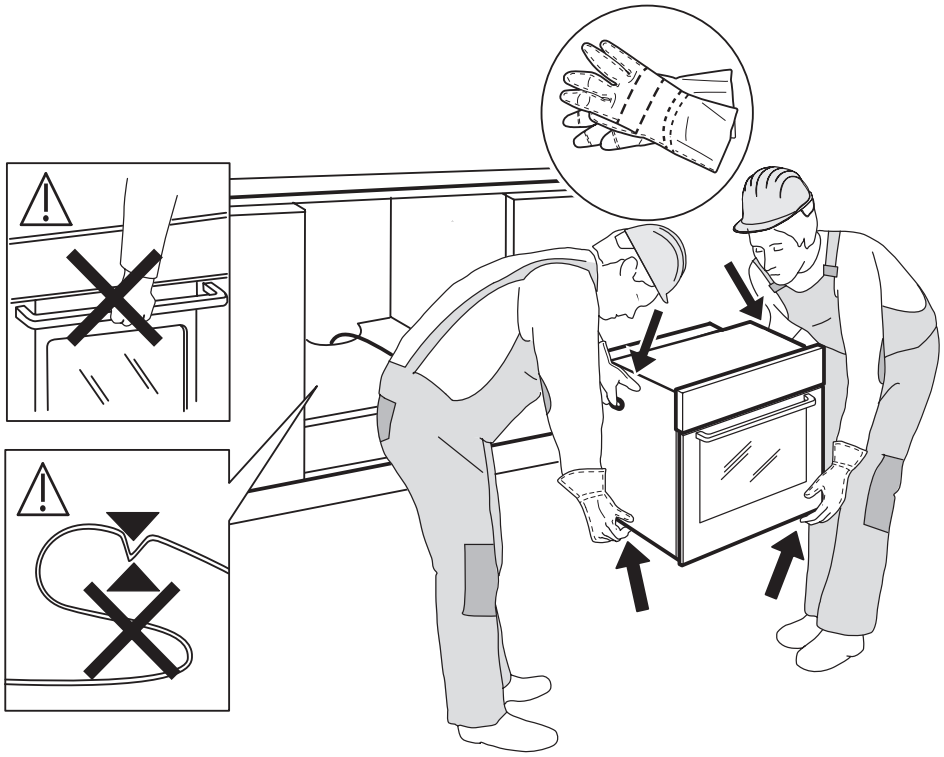


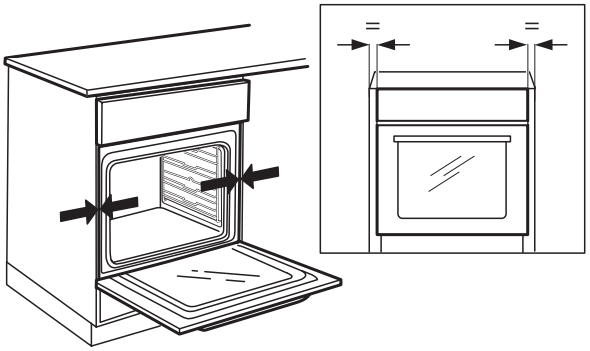

345
20
546
95
18
482
595
537
572
543
595
477
89°
0
10

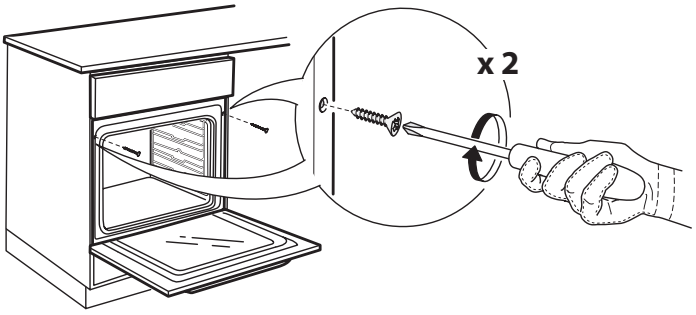

0
600-601
550
560-568

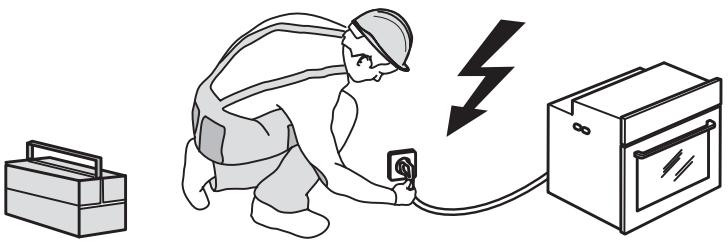

min 550
0
583-585
560-568

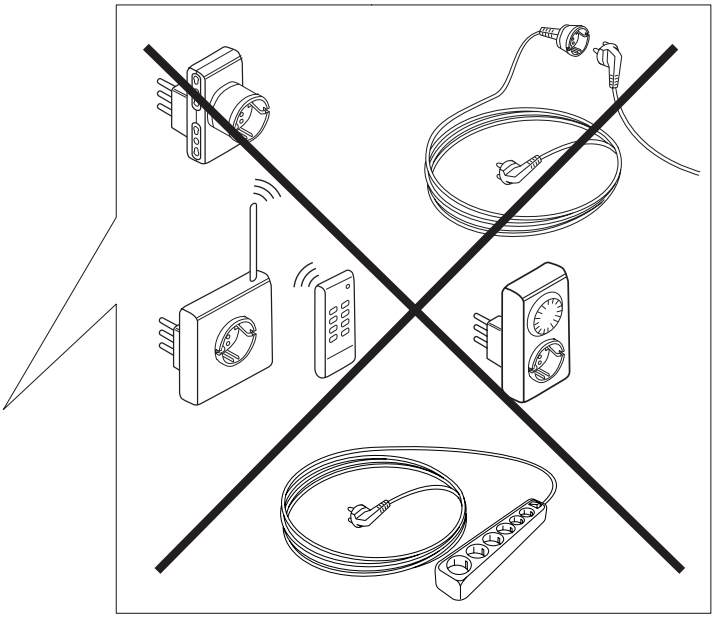

5






x 2





BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY

PREČÍTAJTE SI A DODRŽIAVAJTE – DÔLEŽITÉ

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. Buďte 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 udusenia. 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 mokrí 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 výrobku 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

FRANKE

Make it Wonderful