# Návod k použití  a instalaci

# Multifunkční trouba

## FMO 46 CS 9T1 XS



FRANKE

Vážení zákazníci:

Nejprve bychom vám chtěli poděkovat, že jste si vybrali náš výrobek. Jsme si jisti, že tato moderní, funkční a praktická trouba, vyrobená z materiálů špičkové kvality, plně splní vaše ocekavani.

Přečtěte si prosím tento návod k obsluze velmi pečlivě. Jen tak dosáhnete při používání mikrovlnné trouby těch nejlepších výsledků.

USCHOVEJTE SI TENTO NÁVOD PRO PŘÍPADNOU BUDOUCÍ POTŘEBU.

**Vždy mějte tento návod k obsluze po ruce. Pokud tuto troubu předáte jinému majiteli, dejte mu prosim i tento navod!**

## Ochrana životního prostředí

### Likvidace obalů

Tyto obaly nesou značku Zelený bod.

Všechny obalové materiály, jako kartony, lehčené polystyreny a obaly z umělé hmoty odkládejte pouze do příslušných kontejnerů. Tak si budete moci být jisti, že obalové materiály budou recyklovány.

### Likvidace zařízení, které již nebudete používat

Direktiva EU 2002/96/EC o zacházení s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (WEEE) zakazuje, aby staré domácí elektrické spotřebiče byly likvidovány v netříděném komunálním odpadu.

Staré spotřebiče musí být shromažďovány odděleně, s požadavkem na jejich nejoptimálnější využití a recyklaci a zamezení negativního vlivu na lidské zdraví a životní prostředí. Na všech těchto výrobcích musí být uveden symbol "přeškrtnuté popelnice", který uživateli připomíná, že výrobek po skončení životnosti musí být předán do tříděného odpadu.

Informace o zpětném odběru starých elektrických spotřebičů a sběrných místech poskytují obecní úřady a všichni prodejci elektrospotřebičů.

Než odevzdáte spotřebič na sběrné místo, udělejte jej nepoužitelný tím, že odříznete síťový přívod a zlikvidujete jej.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Přečtěte si pečlivě tento návod, abyste při používání své trouby dosáhli nejlepších možných výsledků.

- Je možné, že v důsledu výrobního procesu zůstala na přístroji mastnota či jiné nečistoty. Abyste se vyhnuli případným nepříjemnostem v tomto ohledu, řiďte se následujícími instrukcemi:

- Odstraňte veškerý obalový materiál včetně ochranných plastových obalů, byla-li do nich vaše troba zabalena.

- Spusťte vaši troubu v programu  nebo  při teplotě 250°C a ponechte ji takto po dobu jedné hodiny.

- Při prvním použití se může objevit dým či zápach. Způsobují jej pozůstatky z výroby a je to **absolutně** normální. Kuchyně by proto měla být dobře odvětraná. Otevřete okno nebo udělejte průvan.

- Po vychladnutí troubu znovu vyčistěte uvedeným způsobem.

## PRVNÍ ČIŠTĚNÍ

- Před prvním použitím trouby byste ji měli důkladně vyčistit.

- **Pozor:** K čištění nepoužívejte žádné ostré abrazivní čisticí prostředky.Mohli byste poškodit povrch trouby.

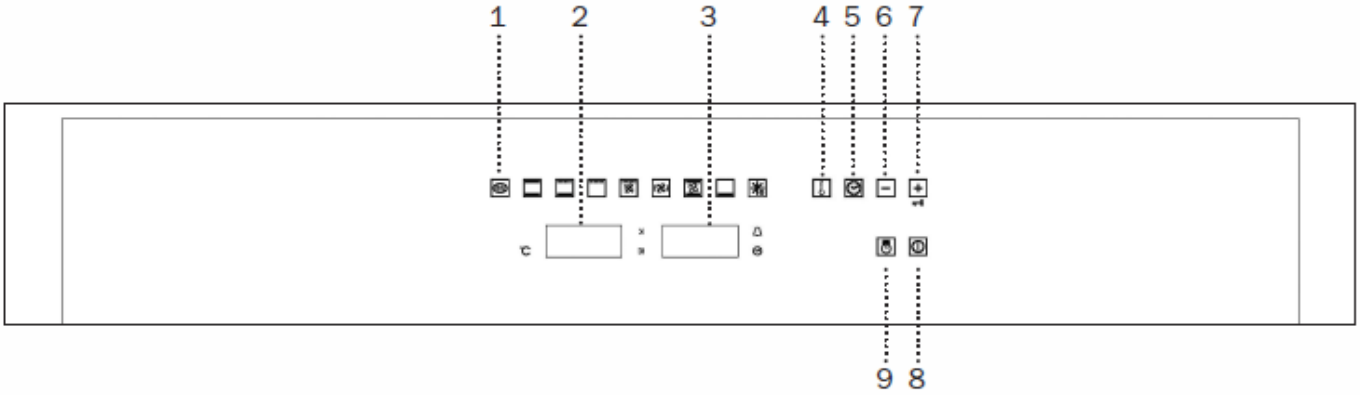
- Kovovou přední část očistěte vhodnými čisticími prostředky.
- Vyjměte všechno příslušenství i drážky a omyjte je teplou vodou s čisticím prostředkem.

- Rovněž troubu vymyjte teplou vodou s čisticím prostředkem a vysušte.

- Čelní stěnu trouby otřete vlhkým hadříkem.

# Základní ovládací prvky

**Modelo FMO 46 CS 9T1 XS**




1 Pečící funkce
2 Ukazatel teploty
3 Elektronické hodiny
4 Tlačítko teplota
5 Tlačítko hodiny
6 Tlačítko −
7 Tlačítko + / Dětský zámek
8 Zapnout / Vypnout
9 Vnitřní osvětlení

## Pečící funkce

**Pizza**
Ideální pro pečení pizzy, dortů a všech druhů pečiva.

**Klasické pečení**
Pro pečení koláčů a dortových korpusů, při němž musí být dosaženo rovnoměrného rozvodu tepla, aby těsto dobře nakynulo.

**Gril a spodní pečení**
Pro pečení masa. Tuto funkci je možné použít pro pečení libovolně velkých kousků masa.

**Gril**
Pro gratinování a opékání povrchu pokrmů. Umožňuje opečení horní vrstvy masa, aniž by docházelo k vysušení vnitřku masa. Ideální pro pečení plochých kousků, jako jsou steaky, žebírka, ryby, toastový chléb.

**Klasické pečení s cirkulací vzduchu**
Pro pečení masa a pečiva. Ventilátor rozvádí teplo rovnoměrně po pečící troubě.

**Spodní pečení**
Teplo je přiváděno pouze ze spodního topného tělesa. Určeno pro ohřívání talířů, kynutí těsta nebo k podobným účelům.

**MaxiGril s cirkulací vzduchu**
Umožňuje rovnoměrné propečení pokrmu a současně opečení jeho povrchu. Ideální pro grilování. Tento druh ohřevu je určen pro pečení velkých kusů masa, jako je drůbež, zvěřina atd. Doporučujeme vložit pokrm na grilovací rošt a pod něj umístit plech, který bude zachycovat tuk a šťávu z masa.

***Upozornění***
*Při použití funkcí Gril nebo Maxigril s cirkulací vzduchu musí zůstat dvířka pečící trouby uzavřená.*

**Turbo**
Ventilátor rozvádí teplo, které vytváří prvek umístěný na zadní straně pečící trouby. Díky takto vzniklému rovnoměrnému rozvodu tepla je možné péci maso i pečivo ve dvou výškách zároveň.

**Rozmrazování**

# Pokyny k rozmrazování potravin

Rozmrazování probíhá za pomoci horkého vzduchu ve dvou stupních, stupeň HI je vhodný pro rozmrazování masa a stupeň LO je vhodný pro rozmrazování ryb, dezertů a chleba. Po volbě funkce Rozmrazování můžete pomocí regulátoru teploty nastavit na ukazateli teploty stupně HI a LO.

- Pokrm bez obalu položte na pečící plech nebo na talíř.
- Při rozmrazování větších kousků masa nebo ryb je položte na rošt, pod který umístěte plech, který zachytí odkapávající tekutiny.
- Maso a ryby nemusí být při jejich přípravě úplně rozmraženy. Stačí, když je rozmražený jejich povrch, aby je bylo možné okořenit.
- Rozmražené potraviny musí být vždy ihned zpracovány.

V následující tabulce uvádíme čas a stupně potřebné k rozmrazení jednotlivých druhů potravin:

| Druh potravin | Stupeň LO | | Stupeň HI | |
|---|---|---|---|---|
| | Hmotnost | Čas | Hmotnost | Čas |
| Chléb | ½ kg | 35 min. | | |
| Dorty a koláče | ½ kg | 25 min. | | |
| Ryby | ½ kg | 30 min. | | |
| Ryby | 1 kg | 40 min. | | |
| Kuře | | | 1 kg | 75 min. |
| Kuře | | | 1,5 kg | 90 min. |
| Steaky | | | ½ kg | 40 min. |
| Sekaná pečeně | | | ½ kg | 60 min. |
| Sekaná pečeně | | | 1 kg | 120 min. |

Čas, uvedený v tabulce, je pouze orientační, skutečný čas potřebný k rozmražení závisí na okolní teplotě, hmotnosti pokrmu a původní teplotě zmraženého pokrmu.

# Použití trouby

***Pozor***
Elektronické hodiny se ovládají pomocí technologie Touch-Control. Jednoduše prstem stiskněte příslušné tlačítko.
Toto ovládání se neustále přizpůsobuje měnícím se podmínkám. Když troubu zapínáte, ujistěte se, že ovládací skleněný panel je čistý a nejsou před ním nějaké překážky.
Jestliže hodiny nereagují správně na Vaše pokyny, troubu na pár vteřin vypněte a znovu ji zapněte. Po tomto procesu se senzor automaticky nastaví a bude lépe reagovat na Vaše pokyny.

## Nastavení hodin

Po zapnutí trouby začnou hodiny blikat 12:00 . Pomocí senzorů + nebo − nastavte aktuální čas,který bude potvrzen dvěma zvukovými signály.
Pokud budete chtít aktuální čas změnit, podržte stisknutý symbol hodin tak dlouho, dokud nezačne blikat . Nyní nastavte čas pomocí senzorů + nebo −. Po nastavení času budou změny v nastavení potvrzeny dvěma zvukovými signály.

## Manuální ovládání

Po nastavení hodin je trouba připravena k provozu.

**1** Stiskněte tlačítko .
**2** Stiskněte symbol požadované pečící funkce.
**3** Na displeji teploty °C se objeví teplota předvolená pro tuto funkci. Pokud budete chtít tuto teplotu změnit stiskněte senzor a pomocí senzoru + nebo − nastavte požadovanou teplotu.
**4** Trouba začne hřát. U funkcí a bude po dobu několika minut aktivována funkce předehřívání.
POZOR: Při zapnutí funkce předehřívání bude zapnut ventilátor v zadní části trouby.
**5** Během pečení bude displej teploty °C blikat.
**6** Pro ukončení procesu pečení stiskněte senzor .

***Pozor***
Po ukončení procesu pečení zůstane větrání pečící trouby ještě určitou dobu v chodu, dokud nedojde k odpovídajícímu snížení teploty uvnitř trouby.

## Vnitřní osvětlení trouby

Osvětlení trouby se zapne:
- Po otevření dvířek trouby. Pokud zůstanou dvířka otevřená delší dobu, tak se po určité době světlo kvůli úspoře energie automaticky vypne.
- Po výběru pečící funkce. Po určité době se světlo vypne.

Pokud budete chtít v průběhu pečení zapnout osvětlení, stiskněte senzor . Pokud senzor podržíte delší dobu, osvětlení zůstane zapnuto po celou dobu pečení.

## Časovač

***Doba pečení***: Umožňuje péci po přesně stanovenou dobu, po které se trouba automaticky vypne.

***Konec pečení***: Umožňuje péci až po stanovenou dobu, po které se trouba automaticky vypne.

***Doba pečení a konec pečení***: Pomocí této funkce můžete nastavit dobu pečení a přesný čas, kdy se má trouba vypnout. Trouba se v požadovaný čas automaticky zapne, zůstane požadovanou dobu v provozu a po uplynutí nastaveného času konce pečení se automaticky vypne.

***Minutka***: Po uplynutí nastaveného času se ozve zvukový signál (lze použít i při vypnuté troubě).

***Dětský zámek***: Tato funkce uzamkne ovládáni trouby, aby nedocházelo k manipulaci s troubou dětmi.

## Nastavení minutky

1 Stiskněte senzor hodin tolikrát, dokud se nerozsvítí symbol minutky.

2 Pomocí senzoru + nebo − nastavte požadovaný čas alarmu.
3 Poté se ozvou dva zvukové signály, na displeji se objeví aktuální čas a symbol minutky bude pomalu blikat jako potvrzení nastavení alarmu.
4 Po uplynutí nastaveného času se ozve zvukový signál a symbol minutky začne blikat rychleji.
5 Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakýkoliv senzor na čelním panelu.

Pokud budete chtít nastavený čas změnit, podržte stisknutý senzor hodin tak dlouho, dokud nezačne blikat symbol minutky. A pak pomocí senzoru + nebo − nastavte požadovaný čas, který bude potvrzen dvěma zvukovými signály.

## Nastavení doby pečení

1 Stiskněte senzor hodin. Symbol se rozsvítí.

2 Pomocí senzoru + nebo − nastavte požadovanou dobu pečení.

3 Zazní dva zvukové signály a displej bude ukazovat zbývající čas do konce pečení. Symbol bude pomalu blikat jako potvrzení toho, že se trouba automaticky vypne.
4 Zvolte pečící funkci a nastavte teplotu.

5 Po uplynutí nastavené doby pečení se trouba vypne, ozve se zvukový signál a symbol bude blikat rychleji.
6 Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakýkoliv senzor na čelním panelu.

Pokud budete chtít nastavenou dobu změnit, stiskněte senzor hodin a pak pomocí senzoru + nebo − nastavte nový čas, který bude potvrzen dvěma zvukovými signály.

## Nastavení konce pečení

1 Stiskněte senzor hodin tolikrát, dokud se nerozsvítí symbol

2 Pomocí senzoru + nebo − nastavte požadovaný konec pečení.

3 Zazní dva zvukové signály a displej bude ukazovat zbývající čas do konce pečení. Symbol bude pomalu blikat jako potvrzení toho, že se trouba automaticky vypne.
4 Zvolte pečící funkci a nastavte teplotu.

5 Po uplynutí nastavené doby se trouba vypne, ozve se zvukový signál a symbol bude blikat rychleji.
6 Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakýkoliv senzor na čelním panelu.

Pokud budete chtít nastavený čas konce pečení změnit, podržte stisknutý senzor hodin tak dlouho, dokud nezačne blikat symbol a pak pomocí senzoru + nebo − nastavte nový čas, který bude potvrzen dvěma zvukovými signály.

Tuto funkci můžete využít rovněž v průběhu pečení. V tomto případě postupujte podle uvedených pokynů s výjimkou bodu 4.

## Nastavení doby pečení a konce pečení

1 Stiskněte senzor hodin. Symbol se rozsvítí.

2 Pomocí senzoru + nebo − nastavte požadovanou dobu pečení.

3 Zazní dva zvukové signály a displej bude ukazovat zbývající čas do konce pečení. Symbol bude pomalu blikat.

4 Stiskněte senzor hodin tolikrát, dokud se nerozsvítí symbol .

5 Pomocí senzoru + nebo − nastavte požadovaný konec pečení.

6 Toto bude potvrzeno zvukovým signálem. Displej bude ukazovat hodinový čas a symbol bude svítit.
7 Zvolte pečící funkci a nastavte teplotu.

8 Trouba bude vypnutá, symbol bude svítit a symbol bude pomalu blikat. Displej bude ukazovat hodinový čas a vnitřní osvětlení trouby zůstane vypnuté. Nyní je trouba naprogramovaná.
9 Po dosažení času stanoveného pro začátek pečení se trouba zapne a bude pokračovat v pečení po celý nastavený čas. Displej bude ukazovat zbývající čas do konce pečení.

10 Po dosažení nastaveného času konce pečení se trouba vypne, zazní zvukový signál a symboly a budou blikat.
11 Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakýkoliv senzor na čelním panelu.

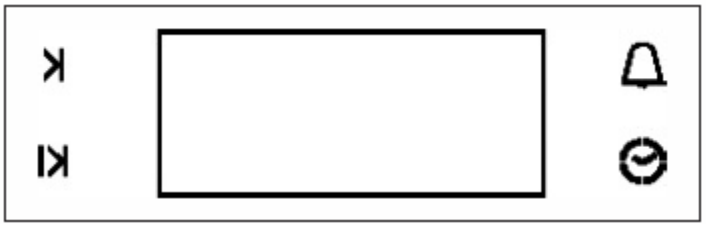
Pokud budete chtít nastavený čas konce pečení změnit v průběhu, podržte stisknutý senzor hodin tak dlouho, dokud nezačne blikat symbol a pak pomocí senzoru + nebo − nastavte nový čas, který bude potvrzen dvěma zvukovými signály.

## Dětský zámek

Pomocí této funkce uzamknete ovládání trouby. Pro aktivaci této funkce stiskněte symbol na tak dlouho, dokud neuslyšíte jeden delší zvukový signál a neuvidíte na displeji teploty blikat tečky. Nyní je ovládání trouby uzamknuto.

***POZOR***

Při výpadku elektrického proudu budou všechny naprogramované hodnoty časového spínače zrušeny, jako hodinový čas bude blikat 12:00. Hodinový čas je nutné opět nastavit a hodnoty naprogramovat.



## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Vaše vestavná pečící trouba je určena výhradně pro ohřev, vaření a pečení potravin v domácnosti. Výrobce neručí za škody, jež budou způsobeny používáním, které by bylo v rozporu s původním určením spotřebiče nebo jeho špatnou obsluhou.

- Před prvním použitím spotřebiče se řádně seznamte s návodem k obsluze a při dodržování uvedených pokynů se vyvarujte rizikových situací, které vám mohou způsobit újmu na zdraví nebo škodu na majetku.

- Před zasunutím vidlice přívodního kabelu spotřebiče do zásuvky pevného elektrického rozvodu se ujistěte o tom, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku spotřebiče (230 V). Instalaci spotřebiče a připevnění vidlice na přívodní kabel provede odborník.

- Vestavnou troubu zapněte teprve tehdy, když je pevně instalována v kuchyňské sestavě.

- Udržujte troubu stále v čistotě, a to obzvláště u těsnění dvířek a těsnících ploch dvířek.Umývejte těsnění dvířek a jejich povrch (také rámy dvířek) neagresivními mycími prostředky a horkou vodou.

- Pokud by se držadlo, dvířka, těsnění dvířek a těsnící plochy dvířek poškodily, nesmí se trouba uvést do provozu dříve, než odborníci servisní služby spotřebič opraví.

- Používejte výhradně nádobí, vhodné pro pečící trouby (např. formy, žáruvzdorné sklo a porcelán).

- Pokrmy nebo tekutiny neohřívejte nikdy v uzavřených nádobách nebo lahvích. Vzniklým tlakem by mohly nádoby nebo láhve explodovat.

- Uvnitř trouby nenechávejte oleje, tuky či hořlavé materiály – mohlo by to být nebezpečné, uvede-li se trouba do provozu.

- Neodkládejte předměty a neopírejte se ani si nesedejte na otevřená dvířka trouby. Mohlo by dojít k poškození dvířek nebo vážnému úrazu.

- Při manipulaci horkých nádob v pečící troubě používejte vždy speciální ochranné rukavice.

- Nepřikrývejte dno pečící trouby hliníkovou fólií.

- Nepokládejte nádoby či potraviny na dno trouby. K tomuto účelu vždy použijte pečící plechy a rošt.

- Nelijte vodu na spodek trouby, je-li tato v provozu, neboť by mohlo dojít k poškození smaltu.

- Potraviny s „kůžičkou" nebo se „slupkou", jako brambory, rajská jablíčka, uzeniny je nutno před ohřevem několikrát propíchat vidličkou, aby mohla unikat vznikající pára a potravina nepraskla.

- Při přípravě pokrmů s vysokým obsahem tekutin je obvyklé, že se dvířka trouby zamlží.

- Odkapávající tuk při grilování můžete zachytávat do nádoby s vodou – zabráníte tak tvoření kouře a připalování tukových kapek na dno trouby.

- Po ohřátí tekutinu dobře zamíchejte nebo protřepte, aby se teplo rovnoměrně rozložilo. Bezpodmínečně zkontrolujte teplotu dětské stravy dříve, než budete dítě krmit.

- Pokud zpozorujete kouř nebo plamen z trouby, okamžitě troubu vypněte a přerušte její napájení. Dvířka nechte zavřená aby plamen zhasl a trouba vychladla.

- Pokud si nejste zcela jistí jak postupovat, vařte, ohřívejte nebo rozmrazujte jídlo kratší dobu.

- Neohřívejte čistý alkohol nebo alkoholické nápoje. NEBEZPEČÍ VZPLANUTÍ !

- Při čištění pečící trouby postupujte opatrně – nikdy nestříkejte sprej na čištění na topná tělesa a na čidlo termostatu.

- **VAROVÁNÍ**: Tento spotřebič je určen pouze dospělým. Znemožněte dětem přístup k pečící troubě z důvodu vysokých teplot dvířek a okolí, vznikajících, je-li trouba v provozu. Pozor na to, že dvířka zůstávají horká ještě dlouho po vypnutí trouby.

- Je nebezpečné přenechávat troubu k používání nebo na hraní dětem.

- **Jestliže pečící troubu nepoužíváte, přesvědčte se, zda jsou přepínače v poloze „ VYPNUTO"**

# Návod pro přípravu jídel

V tomto návodu najdete doporučené hodnoty teplot a doby pečení nejrůznějších pokrmů. Pro dosažení nejlepších výsledků, doporučujeme troubu nejdříve předehřát pomocí funkce  nebo  . Jakmile teplota v troubě dosáhne nastavené teploty, zhasne světelná kontrolka

| Předkrmy | Váha (Kg) | Pozice plechu | Program | Teplota (°C) | Čas (min) | Nádoba |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pečená rýže | 1,0 | spodek |  | 180-200 | 25-30 | Mělká nádoba |
| | | |  | 170-190 | 20-25 | |
| Pirohy | 1,2 | střed |  | 170-190 | 45-50 | Tác |
| | | |  | 160-180 | 30-35 | |
| Pečivo z list. těsta se zeleninou | 1,0 | střed |  | 190-210 | 25-30 | Mělká nádoba |
| | | |  | 180-200 | 25-30 | |
| | | spodek |  | 170-190 | 35-40 | |
| Zeleninový koláč | 1,0 | střed |  | 190-210 | 55-60 | Mělká nádoba |
| | | |  | 170-190 | 45-50 | |
| Pečené brambory | 1,0 | spodek |  | 180-200 | 55-60 | Tác |
| | | |  | 180-200 | 40-45 | |
| Pizza | 0,6 | střed |  | 190-210 | 15-20 | Rošt |
| | | |  | 170-190 | 10-15 | |
| Quiche | 0,8 | střed |  | 180-200 | 40-45 | Mělká forma |
| | | |  | 160-180 | 35-40 | |
| | | |  | 170-190 | 40-45 | |
| Plněná rajčata | 0,8 | střed |  | 170-190 | 10-12 | Tác |
| | | |  | 160-180 | 10-12 | |
| Lasagne | 1,0 | střed |  | 180-200 | 8-10 | Mělká nádoba |

| Ryby | Váha (Kg) | Pozice plechu | Program | Teplota (°C) | Čas (min) | Nádoba |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Cejn perleťový | 1,0 | střed |  | 180-200 | 25-30 | Tác |
| | | |  | 170-190 | 20-25 | |
| Slané rybky | 1,0 | střed |  | 190-210 | 25-30 | Tác |
| | | |  | 180-200 | 25-30 | |
| Mořský jazyk | 1,0 | střed |  | 170-190 | 15-20 | Tác |
| | | |  | 160-180 | 10-15 | |
| Mořský okoun | 1,0 | střed |  | 190-210 | 20-25 | Tác |
| | | |  | 180-200 | 10-15 | |
| Hejk | 1,1 | střed |  | 190-210 | 25-30 | Tác |
| | | |  | 180-200 | 20-25 | |
| Rybí koláč | 1,1 | střed |  | 190-210 | 60-65 | Mělká forma |
| | | |  | 190-210 | 60-65 | |
| Losos v alobalu | 1,0 | střed |  | 180-200 | 20-25 | Tác |
| | | |  | 170-190 | 15-20 | |
| Pstruh | 1,1 | střed |  | 190-210 | 20-25 | Tác |
| | | |  | 180-200 | 15-20 | |
| Rybí filety | 1,0 | vršek |  | 170-190 | 15-20 | Rošt |
| Sardinky | 1,0 | vršek |  | 180-200 | 10-15 | Rošt |

| Maso | Váha (Kg) | Pozice plechu | Program | Teplota (°C) | Čas (min) | Nádoba |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Sele | 1,4 | střed | | 190-210 | 70-75 | Tác |
| | | | | 170-190 | 70-75 | |
| Králík | 1,2 | střed | | 180-200 | 55-60 | Tác |
| | | | | 170-190 | 45-50 | |
| | | | | 170-190 | 30-35 | |
| Jehně | 1,0 | střed | | 190-210 | 50-55 | Tác |
| | | | | 170-190 | 45-50 | |
| | | | | 180-200 | 50-55 | |
| Vepřový hřbet | 0,6 | střed | | 170-190 | 35-40 | Tác |
| | | | | 170-190 | 40-45 | |
| Kuře | 1,2 | spodek | | 190-210 | 50-55 | Tác |
| | | | | 170-190 | 45-50 | |
| Rostbíf | 0,6 | střed | | 190-210 | 30-35 | Tác |
| | | | | 180-200 | 25-30 | |
| | | | | 190-210 | 30-35 | |
| Řízek v těstíčku | 1,0 | střed | | 180-200 | 35-40 | Tác |
| | | | | 160-180 | 30-35 | |
| Špíz | 0,3 | vršek | | 180-200 | 10-12 | Rošt |
| Jitrnice, klobásy | 0,6 | vršek | | 190-210 | 10-15 | Rošt |

| Zákusky | Váha (Kg) | Pozice plechu | Program | Teplota (°C) | Čas (min) | Nádoba |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Piškotová buchta | 0,5 | střed |  | 150-170 | 35-40 | Forma na dorty |
| | | |  | 170-190 | 30-35 | |
| | | |  | 160-180 | 30-35 | |
| Roláda | 0,5 | střed |  | 170-190 | 10-15 | Tác |
| | | |  | 160-180 | 10-15 | |
| Ovocný koláč | 0,8 | střed |  | 160-180 | 55-60 | Forma na pečivo |
| | | |  | 150-170 | 50-55 | |
| Sušenky | 1,0 | střed |  | 160-180 | 20-25 | Tác |
| | | |  | 150-170 | 20-25 | |
| Listové těsto | 0,3 | střed |  | 170-190 | 20-25 | Tác |
| | | |  | 160-180 | 15-20 | |
| Muffiny | 0,7 | střed |  | 160-180 | 20-25 | Tác |
| | | |  | 160-180 | 20-25 | |
| Pečená jablka | 0,5 | střed |  | 180-200 | 30-35 | Tác |
| | | |  | 170-190 | 20-25 | |
| Pusinky | 0,35 | střed |  | 100-120 | 70-75 | Tác |
| | | |  | 100-120 | 60-65 | |
| Pečený banán | 0,5 | střed |  | 180-200 | 20-25 | Forma na pečení |
| | | |  | 170-190 | 15-20 | |
| Švestkový koláč | 0,6 | střed |  | 170-190 | 55-60 | Forma na dorty |
| | | |  | 160-180 | 50-55 | |
| Jablečný koláč | 0,8 | střed |  | 170-190 | 45-50 | Tác |
| | | |  | 160-180 | 40-45 | |
| Tvarohový koláč | 0,8 | střed |  | 180-200 | 40-45 | Forma na dorty |
| | | |  | 170-190 | 40-45 | |

# Čištění a údržba

***Pozor***
Předtím než začnete troubu čistit, odpojte ji od elektrické sítě.

## Čištění vnitřku trouby

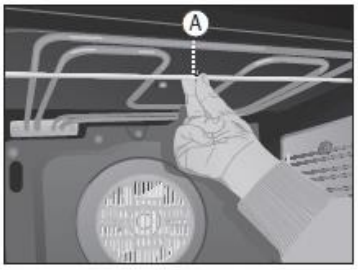
- Čistěte pravidelně interiér trouby tak, abyste odstranili zbytky pokrmů a mastnoty, které mohou způsobovat tvorbu dýmu a pachů při pečení a vznik skvrn na smaltu.
- K čištění smaltovaných povrchů používejte nylonové kartáče nebo houbičky a teplou mýdlovou vodu. Speciální čistící prostředky na trouby používejte pouze na smaltované povrchy a držte se jejich návodu k použití.

***Pozor***
Nikdy nečistěte vnitřek trouby tlakovou vodou nebo párou. Nepoužívejte ani žádné drátěnky nebo ostré předměty , které by mohly poškodit smalt.

## Použití sklopného grilu (některé modely)

K čištění horní části vnitřku trouby :

- Vyčkejte až trouba vychladne.
- Otočte šroubem (A) a sklopte grilovací spirálu kam až je to možné.
- Vyčistěte horní část trouby a vraťte grilovací spirálu na své místo.




## Čištění vnějšku trouby a příslušenství

Vnější stěny trouby a příslušenství čistěte teplou mýdlovou vodou nebo jemným detergentem.

***Upozornění***

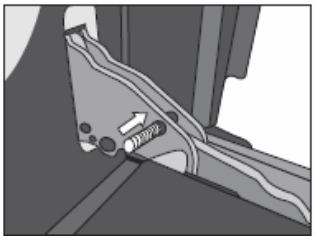
Nikdy nepoužívejte drátěnky ani abrazivní čistící prostředky a písky, mohou poškrábat smalt. Pro nerezové části trouby používejte výhradně houbičky nebo jemné tkaniny.

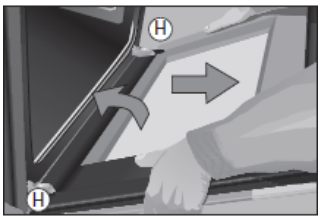
## Čištění dvířek trouby

Nikdy nepoužívejte drátěnky ani abrazivní čistící prostředky a písky, mohou povrch poškrábat nebo může dojít i k poškození skla.

V závislosti na modelu, je možno sundat dvířka trouby. Postupujte takto:

- Zcela otevřete dvířka.
- Vložte bezpečnostní čepy do otvorů v pantech dvířek dle obrázku.
- Oběma rukama uchopte dvířka za boky a zavírejte je, až do skoro úplného zavření.
- Poté dvířka znovu pootevřete vyvlékněte z pantů (H) pohybem směrem od trouby.






***POZOR***

Nikdy neodstraňujte bezpečnostní čepy pokud jsou panty napnuté a mohly by způsobit zranění. Také nelze dvířka zpět namontovat, pokud nejsou tyto čepy na svém místě.
Pokud chcete namontovat dvířka nazpátek, uchopte je oběma rukama a vložte panty do jejich původních otvorů. Pomalu dvířka otevřete a tím je celý proces ukončen.

## Čištění vnitřního skla dvířek

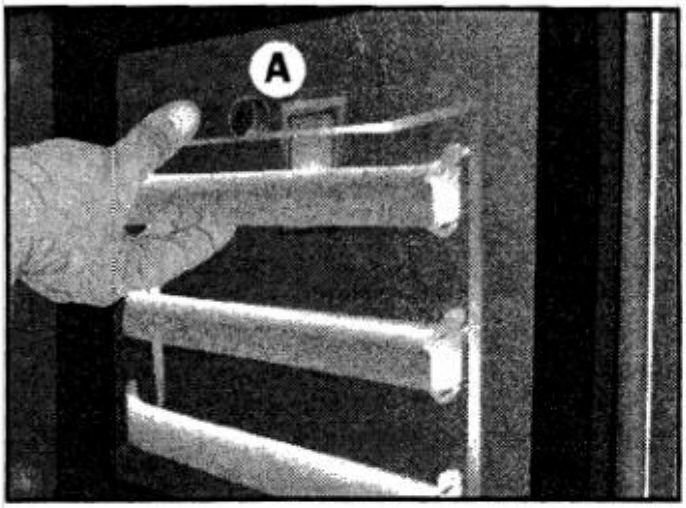
Nikdy nepoužívejte drátěnky ani abrazivní čistící prostředky a písky, mohou povrch poškrábat nebo může dojít i k poškození skla.

## VÝMĚNA ŽÁROVKY UVNITŘ TROUBY

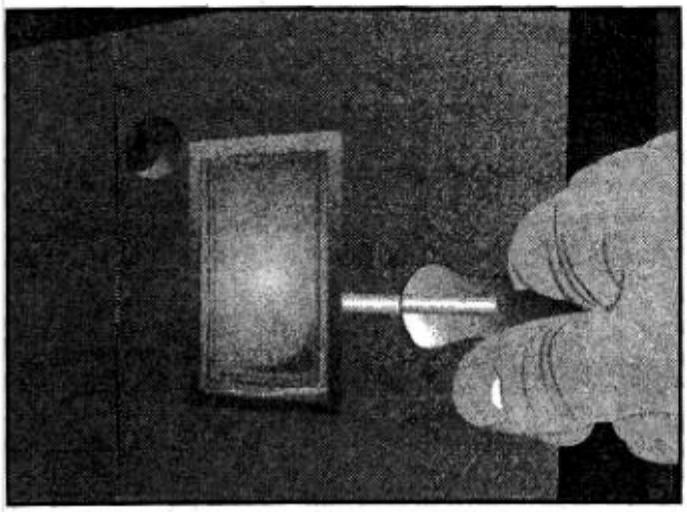
***Pozor***

*Předtím než začnete s výměnou žárovky, ujistěte se, že trouba je odpojena od elektrické sítě.*

- Odtáhnutím záklapky uvolněte teleskop. držáky (A).

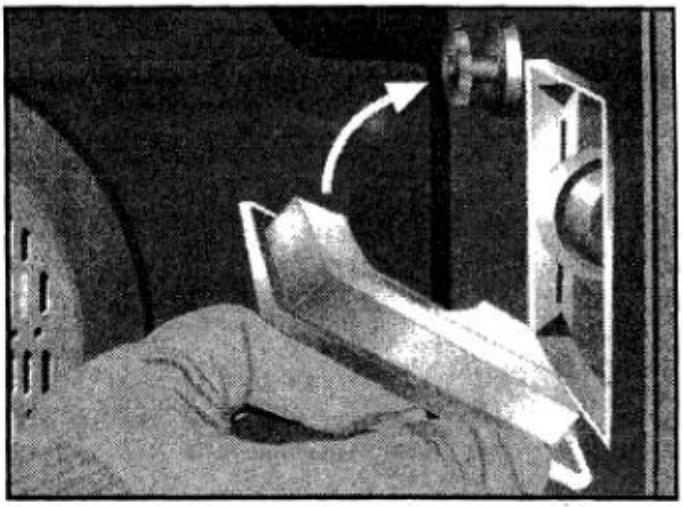



- Pomocí vhodného nástroje sundejte kryt z objímky žárovky.



- Vyměňte žárovku.

- Umístěte lehce zpět kryt světla, ujistěte se že je ve správné pozici. Nepoužívejte sílu.



***Poznámka***

- *Na dno trouby položte kus látky kvůli ochraně žárovky a skleněného krytu.*
- *Je-li to nutné, vyměňte žárovku do trouby: 25 Watt, 230 V. 300 °C. žáruvzdorná.*
- *Žárovka v troubě musí být odolná vůči teplotě do 300 °C. Tyto žárovky lze objednat u autorizovaného prodejce.*

## JESTLIŽE NĚCO NEFUNGUJE

| PROBLÉM | ŘEŠENÍ |
|---|---|
| | |
| **Trouba nefunguje** | |
| | • Vyzkoušejte připojení k elktrické síti<br>• Zkontrolujte pojistky nebo jističe na přívodu proudu<br>• Ujistěte se, že časovač je v manualním nebo naprogramovaném módu<br>• Zkontrolujte polohu ovladače funkcí a regulátoru teploty |
| **Světlo v troubě nesvítí** | |
| | • Vyměňte a překontrolujte žárovku<br>• Prověřte její správné nasazení |
| **Kontolka topení trouby nesvítí** | |
| | • Nastavte teplotu<br>• Nastavte funkci<br>• Kontrolka svítí jen tehdy, když se trouba vyhřívá, tj. než dosáhne požadované teploty |
| **Z trouby vychází kouř** | |
| | • Jedná se o normální jev při prvním použití<br>• Pravidelně čistěte troubu<br>• Minimalizujte množství oleje a tuků, které přidáváte na plechy<br>• Nepoužívejte vyšší teploty, než jaké jsou uvedeny v Tabulkách pro přípravy pokrmů |
| **Nedosáhli jste očekávaného výsledku pečení** | |
| | • Informujte se v Tabulkách pro přípravy pokrmů o správném použití a nastavení trouby |

**Jestliže i přes výše uvedené rady problém přetrvává, kontaktujte odborný servis.**

## TECHNICKÉ ÚDAJE

- Jestliže zařízení řádně nefunguje, kontaktujte servisní centrum, uveďte, jak se závada projevuje a dále uveďte:

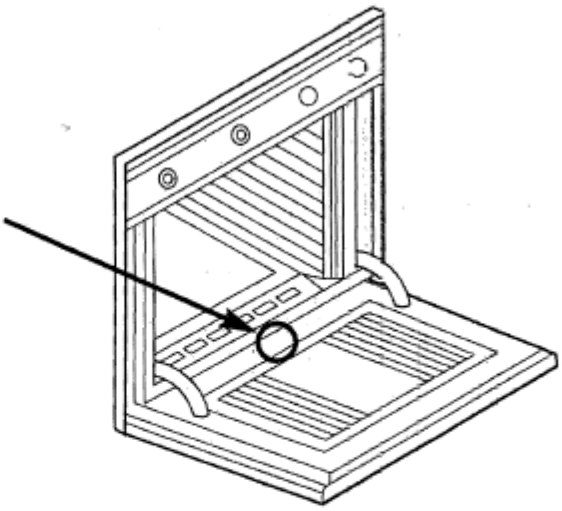
  1. seriové číslo (S-No)
  2. model zařízení (Model)

- Tato čísla najdete vyražená na štítku přístroje. Štítek je připraven na dolní částitrouby a je čitelný po otevření dveří.

- Pro snazší identifikaci přístroje při hlášení poruchy doporučujeme, abyste si vyplnili údaje o Vašem přístroji do tohoto návodu níže:

S-No:

Mod:



CE Tento spotřebič odpovídá následujícím směrnicím EU a ČSN:

- **73/23 – 90/683** (Nízkonapěťová směrnice)
- **89/336** (směrnice EMV)
- **93/68** (všeobecné pokyny)

a následujícím změnám.

## INSTALACE

- Následující informace jsou určeny pouze kvalifikovaným technikům, odpovědným za montáž a elektrické připojení. Instalujete-li troubu sami, výrobce neponese žádnou odpovědnost za možné vzniklé škody.

- Vybalte vestavnou troubu a odstraňte veškeré obalové materiály a příslušenství zevnitř trouby. Umístěte troubu na rovné stabilní místo, schopné udržet její váhu.

- Zkontrolujte, zda jsou tyto díly v pořádku: dvířka a těsnění dvířek, vnitřní a vnější části trouby, přívodní kabel. V případě jakéhokoliv poškození **TROUBU NEPOUŽÍVEJTE** a kontaktujte prodejce. Přemisťujte troubu pouze za obvodová držadla, ale nikdy ne za držadlo dveří.

- Tento spotřebič je určen pro vestavbu s minimální výškou 20 cm od podlahy. Pro dokonalé odvětrávání trouby doporučujeme dodržet tyto minimální odstupy od okolních předmětů: nahoře 14 cm, vzadu 10 cm, na bocích 5 cm.

- Při vestavění trouby postupujte podle návodu pro montáž. Dbejte na to, aby mohl přiváděný a odváděný vzduch bez omezení procházet podél bočních stěn a pod spodní částí trouby. Proto nepokládejte na větrací štěrbiny žádné předměty a neomezujte prostor mezi dnem trouby a plochou, na které stojí.

- Přívodní kabel spotřebiče je možno připojit pouze na dvoupólový přepínač nebo do zásuvky pevného elektrického rozvodu, který je jištěn na maximální příkon této pečící trouby a je v souladu s normou ČSN „Revize elektrického zařízení" pravidelně revidován a splňuje požadavky příslušných norem ČSN. Namontovaná vidlice pak musí odpovídat typu předpisově instalované zásuvky. Ujistěte se, že napětí a frekvence v elektrické síti odpovídá údajům na výrobním štítku a zda elektrická přípojka je dostatečná pro požadovaný příkon spotřebiče. Nepoužívejte adaptery nebo paralelní zapojení. Odpojení provádějte vytažením vidlice ze zásuvky. **Spotřebič nikdy neodpojujte taháním za přívodní kabel.**

- Při instalaci spotřebiče je nutno dbát na to, aby byla zásuvka pro jeho připojování snadno dosažitelná. Pokud by po instalaci trouby zásuvka již nebyla přístupná, musí se při instalaci použít zařízení s rozevřením kontaktů nejméně 3 mm, umožňující, aby bylo možno spotřebič oddělit od elektrické sítě na všech pólech. Za vhodná zařízení se považují v tomto případě pojistky, stykače a LS spínače. Uzemňující vodič musí být spojen napevno, ne tímto vypínačem.

- Přívodní vodič ke spotřebiči, který je součástí dodávky, je nutno při jeho poškození nahradit za vodič stejného provedení. Výměnu smí provést pouze pracovníci servisní služby, případně příslušně vyškolený odborný elektrikář.

- Tato pečící trouba je určena k jednofázovému připojení s nulovým vodičem na 230 V. Připojení na několik fází bez nulového vodiče by spotřebič zničilo. Připojení spotřebiče k elektrické síti jakož i případnou úpravu elektroinstalace před připojením spotřebiče musí provést odborný elektrikář.

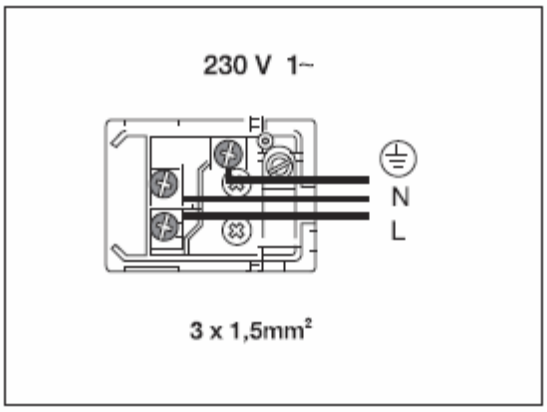
- Polyvalentní sestavy (vestavná trouba a elektrická vařidlová deska) jsou určeny k třífázovému připojení s nulovým vodičem na 400 V.

- Dávejte pozor na to, aby spotřebič nestál na přívodním kabelu nebo aby se tento kabel nedotýkal horkých částí trouby či varné desky.

- Spotřebič musí být opatřen uzemněním, které odpovídá požadavkům platných bezpečnostních norem pro elektrické přístroje. **Výrobce ani dovozce nenese žádnou odpovědnost za škody na zdraví osob nebo majetku, které bylo způsobeno nesprávným uzemněním spotřebiče.**

- **Nefunkční spotřebič odpojte ze sítě, aby nedošlo nechtěně k jeho zapnutí!**

## Schéma připojení elektrické trouby




## POKYNY K VESTAVBĚ

- Předpokladem bezvadné funkce vestavného spotřebiče jsou správné rozměry vestavné kuchyňské skříňky, případně linky.
- Podle předpisů musejí být všechny prvky, které zaručují ochranu přec nebezpečným dotykem elektrických vodivých součástí, namontovány tak, aby jej bez pomoci nástrojů nebylo možné odmontovat.
- K tomu patří také upevnění případných boků na začátku a konci kuchyňské linky.
- Vestavba musí v každém případě zaručovat ochranu před nebezpečným dotykem.
- Otvor do kuchyňského modulu musí odpovídat rozměrům uvedeným na nákresu a musí mít minimální hloubku 580 mm (viz nákres 1 a 2 pojednávající usazení trouby na zadní straně přebalu).
- K usazení multifunkční trouby nesmí v zadní části kuchyňského modulu (tmavá část na nákresu 3) překážet žádné instalace (hadice, kohouty, atd.) – viz zadní část přebalu.

## UPEVNĚNÍ PEČÍCÍ TROUBY

- Zasuňte pečící troubu do výřezu ve vestavné kuchyňské skříňce. Otevřete dvířka trouby a čtyřmi vruty, které zapadnou do otvorů připravených v rámu (obr.), pečící troubu připevněte ke kuchyňské skříňce.
- Při instalaci elektrické varné desky nad pečící troubu musí být oba spotřebiče zapojeny odděleně, a to z bezpečnostních důvodů, aby bylo možné pečící troubu v případě nutnosti snadno vyjmout.
- Lepidla použitá v kuchyňském modulu musí vydžet teploty do 85°C.

Fig. 1

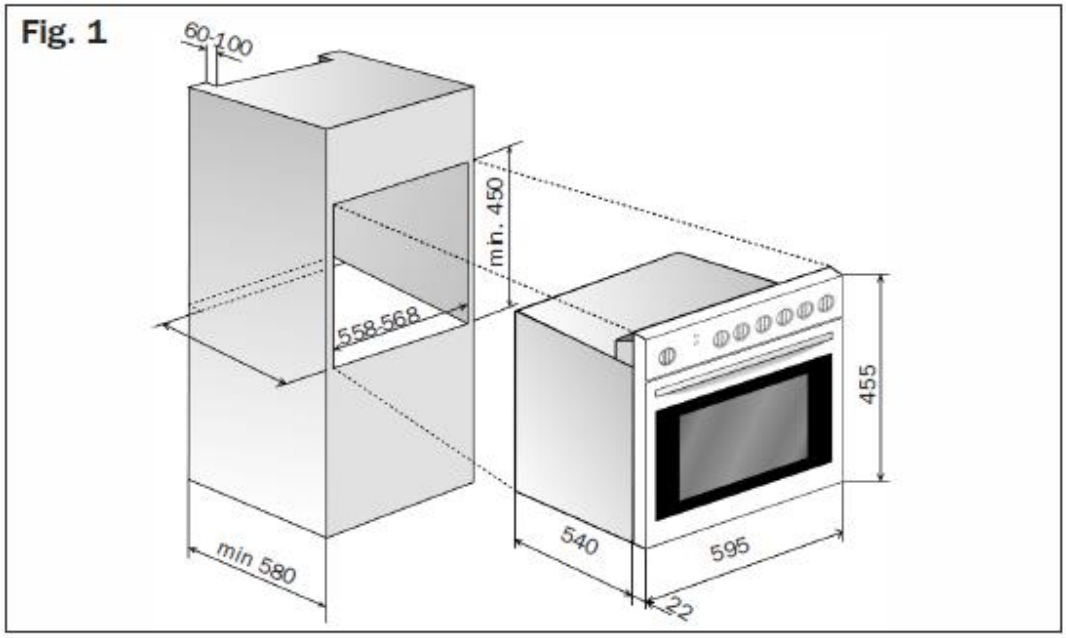



Fig. 2

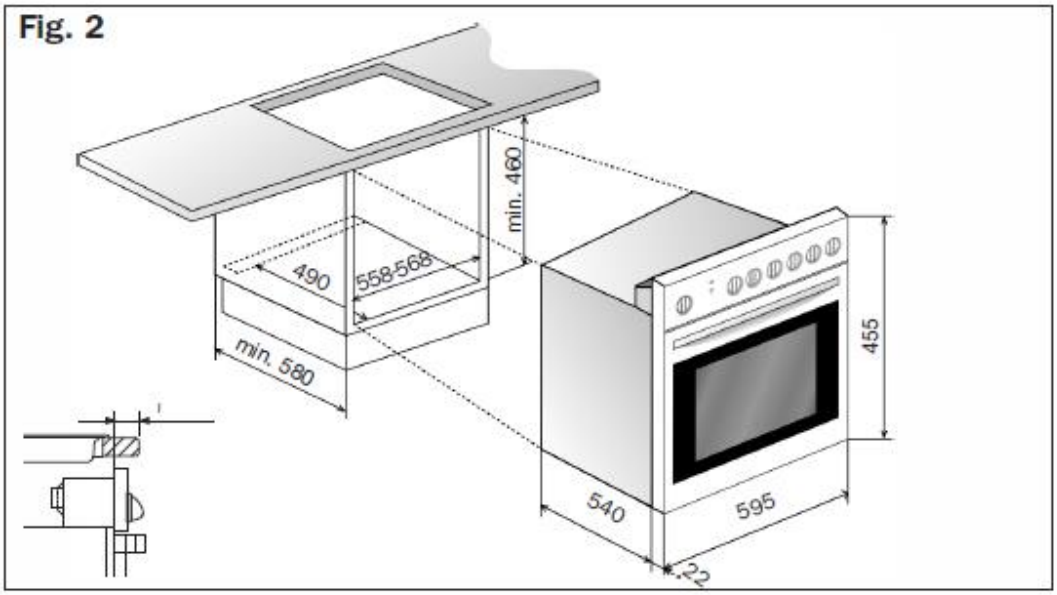
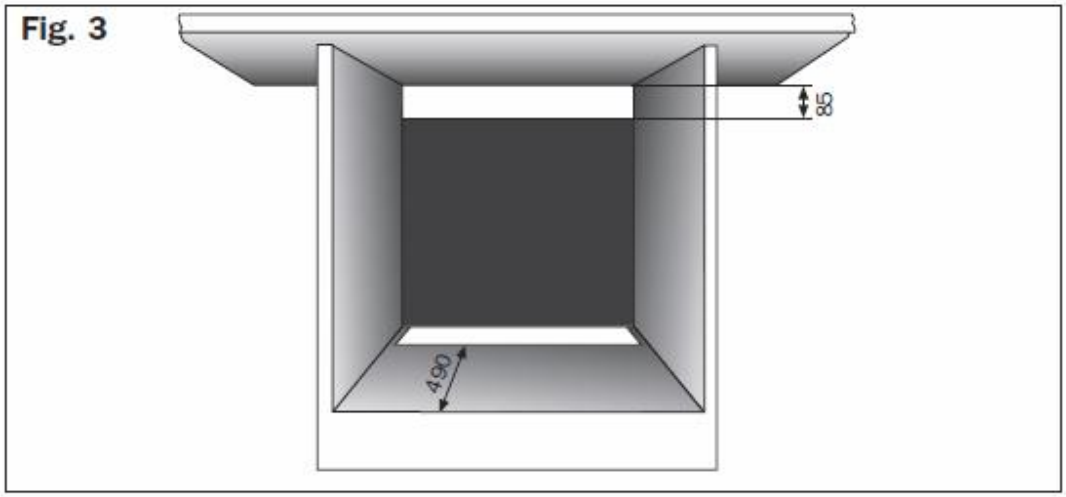



Fig. 3




Poznámka: Výrobce tohoto spotřebiče se snaží o neustálé technologické vylepšování. Z tohoto důvodu mohou být změny v tomto návodu uskutečněny bez předchozího upozornění.

**Franke s.r.o.**
**Kolbenova 17**
**190 00 Praha 9**
**www.franke.cz**