



cz **Návod k použití**

Elektrická vestavná pečicí trouba s 9 programy

CR 981 M M

CS 981 M M

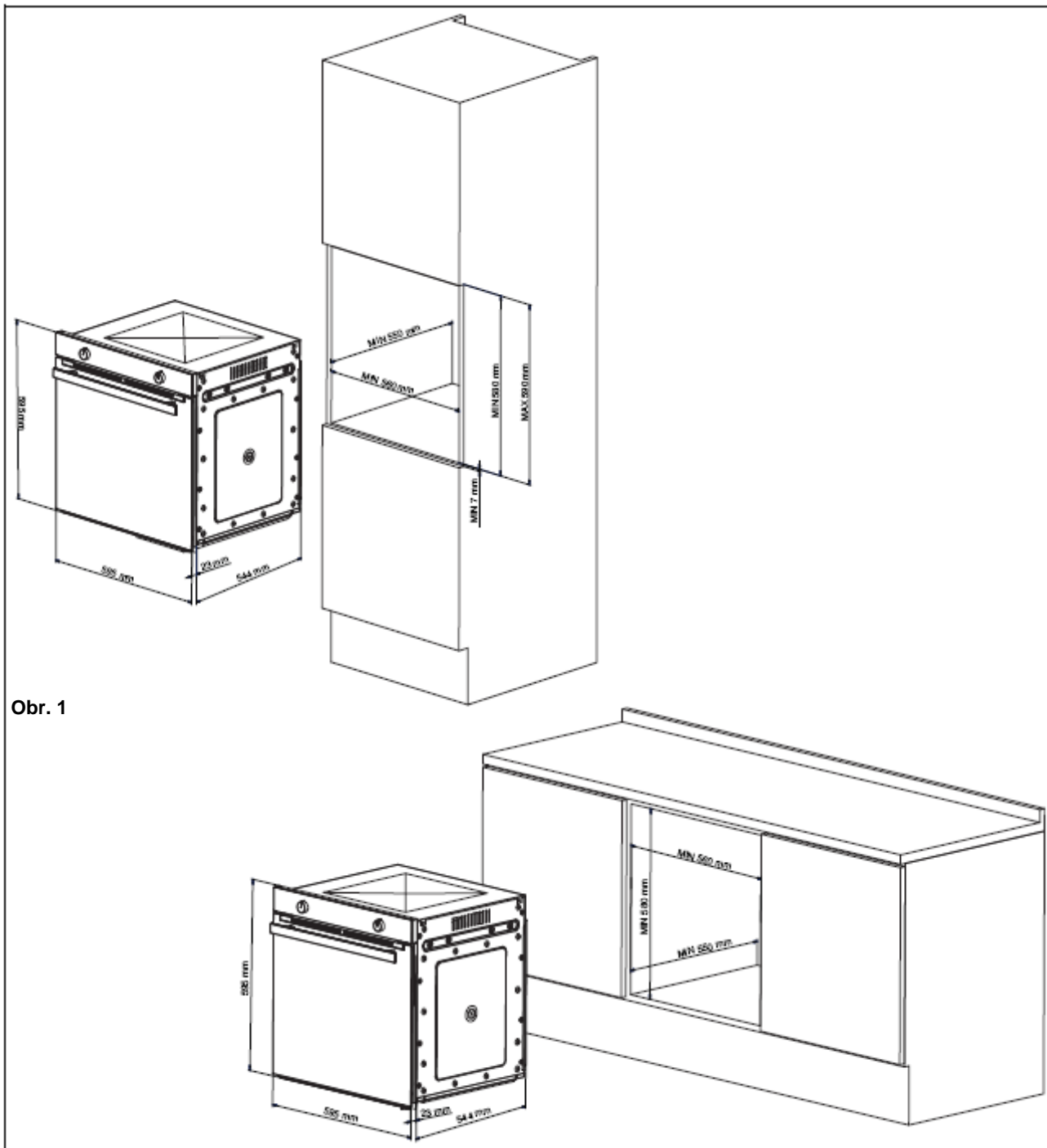
SG 981 M M

SM 981 M

SM 981 M M

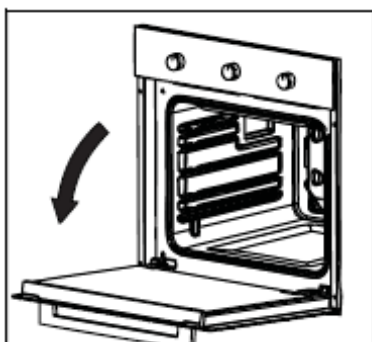
SM 981 P

Obr. 1

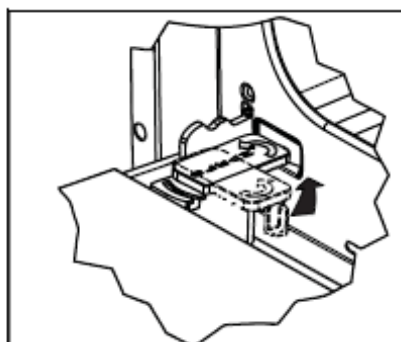


Obr. 1

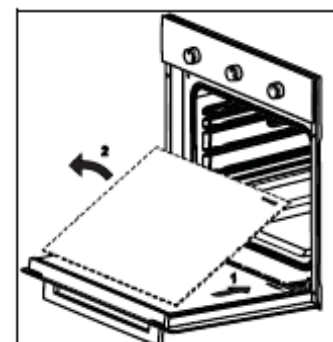
Obr.2a / Obr.2b / Obr.2c



Obr. 2a

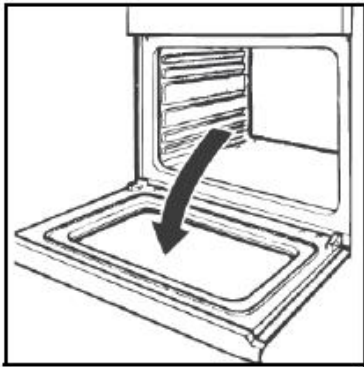


Obr. 2b

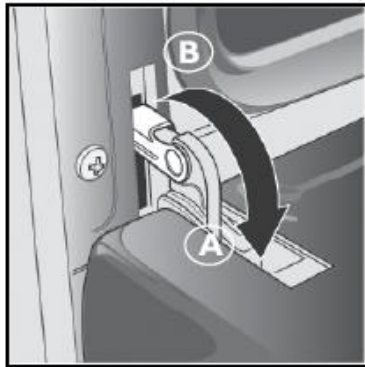


Obr. 2c

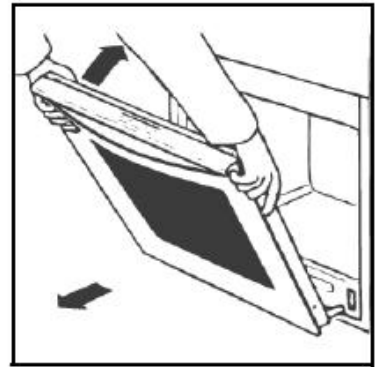
Obr.3a / Obr.3b / Obr.3c



Obr. 3a

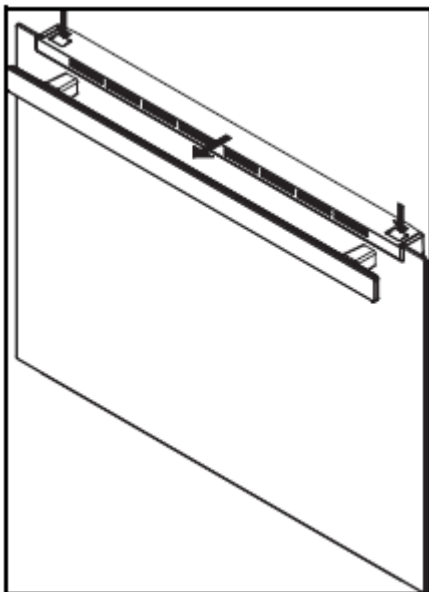


Obr.3b

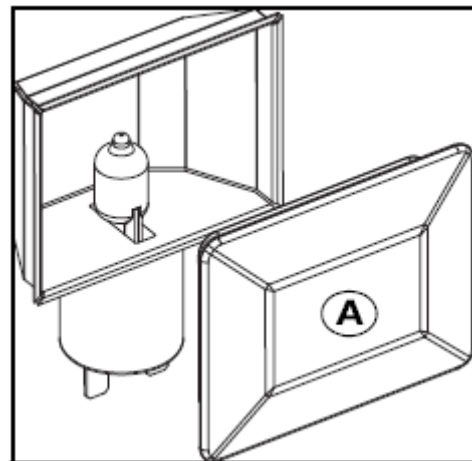


Obr.3c

Obr. 4 / Obr.5

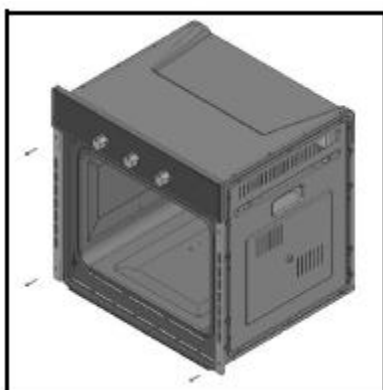


Obr. 4

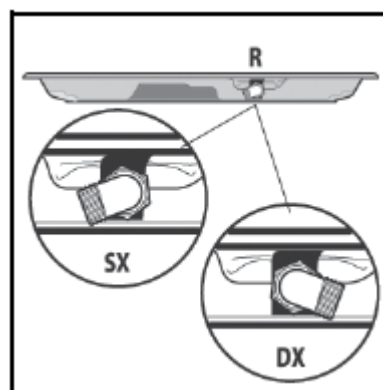


Obr. 5

Obr. 6a / Obr.6b



Obr. 6a



Obr. 6b

Obsah

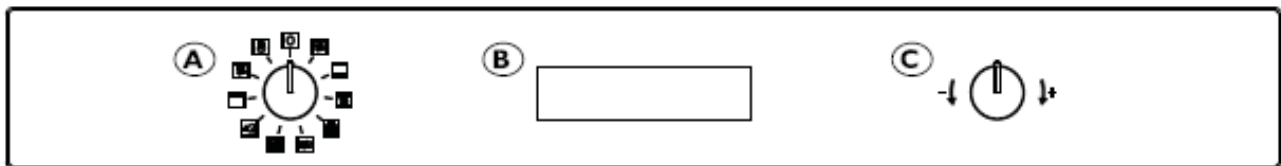
Úvod	3
Základní informace	3
První uvedení do provozu	4
Několik užitečných rad.....	4
Jak budu používat mojí pečicí troubu	4
Tabulka doporučených hodnot.....	8
Čištění a údržba pečicí trouby	9
Servis	10
Bezpečnostní pokyny	10
Instalace (obr. 4a/obr. 4b)	11
Montážní návod (obr. 5a/obr. 5b/obr. 5c)	11
Elektrická přípojka	11
Technické údaje	12

Úvod

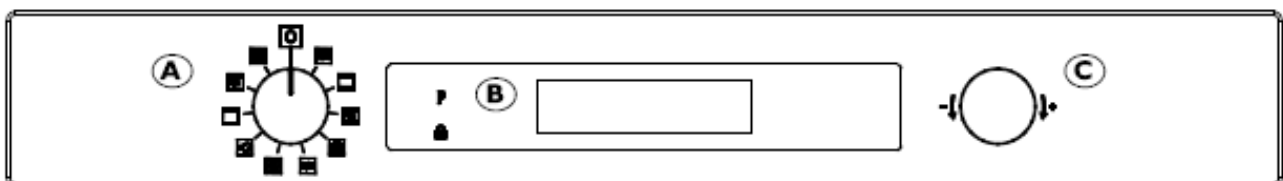
Děkujeme Vám za to, že jste si zvolili výrobek společnosti Franke. Chceme Vás poprosit, abyste si před uvedením tohoto zařízení do provozu pečlivě přečetli pokyny a rady uvedené v tomto návodu. Usnadní Vám to jeho používání a prodlouží dobu jeho efektivní provozuschopnosti. Uchovejte si pečlivě tento návod, abyste se k němu mohli kdykoliv později vrátit.

Základní informace

Ovládací panel



CR 98I M M / CS 98I M M / SG 98I M M / SM 98I M / SM 98I M M



SM 98I P

Legenda

- (A)** Přepínač provozního režimu
- (B)** Grafický LCD-displej s níže uvedenými funkcemi:
 - Před začátkem pečení: Nabídka různých nastavení a volba způsobu pečení
 - V průběhu pečení: Teplota
 - Časové údaje (náběh teploty, doba pečení, konec pečení)
 - Funkce minutka
 - Zvolený provozní režim
 - Různé pokyny pro uživatele
- (C)** Knoflík pro funkce přidat (+) / ubrat (-), vpřed / zpět a potvrdit (OK)

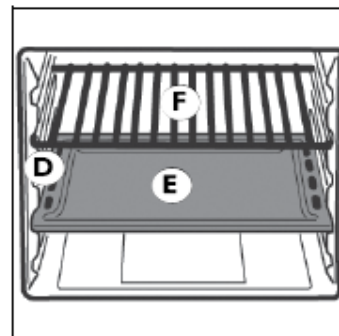
D Drážky pro pečicí plechy a rošty

Pomocí vodicích drážek můžete správně umístit do 5-ti nebo 6-ti různých výšek (pater) rošty a plechy. Údaje o optimální výšce pro různé druhy pokrmů najdete v tabulce časových údajů s doporučenými hodnotami (str. 9).

E Pečicí plech

Pečicí plech slouží běžně k zachytávání šťávy z pečeně nebo přímo k pečení pokrmů. Pokud jej nepotřebujete, měli byste jej před začátkem pečení z trouby vyjmout. Plechy jsou vyrobené ze smaltované ocele typu „AA“ a jsou vhodné pro potravinářské účely.

Doporučení: Pro dosažení optimálních výsledků při pečení zasouvejte plech zešikmeným okrajem směrem k zadní stěně trouby.



F Rošt

Na rošt můžete stavět pečicí formy pro různé druhy pečiva a jakékoliv další nádoby. Můžete na něm rovněž za použití funkcí gril a turbogrill grilovat maso i ryby, opékat (toustovat) chléb apod. Dbejte přitom, aby rošt nepřišel do přímého styku s upravovanými pokrmy.

První uvedení do provozu

Před prvním použitím trouby vyprázdněte a nastavte termostat na maximum, dvířka nechte otevřená.

Dbejte přitom na dobré větrání a nastavte funkci pečení s ventilátorem .

Pach, který přitom budete cítit, vzniká odpařováním látky použité k ochraně tohoto spotřebiče v době mezi jeho výrobou a instalací. Po tomto prvním nahřátí už můžete Vaši troubu používat.

Několik užitečných rad

Mají-li Vám Vaše recepty přinést co nejlepší výsledky, neměli byste nikdy vkládat těsto ani maso do studené trouby, ale vyčkat, až se trouba vyhřeje na nastavenou teplotu.

Nestavte formy s pečenými potravinami nikdy na dno trouby, ale vždy na některý z dodávaných roštů, příp. pečicích plechů, který musí být zasunutý do jedné z 5 vodicích drážek, aby nedošlo k poškrábání smaltované krycí vrstvy na vnitřních plochách trouby.

Nikdy neobkládejte stěny trouby hliníkovou fólií (alobalem) a zejména nepokryvejte touto fólií dno trouby. Případné opravy svěřujte pouze odborníkovi. Obracejte se na nejbližší servis Franke a požadujte vždy použití originálních náhradních dílů. Přestože je Vaše pečicí trouba Franke opatřena snadno čistitelnou vrstvou speciálního smaltu, měli byste ji stále udržovat v čistotě a dbát na to, aby se zbytky potravin, příp. nečistoty, nepřípekly k jejímu povrchu.

Doporučení: Před zapnutím trouby si pozorně přečtěte návod k jejímu použití.

Jak budu používat moji pečicí troubu

Tato pečicí trouba kombinuje všechny přednosti běžných horkovzdušných pečicích zařízení používajících „statické“ teplo s vlastnostmi moderních pečicích trub s ventilátorem, podporovanou cirkulací vzduchu. Jedná se o mimořádně mnohostranné, bezpečné a snadno obsluhovatelé zařízení vybavené různými možnostmi pečení. Pro optimální využívání Vaší pečicí trouby Franke si prosíme přečtěte tabulku s doporučenými dobami pečení na str. 9.

Nastavení

Věnujte nejdříve pozornost nabídce „NASTAVENÍ“ (SETTINGS) a podle Vaší úvahy zaktualizujte zobrazená data. Zapněte troubu, přepínač C přepněte do polohy „NASTAVENÍ“ a volbu potvrďte jeho stiskem.

Otáčením přepínače si nyní nastavte datum, čas, komunikační jazyk, jas a kontrast displeje a zvukovou signalizaci.

Mimoto je možné měnit i různé další hodnoty. Svoje nastavení vždy potvrďte stiskem přepínače C.

Po potvrzení se nastavené hodnoty uloží a budou k dispozici i po vypnutí trouby. Tato zadání zůstanou uložena i v případě dočasného výpadku proudu, pokud netrvá déle, než 10 hodin.

Další funkce

Displej eco: Pokud je aktivována tato funkce, sníží se jas displeje v pohotovostním (stand-by) režimu, čímž se částečně sníží spotřeba proudu.

Vypnutí displeje: Při aktivaci této funkce nebude displej ve vypnutém stavu podsvícen (z optických důvodů a nebo kvůli úspoře energie).

Verze SW: Tento údaj označuje verzi software nainstalovanou v tomto spotřebiči. Tato informace je potřebná v případě nutnosti technického zásahu do spotřebiče.

Demo: Aktivace této funkce vyžaduje zadání přístupového hesla. Umožňuje provoz spotřebiče s vypnutými topnými tělesy. Funkce není určena pro koncového uživatele.

Manuální provoz

Otočením přepínače A si nastavíte přímo provozní režimy pro pečení bez automatiky. Ke každému z nich je přiřazena doporučená teplota, kterou je možno libovolně měnit pootáčením pravého knoflíku. Po nastavení pracovního režimu se trouba začne nahřívat a na displeji se zobrazuje čas, který uplynul od zapnutí (začátku pečení).

Chcete-li tento čas vynulovat a spustit nové načítání (např. když vložíte těsto do trouby), stiskněte krátce knoflík C. Poté nastavte funkci „VYNULOVÁNÍ ODEČTU ČASU“ (INCREMENTAL TIMER RESET) a potvrďte ji.

Na displeji se zobrazuje název aktivní (tj. zvolené) funkce a do doby než bude dosažena zvolená teplota střídavě také hlášení „PŘEDEHŘÁTÍ“ (PREHEATING).

Po dosažení nastavené teploty zazní dvakrát trojitý tónový signál. Na displeji se stále zobrazuje název aktivované funkce. Symbol teploměru nyní ukazuje, že „rtuťový sloupec“ dosáhl svojí maximální výšky. V tomto případě se vždy jedná o údaj aktuální vnitřní teploty. Dočasné kolísání výšky „rtuťového sloupce“ mezi předchozím a následujícím stupněm po dosažení nastaveného času není ničím jiným, než projevem normálního regulačního procesu pečicí trouby.

Nastavenou teplotu je možné kdykoliv změnit stiskem přepínače C. Rozsah nastavení: od minimální hodnoty 50°C (s výjimkou funkcí rozmrazování, gril s horním/spodním ohřevem a gril s ventilátorem – viz kapitolu o provozních režimech) až do maxima 270°C (s výjimkou funkcí rozmrazování, mírné pečení (soft cooking) - 230°C, gril s horním/spodním ohřevem a gril s ventilátorem) v krocích po 5°C.

Aktuální teplota: Prodlouženým (asi 5 sekund trvajícím) stiskem knoflíku C je možno vyvolat aktuální teplotu trouby.

Dětská pojistka: Ještě delším (asi 10 sekund trvajícím) stiskem knoflíku C je možno aktivovat dětskou pojistku (aktivace této funkce se na displeji zobrazí symbolem klíčku). Pokud je tato funkce aktivní, je knoflík C mimo funkci. Chceme-li dětskou pojistku deaktivovat, musíme knoflík C opět stisknout na dobu 10 sekund.

Provozní režimy



Mírné pečení (Soft Cooking)

Nízký výkon horního topného tělesa spolu s ventilátorem zajišťují velmi rovnoměrné pečení. Tato funkce je ideální pro křehké pečivo a těstoviny všeho druhu, vyžadující dlouhou dobu pečení při nízké teplotě.

Teplota je nastavena na 100 °C. Troubu je nutno před vložením potravin předehřát.

U této trouby firma Franke vyvinula speciální program, kde pomocí přepínače „C“ je možno při nízkém výkonu a řízené cirkulaci vzduchu postupně mírně zvyšovat teplotu. Toto nabízí nové možnosti pro práci s potravinami:

Rozmrazování Teplota je pouze 25-30 °C, ventilátor je aktivní.

Rychlé rozmrazování Teplota je mezi 35 až 55 °C, ventilátor je aktivní. Toto jsou ideální podmínky pro rychlé rozmrazování

Ohřev potravin Teplota je zvýšena na 60 až 80 °C. Takto je možno ohřát studené potraviny nebo udržet jídlo teplé bez efektu pečení.



Tradiční konvenční pečení

Zdroj tepla je aktivní z vrchu (vrchní topné těleso) i ze spodu (spodní topné těleso). Tato funkce je vhodná pro pečení na jedné úrovni. Teplota je nastavená na 180°C. Troubu je nutno před vložením potravin předehřát.



Pečení s recirkulací vzduchu (Fan cooking)

Při nastavení této funkce se zapíná spolu s horním a dolním topným tělesem ještě ventilátor umístěný v troubě. V důsledku rovnoměrného rozdělení tepla se potraviny upečou s kůrkou na celém povrchu. Můžete také připravovat dvě různá jídla, ale mohou být přítom použita současně pouze 2 pečicí patra.



Program „Master Cooking”

Při nastavení této funkce se zapne kruhové topné těleso, spodní topné těleso (spodní ohřev) a horní těleso (horní ohřev). Rovnoměrné rozložení teploty v kombinaci s ventilátorem se ideálně hodí pro pečení všech druhů pizzy.



Horký vzduch (Hot air)

Trouba pracuje v tomto případě s kruhovým topným tělesem a ventilátorem. Díky rovnoměrnému rozdělení tepla získávají potraviny při pečení kůrku ze všech stran. Můžete péci také více potravin současně, za předpokladu, že vyžadují stejnou teplotu. Pečení za pomoci horkého vzduchu je nejjemnější způsob pečení a je proto ideálně vhodný pro pečení koláčů a všech druhů cukrářského pečiva. Můžete zde použít současně až tři pečicí patra. Teplota je nastavená na 150°C. Troubu je nutno před vložením potravin předehřát.



Program „Multi Power”

Při volbě této funkce se zapne spolu s kruhovým topným tělesem a ventilátorem na část výkonu také horní i dolní těleso. Trouba rychle dosáhne nastavenou teplotu a díky jejímu rovnoměrnému rozložení je tento program funkce nejvhodnější pro přípravu pečeně, ryb a nákytů. Můžete péci současně až ve třech patrech.

Teplota je nastavená na 200°C. Troubu je nutno před vložením potravin předehřát.



Rychlé pečení (Quick Cooking)

U této funkce se zapne kruhové, horní i dolní topné těleso a rovněž ventilátor. Quick Cooking je nejvýkonnější pečicí program Vaší Franke trouby. Rozdělení teploty je nastaveno tak, že spodní ohřev je poněkud silnější, což vytváří nejlepší předpoklad pro pečení pizzy a rychlou přípravu všech hluboko zmrazených jídel. Tuto funkci můžete použít také k maximálně rychlému dosažení požadované teploty a poté přepnout na jiný program.

Teplota je nastavená na 220°C. Troubu je nutno před vložením potravin předehřát.



Gril

V případě, že je zapnuté grilovací topné těleso v horní části, fungují příslušné programy za využití infračerveného záření. Proto není v tomto případě rozhodující teplota, ale množství vyzařené energie, které je úměrné nastavenému výkonovému stupni.

Máte zde možnost volby mezi 4 výkonovými stupni: 20%, 40%, 60% (standard) a 80% maximálního výkonu grilovacího tělesa.

Potraviny by se měly vkládat do studené trouby, aby se začalo ihned využívat záření rozpáleného topného tělesa. Rychlé osmahnutí povrchu grilované potraviny zajistí, že její vnitřní část zůstane měkká. Tímto způsobem je možno opéci v krátké době až 9 krajíčků chleba.

Pokud se používá gril delší dobu, omezí trouba sama nejvyšší teplotu. V tom případě se výkon grilu na krátkou dobu sníží.

Grilování v troubě Franke je možné pouze při zcela zavřených dvířkách.

Upozornění: Otevírání trouby je řešeno tak, aby byly ruce obsluhy co možná nejlépe chráněny, nicméně grilovací těleso má při provozu vysokou teplotu. Dávejte proto pozor na to, abyste se jej při manipulaci s grilovanými potravinami nechtěně nedotknuli.

Přednastavený výkonový stupeň je zde 60% maximálního výkonu. Předehřátí trouby zde není zapotřebí.



Grilování s cirkulací vzduchu (Turbo grill)

Při nastavení této funkce se zapne grilovací těleso na horní stěně trouby a ventilátor. Jednostranné tepelné vyzařování grilovacího tělesa se zde doplní cirkulací horkého vzduchu uvnitř trouby. Tím se chrání povrch grilované potraviny před připálením a teplo do ní může snadněji pronikat. Funkce turbogrill se ideálně hodí pro grilování jídel tvořených kombinací masa a zeleniny, uzenin, vepřových žebírek, jehněčích kotlet, kuřat, křepelky na šalvěji, vepřových plátků a pod.

Přednastavený výkonový stupeň je zde 60% maximálního výkonu. Předehřátí trouby není zapotřebí.



Osvětlení (Oven light - všechny modely mimo SM 981 P)

V této poloze přepínače se zapne osvětlení vnitřního prostoru trouby, avšak topná tělesa se nezapnou. Toto osvětlení usnadňuje čištění pečicího prostoru při vypnuté troubě.



Automatické čištění prostřednictvím pyrolýzy (pouze model SM 981 P)

Díky automatickému čistícímu procesu s využitím PYROLÝZY je čištění trouby jednoduché, pohodlné a rychlé. Vnitřek trouby se při tomto procesu zahřeje na teplotu 480°C, při které všechny zbytky tuků a potravin zuhelnaří. Pokud byste během pyrolýzy zahlédli v troubě na krátkou dobu rozžhavené částičky potravin, není to žádný důvod k obavám

Při aktivaci této funkce knoflíkem A jsou dvířka trouby od doby, kdy teplota dosáhne hodnoty 330°C až k poklesu teploty (poté co teplota vystoupila na maximální hodnotu) na 180°C, uzamčena, takže je nelze otevřít. Tuto situaci signalizuje rozsvícený symbol zámku. Mimoto svítí během nahřívací fáze také znak „P“. Příprava pro čištění:

1. Neoponechávejte nic v troubě, Vyjměte tedy veškeré příslušenství, jako jsou pečicí plechy, rošty, teleskopické výsuvy apod. Tyto součásti nejen že by bránily cirkulaci tepla kolem všech stěn trouby, ale mohly by být poškozeny vysokou teplotou.
2. Pomocí navhčlené houbičky odstraňte ty nejpevněji ulpělé zbytky potravin. V žádném případě nepoužívejte čistící prostředky ani speciální prostředek na čištění pečících trub.
3. Nebraňte žádným způsobem cirkulaci vzduchu před troubou. Dbejte zejména na to aby nic neviselo na madle dvířek trouby. Během samočištění pyrolýzou mohou být povrchové plochy velmi horké, proto udržte děti v dostatečné vzdálenosti. Případné zatmavnutí LCD-displeje během pyrolytického čistícího procesu není příznakem provozní poruchy. Zatmavnutí slouží k ochraně displeje před vysokými teplotami. Toto zatmavnutí může trvat několik minut. Během této doby informuje rozsvícené písmeno „P“ o probíhajícímu procesu a symbol zámku signalizuje uzamčení dvířek.

Upozornění: Případné zatmavnutí LCD-displeje v průběhu pečení může být způsobeno chybnou činností chladicího systému trouby, což signalizuje ochranný systém blikajícím znakem „P“ (Protection = ochrana). Troubu v tom případě vypněte a ponechte ji vychladnout. Pokud by se tento případ opakoval, doporučujeme zavolat servisní službu.




Chladicí ventilátor

Za účelem snížení teploty dvířek, ovládacího displeje a stěn trouby je tato vybavená ventilátorem, který se automaticky zapíná v případě, že se trouba rozpálí. Při zapnutí tohoto ventilátoru můžete zřetelně cítit vzduch vystupující v prostoru mezi čelním panelem a dvířky trouby. Při konstrukci trouby jsme samozřejmě dbali na to, aby provozní hluk a vzduchový proud ventilátoru působily co nejméně rušivě na prostředí kuchyně.

Za účelem účinné ochrany kuchyňského nábytku zůstává ventilátor zapnutý do té doby, než se trouba dostatečně ochladí.


Programování doby pečení

Tato funkce umožňuje naprogramovat provozní režim s požadovanými dobami a teplotami pečení. Existují následující možnosti:

-  - Timer (minutka): Odečítání nastaveného času bez vlivu na dobu začátku a konce pečení
-  - Doba pečení: Okamžitý začátek pečení se zadanou dobou pečení
-  - Konec doby pečení: Časově posunutý start se zadanou dobou pečení

Nastavení minutky

Minutka (Timer) je zcela nezávislá na ostatních funkcích trouby. Slouží pouze k nastavení určité doby, po jejímž uplynutí se ozve signální tón, který nemá žádný vliv na činnost trouby.

Zapněte troubu a stiskněte jednou krátce přepínač C. Rozbliká se symbol  na displeji se zobrazí: "NASTAVENÍ MINUTKY" (SET TIMER). Zvolte funkci "MINUTKA" (TIMER) a potvrďte ji stiskem přepínače. Nyní nastavte požadovaný čas v krocích po 30-ti sekundách (při časech delších než 1 hodina v krocích po 1 minutě). Maximální nastavený čas je 9 hodin a 59 minut. Volbu opět potvrďte stiskem přepínače C.

(V případě nepotvrzení systém i tak přebere po uplynutí cca 15-ti sekund nastavenou hodnotu.)

Poté se na displeji objeví informace „MINUTKA“ (TIMER) a začíná odečítání času.

Pokud je zbývající čas delší než 1 hodina, probíhá zobrazení v hodinách a minutách (např. 1h03 znamená, že čas poběží ještě 1 hodinu a 3 minuty).

Jestliže je zbývající čas kratší než 1 hodina, probíhá zobrazení v minutách a sekundách (např. 9'14 znamená, že čas poběží ještě 9 minut a 14 sekund).

Po uplynutí nastaveného času zazní na dobu 1 minuty signální tón, který je možno ukončit stiskem kteréhokoliv tlačítka. Současně se na displeji objeví informace „KONEC ČASU“ (END OF TIMER).

Za účelem resetování minutky stiskněte přepínač C a otáčením přepínače můžete nastavení času změnit.

Pokud se vedle minutky nastavují také jiné programovací parametry, ukazuje displej obojí. Systém odpočítá nastavený čas a na konci zazní signální tón.

Minutku je možno nastavit také po volbě jakéhokoliv funkce z nabídky pro pečení bez automatiky. Nastavení probíhá jak je výše popsáno.

Okamžitý začátek pečení s nastavenou dobou pečení

Předpokládejme, že chcete péci nějakou potravinu po dobu 30 minut při teplotě 200°C. Vyberte si při zapnutí trouby provozní režim z nabídky „Pečení bez automatiky“ (Self cooking) a poté zvolte funkci „Doba pečení“ (Duration). Volbu potvrďte stiskem přepínače C.

Nyní nastavte požadovanou dobu pečení (v našem případě 30 minut). Rozsah nastavení: od minimálního času 1 minuta až do maximální hodnoty 9 hodin 59 minut. Po potvrzení zobrazuje displej dobu, která uplyne do ukončení procesu pečení. Po dalším

potvrzení se proces pečení spustí (v případě, že nedojde k potvrzení, zapne se pečení automaticky po uplynutí cca 15 sekund). Otáčením knoflíku C je opět možno teplotu zvyšovat nebo snižovat. Rozsah nastavení: od minimální hodnoty 50°C do maximální teploty 270°C (v našem případě 200°C) v krocích po 5°C.

POZNÁMKA: U všech funkcí (s výjimkou rozmrazování, gril a turbogrill) se systém po potvrzení doby pečení (pokud tato doba obnáší alespoň 15 minut) dotáže, zda se má v posledních 5-ti minutách nastavené doby pečení použít funkce gril. Tato přídatná funkce umožňuje vytvořit na povrchu pečené potraviny nahnědlou kůrku.

A – Fáze předehřátí

(Zadané parametry je možno kdykoliv stejným postupem upravit)

Na displeji se objeví hlášení „PŘEDEHŘÁTÍ“ (PREHEATING), název provozního režimu, např. „MULTI POWER“ a rovněž nastavená doba pečení spolu s aktuálním časem.

Teploměr se stoupajícím rtuťovým sloupcem (■) ukazuje, že nabíhá teplota uvnitř trouby. Displej spustí odečítání času až po dosažení požadované teploty (s výjimkou grilovacích funkcí, u kterých začíná odečítání času ihned), což signalizují dvě sekvence po třech signálních tónech.

B – Fáze vlastního pečení

Vložte potraviny do trouby.

Na displeji se objeví hlášení „DOBA PEČENÍ“ (DURATION), název provozního režimu, např. „MULTI POWER“, a rovněž aktuální čas spolu s odečítáním času, které udává jak dlouho bude pečení ještě trvat.

C – Ukončení procesu pečení

Po ukončení nastavené doby vydá trouba jednu minutu trvajícím signální tón, který můžete ukončit stisknutím kteréhokoliv tlačítka.

Současně se na displeji objeví hlášení „KONEC PEČENÍ“ (COOKING END).

Trouba samočinně vypne ohřev. Osvětlení vnitřku trouby zůstane asi 15 minut zapnuté, abyste mohli zkontrolovat výsledek pečení.

Pamatujte prosíme na to, že teplota zůstává ještě po dobu několika minut značně vysoká.

Pokud chcete v procesu pečení ještě pokračovat v režimu ručního řízení, stiskněte jednoduše knoflík C a postupujte podle pokynů uvedených v odstavci popisujícím pečení bez automatiky.

Chcete-li naopak pečení ukončit, otočte knoflíkem A do vypnutého stavu.

Otočením knoflíku C na polohu „Zpět“ (Back) se můžete kdykoliv vrátit k zobrazení předchozího stavu.

Časově posunutý start se zadanou dobou pečení

Zadejte dobu pečení a čas ukončení. Předpokládejme, že je 8.00 hodin a Vy chcete péci Váš pokrm po dobu **30 minut** tak aby bylo upečený ve **13 hodin**. Po nastavení doby pečení a provozního režimu podle popisu v předchozím odstavci zvolte funkci „KONEC PEČENÍ“ (COOKING END), a tuto volbu stiskem knoflíku C potvrďte. Pak nastavte dobu, kdy se má pečení ukončit (v našem příkladu 13.00 hodin) a volbu potvrďte.

(V případě, že by nedošlo k potvrzení, systém po uplynutí asi 13 sekund Vaše nastavení převezme.)

Pečící trouba je nyní naprogramovaná a nachází se v pohotovostním (standby) stavu.

Na displeji se zobrazují současně následující údaje:

0h30 / 13:00

Displej informuje střídavě o jejich významu, což je zde DOBA PEČENÍ / KONEC PEČENÍ (DURATION / COOKING END TIME)

Pootáčením knoflíku C do polohy „Zpět“ (Back) můžete zadané parametry, provozní režim, teplotu a dobu pečení kdykoliv upravit.

Fáze pečení:

Jakmile nastane čas kdy má začít pečení, pracuje trouba podle popisu uvedeného pod bodem B předchozího odstavce.

Odečítání doby pečení začne ihned a nikoliv až po dosažení požadované teploty. Protože se logicky vychází z toho, že potraviny určené k pečení byly vloženy do trouby už v době jejího programování. Doba předehřevu je zahrnuta do doby pečení.

Tabulka doporučených hodnot

Nastavení přepínače	Druh potraviny nebo recept	Váha (kg)	Číslo úrovně	Doba předehřátí (v minutách)	Nastavení regulátoru teploty (d2)	Doba pečení (v minutách)
	Konvenční pečení	Vepřová pečeně 1 Omeleta 1,5 Mořská štika, mořský okoun, kambala 1 Chléb / bageta 1 Nákyp 1,5 Sladkovodní ryby 0,5 Zapečená polenta 1,5 Tvarohový koláč 2	3 2 3 3 2-4 2 3 2 2	9,5 10,5 9,5 9,5 9,5 10,5 10,5 9,5 9,5	180 °C 200 °C 180 °C 180 °C 175 °C 200 °C 200 °C 180 °C 180 °C	65-75 25-30 15 15 25-30 40-45 35-40 25-30 25-30
	Pečení s cirkulací vzduchu	Vepřový hřbet 1 Pečený králík 1 Pita, tortila chléb 1,5 Pečené krevety 0,5 Mořská štika, mořský okoun, kambala 2 Chléb / bageta 2 Ovocný koláč 1,5 Zeleninový koláč 2	3 2 2 3 2-4 2-4 2-4 2 3-5	9 9,5 10 10 7,5 7,5 9 9 9	180 °C 190 °C 200 °C 200 °C 150 °C 150 °C 180 °C 175 °C 180 °C	60-70 55-65 25-30 30-40 25-30 25-30 25-30 30-35 40-45
	Program „Master Cooking“	Chléb 1 Bílý chléb 1 Zeleninový koláč 0,8 Pizza 0,4 Porcované kuře 0,8 Perlička / porcovaný králík 0,8 Krůta 1,5 Kachna 1,5 Hovězí pečeně 1 Treska / cejn / mořský okoun 0,8 Plněná zelenina 1,5 Pečivo / suchary 0,5 Ovocný koláč 0,8 Pěnové cukroví (pusinky) 0,5	3 1 3 1-3 2 nebo 3 2 3 2 nebo 3 3 3 3 3 3 3	Pro rychlý předehřev použijte funkci „Quick cooking“	170 °C Max 180 °C Max 170 °C 170 °C 170 °C 185 °C 150 °C 180 °C 160 °C 170 °C 90 °C	30-35 14-18 45-50 12-14 55-60 70-75 85-90 80-85 105-115 17-23 40-45 13-17 32-38 70-75
	Horký vzduch	Dýňový chléb 2,5 Celozrnný chléb 1 Listové těsto 1 Slané pečivo 0,75 Zeleninový koláč 1 Koláč 0,5 Sýrové pečivo 1,5 Pstruh ve fólii 0,3	2, 3 nebo 4 1-4 1-4 1-3-5 3 2 nebo 3 3 3	7 8 8 8 7 7 7 8,5	180 °C 190 °C 190 °C 190 °C 180 °C 180 °C 180 °C 200 °C	25-30 30-35 30-35 25-30 55-60 25-30 25-30 15-20
	Program „Multi Power“	Pečený králík + Masový koláč + Pečivo s masem a zeleninou 1,5 Kuře 1,5 Selátko 6,5 Slané pečivo 0,3 Ovocný koláč 1,5 Opékané brambory 1	1-3-5 1-3-5 1-3-5 2 3 3 3 3	7,5	200 °C	115-125 50-55 35-40 60-65 370-390 20 30-35 30-35
	Rychlé pečení „Quick Cooking“	Palačinky / lívance 1 Chléb 1 Černý chléb 1 Pizza 0,9 Rostbíf 1,5 Vepřová / telecí kýta 1 Krůta/krocen 1	3 1-4 3 1-3-5 3 3 3	11,5 5,5 5,5 11,5 5,5 5,5 5,5	Max 180 °C 180 °C Max 180 °C 180 °C 180 °C	55-60 20-25 25-30 10-11 35-40 110-120 45-50
	Grilování	Kuřecí křidélka 1 Kotlety 0,8 Mmušle 0,5 Opékané brambory 1 Sladkovodní ryby 1 Zapékaná rajčata 0,5 Úhoř na špízu 0,5 Krůtí maso na špízu 0,5	4-5 3 3 nebo 4 3 3 nebo 4 2 nebo 3 3 4	7 7 7 7 7 7 7 7	Max Max Max Max Max Max Max Max	25-30 25-30 14-16 25-30 25-30 25-30 25-30 25-30
	Gril s cirkulací vzduchu	Kuřecí stehno 1 Vepřová žebírka 0,5 Perlička 1,2 Mořský okoun (ve fólii) 0,3 Porcované kuře 1,5 Křepelky 0,8 Klobása 1 Zelenina 1	4 nebo 5 4 4 3 3 4 4 4 nebo 5	9,5 14 14 8 14 14 14 14	220 °C Max Max 200 °C Max Max Max Max	25-30 40-45 30-35 20-25 35-40 30-35 20-25 10-15

Poznámka: Údaje v tabulce jsou výsledkem zkoušek, které prováděl profesionální kuchařský tým. Jedná se o doporučené hodnoty, které je možno podle chuti upravovat.

Nastavení automatických pečicích programů

Tato elektrická pečicí trouba Franke Vám dává možnost přípravy 35 různých pokrmů s využitím předem nastavených pečicích programů, včetně času a teplot. Po nastavení zvoleného programu/receptu probíhá pečení již automaticky. Pro dosažení optimálního výsledku využívá tato trouba nejhodnější kombinaci pečicího programu, doby a teploty pečení. Všechny nastavené programy byly ověřeny a vyzkoušeny profesionálními kuchaři.

Pro nastavení některého z 35 programů postupujte následovně:

Stiskněte a otočte přepínač C, nastavte volbu „PEČENÍ S AUTOMATIKOU“ (GUIDED COOKING) a poté zvolte jednu z 5 uvedených kategorií (zelenina, těstoviny / maso / ryba / sladká jídla / chléb, pizza). Volbu potvrďte stiskem přepínače. Potom si vyberte jeden z navrhovaných programů, potvrďte jej a vložte pokrm určený k pečení do trouby na patro, které doporučuje tabulka (viz předchozí stránka). Displej ukazuje zvolený recept a nastavenou váhu vybraného chodu. Tento váhový údaj je možno otáčením přepínače C měnit (váha pokrmu má vliv na dobu pečení). Nyní si můžete vybrat, zda se má pečicí program spustit ihned – tzn. „OKAMŽITÝ START“ (INSTANT START) nebo s využitím automatiky až později. Za tím účelem nastavte konec pečení. Displej na Vás nyní vyžaduje zadat dobu, kdy má pečení skončit. Systém přitom zohledňuje dobu pečení pro zvolený recept. Konec pečení se může prostřednictvím přepínače C měnit a tím posunout začátek pečicího programu. Nyní zvolte otáčením přepínače A funkci navrhovanou na displeji. Poté stiskněte za účelem potvrzení přepínač C. Trouba se začne v závislosti na zadané teplotě a nastaveném čase automaticky nahřívat. Pokud zvolíte nesprávnou funkci, proces pečení nezačne a zvukový signál upozorní na příslušnou chybu. Pokud se nezvolí žádná z funkcí, zapne se trouba na funkci přehřevu.

V průběhu pečení se na displeji zobrazuje současně název zvoleného receptu a funkce, která je momentálně aktivní.

Průběh pečení je možno zpětným otočením přepínače A do polohy 0 kdykoliv přerušit a anulovat. Po ukončení doby pečení zazní akustický signál a trouba se automaticky vypne. Obsah trouby se udržuje po dobu dalších 30 minut teplý, zatímco teplota poklesne až na 80°C.

Funkce Wellness

Wellness-program umožňuje péci maso, ryby a zeleninu zcela přirozeným a zdravím respektujícím způsobem. Je to proto, že tento program zahrnuje prodlouženou dobu pečení při nižší teplotě (asi 100°C), bez olejů nebo koření přísad. Tím způsobem se zachovají v pečeném pokrmu všechny výživné látky (minerály, vitamíny aj.) a zdůrazní se jejich přirozená chuť.

Nastavte „PEČENÍ S AUTOMATIKOU“ (GUIDED COOKING). Poté zvolte wellness-program a nakonec si vyberte mezi 6 naprogramovanými programy / recepty. Potvrzení provedte vždy stiskem přepínače C.

Nyní provedte všechny kroky výše popsaného postupu sloužícího k nastavení zvoleného programu.

Funkce „Kompletní menu“

Pomocí této funkce je možno připravovat současně až tři různé chody (předkrm, první nebo druhý chod a sladký chod / desert) nebo kompletní masové (rybí) menu, nebo současně 3 pizzy či chleby na třech pečicích plechách.

Pro nastavení této funkce postupujte následovně:

Stiskněte a otočte přepínač C, nastavte volbu „PEČENÍ S AUTOMATIKOU“ (GUIDED COOKING). Potom zvolte funkci „KOMPLETNÍ MENU“ (COMPLETE MENUS) a stiskem přepínače volbu potvrďte. Zvolte si mezi různými kombinacemi (A = předkrm, 1 = první chod, 2 = druhý chod, D = sladký chod), menu z masa nebo ryb a potvrďte, že tři pokrmy zobrazené na displeji byly vloženy do trouby. Potom otočte přepínač A na funkci, kterou nabízí displej a volbu opět potvrďte přepínačem C.

Na displeji se zobrazí celková doba přípravy pro zvolené menu.

Masové menu může být složeno z těchto částí:

- předkrm: 500 g – jednotlivé porce pro 6-8 osob: suflé / slané koláčky / miniomelety
- první chod: 2000 g - cannelloni / lasagně
- druhý chod: 1500 g - kuře / porcovaný králík
- sladký chod: 800 g – linecký koláč / piškot

Rybí menu může být složeno z těchto částí:

- předkrm: 400 g – mušle / srdcovky gratinované
- první chod: 1800 g – řezy z tuňáka / cannelloni s říčním okounem / mořský okoun
- druhý chod: 1500 g – mořský okoun / treska (celá)
- sladký chod: 800 g – dort / ovocný koláč

Nyní se začne trouba v závislosti na nastavených hodnotách teploty a času automaticky přehřívat.

Pro kompletní menu se, s výjimkou 3 kusů pizzy nebo chleba na třech plechách, nepočítá s přehřevem.

V průběhu pečení ukazuje displej čas, který zbývá do ukončení přípravy dalšího chodu. Akustický signál (který zaznívá po dobu jedné minuty) upozorňuje, kdy je každé ze třech jídel hotové. Na displeji se objeví nápis „VYJMĚTE PLECH“ (REMOVE TRAY) a rozblíká se příslušné písmeno. Po vyjmutí třetího a tedy posledního jídla se na displeji objeví nápis „KONEC PEČENÍ“ (COOKING END).

Průběh pečení je možno zpětným otočením přepínače A do polohy 0 kdykoliv přerušit a anulovat. Po ukončení doby pečení zazní akustický signál a trouba se automaticky vypne. Obsah trouby se udržuje po dobu dalších 30-ti minut teplý, zatímco teplota poklesne až na 80°C.

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA: Pokud by se měly současně připravovat pouze dva chody, je důležité zasunout plechy na příslušné patro. V tomto případě můžete požadavek displeje na vyjmutí jednoho (nepoužitého) plechu jednoduše ignorovat a čekat na další hlášení.

Pozor: Nevkládejte do trouby potraviny v hluboko zmrazeném stavu.

Čištění a údržba pečicí trouby

Důležité

Před zahájením údržbářských prací na troubě vždy vytáhněte síťovou vidlici nebo vypněte proud hlavním vypínačem.

- Smaltované díly a plochy z ušlechtilé ocele zůstanou jako nové, když je budete pečlivě čistit vodou nebo speciálním čisticím prostředkem a poté je dobře osušíte.
- Bezpodmínečně se vyvarujte používání kovových houbiček nebo ocelové vlny, dále chlorovodíkové kyseliny nebo dalších prostředků, které mohou zanechat škrábance či matná místa
- **Nepoužívejte žádné parní čističe ani přímý proud vody.**
- Skvrny různého složení (omáčky, cukr, bílek a tuk), které se mohou vytvářet na dnu trouby pocházejí vždy z rozstříknutých nebo překypělých potravin. Rozstříky se tvoří v průběhu pečení v důsledku příliš vysokých teplot, zatímco k překypění dochází v případě, že byly pužity příliš malé formy, nebo bylo chybně odhadnuto vykypění potravin v průběhu pečení. Obě tyto nepříjemnosti se dají vyloučit použitím nádobí s vysokými stěnami nebo použitím dodaných pečicích plechů. Pro vyčištění dna trouby Vám doporučujeme odstranit případné skvrny při mírně vlažné teplotě trouby. Čím déle budete s čištěním otálet, tím obtížněji se skvrny odstraní.

Vyjmutí dvířek trouby

Pro usnadnění práce při čištění pečicí trouby můžete dvířka trouby odejmout. (viz obr. 3a, obr. 3b a obr. 3c). Postupujte přitom následovně:

- Závěsy (A) jsou opatřeny dvěma odklopnými pojistkami (B). Po jejich odklopení je možno závěsy z jejich lůžek vysunout.
- Nyní nadzvedněte dvířka směrem nahoru a vytáhněte je ven. Za tím účelem uchopte dvířka po stranách vedle závěsů.
- Při zpětné vsazování dvířek trouby zasuňte nejprve závěsy do příslušných lůžek.
- Předtím, než dvířka zavřete, nezapomeňte opět přiklopit pojistky (B), kterými jsou závěsy zajištěny.

Čištění dvířek trouby (obr. 4)

- Dvířka čistěte z vnitřní i vnější strany v době, kdy je trouba zcela vychladlá. Použijte k tomu teplou vodu a měkké čisticí hadříky. Skleněnou desku vyčistěte speciálním čisticím prostředkem.
- Nepoužívejte pro čištění skleněných částí trouby žádné abrazivní prostředky ani ostré kovové čepele, protože tyto prostředky sklo poškrábou a mohou způsobit jeho prasknutí.
- Pro smaltované části a pečicí prostor používejte pouze teplou vodu a vyhněte se požití abrazivních prostředků.
- Pro důkladné očištění je možno sejmut plastovou lištu na dvířkách trouby. Stiskněte při otevřených dvířkách postranní zajišťovací západky a sejměte lištu tak, jak ukazuje nákres. Při zpětné montáži lišty na dvířka ji nasadte na její místo a lehce přitlačte, až postranní západky slyšitelně zaskočí.

Vyjmutí vnitřní skleněné desky ve dvířkách trouby (obr. 2a/obr. 2b/obr. 2c)

Za účelem důkladného vyčištění je možno vnitřní sklo dvířek trouby zcela snadno vyjmout. Postupujte přitom následovně:

- Při zcela otevřených dvířkách otočte obě černé patky (s nápisem „CLEAN“) na spodním okraji dvířek o 180° tak, až dorazí na rám dveří. **Upozornění:** Přesvědčete se, že jsou patky zcela otočeny (v této poloze patka slyšitelně zacvakne).
- Vnitřní skleněnou desku opatrně vyzvedněte. Obě patky přitom zabraňují zavření dvířek (pokud nebyly patky zcela otočeny, dveře se po vyjmutí skla zavrou).

Po očištění vložte vnitřní skleněnou desku zpět (deska je správně usazená, když je nápis „TEMPERED GLASS“ dobře čitelný.) Poté otočte obě černé západky do jejich výchozí polohy.

POZOR: Nikdy se nepokoušejte zavřít dvířka trouby v situaci, kdy se jedna nebo obě patky nacházejí částečně nebo zcela mimo svoji výchozí polohu. Myslete proto po očištění stále na to, abyste před zavřením dvířek otočili obě patky zpět.

Výměna žárovky (obr. 5)

Pečicí trouby Franke jsou vybaveny dvěma osvětlovacími tělesy. Pokud je nutno některou žárovku vyměnit, postupujte následovně:

- Vypněte spotřebič vypínačem, který odpojuje všechny póly elektrické přípojky, nebo vytáhněte síťovou vidlici, pokud je tato přístupná.
- Pomocí plochého šroubováku sejměte ochranný skleněný kryt (A).
- Vyjměte žárovku a nahraďte ji žárovkou odolávající teplotě do 300°C, která má následující parametry:

Napětí: **220/240 V~, 50-60 Hz**

Výkon: **25 W (SM 981 P) nebo 15 W (všechny ostatní modely)**

Patice: **G9 pro halogenové žárovky (SM 981 P) nebo E14 mignon (všechny ostatní modely)**

Doporučení: Na žárovku nesahejte holou rukou. Použijte látku nebo kuchyňskou papírovou utěrku.

Servis

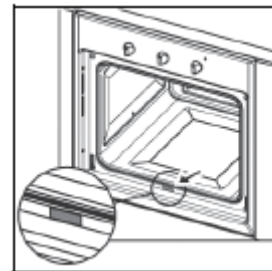
Pokud by se někdy vyskytla na Vašem zařízení porucha, obraťte se na technický servis.

V žádném případě se neobracejte na neautorizované techniky.

Vaše servisní středisko potřebuje následující údaje:

- Druh poruchy;
- Model spotřebiče (Art.);
- Sériové číslo (S.N.).

Tyto údaje zjistíte z typového štítku na záručním listu.



Bezpečnostní pokyny

- Výrobce neručí za případné škody vzniklé v důsledku chybné instalace, neodborného, chybného nebo nevhodného použití.
- Tento spotřebič nesmí být obsluhován osobami s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s chybějícími zkušenostmi (znalostmi), včetně dětí. Spotřebič mohou používat jen tehdy, pokud byly o manipulaci se spotřebičem poučeny odpovědnou osobou a ta za ně přebírá plnou odpovědnost za jejich bezpečí..

Pro zajištění bezpečného a bezporuchového provozu tohoto zařízení postupujte následovně:

- Obracejte se výlučně na autorizovaná servisní centra.
- Požadujte vždy originální náhradní díly.
- Toto zařízení je určeno pro domácí použití v bytech. Neprovádějte na něm žádné změny.
- Elektrická bezpečnost tohoto zařízení je zajištěná pouze v případě, že je správně připojeno funkční a zákonným ustanovením odpovídající uzemnění.
- **Nedotýkejte se topných těles nebo dvířek spotřebiče pokud je v provozu; mohou být velmi horké a zvláště zabraňte přístupu dětí ke spotřebiči.**

Dbejte na to, aby děti nepřišly do styku s dále uvedenými částmi:

- Ovládací přepínače a vůbec celé toto zařízení
- Části obalu (polystyrén, plastické sáčky, svorky atd.)
- Horká trouba, zejména během jejího provozu a bezprostředně po jeho skončení.
- Trouba vyřazená z provozu (v tomto případě je zapotřebí mechanicky zneškodnit části, které by mohly být zdrojem nebezpečí.)

Neprovádějte tyto činnosti:

- dotýkat se spotřebiče vlhkými / mokřými částmi těla
- obsluhovat spotřebič s bosýma nohama
- tahat za síťový kabel za účelem vytažení vidlice ze zásuvky
- různé neodborné nebo nebezpečné činnosti
- ucpávat ventilační a výdechové otvory
- dopustit, aby přišel síťový kabel jiných přístrojů do styku s horkými částmi trouby
- vystavovat zařízení vlivům prostředí jako je déšť nebo přímé sluneční záření apod.
- používat troubu k ukládání různých předmětů
- používat v blízkosti trouby hořlavé kapaliny
- používat adaptéry, vícenásobné zásuvky nebo prodlužovací kabely
- vestavba nebo opravy spotřebiče bez pomoci odborného kvalifikovaného personálu

V dále uvedených případech se vždy obraťte na kvalifikovaný odborný personál:

- za účelem instalace (podle pokynů výrobce)
- pokud máte pochybnosti týkající se provozu spotřebiče
- za účelem montáže síťové vidlice na přívodní kabel trouby

V dále uvedených případech se obraťte na některé z výrobcem autorizovaných servisních středisek:

- v případě, že bezprostředně po vybalení spotřebiče existují pochybnosti o jeho neporušeném stavu
- za účelem výměny síťového kabelu nebo při jeho poškození
- v případě poškození nebo poruchy spotřebiče. Požadujte vždy dodání originálních náhradních dílů.

Důležité:

- Používejte troubu pouze k pečení potravin.
- Před čištěním a údržbou spotřebiče a v případě jeho poruchy jej odpojte od sítě.
- Při zasouvání a vyjímání forem používejte pekařské rukavice (chňapky).
- Madla dvířek trouby se dotýkejte pouze v jeho střední části, protože jeho okraje mohou být v důsledku vystupujícího horkého vzduchu také horké.
- Ověřte si, že u spotřebiče, který se nepoužívá, jsou všechny přepínače ve vypnuté poloze.
- Pokud už nebudete spotřebič používat, odpojte jej od sítě.

Instalace

Důležité: Instalace musí být provedena za dodržení platných směrnic a předpisů. Provádět ji smí pouze certifikovaný odborný personál.

Předpoklady pro vestavbu pečicí trouby

U nábytku musejí být jednotlivé komponenty (plast a dýhované dřevo) spojené teplovzdorným lepidlem (max. 100°C). Použití nevhodných materiálů a lepidel může mít za následek tvarové změny nebo rozlepení. Nábytek musí být uzpůsoben tak, aby zůstalo dostatek místa pro kabely. Kus nábytku, do kterého bude trouba vestavěna, musí unést její váhu.

Pečicí trouba musí být ve své skřínce bezpečně upevněna. Může být nainstalována i ve vysoké skříni nebo pod varnou deskou modulového nábytku za předpokladu, že je zajištěno dostatečné větrání.

Montážní návod

Zasuňte spotřebič do skříňe. Upevněte jeho tělo ke skříni pomocí 4 šroubů, které jsou součástí dodávky. Použijte přitom postranní předvrtané otvory (viz obr.6a).

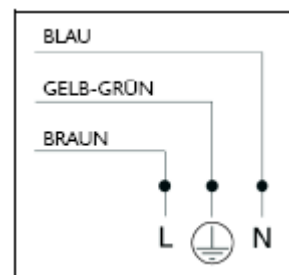
Pokud by měl být spotřebič nainstalovaný pod plynovou varnou deskou, pootočte plynovou přípojku varné desky (R) opatrně vpravo nebo vlevo tak, aby se mohla trouba správně usadit (viz obr. 6b.).

Elektrická přípojka

Pečicí trouba FRANKE je vybavena trojžilovým napájecím kabelem s volným zakončením

U pevné instalace varné desky se předpokládá možnost odpínání s takovou vzdáleností mezi kontakty, která v případě přepětí kategorie III umožní oddělení od sítě a celkové vypnutí. Ujistěte se o tom, že:

- vidlice i zásuvka jsou dimenzované na proud 16 A
- obě jsou snadno přístupné a tak provedené, že při zasouvání a vysouvání vidlice není přístupná dotyku žádná součást, která by byla pod napětím
- vidlici lze zasouvat bez odporu
- trouba po vestavění do skříňky nedosedá na zasunutou síťovou vidlici
- na jednu a tutéž vidlici nejsou připojena kabelová zakončení dvou přístrojů
- při náhradě síťového kabelu novým tento odpovídá specifikaci $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$, typ H05VV-F
- připojení volných konců kabelu bez pochybností odpovídá vyobrazenému pólování (hnědá/BRAUN = fázový vodič, modrá/BLAU = nulový vodič, žluto-zelená/GELB-GRÜN = ochranný vodič (tzv. uzemnění)).



Poznámka: Ubezpečte se o tom, že je elektrická instalace ve Vašem bytě (pokud jde o napětí, maximální příkon a druh proudu) kompatibilní s Vaší pečicí troubou FRANKE.

Poznámka: V případě, že dojde k poškození síťového kabelu musí jej, kvůli vyloučení jakéhokoliv rizika, vyměnit výrobce, příp. jeho technický servis, anebo náležitě kvalifikovaný odborník.

Technické údaje

Rozměry pečicí trouby:

Modely CR M M, CS M M, SG M M a SM M M

šířka: 430 mm
hloubka: 410 mm
výška: 370 mm

modely SM M a SM P

šířka: 430 mm
hloubka: 410 mm
výška: 320 mm

Užitný objem pečicí trouby:

Modely CR M M, CS M M, SG M M a SM MM: 65 l

modely SM M a SM P: 57 l

Spotřeba (bez ventilátoru):

Ohřev na teplotu 175°C: 0,32 kWh

Udržení na teplotě 175°C: 0,62 kWh

Celková spotřeba: 0,94 kWh

Spotřeba (s ventilátorem):

Ohřev na teplotu 200°C: 0,31 kWh

Udržení na teplotě 200°C: 0,81 kWh

Celková spotřeba: 1,12 kWh

Síťové napětí a frekvence:

220/240V~, 50-60Hz

Celkový výkon a jmenovitý proud pojistky / jističe:

2850 W - 16 A

(SM 981 P) 2950 W - 16 A

Topný výkon:

Horní ohřev: 1000 W

Spodní ohřev: 1250 W

Gril: 2250 W

Kruhové topné těleso: 2000 W

Větrák: 30 W

Vnitřní osvětlení: 1 x 15 W

Vnitřní osvětlení: (SM 981 P): 1 x 25 W

Tangenciální větrák: 15 W

Tangenciální větrák (SM 981 P): 35 W



Toto zařízení splňuje následující směrnice EU:
2006/95/EG (Nízké napětí),
2004/108 EWG (Elektromagnetická kompatibilita)

INFORMACE PRO UŽIVATELE

Toto zařízení je vyrobeno v souladu s článkem legislativního nařízení č. 15 z 25. července „Uplatňování směrnic 2002/95/EG, 2002/96/EG a 2003/108/EG týkajících se omezení při používání nebezpečných látek v elektrických a elektronických přístrojích a rovněž likvidace odpadů ”

Symbol přeškrtnutého odpadového kontejneru umístěný na přístroji poukazuje na to, že vyřazený přístroj se musí ukládat mimo běžný domovní odpad.

Uživatel je tudíž zodpovědný za odevzdání svého vyřazeného přístroje ve vyčleněném sběrném místě pro elektrické a elektronické přístroje, nebo u obchodníka při koupi nového přístroje stejného typu.



Oddělený sběr za účelem následného předání starého přístroje k recyklaci, zpracování a ekologické likvidaci přispívá k zamezení možných ekologických a zdravích zatěžujících vlivů a napomáhá k opětovnému využití v přístroji obsažených surovin.

Předpisům neodpovídající likvidace provedená uživatelem podléhá správní sankci uvedené v legislativním nařízení č. 22/1997 (článek 50 legislativního nařízení č. 22/1997).

----- x x x -----



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