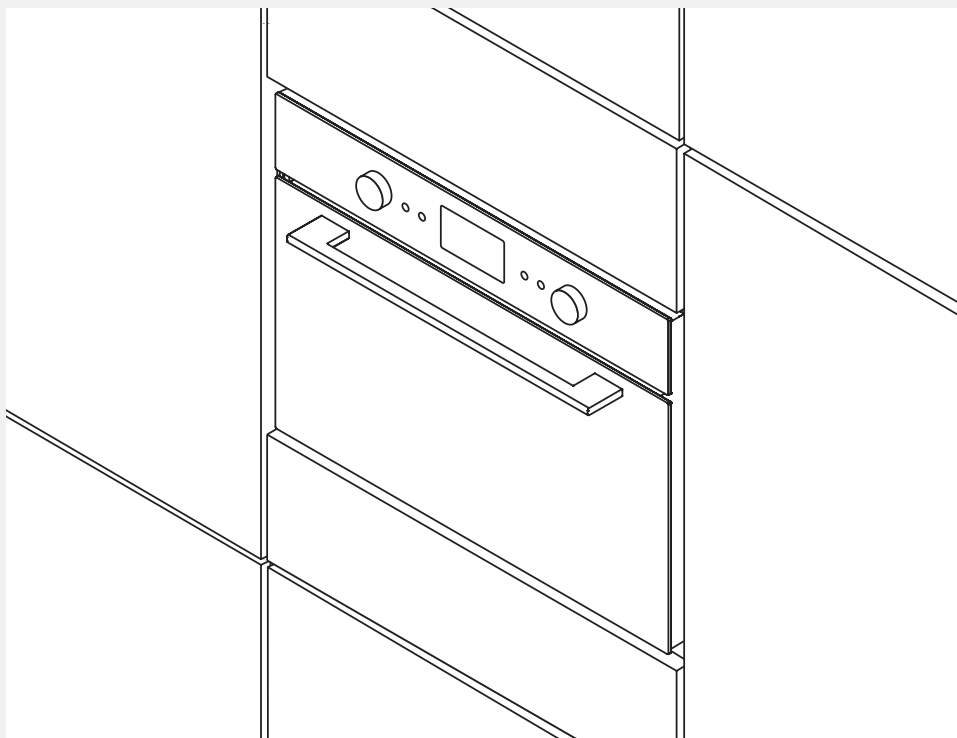




**FMY 45 MW XS**

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

**Kompaktní kombinovaná trouba s mikrovlnami**  
**Kompaktná kombinovaná rúra s funkciou mikrovln**

*Make  
it  
Wonderful*

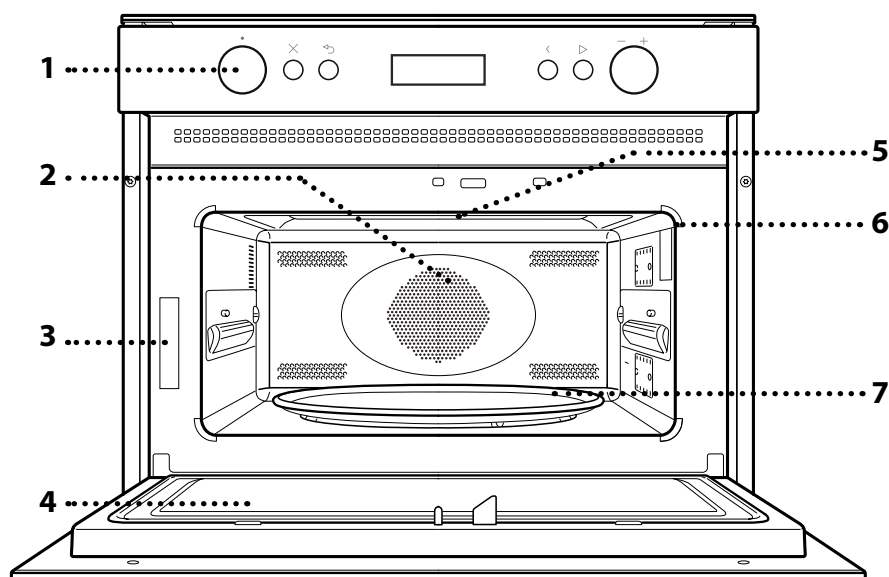
**FRANKE**

# OBSAH

|                              |    |
|------------------------------|----|
| PŘEHLED.....                 | 4  |
| OVLÁDACÍ PANEL .....         | 4  |
| PŘÍSLUŠENSTVÍ.....           | 5  |
| FUNKCE.....                  | 6  |
| PŘED PRVNÍM POUŽITÍM .....   | 8  |
| KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....    | 8  |
| UŽITEČNÉ RADY .....          | 10 |
| TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY ..... | 11 |
| VYZKOUŠENÉ RECEPTY .....     | 12 |
| ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA .....       | 13 |
| ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD .....     | 13 |
| TECHNICKÁ PODPORA.....       | 13 |

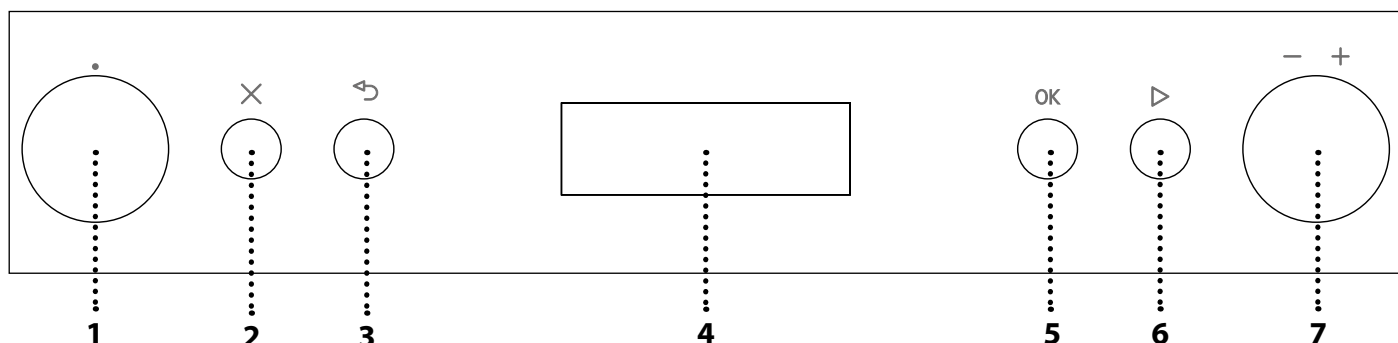
# UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

## PŘEHLED



1. Ovládací panel
2. Kruhové topné těleso (není vidět)
3. Identifikační štítek (neodstraňujte)
4. Dvířka
5. Horní topné těleso / gril
6. Světlo
7. Skleněný otočný talíř

## OVLÁDACÍ PANEL



### 1. OVLADAČ VÝBĚRU

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

### 2. STOP

Pro zastavení aktuálně aktivní funkce v jakémkoli okamžiku a přepnutí trouby do pohotovostního režimu.

### 3. ZPĚT

Návrat do předcházející nabídky.

### 4. DISPLEJ

### 5. TLAČÍTKO POTVRZENÍ

Pro potvrzení vybrané funkce nebo nastavené hodnoty.

### 6. SPUŠTĚNÍ

Pro okamžitou aktivaci funkce. Je-li trouba vypnutá, pro zahájení vaření/pečení pomocí mikrovln po dobu 30 sekund na plný výkon stiskněte toto tlačítko.

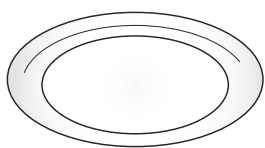
### 7. OVLADAČ

Pro procházení nabídek a potvrzení nebo změnu nastavení.

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

# PŘÍSLUŠENSTVÍ

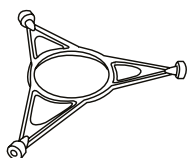
## SKLENĚNÝ OTOČNÝ TALÍŘ



Je-li umístěn v držáku, otočné sklo lze využívat při všech metodách vaření/pečení. S výjimkou obdélníkového plechu na pečení je otočné sklo nutné používat vždy jako

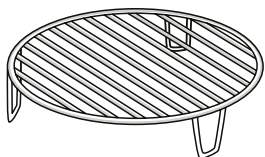
podstavec pro další nádoby nebo příslušenství.

## DRŽÁK OTOČNÉHO TALÍŘE



Skleněný otočný talíř pokládejte pouze na držák otočného talíře. Na držák nepokládejte jiné příslušenství.

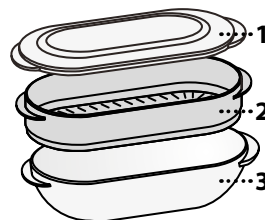
## ROŠT



To vám umožňuje umístit pokrm blíže ke grilu za účelem dokonalého zhnědnutí připravovaného jídla a dále pro optimální cirkulaci horkého vzduchu. Rošt umístěte na otočný

talíř a ujistěte se, že se nedotýká jiných ploch.

## PAŘÁK

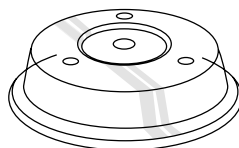


Pro přípravu jídla v páře, jako jsou ryby nebo zelenina, umístěte potraviny do košíku (2) a do spodní části pařáku (3) nalijte pitnou vodu (100 ml), aby bylo zajištěno dostatečné množství vody pro tvorbu potřebného množství páry. Přejete-li si připravovat jídla, jako

jsou např. těstoviny, rýže nebo brambory, umístěte je přímo na dno pařáku (košík není nutný) a přidejte adekvátní množství pitné vody, které odpovídá množství potraviny, kterou vaříte. Pro dosažení co nejlepších výsledků přikryjte pařák dodaným víkem (1).

Pařák pokládejte vždy na otočný skleněný talíř a používejte jej pouze v kombinaci s příslušnými funkcemi určenými pro vaření nebo s mikrovlnami.

## KRYT

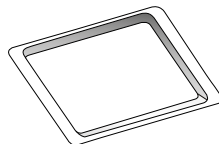


Je užitečná pro přikrytí jídla, které se připravuje nebo ohřívá v mikrovlnné troubě. Kryt omezuje vystřikávání, udržuje optimální vlhkost jídla a lze jej využít i jako druhou úroveň pro

umístění.

Není vhodný pro tradiční pečení nebo pro použití s jakoukoli funkcí grilu.

## OBDELNÍKOVÝ PLECH NA PEČENÍ



Plech na pečení používejte pouze u funkcí umožňujících konvenční pečení; nikdy nesmí být použit v kombinaci s mikrovlnami. Plech ve vodorovné poloze vložte do držáku oddílu pro pečení.

Upozornění: Při použití obdélníkového plechu na pečení není třeba odstraňovat otočný talíř s držákem.

Množství dodávaného příslušenství se může lišit v závislosti na zakoupeném modelu. Další příslušenství lze zakoupit samostatně v prodejném servisu.

**Na trhu je mnoho různých druhů doplňků. Před nákupem se vždy ujistěte, že dané příslušenství je vhodné pro použití v mikrovlnné troubě a že je odolné vůči teplotám uvnitř trouby.**

**Kovové nádoby na jídlo nebo nápoje by se neměly nikdy používat při vaření pomocí mikrovln.**

**Vždy se ujistěte o tom, že se potraviny ani příslušenství trouby nedostanou do styku s vnitřními stěnami trouby.**

**Před zapnutím trouby se vždy ujistěte, že se otočný talíř může volně otáčet. Při vkládání nebo vyjímání jiného příslušenství buďte opatrní, abyste omylem nevysadili otočný talíř z jeho držáku.**



 **MIKROVLNÝ**  
Pro rychlou přípravu a opětovné ohřátí jídel a nápojů.

| VÝKON        | DOPORUČENÉ POUŽITÍ                                                                                              |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>900 W</b> | Rychlý ohřev nápojů nebo jídel s vysokým obsahem vody                                                           |
| <b>750 W</b> | Vaření zeleniny                                                                                                 |
| <b>650 W</b> | Vaření masa a ryb                                                                                               |
| <b>500 W</b> | Vaření masových omáček nebo omáček s obsahem sýra nebo vajec. Dopečení masových koláčů nebo zapečených těstovin |
| <b>350 W</b> | Pomalé, mírné vaření. Velmi se hodí pro rozpouštění másla nebo čokolády                                         |
| <b>160 W</b> | Rozmrazování jídel nebo změknutí másla a sýra                                                                   |
| <b>90 W</b>  | Změknutí zmrzliny                                                                                               |

 **GRIL**  
Pro osmahnutí dozlatova, grilování a gratinování. Doporučujeme jídlo během grilování obracet.  
Pro dosažení co nejlepších výsledků gril nejprve na 3 až 5 minut předehejte.

Doporučené příslušenství: Rošt

 **GRIL + MIKROVLNÝ**  
Pro rychlé uvaření a gratinování s využitím kombinovaných funkcí mikrovln a grilu.

Doporučené příslušenství: Rošt

 **TURBOGRIL**  
Pro dosažení dokonalých výsledků díky kombinaci konvenčních funkcí s funkcí grilu. Doporučujeme jídlo během grilování obracet.  
Doporučené příslušenství: Horní rošt

 **TURBO GRIL + MIKROVLNÝ**  
Pro rychlé uvaření a osmahnutí vašeho jídla dohněda díky kombinaci mikrovln, grilu a funkcí konvekční trouby.

Doporučené příslušenství: Rošt

 **HORKÝ VZDUCH**  
Slouží k přípravě pokrmů způsobem, který má podobné výsledky jako při použití běžné trouby.

Doporučené příslušenství: Mřížka / obdélníkový plech na pečení

 **HORKÝ VZDUCH + MIKROVLNÝ**  
K rychlé přípravě jídla v troubě.

Doporučené příslušenství: Rošt

 **RYCHLÝ OHŘEV**  
Pro rychlé rozehřátí trouby před započítáním cyklu pečení. Před vložením jídla do trouby vyčkejte na dokončení cyklu funkce.

## COOKASSIST

Pro dosažení co nejlepších výsledků při použití automatických funkcí jednoduše navolte hmotnost nebo množství jídla. Trouba automaticky vypočítá a zvolí optimální nastavení a v průběhu pečení je podle potřeby upravuje. Celkový čas nezahrnuje fázi přípravy nebo dobu předehevu.

 **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ**  
Pro rychlé rozmrazování různých druhů jídel se zadáním pouze jejich hmotnosti. Jídlo je třeba položit přímo na otočný talíř. Jakmile vás trouba vyzve, jídlo obraťte.

| KATEGORIE                                                                              | DOPORUČENÁ JÍDLA                                        | HMOTNOST     |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------|
|  1* | MASO<br>(mleté maso, karbanátky, steaky, pečeně)        | 100 g – 2 kg |
|  2* | DRŮBEŽÍ<br>(celé kuře, kousky, řízky)                   | 100 g – 3 kg |
|  3* | RYBY<br>(celé, řízky, filé)                             | 100 g – 2 kg |
|  4* | ZELENINA<br>(míchaná zelenina, hrášek, brokolice apod.) | 100 g – 2 kg |
|  5* | CHLÉB<br>(bochníky, sladké kynuté pečivo, rohlíky)      | 100 g – 2 kg |

 **AUTOMATICKÝ OHŘEV**  
Slouží k ohřevu již hotových mražených či chlazených jídel nebo jídel o pokojové teplotě. Trouba automaticky vypočítává hodnoty nezbytné k dosažení co nejlepších výsledků v co nejkratším čase. Jídlo vložte do trouby v žáruvzdorném talíři nebo míse vhodné do mikrovlnné trouby.

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

 **STEAM AUTO AUTOMATICKÁ PÁRA**   
Pro vaření jídel v páře, jako je například zelenina nebo ryby, použijte pařák, který je součástí příslušenství. V počáteční fázi přípravy se automaticky tvoří pára tak, že voda nalitá na dno pařáku dosáhne bodu varu. Časování se u této fáze může lišit. Trouba pokračuje v přípravě jídla v páře podle nastavené doby.

Některé orientační časy vaření:

- ČERSTVÁ ZELENINA (250–500 g): 4–6 minut;
- MRAŽENÁ ZELENINA (250–500 g): 5–7 minut;
- RYBÍ FILÉ (250–500 g): 4–6 minut.

Požadované příslušenství: **Pařák**

 **COMBI AUTO HORKÝ VZDUCH + MIKROVLNÝ**  
Pro rychlou přípravu jídel v troubě při současném dosažení co nejlepších výsledků. Používejte žáruvzdorné nádobí, které je vhodné do mikrovlnné trouby.

| KATEGORIE                                                                             | DOPORUČENÉ POTRAVINY<br>DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ A TYPY                                                                                         |                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|  1   | KUŘE<br>(drůbež, ryby, zapékaná jídla)                                                                                                     | 800 g<br>– 1,5 kg |
|  2 | MRAŽENÉ LASAGNE                                                                                                                            | 400 g<br>– 1 kg   |
|  3 | SUŠENKY<br>Rozložte je na lehce vymazaný plech. Po výzvě vložte plech do trouby.                                                           | 9–12 kusů.        |
|  4 | PŘIPRAVENÉ TĚSTO NA PEČIVO<br>Na předpřipravené těsto na briošky a rohlíčky. Po výzvě vložte pečicí plech do trouby.                       |                   |
|  5 | MRAŽENÉ PEČIVO (bochníky, sladké kynuté pečivo, rohlíky)<br>K pečení mražených připravených žemlí. Po výzvě vložte pečicí plech do trouby. |                   |

Předehřev je nutný před spuštěním přípravy pomocí programů 3, 4 a 5. Po dosažení správné teploty vás trouba vybídne ke vložení těsta.

 **COOK AUTOMATICKÉ VAŘENÍ**  
Pro rychlou přípravu jídel v troubě při současném dosažení co nejlepších výsledků. Používejte žáruvzdorné nádobí, které je vhodné do mikrovlnné trouby.

| KATEGORIE                                                                           | JÍDLO                                                                                         | HMOTNOST     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|  1 | PEČENÉ BRAMBORY<br>(Po výzvě obraťte.)                                                        | 200 g – 1 kg |
|  2 | ČERSTVÁ ZELENINA<br>(Rovnoměrně pokrájejte a přidejte 2 až 4 polévkové lžice vody. Zakryjte.) | 200–800 g    |
|  3 | MRAŽENÁ ZELENINA<br>(Po výzvě obraťte. Zakryjte.)                                             | 200–800 g    |
|  4 | KONZERVOVANÁ ZELENINA                                                                         | 200–600 g    |
|  5 | POPCORN                                                                                       | 100 g        |

**NASTA NASTAVENÍ**  
Pro změnu nastavení trouby (jazyka, úsporného režimu [Eco], jasu, hlasitosti zvukových signálů, hodin).

Upozornění: Když je režim Eco aktivní, jas displeje se po několika sekundách sníží za účelem úspory energie. Displej se znovu aktivuje automaticky při každém stisknutí tlačítka atd.

# PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

## 1. VYBERTE JAZYK

Při prvním zapnutí spotřebiče je nutné nastavit jazyk a čas. V rámci rolovacího menu bude zobrazena možnost „ENGLISH“. K procházení seznamem dostupných jazyků a výběru požadovaného z nich otáčejte *ovladačem*.

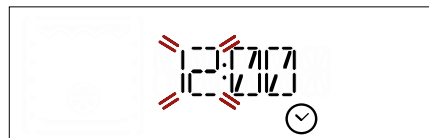


Stiskem **OK** svou volbu potvrdíte.

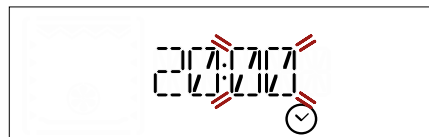
Upozornění: Jazyk je možné změnit i později, a to pomocí nabídky „Nastavení“.

## 2. NASTAVTE ČAS

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



Pro nastavení správné hodiny otáčejte a stiskněte *ovladač OK*: na displeji budou blikat minuty.



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

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

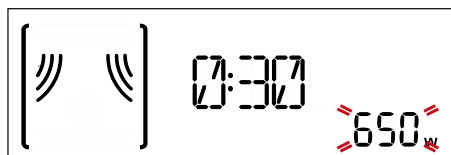
# KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

## . JET START

Je-li trouba vypnutá, pro zahájení vaření/pečení pomocí mikrovln po dobu 30 sekund na plný výkon (1 000 W) stiskněte **▶**.

## 1. ZVOLTE FUNKCI

Otáčejte *knoflíkem výběru*, dokud se na displeji neobjeví požadovaná funkce: na displeji se objeví ikona funkce a její základní nastavení.



Je-li to možné, pro výběr položky z nabídky (na displeji se objeví první dostupná položka) otáčejte *nastavovacím knoflíkem*, dokud se požadovaná položka nezobrazí.

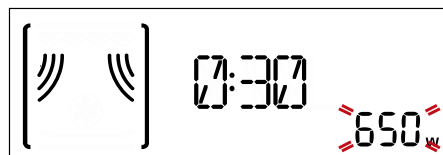


Stiskem **OK** svou volbu potvrdíte: Na displeji se objeví základní nastavení.

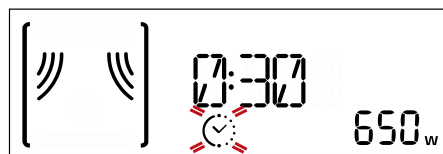
## 2. NASTAVENÍ FUNKCE

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce.

Na displeji se zobrazí nastavení, které lze postupně měnit.



Když nastavení na displeji bliká, otáčením *ovladače* změňte nastavení, stisknutím **OK** potvrdíte a pokračujete následujícími nastaveními.



Upozornění: Předchozí nastavení lze opětovně změnit stisknutím **↶**.

## 3. AKTIVUJTE FUNKCI

Po provedení všech požadovaných nastavení aktivujte funkci stiskem **▶**.



K pozastavení probíhající funkce můžete kdykoli stisknout **✕**.

**. BEZPEČNOSTNÍ ZÁMEK**

Tato funkce se automaticky aktivuje za účelem předejít náhodnému zapnutí trouby.



Otevřete a zavřete dvířka a poté, pro spuštění zvolené funkce, stiskněte ►.

**. PAUZA**

Přejete-li si pozastavit spuštěnou funkci, například za účelem promíchání nebo obrácení jídla, jednoduše otevřete dvířka.

Pro opětovné spuštění dvířka zavřete a stiskněte ►.

**. AUTOMATICKÉ FUNKCE****KATEGORIE**

Abyste dosáhli co nejlepších výsledků, bude při použití určitých automatických funkcí třeba navolit kategorii jídla.

Referenční kategorie odpovídá číslu uvedenému v pravé horní části displeje.



Pro informace ohledně popisů kategorií se podívejte do tabulky obsahující popisy funkcí.

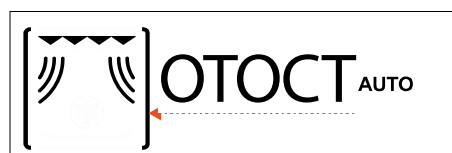
**STUPEŇ PROPEČENOSTI**

Většina automatických funkcí vás vyzve, abyste zvolili, do jaké míry chcete pokrm propéci.

Stupeň propečenosti lze měnit během prvních 20 sekund od spuštění funkce: aktivujte funkci, potom otáčením ovladače zvolte požadované nastavení.

**AKCE (PROMÍCHÁNÍ NEBO OTOČENÍ JÍDLA)**

Některé automatické funkce vyžadují například ruční obrácení nebo promíchání jídla a za tímto účelem se pozastaví.



Jakmile se funkce přeruší, otevřete dvířka a proveďte akci, kterou trouba požaduje. Poté dvířka opět zavřete a pro pokračování stiskněte ►.

Upozornění: Při použití funkce rozmrazování „Defrost“ se po uplynutí dvou minut funkce automaticky opětovně spustí, a to i v případě, že jídlo nebylo otočeno či promícháno.

**. ZBYTKOVÉ TEPLLO**

Po dovaření/dopečení jídla aktivuje trouba v mnoha případech automatický proces ochlazování, který bude současně zobrazen na displeji.



K zobrazení hodin během tohoto procesu stiskněte ↺.

Upozornění: Dočasné otevření dvířek tento proces přeruší.

**. MINUTKA**

Když je trouba vypnutá, displej je možné používat jako samostatný časový spínač. Otáčením ovladače aktivujte funkci a nastavte požadovanou délku času.



Pro aktivaci časového spínače stiskněte OK

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

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

Pro změnu nastavení času na časovém spínači stiskněte ↺ pro jeho pozastavení a poté dvakrát stiskněte ↺ pro opětovné zobrazení aktuálního času.

Poté, co byl časový spínač aktivován, můžete spustit i funkci: Časový spínač bude dále automaticky odpočítávat navolený čas, aniž by to jakkoli ovlivnilo danou funkci.



Chcete-li znovu zobrazit časovač, počkejte na konec funkce nebo ji zastavte vypnutím trouby.

# UŽITEČNÉ RADY

## JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulka uvádí nejlepší funkce pro přípravu jednotlivých druhů pokrmů.

Doby pečení se vztahují k cyklu pečení jídla v troubě a nezahrnují fázi předehřevu (u funkcí, kde je to třeba). Nastavení a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství.

Vždy pokrm nejprve tepelně upravujte po nejkratší uvedené dobu a pak zkontrolujte, zda je již hotový. Pro dosažení nejlepších výsledků se při volbě příslušenství důsledně řiďte doporučeními v tabulce pečení.

## KUČAŘSKÉ TIPY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ V MIKROVLNNÝCH TROUBÁCH

Mikrovlny projdou potravinami jen do určité hloubky. Vaříte-li více potravin najednou, je dobré jídlo co nejvíce rozprostřít.

Menší kousky potravin se vaří rychleji než větší: Pro dosažení rovnoměrné tepelné úpravy rozkrájejte jídlo na stejně velké kousky.

Při přípravě v mikrovlnné troubě se uvolňuje vodní pára: používání krytu vhodného do mikrovlnné trouby pomáhá snižovat ztrátu vlhkosti.

Jídlo se po vyjmutí z mikrovlnné trouby ještě několik okamžiků dál vaří. Proto doporučujeme nechat jídlo po skončení cyklu nechat ještě několik minut dojít.

Při přípravě s využitím mikrovln je dobré míchat jídlom, protože již dobře uvařené části u okrajů nádoby se dostanou doprostřed a naopak.

Tenké plátky masa položte na sebe nebo tak, aby se částečně překrývaly. Silnější plátky masa, jako v případě sekané a klobás, by měly umístěny vedle sebe.

## POTRAVINÁŘSKÁ FÓLIE A OBALOVÝ MATERIÁL

Připravujete-li jídlo v mikrovlnné troubě, odstraňte předtím, než je vložíte do trouby, veškeré drátěné uzávěry z plastových nebo papírových sáčků. Plastovou fólii nařízněte nebo propíchněte vidličkou, aby se uvolnil tlak, a obal tak během přípravy neprasknul tlakem nahromaděné páry.

## TEKUTINY

Tekutiny se mohou zahřát nad bod varu, aniž by viditelně bublaly.

Následně může dojít k náhlému vyvření horkých tekutin.

Této situaci lze předcházet následovně:

. Nepoužívejte nádoby s úzkým hrdlem.

. Tekutinu před vložením nádoby do mikrovlnné trouby zamíchejte a nechte v ní ponořenou čajovou lžičku.

. Po ohřátí ji promíchejte ještě jednou a následně opatrně vyjměte nádobu z mikrovlnné trouby.

## ZMRAŽENÉ JÍDLO

Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme provádět rozmrazování přímo na otočném skleněném talíři. Příp. můžete také použít lehkou plastovou nádobu vhodnou pro použití v mikrovlnné troubě.

Vařená jídla, guláše a masové omáčky se lépe rozmrazí, jestliže je během rozmrazování občas zamícháte.

Jakmile se jídlo začne rozmrazovat, oddělte jej: oddělené části se tak rozmrazí rychleji.

## JÍDLO PRO DĚTI

Při ohřívání jídla nebo nápojů v kojenecké lahvi nebo skleničce pro příkrmy musíte pokrm nebo tekutinu protřepat či zamíchat a před podáváním zkontrolovat teplotu.

Tím se teplo rovnoměrně rozloží a vyhnete se riziku opaření nebo popálení.

Před ohříváním sejměte z kojenecké láhve víčko a dudlík.

## MASO A RYBY

Aby mělo maso nebo ryba rychle perfektní hnědou kůrčičku, ale přitom zůstalo uvnitř měkké a šťavnaté, doporučujeme funkci „Gril + mikrovlny“. Nejlepších výsledků dosáhnete nastavením výkonu mikrovln na 160 až 350 W.

# TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

| JÍDLO                                                                          | FUNKCE | TEPL. (°C) | VÝKON (W) | DOBA TRVÁNÍ (MIN) | PŘÍSLUŠENSTVÍ |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------|------------|-----------|-------------------|---------------|
| <b>Kynuté koláče</b>                                                           |        | 160–180    | -         | 30–60             |               |
|                                                                                |        | 160–180    | 90        | 25–50             |               |
| <b>Koláče s náplní</b><br>(tvarohový koláč „cheesecake“, závin, jablčný koláč) |        | 160–190    | -         | 35–70             |               |
| <b>Piškotové koláče</b>                                                        |        | 160        | -         | 30–40             |               |
| <b>Sušenky</b>                                                                 |        | 160        | -         | 20–30             |               |
| <b>Slané koláče</b><br>(zeleninový koláč, quiche Lorraine 1–1,2 kg)            |        | 180–190    | -         | 40–55             |               |
| <b>Hotová jídla</b> (250–500 g)                                                |        | -          | 750       | 4–7               |               |
| <b>Lasagne / zapečené těstoviny</b>                                            |        | -          | 350–500   | 15–25             |               |
| <b>Mražené lasagne</b> (500–700 g)                                             |        | -          | 500–750   | 14–20             |               |
| <b>Pizza</b> (400–500 g)                                                       |        | -          | -         | 10–12             |               |
| <b>Maso</b> (řízky, steaky)                                                    |        | -          | 500       | 10–15             |               |
| <b>Drůbež</b> (celá, 800 g – 1,5 kg)                                           |        | -          | 350–500   | 30–45 *           |               |
| <b>Kuře</b> (řízky nebo kousky)                                                |        | -          | 350–500   | 10–17             |               |
| <b>Pečeně</b> (800 g – 1,2 kg)                                                 |        | -          | 350–500   | 25–40 *           |               |
| <b>Jehněčí pečeně / telecí pečeně / rostbíf</b><br>(1,3–1,5 kg)                |        | 170–180    | -         | 70–80*            |               |
|                                                                                |        | 160–180    | 160       | 50–70*            |               |
| <b>Uzeniny/kebaby</b>                                                          |        | -          | -         | 20–40 *           |               |
| <b>Ryba</b> (steaky nebo filety)                                               |        | -          | 160–350   | 15–20 *           |               |
| <b>Celá ryba</b> (800 g – 1,2 kg)                                              |        | -          | 160–350   | 20–30 *           |               |
| <b>Pečené brambory</b> (600 g – 1 kg)                                          |        | -          | 350–500   | 30–50 *           |               |
| <b>Pečená jablka</b>                                                           |        | -          | 160–350   | 15–25             |               |

\* V polovině doby přípravy jídlo obraťte..

| FUNKCE        | Horký vzduch<br>                                                    | Horký vzduch + mikrovlny<br> | Gril<br> | Gril + mikrovlny<br>            |
|---------------|---------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------|---------------------------------|
| PŘÍSLUŠENSTVÍ | Žáruvzdorný talíř/nádoba vhodná pro použití v mikrovlnné troubě<br> |                              | Rošt<br> | OBDELNÍKOVÝ plech na pečení<br> |



# VYZKOUŠENÉ RECEPTY

Byly sestaveny pro potřeby certifikačních orgánů v souladu se standardy IEC 60705 a IEC 60350-1.

| JÍDLO                                                 | FUNKCE                                                                              | HMOTNOST (g) | DOBA TEPELNÉ ÚPRAVY (min:sec) | TEPL. / ÚROVEŇ VÝKONU PRO GRIL | VÝKON (W) | PŘEDEHŘEV | PŘÍSLUŠENSTVÍ                                                                              |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------------------------|-----------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Krém                                                  |    | 1000         | 12:00–13:00                   | -                              | 650       | -         | Nádoba vhodná k použití v mikrovlnné troubě (Pyrex 3.227)                                  |
| Piškotový koláč                                       |    | 475          | 8:00–10:00                    | -                              | 750       | -         | Nádoba vhodná k použití v mikrovlnné troubě (Pyrex 3.827)                                  |
| Sekaná pečeně                                         |    | 900          | 13:00–14:00                   | -                              | 750       | -         | Nádoba vhodná k použití v mikrovlnné troubě (Pyrex 3.838)                                  |
| Zapékané brambory                                     |   | 1100         | 28:00–30:00                   | 190                            | 350       | -         | Nádoba vhodná k použití v mikrovlnné troubě (Pyrex 3.827)                                  |
| Kuře                                                  |  | 1200         | 35:00–40:00                   | 210                            | 350       | -         | Nádoba vhodná k použití v mikrovlnné troubě (Pyrex 3.220)                                  |
| Rozmrazování masa<br>(uprostřed rozmrazování obraťte) |  | 500          | 10:30                         | -                              | 160       | -         | Otočný talíř                                                                               |
| Topinky                                               |  | -            | 4:00–6:00                     | 3                              | -         | Ano       | Rošt  |

| FUNKCE | Mikrovlny  | Gril + mikrovlny  | Gril  |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**Před prováděním jakýchkoli úkonů údržby a čištění se ujistěte, že spotřebič vychladl.**

**Nepoužívejte parní čističe.**

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

## VNITŘNÍ A VNĚJŠÍ POVRCHY

- Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákná. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.
- Sklo dveří omývejte vhodným tekutým čisticím prostředkem.
- V pravidelných intervalech nebo v případě rozlití odstraňte otočný talíř i s jeho držákem, abyste vyčistili dno trouby a odstranili veškeré zbytky jídla.
- Gril není třeba čistit, neboť intenzivní teplotou se veškeré nečistoty vypalují: Tuto funkci používejte pravidelně.

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

Veškeré příslušenství lze mýt v myčce nádobí. Odolné nečistoty jemně vydrhněte hadříkem. Před čištěním vždy nechte příslušenství vychladnout.

# ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

| Problém                                          | Možná příčina                                       | Řešení                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Trouba nefunguje.                                | Přerušení napájení.<br>Odpojení od elektrické sítě. | Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha přetrvává. |
| Trouba generuje hluk i přesto, že je vypnutá.    | Chladicí ventilátor je v chodu.                     | Otevřete dvířka nebo vyčkejte, dokud proces ochlazování neskončí.                                                                                           |
| Na displeji je písmena „ERR“ následované číslem. | Softwarová chyba.                                   | Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmeny „ERR“.                                                |

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

# TECHNICKÁ PODPORA

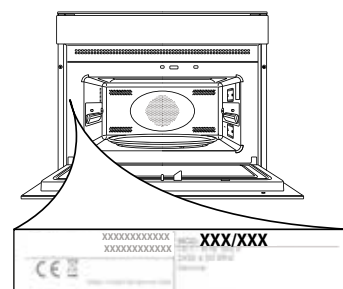
V případě provozních potíží se obraťte na technické servisní středisko Franke.

Nevyžívejte služeb neautorizovaných techniků.

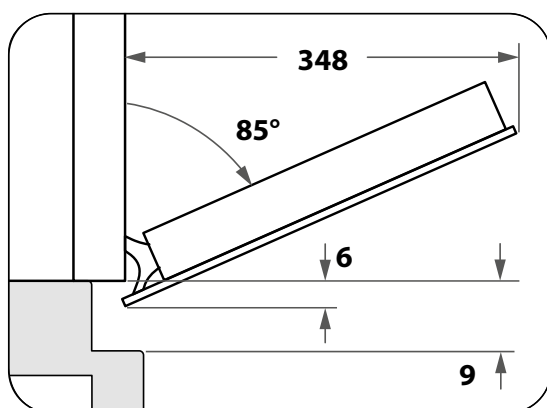
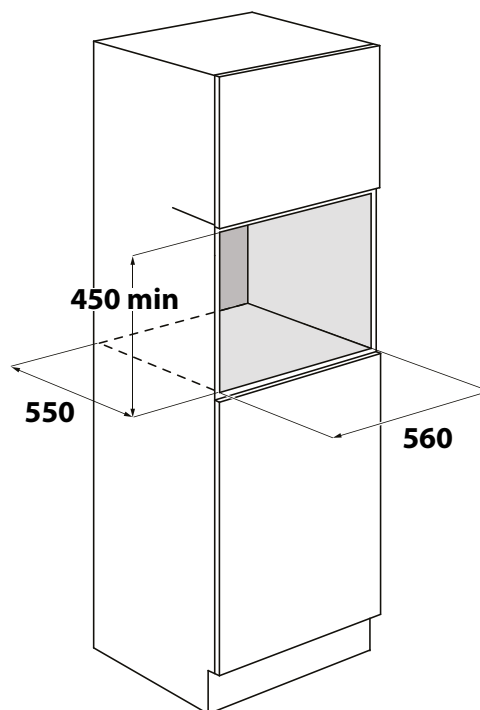
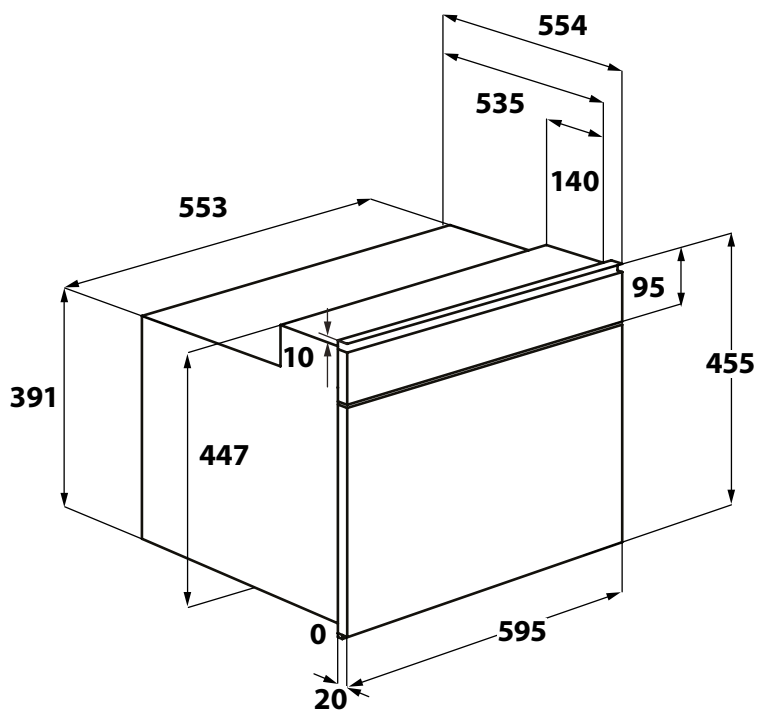
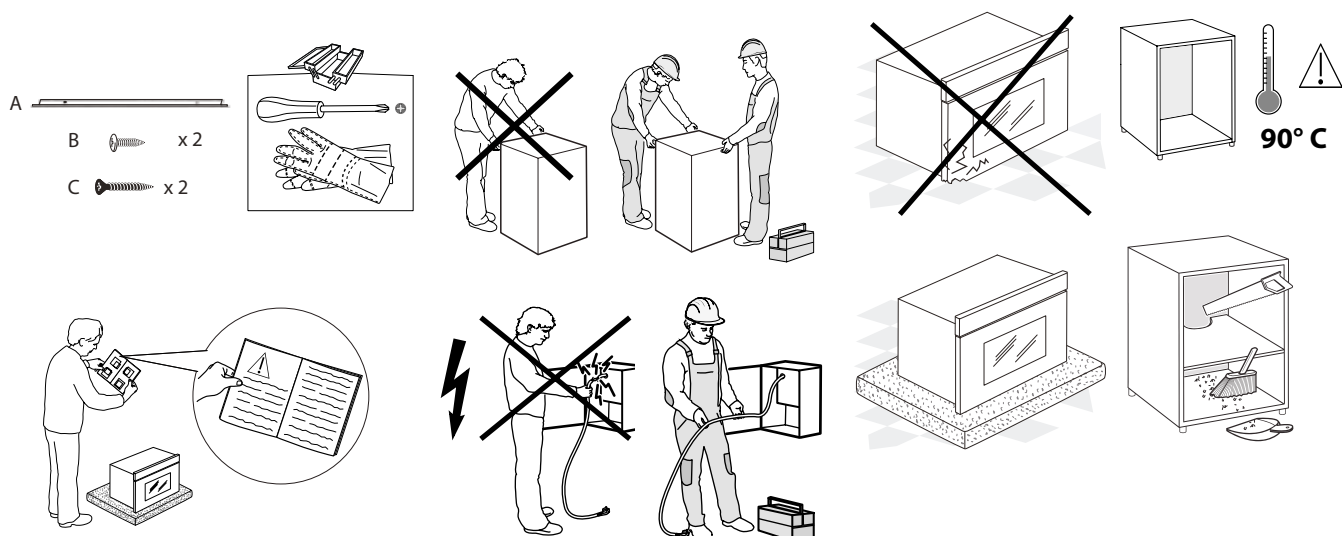
**Uveďte:**

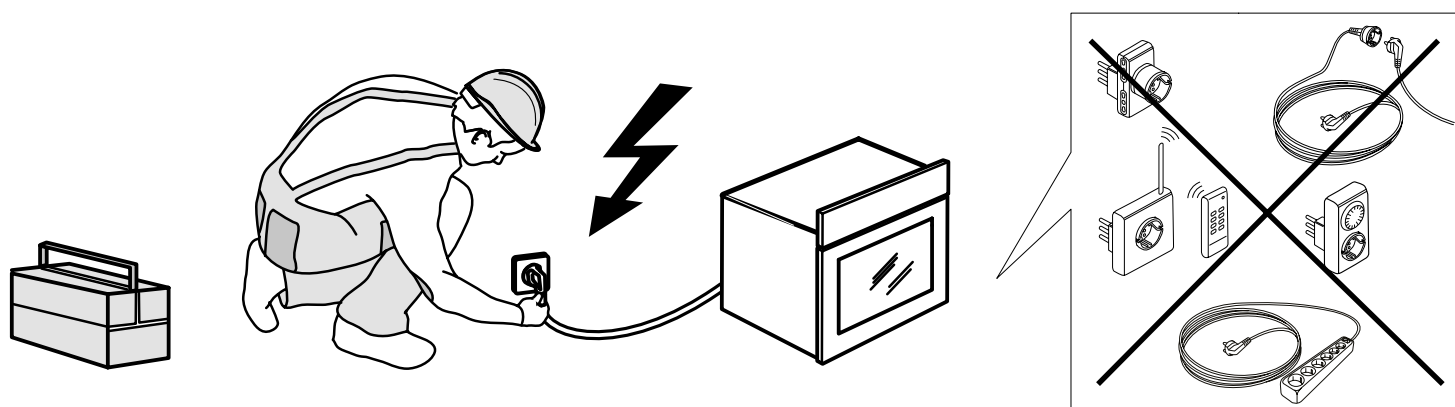
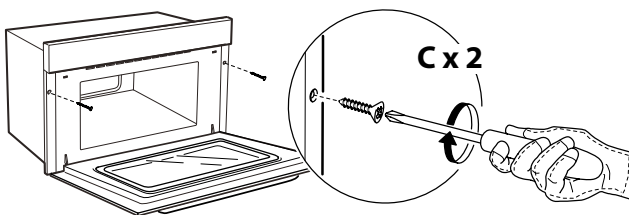
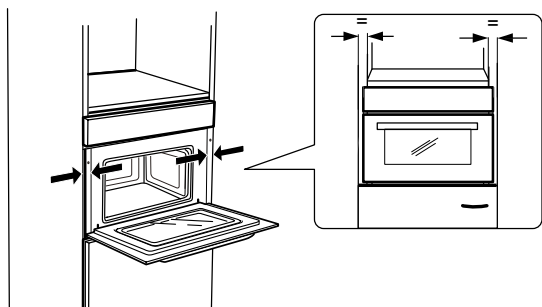
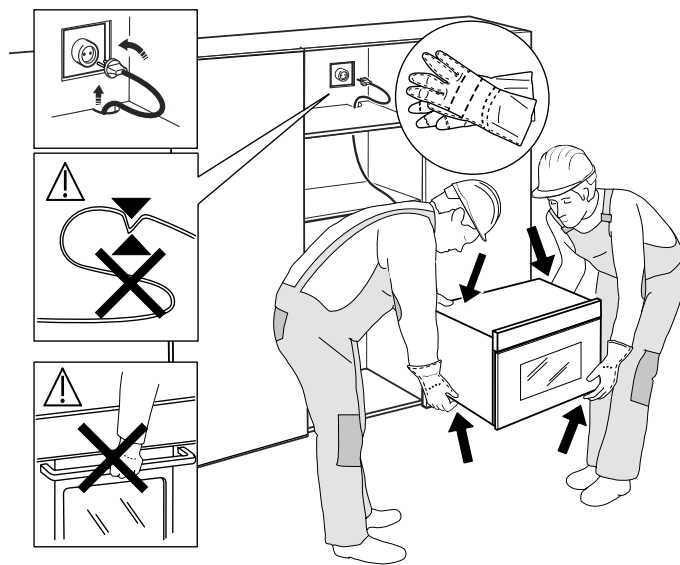
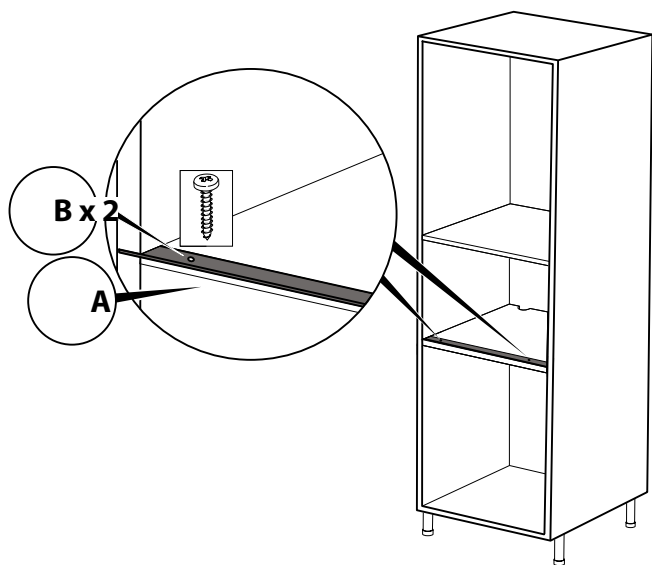
- typ závady
- model spotřebiče (art./kód)
- výrobní číslo (S.N.) se nachází na výkonovém štítku umístěném na levém okraji vnitřního prostoru trouby (viditelný, pokud jsou otevřena dvířka).

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









# BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

## DŮLEŽITÉ POKYNY, KTERÉ JE TŘEBA PŘEČÍST A ŘÍDIT SE JIMI

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

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

⚠ Velmi malé děti (0–3 roky) je třeba držet v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče. 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 rozumějí rizikům, která s jeho používáním souvisejí. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.

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

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

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

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

⚠ **VAROVÁNÍ:** V případě, že jsou dvířka nebo jejich těsnění poškozené, trouba se nesmí používat, dokud nebude opravena – riziko úrazu.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Tekutiny a potraviny se nesmějí ohřívat v uzavřených nádobách – nebezpečí výbuchu! Následkem takového způsobu ohřívání nápojů může být opožděný eruptivní var. Při manipulaci s nádobou je nutno dbát opatrnosti – nebezpečí popálení.

⚠ Mikrovlnná trouba je určena pro ohřívání jídel a nápojů. V troubě nesušte potraviny ani oděvy, nenahřívejte vyhřívací polštářky, pantofle, houbičky a podobné předměty – nebezpečí požáru. Při ohřívání potravin v plastových či papírových nádobách zůstaňte u trouby – riziko požáru.

⚠ Obsah kojeneckých lahví a nádob na dětské jídlo je třeba promíchat nebo protřepat a následně zkontrolovat jeho teplotu – riziko popálení. Neohřívejte celé vejce ve skořápce a vejce uvařená natvrdo – riziko výbuchu.

⚠ Používejte pouze náčiní, které je vhodné k vaření v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte kovové nádoby – nebezpečí poranění.

⚠ Používejte pouze teploměr doporučený pro tuto troubu – riziko požáru.

⚠ Vychází-li z trouby kouř, troubu vypněte nebo vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky. Dvířka ponechte zavřená, aby se zadusily plameny.

⚠ Pokud se spotřebič nachází ve výšce 850 mm nebo více nad zemí, buďte při vyjímání nádob opatrní, abyste nepohnuli s otočným talířem – riziko zranění.

⚠ Mikrovlnnou troubu nepoužívejte k fritování v olejové lázni, protože teplotu oleje není možné regulovat.

⚠ Kovové nádoby na jídlo a nápoje nejsou vhodné na mikrovlnné vaření.

⚠ Nesnímejte kryty vstupu mikrovln na vnitřní boční straně (pouze u některých modelů). Chrání přívodní kanálky mikrovln před tukem a zbytky jídel.

### POVOLENÉ POUŽITÍ

⚠ **POZOR:** Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externího spínacího zařízení, jako je časovač, či samostatného systému dálkového ovládání.

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

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

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

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

### INSTALACE

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

⚠ 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, přizpůsobit, proveďte tyto práce ještě předtím, než jej do skříňky zasunete. Následně odstraňte všechny dřevěné třísky a piliny.

⚠ Do zahájení montáže neodstraňujte polystyrenový podstavec spotřebiče.

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

⚠ Spotřebič neinstalujte za dekorativní dvířka – riziko požáru.

⚠ Pokud je spotřebič usazen pod pracovní deskou, do prostoru minimální vzdálenosti mezi pracovní plochou a horní hranou trouby nekládejte žádné předměty – riziko popálení.

⚠ Tento spotřebič je určen k vestavbě.

Neumísťujte spotřebič jako volně stojící, ani jej nezabudovávejte do skříňky.

Po vybalení spotřebiče zkontrolujte, zda není poškozený a zda dveře dokonale přiléhají. V případě problémů se obraťte na prodejce nebo na nejbližší servisní středisko.

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

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

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

⚠ Nepoužívejte prodlužovací kabely, sdružené zásuvky nebo adaptéry. Po provedení instalace nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele

přístupné. Nepoužívejte spotřebič, pokud jste mokří nebo naboso.

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

⚠ Jestliže je poškozený přívodní kabel, za identický ho smí vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu – nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

## **ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA**

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Servisní zásahy nebo opravy, u kterých je nutné sejmut kryty chránící před mikrovlnami, jsou nebezpečné. Takové činnosti smí provádět pouze odborně vyškolený technik.

⚠ Nebudete-li troubu udržovat čistou, může dojít k poškození povrchu, a tedy ke zkrácení životnosti spotřebiče, a případně i k vytvoření nebezpečné situace.

⚠ Mikrovlnnou troubu pravidelně čistěte a vždy odstraňujte všechny zbytky jídel.

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

⚠ Pravidelně čistěte vnitřní stranu dveří spotřebiče a příslušné těsnění, aniž byste je vyjímali. Používejte měkkou houbou, vlažnou vodu a neutrální čisticí prostředek; osušte neutrálním měkkým hadříkem. Nepoužívejte kovové škrabky.

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

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

## **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.

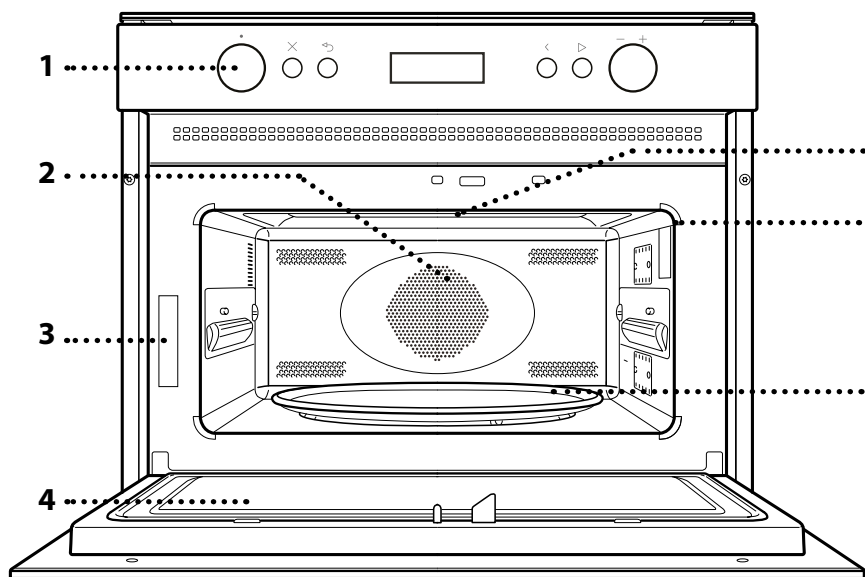


# OBSAH

|                              |    |
|------------------------------|----|
| PREHĽAD .....                | 4  |
| OVLÁDACÍ PANEL .....         | 4  |
| PRÍSLUŠENSTVO .....          | 5  |
| FUNKCIE.....                 | 6  |
| PRVÉ POUŽITIE .....          | 8  |
| KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE .....  | 8  |
| UŽITOČNÉ TIPY .....          | 10 |
| TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL ..... | 11 |
| VYSKÚŠANÉ RECEPTY.....       | 12 |
| ČISTENIE A ÚDRŽBA.....       | 13 |
| RIEŠENIE PROBLÉMOV .....     | 13 |
| TECHNICKÁ PODPORA.....       | 13 |

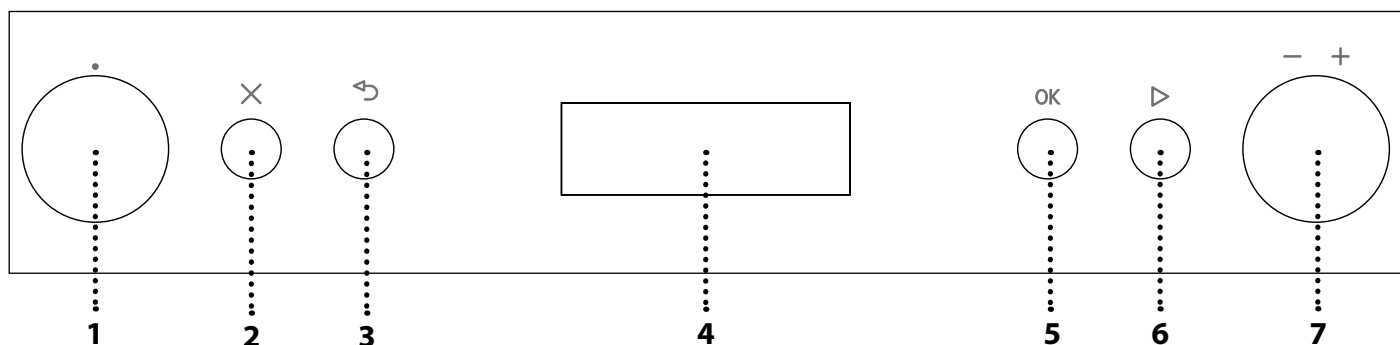
# PRÍRUČKA PRE POUŽÍVATEĽA

## PREHĽAD



1. Ovládací panel
2. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
3. Výrobný štítok (neodstraňujte)
4. Dvierka
5. Horný ohrevný článok/gril
6. Svetlo
7. Sklenený otočný tanier

## OVLÁDACÍ PANEL



### 1. VOLIACI GOMBÍK

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

### 2. STOP

Kedykoľvek na zastavenie funkcie, ktorá je práve aktívna, a uvedenie rúry do pohotovostného režimu.

### 3. SPÄŤ

Na návrat do predchádzajúceho menu.

### 4. DISPLEJ

### 5. TLAČIDLO NA POTVRDENIE

Na potvrdenie zvolenej funkcie alebo nastavenej hodnoty.

### 6. ŠTART

Na okamžité spustenie funkcie. Keď je rúra vypnutá, stlačte na aktivovanie prípravy jedla s funkciou mikrovlny nastavenou na plný výkon na 30 sekúnd.

### 7. NASTAVOVACÍ OVLÁDAČ

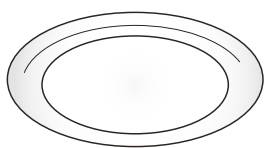
Na prechádzanie cez menu a použitie alebo zmenu nastavení.

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



# PRÍSLUŠENSTVO

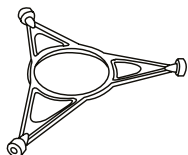
## SKLENENÝ OTOČNÝ TANIER



Sklenený otočný tanier, umiestnený na držiaku, sa môže používať pri všetkých spôsoboch prípravy jedla. Otočný tanier sa vždy musí používať ako základ pre všetky iné nádoby alebo

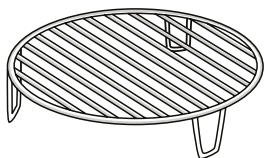
príslušenstvo, s výnimkou pravouhlého plechu na pečenie.

## DRŽIAK OTOČNÉHO TANIERA



Používajte len držiak pre otočný tanier. Na držiak nekladte iné príslušenstvo.

## DRÔTENÝ ROŠT



Tento umožňuje, aby ste dali jedlo bližšie ku grilu na dokonalé vyprážanie vášho pokrmu a pre optimálnu cirkuláciu horúceho vzduchu. Položte rošt na otočný tanier, uistite sa, že nepríde do

kontaktnu s inými povrchmi.

## PARÁK



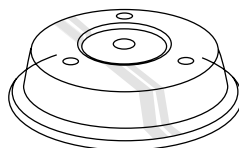
Ak chcete variť potraviny v pare, ako sú ryby a zelenina, dajte ich do košíka (2) a nalejte pitnú vodu (100 ml) naspodok paráka (3), aby ste dosiahli správne množstvo pary.

Ak chcete variť potraviny, ako sú cestoviny, ryža a zemiaky, dajte ich rovno naspodok paráka

(košík nie je potrebný) a pridajte vhodné množstvo pitnej vody pre množstvo, ktoré varíte. Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov prikryte parák vekom z výbavy (1).

Parák položte vždy na sklenený otočný tanier a používajte ho len s príslušnými funkciami prípravy jedla alebo s funkciami mikrovlny.

## VEKO



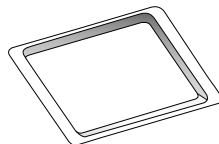
Užitočné na zakrytie jedla pri varení alebo ohrievaní v mikrovlnke.

Veko znižuje rozstrek, udržiava potraviny vlhké a môže sa používať aj na vytvorenie dvoch

úrovní prípravy jedla.

Nie je vhodné na použitie pri konvekčnom pečení alebo s niektorou z funkcií grilovania.

## PRAVOUHLY PLECH NA PEČENIE



Plech na pečenie používajte len s funkciami, ktoré umožňujú konvekčnú prípravu jedál; nikdy ho nesmiete použiť v kombinácii s mikrovlnami. Vložte plech vodorovne, položený na rošt

v priestore na pečenie.

Upozornenie: Pri použití pravouhlého plechu na pečenie nemusíte vybrať otočný tanier a jeho držiak.

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

**V súčasnosti je na trhu bohatá ponuka príslušenstva. Pred nákupom sa presvedčte, či je vhodné na použitie v mikrovlnných rúrach a odolné voči teplotám v rúre.**

**Počas prípravy jedla pomocou mikrovln by sa nikdy nemali používať kovové nádoby na jedlo a nápoje.**

**Vždy zaistite, aby potraviny a príslušenstvo neprišli do kontaktu s vnútornými stenami rúry.**

**Pred zapnutím rúry vždy skontrolujte, či sa otočný tanier voľne otáča. Dávajte pozor, aby ste pri vkladaní a vyberaní ďalšieho príslušenstva nezhodili otočný tanier.**



# FUNKCIE



## MIKROVLNÝ

Na rýchlu prípravu a ohrev potravín a nápojov.

| VÝKON        | ODPORÚČANÉ POUŽITIE                                                                                          |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>900 W</b> | Rýchly ohrev nápojov a iných potravín s vysokým obsahom vody                                                 |
| <b>750 W</b> | Varenie zeleniny                                                                                             |
| <b>650 W</b> | Varenie mäsa a rýb                                                                                           |
| <b>500 W</b> | Varenie mäsových omáčok alebo omáčok s obsahom syra a vajec. Dokončovanie mäsových piroh alebo pečenie cesta |
| <b>350 W</b> | Pomalé, pozvoľné varenie. Ideálne na roztápanie masla alebo čokolády                                         |
| <b>160 W</b> | Rozmrazovanie mrazených potravín alebo zmäkčovanie masla a syra                                              |
| <b>90 W</b>  | Zmäkčovanie zmrzliny                                                                                         |



## GRIL

Na vyprážanie, grilovanie a opekanie na rošte. Počas prípravy jedla odporúčame potraviny otáčať. Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, predhrejte gril na 3 – 5 minút.

Odporúčané príslušenstvo: Drôtený rošt



## GRIL + MIKROVLNÝ

Na rýchle varenie a pečenie jedál na rošte v kombinácii funkcií mikrovlnnej rúry a grilu.

Odporúčané príslušenstvo: Drôtený rošt



## TURBO GRIL

Pre dokonalé výsledky v kombinácii grilu a konvekčných funkcií. Počas prípravy jedla odporúčame potraviny otáčať.

Odporúčané príslušenstvo: Vysoký drôtený rošt



## TURBO GRIL + MIKROVLNÝ

Na rýchle varenie a pečenie jedál na rošte v kombinácii funkcií mikrovlnnej rúry, grilu a konvekčnej rúry.

Odporúčané príslušenstvo: Drôtený rošt



## VHÁŇANÝ VZDUCH

Na prípravu jedál spôsobom, pri ktorom dosiahnete podobné výsledky ako pri použití obvyčajnej rúry.

Odporúčané príslušenstvo: Rošt/Pravouhlý plech na pečenie



## HORÚCI VZDUCH + MW

Na prípravu jedál v rúre v krátkom čase.

Odporúčané príslušenstvo: Drôtený rošt



## RÝCHLY OHREV

Na rýchle ohriatie rúry pred cyklom varenia. Predtým, než dáte do rúry jedlo, počkajte, kým funkcia skončí.

## ASISTENT PEČENIA

S automatickými funkciami jednoducho vyberte typ, hmotnosť alebo množstvo potravín, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky. Rúra automaticky vypočíta optimálne nastavenie a v priebehu pečenia ho bude meniť. Celkový čas nezahŕňa fázy prípravy a predhrievania.



DE-FRO AUTO

## AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE

Na rýchle rozmrazovanie rôznych typov jedla zadaním jeho hmotnosti. Potraviny je potrebné položiť priamo na sklenený otočný tanier. Po výzve jedlo obráťte.

| KATEGÓRIA                                                                              | ODPORÚČANÉ POTRAVINY                                     | HMOTNOSŤ     |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------|
|  1*  | MÄSO<br>(mleté, rezne, steaky, kusy mäsa na pečenie)     | 100 g – 2 kg |
|  2* | HYDINA<br>(kurča celé, kusky alebo plátky)               | 100 g – 3 kg |
|  3* | RYBY<br>(vcelku, kusky, filé)                            | 100 g – 2 kg |
|  4* | ZELENINA<br>(miešaná zelenina, hrášok, brokolica a pod.) | 100 g – 2 kg |
|  5* | CHLIEB (pecne, žemle, rožky)                             | 100 g – 2 kg |



RE-HEAT AUTO

## AUTOMATICKÝ OHREV

Na zohrievanie hotových jedál, ktoré sú buď mrazené alebo pri izbovej teplote. Rúra automaticky vypočíta potrebné nastavenie na dosiahnutie najlepších možných výsledkov v čo najkratšom čase. Položte potraviny na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry a odolný voči teplu.

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

## STEAM AUTO AUTOMATICKÉ VARENIE V PARE

Na varenie potravín v pare, ako je zelenina alebo ryby pomocou paráka z výbavy. Prípravná fáza automaticky generuje paru tak, že sa naspodok paráka naleje voda a uvedie do varu. Časovanie pre túto fázu sa môže líšiť. Rúra potom pokračuje vo varení potravín v pare podľa časového nastavenia.

Niektoré orientačné doby varenia sú nasledovné:

- ČERSTVÁ ZELENINA (250 – 500 g): 4 – 6 minút;
- MRAZENÁ ZELENINA (250 – 500 g): 5 – 7 minút;
- RYBIE FILETY (250 – 500 g): 4 – 6 minút;

Potrebné príslušenstvo: Parák

## COMBI AUTO VHÁŇANÝ VZDUCH + MIKROVLNÝ

Na rýchlu prípravu jedál v rúre a dosiahnutie optimálnych výsledkov. Používajte nádoby vhodné na prípravu jedál v rúre a zároveň odolné voči mikrovlnám.

| KATEGÓRIA                                                                                | ODPORÚČANÉ JEDLÁ,<br>NAVRHOVANÉ MNOŽSTVÁ a TIPY                                                                                         |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <br>1   | KURČA<br>(hydina, ryby, gratinované jedlá)                                                                                              | 800 g<br>– 1,5 kg |
| <br>2 | MRAZENÉ LASAGNE                                                                                                                         | 400 g<br>– 1 kg   |
| <br>3 | SUŠIENKY<br>Uložte na mierne vymastený plech na pečenie. Po výzve dajte tanier do rúry.                                                 | 9 – 12 ks.        |
| <br>4 | CESTO NA CHLIEB V KONZERVE<br>Na cesto na briošky a croissanty v konzerve pod tlakom. Po výzve vložte plech na pečenie do rúry.         |                   |
| <br>5 | MRAZENÉ ROŽKY (pecne, žemle, rožky)<br>Používajte, ak máte k dispozícii hotové mrazené rožky. Po výzve vložte plech na pečenie do rúry. |                   |

Pred začiatkom prípravy jedla je potrebný predohrev pri programoch 3 – 4 – 5. Po dosiahnutí správnej teploty vás rúra vyzve, aby ste vložili potraviny do vnútra.

## COOK AUTO COOK

Na rýchlu prípravu jedál v rúre a dosiahnutie optimálnych výsledkov. Používajte nádoby vhodné na prípravu jedál v rúre a odolné voči mikrovlnám.

| KATEGÓRIA                                                                              | POTRAVINY                                                                                            | HMOTNOSŤ      |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <br>1 | PEČENÉ ZEMIAKY<br>(Po výzve obráťte)                                                                 | 200 g – 1 kg  |
| <br>2 | ČERSTVÁ ZELENINA<br>(Nakrájajte na rovnaké kúsky a pridajte 2 až 4 polievkové lyžice vody. Prikryte) | 200 g – 800 g |
| <br>3 | MRAZENÁ ZELENINA<br>(Po výzve obráťte. Prikryte)                                                     | 200 g – 800 g |
| <br>4 | KONZERVOVANÁ ZELENINA                                                                                | 200 g – 600 g |
| <br>5 | PUKANCE                                                                                              | 100 g         |

## NASTA NASTAVENIA

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

Upozornenie: Keď je aktívny Eko režim, jas na displeji sa po zopár sekundách zníži, aby sa ušetrila energia. Displej sa automaticky znovu aktivuje po stlačení ľubovoľného tlačidla atď.

# PRVÉ POUŽITIE

## 1. ZVOĽTE JAZYK

Budete potrebovať nastaviť jazyk a čas, keď prvýkrát zapnete spotrebič. Na displeji sa zobrazí „ENGLISH“. Pomocou *nastavovacieho ovládača* sa posúvajte v zozname dostupných jazykov a vyberte si ten, ktorý chcete mať nastavený.



Stlačením **OK** svoj výber potvrdíte.

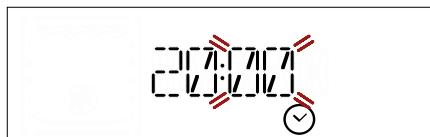
Upozornenie: Jazyk možno meniť aj neskôr pomocou položky „Nastavenia“ v menu.

## 2. NASTAVTE ČAS

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



Otáčajte *nastavovacím ovládačom* na nastavenie správnej hodiny a stlačte **OK**: na displeji budú blikáť minúty.



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

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

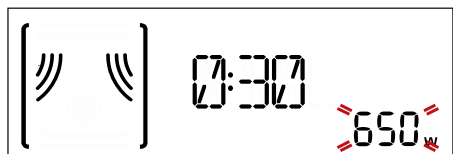
# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

## . JET START (ZRÝCHLENÝ ŠTART)

Keď je rúra vypnutá, stlačte **▶** na aktivovanie prípravy jedla s funkciou mikrovlny nastavenou na plný výkon (1 000 W) na 30 sekúnd.

### 1. ZVOĽTE FUNKCIU

Otáčajte *nastavovacím ovládačom*, kým sa funkcia, ktorú požadujete, nezobrazí na displeji: na displeji sa zobrazí ikona pre funkciu a jej základné nastavenia.



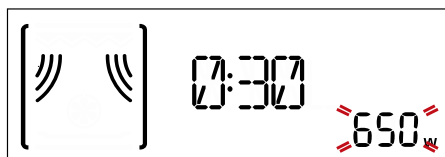
Tam, kde je táto funkcia dostupná, ak chcete vybrať položku z menu (na displeji sa zobrazí prvá dostupná položka), otáčajte *nastavovacím ovládačom*, kým sa nezobrazí položka, ktorú potrebujete.



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

### 2. NASTAVENIE FUNKCIE

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



Pri blikaní nastavenia na displeji otáčajte *nastavovacím ovládačom* na zmenu nastavenia, potom stlačte **OK** na potvrdenie a pokračujte s nastaveniami, ktoré nasledujú.



Upozornenie: Ak stlačíte **◀**, môžete znova zmeniť predchádzajúce nastavenie.

### 3. AKTIVUJTE FUNKCIU

Keď ste použili všetky požadované nastavenia, aktivujte funkciu stlačením **▶**.



Stlačením **X** môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá je momentálne aktívna.

**. BEZPEČNOSTNÁ POISTKA**

Táto funkcia sa automaticky aktivuje, aby sa zabránilo náhodnému zapnutiu rúry.



Otvorte a zatvorte dvierka a potom stlačte ► na spustenie funkcie.

**. POZASTAVENIE**

Na pozastavenie aktívnej funkcie, napríklad na zamiešanie alebo otočenie jedla, jednoducho otvorte dvierka.

Aby ste ju zapli znovu, zatvorte dvierka a znovu stlačte ►.

**. AUTOMATICKÉ FUNKCIE****KATEGÓRIE**

Pri používaní určitých automatických funkcií budete potrebovať zvoliť kategóriu jedla, ktoré pripravujete, aby ste dosiahli čo najlepší výsledok. Príslušnej kategórii zodpovedá číslo uvedené v pravom hornom rohu displeja.



Informácie o všetkých týchto kategóriách nájdete v tabuľke s opismi funkcií.

**STUPEŇ PREPEČENIA**

Väčšina automatických funkcií vás vyzve, aby ste si vybrali, ako chcete mať jedlo pripravené. Stupeň prepečenia možno zmeniť iba počas prvých 20 sekúnd prevádzky rúry po aktivovaní funkcie: aktivujte funkciu, potom otáčajte *nastavovacím ovládačom* pre voľbu nastavenia, ktoré požadujete.

**ČINNOSTI (JEDLO OBRÁŤTE ALEBO PREMIEŠAJTE)**

Určité automatické funkcie vyžadujú, aby ste jedlo napríklad obrátili alebo premiešali, a zastavia sa, aby ste to mohli urobiť.



Keď rúra zastaví prípravu jedla, otvorte dvierka a vykonajte úkon, na ktorý ste vyzvaný predtým, ako zavriete dvierka a stlačíte ► na pokračovanie v príprave jedla.

Upozornenie: Pri použití funkcie „Defrost“ sa funkcia znovu automaticky spustí po dvoch minútach, aj keď ste jedlo neobrátili alebo nepremiešali.

**. ZVÝŠKOVÉ TEPLO**

V mnohých prípadoch, keď je jedlo ohriate, rúra aktivuje automatický proces chladenia, ktorý bude vyznačené na displeji.



Ak chcete zobrazit hodiny počas tohto procesu, stlačte ↺.

Upozornenie: Otvorenie dvierok dočasne preruší tento proces.

**. ČASOVAČ**

Keď je rúra vypnutá, displej možno použiť ako nezávislý časovač. Na aktivovanie funkcie a nastavenie dĺžky času, ktorú požadujete, otáčajte *nastavovacím ovládačom*.



Na aktivovanie časovača stlačte OK. Keď časovač dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

Upozornenie: Časovač neaktivuje žiadne cykly prípravy jedla. Ak chcete zmeniť čas nastavený na časovači, stlačte ↺, čím ho pozastavíte, a potom dva razy stlačte ↺ a vrátite sa do zobrazenia aktuálneho času.

Po aktivovaní časovača môžete aktivovať aj funkciu. Časovač bude ďalej odpočítavať zvolený čas automaticky bez toho, aby to ovplyvnilo funkciu.



Ak chcete časovač znova zobrazit, počkajte na ukončenie funkcie alebo ju zastavte vypnutím rúry.

# UŽITOČNÉ TIPY

## AKO ČITAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁĽ

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie pre dané jedlo.

Čas prípravy znamená cyklus prípravy vo vnútri rúry, bez fázy predhrievania (ak je potrebná).

Nastavenia a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva.

Jedlo vždy pripravujte počas minimálneho uvedeného času a skontrolujte, či už je hotové.

Najlepšie výsledky dosiahnete, ak budete pri výbere príslušenstva dôsledne dodržiavať odporúčania v tabuľke pre prípravu jedla.

## TIPY PRE PRÍPRAVU JEDLA MIKROVLNAMI

Mikrovlny prenikajú do jedla iba do určitej hĺbky; pri súčasnej príprave väčšieho množstva jedla by ste preto mali jedlo čo najviac rozložiť.

Menšie množstvá sa varia rýchlejšie ako väčšie.

Potraviny pokrájajte na kusy rovnakej veľkosti, aby sa uvarili rovnomerne.

Počas mikrovlnného varenia sa odparuje vlhkosť. Použitie krytu odolného voči mikrovlnám znižuje stratu vlhkosti.

Jedlo sa bude často variť ešte aj nejaký čas po tom, ako ho vyberiete z mikrovlnnej rúry. Preto odporúčame po skončení cyklu prípravy jedla nechať ho vždy niekoľko minút odstáť.

Pri príprave jedla v mikrovlnke je dobré ho miešať, aby sa dobre prevarené kúsky pri okrajoch dostali do stredu a naopak.

Tenké plátky mäsa ukladajte na seba alebo vedľa seba s prekrytými okrajmi. Hrubšie plátky, ako sú fašírky a klobásky, ukladajte vedľa seba.

## PLASTOVÁ FÓLIA A OBALY

Pred vložením do rúry na prípravu pomocou mikrovln odstráňte z papierových alebo plastových vreciek drôtené svorky.

Plastovú fóliu treba narezať alebo poprepichovať vidličkou, aby sa mohol znížiť tlak, a tým sa zabránilo prasknutiu, lebo počas varenia sa vytvára para.

## TEKUTINY

Tekutiny sa môžu prehriať aj nad bod varu bez viditeľného bublania.

Preto môžu náhle vykypieť.

Aby ste tomu zabránili:

Nepoužívajte nádoby s úzkymi hrdlami.

Pred vložením nádoby do rúry tekutinu premiešajte a nechajte v nej čajovú lyžičku.

Po zahriatí znovu premiešajte a potom opatrne vyberte nádobu z mikrovlnnej rúry.

## MRAZENÉ POTRAVINY

Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov odporúčame jedlo rozmrazovať priamo na otočnom sklenenom tanieri. V prípade potreby môžete použiť aj ľahkú plastovú nádobu vhodnú do mikrovlnných rúr.

Varené jedlá, guláše a mäsové omáčky sa rozmrazujú lepšie, ak ich počas rozmrazovania občas miešate.

Keď sa jedlo začne rozmrazovať, oddelte ho.

Oddelené porcie sa rozmrazia rýchlejšie.

## JEDLO PRE DOJČATÁ

Po ohrievaní jedla pre deti alebo tekutín vo fľaši

na kŕmenie detí jedlo vždy premiešajte a pred podávaním skontrolujte jeho teplotu.

Tým zabezpečíte rovnomerné rozloženie tepla

a predídete riziku obarenia či popálenia.

Pred ohrievaním odstráňte vrchnák a cumlík.

## MÄSO A RYBY

Aby sa povrch rýchlo zapiekol do hnedá a vnútro mäsa

alebo rýb zostalo mäkké a šťavnaté, odporúčame

používať funkciu „Gril + MW“. Najlepšie výsledky

dosiahnete pri nastavení rúry na 160 až 350 W.

# TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

| POTRAVINY                                                     | FUNKCIA | TEPL. (°C) | VÝKON (W) | TRVANIE (MIN) | PRÍSLUŠENSTVO |
|---------------------------------------------------------------|---------|------------|-----------|---------------|---------------|
| <b>Kysnuté koláče</b>                                         |         | 160 – 180  | –         | 30 – 60       |               |
|                                                               |         | 160 – 180  | 90        | 25 – 50       |               |
| <b>Plnené koláče</b><br>(tvarohový, štrúdľa, jablkový koláč)  |         | 160 – 190  | –         | 35 – 70       |               |
| <b>Piškótové koláče</b>                                       |         | 160        | –         | 30 – 40       |               |
| <b>Sušienky</b>                                               |         | 160        | –         | 20 – 30       |               |
| <b>Pikantné koláče</b> (zeleninový, slaný)<br>(1 – 1,2 kg)    |         | 180 – 190  | –         | 40 – 55       |               |
| <b>Hotové jedlá</b> (250 – 500 g)                             |         | –          | 750       | 4 – 7         |               |
| <b>Lasagne/zapečené cestovín</b>                              |         | –          | 350 – 500 | 15 – 25       |               |
| <b>Mrazené lasagne</b> (500 – 700 g)                          |         | –          | 500 – 750 | 14 – 20       |               |
| <b>Pizza</b> (400 – 500 g)                                    |         | –          | –         | 10 – 12       |               |
| <b>Mäso</b> (kotlety, rezeň)                                  |         | –          | 500       | 10 – 15       |               |
| <b>Hydina</b> (vcelku, 800 g – 1,5 kg)                        |         | –          | 350 – 500 | 30 – 45 *     |               |
| <b>Kurča</b> (rezne alebo kúsky)                              |         | –          | 350 – 500 | 10 – 17       |               |
| <b>Pečené mäso</b> (800 g – 1,2 kg)                           |         | –          | 350 – 500 | 25 – 40 *     |               |
| <b>Pečená jahňacina / telacina / Rozbif</b><br>(1,3 – 1,5 kg) |         | 170 – 180  | –         | 70 – 80*      |               |
|                                                               |         | 160 – 180  | 160       | 50 – 70*      |               |
| <b>Klobásy/kebab</b>                                          |         | –          | –         | 20 – 40 *     |               |
| <b>Ryby</b> (rezne alebo filé)                                |         | –          | 160 – 350 | 15 – 20 *     |               |
| <b>Ryby vcelku</b> (800 g – 1,2 kg)                           |         | –          | 160 – 350 | 20 – 30 *     |               |
| <b>Pečené zemiaky</b> (600 g – 1 kg)                          |         | –          | 350 – 500 | 30 – 50 *     |               |
| <b>Pečené jablká</b>                                          |         | –          | 160 – 350 | 15 – 25       |               |

\* V polovici prípravy jedlo otočte..

| FUNKCIE       | Vháňaný vzduch<br>                                                      | Horúci vzduch + MW<br> | Gril<br>         | Gril + Mikrovlny<br>           |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------|--------------------------------|
| PRÍSLUŠENSTVO | Teplovzdušný tanier/nádoba vhodná na použitie v mikrovlnných rúrach<br> |                        | Drôtený rošt<br> | Pravouhlý plech na pečenie<br> |



# VYSKÚŠANÉ RECEPTY

Zostavené pre certifikačné úrady v súlade s normami IEC 60705 a IEC 60350-1.

| POTRAVINY                                                | FUNKCIA                                                                             | HMOTNOSŤ (g) | DOBA PRÍPRAVY (min:sek) | TEPLOTA/ ÚROVEŇ GRILU | VÝKON (W) | PREDOHREV | PRÍSLUŠENSTVO                                                                              |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------|-----------------------|-----------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vanilkový krém                                           |    | 1 000        | 12:00 – 13:00           | –                     | 650       | –         | Nádoba vhodná do mikrovlnných rúr (Varné sklo Pyrex 3.227)                                 |
| Piškótový koláč                                          |    | 475          | 8:00 – 10:00            | –                     | 750       | –         | Nádoba vhodná do mikrovlnných rúr (Varné sklo Pyrex 3.827)                                 |
| Fašírka                                                  |    | 900          | 13:00 – 14:00           | –                     | 750       | –         | Nádoba vhodná do mikrovlnných rúr (Varné sklo Pyrex 3.838)                                 |
| Gratinované zemiaky                                      |    | 1100         | 28:00 – 30:00           | 190                   | 350       | –         | Nádoba vhodná do mikrovlnných rúr (Varné sklo Pyrex 3.827)                                 |
| Kurča                                                    |  | 1 200        | 35:00 – 40:00           | 210                   | 350       | –         | Nádoba vhodná do mikrovlnných rúr (Varné sklo Pyrex 3.220)                                 |
| Rozmrazovanie mäsa<br>(v polovici rozmrazovania obráťte) |  | 500          | 10:30                   | –                     | 160       | –         | Otočný tanier                                                                              |
| Hrianka                                                  |  | –            | 4:00 – 6:00             | 3                     | –         | Áno       | Rošt  |

| FUNKCIE | Mikrovlny  | Gril + Mikrovlny  | Gril  |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|



# ČISTENIE A ÚDRŽBA

**Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol.**

**Nepoužívajte parné čističe.**

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

## VNÚTORNÉ A VONKAJŠIE PLOCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákná. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- V pravidelných intervaloch, alebo v prípade rozliatia, vyberte otočný tanier a jeho držiak, vyčistite spodok rúry a odstráňte všetky zvyšky jedál.
- Gril nie je potrebné čistiť, pretože intenzívne teplo spáli všetky nečistoty. Používajte túto funkciu pravidelne.

## PRÍSLUŠENSTVO

Všetky prvky príslušenstva sa dajú umývať v umývačke.

Ťažko odstrániteľné nečistoty jemne vydrhnite handričkou. Príslušenstvo nechajte pred čistením vždy vychladnúť.

# RIEŠENIE PROBLÉMOV

| Problém                                            | Možná příčina                                     | Riešenie                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rúra nefunguje.                                    | Výpadok prúdu.<br>Odpojenie od elektrickej siete. | Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa porucha odstránila. |
| Rúra robí hluk, a to aj keď je vypnutá.            | Chladiaci ventilátor je aktivovaný.               | Otvorte dvierka alebo počkajte, kým proces chladenia skončí.                                                                                                       |
| Na displeji svietia písmená „ERR“ a za nimi číslo. | Chyba softvéru.                                   | Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmenách „ERR“.                                                                      |

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

# TECHNICKÁ PODPORA

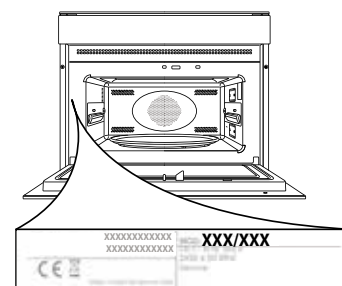
V prípade problémov s fungovaním sa obráťte na servisné stredisko Franke.

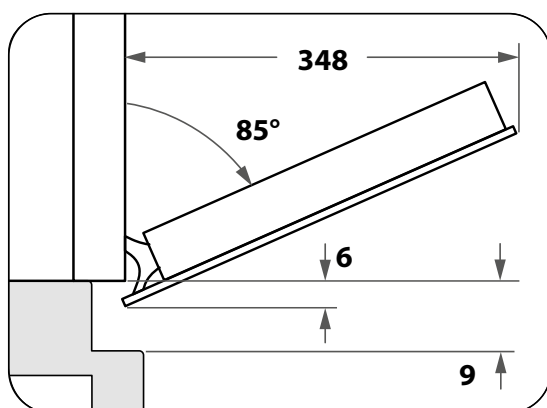
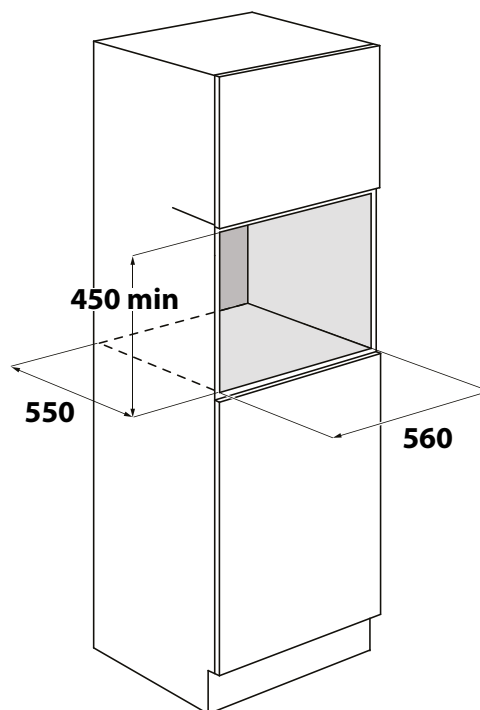
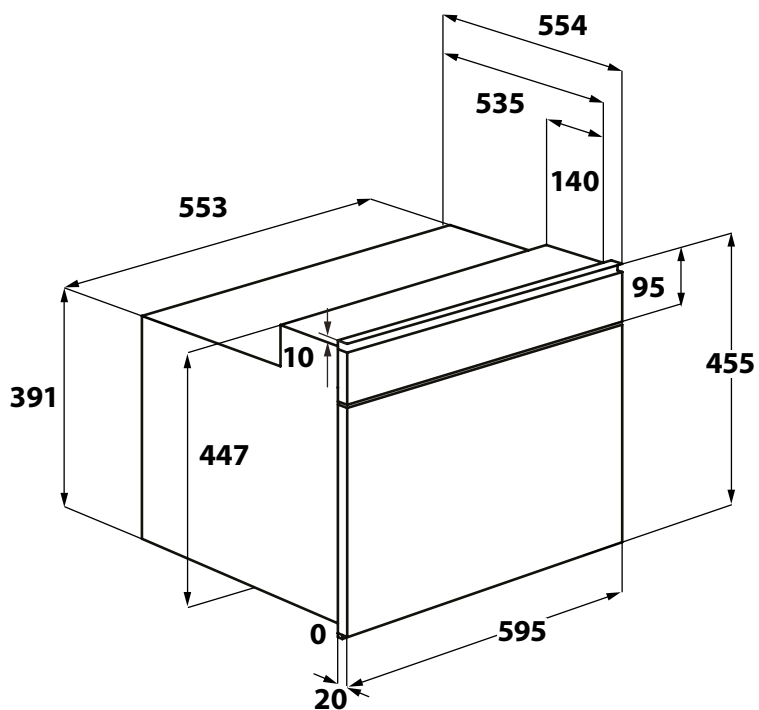
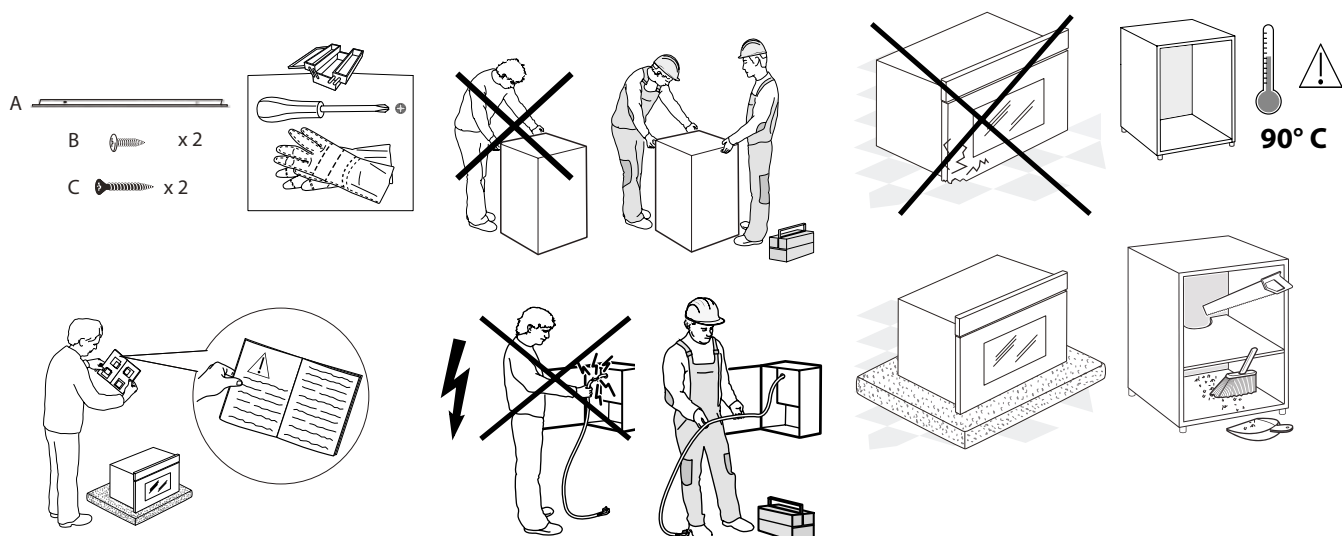
Nikdy nepoužívajte služby neautorizovaných technikov.

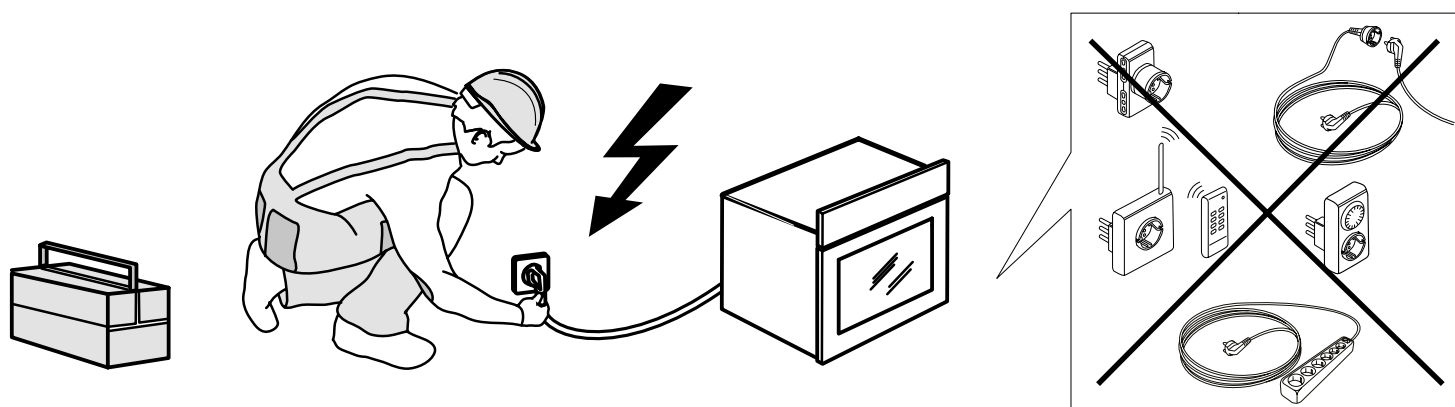
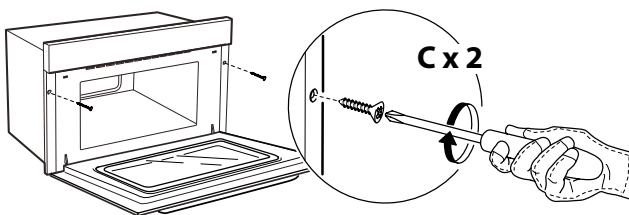
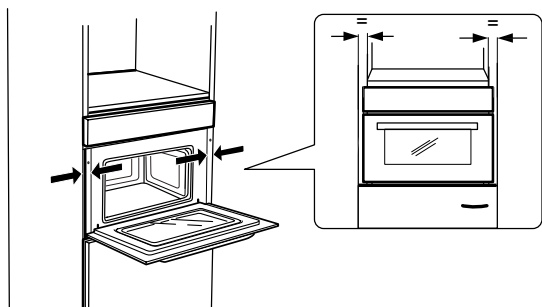
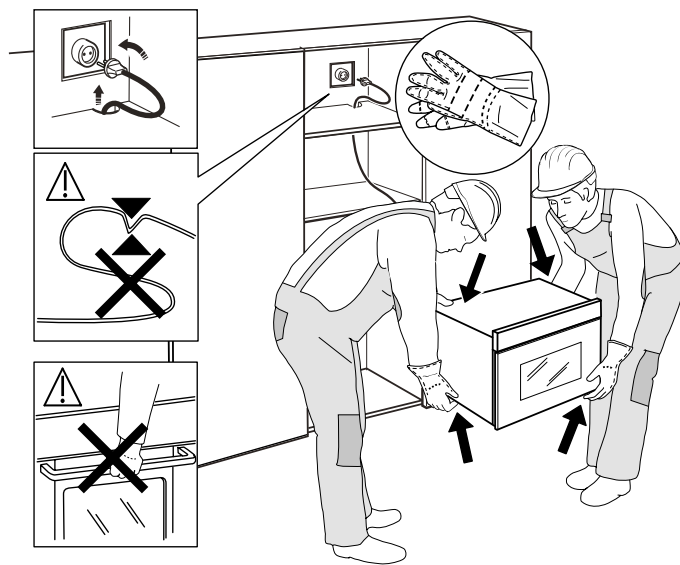
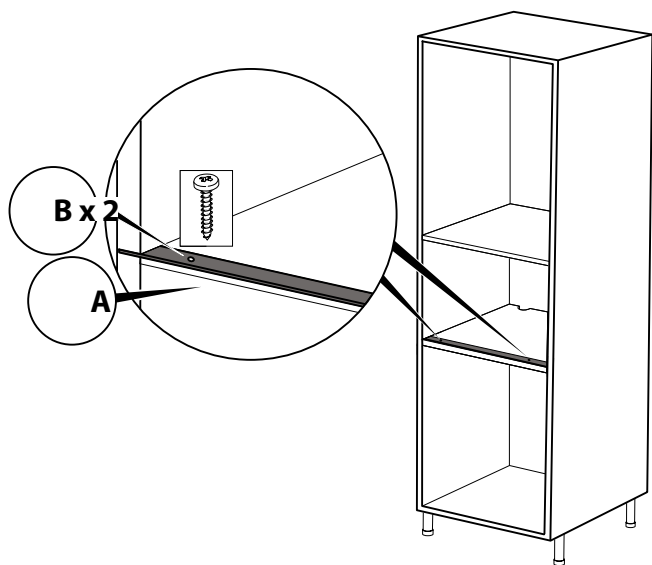
**Uveďte tieto informácie:**

- typ poruchy
- model spotrebiča (číslo/kód)
- výrobné číslo (S.N.) sa nachádza na výkonovom štítku umiestnenom na ľavom okraji vnútorného priestoru rúry (je viditeľný, keď sú dvierka rúry otvorené).

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







Pred použitím spotrebiča si prečítajte tieto bezpečnostné pokyny. 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, nevhodného používania spotrebiča alebo nesprávneho nastavenia ovládania.

⚠ Veľmi malé deti (0 – 3 roky) by sa nemali zdržiavať v okolí spotrebiča. 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.

⚠ **UPOZORNENIE:** 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.

⚠ **UPOZORNENIE:** Ak sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené, rúru možno používať až po vykonaní ich opravy, inak vzniká riziko úrazu.

⚠ **UPOZORNENIE:** Tekutiny a potraviny sa nesmú zahrievať v zatvorených nádobách – hrozí riziko výbuchu. Pri zahrievaní nápojov môže dôjsť k oneskorenému výbušnému varu. S nádobou je potrebné manipulovať opatrne, inak hrozí riziko popálenia.

⚠ Mikrovlnná rúra je určená na zahrievanie jedál a nápojov. Nesušte potraviny alebo odev a neohrievajte

ohrievacie vankúšiky, papuče, hubky na umývanie a podobné predmety, inak hrozí riziko požiaru. Pri ohrievaní pokrmu v plastovej alebo papierovej nádobe, zostaňte v blízkosti rúry tak, aby ste mohli v prípade potreby zasiahnuť, inak hrozí riziko požiaru.

⚠ Obsah dojčenských fliaš a nádob na detské jedlo treba premiešať alebo pretrepať a následne skontrolovať ich teplotu – inak hrozí riziko popálenia. Nezohrievajte celé vajcia v škrupine a vajcia uvarené natvrdo – hrozí riziko výbuchu.

⚠ Používajte len náčinie, ktoré je vhodné na varenie v mikrovlnnej rúre. Nepoužívajte kovové nádoby, inak hrozí riziko úrazu.

⚠ Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru, inak hrozí riziko požiaru.

⚠ Ak z rúry vychádza dym, vypnite ju alebo odpojte od elektrickej siete a nechajte dvierka zatvorené, aby sa uhasili prípadné plamene.

⚠ Ak sa spotrebič nachádza vo výške 850 mm alebo vyššie nad zemou, buďte pri vyberaní nádob opatrní, aby ste nepohli s otočným tanierom, inak hrozí riziko úrazu.

⚠ Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na smaženie, pretože teplotu oleja nemožno kontrolovať.

⚠ Kovové nádoby na jedlo a nápoje nie sú vhodné na mikrovlnné varenie.

⚠ Neodstraňujte kryty na ochranu pred privádzanými mikrovlnami umiestené na bočných stenách vnútra rúry (len pri niektorých modeloch). Kryty bránia tomu, že sa tuk a zvyšky jedál dostanú do privodných kanálov mikrovln.

#### POVOLENÉ POUŽITIE

⚠ **UPOZORNENIE:** Spotrebič nie je určený na ovládanie prostredníctvom externého prepínacieho zariadenia, ako je časovač, ani samostatným diaľkovým ovládačom.

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

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

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

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

#### INŠTALÁCIA

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

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

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

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

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

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

⚠ Neinštalujte spotrebič za dekoratívne dvierka – nebezpečenstvo požiaru.

⚠ Ak je spotrebič nainštalovaný pod pracovnou doskou, neblokujte minimálnu medzeru medzi pracovnou doskou a horným okrajom rúry – nebezpečenstvo popálenia.

⚠ Tento spotrebič je určený na používanie ako zabudovaný spotrebič.

Nepoužívajte ho ako samostatne stojace zariadenie alebo v skrinke s dvierkami.

Po vybalení spotrebiča sa uistite, že sa jeho dvierka správne zatvárajú. V prípade problémov sa obráťte na predajcu alebo popredajný servis.

#### **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, pričom musí byť spotrebič uzemnený v súlade s národnými bezpečnostnými normami pre elektrotechniku.

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

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

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

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

#### **ČISTENIE A ÚDRŽBA**

⚠ POZOR! Ak sa pri oprave odmontuje akýkoľvek ochranný kryt proti pôsobeniu mikrovlnnej energie, je nebezpečné zveriť opravu niekomu inému, ako kompetentnému servisnému technikovi.

⚠ Nedostatočná starostlivosť o čistotu rúry môže viesť k poškodeniu povrchu, čo môže mať nepriaznivý vplyv na životnosť spotrebiča a vznik nebezpečnej situácie.

⚠ Rúru treba pravidelne čistiť a vždy odstrániť všetky zvyšky jedla.

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

⚠ Pravidelne čistite vnútornú stranu dverí spotrebiča a príslušné tesnenie bez toho, že by ste ho vybrali. Používajte mäkkú hubku, vlažnú vodu a neutrálne čistiace prostriedky; osušte mäkkou handrou. Nepoužívajte kovové škrabky.

⚠ 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.

#### **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 domáчих 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.

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

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



*Make  
it  
Wonderful*