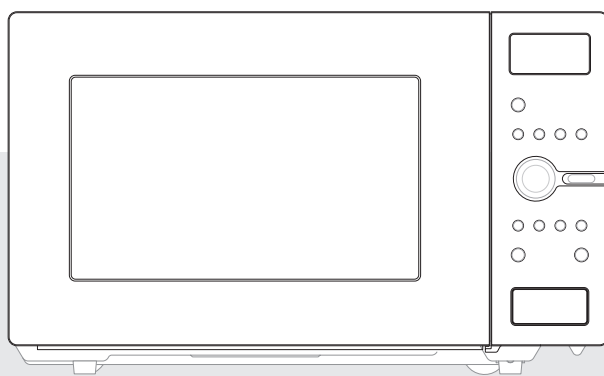


# MIKROVLNNÁ KONVEKČNÁ RÚRA S GRILOM

KOC-9Q5T

NÁVOD NA  
OBSLUHU



# UPOZORNENIA PRE ZABRÁNENIE VYSTAVENIU SA NADMERNEJ MIKROVLNNEJ ENERGII

- (a) Nepokúšajte sa používať túto rúru keď sú otvorené dvierka, pretože prevádzka pri otvorených dvierkach môže spôsobiť vystavenie sa škodlivému žiareniu mikrovlnnej energie. Nemeňte bezpečnostný účel zámkov.
- (b) Neumiestňujte žiadne predmety medzi predný panel rúry a dvierka a udržujte predný panel rúry a tesnenie čisté.
- (c) **POZOR:** Ak sú dvierka alebo tesnenie poškodené, rúru nepoužívajte, pokiaľ ju neopraví kvalifikovaný servisný technik: (1) dvierka (ohnuté), (2) závesy (zlomené alebo uvoľnené), (3) tesnenie dvierok a tesniace povrchy.
- (d) **POZOR:** Je nebezpečné pre kohokoľvek, okrem servisného technika vykonávať opravy, ktoré obsahujú zloženie krytu, ktorý poskytuje ochranu proti vystaveniu sa mikrovlnnej energii.
- (e) **POZOR:** Tekutiny a iné pokrmy neohrievajte v uzatvorených nádobách, pretože môžu explodovať.
- (f) Spotrebič nie je určený pre použitie malými deťmi alebo nespôsobilými osobami bez dozoru. Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom.
- (g) **POZOR:** Deti môžu obsluhovať spotrebič, len ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a porozumeli nebezpečenstvám vyplývajúcim z nesprávneho použitia.

## Obsah

• Upozornenie o inštalácii a uzemnení .....	2	Zastavenie rúry počas prevádzky .....	19
• DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY .....	3	Nastavenie pohotovostného režimu "0" .....	19
• Aký riad môžete používať? .....	5	Správy o chybe .....	19
• Pokyny k vareniu .....	6	Iskrenie .....	19
• Ovládací panel .....	7	• Základné pravidlá .....	20
• Príslušenstvo .....	8	• Udržujte rúru čistú .....	21
• Pred spustením prevádzky .....	9	• Skôr ako zavoláte servis .....	22
Zapnutie a vypnutie rúry .....	9	• Otázky a odpovede .....	23
Režim kuchynského časovača .....	9	• Technické špecifikácie .....	24
• Obsluha .....	10	• Likvidácia starých elektrických a elektronických spotrebičov .....	24
Mikrovlnný ohrev .....	10	• Techniky prípravy .....	25
Gril .....	11	• Príručka k rozmrazovaniu .....	26
Konvekčná príprava (s predhrevom) .....	12	• Tabuľka varenia a ohrievania .....	27
Konvekčná príprava (klasické pečenie) .....	13	• Tabuľka zeleniny .....	28
Kombinovaná príprava .....	14	• Recepty .....	29
Rozmrazovanie podľa hmotnosti .....	15		
Rozmrazovanie podľa času .....	15		
Automatická príprava .....	16		
Rýchle varenie .....	17		
Režim ohrevu tanierov (Len pre prémiový model) .....	17		
Ohrev .....	18		
Parné čistenie .....	18		
Režim pripomienky (Funkcia na pripomenutie dokončenia prípravy) .....	18		

# Upozornenie o inštalácii a uzemnení

## Kontrola mikrovlnnej rúry po vybalení.

Vybalte rúru, odstráňte obalový materiál a skontrolujte, či nie sú poškodené dvierka, zámka, závesy alebo praskliny vo dvierkach. Neodstraňujte tenkú fóliu z vnútornej strany dvierok.

Ak je rúra poškodená, informujte ihneď predajcu. Neinštalujte ju v prípade poškodenia.

## Umiestnenie mikrovlnnej rúry.

1. Umiestnite rúru na rovný a stabilný povrch.
2. Mikrovlnnú rúru nedávajte na skrinku, ak nie je určená pre toto miesto.
3. Povrch rúry je chránený plastovou fóliou, ktorú musíte pred použitím odstrániť.
4. Nechajte voľný priestor za a po stranách rúry. Neblokujte žiadne vetracie otvory. Ak sú počas prevádzky zakryté, rúra sa môže prehriať a poškodiť.
5. Udržujte mimo rádia a TV. Ak je rúra v blízkosti TV, môže nastať rušenie signálu.
6. Udržujte mimo ohrevných zariadení a vody. Udržujte rúru v dostatočnej vzdialenosti od horúcej pary, alebo striekania vody.
7. Minimálny voľný priestor nad rúrou musí byť 170 mm.

## Pred použitím (ak má rúra grilovacie teleso)

Pre ochranu rúry počas prepravy a skladovania je grilovacie teleso pokryté ochranným povlakom. Pre odstránenie tohto povlaku musíte zahriať grilovacie teleso na 5 minút. Tento proces môže spôsobiť pach a dym.

Pre odstránenie povlaku postupujte nasledovne:

1. Stlačte tlačidlo konvekcie.
2. Nastavte maximálny výkon na 5 minút.
3. Nastavte čas na 5 minút.
4. Po uplynutí 5 minút zaznie akustický signál.
5. Otvorte dvierka rúry a vyberte misku s vodou (použite kuchynské rukavice).

## Poznámka:

Ochranný povlak je teraz odstránený a rúra je pripravená na použitie. Rúra je teraz veľmi horúca.

## DETSKÁ ZÁMKA

Pre zabránenie deťom v manipulácii s rúrou aktivujte detskú zámku.

1. Stlačte tlačidlo stop/clear na 3 sekundy. Rúra vydá akustický signál a tlačidlá nie sú aktívne.
2. Stlačte opäť tlačidlo stop/clear na 3 sekundy, zámka je neaktívna.

- **Upozornenie:** Deťom dovoľte používať rúru bez dozoru len ak boli adekvátne poučené o bezpečnom použití a porozumeli rizikám z nebezpečného použitia.

## Pripojenie k elektrickej sieti

### UPOZORNENIE - TENTO SPOTREBIČ MUSÍ BYŤ UZEMNENÝ. POZRITE SI VÝROBNÝ ŠTÍTKO PRE KONTROLU NAPÄTIA S NAPÄTÍM V ELEKTRICKEJ SIETI V DOMÁCNOSTI.

Flexibilný napájací kábel musí byť správne pripojený, trojkoľíková zástrčka musí mať kapacitu minimálne 13 A. Musíte použiť 3-koľíkovú zástrčku, ktorá musí byť označená číslom BS 1363 a musí byť vybavená poistkou 13 A a označená číslom BS 1362.

Odporúčame použitie kvalitných zástrčiek a zásuviek, ktoré je možné vypnúť, keď sa spotrebič nepoužíva.

Vodiče v sietovej šnúre tohto spotrebiča sú farebne označené podľa nasledujúceho kódu.

Zelenožltý:Uzemnenie

Modrý:Neutrálny

Hnedý:Živý (fáza)

Pretože farby tohto kódu nemusia zodpovedať farebnému označeniu na zástrčke, postupujte nasledovne:

## Napájanie

- Skontrolujte napájanie v domácnosti. Táto rúra vyžaduje prúd cca 12 A, 230V 50Hz.
- Napájací kábel je približne 1 metra dlhý.
- Použitie napätie musí byť rovnaké ako uvedené na tejto rúre. Použitím vyššieho napätia môžete spôsobiť poškodenie alebo úraz. Použitím nižšieho napätia môžete spôsobiť pomalé varenie. Nezodpovedáme za poškodenia vyplývajúce z nesprávneho pripojenia a použitia rúry.
- Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba.

Vodič, ktorý je označený zelenou a žltou, musí byť pripojený ku konektoru zástrčky, ktorý je označený symbolom „E“ alebo symbolom uzemnenia alebo zelenou a žltou farbou alebo zelenou.

Modrý vodič musí byť pripojený ku konektoru označenému znakom „N“, čiernou alebo modrou farbou.

Hnedý vodič musí byť pripojený ku konektoru označenému znakom „L“, červenou alebo hnedou farbou.

Ak nie sú konektory zástrčky označené alebo ak neviete určiť správnu polaritu, kontaktujte elektrikára.

Ak nevykonáte správnu inštaláciu, môžete poškodiť mikrovlnnú rúru a spôsobiť zranenie. Výrobca ani predajca nezodpovedá za tieto udalosti.

## ZALISOVANÉ ZÁSTRČKY

Ak je potrebné odstrániť zalisovanú zástrčku z napájacieho kábla, musíte ju odrezať a nahradiť vhodným typom. Zalisované zástrčky už nie je možné použiť pre iné spotrebiče, preto ich ihneď a bezpečne zlikvidujte.

Ak napájací kábel vyžaduje výmenu, musí to uskutočniť kvalifikovaný technik za vhodný typ.

Platné, len ak je použitá nalisovaná zástrčka.

Po výmene poistky v zástrčke musíte nasadiť kryt poistky. Ak stratíte kryt poistky, zaobstarajte si náhradný.

Farba poistky musí byť podľa farebnej vložky v zástrčke alebo podľa farby vyznačenej na základni zástrčky. Dodržiavajte túto farbu pri objednávaní krytu poistky. Je možné vložiť len 13 A náhradnú poistku schválenú ASTA pre BS 1362.

# DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

## PREČÍTAJTE SI POZORNE A ODLOŽTE PRE PRÍPADNÉ POUŽITIE V BUDÚCNOSTI

**POZOR:** Aby ste zabránili požiaru, popáleniu, úrazu elektrickým prúdom:

Nižšie sú popísané určité pravidlá, ktoré sa musia dodržiavať pri použití elektrických spotrebičov pre zaistenie správnej prevádzky:

1. Prečítajte si všetky pokyny pred použitím spotrebiča.
2. Prečítajte si a dodržiavajte „UPOZORNENIE PRE ZABRÁNENIE VYSTAVENIU SA NADMERNEJ MIKROVLNNEJ ENERGII“.
3. Tento spotrebič musí byť uzemnený. Pripojte len k správne uzemnenej sieťovej zásuvke.
4. Inštalujte a umiestňujte tento spotrebič len v súlade s pokynmi na inštaláciu.
5. Niektoré potraviny, ako sú celé vajčká a uzavreté nádoby - môžu explodovať a preto sa nesmú ohrievať v tejto rúre.
6. Použite tento spotrebič len na určený účel popísaný v návode. Nepoužívajte korozívne chemikálie ani prchavé látky v spotrebiči. Tento typ rúry je špeciálne navrhnutý na ohrievanie, varenie alebo sušenie potravín. Nie je navrhnutý pre priemerné alebo laboratórne využitie.
7. Pri použití pri deťoch zvýšte pozornosť.
8. Nepoužívajte toto zariadenie, ak je poškodený kábel alebo zástrčka, ak nefunguje správne, alebo ak spadol.
9. Tento spotrebič môže opravovať len kvalifikovaný servisný technik. Kontaktujte najbližšie servisné stredisko v prípade potreby opravy alebo kontroly.
10. Nezakrývajte vetracie otvory zariadenia.
11. Neskladujte tento spotrebič vonku. Nepoužívajte tento spotrebič v blízkosti vody — napríklad, v blízkosti drezu, pri bazéne alebo vani.
12. Neponárajte zástrčku ani kábel do vody.
13. Udržujte kábel mimo zdrojov tepla.
14. Nevešajte kábel cez okraj stola.
15. Taktiež:
  - a) Keď čistíte povrchy dvierok a rúry, ktoré sa spájajú pri zatváraní dvierok, používajte len jemný saponát s pomocou špongie alebo utierky alebo
  - b) Keď sú dodané samostatné pokyny k čisteniu, prečítajte si tieto pokyny.
16. Aby ste zabránili riziku požiaru v rúre:
  - a) Nevarte pokrm nadmerne dlho. Zvýšte pozornosť pri vložení papierových, plastových alebo iných horľavých materiálov do rúry.
  - b) Odstráňte uťahovacie prúžky z papierových a plastových vreciek pred vložením vrecka do rúry.
  - c) Ak sa predmet v rúre vznieti, nechajte dvierka zatvorené, vypnite rúru a odpojte napájací kábel, alebo vypnite poistku.
17. Nepoužívajte túto mikrovlnnú rúru na ohrev korozívnych chemikálií (napríklad chloridy a sulfidy).

Výpary z takýchto látok môžu vplývať na kontakty a pružiny bezpečnostného uzamykacieho mechanizmu.
18. Udržujte kryt vlnovou čistý. Utrite vnútro čistou, suchou utierkou po každom použití. Ak necháte mastnoty alebo tuk v priestore rúry, môže sa prehriať, spôsobiť dym alebo požiar pri opätovnom použití rúry.
19. Nikdy neohrievajte olej ani tuk na veľmi vysokú teplotu, pretože nie je možné kontrolovať teplotu a to môže viesť k prehriatiu a požiaru.
20. Tekutiny, ako je voda, káva alebo čaj sa môžu prehriať za bod varu bez viditeľných bublín na povrchu. Viditeľné bubliny sa môžu objaviť až po vybratí nádoby.

**TOTO SPŔSOBÍ VRENIE TEKUTÍN PO VLOŽENÍ LYŽIČKY DO TEKUTINY.**

Pre zníženie rizika zranenia osôb:

  - 1 Neprehrievajte tekutiny.
  - 2 Miešajte tekutiny pred a v polovici ohrevu.
  - 3 Nepoužívajte rovnostranné nádoby s úzkym krkom.
  - 4 Po ohreve nechajte tekutiny odstáť v rúre pred vybratím.
  - 5 Zvýšte pozornosť pri vkladaní lyžičky alebo vidličky do nádoby.
21. Obsah detských fliaš musíte zamiešať alebo pretrepať pred podávaním a skontrolovať teplotu, aby ste zabránili popáleniu.
22. Tento spotrebič musí byť umiestnený tak, aby bol prístup ku koncovke elektrického kábla.
23. Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo neboli poučení ohľadom používania tohto spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
24. Deti by mali byť pod dozorom, na zaistenie toho, aby sa nehrali s týmto spotrebičom.
25. Z dôvodu extrémne vysokých teplôt sa nedotýkajte povrchu dvierok a horného ohrievača rúry počas a po fungovaní režimu prípravy pokrmu súvisiaceho s ohrievačom.

## ODLOŽTE SI TIETO POKYNY

## Všeobecné použitie

Nižšie sú uvedené určité bezpečnostné pravidlá, ktoré je potrebné dodržiavať pre zaistenie správnej prevádzky spotrebiča:

1. Nepoužívajte rúru na iný účel ako je príprava pokrmov, napríklad na sušenie odevov, papier alebo iných nejedlých vecí, alebo na sterilizačné účely.
2. Nepoužívajte rúru keď je prázdna, môže to spôsobiť jej poškodenie.
3. Nepoužívajte vnútorný priestor rúry ako skladovací priestor, napríklad pre papiere, kuchárske knihy, riad, atď.
4. Nepoužívajte rúru bez vloženého skleneného taniera. Uistite sa, že je správne vložený na otočnej základni.
5. Zvýšte pozornosť pri vyberaní otočného taniera po príprave mäsa, ktoré môže spôsobiť nahromadenie tuku na tanieri.
6. Na rozdiel od mikrovlnných rúr, táto rúra môže mať horci kryt a dvierka. Pri manipulácii s nádobami vždy používajte kuchynské rukavice. Zvýšte pozornosť pri dotyku častí iných ako ovládací panel po použití grilu alebo kombinovaného režimu.
7. Ak je rúra horúca počas kombinovanej prípravy, nepoužívajte plastové alebo polystyrénové nádoby pre mikrovlnný ohrev. Môžu sa roztaviť.
8. Nepoužívajte pre varenie recyklovaný papier. Môže obsahovať častice kovu, ktoré môžu spôsobiť iskrenie a poškodiť rúru.
9. Nepokračujte vo varení s kovovým riadom, ak spôsobuje iskrenie. Pozrite si „Príslušenstvo“ na nasledujúcej strane o použití správneho príslušenstva a riadu.
10. Nenechávajte rúru bez dozoru počas dlhých časov prípravy. Môže to spôsobiť prehriatie a požiar.
11. Nepripravujte žiadne pokrmy obsahujúce blany, ako sú vaječné žĺtky, zemiaky, kuracie pečene, atď., bez predchádzajúceho prepichnutia vidličkou.
12. Nepripravujte popcorn, pokiaľ nie je na to určený alebo ak nie je komerčne balený a odporúčaný pre mikrovlnné rúry. Pri popcornovej príprave v rúre sa vyskytne viac neprasknutých zrn. Nepoužívajte olej, ak to nepredpisuje výrobca.
13. Nepokúšajte sa ovládať tento spotrebič s otvorenými dvierkami.
14. Nepokúšajte sa skladať kryty, panely, atď.
15. Kontrolujte rúru počas prípravy pokrmov v recyklovateľných nádobách z plastu, papiera alebo iných horľavých materiálov.
16. Ak si všimnete dym, vypnite alebo odpojte spotrebič a nechajte dvierka uzatvorené, aby ste udusili prípadný plameň.
17. Mikrovlnný ohrev nápojov môže viesť k oneskorenému náhlemu zovreniu, preto manipulujte s nádobami opatrne.
18. Pred varením odstráňte víčka a pokrievky pri uzatvorených nádobách.
19. Medzi povrch rúry a dvierka nevkladajte cudzie predmety. To môže spôsobiť nadmerné unikanie mikrovlnnej energie.
20. Nepečte popcorn dlhšie ako to udáva výrobca. (čas prípravy je väčšinou do 3 minút). Dlhšie pečenie nevytvorí viac popcornu, môže spôsobiť požiar. Taktiež sa môže zohriať sklenený tanier a môže prasknúť.
21. Keď ohrievate pokrmy v plastových alebo papierových nádobách, kontrolujte ich po celý čas prípravy, aby sa nevznietili.
22. Pred podávaním potravín alebo nápojov vždy skontrolujte ich teplotu, hlavne deťom alebo starším osobám. Toto je dôležité, pretože potraviny ohrievané v mikrovlnnej rúre môžu byť ešte teplejšie aj po vypnutí ohrevu.
23. Vajíčka v škrupine a celé natvrdo uvarené vajcia neohrievajte v mikrovlnnej rúre, pretože môžu explodovať aj po skončení mikrovlnného ohrevu.
24. Udržujte kryt vlnovodu čistý. Utrite vnútro rúry jemne navlhčenou utierkou po každom použití. Ak ponecháte tuk vo vnútornom priestore rúry, môže sa pri opätovnom zapnutí prehriať, spôsobiť dym alebo požiar, čo môže viesť k poškodeniu rúry.
25. Nikdy neohrievajte olej alebo tuk na vysokú teplotu, pretože nie je možné kontrolovať ich teplotu a tým môžete spôsobiť ich prehriatie a vznietenie.
26. Počas použitia sa spotrebič ohrieva. Nedotýkajte sa častí vo vnútri rúry.
27. Nepoužívajte v rúre parný čistič.

## ZABRÁNENIE EXPLÓZII A NÁHLEMU ZOVRETIU

### POZOR

Tekutiny, ako je voda, káva alebo čaj majú schopnosť prevarenia za bod varu bez viditeľného znaku varu z dôvodu pnutia povrchu tekutiny. Viditeľné bublanie alebo vrenie nemusí byť viditeľné ani po vybratí nádoby. Toto môže spôsobiť náhle zovrenie horúcich tekutín po vložení lyžičky alebo iného predmetu do tekutiny. Pre zníženie rizika úrazu osôb:

- Neprehrievajte tekutiny.
- Zamiešajte tekutiny pred a v polovici ohrevu.
- Nepoužívajte rovnostranné nádoby a nádoby s úzkym hrdlom.
- Po ohreve nechajte nádobu odstáť v rúre pred vybratím.
- Zvýšte pozornosť pri vkladaní lyžičky alebo iného riadu do nádoby.

### 1. Vajíčka

Nikdy nevarte vajíčka v škrupine. Nahromadená para vo vajíčku môže spôsobiť explóziu. Ak chcete variť alebo ohrievať vajíčka, musíte vždy prepichnúť žĺtky, pretože tie môžu taktiež explodovať. Natvrdo uvarené vajíčka vždy nakrájajte na plátky pred ohriatím v rúre.

### 2. Prepichnutie

Vždy prepichnete pokrmy, ktoré majú kožu alebo blanu, napríklad zemiaky, paradajky, jablká, klobásky, atď. Ak ich neprepichnete, nahromadená para v pokrme môže explodovať.

### 3. Pokrievky

Vždy zložte pokrievky alebo otvorte uzatvorené nádoby pred ohrevom pokrmov a tekutín. Ak tak neurobíte, tlak vo vnútri sa môže nadmerne zvýšiť a spôsobiť explóziu aj po skončení procesu ohrevu.

## Aký riad môžete používať?

Používajte len riad vhodný pre mikrovlnnú rúru.  
Pred použitím vždy skontrolujte, či je riad vhodný pre mikrovlnnú rúru.

Materiál	Gril a konvekčné varenie	Mikrovlnný ohrev	Kombinované varenie
Sklo (obyčajné)	Nie	Ano (1)	Nie
Sklo (teplu odolné)	Ano	Ano	Ano
Sklokeramika a keramika (tepelne odolná)	Ano	Ano (1)	Ano (1)
Kamenina	Ano	Ano	Ano
Porcelán (teplu odolný)	Ano	Ano	Ano
Plast (obyčajný)	Nie	Ano (2)	Nie
Plast (teplu odolný)	Ano (2)	Ano (2)	Ano (2)
Nádoby z hliníku /hliníková fólia	Ano	Ano (3)	Ano
Kovové plechy na pečenie	Ano (4)	Nie	Ano (4)
Kov (panvice, atď)	Ano	Nie	Nie
Papier	Nie	Ano	Nie

- Bez kovových častí alebo pásov.
- Niektoré plasty sú teplu odolné len do určitej teploty. Kontrolujte pozorne!
- Je možné použiť hliníkovú fóliu na prekrytie jemných častí potravín (toto bráni nadmernému prepečeniu).
- Kovové nádoby je možné použiť v kombinovanom režime, avšak, ak sú veľmi hlboké, značne znižujú účinnosť, pretože kov odráža mikrovlnnú energiu.

### Mikrovlnný ohrev

Riad a varné nádoby používané v mikrovlnnej rúre musia byť z materiálu, ktorý nefunguje ako bariéra mikrovlnnej energie. Všeobecne to znamená, že by ste mali variť v (papieri), plaste, skle alebo keramike. Kovové panvice odrážajú mikrovlnnú energiu a spomaľujú varenie a nemali by sa používať. V spojení s materiálom, tvar nádoby by mal byť taktiež braný do úvahy. Okrúhle tvary poskytujú rovnomernejšie varenie. Hranaté nádoby môžu spôsobiť nadmerné prevarenie potravín, pretože absorbujú veľké množstvo energie. Plynké nádoby poskytujú rovnomernejšie výsledky pečenia.

Riad vyrobený z porcelánu a keramiky je vhodný pre vašu mikrovlnnú rúru. Väčšina typov skla je taktiež veľmi vhodná. Kryštálové sklo môže prasknúť a preto nie je vhodné ho používať. Plast a papier je taktiež možné použiť, poskytujú odolnosť teploty ohriateho pokrmu. Pre varenie používajte len plast, ktorý je odolný teplotám nad 120°C, napr. polypropylén a polyamid. Niektoré plastové materiály, napr. melamín, bude ohriaty mikrovlnami a poškodený. Pre kontrolu vhodnosti riadu vykonajte nasledujúci test:

Vložte prázdnu nádobu a pohár vody do mikrovlnnej rúry. Voda je potrebná, pretože rúra sa nesmie používať prázdna alebo len s prázdnyimi nádobami. Zapnite mikrovlnnú rúru na plný výkon na jednu minútu. Vhodný riad sa ohreje len mierne.

Kovové nádoby, napr. hlboké panvice by sa nemali používať v mikrovlnnej rúre. Nepoužívajte tanieri alebo nádoby s dekoráciami, pretože kov, napr. zlato môže stratiť odtieň. Malé kúsky hliníkovej fólie môžete použiť, ale len na zakrytie oblastí, ktoré sa ľahko prepečú (napr. na zakrytie koncov kuracích krídelok, a rybích chvostov) ale fólia sa nesmie dotýkať stien rúry, pretože môže spôsobiť poškodenie.



### Pozor:

- V obchodoch je množstvo dostupného príslušenstva. Skôr ako ho kúpite sa uistite, že je vhodné pre použitie v mikrovlnnej rúre.
- Keď vložíte potraviny do mikrovlnnej rúry, uistite sa, že potraviny, podložky pod potraviny alebo kryt nie je v priamom kontakte s vnútornými stenami alebo stropom rúry, pretože to môže spôsobiť sfarbenie.

# Pokyny k vareniu

Používajte len riad vhodný pre mikrovlnné rúry.

Pri varení v mikrovlnnej rúre mikrovlny musia prechádzať cez potraviny, bez odrazu alebo absorpcie riadom.

Zvýšte pozornosť pri výbere príborov. Ak je príbor vhodný pre mikrovlny, nemusíte sa obávať.

Nasledujúca tabuľka zobrazuje zoznam riadu a možnosť jeho použitia v mikrovlnnej rúre.

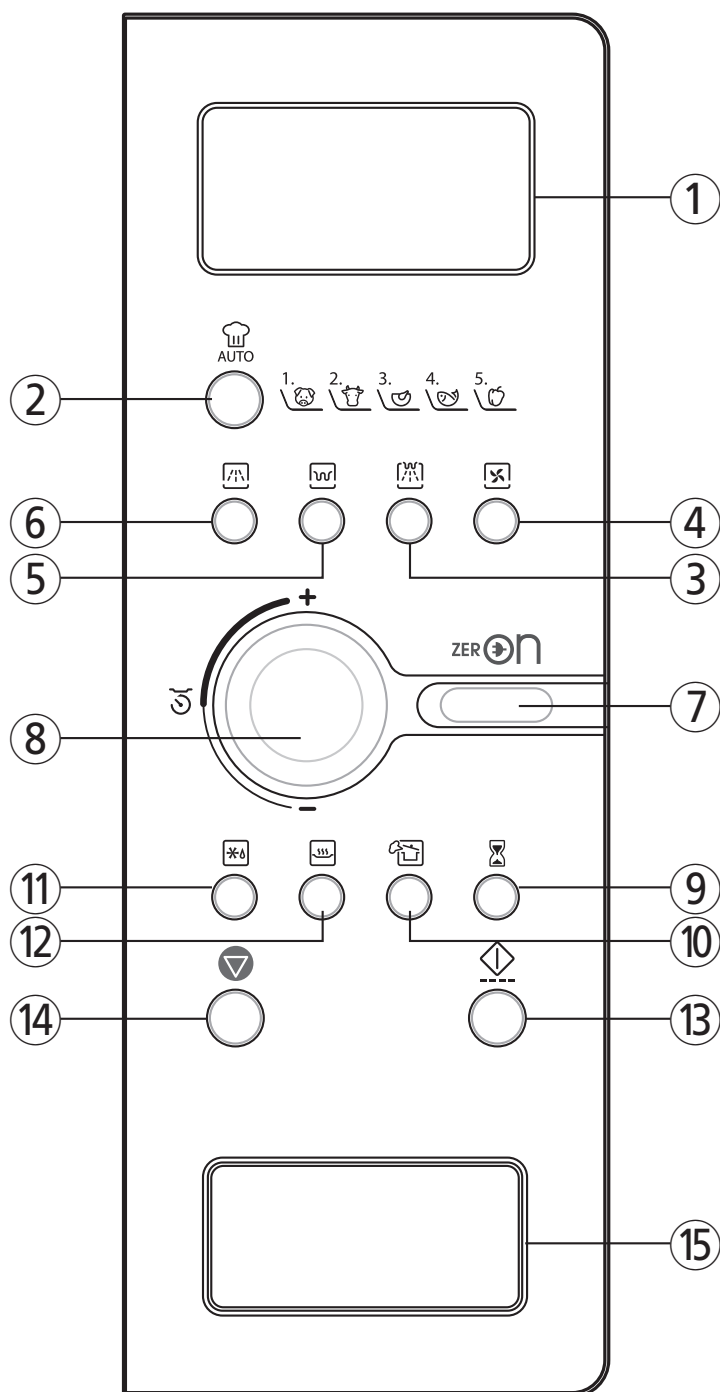
Riad	Bezpečnosť	Poznámky
<b>Hliníková fólia</b>	▲	Môže byť použitá v malých množstvách pre ochranu častí pred spálením. Môže sa objaviť iskrenie, ak sa fólia dotkne vnútorných stien rúry.
<b>Zapekacia misa</b>	●	Neohrievajte dlhšie ako 8 minút.
<b>Porcelán a hlinený riad</b>	●	Porcelán, gazovaný riad a jemný porcelán je vhodný, pokiaľ nemá kovovú dekoráciu.
<b>Recyklovateľný polyesterový papierový tanier</b>	●	V týchto obaloch sú balené mrazené potraviny.
<b>Fast-food obaly</b>	● × ×	Môžete použiť na ohrev pokrmov. Prehriatie môže spôsobiť tavenie polystyrénu. Môže spôsobiť oheň. Môže spôsobiť iskrenie.
<b>Sklenený riad</b>	● ● ●	Môžete použiť, ak nemá kovovú dekoráciu. Môžete použiť na ohrev pokrmov a tekutín. Jemné sklo môže prasknúť, ak sa náhle ohreje. Musíte zložiť pokrievku. Vhodné len pre ohrev.
<b>Kov</b>	× ×	Môže spôsobiť iskrenie alebo oheň.
<b>Papier</b>	● ×	Pre krátke varenie a ohrevy. Taktiež pre absorpciu nadbytočných tekutín. Môže spôsobiť iskrenie.
<b>Plast</b>	● ● ▲	Vhodné, ak sú odolné voči teplu. Niektoré plasty sa môžu sfarbiť alebo deformovať. Nepoužívajte plasty s obsahom melanínu. Môžete použiť na uchovanie vlhkosti. Nesmie sa dotýkať pokrmov. Zvýšte pozornosť pri odstraňovaní fólie, pretože môže vystupovať horúca para. Len ak sú vhodné sú mikrovlnnej rúry. Nesmú byť tesne uzatvorené. Prepichnete vidličkou, ak je to potrebné.
<b>Voskovaný papier</b>	●	Môžete použiť na uchovanie vlhkosti a pre ochranu pred striekaním šťavy.

● : Odporúčané použitie

▲ : Obmedzené použitie

× : Neodporúčané

# Ovládací panel

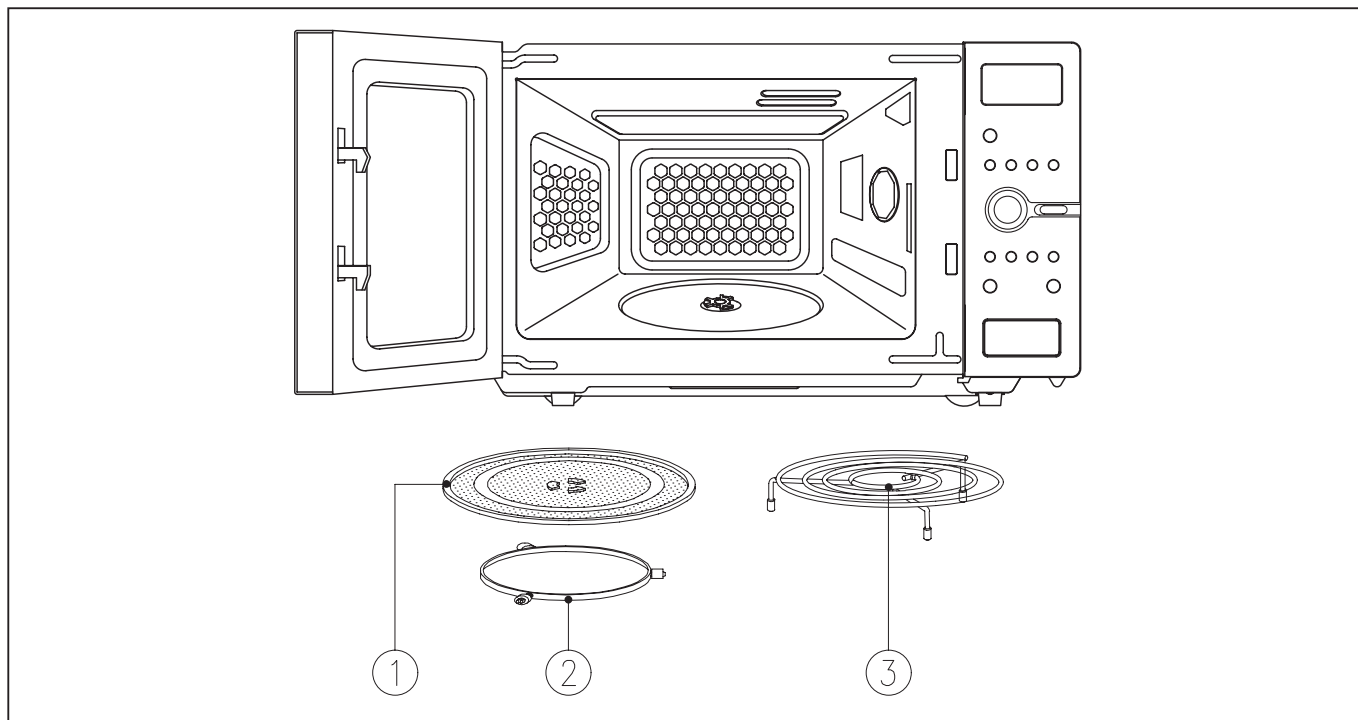


- ① **Displej** : Zobrazí sa čas prípravy pokrmu, úroveň výkonu, indikátory programu a nastavený čas.  
 MW (☞): Keď bliká tento indikátor, rúra funguje v režime mikrovlnného varenia.  
 Grill (☞): Keď bliká tento indikátor, rúra funguje v režime grilu.  
 Combi (☞): Keď bliká tento indikátor, rúra funguje v režime kombinovanej prípravy.  
 Convection (☞): Keď bliká tento indikátor, rúra funguje v režime konvenčnej prípravy.  
 Defrost (☞): Keď bliká tento indikátor, rúra funguje v režime rozmrazovania.  
 Auto-cook (☞): Keď bliká tento indikátor, rúra funguje v režime automatickej prípravy.  
 Warm (☞): Keď bliká tento indikátor, rúra funguje v režime ohrevu.  
 Steam Cleaning (☞): Keď bliká tento indikátor, rúra funguje v režime parného čistenia.  
 gram (☞): Keď bliká tento indikátor, rúra funguje v režime zadania hmotnosti.
- ② **Auto cook** : Používa sa na prípravu alebo zohrievanie.
- ③ **Combi** : Slúži na voľbu režimu kombinovanej prípravy.
- ④ **Convection** : Slúži na voľbu režimu konvenčnej prípravy a zvolenej teploty.
- ⑤ **Grill** : Slúži na voľbu režimu grilu.
- ⑥ **MW** : Slúži na nastavenie úrovne výkonu mikrovln.
- ⑦ **ZERO ON** : Slúži na zapnutie napájania rúry.
- ⑧ **Otočný ovládač** : Slúži na nastavenie času, hmotnosti a množstva.
- ⑨ **Kuchynský časovač** : Slúži na nastavenie minútky.
- ⑩ **STEAM CLEANING** : Slúži na nastavenie vnútorného priestoru rúry.
- ⑪ **Defrost** : Slúži na rozmrazovanie potravín.
- ⑫ **Warm** : Slúži na udržanie pokrmu teplého.
- ⑬ **START/SPEEDY COOK** : Slúži na spustenie programu alebo rýchly štart (každým stlačením pridáte 30 sekúnd času mikrovlnnej prípravy).
- ⑭ **STOP/CLEAR** : Slúži na zastavenie prevádzky rúry alebo na vymazanie údajov prípravy pokrmu.
- ⑮ **TLAČIDLO OTVÁRANIA DVIEROK** : Stlačením tohto tlačidla otvoríte dvierka spotrebiča.



## Príslušenstvo

Táto rúra je dodávaná s príslušenstvom. Môžete ho použiť pri rôznych druhoch prípravy.



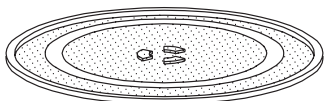

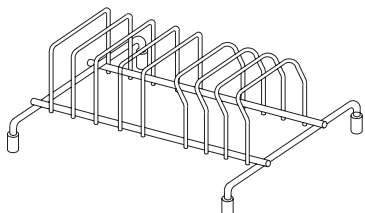
① **Otočný tanier** - vycentrujte tanier na vodítko pri použití funkcie mikrovln. Položte pokrmy alebo vhodný riad priamo na sklenený tanier.

**POZNÁMKA:** Sklenený tanier je pripevnený k pravému ochrannému obalu.

② **Vodítko** - vodítko musí byť vždy na mieste pri použití rúry.  
**DÔLEŽITÉ:** vodítko musí byť umiestnené uprostred priestoru dna rúry.

③ **Kovový rošt** - vycentrujte rošt na kovový podnos, keď používate gril a menu automatickej prípravy 1, 2, 3, 4.

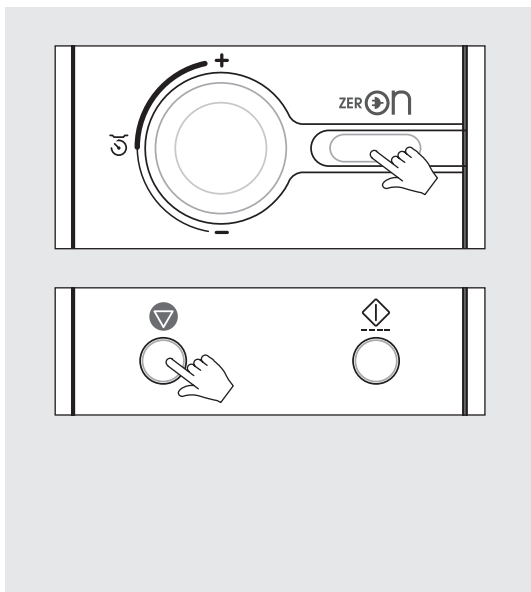
### ■ AKO POUŽÍVAŤ PRÍSLUŠENSTVO

<p>■ <b>Sklenený otočný tanier</b></p>  <ul style="list-style-type: none"><li>• Všetky režimy prípravy pokrmu.</li></ul>	<p>■ <b>Kovový rošt</b></p>  <ul style="list-style-type: none"><li>• Grilovanie</li><li>• Konvekčné varenie</li><li>• Kombinované varenie</li><li>• Menu automatickej prípravy 1~4.</li></ul>	<p>■ <b>Stojan na ohrev tanierov (Len prémiové modely)</b></p>  <ul style="list-style-type: none"><li>• Ohrev tanierov</li></ul>
---	--	---

# PRED SPUSTENÍM PREVÁDZKY

## ZAPNUTIE A VYPNUTIE NAPÁJANIA RÚRY

Pri prvom pripojení rúry k elektrickej sieti, sa na displeji nezobrazí nič.



1. Stlačte a podržte tlačidlo ZERO ON dovtedy, pokiaľ sa displej nezapne a nezaznie zvuková signalizácia.  
Rúra je zapnutá.
2. Stlačte a podržte tlačidlo STOP/CLEAR dovtedy, pokiaľ displej nezhasne.  
Rúra je vypnutá.

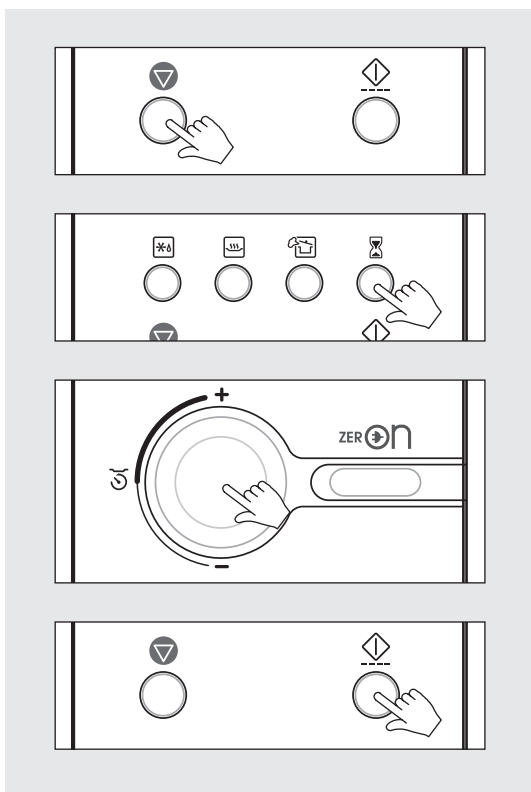
### Poznámka:

Ak je napájanie vypnuté, displej bude zhasnutý dovtedy, pokiaľ spotrebič opäť nezapnete stlačením a podržaním tlačidla ZERO ON, po čom sa displej zapne a zaznie zvuková signalizácia.  
Rúra sa vypne automaticky po uplynutí 10 minút bez používania spotrebiča.

## REŽIM KUCHYNSKÉHO ČASOVAČA

KUCHYNSKÝ ČASOVAČ funguje ako minútka.

KUCHYNSKÝ ČASOVAČ pracuje bez mikrovlnnej energie.



1. Stlačte tlačidlo STOP/CLEAR.  
Na displeji sa zobrazí ": 0".
2. Jedenkrát stlačte tlačidlo Kuchynského časovača.
3. Otočením otočného ovládača nastavte čas, od ktorého chcete spustiť odpočítavanie.  
Pre čas 11 minút, otočením otočného ovládača nastavte 11:00.  
(je možné naviť až 60 minút)  
Na displeji sa zobrazí "11:00".
4. Stlačte tlačidlo START/SPEEDY COOK.  
Na displeji sa spustí odpočítavanie času, zostávajúceho režime Kuchynského časovača.  
Keď skončí režim Kuchynského časovača, začujete 3 zvukové signály.

# Obsluha

## Tipy:

Prečítajte si tento návod na obsluhu za účelom správneho a bezpečného použitia pred použitím ovládačov, nastavení, vložte jeden pohár vody do rúry a zapnite ohrev pre otestovanie prevádzky.

## Poznámka:

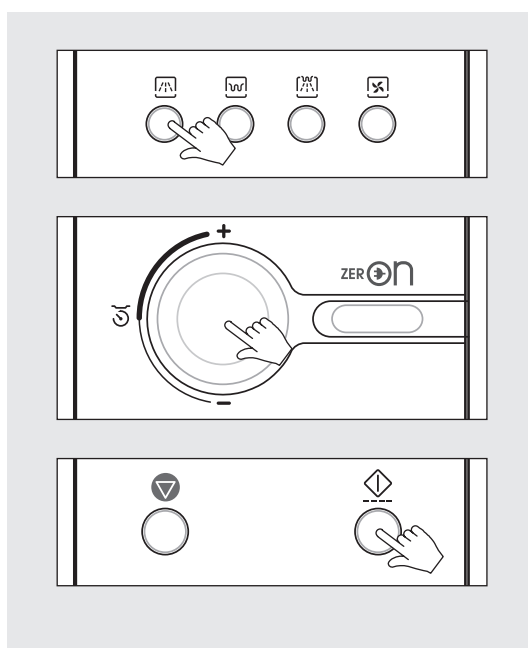
po skončení ohrevu zaznejú tri akustické signály, Na displeji sa zobrazí „End“, otočný tanier sa prestane otáčať a osvetlenie zhasne. Rúra bude vydávať akustický signál každú 1 minútu, kým nestlačíte tlačidlo STOP/Clear, alebo neotvoríte dvierka.

Ventilátor pokračuje v prevádzke ďalšie 2 minúty po skončení varenia z dôvodu bezpečnosti. (displej zobrazí „COOL“ a „ :0 alebo clock“) Otvorenie dvierok počas varenia spôsobí zastavenie rúry a procesu ohrevu a pozastaví sa odpočítavanie času. Keď stlačíte START/ Speedy Cook, pokračuje odpočítavanie. Keď stlačíte STOP/Clear, ohrev sa zruší. Rúra zobrazí nastavený čas v 10 sekundových krokoch (až do 5 minút času prípravy), v 30 sekundových krokoch (až do 10 minút prípravy), v 1 minútových krokoch (až do 60 minút prípravy).

## Mikrovlnný ohrev

Tento mikrovlnný spôsob vám umožňuje variť pokrmy požadovaný čas. V spojení s maximálnym výkonom (100%), môžete zvoliť rôzny výkon mikrovln od 10% do 90% pre potraviny, ktoré vyžadujú pomalšie varenie.

Ak ste používali spotrebič na grilovanie, konvekčné alebo kombinované varenie, nechajte ju pred opätovným použitím vychladnúť. Nikdy nezapínajte mikrovlny, keď je rúra prázdna.



1. Stlačte M/W raz. Rozsvieti sa kontrolka M/W.  
Na displeji sa zobrazí „P-HI“.
2. Zvoľte príslušný výkon opätovným stlačením M/W, pokým sa nezobrazí požadované percento. Pozrite si tabuľku výkonov nižšie pre podrobnosti.
3. Otočením otočného ovládača nastavte čas trvania prípravy.  
Pre prípravu 5 minút 30 sekúnd otočte ovládač doprava pre nastavenie 5:30. (až do 60 minút) Na displeji sa zobrazí „5:30“.
4. Stlačte START/Speedy Cook.  
Zapne sa osvetlenie rúry a otočný tanier sa začne točiť.  
Začne sa ohrev a čas na displeji sa začne odpočítavať.

### Poznámka:

Rúra bude automaticky pracovať na 100% výkone, ak zadáte čas bez voľby výkonu. Môžete skontrolovať výkon počas varenia stlačením M/W. Displej zobrazí aktuálny výkon na 3 sekundy.

### Poznámka:

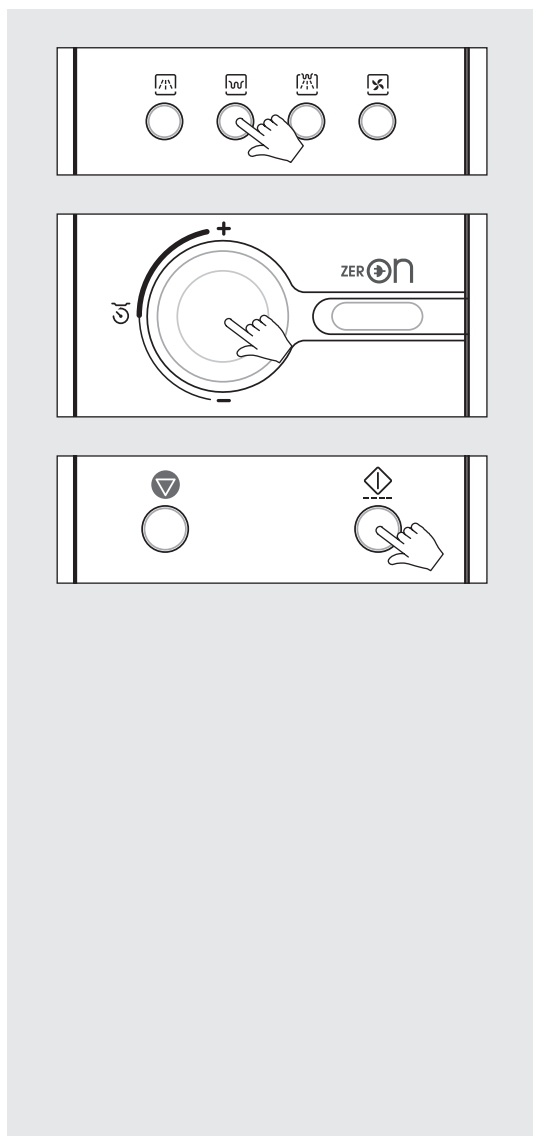
rúra automaticky funguje na 100% mikrovlnného výkonu ak zadáte čas prípravy bez predchádzajúcej voľby výkonu. Môžete skontrolovať úroveň výkonu počas priebehu prípravy stlačením tlačidla M/W. Displej zobrazí aktuálny výkon na 3 sekundy.

Tabuľka výkonov

Výkon	Percentá	Výstup	Výkon	Percentá	Výstup
P-HI	100 %	900 W	P-50	50 %	450 W
P-90	90 %	810 W	P-40	40 %	360 W
P-80	80 %	720 W	P-30	30 %	270 W
P-70	70 %	630 W	P-20	20 %	180 W
P-60	60 %	540 W	P-10	10 %	90 W
			P-00	0 %	0 W

# Gril

Gril umožňuje rýchle pečenie a zapekanie potravín bez použitia mikrovln.



1. Stlačte tlačidlo Grill raz. Indikátor Grill (horný gril) sa rozsvieti.
2. Otočením ovládača nastavte čas grilovania.  
Pre grilovanie 11 minút otočte ovládač doprava pre nastavenie 11:00. (až do 60 minút)  
Na displeji sa zobrazí „11:00“.
3. Stlačte START/Speedy Cook.  
Zapne sa osvetlenie rúry a otočný tanier sa začne točiť.  
Začne sa ohrev a čas na displeji sa začne odpočítavať.

**Poznámka:**

Ohrevné teleso sa nachádza v hornej časti rúry.

**Poznámka:**

Pri prvom použití rúry sa môže vyskytnúť zápach a dym. Aby ste tomu zabránili pri príprave jedla, zahrejte horné a spodné grilovacie teleso bez jedla na približne 10 minút.

Položte potraviny priamo na rošt, na rovný podnos alebo na teplu odolný tanier na podnos.

**Upozornenie:**

Teplota v rúre a na okienku je veľmi vysoká.

Nedotýkajte sa okna dvierok a kovových častí interiéru po vybratí pokrmu.

Použite kuchynské rukavice.

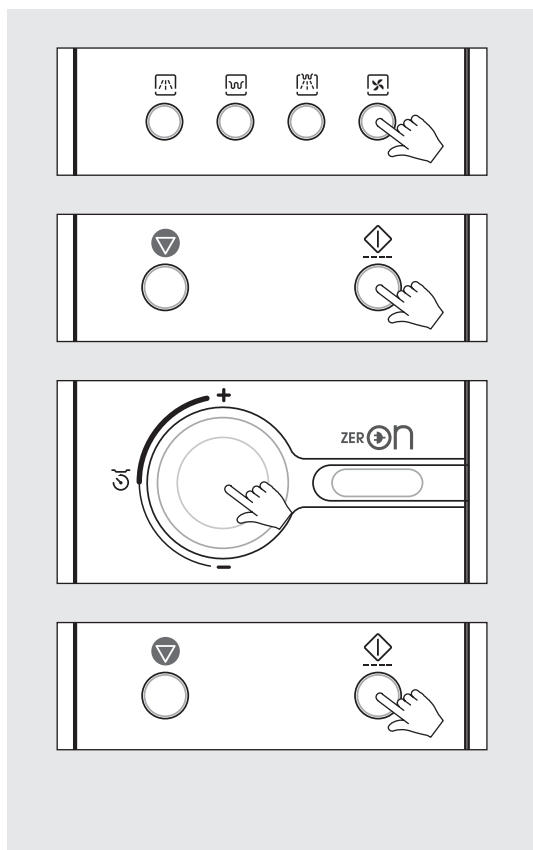
Odporúčané použitie	Riad
Tento spôsob je ideálny pre pečenie chleba alebo muffinov. Rúra bude horúca. Položte pokrm na rošt.	Použite vhodný riad. Pretože teraz sa nepoužíva mikrovlnná energia, môžete vložiť kov priamo na kovový rošt bez rizika iskrenia.

## Konvekčná príprava (s predhrevom)

Pre konvekčnú prípravu odporúčame predhriať rúru na správnu teplotu pred vložením pokrmu do rúry.

Maximálny čas predhrevu je 30 minút. Ak sa varenie nespustí ihneď po predhreve, indikátor konvekcie bude blikať a zobrazí sa teplota predhriatej rúry.

Udržiava sa 15 minút; potom sa automaticky vypne.



1. Stlačte raz Convection. Rozsvieti sa indikátor Convection.

Na displeji sa zobrazí „180C“ .

2. Zvoľte teplotu konvekčného režimu stlačením tlačidla Convection, kým sa nezobrazí požadovaná teplota.

### Poradie voľby teplôt

180C → 190C → 200C → 210C → 220C →  
40C → 100C → 110C → 120C →  
130C → 140C → 150C → 160C → 170C →

3. Stlačte START/Speedy Cook. Indikátor Convection blikať.

Teplota predhrevu a „PrE-“ blikať striedavo na displeji.

Rúra začne predhrev. Keď je rúra predhriata, zaznie akustický signál a na displeji sa zobrazí teplota.

Otvorte dverka a vložte požadovaný pokrm do rúry.

Zobrazí sa teplota rúry na displeji.

4. Otočením ovládača nastavte čas trvania prípravy.

Pre čas prípravy 11 minút otočte ovládač doprava pre nastavenie 11:00.

(až do 60 minút). Na displeji sa zobrazí „11:00“.

5. Stlačte START/Speedy Cook.

Rozsvieti sa svetlo rúry a tanier sa začne otáčať.

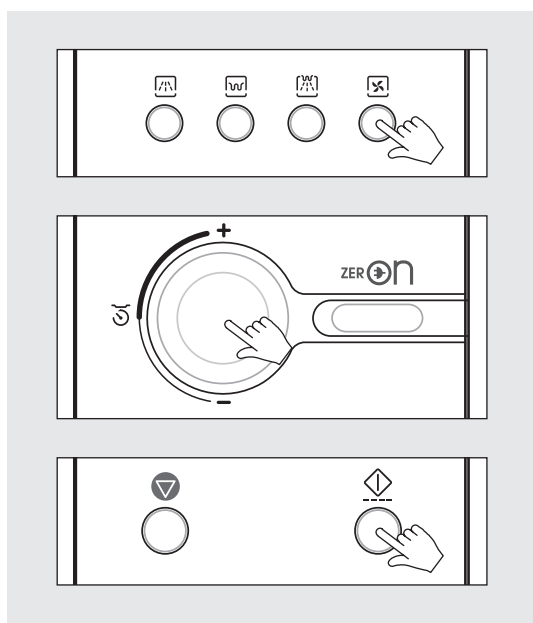
Spustí sa varenie a začne sa odpočítavať čas zobrazený na displeji.

### Poznámka:

Môžete skontrolovať nastavenie teploty počas predhrevu stlačením tlačidla Convection.

## Konvekčná príprava (klasické pečenie)

Konvekčný režim vám umožňuje pripravovať pokrmy ako v klasickej rúre. Mikrovlny sa nepoužívajú. Vždy používajte na vyberanie riadu kuchynské rukavice, pretože môže byť veľmi horúci.



1. Stlačte raz tlačidlo Convection. Indikátor Convection svieti. Na displeji sa zobrazí „180C“.
2. Zvoľte teplotu konvekčného spôsobu prípravy stlačením tlačidla Convection, pokým sa nezobrazí požadovaná teplota.

### Poradie voľby teplôt

180C → 190C → 200C → 210C → 220C →  
40C → 100C → 110C → 120C →  
130C → 140C → 150C → 160C → 170C →

3. Otočením ovládača nastavte čas trvania prípravy. Pre čas prípravy 11 minút otočte ovládač doprava pre nastavenie 11:00. (až do 60 minút). Na displeji sa zobrazí „11:00“.
4. Stlačte START/Speedy Cook. Rozsvieti sa svetlo rúry a tanier sa začne otáčať. Spustí sa varenie a začne sa odpočítavať čas zobrazený na displeji.

### Poznámka:

Môžete skontrolovať nastavenie teploty počas pečenia stlačením Convection.

### Kvasenie

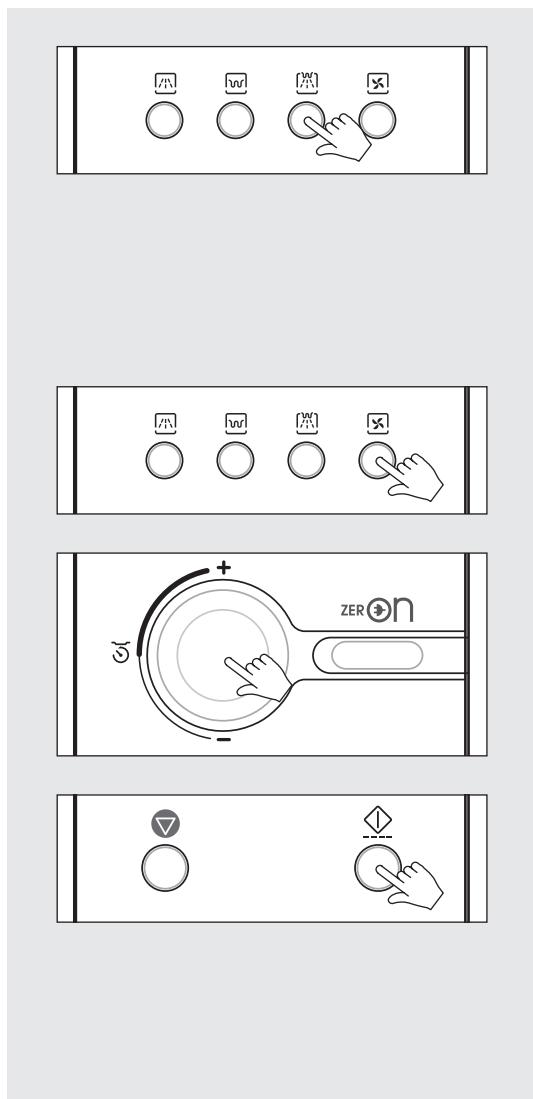
- 40C teplota konvekčnej prípravy je dostatočná na kvasenie pokrmov ako je chlieb.
- Vysoké teploty vo vnútri rúry môžu znížiť kvalitu kvasenia. Pred používaním ochlaďte vnútro rúry na izbovú teplotu.

Odporúčané použitie	Riad
Táto funkcia je ideálna pre prípravu snehových pusiniiek, koláčov, sušienok, koláčikov, chleba, pudingov, veľkých ovocných koláčov a všetkých druhov cesta. Pamätajte, že rúra bude horúca. Položte pokrm na rošt.	Použite riad vhodný do rúry. Pretože teraz sa nepoužíva mikrovlnná energia, môžete vložiť kov priamo na kovový rošt bez rizika iskrenia.

## Kombinovaná príprava

Táto funkcia umožňuje kombinovať konvekčnú prevádzku s mikrovlnami pre vytvorenie klasických pečených alebo opekaných potravín za krátky čas. Vždy používajte riad vhodný pre mikrovlny a klasické rúry. Sklo a keramika je ideálna, pretože umožňuje penetráciu mikrovln pre rovnomerný ohrev.

Vždy používajte na vyberanie riadu kuchynské rukavice, pretože je veľmi horúci.



1. Stlačte tlačidlo Combi.

Indikátor Combi sa rozsvieti a na displeji sa zobrazí „C-0“.

2. Zvoľte požadovaný výkon.

Napríklad: C-HI

Stlačte opäť Combi, na displeji sa zobrazí „C-HI“.

Displej	MW výkon
C - 0	40%
C - HI	50%
C - LO	30%

**Poznámka:** V sekvenčnom režime prevádzky je možné zvoliť len „C-0“.

3. Stlačte raz tlačidlo Convection.

Na displeji sa zobrazí „180C“.

Zvoľte teplotu konvekčného režimu prípravy stlačením tlačidla Convection, pokým sa nezobrazí príslušná teplota.

### Poradie voľby teplôt

180C → 190C → 200C → 210C → 220C →  
100C → 110C → 120C →  
130C → 140C → 150C → 160C → 170C →

4. Otočným ovládačom nastavte čas prípravy.

Pre čas prípravy 11 minút otočte ovládačom doprava pre nastavenie 11:00. (až do 60 minút) Na displeji sa zobrazí „11:00“.

5. Stlačte START/Speedy Cook.

Rozsvieti sa svetlo rúry a tanier sa začne otáčať.

Spustí sa varenie a začne sa odpočítavať čas zobrazený na displeji.

**Poznámka:** môžete skontrolovať teplotu prípravy počas priebehu stlačením tlačidla

Convection.

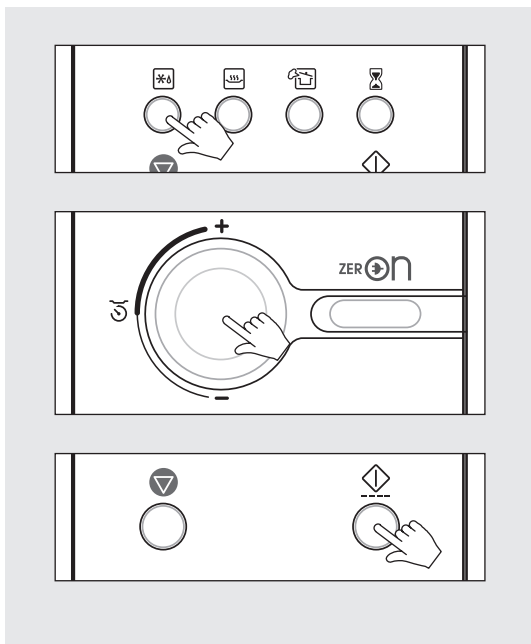
Displej zobrazí teplotu na 3 sekundy.

V sekvenčnom režime prípravy je možné zvoliť len „C-0“.

## Rozmrazovanie podľa hmotnosti

Rozmrazovanie podľa hmotnosti automaticky nastaví časy rozmrazovania a úroveň výkonu pre dosiahnutie požadovaných výsledkov.

Počas procesu rozmrazovania zaznie z rúry akustický signál pre pripomenutie kontroly potravín. Zaznie akustický signál, otvorte dverka, otočte rozmrazený pokrm a zatvorte dverka, stlačte START/Speedy Cook.



1. Stlačte raz Auto Defrost. Indikátor Defrost svieti a zobrazí sa „0“. Indikátor „g“ bliká.
2. Otočným ovládačom nastavte hmotnosť.  
Hmotnosť môžete nastaviť od 200 g do 3000 g.  
Hmotnosť sa mení v 50 g krokoch.  
Pre rozmrazovanie potravín s hmotnosťou 1000 gramov, otočte ovládač doprava pre nastavenie 1000. Na displeji sa zobrazí „1000“.
3. Stlačte START/Speedy Cook.  
Rozsvieti sa osvetlenie rúry a tanier sa začne otáčať. Indikátor „g“ zhasne.  
Spustí sa ohrev a čas sa začne odpočítavať.
4. Zaznie akustický signál, otvorte dverka, otočte zmrazený pokrm a zatvorte dverka, stlačte tlačidlo START/Speedy Cook.

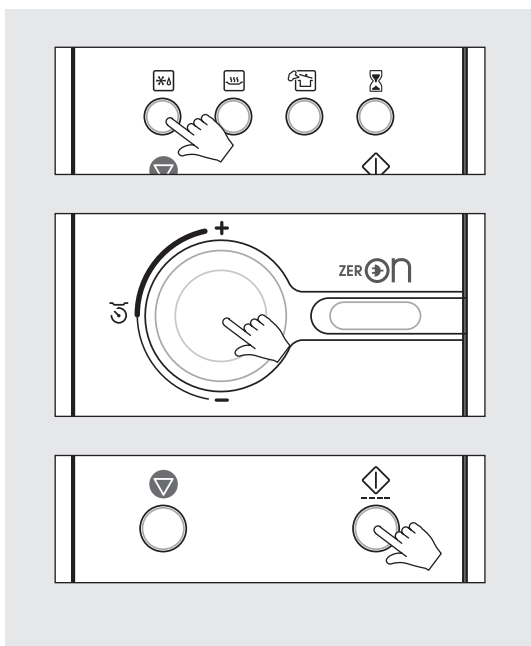
### Poznámka:

Začne sa rozmrazovanie podľa hmotnosti. Čas rozmrazovania sa určí automaticky podľa zadanej hmotnosti.

## Rozmrazovanie podľa času

Počas procesu rozmrazovania zaznie akustický signál pre upozornenie na kontrolu pokrmu.

Zaznie akustický signál, otvorte dverka, otočte zmrazený pokrm a zatvorte dverka, stlačte tlačidlo START/Speedy Cook.

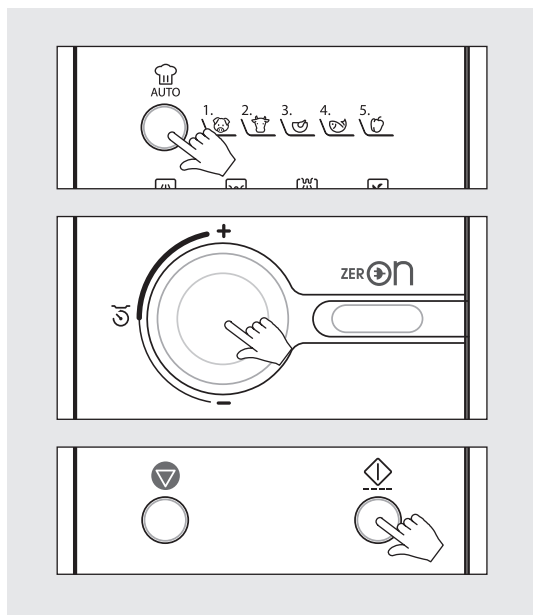


1. Stlačte dvakrát Auto Defrost.  
Indikátor Defrost svieti a zobrazí sa „0“.
2. Otočným ovládačom nastavte čas rozmrazovania.  
Pre čas 11 minút otočte ovládač doprava pre nastavenie 11:00. (až 60 minút)  
Na displeji sa zobrazí „11:00“.
3. Stlačte START/Speedy Cook.  
Rozsvieti sa osvetlenie rúry a tanier sa začne otáčať.  
Spustí sa ohrev a čas sa začne odpočítavať.
4. Zaznie akustický signál, otvorte dverka, otočte zmrazený pokrm a zatvorte dverka, stlačte tlačidlo START/Speedy Cook.



## Automatická príprava

Táto funkcia vám umožňuje jednoducho a automaticky pripravovať široký rozsah chutných jedál. Vždy používajte kuchynské rukavice pri kontakte s riadom v rúre.



1. Stlačte tlačidlo Auto Cook raz.  
Rozsvieti sa indikátor Auto Cook.  
Na displeji sa zobrazí „AC-1“.
2. Zvoľte menu stlačením tlačidla Auto Cook, pokiaľ sa nezobrazí požadované menu.  
Pozrite si tabuľku menu pečenia nižšie pre podrobnejšie informácie.
3. Otočte ovládač pre nastavenie hmotnosti pečenia.  
Pre pečenie 1000 gramov otočte ovládač doprava pre nastavenie 1000 G.(až do 2000 gramov)  
Na displeji sa zobrazí „1000“. Na displeji sa zobrazí „g“. Pozrite si tabuľku menu pre podrobnosti.
4. Stlačte START/Speedy Cook.  
Rozsvieti sa svetlo rúry a tanier sa začne otáčať.  
Spustí sa pečenie a začne sa odpočítavať čas zobrazený na displeji.

### Poznámka:

Môžete skontrolovať nastavenia menu prípravy počas priebehu stlačením tlačidla Auto Cook.

### Menu Auto Cook

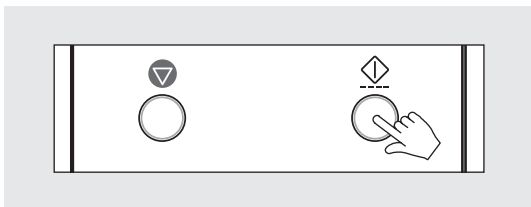
Stlačte tlačidlo Auto Cook	Auto Cook Menu	Minimálna hmotnosť	Maximálna hmotnosť	Hmotnostný krok
Raz	ROAST PORK	500 g	2000 g	100 g
Dvakrát	ROAST BEEF	500 g	2000 g	100 g
Trikrát	ROAST CHICKEN	800 g	2000 g	100 g
Štyrikrát	BAKED FISH	300 g	900 g	100 g
Päťkrát	FRESH VEGETABLE	100 g	900 g	50 g

Auto Cook Menu	Počiatková teplota	Príprava	
<b>ROAST PORK</b>	Chladnička	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Upravte mäso na rovnaký tvar.</li> <li>2. Položte mäso priamo na tanier.</li> <li>3. Potrite trochu oleja.</li> <li>4. Umiestnite pečienku masťou stranou dolu.</li> <li>5. Pečte na „AUTO COOK-ROAST PORK alebo ROAST BEEF“.</li> <li>6. Otočte po zaznení signálu.</li> <li>7. Vyberte z rúry. Vysušte nadmernú šťavu.</li> <li>8. Nechajte odstáť 10 minút pred servírovaním.</li> </ol>	Nádoba vhodná pre mikrovlny a odolná voči teplu. (napr Pyrex.) Kovový rošt
<b>ROAST BEEF</b>			
<b>ROAST CHICKEN</b>	Chladnička	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Umyte a vysušte. Spojte nohy k trupu.</li> <li>2. Prekrojte kožu pod stehnami.</li> <li>3. Potrite zmesou masla celé kurča.</li> <li>4. Dajte kurča prsnou stranou na misu.</li> <li>5. Pečte na „AUTO COOK-ROAST CHICKEN“.</li> <li>6. Otočte po zaznení signálu.</li> <li>7. Vyberte z rúry. Vysušte nadbytočnú šťavu. Ochuťte soľou podľa potreby. Nechajte odstáť 10 minút vo fólii pred servírovaním.</li> </ol>	Nádoba vhodná pre mikrovlny a odolná voči teplu. (napr Pyrex.) Kovový rošt
<b>BAKED FISH</b>	Chladnička	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Všetky typy čerstvých rýb (okrem sekaných) môžete pripravovať celé, filety alebo steaky.</li> <li>2. Dajte pripravené ryby do misy vytretej maslom.</li> <li>3. Ochuťte soľou a korením, pokvapkajte citrónovou šťavou a dajte trochu masla. Nezakrývajte nádobu.</li> <li>4. Dajte kovový rošt na otočný tanier.</li> <li>5. Pečte na „AUTO COOK- BAKED FISH“.</li> </ol>	Nádoba vhodná pre mikrovlny a odolná voči teplu. (napr Pyrex.) Kovový rošt
<b>FRESH VEGETABLES</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Umyte a odkvapkajte.</li> <li>2. Dajte zeleninu na vhodnú nádobu.</li> <li>3. Pokvapkajte 4-5 lyžicami vody.</li> <li>4. Zakryte fóliou s dierkami alebo pokrievkou.</li> <li>5. Dajte misu na otočný tanier.</li> <li>6. Pečte na „AUTO COOK- FRESH VEGETABLES.“</li> </ol> <p>* Pre najlepšie výsledky nakrájajte zeleninu na rovnako veľké kusy.</p>	Nádoba vhodná pre mikrovlny, napr. Pyrex.

## Rýchle varenie

Funkcia rýchleho varenia vám umožňuje okamžité varenie v rúre na plný výkon.

Tlačidlo speedy cook je predprogramované nastavenie predĺženia času v 30 sekundových krokoch po maximálne 5 minút.



1. Stlačte START/Speedy Cook.

Zobrazí sa „ : 30“. Svetí indikátor MW.

Rúra začne ihneď fungovať. Nie je potrebné stláčať START/Speedy Cook.

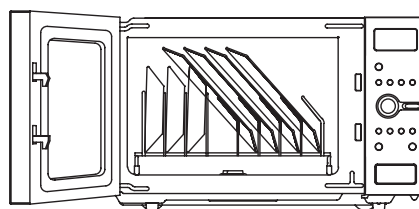
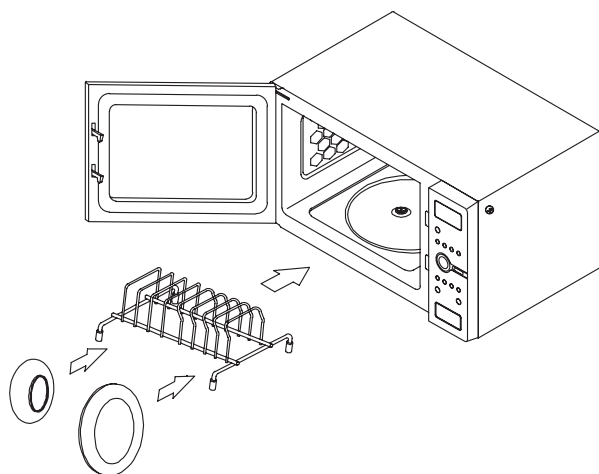
Zapne sa osvetlenie rúry a tanier sa začne otáčať a začne sa odpočítavať čas.

## REŽIM OHREVVU TANIEROV (Len pre prémiový model)

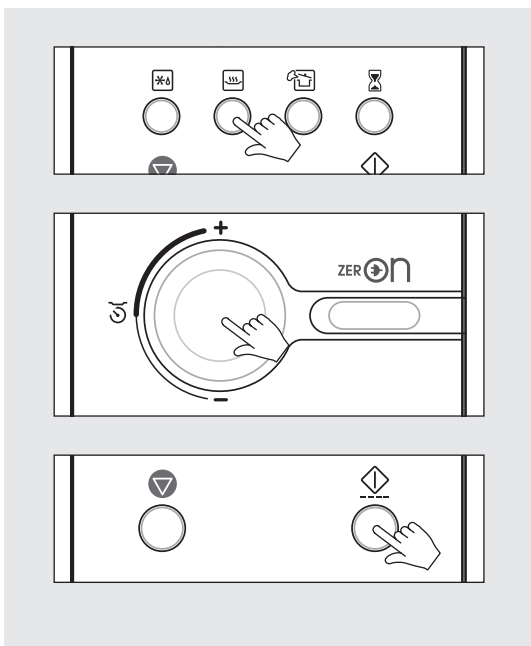
Režim OHREVVU TANIEROV umožňuje rúre zohriať taniere pred podávaním pokrmu.

Prémiový model je vybavený špeciálne navrhnutým stojanom na ohrev tanierov, ktorý je určený len pre režim ohrevu tanierov. Vyberte prosím sklenený otočný tanier a vložte stojan na ohrev tanierov do stredu vnútorného priestoru rúry.

Potom naukladajte taniere (rozsah veľkostí od 150 ~ 260 mm) do stojana.



Teplovzdorné  
rukavice



1. Podržte stlačené tlačidlo WARM na voľbu požadovanej teploty. (od 40°C~80°C)

2. Otočením otočného ovládača nastavte požadovaný čas ohrevu tanierov. (od 10 sek.~ 60 minút)

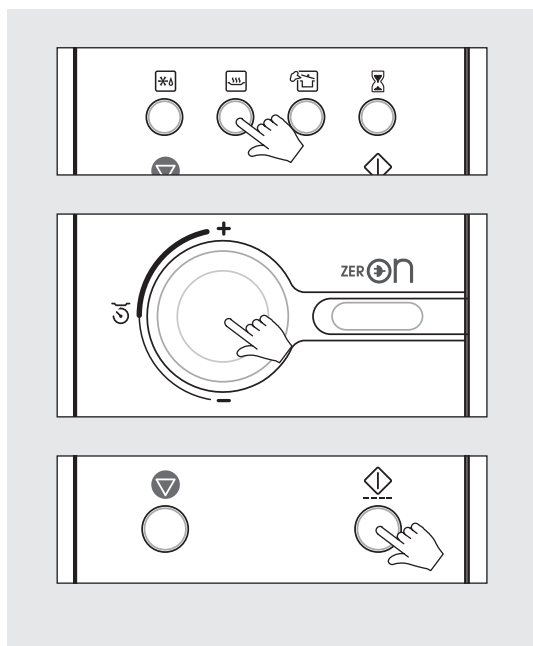
3. Stlačte tlačidlo START/SPEEDY COOK.

Rozsvieti sa osvetlenie rúry a začne sa otáčať otočný pohon. Spustí sa ohrev a na displeji sa začne odpočítavanie času.

**Poznámka:** Keď skončí režim ohrevu tanierov, nechytajte prosím tanier alebo stojan holými rukami, pretože môže byť horúci. Odporúčame vám použiť teplovzdorné rukavice.

## OHREV

Funkcia OHREVU umožňuje rúre zohrievať váš pokrm v čase maximálne 60 minút.

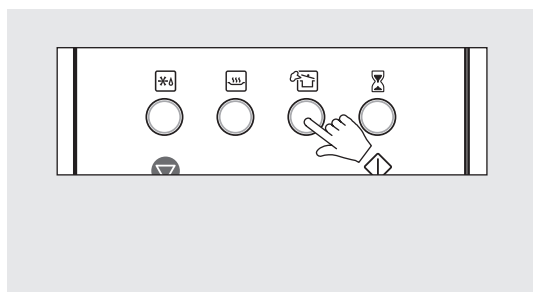


1. Stlačte tlačidlo WARM.  
(Teplota je približne 60°C.)
2. Otočením otočného ovládača nastavte čas prípravy.  
Pre čas prípravy 11 minút, otočením otočného ovládača nastavte 11:00.  
(je možné nastaviť až 60 minút)  
Na displeji sa zobrazí "11:00".
3. Stlačte tlačidlo START/SPEEDY COOK.  
Rozsvieti sa osvetlenie rúry a začne sa otáčať otočný tanier.  
Spustí sa ohrev a na displeji sa začne odpočítavanie času.

## PARNÉ ČISTENIE

Táto funkcia používa paru na čistenie vnútorného priestoru rúry.

Ešte pred čistením, nalejte 150 ~ 200 ml vody do šálky alebo malej misky a vložte ju do stredu otočného taniera.



1. Stlačte tlačidlo STEAM CLEANING. Rozsvieti sa indikátor pary.  
Rúra sa začne na 10 minút zohrievať.  
Keď je dokončený ohrev, na displeji bude blikať "door" "oPEn".  
Môžete vybrať šálku a využiť vlhkosť v rúre na vyčistenie vnútorného priestoru rúry.
2. Keď zohrievanie skončí, "door" "oPEn" sa na 5 minút zobrazí na displeji.  
Keď uplynie 5 minút, spustí sa režim automatického chladenia.

**Poznámka:** Vysoká teplota vo vnútri rúry, môže znížiť účinok parného výkonu.  
Pred používaním ochladte vnútro rúry na izbovú teplotu.

## REŽIM PRIPOMIENKY (Funkcia na pripomenutie dokončenia prípravy)

Na pripomenutie toho, že máte v rúre pokrm, rúra jedenkrát za minútu spustí zvukovú signalizáciu, pokiaľ buď neotvoríte dverka rúry alebo nestlačíte niektoré tlačidlo.

## Zastavenie rúry počas prevádzky

---

1. Otvorte dvierka.
  - Rúra prestane pracovať.
  - Môžete reštartovať rúru zatvorením dvierok a stlačením tlačidla Start/Speedy Cook.
2. Stlačte STOP/Clear.
  - Rúra prestane pracovať.
  - Ak chcete zrušiť nastavenia varenia, stlačte opäť STOP/Clear.

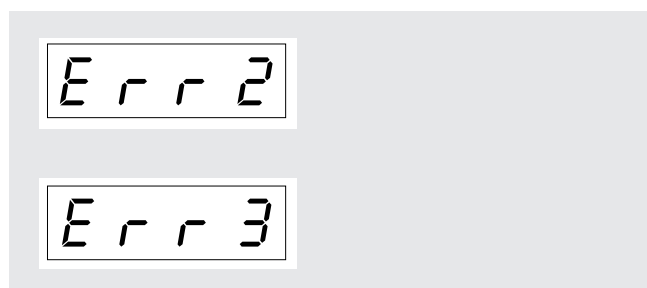
## NASTAVENIE POHOTOVOSTNÉHO REŽIMU "0"

---

1. Stlačte tlačidlo STOP/CLEAR.  
Na displeji sa zobrazí " :0".
2. Stlačte a podržte tlačidlo STOP/CLEAR, pokiaľ displej nezhasne.
3. Na zrušenie POHOTOVOSTNÉHO REŽIMU "0", stlačte a podržte tlačidlo ZERO ON dovtedy, pokiaľ sa displej nezapne a nezaznie zvuková signalizácia.  
Rúra je opäť pripravená pre štandardné použitie.

## Správy o chybe

---



- Ak je vnútorná teplota v rúre vyššia ako požadovaná teplota, tepelný senzor nebude fungovať správne. Na displeji sa zobrazí správa „Err 2“.
- Odpojte napájanie a kontaktujte technika.
- Ak je teplotný senzor odpojený, na displeji sa zobrazí „Err 3“.
- Odpojte napájanie a kontaktujte servis.

## Iskrenie

---

Ak uvidíte iskrenie, stlačte tlačidlo **STOP/Clear** a odstráňte problém.

Iskrenie je termín pre mikrovlnné rúry v prípade vytvárania iskier. Iskrenie je spôsobené:

- Kov alebo alobal sa dotýka stien rúry.
- Fólia nie je ohnutá na pokrme (voľné okraje fungujú ako anténa).
- Kov, ako sú uzavieracie spony, ihly alebo tanieri so zlatým okrajom v mikrovlnnej rúre.
- Utiěrky z recyklovaného papiera obsahujúce malé kovové časti v mikrovlnnej rúre.

# Základné pravidlá

Pretože mikrovlnné varenie je odlišné od klasickej prípravy, mali by ste dbať na nasledujúce pravidlá, kedykoľvek budete používať mikrovlnnú rúru.

## Ak nie je pokrm dopečený

Skontrolujte, či:

- Zvolili ste správny výkon?
- Je zvolený čas dostatočný pre daný pokrm?. Závisí od počiatočnej teploty, hmotnosti pokrmu a hustoty.
- Je nádoba vhodná?

## Ak je pokrm upečený nadmerne, napr. je vysušený alebo spálený

Pred opätovným pečením zväžte, či:

- Nie je výkon veľmi vysoký?
- Nebol nastavený čas veľmi dlhý? Závisí od počiatočnej teploty, hmotnosti pokrmu a hustoty.

## Pamätajte pri rozmrazovaní

- Tvar obalu má vplyv na čas rozmrazovania. Plytké pravidelné obaly sa rozmrazujú omnoho rýchlejšie ako veľké kusy. Oddel'te kusy od seba, ihneď ako je to možné.
- Prekryte oblasti pokrmov, ktoré sa začnú ohrievať, malými kusmi fólie.
- Pri rozmrazovaní je lepšie postupovať pomalšie a ponechať ešte čas na odstátie.

## Množstvo pokrmov

Väčšie množstvo pokrmov si vyžaduje dlhší čas prípravy. Platí pravidlo, že dvojnásobné množstvo pokrmov si vyžaduje takmer dvojnásobnú dobu prípravy. Ak jeden zemiak potrebuje na prípravu štyri minúty, približne sedem minút je potrebných pre prípravu dvoch zemiakov.

## Počiatočná teplota pokrmu

Nižšia teplota pripravovaného pokrmu si vyžaduje dlhší čas prípravy. Pokrmy s izbovou teplotou sa budú hriať omnoho rýchlejšie ako pokrmy vybraté z chladničky.

## Usporiadanie potravín

Pokrmy s veľkým množstvom tuku a cukru sa budú ohrievať rýchlejšie ako potraviny s väčším množstvom vody. Tuk a cukor taktiež dosiahnu vyššiu teplotu ako voda počas procesu varenia. Hustejšie pokrmy si vyžadujú taktiež dlhší čas ohrevu. „Veľmi husté“ pokrmy ako je mäso si vyžaduje dlhší čas ako ľahšie, pórovité pokrmy, ako sú napríklad piškótové koláče.

## Veľkosť a tvar

Menšie kusy pokrmov sa ohrejú rýchlejšie ako väčšie kusy a rovnomerné pokrmy sa prehrejú rovnomernejšie ako pokrmy s nepravidelnými tvarmi. Pri nepravidelných tvaroch sa tenšie časti prehrejú rýchlejšie ako hrubšie časti. Vložte tenké časti kuracích krídel a stehien do stredu misy.

## Miešanie, otáčanie potravín

Miešanie a otáčanie pokrmov sú techniky používané pri štandardnom ako aj mikrovlnnom druhu ohrevu pre rýchlejšie a rovnomernejšie rozdelenie tepla a pre zabránenie pred nadmerným prepečením vonkajších častí.

## Prekrytie potravín pomôže:

- Znížiť striekanie
- Skrátiť čas prípravy
- Zachovať vlhkosť pokrmov

Používajte pokrievky alebo fólie, ktoré umožňujú prepúšťanie mikrovln.

## Uvoľnenie tlaku v potravinách

Niektoré potraviny sú tesne pokryté kožou alebo blanou.

Tieto pokrmy sa musia pred ohrevom prepichnúť pre uvoľnenie tlaku a pre zabránenie pred pripálením, pretože sa môže nahromadiť para počas prípravy. To platí pre zemiaky, kuracie prsia, klobásy, vaječné žĺtky a niektoré druhy ovocia.

## Čas odstátia

Vždy nechajte pokrm po príprave odstáť. Čas odstátia po rozmrazovaní, varení/ohreve vždy zlepšuje výsledky, pretože teplota sa rozloží rovnomernejšie v celom pokrme.

V mikrovlnnej rúre sa príprava pokrmu dokončuje aj po vypnutí ohrevu. Nevaria sa už pomocou mikrovln, ale pomocou akumulovaného tepla. Dĺžka času odstátia závisí od objemu a hustoty pokrmu. Pri väčších, hustejších pokrmoch môže byť čas odstátia aj 10 minút. Počas „odstátia“ sa môže vnútorná teplota zvýšiť aj o 8°C.

## Ukladanie pokrmov

Je niekoľko spôsobov ukladania pokrmov pri mikrovlnnom ohreve pre dosiahnutie najlepších výsledkov.

Ak pripravujete opakovanie rovnaké pokrmy ako sú napríklad zemiaky v šupke, vložte ich do kruhovej formy pre rovnomerné varenie. Keď pripravujete pokrmy nerovnomerných tvarov alebo hrúbky, vložte menšie alebo tenšie časti pokrmov smerom k stredu misy, kde sa budú ohrievať ako posledné.

Nerovnomerné pokrmy, ako sú ryby, nasmerujte chvostami do stredu.

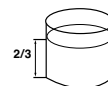
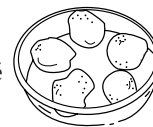
Pri ohreve mäsa umiestnite hrubšie, hustejšie kusy na vonkajšiu stranu misy a tenšie alebo menej husté pokrmy do stredu.

Položte tenké plátky mäsa na druhý kus, alebo ich vzájomne poprekryvajte. Hrubšie plátky ako je sakaná a klobásy položte tesne k sebe. Výpek alebo šťavu ohrievajte v osobitnej nádobe.

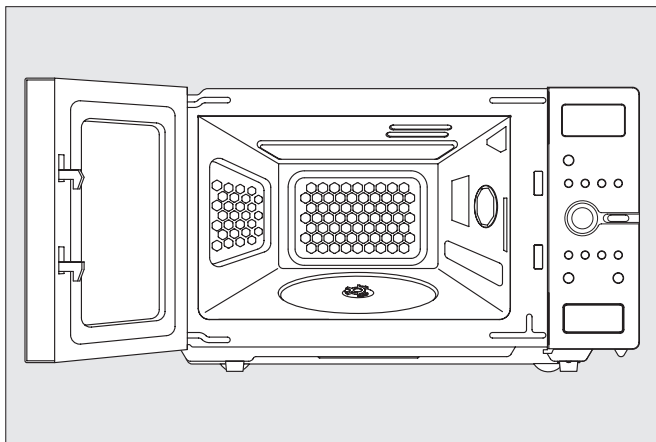
Zvoľte vysokú, úzku nádobu namiesto nízkej a širokej nádoby. Keď ohrievate šťavu, polievku alebo výpek, neplňte nádobu do viac ako 2/3.

Keď varíte alebo ohrievate celú rybu, narežte kožu, čo bráni praskaniu.

Chvost prekryte malým kúskom fólie pre zabránenie pred nadmerným prepečením a zaistíte, aby sa fólia nedotýkala stien rúry.



## Udržujte rúru čistú



### VNÚTRO RÚRY

Vnútorne steny a dno sú z nerezovej ocele. Pre jednoduché čistenie utrite ťľaky a škrvny ihneď ako si ich všimnete pomocou vody, saponátu a špongie. Utrite čistou vodou a vysušte.

Tieto oblasti môžete taktiež čistiť plastovou alebo nylonovou škrabkou odporúčanou pre teflón a Silverstone\*.

Pre odolné škrvny použite jemný čistiaci prostriedok. Použite na oblasti z nerezovej ocele, otočný tanier a otočnú základňu.

### DNO RÚRY

Grilovacie teleso je inštalované pod dnom a v dne sú otvory nad grilom. Preto musíte dbať na to, aby nič nekvapalo do otvorov. Neutierajte tento dierovaný povrch nadmerne vlhkom utierkou. Používajte len jemnú, čistú a suchú utierku.

Keď čistíte drážky alebo dno vlhkom utierkou, nedotýkajte sa dierovaného povrchu.

### STROP RÚRY

Na strope rúry sú dve kremenné grilovacie telesá. Pretože sú krehké, nevyvíjajte na ne nadmerne veľký tlak. Na čistenie povrchu neskladajte grilovacie diely.

### Varovanie

Pretože rúra sa pri použití grilu alebo v kombinovanom režime taktiež zahrieva, majte pri použití rúry deti pod dohľadom.

### OTOČNÝ TANIER A OTOČNÁ ZÁKLADŇA

Tieto dve časti môžete pre čistenie vybrať. Otočný tanier môžete umývať v umývačke riadu. Ak sa nečistoty nahromadia pod otočnou základňou, rúra nebude fungovať účinne.

Tieto časti čistíte rovnakým spôsobom ako je popísané pre čistenie rúry. Po čistení nezabudnite opäť vložiť tieto diely.

#### Poznámka:

V rúre nepoužívajte iné taniere. Nepoužívajte rúru bez otočného taniera a otočnej základne.

### DVIERKA

Pretože sa dvierka zahrievajú, akékoľvek zvyšky pokrmov alebo škrvny utrite pomocou vlhkej tkaniny alebo špongie.

Opláchnite vodou a utrite suchou utierkou.

Ak sa v tejto oblasti objaví kondenzácia vody, utrite utierkou. To sa môže stať, ak rúra pracuje vo vlhkom prostredí alebo pripravujete pokrm s vysokým obsahom vody.

#### Poznámka:

- Aj keď je rúra vybavená bezpečnostnými funkciami, je dôležité, aby ste dodržiavali nasledovné:
  1. Nemanipulujte s bezpečnostnými prvkami rúry.
  2. Nevkladajte žiadne predmety medzi predný panel rúry a dvierka. Oblasť tesnenia čistite pravidelne, opláchnite a vysušte. Nikdy nepoužívajte drsné prostriedky.
  3. Dbajte na to, aby dvierka pri otvorení neboli vystavené záťaži, napríklad, aby sa na ne nevesali deti. Nepoužívajte rúru, ak sú dvierka poškodené. Je veľmi dôležité, aby sa dvierka správne zatvárali a nebolo poškodené:
    - 1) Dvierka (ohyb)
    - 2) Závesy (prasknuté alebo voľné)
    - 3) Tesnenie a tesniaci povrch.
  4. Rúru môže opravovať len kvalifikovaný servisný technik.
  5. Rúru čistite pravidelne;
  6. Nedodržaním údržby a čistenia rúry znižujete jej výkon a skracujete životnosť rúry čo taktiež môže viesť k nebezpečným situáciám;

### VONKAJŠÍ POVRCH RÚRY

#### OVLÁDACÍ PANEL

Zvýšte pozornosť pri čistení tejto oblasti. Pri čistení utrite panel mierne navlhčenou tkaninou. Potom vysušte. Nepoužívajte žiadne chemické čistiace prostriedky. Nepoužívajte nadmerné množstvo vody.

#### VONKAJŠIE STENY

Vonkajšie steny čistíte vodou so saponátom, utrite čistou vodou a vysušte. Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky.

#### Poznámka:

- V RÚRE NEPOUŽÍVAJTE ŽIADNE ČISTIČE NA RÚRY. Mohli by poškodiť vnútorné a vonkajšie povrchy.
- Rúru čistite pravidelne a odstraňujte akékoľvek zvyšky pokrmov.
- Nedodržaním údržby a čistenia rúry znižujete jej výkon a skracujete životnosť rúry čo taktiež môže viesť k nebezpečným situáciám;

## Skôr ako zavoláte servis

Prevádzkový problém môžete často odstrániť sami. Ak mikrovlnná rúra/gril nefunguje správne, skúste vyhľadať problém v tabuľke nižšie a nájsť riešenie.

Ak rúra/gril stále nefunguje správne, kontaktujte najbližšie autorizované servisné stredisko.

### Poznámka:

Je normálne, že počas varenia sa v okolí dvierok tvorí para. Dvierka nie sú úplne utesnené.

### Pozor:

1. Nepokúšajte sa používať prázdnu rúru, pretože ju môžete poškodiť.
2. Pretože vetracie otvory sú v zadnej časti rúry, inštalujte rúru tak, aby neboli blokované. Ak rúra stále nefunguje správne, kontaktujte autorizované servisné stredisko.

PROBLÉM		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Rúra sa nezapne	X	X	X	X								
	Iskrenie					X	X						
	Nerovnomerne varné pokrm					X		X	X	X			
	Nadmerné prevarené pokrm										X		
	Nedovarené pokrm					X				X	X	X	
	Nesprávne rozmrazovanie					X		X	X		X		X
RIEŠENIE													
	Stlačili ste tlačidlo start?												
	Je pripojená sieťová šnúra?												
	Sú dvierka zatvorené?												
	Nastavte čas prípravy.												
	Použite správny riad.												
	Nepoužívajte prázdnu rúru.												
	Používajte dodávaný rošt.												
	Pokrm otočte alebo premiešajte.												
	Pokrm rozmrazte úplne.												
	Otočte otočný ovládač správne/stlačte tlačidlo správnej funkcie.												
	Overte, či nie sú blokované vetracie otvory.												
	Vykonajte „manuálne chladenie“ dlhšie ako 10 minút.												

## Otázky a odpovede

---

**\*Ot: Môže sa rúra poškodiť, ak je v priebehu prevádzky prázdna?**

\*Od: Používanie prázdnej rúry v režime MW môže spôsobiť poškodenie rúry. Odporúčame vám, aby ste NESPÚŠŤALI rúru, pokiaľ je prázdna.

**\*Ot: Môžem rúru použiť bez taniera alebo vodička s kolieskami?**

\*Od: Nie. Obidva diely musia byť vždy vložené v rúre.

**\*Ot: Môžem otvoriť dvierka počas prevádzky rúry?**

\*Od: Dvierka je možné otvoriť kedykoľvek počas procesu prípravy. Mikrovlnný ohrev sa automaticky vypne po otvorení dvierok a nastavenie zostane zachované do zatvorenia dvierok.

**\*Ot: Prečo je vlhkosť v rúre po skončení varenia?**

\*Od: Vlhkosť na stenách rúry je normálna. Je to spôsobené vyparovaním z pokrmu a usadením na chladnom povrchu stien.

**\*Ot: Môžu mikrovlny prechádzať cez okienka dvierok?**

\*Od: Nie. Kovová mriežka v okienku odráža mikrovlnnú energiu späť do priestoru rúry.

**\*Ot: Prečo vajíčka niekedy prasknú?**

\*Od: Keď pripravujete vajíčka, žltok môže prasknúť z dôvodu nahromadenia tlaku pod blanou. Aby ste tomu zabránili, jednoducho prepichnete žltok pred prípravou. Nikdy nepripravujte vajíčka bez prepichnutia škrupiny a blany.

**\*Ot: Prečo sa odporúča čas odstátia po dokončení procesu prípravy?**

\*Od: Čas odstátia je veľmi dôležitý. Pri mikrovlnnom ohreve sa ohrieva potravinu, nie rúra. Mnoho jedál naakumuluje teplo, ktoré je schopné dovariť pokrm aj po skončení ohrevu. Čas odstátia pri veľkých kusoch mäsa, zeleniny umožňuje rovnomerné rozloženie tepla aj do stredu pokrmu.

**\*Ot: Čo znamená „čas odstátia“?**

\*Od: „Čas odstátia“ znamená, že pokrm by ste mali vybrať z rúry a zakryť pre dodatočný čas dokončenia prípravy. Toto uvoľní rúru po skončení prípravy.

**\*Ot: Prečo rúra vždy nefunguje presne, ako je to popísané v recepte?**

\*Od: Skontrolujte ešte raz recept, či ste dodržali všetky pokyny; a všimnite si, čo môže spôsobiť časové odchýlky v čase prípravy. Čas prípravy je len odporúčaný, aby sa zabránilo nadmernému prepečeniu... najčastejší problém pri príprave pokrmov s mikrovlnami. Zmeny vo veľkosti, tvare, hmotnosti a rozmeroch môžu značne ovplyvniť dobu prípravy. Po určitých skúsenostiach budete vedieť už presnejšie nastaviť čas prípravy.

**\*Ot: Môžem používať rúru bez otočného taniera ak potrebujem použiť väčšiu nádobu?**

\*Od: Nie. Ak vyberiete alebo otočíte tanier, dosiahnete neuspokojivé výsledky varenia. Riad v rúre musí pasovať na otočný tanier.

**\*Ot: Je normálne, že tanier sa otáča v oboch smeroch?**

\*Od: Áno. Tanier sa otáča v smere aj proti smeru hodinových ručičiek, v závislosti od rotácie motora pri spustení prípravy.

**\*Ot: Môžem pripraviť popcorn v mikrovlnnej rúre? Ako dosiahnem najlepšie výsledky?**

\*Od: Áno. Pri príprave popcornu dodržiavajte pokyny výrobcu popcornu. Nepoužívajte obyčajné papierové sáčky. Použite „test sluchom“, keď sa praskanie predĺži na dobu každých 1 až 2 sekúnd. Nepečte opakovane neprasknuté zrnká kukurice. Nepripravujte popcorn v sklennom riade.



## Technické špecifikácie

Napájanie		220~230 V~, 50 Hz
Mikrovlny	Spotreba energie	1400 W
	Výstupný výkon	900 W (IEC 705)
	Frekvencia	2,450 MHz
Spotreba energie grilu		1250 W
Spotreba energie v konvekčnom režime		1250 W
Spotreba energie v kombinovanom režime		2700 W
Vonkajšie rozmery (š x h x v)		513(20.2) X 383(15.1) X 311(12.2)mm(inch)
Vnútoré rozmery (š x h x v)		354(13.9) X 341(13.4) X 231(9.1)mm (inch)
Čistá hmotnosť		Pribl. 16.5 kg
Časovač		60 min
Funkcie		Mikrovlny / Gril / Konvekcia / Kombinovaný režim
Úrovne výkonu		10 úrovní

\* Technické špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

Model	Akustická hladina hluku [dB(A)/1pW]
Mikrovlnná rúra všetky modely:	48dB (53dB pri nábehu)

### POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

### LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ

## Likvidácia starých elektrických a elektronických spotrebičov



Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmú byť pridané do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo v iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu.

Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

### Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

Ak chcete likvidovať elektrické a elektronické zariadenia, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

### Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný v Európskej únii. Ak chcete tento výrobok zlikvidovať, vyžiadajte si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.



Tento výrobok je v súlade s požiadavkami smerníc EÚ o elektromagnetickej kompatibilite a elektrickej bezpečnosti.

Zmeny v texte, dizajne a technických špecifikáciách sa môžu meniť bez predchádzajúceho upozornenia a vyhradujeme si právo na ich zmenu.

# Techniky prípravy

## ČAS ODSÁTIA

Husté potraviny, napr. mäso, zemiaky v šupke a koláče, vyžadujú čas odstátia (v alebo mimo rúry) po ich tepelnej príprave, pre umožnenie kompletného prechodu tepla. Počas času odstátia zabaľte mäso a zemiaky do alobalu. Mäso vyžaduje napríklad 10-15 minút, zemiaky v šupke 5 minút. Ostatné pokrmy ako je jedlo na tanieri, zelenina, ryby vyžadujú 2-5 minút. Po rozmrazení jedál je taktiež potrebné ponechať čas odstátia. Ak ešte jedlo nie je po čase odstátia dovarené, vráťte ho do rúry a dokončite prípravu.

## OBSAH VLNKOSTI

Mnoho čerstvých potravín, napr. zelenina a ovocie majú rôzny obsah vlhkosti počas sezóny, hlavne zemiaky. Z tohto dôvodu môže byť čas prípravy rôzny. Suché potraviny ako je ryža, cestoviny sa môžu vysušiť počas skladovania, preto môže byť ich čas prípravy rôzny.

## HUSTOTA

Pórovité pokrmy sa ohrievajú rýchlejšie ako veľmi husté potraviny.

## PREKRÝVACIA FÓLIA

Prekrývacia fólia pomáha udržiavať vlhkosť potravín a nahromadená para urýchľuje čas prípravy. Pred prípravou fóliu prepichnete, aby mohla nadmerná para unikať. Zvýšte pozornosť pri odstraňovaní fólie z potravín po príprave, pretože unikajúca para môže byť veľmi horúca.

## TVAR

Potraviny rovnomerných tvarov sa uvaria rovnomernejšie. Potraviny sa pripravujú lepšie v okrúhlych nádobách ako v hranatých.

## ROZLOŽENIE

Potraviny sa uvaria rýchlejšie a rovnomernejšie, ak sú rozložené od seba. NIKDY neukladajte potraviny na seba.

## POČIATOČNÁ TEPLOTA

Čím chladnejšie sú potraviny, tým dlhší čas vyžadujú na ohrev. Potraviny z chladničky sa ohrievajú dlhšie ako potraviny izbovej teploty.

**TEKUTINY** Všetky tekutiny je potrebné miešať pred a počas ohrevu. Hlavne vodu je potrebné miešať pred a počas ohrevu, aby ste zabránili nadmernému varu. Neohrievajte tekutiny, ktoré predtým vreli. NEPREHRIEVAJTE ICH.

## OTÁČANIE A MIEŠANIE

Niektoré potraviny vyžadujú miešanie počas varenia. Mäso a hydinu je potrebné v polovici prípravy otočiť.

## ROZMIESTNENIE

Jednotlivé kusy potravín, napr. kuracie časti alebo kotlety umiestnite tak, aby hrubšie časti smerovali von.

## MNOŽSTVO

Malé množstvá potravín sa uvaria rýchlejšie ako veľké množstvá, taktiež malé porcie jedál sa ohrejú rýchlejšie ako veľké.

## PREPICHOVANIE

Koža alebo blana na niektorých potravinách môže spôsobiť hromadenie pary počas varenia. Tieto potraviny musíte prepichnetú alebo narezať kožu pred varením. Vajíčka, zemiaky, jablká, klobásy atď, je potrebné pred varením prepichnetú. NEPOKÚŠAJTE SA VARIŤ VAJÍČKA V ŠKRUPINE.

## ZAKRYTIE

Zakryte potraviny fóliou alebo pokrievkou. Zakryte ryby, zeleninu, hotové jedlá, polievky. Nezakrývajte koláče, omáčky, zemiaky alebo jedlá z cesta.

# Príručka k rozmrazovaniu

- Nerozmrazujte zakryté mäso. Zakrytie môže spôsobiť jeho varenie. Vždy odstráňte obal a podnos. Používajte len nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.
- Celú hydinu rozmrazujte prsnou stranou smerom dolu. Rozmrazovanie začnite masťou stranou smerom dolu.
- Tvar obalu mení čas rozmrazovania. Plytké pravidelné tvary sa rozmrazujú rýchlejšie ako veľké kusy.
- Po 1/3 času rozmrazovania skontrolujte potraviny. V prípade potreby ich otočte, premiestnite alebo odstráňte rozmrazené časti jedla.
- V priebehu rozmrazovania vás rúra upozorní na otočenie pokrmu. V tomto bode, otvorte dverka a skontrolujte potraviny. Dodržiavajte postupy popísané nižšie pre dosiahnutie optimálnych výsledkov rozmrazovania. Potom zatvorte dverka.
- Po rozmrazení by mal byť pokrm studený, ale mäkký vo všetkých jeho častiach. Ak je stále zamrznutý, vráťte ho na veľmi krátky čas do mikrovlnnej rúry, alebo ho nechajte niekoľko minút odstáť. Po rozmrazení nechajte pokrm stáť 5-60 minút, ak majú ešte zamrznuté časti. Hydinu a ryby vložte pod tečúcu studenú vodu, pokiaľ nerozmrzne.

⇒ **Otočenie:** Pečienku, rebierka, celú hydinu, morčacie prsia, hot-dogy, klobásky, steaky alebo kotlety.

⇒ **Rozložte:** Oddel'te od seba steaky, kotlety, mäso do hamburgerov, mleté mäso, kuracie kúsky a kusy akéhokoľvek mäsa.

⇒ **Zakryte:** Použite malé pásiky hliníkovej fólie pre ochranu tenkých častí alebo okrajov nerovnomerných kusov ako sú kuracie krídla. Aby ste zabránili iskreniu, zabráňte kontaktu fólie so stenami alebo dvierkami rúry.

⇒ **Vybratie:** Aby ste zabránili vareniu, rozmrazené časti by mali byť vybraté z rúry. To môže skrátiť čas rozmrazovania pre potraviny s menšou hmotnosťou ako 1350g.

## Tabuľka varenia

Položka	Úroveň výkonu	Čas prípravy na lb./450 g	Špeciálne pokyny
<b>Mäso</b>			
Hovädzí steak			
- Krvavý	P – 80	8-10 min.	- Chladené mäso a hydinu vyberte z chladničky najmenej 30 minút pred prípravou. - Vždy nechajte mäso a hydinu odstáť zakryté po príprave.
- Medium	P – 80	9-11 min.	
- Prepečený	P – 80	11-13 min.	
Bravčové mäso	P – HI	14-18 min.	
Bôčik	P – HI	10-12 min.	
<b>HYDINA</b>			
Celé kurča	P – HI	6-8 min.	
Kusy kurčaťa	P – 80	5-7 min.	
Prsia (bez kosti)	P – 80	6-8 min.	
<b>RYBY</b>			
Rybíe filety	P – HI	4-6 min.	- Potrite celú rybu trochou oleja alebo masla, alebo pridajte 15~30 ml(1-2 polievkové lyžice) citrónovej šťavy, vína, mlieka alebo vody. - Rybu vždy nechajte po príprave zakrytú odstáť.
Celé makrely, vyčistené a pripravené	P – HI	4-6 min.	
Celý pstruh, vyčistený a pripravený	P – HI	5-7 min.	
Steaky z lososa	P – HI	4-6 min.	
<b>POZNÁMKA:</b> Vyššie uvedené časy slúžia len ako pomôcka. Prispôbte si ich podľa vlastných požiadaviek. Časy môžu byť rôzne v závislosti od tvaru, veľkosti a zloženia potravín. Mrazené mäso, hydina a ryby je potrebné pred varením dôkladne rozmraziť.			

# Tabuľka varenia a ohrievania

## Tabuľka ohrevu

- Detské pokrmy obzvlášť pozorne skontrolujte pred podávaním, aby ste zabránili popáleniu.
- Keď ohrievate zabalené potraviny vo forme polotovarov, vždy pozorne dodržiavajte pokyny na obale.
- Ak zmrazíte pokrmy, ktoré ste kúpili čerstvé alebo z chladiacich pultov, pamätajte na to, že tieto potraviny by mali byť dôkladne rozmrazené skôr, ako budete dodržiavať inštrukcie týkajúce sa ich tepelnej prípravy uvedené na obale. Oplatí sa informovať o tom aj ostatných členov vašej domácnosti.
- Pamätajte na to, aby ste odstránili kovové spony z obalu potravín pred ohrevom.
- Chladené (mrazené) potraviny vyžadujú dlhší čas ohrevu ako potraviny izbovej teploty (ako sú práve vychladené potraviny alebo potraviny z predajne).
- Všetky druhy potravín môžete ohrievať s plným výkonom mikrovln.

Položka	Čas prípravy	Špeciálne pokyny
Detská strava 128 g nádoba	20 sec.	Vylejte do malej servírovacej misky. Dôkladne premiešajte raz alebo dvakrát počas ohrevu. Pred podávaním skontrolujte teplotu.
Detské mlieko 100 ml / 4fl.oz. 225 ml / 8fl.oz.	20-30 sec. 40-50 sec.	Dôkladne premiešajte a prelejte do sterilizovanej fľaše. Pred podávaním dôkladne pretrepte a pozorne skontrolujte teplotu.
Sendvičové rolky 1 rolka	20-30 sec.	Zabaľte do papierovej utierky a položte na sklenený tanier. <b>* Poznámka: Nepoužívajte utierky z recyklovaného papiera.</b>
Lasane 1 porcia (10 1/2 oz./300 g)	4-6 min.	Položte lasane na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Zakryte plastovou fóliou a spravte vetracie otvory.
Dusené mäso so zeleninou 1 šálka 4 šálky	1 1/2-3 min. 5-7 min.	Varte zakryté v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Premiešajte jedenkrát v polovici prípravy.
Pučené zemiaky 1 šálka 4 šálky	2-3 min. 6-8 min.	Varte zakryté v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Premiešajte jedenkrát v polovici prípravy.
Pečené fazule 1 šálka	2-3 min.	Varte zakryté v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Premiešajte jedenkrát v polovici prípravy.
Ravioli alebo cestoviny v omáčke 1 šálka 4 šálky	2-3 min. 6-9 min.	Varte zakryté v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Premiešajte jedenkrát v polovici prípravy.

# Tabuľka zeleniny

Použite vhodnú sklenenú pyrexovú misku s pokrievkou. Pridajte 30-45 ml studenej vody (2-3 polievkové lyžice.) na každých 250 g, ak nie je odporúčané iné množstvo vody - viď tabuľka. Varte zakryté po minimálny čas - viď tabuľka. Pokračujte vo varení po dosiahnutí požadovaných výsledkov. Raz premiešajte počas varenia a raz po skončení. Pridajte soľ, bylinky alebo maslo po dovarení. Počas doby odstátia 3 minúty prikryte. Tip: nakrájajte čerstvú zeleninu na rovnomerne veľké kúsky. Čím menšie kúsky sú, tým rýchlejšie sa zelenina uvarí. Všetky druhy zeleniny je možné variť pomocou plného mikrovlnného výkonu.

## Príručka varenia čerstvej zeleniny

Zelenina	Hmotnosť	Čas	Poznámky
Brokolica	1/2 lb./250g 1 lb./500g	2-3 min. 4-6 min.	Prípravte rovnomerne veľké ružice. Rozložte ich stonkami do stredu.
Ružičkový kel	1/2 lb./250g	3-4 min.	Pridajte 60-75 ml(5-6 polievkových lyžíc) vody.
Mrkva	1/2 lb./250g	2-3 min.	Nakrájajte mrkvu na rovnako veľké plátky.
Karfiol	1/2 lb./250g 1 lb./500g	2-3 min. 4-6 min.	Prípravte rovnako veľké ružice. Nakrájajte veľké časti na polovice. Položte stonkami doprostred.
Cuketa	1/2 lb./250g	2-3 min.	Nakrájajte cuketu na plátky. Pridajte 30 ml(2 polievkové lyžice) vody alebo kúsok masla. Varte do mäkka.
Baklažán	1/2 lb./250g	2-3 min.	Nakrájajte baklažán na plátky a poříkajte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy.
Pór	1/2 lb./250g	2-3 min.	Nakrájajte pór na hrubé plátky.
Hríby	0.3 lb./125g 1/2 lb./250g	1-2 min. 2-4 min.	Prípravte malé celé alebo nakrájané huby. Nepridávajte žiadnu vodu. Pokvapkajte citrónovou šťavou. Potrite soľou a korením. Pred podávaním vysušte.
Cibuľa	1/2 lb./250g	2-3 min.	Nakrájajte cibule na plátky alebo polovice. Pridajte len 15 ml(1 polievkovú lyžicu) vody.
Paprika	1/2 lb./250g	2-4 min.	Nakrájajte papriku na malé plátky.
Zemiaky	1/2 lb./250g 1 lb./500g	3-5 min. 8-10 min.	Odvážte olúpané zemiaky a nakrájajte ich na rovnako veľké polovičky alebo štvrtiny.
Kaleráb/kel	1/2 lb./250g	4-6 min.	Nakrájajte kaleráb/kel na malé kocky.

## Príručka varenia pre mrazenú zeleninu

Zelenina	Hmotnosť	Čas	Poznámky
Špenát	0.3 lb./125g	1-2 min.	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Brokolica	1/2 lb./250g	2-3 min.	Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody.
Hrášok	1/2 lb./250g	2-3 min.	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zelené fazuľky	1/2 lb./250g	2-4 min.	Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody.
Miešaná zelenina (mrkva/hrach/ kukurica)	1/2 lb./250g	2-3 min.	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Miešaná zelenina (Čínska zmes)	1/2 lb./250g	2-4 min.	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.

# Recepty

## Paradajkovo pomarančová polievka

1 oz. (25 g) masla  
1 stredná cibuľa, nakrájaná  
1 veľká mrkva & 1 veľký zemiak, nakrájaný  
13/4 lb (800 g) konzervovaných, nakrájaných paradajok a šťavu z  
1 malého pomaranča  
1 1/2 pinty (900 ml) horúceho zeleninového vývaru  
soľ a korenie na dochutenie

1. Rozpusťte vo veľkej mise na P-HI 1 minútu.
2. Pridajte cibuľu, mrkvu a zemiak a varte na P-HI 3 minút. V polovici premiešajte.
3. Pridajte paradajky, pomarančovú šťavu, pomarančovú kôru. Dôkladne premiešajte. Osolte a okoreňte podľa chuti. Zakryte misku a varte na P-HI 13 minút. Premiešajte 2-3 krát.
4. Zamiešajte a ihneď podávajte.

## Francúzska cibuľová polievka

1 veľkú cibuľu, na plátky  
1 polievkovú lyžicu (15 ml) oleja  
2 oz. (50 g) hladkej múky  
2 pinty (1.2 litra) horúceho mlieka  
soľ a korenie  
2 polievkové lyžice (30 ml) petržlenu, nasekaného  
4 hrubé plátky francúzskeho chleba  
2 oz. (50 g) syra, nastrúhaného

1. Vložte olej a cibuľu do misky, premiešajte a varte na P-HI 1 minútu.
2. Primiešajte múku pre vytvorenie cestíčka. Pridajte petržlen.
3. Zakryte misku a varte na P-70 14 minút.
4. Nalejte polievku do servírovacích misiek, ponorte chlieb a posypte syrom.
5. Pripravujte na P-70 2 minúty, pokým sa syr nerozpustí.

## Miešaná zelenina

1 polievková lyžica (15 ml) slnečnicového oleja  
2 polievkové lyžice (30 ml) sójovej omáčky  
1 polievková lyžica (15 ml) sherry  
1" (2.5 cm) koreňa zázvoru, ošúpaného a jemne nastrúhaného  
2 stredné mrkvy, nakrájané na pásiky  
4 oz. (100 g) mladých hríbkov, nakrájaných  
2 oz. (50 g) fazuľových strukov  
4 oz. (100 g) hrachových strukov  
1 červenú papriku, očistenú a nakrájanú  
4 jarných cibuliek, nakrájaných  
4 oz. (100 g) gaštanov, nakrájaných na plátky  
1/4 hlavy čínskej kapusty, jemne nakrájanej

1. Nalejte olej, sójovú omáčku, sherry, zázvor, cesnak a mrkvu do misky, dôkladne premiešajte
2. Zakryte a varte na P-HI 2-4 minút, raz premiešajte.
3. Pridajte hríby, fazuľové struky, hrachové struky, červenú papriku, jarnú cibuľku, gaštany a čínsku kapustu. Dôkladne premiešajte.
4. Varte na P-HI 5-6 minút, pokým nie je zelenina mäkká. Zamiešajte 2-3 krát počas varenia.

**Miešaná zelenina je vhodná ako príloha k mäsu alebo rybám.**

## Kurča s medom

4 kuracie prsia bez kosti  
2 polievkové lyžice (30 ml) medu  
1 polievková lyžica (15 ml) kremžskej horčice  
1/2 čajovej lyžičky (2.5 ml) paliny dračej  
1 polievková lyžica (15 ml) paradajkového pyré  
1/4 pinty (150 ml) kuracieho vývaru

1. Vložte kuracie prsia do hrnca.
2. Zmiešajte spolu ostané ingrediencie a nalejte na kurča. Osolte a okoreňte podľa chuti.
3. Pečte na P-HI 12-13 minút. Počas pečenia polejte kurča výpekcom.

## MODRÝ SYR S PAŽÍTKOU

2 zemiaky, (pribl. 9 oz. (250 g) každý)  
2 oz. (50 g) masla  
4 oz. (100 g) modrého syra, nakrájaného  
1 polievková lyžica (15 ml) čerstvej pažítiky, nasekanej  
2 oz. (50 g) hřibov, na plátky soľ a korenie na dochutenie

1. Prepichnete zemiaky na niekoľkých miestach. Varte na P-HI 7 - 9 minút. Vyberte vnútro zemiakov, dajte do misky, pridajte maslo, syr, pažítiku, hřiby, soľ a korenie, dôkladne premiešajte.
2. Naplňte zmes do zemiakových polovic a položte na rovnú misku.
3. Pečte na P-50 10 minút.

## BIELA OMÁČKA

1 oz. (25 g) masla  
1 oz. (25 g) hladkej múky  
? pinty (300 ml) mlieka soľ a korenie na dochutenie

1. Vložte maslo do misky a varte na P-HI 1 minútu, do rozpustenia.
2. Primiešajte múku a rozmiešajte v mlieku. Varte na P-HI 4 - 5 minút, miešajte každé 2 minúty, pokým zmes nie je hladká. Dochuťte soľou a korením.

## Jahodový džem

1 1/2 lb. (675 g) jahôd, očistených  
3 polievkové lyžice (45 ml) citrónovej šťavy  
1 1/2 lb. (675 g) práškového cukru

1. Vložte jahody a citrónovú šťavu do veľkej misky, ohrejte na P-HI 4 minút, alebo pokým ovocie nezmäkne. Pridajte cukor, dobre zamiešajte.
2. Varte na P-70 20-25 minút, pokým nie je dosiahnutý bod tuhnutia\*, miešajte každých 4-5 minút.
3. Nalejte do horúcich, čistých fliaš. Zakryte, utesnite a označte.

\*bod tuhnutia: Pre určenie bodu nastavenia, vložte 1 čajovú lyžičku (5 ml) džemu na vychladenú misku. Nechajte postáť 1 minútu. Posúvajte povrch džemu prstom, ak povrch vráskavie, dosiahli ste bod tuhnutia.

## Jednoduchý koláč

4 oz. (100 g) margarínu  
4 oz. (100 g) cukru  
1 vajíčko  
4 oz. (100 g) múky, preosiatej  
2-3 polievkové lyžice (30-45 ml) mlieka

1. Vyrožte formu 8" (20.4 cm) papierom na pečenie.
2. Vymastite margarín a cukor, pokým nie je zmes hladká. Vmiešajte vajíčko a pridajte múku a mlieko.
3. Nalejte do pripravenej nádoby. Pečte na P-HI 4-5 minúty, pokým nie je rovnomerne upečený.
4. Nechajte koláč stáť 5 minút pred vybratím.

## Omelety

1/2 oz. (15 g) masla  
4 vajíčka  
6 polievkových lyžíc (90 ml) mlieka  
soľ a korenie

1. Zmiešajte vajíčka a mlieko.
2. Dajte maslo na 10" (26 cm) misu. Pečte na P-HI 1 minútu, pokým sa nerozpustí. Roztrite maslo po miske.
3. Nalejte zmes na misku. Pečte na P-HI 2 minúty. premiešajte zmes a pečte opäť na P-HI 1 minútu.

## Miešané vajčička

1/2 oz. (15 g) masla  
2 vajčička  
2 polievkové lyžice (30 ml) mlieka  
soľ a korenie

1. Rozpustíte maslo v miske na P-HI 1 minútu.
2. Pridajte vajčička, mlieko a okoreňte a dobre premiešajte.
3. Pečte na P-HI 3 minúty, miešajte každých 30 sekúnd.

## Pikantné karbonátky

1 malá cibuľa, nakrájaná  
1 strúčik cesnaku, pretlačený  
1 polievková lyžička (5 ml) oleja  
7 oz. (200 g) nakrájaných pradjok  
1 polievková lyžica (15 ml) paradajkového pyré  
1 čajová lyžička (5 ml) bylínok  
8 oz. (225 g) mletého mäsa  
soľ a korenie

1. Vložte cibuľu, cesnak a olej do misky, pečte P-HI 2 minúty alebo dokým nezmäknú.
2. Vložte ostatné ingrediencie do misky. Dobre premiešajte.
3. Zakryte a pečte na P-HI 4 minúty, potom na P-50 8-13 minút, alebo pokým nie je mäso upečené.