



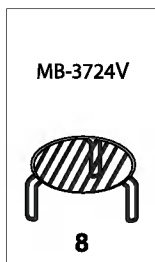
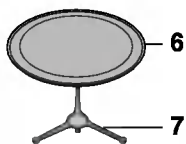
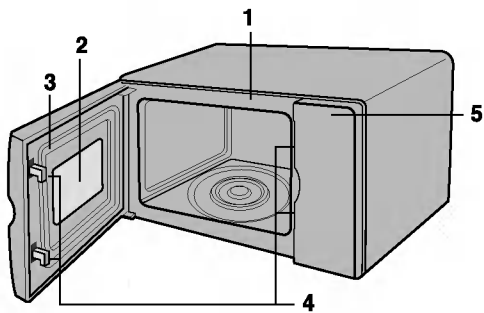
Instruction Manual

Ⓒ GB Ⓒ CZ Ⓒ SK Ⓒ HU Ⓒ DE



MS-1924V
MB-3724V

Oven Parts / Části trouby / Části rúry



Sütő / Gerät

- GB**
1. Front plate
 2. Viewing window
 3. Door seal
 4. Safety lock system
 5. Control panel
 6. Glass tray
 7. Roller rest
 8. Grill rack

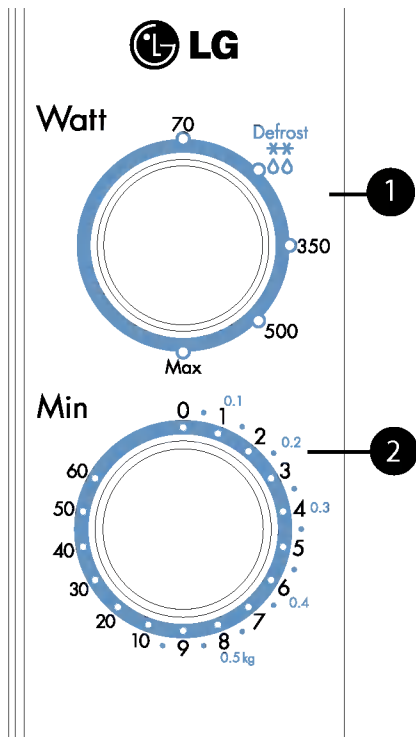
- CZ**
1. Přední strana
 2. Dveřní okno
 3. Těsnění dveří
 4. Bezpečnostní zámek
 5. Ovládací panel
 6. Skleněný otočný talíř
 7. Otočná podpěra
 8. Stojánek na gril

- SK**
1. Predná strana
 2. Dverné okno
 3. Tesnenie dverí
 4. Bezpečnostná zámka
 5. Ovládací panel
 6. Sklenený otočný tanier
 7. Otočná podpera
 8. Stojanček na gril

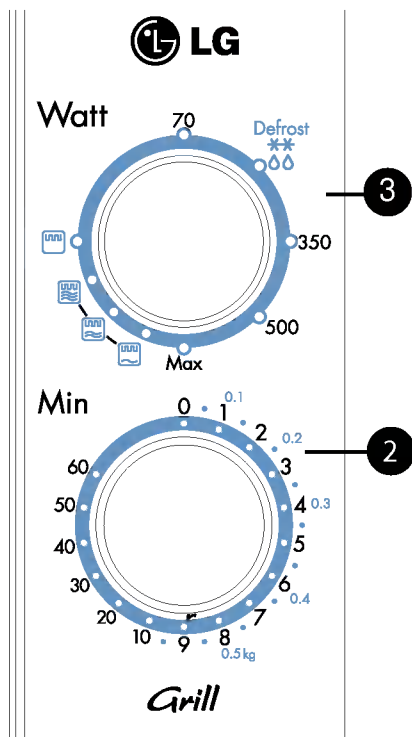
- HU**
1. Sütőtér nyílás
 2. Ajtóüveg
 3. Ajtótmétés
 4. Biztonsági ajtózár
 5. Kezelőpanel
 6. Forgó üvegtányér
 7. Tányérvezető görgő
 8. Grillező rács

- DE**
1. Frontplatte
 2. Sichtscheibe
 3. Türdichtung
 4. Sicherheitsverschluß
 5. Bedienfeld
 6. Glasschale
 7. Rollenauflage
 8. Grilleinschub

Control Panel / Ovládací panel / Ovládací panel



MS1924V



MB3724V

Kontrolní panel / Bedienfeld

- GB**
- 1 Power selector
Allows selection of desired power.
 - 2 Timer
permits selection of the desired cooking time.
 - 3 **Function & Power selector**

- CZ**
- 1 **Nastavení výkonu**
Umožňuje nastavení potřebného výkonu.
 - 2 **Časový spínač**
Umožňuje vybrat požadovaný čas vaření.
 - 3 **Nastavení funkcí**
Volba způsobu úpravy pokrmů.

- SK**
- 1 **Nastavenie výkonu**
Umožňuje nastavenie potrebného výkonu.
 - 2 **Časový spínač**
Umožňuje vybrať žiadaný čas varenia.
 - 3 **Nastavenie funkcií**
Voľba spôsobu úpravy pokrmov.

- HU**
- 1 Teljesítmény beállító gomb
 - 2 Idő beállító gomb
 - 3 Üzem mód és teljesítmény beállító gomb

- DE**
- 1 **Netzschalter**
Zur Wahl der gewünschten Stromstärke.
 - 2 **Zeitgeber**
Zur Wahl der gewünschten Kochzeit.
 - 3 **Funktions- und Netzschalter**

GB

P8~P19

MICROWAVE OVEN OWNER'S MANUAL

Please read this owner's manual thoroughly before operating.

CZ

P20~P31

MIKROVLNNÁ TROUBA/GRILL/KOMBINACE návod k obsluze

Před uvedením trouby do provozu si důkladně přečtěte tento návod k obsluze

SK

P32~P43

MIKROVLNNÁ RÚRA GRIL / KOMBINÁCIA

NÁVOD NA OBSLUHU

Pred uvedením rúry do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu

HU

P44~P62

**MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ
FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVE**

DE

P63~P74

BETRIEBSANLEITUNG FÜR DEN MIKROWELLENHERD

Vor der Inbetriebnahme sollte die Betriebsanleitung aufmerksam durchgelesen werden.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ PROTI MOŽNÉMU NADMĚRNÉMU PŮSOBENÍ MIKROVLNNÉ ENERGIE

Mikrovlnou troubu nelze spustit, má-li otevřené dveře, vzhledem k zabudovaným bezpečnostním západkám v mechanismu dveří. Tyto bezpečnostní západky automaticky zablokují jakoukoli úpravu pokrmů, pokud jsou dveře otevřeny, neboť v opačném případě by mohlo dojít ke škodlivému působení mikrovlnné energie.

Důležité: V žádném případě nemanipulujte s bezpečnostními západkami.

Mezi přední stranu mikrovlnné trouby a dveře nevkládejte žádné předměty, nedovolte vznik usazenin z jídla nebo čistících prostředků na dveřním těsnění. Troubu nepoužívejte, jsou-li dveře poškozené. Je zvláště důležité, aby se dveře trouby daly správně zavřít a nebyly poškozeny tyto části: (1) dveře (ohnuté), (2) panty a západky (rozbité nebo uvolněné), (3) těsnění dveří a těsnící povrchy.

Opavy nebo úpravy trouby by měl provádět pouze zaškolený pracovník.

UPOZORNĚNÍ

Při ohřívání tekutin (př. polévky, omáčky) může dojít ke zpožděnému varu, aniž by tekutina klokotala. Mohlo by dojít k náhlému překypění vroucí tekutiny. Tomu lze zabránit několika způsoby:

1. Nepoužívejte nádoby s rovnými stěnami a úzkými hrdly.
2. Nepřehřívejte.
3. Tekutinu zamíchejte před začátkem a v polovině doby úpravy v mikrovlnné troubě.
4. Po ohřátí nechte pokrm kratší dobu v troubě, potom obsah znovu promíchejte nebo protřepte (zejména kojenecké lahve a nádoby s dětskou výživou) a zjistěte skutečnou teplotu. Tak se vyhnete popálení. S nádobami zacházejte opatrně.

Montáž

1. Odstraňte veškeré obaly a příslušenství.
2. Umístěte troubu na Vámi určenou vodorovnou plochu ve výšce minimálně 85cm a ujistěte se, že nad troubou bude alespoň 30cm a za troubou alespoň 10cm volného prostoru k řádnému odvětrávání. Boční stěny mikrovlnné trouby by měly být volné, aby k ventilaci mohl proudit vzduch. Přední část trouby má být nejméně 8cm od okraje plochy, aby se trouba nepřevážila. Na boční nebo svrchní straně trouby je ventilační otvor. Při jeho zablokování může dojít k poškození trouby.
3. Zapojte troubu do standardní zásuvky. Elektrický obvod musí být dimenzován alespoň na 10 ampér a mikrovlnná trouba musí být připojena na samostatný okruh.

UPOZORNĚNÍ: TENTO PŘÍSTROJ MUSÍ BÝT UZEMĚN

Vodiče v hlavní přívodní šňůře jsou rozlišeny následovně:

Modrý -nulový vodič

Hnědý -pod proudem

Zelený a žlutý -uzemnění

Je-li elektrická šňůra poškozená, musí být nahrazena výrobcem, servisním zástupcem nebo zaškoleným pracovníkem, aby se předešlo riziku.

Bezpečnostní opatření

- Nezapínejte prázdnou troubu. Pokud troubu právě nepoužíváte, vložte do ní sklenici vody. Voda bezpečně absorbuje veškerou energii mikrovln v případě náhodného zapnutí trouby.
- V mikrovlnné troubě nesušte oblečení. Je-li vystaveno delší dobu vyšším teplotám, zuhelnatí nebo se spálí.
- Neupravujte pokrmy zabalené v papírových ubrouscích, pouze podle instrukcí v kuchařské knize.
- V mikrovlnné troubě nesušte utěrky ani papír. Spálí se.
- Nepoužívejte dřevěné nádoby. Při vyšší teplotě zuhelnatí.
- Nepoužívejte výrobky z recyklovaného papíru, mohou obsahovat nečistoty, které při vaření způsobí jiskry nebo oheň.
- Otočný tác nechte před dalším použitím vychladnout.
- Pro menší množství jídla stačí kratší doba úpravy. Jinak se může připálit.
- Slupku ovoce a zeleniny před úpravou propíchněte.
- Nevařte vajíčka ve skořápce. Uvnitř skořápky se vytvoří tlak, který ji roztrhne.
- V mikrovlnné troubě nefritujte.
- Před vařením nebo rozmrazováním odstraňte z potravin umělohmotné obaly. V některých případech ovšem kuchařské knihy pro mikrovlnné vaření doporučují pokrmy přikrýt fólií.
- Pokud zpozorujete kouř, troubu vypněte nebo vypojte ze zásuvky a nechte dveře trouby zavřené, aby se plameny udusily.
- Pokud jídlo ohříváte nebo vaříte v jednorázových plastických, papírových nebo jiných hořlavých nádobách, kontrolujte troubu i během vaření, aby nedošlo ke vznícení.

-UPOZORNĚNÍ : Tekutiny a další potraviny nesmí být ohřívány v uzavřených nádobách, neboť mohou explodovat.

-UPOZORNĚNÍ : Děti by přístroj měly používat jen pokud byly náležitě poučeny o bezpečném zacházení.

-UPOZORNĚNÍ : Pokud jsou poškozeny dveře nebo těsnění dveří, troubu nepoužívejte, dokud závada nebude odstraněna odpovědným pracovníkem.

-UPOZORNĚNÍ : Neměňte nastavení dveří, ovládacího panelu, bezpečnostních západek nebo dalších částí trouby. Provádět jakékoli opravy vyžadující odstranění některého z krytů chránícího proti mikrovlnné energii může být nebezpečné. Opravy by měl provádět pouze odpovědný, vyškolený pracovník.

-UPOZORNĚNÍ : Tento přístroj nesmí být používán účely hromadného stravování.

Nádobí

NÁDOBÍ

Ujistěte se, že vaše nádobí je použitelné v mikrovlnné troubě.

Následující tabulka uvádí správné používání nádobí v mikrovlnné troubě:

Nádobí	Mikrovlny	Gril
Varné sklo, keramické sklo	ano	ano
Keramika, porcelán	ano (Nepoužívejte porcelán se zlatým nebo stříbrným zdobením.)	ano
Kovové nádobí	ne	ano
Obyčejné sklo	ne	ne
Umělá hmota pro mikrovlnou troubu	ano	ne
Umělohmotné obaly	ano	ne
Papír (kelímky, talíře, utěrky)	ano	ne
Slámky, proutěné a dřevěné	ne	ne

Mikrovlnná trouba

1. Lze používat většinu skla, keramiky a varného skla. Nádobí s kovovou ozdobou v mikrovlnné troubě nepoužívejte.
2. Papírové ubrusky, utěrky, talířky, kelímky, krabice a kartóny je možné v mikrovlnné troubě používat. Nepoužívejte recyklovaný papír, který může obsahovat nečistoty způsobující při vaření jiskry nebo vznícení. (O správném používání nádobí viz. kuchařka pro mikrovlnnou troubu.)
3. Umělohmotné nádobí, kelímky, mrazicí sáčky a obaly mohou být v mikrovlnné troubě používány. Při jejich používání se řiďte instrukcemi výrobce v kuchařce pro mikrovlnnou troubu.
4. Kovové nádobí nebo nádobí s kovovým zdobením nelze používat v mikrovlnné troubě. Další informace o správném používání kovových předmětů při mikrovlnném vaření najdete v úvodní kapitole kuchařky pro mikrovlnnou troubu. Pokud recept vyžaduje použití alobalu, špejlí nebo nádobí, které obsahuje kov, nechte mezi kovovým předmětem a stěnou mikrovlnné trouby alespoň 2,5cm místa. Pokud zpozorujete jiskření, ihned vyjměte kovový předmět. Dojde-li k jiskření, předmět okamžitě vyjměte.

Poznámka:

Správný postup při používání nádobí a potravin je uveden v kuchařce pro mikrovlnnou troubu, jednotlivých receptech a tabulkách, spolu s dalšími užitečnými informacemi.

Gril

1. Lze používat ohnivzdorné skleněné nádobí, keramiku a kovové nádobí.
2. Není možné používat papírové ubrusky, utěrky a umělou hmotu.

Poznámky:

- Nádobí a otočný talíř se během vaření značně ohřívají, proto je nutná zvýšená opatrnost.
- Používejte pouze teploměr, který je vhodný pro mikrovlnnou troubu.
- Než zapnete mikrovlnnou troubu, ujistěte se, že otočný talíř je správně usazen.

Další Užitečné Instrukce

Chcete-li dosáhnout co nejlepších výsledků a větší radosti z vaření, přečtěte si pozorně následující poznámky.

Jak dosáhnout nejlepších výsledků:

1. Rozhodujete-li o délce úpravy určitého pokrmu, začněte co nejkratším časem a občas zkontrolujte stav pokrmu. V mikrovlnné troubě je poměrně snadné jídlo rozvařit.
2. Malé množství jídla nebo pokrm obsahující málo vody se může při delší úpravě vysušit a ztvrdnout.

Rozmrazování mražených potravin:

1. Zmrzlé potraviny se mohou vložit přímo do mikrovlnné trouby k rozmrazení. (Nezapomeňte odstranit veškeré kovové svorky nebo obaly.)
2. Rozmrazujte podle Rad pro rozmrazení v tomto návodu.
3. Části potravin, které se rozmrazují rychleji než ostatní, zakryjte malými kousky alobalu. Tak se rozmrazování zpomalí nebo zastaví.

4. Některé druhy potravin by před úpravou neměly být zcela rozmrazeny. Například ryba se uvaří tak rychle, že je často vhodnější začít s úpravou, dokud je ještě částečně zmrazena.

5. Podle počáteční teploty potravin je někdy nezbytné zvýšit nebo snížit dobu úpravy uvedenou v receptu.

POZNÁMKA:

Vzduch vycházející z ventilátoru se během vaření může ohřívat.

Zbarvení pokrmu:

Některá jídla se v mikrovlnné troubě neupravují natolik dlouho, aby získala hnědou barvu a proto mohou potřebovat barvu dodat. Paprika nebo omáčka Worcestershire jsou vhodné pro kotlety, masové paštiky nebo kuřecí kousky. Pečínka, drůbež a šunka po 10-15 minutách vaření zhnědnou i bez přísad.

Čištění a údržba

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA PŘED ČIŠTĚNÍM SE UJISTĚTE, ŽE JE TROUBA VYPNUTÁ.

Vnitřek trouby udržujte v čistotě a suchu. Pravidelně čistěte po každém použití.

VNITŘNÍ STĚNY

Vlhkým hadříkem odstraňte všechny droby a zbytky jídel mezi troubou a dvířky trouby. Tato část musí být čistěna zvlášť pečlivě, aby se dveře správně zavíraly. Mýcím prostředkem odstraňte všechny mastné skvrny, opláchněte a osušte. Nepoužívejte brusné prášky, které mohou povrch trouby poškrábat a poškodit.

NIKDY DO TROUBY NELIJTE VODU

OTOČNÁ PODPĚRA

Otočnou podpěru vyjměte a omyjte v horké mýdlové vodě minimálně jednou týdně, aby mastnota neztěžovala otáčení.

DVEŘE

Kovové části se udržují snáze, pokud je budete často otírat navlhčeným hadříkem. Dveře a těsnění dveří by měly být vždy čisté.

Používejte pouze teplou mýdlovou vodu a dveře důkladně osušte.

NEPOUŽÍVEJTE BRUSNÉ PROSTŘEDKY JAKO JSOU ČISTIČÍ PRAŠKY NEBO KOVOVÉ A PLASTOVÉ POLŠTÁRKY.

Kovové části se snadněji udržují, pokud je často otíráte vlhkým hadříkem.

VNĚJŠÍ POVRCH

Očistěte teplotou mýdlovou vodou, opláchněte a osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte brusné materiály. Nelijte vodu do otvorů ventilace. Pokud je ušpiněna přívodní šňůra, otřete ji vlhkým hadříkem.

Nedostatečné udržování trouby v čistotě může vést ke zhoršení povrchu, které může negativně ovlivnit funkčnost a životnost spotřebice.

Návod k obsluze

VAŘENÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ

Viz str. 4.

1. Otevřete dveře trouby, vložte pokrm na otočný talíř a zavřete dveře trouby.
2. Pro typy MS-1924V nastavte přepínač funkcí na funkci mikro. U ostatních typů tento krok vynechejte.
3. Nastavte přepínač výkonu na požadovaný výkon. Máte na výběr pět úrovní výkonu, od 90 wattů po maximum. Přepínač výkonu můžete nastavit na kteroukoli úroveň.
4. Na časovači nastavte potřebný čas. Otočný talíř se začne otáčet a tím začne úprava pokrmu. Po uplynutí času zazní zvonek a světlo v troubě zhasne.


Poznámka:

- Na stupnici jsou zobrazeny jednotlivé minuty. Aby byl čas úpravy přesný, otočte knoflíkem za požadovaný čas a potom zpět na přesný údaj.
- Během vaření zkontrolujte stav pokrmu. Stisknutím tlačítka pro otevírání dveří se automaticky přeruší činnost trouby a zastaví časovač. Pokud chcete v úpravě jídla pokračovat, zavřete dveře trouby a trouba i časovač se opět zapnou.
- Otočný talíř se otáčí oběma směry.

ROZMRAZOVÁNÍ PODLE VÁHY

Viz str. 4.

Rozmrazování mražených potravin je jednou z výhod mikrovlnné trouby. Je také mnohem rychlejší a bezpečnější než rozmrazování při pokojové teplotě, neboť nepodporuje vznik škodlivých bakterií. Nezapomeňte, že rozmrazování trvá déle než obvyklá úprava. Potravinu zkontrolujte a v průběhu rozmrazování je alespoň jednou obraťte.


1. Pro typy MS-1924V otočte Nastavení funkcí na funkci mikro. U ostatních typů tento krok vynechejte.
2. Otočte Nastavení výkonu na Rozmrazování.
3. Otočte časovač  po směru hodinových ručiček a nastavte váhu potravin v kg.

POZNÁMKA:

Mikrovlnná trouba se spustí jakmile nastavíte časovač. Čísla na stupnici v tomto případě vyjadřují kilogramy.

MS-1924V

MB-3724V

- max
- 500
- 350
-  décongelé
- 70

Návod k obsluze

MB-3724V

GRILOVÁNÍ

Viz str. 4.

1. Otevřete dveře trouby, položte pokrm na stojánek grilu a dveře trouby zavřete.
 2. Pro typy MB-3724V otočte Nastavení funkce a výkonu na gril.
 3. Nastavte časovač na požadovanou dobu. Otočný táč se začne otáčet, rozsvítí se světlo a začne grilování. Po uplynutí nastavené doby zazní zvonek a světlo zhasne.
- Pokud se chcete v průběhu grilování přesvědčit o stavu pokrmu, postupujte podle poznámky v části VAŘENÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ.
 - Nedotýkejte se okna trouby během grilování, teplota uvnitř trouby může vystoupat až na 100°C.
 - Nedovolte dětem, aby se dotýkaly okna trouby!
 - Při prvním grilování po zakoupení trouby se může objevit kouř. Brzy zmizí.

Poznámka:

- Je vhodné používat stojánek pod gril, protože doba úpravy pokrmu se může lišit, použijete-li jen otočný táč.
- Tento typ má vestavěný GRIL, takže není nutné troubu předhřívat.

MB-3724V

KOMBINOVANÁ ÚPRAVA POKRMŮ

Viz str. 4.

Zmíněné typy mají možnost kombinované úpravy pokrmů, která dovoluje zvolit nastavení funkce grilu a mikrovln současně. Doba potřebná k úpravě pokrmu je obvykle kratší, než pokud použijete každou funkci zvlášť.

1. Otevřete dveře trouby, vložte pokrm na otočný táč nebo stojánek grilu a dveře zavřete.
2. Otočte Nastavení funkce na COMBI a Nastavení výkonu na potřebnou úroveň.
3. Časovač nastavte na požadovaný čas. Otočný táč se začne otáčet a mikrovlnná trouba se spustí. Po uplynutí nastavené doby se ozve zvonek a světlo zhasne.

Zatímco **mikrovlnné pečení** proniká dovnitř pokrmu, křemíkový gril opéká povrch.

UPOZORNĚNÍ: Po každém použití nezapomeňte nastavit časovač zpět na 0, jinak bude trouba pokračovat ve svém programu.

Pokrmy odebírejte opatrně, nádobí může být velmi horké.

Ohřívání a opakované ohřívání

Pro správné ohřívání nebo opakované ohřívání pokrmů v mikrovlnné troubě je nezbytné řídit se několika pokyny. Množství jídla pečlivě odměřte, abyste mohli určit dobu potřebnou k ohřátí. Pokrm uspořádejte kruhově, dosáhnete tak lepších výsledků. Potraviny s pokojovou teplotou se ohřejí rychleji než potraviny z lednice. Konzervované potraviny vyjměte z konzerv a vložte do nádoby použitelné v mikrovlnné troubě. Pokrm se ohřeje rychleji, pokud jej přikryjete k tomu určeným víčkem nebo plastickým obalem s otvory. Víčko odstraňujte opatrně, abyste předešli popáleninám. Pro ohřívání již uvařených pokrmů můžete použít následující tabulku:

Druh	Doba úpravy	Zvláštní pokyny
Maso - plátky 3 plátky, 0.5cm silné	1,5 - 2,5min	Plátky vložte na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Přikryjte plastickým krytem s průduchy. • Poznámka.Omáčka nebo masová šťáva udrží maso šťavnaté
Kousky kuřete 1 Prsa 1 Stehna	2 - 3,5 min 1,5 - 2,5 min	Kuře vložte na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Přikryjte plastickým krytem s průduchy.
Rybí filé (170 - 230g)	1 - 2,5 min	Rybu vložte na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Přikryjte plastickým krytem s průduchy.
Lasagne (1 porce - 300g)	4,5 - 7 min	Lasagne vložte na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Přikryjte plastickým krytem s průduchy.
Zapékané pokrmy 1 porce 4 porce	1,5 - 3,5 min 5 - 7,5 min	Vařte v zakryté zapékačské misce určené pro mikrovlnnou troubu. V polovině doby promíchejte.
Karbanátky/hamburgery	1 - 3 min	Ohřívajte zvlášť housku a náplň. Náplň ohřívajte v zakryté zapékačské misce. Během vaření promíchejte. Housku ohřívajte podle návodu pro sendvič v této tabulce.
Bramborová kaše 1 šálek 2 šálky	2 - 3,5 min 6 - 8,5 min	Vařte v zakryté zapékačské misce určené pro mikrovlnnou troubu. V polovině doby promíchejte.
Fazole 1 šálek	2 - 3,5 min	Vařte v zakryté zapékačské misce určené pro mikrovlnnou troubu. V polovině doby promíchejte.
Ravioly nebo těstoviny v omáčce 1 šálek 4 šálky	3 - 4,5 min 8 - 11,5 min	Vařte v zakryté zapékačské misce určené pro mikrovlnnou troubu. V polovině doby promíchejte.
Rýže 1 šálek 4 šálky	1,5 - 2 min 4 - 6 min	Vařte v zakryté zapékačské misce určené pro mikrovlnnou troubu. V polovině doby promíchejte.
Sendvič	20 - 30 sec	Zabalte do papírového ubrusku a položte na skleněný otočný talíř.
Zelenina 1 šálek 4 šálky	1,5 - 3 min 4 - 6 min	Vařte v zakryté zapékačské misce určené pro mikrovlnnou troubu. V polovině doby promíchejte.
Polévka 1 šálek	2 - 3 min	Vařte v zakryté zapékačské misce určené pro mikrovlnnou troubu. V polovině doby promíchejte.

Tabulka - čerstvá zelenina

Zelenina	Množství	Čas (min.)	Pokyny	Odstát (min.)
Artyčoky	2 střední 4 střední	5 - 8 11 - 13	Oloupejte. Přidejte 2 lžice vody a 2 lžice šťávy. Přikryjte.	2 - 3 2 - 3
Chřest, čerstvý	450g	3 - 7	Přidejte 1/2 šálku vody. Přikryjte.	2 - 3
Zelené fazolky	450g	8 - 12	Přidejte 1/2 šálku vody na 1,5 l zapékač misku. Během vaření zamíchejte.	2 - 3
Řepa, čerstvá	450g	13 - 18	Přidejte 1/2 šálku vody na 1,5 l zapékač misku. Během vaření zamíchejte.	2 - 3
Brokolice, čerstvá	450g	5 - 9	Vložte do zapékač misky a přidejte 1/2 šálku vody.	2 - 3
Zelí, čerstvé, krájené	450g	6 - 8	Vložte do zapékač misky a přidejte 1/2 šálku vody. Promíchejte	2 - 3
Mrkev, čerstvá, krájená	200g	3 - 6	Vložte do zakryté zapékač misky a přidejte 1/4 šálku vody.	2 - 3
Květák	450g	8 - 10	Rozdělte. Vložte do zakryté zapékač misky a přidejte 1/4 šálku vody. Promíchejte.	2 - 3
Celer, čerstvý	2 porce 4 porce	3 - 6 8 - 10	Přidejte 1/2 šálku vody na 1,5 l zapékač misku. Během vaření zamíchejte.	2 - 3 2 - 3
Kukuřice, čerstvá	2 klasy	5 - 9	Oloupejte. Do zakryté misky přidejte 2 lžice vody a zakryjte.	2 - 3
Houby, čerstvé	230g	2 - 3	Houby vložte do 1,5 l zakryté misky. Během vaření promíchejte	2 - 3
Pastinák, čerstvý	450g	4 - 8	Přidejte 1/2 šálku vody na 1,5 l zapékač misku. Během vaření zamíchejte.	2 - 3
Hrášek, zelený	230g	7 - 10	Přidejte 1/2 šálku vody na 1,5 l zapékač misku. Během vaření zamíchejte.	2 - 3
Batata (sladké brambory)	2 střední 4 střední	6 - 8 7 - 13	Propíchejte brambory vidličkou, položte je na 2 papírové utěrky. V polovině vaření obraťte.	2 - 3 2 - 3
Brambory	2 střední 4 střední	6 - 8 10 - 15	Propíchejte brambory vidličkou, položte je na 2 papírové utěrky. V polovině vaření obraťte.	2 - 3 2 - 3
Špenát, čerstvý	450g	5 - 8	Do 2 l zapékač misky přidejte 1/2 šálku vody a zakryjte.	2 - 3
Cuketa, krájená	450g	5 - 8	Přidejte 1/2 šálku vody na 1,5 l zapékač misku. Během vaření zamíchejte.	2 - 3
Cuketa, celá	450g	7 - 10	Propíchejte vidličkou, položte na 2 papírové utěrky. V polovině vaření obraťte.	2 - 3

Rady pro rozmrazování

Rady a postupy při rozmrazování masa

"UPOZORNĚNÍ: Během vaření nepoužívejtelobal."

- Maso můžete rozmrazovat v jeho původním obalu, pokud neobsahuje kov. Odstraňte veškeré kovové kroužky, svorky nebo fólie.
- Aby se zachytila šťáva, vložte maso do mělké misky na pečení.
- Maso rozmrazujte jen tak dlouho jak je nezbytné. Oddělte jednotlivé kusy, např. kotlety, klobásy a slaninu, jakmile je to možné. Rozmražené části vyjměte a rozmrazujte jen zbytek.
- Celé kusy masa jsou připravené k úpravě, jakmile je možné bez většího tlaku maso propíchnout vidličkou až ke středu. Střed masa bude stále ledový. Nechte maso chvíli odstát, až do úplného rozmrazení.
- Maso rozmrazujte programem Rozmrazování.

TABULKA PRO ROZMRAZOVÁNÍ MASA A DRŮBEŽE

Maso	Váha	Doba rozmrazování (min.)	odstát (min.)
HOVĚZÍ			
Párky	450g	5-6	10
Mleté hovězí	450g	8-10	10
ledvinky	1kg	8-12	10
játra	450g	6-7	10
pečeně, vrchní šál	1,5kg	18-20	15
pečená kachna	1,5-2kg	22-26	15
pečeně, žebírko (rolka)	1,5-2kg	15-20	15
pečeně, kýta (bez kostí)	1,5-2kg	20-25	15
pečeně, svíčková	2-2,3kg	28-33	20
filé,krájené	450g	7-8	10
filé,bok	700g	9-10	10
filé,celé	1kg	10-14	10
filé,svíčková	1kg	10-12	10
TELECI			
kotlety	450g	9-10	10
mleté	450g	4-5	10
filé	450g	6-8	10
VEPŘOVÉ			
kotlety (1,2cm silné)	700g	10-15	10
krájené	700g	8-10	10
mleté	450g	5-6	10
pečeně, kýta (bez kostí)	2-2,3kg	28-34	20
žebírka	1,5kg	12-17	15
ramínko, plec	1,2kg	12-15	10
panenka	1kg	10-12	10
JEHNĚČÍ			
pečeně, kýta nebo plecko	2-2,3kg	28-33	15
KUŘE			
celé	1,2-1,5kg	26-30	20
kousky	1,2-1,5kg	14-17	15
prsa (s kostí)	1-1,5kg	10-14	20
upravené stehno	450g	9-10	10
stehýnko	450g	9-10	10
křídla	700g	8-12	10
KROCAN			
části	1-1,5kg	14-16	15
prsa	2-2,5kg	18-22	20
KACHNIČKA			
celá	2-2,5kg	30-40	25

Tabulka pro grilování

Pokyny pro úpravu masa na grilu

- Prebytečný tuk z masa ořežte. Zbylý tuk nařízněte, ale nezařízněte až do masa. (Tuk se nebude kroutit.)
- Vložte na gril a pomažte rozpuštěným máslem nebo olejem.
- V polovině doby pečení maso obraťte.

Maso	Váha	Doba grilování	Rady
Hovězí karbanátek	2 x 50g 2 x 100g	13-16 min. 19-23 min.	Silnější kousky můžete v průběhu grilování také obracet. Podlijte tukem nebo rozpuštěným máslem. Slabší kousky pokládejte přímo na grilovací stojánek. Tučnější kousky mohou být na odkapávací misce. Maso v polovině pečení obraťte.
Bířtek (2.5cm silné)	2 x 230g 2 x 230g 2 x 230g	18-20 min.	
Krvavý		22-24 min.	
Středně propečený		26-28 min.	
Propečený			
Vepřové kotlety (2.5cm (1 ")silné)	2 x 230g	7-32 min.	
Jehněčí kotlety (2.5cm (1 ")silné)	2 x 230g	25-32 min.	
Klobásy	230g	13-16 min.	často obraťte.

Pokyny pro grilování ryb

Rybu vložte na gril. Je-li ryba celá, před grilováním ji podélně nařízněte na obou stranách. Před a během grilování rybu potřete rozpuštěným máslem nebo olejem, aby se nevysušila. Grilujte po dobu uvedenou v tabulce. Celou rybu a rybí filé v polovině času opatrně obraťte.

Maso	Váha	Doba grilování	Rady
Rybí filé (1cm silné)	230g	17-21 min.	Potřete rozpuštěným máslem, během pečení obraťte a dobře podlévejte.
Rybí plátky	230g	24-28 min.	
Celá ryba	450g	24-28 min.	Silnější a tučnější kousky grilujte déle.
Mušle Garnáti, v syrovém stavu	450g	16-20 min.	Během grilování podlévejte.

Otázky a odpovědi (Q/A)

Q. Co se děje, nesvíti-li v troubě světlo?

A. Žárovka je vypálená.
Nejsou zavřené dveře.

Q. Proč z ventilačního otvoru vychází pára a/nebo proč na spodní straně dveří kondenzuje voda?

A. Pára obvykle vzniká během vaření. Mikrovlnná trouba odvádí páru ventilačním otvorem, občas může pára kondenzovat na spodní straně dveří. Je to poměrně obvyklé a nehrozí žádné nebezpečí.

Q. Prochází mikrovlnná energie přes dveřní sklo?

A. Ne. Kovové stínítko odráží energii zpět do prostoru trouby. Otvory, nebo průduchy umožňují průchod světla, ale ne mikrovlnné energie.

Q. Poškodí se mikrovlnná trouba, je-li spuštěna prázdná?

A. Ano. Nikdy nespouštějte prázdnou troubu.

Q. Proč vajíčka někdy explodují?

A. Pokud pečete nebo vaříte vejce, žloutek někdy exploduje, protože se pod jeho blánou vytvoří pára. Proto před vařením jednoduše žloutek propíchněte.
Nikdy nevařte vajíčka, aniž byste propíchlí skořápku.

Q. Proč je lepší nechat pokrm po uplynutí doby vaření chvíli odstát?

A. Je to velmi důležité. Při mikrovlnném vaření vzniká teplo v pokrmu, nikoli v troubě. Některé potraviny vytvářejí dostatek vnitřního tepla, aby proces vaření mohl pokračovat i po vyjmutí z trouby.
Pro maso, větší kusy zeleniny a koláče je nutná doba k odstátí, aby bylo jídlo zcela uvařené zevnitř a přitom nepřevařené zvenku.

Q. Proč moje trouba není vždy tak rychlá, jak se tvrdí v návodu pro mikrovlnné vaření?

A. Znovu si projděte návod a ujistěte se, že se přesně řídíte instrukcemi. Doba úpravy pokrmu uvedená v kuchařce pro mikrovlnné trouby je pouze orientační, aby se předešlo převaření. Nejčastějším problémem je zvyknout si na mikrovlnné vaření. Odchytky ve váze, velikosti a tvaru pokrmu mohou vyžadovat delší dobu úpravy. Sami posuďte, je-li pokrm dostatečně připraven, tak jako při normálním vaření.

Q. Proč se v troubě objeví jiskry nebo jiskření?

A. Může to mít několik důvodů.
Používáte nádobí s kovem, nebo zlatým či stříbrným okrajem.
V troubě jste nechali vidličku nebo jiný kovový nástroj.
Používáte velký kus kovové fólie.
Používáte kovovou svorku.

Technické parametry

	MS-1924V
Příkon	230 V AC, 50 Hz
Výkon (IEC 60705 STANDARDNÍ SAZBA)	700 Wattů
Mikrovlnná frekvenc	2450 MHz
Vnější rozměry (Š x V x H mm)	455 x 252x 320
Spotřeba	1000 Wattů

	MB-3724V
Příkon	230 V AC, 50 Hz
Výkon (IEC 60705 STANDARDNÍ SAZBA)	700 Wattů
Mikrovlnná frekvenc	2450 MHz
Vnější rozměry (Š x V x H mm)	455 x 252x 320
Spotřeba	
Mikrovlny	1000 Wattů
Gril	600 Wattů
Kombinace mikrovlny - gril	1550 Wattů

<English>

~~X~~ Disposal of your old appliance

1. When this crossed-out wheeled bin symbol is attached to a product it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC.
2. All electrical and electronic products should be disposed of separately from the municipal waste stream via designated collection facilities appointed by the government or the local authorities.
3. The correct disposal of your old appliance will help prevent potential negative consequences for the environment and human health.
4. For more detailed information about disposal of your old appliance, please contact your city office, waste disposal service or the shop where you purchased the product.

<Czech>

~~X~~ Likvidace starých spotřebičů

1. Pokud je u výrobku uveden symbol pojízdného kontejneru v přeškrtnutém poli, znamená to, že na výrobek se vztahuje směrnice Evropské unie číslo 2002/96/EC.
2. Všechny elektrické a elektronické výrobky by měly být likvidovány odděleně od běžného komunálního odpadu prostřednictvím sběrných zařízení zřízených za tímto účelem vládou nebo místní samosprávou.
3. Správný způsob likvidace starého elektrického spotřebiče pomáhá zamezit možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví.
4. Blížeší informace o likvidaci starého spotřebiče získáte u místní samosprávy, ve sběrném zařízení nebo v obchodě, ve kterém jste výrobek zakoupili.

<Slovak>

~~X~~ Likvidácia vášho starého prístroja


1. Keď sa na produkte nachádza tento symbol prečiarknutej smetnej nádoby s kolieskami, znamená to, že daný produkt vyhovuje európskej Smernici č. 2002/96/EC.
2. Všetky elektrické a elektronické produkty by mali byť zlikvidované oddelene od komunálneho odpadu prostredníctvom na to určených zberných zariadení, ktoré boli ustanovené vládou alebo orgánmi miestnej správy.
3. Správnu likvidáciu starých zariadení pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym následkom pre prostredie a ľudské zdravie.
4. Podrobnejšie informácie o likvidácii starých zariadení nájdete na miestnom úrade, v službe na likvidáciu odpadu alebo u predajcu, kde ste tento produkt zakúpili.

<Hungarian>

~~X~~ Régi eszközök ártalmatlanítása

1. A termékhez csatolt áthúzott, kerekese szeméttároló jel jelöli, hogy a termék a 2002/96/EC EU-direktíva hatálya alá esik.
2. Minden elektromos és elektronikai terméket a lakossági hulladéktól elkülönítve kell begyűjteni, a kormány vagy az önkormányzatok által kijelölt begyűjtő eszközök használatával.
3. Régi eszközeinek megfelelő ártalmatlanítása segíthet megelőzni az esetleges egészségre vagy környezetre ártalmas hatásokat.
4. Ha több információra van szüksége régi eszközeinek ártalmatlanításával kapcsolatban, tanulmányozza a vonatkozó környezetvédelmi szabályokat, vagy lépjen kapcsolatba az üzlettel, ahol a terméket vásárolta.

<German>

 Entsorgung von Altgeräten

1. Wenn dieses Symbol eines durchgestrichenen Abfalls auf einem Produkt angebracht ist, unterliegt dieses Produkt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.
2. Alle Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen getrennt vom Hausmüll an dafür staatlich vorgesehene Stellen entsorgt werden.
3. Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung des alten Geräts vermeiden Sie Umweltschäden und eine Gefährdung des menschlichen Gesundheits.
4. Weitere Informationen zur Entsorgung des alten Geräts erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, dem Entsorgungsamt oder in dem Geschäft, in dem das Produkt erworben wurde.

