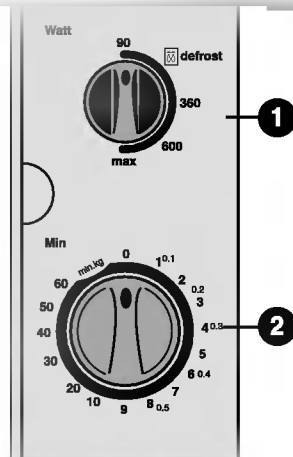


Mikrovlonná trouba

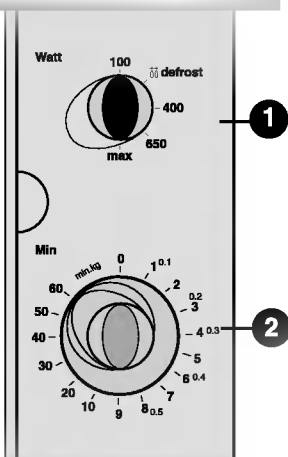
NÁVOD K POUŽITÍ

PŘED POUŽÍVÁNÍM PŘÍSTROJE SI PEČLIVĚ
PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD K POUŽITÍ A
USCHOVEJTE JEJ PRO PŘÍPAD POTŘEBY.

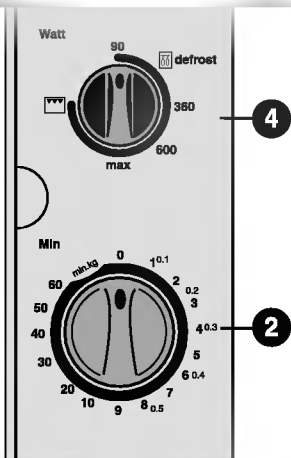
MB-392A • MB-3000AA
MS-192A • MS-197H • MS-2507D



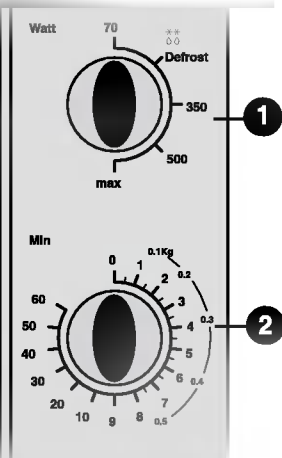
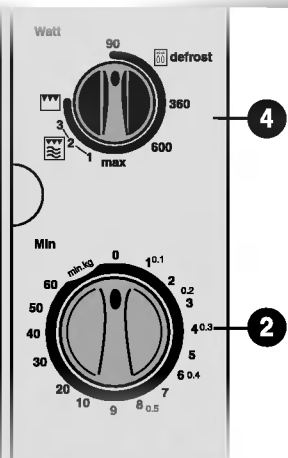
MS-192A



MS-2507D



MB-392AA



● **Nastavení výkonu**

Umožňuje nastavení potřebného výkonu.

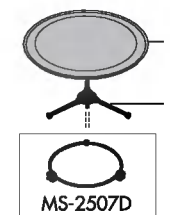
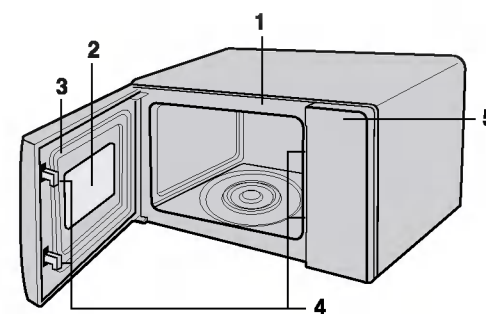
● **Časový spínač**

Umožňuje vybrat požadovaný čas vaření.

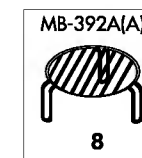
● **Nastavení funkcí**

Volba způsobu úpravy pokrmů.

● **Nastavení funkcí a výkonu**



MS-2507D



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

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 nekládejte žádné předměty, nedovolte vznik usazenin z jídla nebo čistících prostředků na dveřním těsnění. Troubu nepoužívejte, jsou-li dveře poškozené. Je zvlášť 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. Opravy nebo úpravy trouby by měl provádět pouze zaškolený pracovník.

UPOZORNĚNÍ

Při ohřívání tekutin (př. polévky, omáčky) může dojít ke zpožděnému varu, aniž by tekutina kloko-tala. 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 protřepejte (zejména kojenecké lahve a nádoby s dětskou výživou) a zjistěte skutečnou teplotu. Tak se vyhnete popálení.

S nádobami zacházejte opatrně.

INSTALACE

1. Odstraňte veškeré obaly a příslušenství.

2. Umístěte troubu na Vámi určenou vodorovnou plochu ve výšce minimálně 85 cm a ujistěte se, že nad troubou bude alespoň 30 cm a za troubou alespoň 10 cm 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 8 cm od okraje plochy, aby se trouba nepřevážila.

Na boční nebo vrchní 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.

- 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, řiďte se instrukcemi 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 táč 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 pokrm 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; 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.

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 mikrovlnnou 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 ubrousky, 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.

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 ubrousky, 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 zmrazená.
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 ohřívát.

Zbarvení pokrmu:

Některá jídla se v mikrovlnné troubě neupravují natolik dlouho, aby získala hnědou barvu. Docílíte toho použitím koření. 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

PŘED ČIŠTĚNÍM SE UJISTĚTE, ŽE JE TROUBA VYPNUTÁ.

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

VNITŘNÍ STĚNY

Vlhkým hadříkem odstraňte všechny drobty a zbytky jídel mezi troubou a dvířky trouby. Tato část musí být čištěna zvlášť pečlivě, aby se dveře správně zavíraly. Mycím prostředkem odstraňte všechny mastné skvrny, otřete vlhkým hadříkem 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

Dveře a těsnění dveří by měly být vždy čisté. Používejte pouze teplou mýdlovou vodu a dveře důkladně osušte.

NEPOUŽÍVEJTE BRUSNÉ PROSTŘEDKY JAKO JSOU ČISTIČÍ PRÁŠKY NEBO KOVOVÉ A PLASTOVÉ POLŠTÁŘKY.

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

VNĚJŠÍ POVRCH

Umyjte teplou mýdlovou vodou a osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte brusné materiály. Nelijte vodu do otvorů ventilace. Pokud je ušpiněna přírodní šňůra, otřete ji vlhkým hadříkem.

NÁVOD K OBSLUZE

VAŘENÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ

Viz str. 2.

1. Otevřete dveře trouby, vložte pokrm na otočný talíř a zavřete dveře trouby.
2. Nastavte regulátor výkonu **1**, **4** na požadovaný výkon. Máte na výběr pět úrovní výkonu, od 70/100 wattů po maximum. Přepínač výkonu můžete nastavit na kteroukoli úroveň.

MS-197H (W)	MS-192A MB-392A(A) (W)	MS-2507D (W)
<ul style="list-style-type: none">• max• 500• 350• defrost• 70	<ul style="list-style-type: none">• max• 600• 360• defrost• 90	<ul style="list-style-type: none">• max• 650• 400• defrost• 100

3. Na časovači **2** 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. 2.

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. Nastavte regulátor výkonu **1**, **4** na symbol  defrost (rozmrazování).
2. Otočte časovač **2** 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.


NÁVOD K OBSLUZE

MB-392A • MB-392AA

MB-392A

GRILOVÁNÍ

Viz str.3.



1. Otevřete dveře trouby, položte pokrm na stojánek grilu a dveře trouby zavřete.
 2. Nastavte regulátor **4** na symbol grilu .
 3. Nastavte časovač **2** 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 QUARTZ GRIL, takže není nutné troubu předhřívat.

KOMBINOVANÁ ÚPRAVA POKRMŮ

Viz str. 3.

Typ MB-392A umožňuje kombinovanou úpravu 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. Nastavte regulátor **4** na symbol COMBI  a nastavte výkon **1** na potřebnou úroveň.
3. Časovač **2** 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, **gril** opéká povrch.

UPOZORNĚNÍ:

Po každém použití nezapomeňte nastavit časovač zpět na 0, jinak bude trouba pokračovat ve svém programu. Pokrmy odebírejte opatrně, nádoby může být velmi horké.

VĚŘENÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ

Pro správné 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 ~ 2,5 min	Plátky vložte na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Přikryjte plastickým krytem s průduchy. Omáčka nebo masová šťáva udrží maso šťavnaté
Kousky kuřete 1 Prsa 1 Stehno a křídlo	2 ~ 3,5 min 1,5 ~ 2,5 min	Přikryjte plastickým krytem s průduchy.
Rybí filety (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. Housku ohřívajte podle návodu pro sendvič v této tabulce.
Bramborová kaše 1 porce 4 porce	2 ~ 3,5 min 6 ~ 8,5 min	Vařte v zakryté zapékačské misce určené pro mikrovlnnou troubu. V polovině doby promíchejte.
Fazole 1 porce	2 ~ 3,5 min	Vařte v zakryté zapékačské misce určené pro mikrovlnnou troubu. V polovině doby promíchejte.
Ravioly, těstoviny v omáčce 1 porce 4 porce	3 ~ 4,5 min 8 ~ 11,5 min	Vařte v zakryté zapékačské misce určené pro mikrovlnnou troubu. V polovině doby promíchejte.
Rýže 1 porce 4 porce	1,5 ~ 2 min 4 ~ 6 min	Vařte v zakryté zapékačské misce určené pro mikrovlnnou troubu. V polovině doby promíchejte.
Sendvič	20 ~ 30 sec	Žabalte do papírového ubrousku a položte na skleněný otočný talíř.
Zelenina 1 porce 4 porce	1,5 ~ 3 min 4 ~ 6 min	Vařte v zakryté zapékačské misce určené pro mikrovlnnou troubu. V polovině doby promíchejte.
Polévka 1 porce	2 ~ 3 min	Vařte v zakryté zapékačské misce určené pro mikrovlnnou troubu. V polovině doby promíchejte.

ČERSTVÁ ZELENINA

Druh	Množství	Doba (min.)	Postup	Odstát (min)
Artyčoky	2 střední	5 ~ 8	Oloupejte. Přidejte 2 lžíce vody a 2 lžíce šťávy. Přikryjte.	2 ~ 3
	4 střední	11 ~ 13		2 ~ 3
Chřest, čerstvý	450 g	3 ~ 7	Přidejte 1/2 šálku vody. Přikryjte.	2 ~ 3
Zelené fazolky	450 g	8 ~ 12	Přidejte 1/2 šálku vody na 1,5 l zapéka- cí misku. Během vaření zamíchejte.	2 ~ 3
Řepa, čerstvá	450 g	13 ~ 18	Přidejte 1/2 šálku vody na 1,5 l zapéka- cí misku. Během vaření zamíchejte.	2 ~ 3
Brokolice, čerstvá	450 g	5 ~ 9	Vložte do zapékačí misky a přidejte 1/2 šálku vody.	2 ~ 3
Zelí	450 g	6 ~ 8	Vložte do zapékačí misky a přidejte 1/2 šálku vody. Promíchejte.	2 ~ 3
Mrkev čerstvá, krájená	200 g	3 ~ 6	Vložte do zakryté zapékačí misky a při- dejte 1/4 šálku vody.	2 ~ 3
Květák	450 g	8 ~ 10	Rozdělte. Vložte do zakryté zapékačí misky a přidejte 1/4 šálku vody. Promíchejte.	2 ~ 3
Celer, čerstvý	2 porce	3 ~ 6	Přidejte 1/2 šálku vody na 1,5 l zapéka- cí misku. Během vaření zamíchejte.	2 ~ 3
	4 porce	8 ~ 10		2 ~ 3
Kukuřice, čerstvá	2 klasy	5 ~ 9	Oloupejte. Do zakryté misky přidejte 2 lžíce vody a zakryjte.	2 ~ 3
Houby, čerstvé	230 g	2 ~ 3	Houby vložte do 1,5 l zakryté misky. Během vaření promíchejte	2 ~ 3
Pastinák, čerstvý	450 g	4 ~ 8	Přidejte 1/2 šálku vody na 1,5 l zapéka- cí misku. Během vaření zamíchejte.	2 ~ 3
Hrášek, zelený	4 porce	7 ~ 10	Přidejte 1/2 šálku vody na 1,5 l zapéka- cí misku. Během vaření zamíchejte.	2 ~ 3
Batata (sladké brambory)	2 střední	5 ~ 10	Propíchejte brambory vidličkou, položte je na 2 papírové utěrky. V polovině vaře- ní obraťte.	2 ~ 3
	4 střední	7 ~ 13		2 ~ 3
Brambory (170 - 230 g)	2 střední	6 ~ 8	Propíchejte brambory vidličkou, položte je na 2 papírové utěrky. V polovině vaře- ní obraťte.	2 ~ 3
	4 střední	10 ~ 15		2 ~ 3
Špenát, čerstvý	450 g	5 ~ 8	Do 2 l zapékačí misky přidejte 1/2 šálku vody a zakryjte.	2 ~ 3
Cuketa, krájená	450 g	5 ~ 8	Přidejte 1/2 šálku vody na 1,5 l zapéka- cí misku. Během vaření zamíchejte.	2 ~ 3
Cuketa, celá	450 g	7 ~ 10	Propíchejte vidličkou, položte na 2 papí- rové utěrky. V polovině vaření obraťte.	2 ~ 3

ROZMRAZOVÁNÍ MASA

Rady a postupy při rozmrazování masa

UPOZORNĚNÍ: Během vaření nepoužívejte allobal.

- 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 nezbytně nutné. Oddělte jednotlivé kousky, 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. Nechte maso chvíli odstát, až do úplného rozmrazení.
- Maso rozmrazujte programem defrost (rozmrazování).

Maso	váha	doba rozmrazování (min.)	odstát (min.)
HOVĚZÍ			
Párky	450g	5-6	10
Mleté hovězí	450g	8-10	10
ledviny	1 kg	8-1	10
játra 450g	450g	6-7	10
pečené, vrchní šál	1.5kg	18-20	15
pečené, kachna	1.5-2kg	22-26	15
pečené, žebírko	1.5-2kg	15-20	15
pečené, kýta (bez kostí)	1.5-2kg	20-25	15
pečené, svíčková	2-2.3kg	28-33	20
filé, krájené	450g	7-8	10
filé, bok	700g	9-10	10
filé, celé	1 kg	10-14	10
filé, svíčková	1 kg	10-1	10
TELECÍ			
kotlety	450g	9-10	10
mleté	450g	4-5	10
filé	450g	6-8	10
VEPŘOVÉ			
kotlety	700g	10-15	10
krájené	700g	8-10	10
mleté	450g	5-6	10
pečené, kýta (bez kostí)	2-2.3kg	28-34	20
žebírka	1.5kg	12-17	15
ramínko, plec	1.2kg	12-15	10
panenka	1 kg	10-1	10
JEHNĚČÍ			
pečené, 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	8-1	10
KROCAN			
části	1-1.5kg	14-16	15
prsa	2-2.5kg	18-22	20
KACHNA, MLADÁ			
celá	2-2.5kg	30-40	25

GRILOVÁNÍ

Pokyny pro úpravu masa na grilu

- Přebytečný tuk z masa ořízněte. Zbýlý 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	Hmotnost	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.
Bifteky (2.5cm silné) Krvavé Středně propečené Propečené	2 x 230g 2 x 230g 2 x 230g	18-20 min. 22-24 min. 26-28 min.	
Vepřové kotlety (2.5cm silné)	2 x 230g	7-32 min.	
Jehněčí kotlety (2.5cm 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	Hmotnost	Doba grilování	Rady
Rybí filé 1 cm silné 1.5 cm silné	230g 230g	17-21 min. 20-24 min.	Potřete rozpuštěným máslem, během pečení obraťte a dobře podlévejte.
Rybí plátky 2.5 cm silné	230g	24-28 min.	
Celá ryba	450g	24-28 min.	Silnější a tučnější kousky grilujte déle.
Mušle Garnáti	450g 450g	16-20 min. 16-20 min.	Během grilování podlévejte.

OTÁZKY A ODPOVĚDI

Co se děje, nesvítili v troubě světlo?

- Žárovka je vypálená.
- Nejsou zavřené dveře.

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

- 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.

Prochází mikrovlnná energie přes dveřní sklo?

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

Poškodí se mikrovlnná trouba, je-li spuštěna prázdná?

- Ano. Nikdy nespouštějte prázdnou troubu.

Proč vajíčka někdy explodují?

- 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 propíchnli skořápku.

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

- 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.

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

- 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.

Proč se v troubě objeví jiskry nebo jiskření?

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

MS-192A	
Vstupní napětí	230 V AC, 50 Hz
Výkon (IEC 705)	800 W
Mikrovlnná frekvence	2.450 MHz
Vnější rozměry (Š x V x H mm)	483 x 285 x 355
Příkon	1.200 W

MS-197H	
Vstupní napětí	230 V AC, 50 Hz
Výkon (IEC 705)	700 W
Mikrovlnná frekvence	2.450 MHz
Vnější rozměry (Š x V x H mm)	483 x 285 x 355
Příkon	1.000 W

MS-2507D	
Vstupní napětí	230 V AC, 50 Hz
Výkon (IEC 705)	900 W
Mikrovlnná frekvence	2.450 MHz
Vnější rozměry (Š x V x H mm)	510 x 333 x 360
Příkon	1.350 W

MS-392AA	
Vstupní napětí	230 V AC, 50 Hz
Výkon (IEC 705)	800 W
Mikrovlnná frekvence	2.450 MHz
Vnější rozměry (Š x V x H mm)	483 x 285 x 355
Příkon	
Mikrovlnná trouba	1.200 W
Gril	1.100 W

MS-392A	
Vstupní napětí	230 V AC, 50 Hz
Výkon (IEC 705)	800 W
Mikrovlnná frekvence	2.450 MHz
Vnější rozměry (Š x V x H mm)	483 x 285 x 355
Příkon	
Mikrovlnná trouba	1.200 W
Gril	1.100 W
Mikrovlnná trouba + gril	2.250 W



VÝHRADNÍ DISTRUBUTOR:



SPOTŘEBNÍ ELEKTRONIKA

V LUŽÍCH 818, 142 00 PRAHA 4, ČESKÁ REPUBLIKA
TEL.: +420 2 672 83 393, FAX: +420 2 672 83 636
e-mail: se@proca.cz

P/ No.: 3828W5A1681