



MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

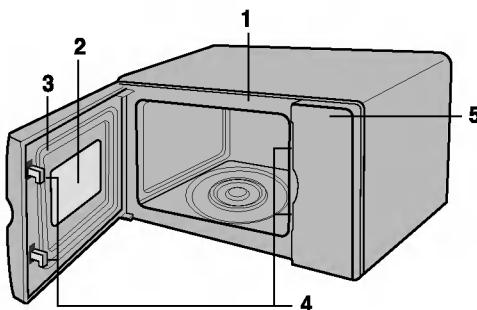
FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVE

MIKROVLNNÁ TROUBA

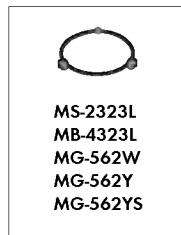
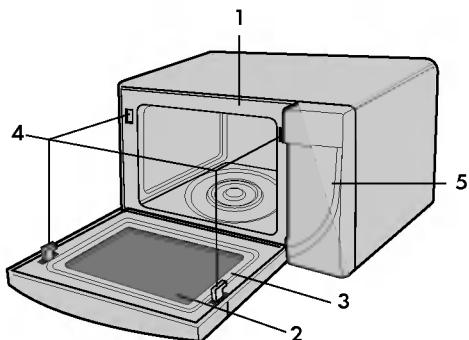
NÁVOD K POUŽITÍ

MS-197H • MS-207H • MS-192A • MS-202A • MS-202T • MS-202U
MS-192W • MS-202Y • MS-202YS • MS-1922G • MS-2022E
MS-2323L • MB-382W • MB-392AA • MB-392W • MB-3822G
MB-3922E • MB-402T • MB-4323L • MG-562W • MG-562Y
MG-562YS • MH-602Y • MH-602YS • MH-6323L

Sütő / Části trouby



MB-382W
MB-392AA
MB-392W
MB-3822G
MB-3922E
MB-402T
MB-4323L
MG-562W
MG-562Y
MG-562YS
MH-602Y
MH-602YS
MH-6323L

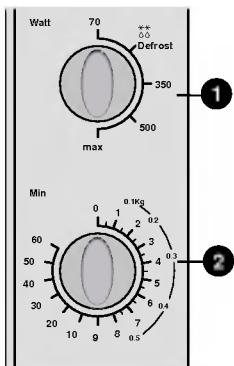


1. Sütőtéri nyílás
2. Ajtóüveg
3. Ajtótömítés
4. Biztonsági ajtózár
5. Kezelőpanel
6. Forgó üvegtányér
7. Tányérvezető görgő
8. Grillező rács

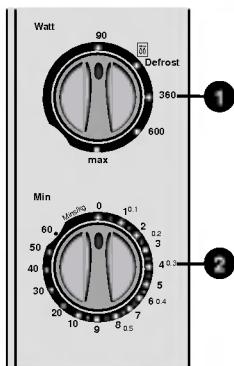


1. Přední strana
2. Dveřní okno
3. Těsnění dveří
4. Bezpečnostní zámek
5. Ovládací panel
6. Skleněný otočný talíř
7. Otočná podpěra
8. Stojánek na gril

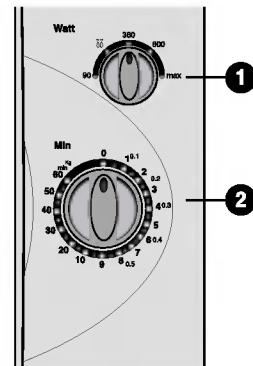
Kezelőpanel / Ovládací panel



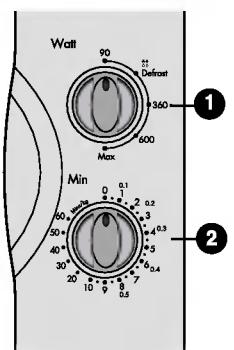
MS-197H/MS-207H



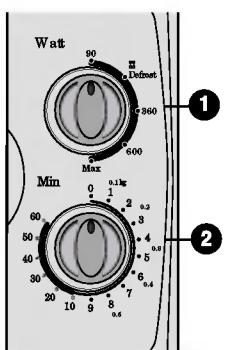
MS-192A/MS-202A



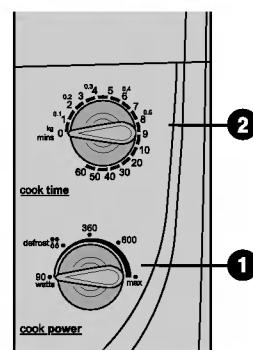
MS-202T



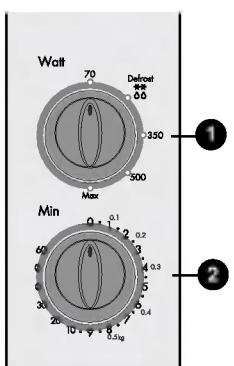
MS-202U



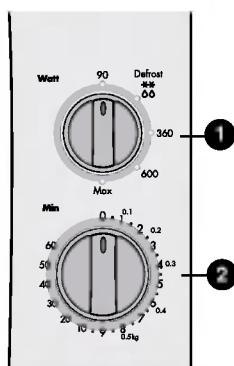
MS-192W



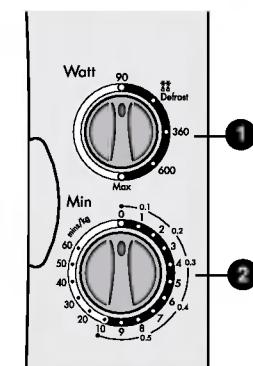
MS-202Y/MS-202YS



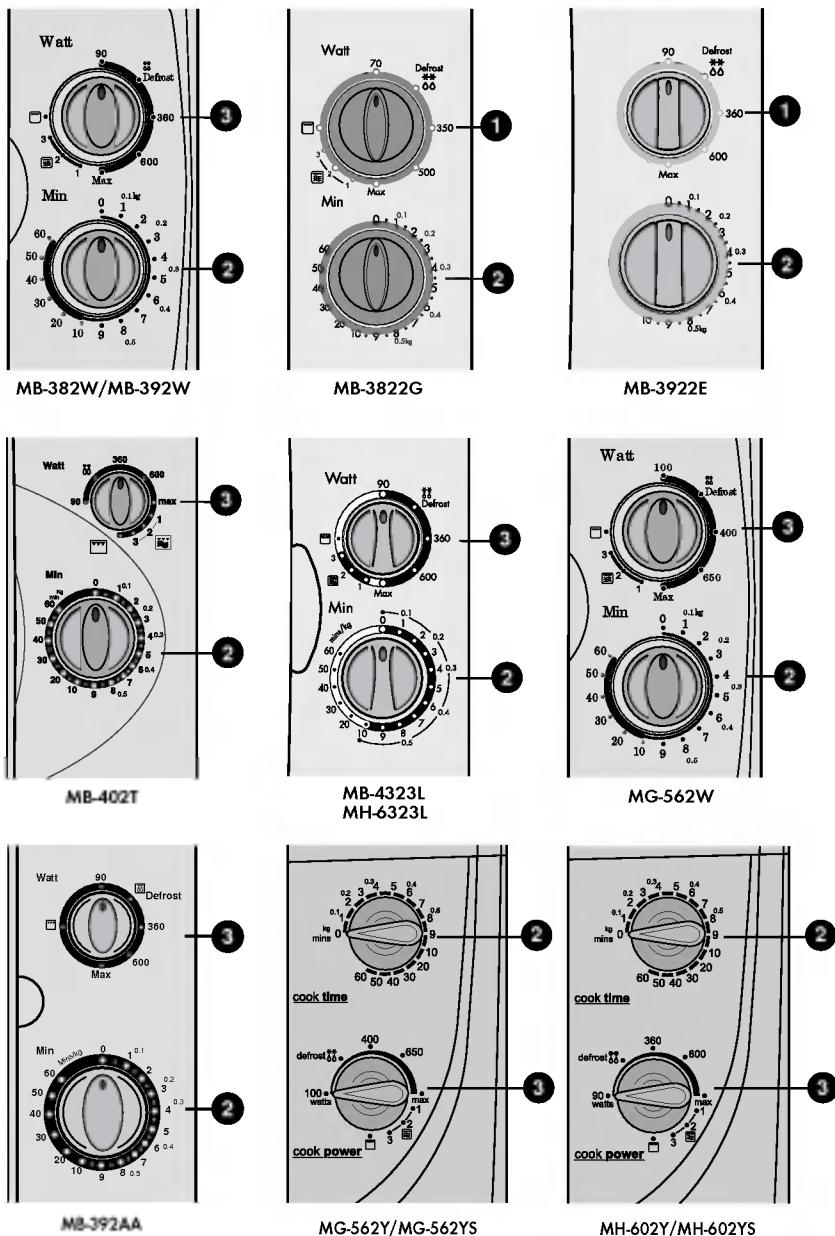
MS-1922G



MS-2022E



MS-2323L



HU

- 1** Teljesítmény beállító gomb
- 2** Idő beállító gomb
- 3** Üzemmód és teljesítmény beállító gomb
- 4** Üzemmód választó gomb

CZ

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

HU

P8

**MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ
FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVE**

CZ

P28

**MIKROVLNNÁ TROUBA
NÁVOD K POUŽITÍ**

Tisztelt vásárló !

Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket. Reméljük, hogy sok örömet fog szerezni Önnek és családjának. Ez a készülék a legmodernebb gyártástechnológiával készült, műszaki jellemzői és szolgáltatásai magas színvonalúak.

Kérjük, hogy a jótállási jegy pontos kitöltését követelje meg az eladótól, azt gondosan őrizze meg, mert jogait csak

ennek birtokában tudja érvényesíteni.

Mielőtt használatba venné a készüléket, kérjük szíveskedjen elolvasni a kezelési útmutatót a szakszerű használat érdekében, s ne dobja el mert előfordulhat, hogy szüksége lesz rá.

Jegyezze fel a készülék hátlapján található gyári számot, s a szervizben erre hivatkozzon.

Gyári szám:

A mikrohullámú sütő regisztrációja

A készülék típus- és modellszáma a hátlapon található.

Ezek a számok kizárolag az Ön készülékére vonatkoznak, egyéb készülékekkel össze nem téveszthetők. A regisztráláshoz jegyezze fel az alábbi információkat, és őrizze meg a készöbbieken is:

A vásárlás dátuma:

Melyik márkkakereskedőtől vásárolta:

A márkkakereskedő címe:

A márkkakereskedő telefonszáma:

Megjegyzés

Minden jog fenntartva. A leírás, vagy a leírás bármely részének bármilyen formában történő reprodukálásához az LG Electronics Inc. írásos engedélye szükséges.

Védjegy

A Goldstar az LG Electronics Inc. hivatalos védjegye.

FIGYELEM !

Az áramütés és a tűzveszély csökkentése érdekében óvja a készüléket az esőtől vagy nedvességtől.

Hogyan működik a mikrohullámú sütő?

A mikrohullámok a rádió- és televízió hullámokhoz, illetve a közönséges látható fényhez hasonló, nagyfrekvenciás hullámok.

Ezek a mikrohullámok a Föld légkörébe lépve rendszerint szétszóródnak és érzékelhető hatás nélkül eltűnnék.

A mikrohullámú sütőben azonban egy magnetron állítja elő a mikrohullámokat, melyek energiáját a sütő felhasználja.

A magnetron cső elektromos energiát alakít át mikrohullámú energiává.

A mikrohullámok a mikrohullámú sütő

belső felületén lévő nyílásokon keresztül hatolnak be a sütőtérbé.

A sütőtér alján egy forgótányér vagy tálca található.

A mikrohullámok nem képesek átjutni a mikrohullámú sütő fém burkolatán, de áthatolnak az üvegen, a porcelánon és a papíron, azaz olyan anyagokon, amelyekből mikrohullámú sütőben használható edényeket állítanak elő.

A mikrohullámok az edényeket nem hevítik fel. Legtöbb esetben az edények a bennük melegített ételtől veszik át a hőt.

Rendkívül biztonságos berendezés

FIGYELEM !

A mikrohullámú sütő az egyik legbiztonságosabb háztartási berendezés.

Ha a sütőtér ajtaját kinyitja, a mikrohullám gerjesztés azonnal leáll.

A mikrohullámok az ételbe történő behatolás után teljes egészében hővé alakulnak, és semmilyen az egészségre káros "maradék energiát" nem hagynak maguk után.

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 jakoukolи úpravu pokrmů, pokud jsou dveře otevřeny, neboť v opačném případě by mohlo dojít ke škodlivému působení mikrovlnné energie.

Důležité: V žádném případě nemanipuluje s bezpečnostními západkami.

Mezi přední stranu mikrovlnné trouby a dveře nevkládejte žádné předměty, nedovolte vznik usazenin z jídla nebo čisticích prostředků na dveřním těsnění. Troubu nepoužívejte, jsou-li dveře poškozené. Je zvlášt 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.

UPOZORNÉNÍ

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

1. Nepoužívejte nádobky 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 znova 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 rádnemu 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 (13 ampér pro typy MB-392W, MB-382W, MB-3822G, MB-3922E, MB-402T, MB-4323L, MG-562W, MG-562Y, MG-562YS, MH-602Y, MH-602YS, MH-6323L) a mikrovlnná trouba musí být připojená na samostatný okruh.

UPOZORNÉNÍ:TENTO PŘÍSTROJ MUSÍ BÝT UZEMÉN

Vodiče v hlavní přívodní šnůře jsou rozlišeny následovně:

Modrý -nulový vodič

Hnědý -pod proudem

Zelený a žlutý -uzemnění

Je-li elektrická šnůra 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 dobou 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 nádobí. Při vyšší teplotě zuhelnatí.
- Nepoužívejte výrobky z recyklovaného papíru, mohou obsahovat nečistoty, které při vaření způsobí jiskry nebo oheň.
- Otočný tac 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 rozmrzováním 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.

CZ

-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
Slámkы, 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 ubrousny, utěrky, talířky, kelímky, krabice a kartóny je možné v mikrovlnné troubě používat. Nepoužívejte recyklovaný papír, který může obsahovat necistoty 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 řídte 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 albalu, špejíl 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 recepcích a tabulkách, spolu s dalšími užitečnými informacemi.

Gril

1. Lze používat ohnivzdorné skleněné nádobí, keramiku a kovové nádobí.
2. Není možné používat papírové ubrousny, 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.

CZ

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 zkонтrolujte stav pokrmu. V mikrovlnné troubě je poměrně snadné jídlo rozvařit.
2. Malé množství jídla nebo pokrm obsahující málo vody se může při delší úpravě vysusit 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 alabalou. Tak se rozmrazování zpomalí nebo zastaví.

4. Některé druhy potravin by před úpravou neměly být zcela rozmraženy. 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 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. Pecínka, drůbež a šunka po 10-15 minutách vaření zhnědnou i bez příasad.

CZ

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 drobty a zbytky jídla mezi troubou a dvírky trouby. Tato část musí být čištěna zvlášť pečlivě, aby se dveře správně zavíraly. Mycí prostředkem odstraňte všechny mastné skvrny, opláchněte a osušte. Nepoužívejte brusné prášky, které mohou povrch trouby poškrábat a poškodit.
NIKY DO TROUBY NELIJTE VODU

OTOČNÁ PODPĚRA

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

DVEŘE

Kovové části se udržují snáze, pokud je budete často otírat navlhčeným hadříkem. Dveře a těsnění dveří by mely být vždy čisté. Používejte pouze teplou mýdlovou vodu a dveře důkladně osušte.

NEPOUŽÍVEJTE BRUSNÉ PROSTŘEDKY JAKO JSOU ČISTÍCÍ PRÁŠKY NEBO KOVOVÉ A PLASTOVÉ POLŠTÁRKY. Kovové části se snadněji udržují, pokud je často otíráte vlhkým hadříkem.

VNĚJŠÍ POVRCH

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

Návod k obsluze

VAŘENÍ V MIKROVLNNÉ TROUBÉ

Viz str. 3.

- Otevřete dveře trouby, vložte pokrm na otočný talíř a zavřete dveře trouby.
- Pro typy MS-197H, MS-207H, MS-192A, MS-202A, MS-202T, MS-202U, MS-192W, MS-202Y, MS-202YS, MS-1922G, MS-2022E, MS-2323L nastavte přepínač funkcí na funkci mikro. U ostatních typů tento krok vynetejte.
- Nastavte přepínač výkonu na požadovaný výkon. Máte na výběr pět úrovní výkonu, od 70/90/100 wattů po maximum. Přepínač výkonu můžete nastavit na kteroukoli úroveň.
- 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 zkонтrolujte 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. 3.

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. Potraviny zkонтrolujte a v průběhu rozmrazování je alespoň jednou obratěte.

- Pro typy MS-197H, MS-207H, MS-192A, MS-202A, MS-202T, MS-202U, MS-192W, MS-202Y, MS-202YS, MS-1922G, MS-2022E, MS-2323L otočte Nastavení funkcí na funkci mikro. U ostatních typů tento krok vynetejte.
- Otočte Nastavení výkonu na Rozmrazování.
- 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.

MG-562W MG-562Y MG-562YS	MS-192A, MS-202A, MS-202T, MS-202U, MS-192W, MS-202Y, MS-202YS, MS-2022E, MS-2323L, MB-392W, MB-392EE, MB-402T, MB-4323L, MH-602Y, MH-602YS, MH-6323L, MB-382W, MB-392AA	MS-207H MS-197H MS-1922G MB-3822G
(wattů)	(wattů)	(wattů)
<ul style="list-style-type: none">Max650400(88) Defrost100	<ul style="list-style-type: none">Max600360(88) Defrost90	<ul style="list-style-type: none">Max500350(88) Defrost70

Návod k obsluze

**MB-392W, MB-382W, MB-392AA, MB-3822G, MB-3922E, MB-402T, MB-4323L,
MG-562W, MG-562Y, MG-562YS, MH-602Y, MH-602YS, MH-6323L**

GRILOVÁNÍ

Viz str. 3.

1. Otevřete dveře trouby, položte pokrm na stojánek grilu a dveře trouby zavřete.
2. Pro typy MB-392W, MB-382W, MB-392AA, MB-3822G, MB-3922E, MB-402T, MB-4323L, MG-562W, MG-562Y, MG-562YS, MH-602Y, MH-602YS, MH-6323L 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 VARENÍ 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.

KOMBINOVANÁ ÚPRAVA POKRMŮ

Viz str. 3.

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.

CZ

Ohřívání a opakování ohřívání

Pro správné ohřívání nebo opakování ohřívání pokrmů v mikrovlnné troubě je nezbytné řídit se několika pokyny. Množství jídla pečlivě odměřte, abyste mohli určit dobu potřebnou k ohřátí. Pokrm usporádejte kruhově, dosáhněte 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 plastиковým obalem s otvory. Víčko odstraňte 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 plastikovým 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 plastikovým krytem s průduchy.
Rybí filé (170 - 230g)	1 - 2,5 min	Rybou vložte na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Přikryjte plastikovým krytem s průduchy.
Lasagne (1 porce - 300g)	4,5 - 7 min	Lasagne vložte na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Přikryjte plastikovým krytem s průduchy.
Zapékání pokrmy 1 porce 4 porce	1,5 - 3,5 min 5 - 7,5 min	Vařte v zakryté zapékací misce určené pro mikrovlnnou troubu. V polovině doby promíchejte.
Karbanátky/hamburgery	1 - 3 min	Ohřívejte zvláště housku a náplň. Náplň ohřívejte v zakryté zapékací misce. Během vaření promíchejte. Housku ohřívejte podle návodu pro sendvič v této tabulce.
Bramborová kaše 1 šálek 2 šálek	2 - 3,5 min 6 - 8,5 min	Vařte v zakryté zapékací misce určené pro mikrovlnnou troubu. V polovině doby promíchejte.
Fazole 1 šálek	2 - 3,5 min	Vařte v zakryté zapékací misce určené pro mikrovlnnou troubu. V polovině doby promíchejte.
Ravioly nebo těstoviny v omáčce 1 šálek 4 šálek	3 - 4,5 min 8 - 11,5 min	Vařte v zakryté zapékací misce určené pro mikrovlnnou troubu. V polovině doby promíchejte.
Rýže 1 šálek 4 šálek	1,5 - 2 min 4 - 6 min	Vařte v zakryté zapékací misce určené pro mikrovlnnou troubu. V polovině doby promíchejte.
Sendvič	20 - 30 sec	Zabalte do papírového ubrousku a položte na skleněný otočný talíř.
Zelenina 1 šálek 4 šálek	1,5 - 3 min 4 - 6 min	Vařte v zakryté zapékací misce určené pro mikrovlnnou troubu. V polovině doby promíchejte.
Polévka 1 šálek	2 - 3 min	Vařte v zakryté zapékací misce určené pro mikrovlnnou troubu. V polovině doby promíchejte.

CZ

Tabulka - čerstvá zelenina

Zelenina	Množství	Čas (min.)	Pokyny	Odstát (min.)
Artyčoky	2 střední 4 střední	5 - 8 11 - 13	Oloupejte. Přidejte 2 lžíce vody a 2 lžíce 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 zapékací misku. Během vaření zamíchejte.	2 - 3
Řepa, čerstvá	450g	13 - 18	Přidejte 1/2 šálku vody na 1,5 l zapékací misku. Během vaření zamíchejte.	2 - 3
Brokolice, čerstvá	450g	5 - 9	Vložte do zapékací misky a přidejte 1/2 šálku vody.	2 - 3
Zelí, čerstvé, krájené	450g	6 - 8	Vložte do zapékací misky a přidejte 1/2 šálku vody. Promíchejte	2 - 3
Mrkev, čerstvá, krájená	200g	3 - 6	Vložte do zakryté zapékací misky a přidejte 1/4 šálku vody.	2 - 3
Květák	450g	8 - 10	Rozdělte. Vložte do zakryté zapékací 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 zapékací misku. Během vaření zamíchejte.	2 - 3 2 - 3
Kukuřice, čerstvá	2 klasy	5 - 9	Oloupejte. Do zakryté misky přidejte 2 lžíce 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 zapékací misku. Během vaření zamíchejte.	2 - 3
Hrášek, zelený	230g	7 - 10	Přidejte 1/2 šálku vody na 1,5 l zapékací 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 obralte.	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 obralte.	2 - 3 2 - 3
Špenát, čerstvý	450g	5 - 8	Do 2 l zapékací misky přidejte 1/2 šálku vody a zakryjte.	2 - 3
Cuketa, krájená	450g	5 - 8	Přidejte 1/2 šálku vody na 1,5 l zapékací misku. Během vaření zamíchejte.	2 - 3
Cuketa, celá	450g	7 - 10	Propíchejte vidličkou, položte na 2 papírové utěrky. V polovině vaření obralte.	2 - 3

CZ

Rady pro rozmrazování

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 zachytily šláva, vložte maso do mělké misky na pečení.
- Maso rozmrazujte jen tak dlouho jak je nezbytné. 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 propchnout 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.)
HOVEŽÍ			
Párky	450g	5-6	10
Mleté hovězí	450g	8-10	10
ledvinky	1kg	8-12	10
játra	450g	6-7	10
pečené, vrchní šál	1,5kg	18-20	15
pečená kachna	1,5-2kg	22-26	15
pečené, žebírko (rolka)	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	1kg	10-14	10
filé,svíčková	1kg	10-12	10
TELECÍ			
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
pečené, 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			
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	8-12	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

- Přebytečný 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.
Biftek (2.5cm silné) Krvavý Středně propečený Propečený	2 x 230g 2 x 230g 2 x 230g	18-20 min. 22-24 min. 26-28 min.	
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 obracejte.

Pokyny pro grilování ryb

CZ

Rybu vložte na gril. Je-li ryba celá, před grilováním ji podélně nařízněte na obou stranách. Před a během grilování rybu potírejte 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.	Potírete 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, nesvítí-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 kondenuje 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 propichněte. Nikdy nevařte vajíčka, aniž byste propichli 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 vyjmání z trouby.
Pro maso, větší kusy zeleniny a koláče je nutná doba k odstáti, 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. Odchylky ve váze, velikosti a tvaru pokrmu mohou vyžadovat delší dobu úpravy. Sami posudte, 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

CZ

	MS-197H/MS-207H	MS-1922G
Příkon	230 V AC, 50 Hz	230 V AC, 50 Hz
Výkon (IEC 60705 STANDARDNÍ SAZBA)	700 Wattů	700 Wattů
Mikrovlnná frekvenc	2450 MHz	2450 MHz
Vnější rozměry (Š x V x H mm)	483 x 285 x 355	455 x 285 x 313
Spotřeba	1000 Wattů	1100 Wattů

	MS-202A/MS-202U/ MS-202T/MS-192A	MS-192W MS-2022E
Příkon	230 V AC, 50 Hz	230 V AC, 50 Hz
Výkon (IEC 60705 STANDARDNÍ SAZBA)	800 Wattů	800 Wattů
Mikrovlnná frekvenc	2450 MHz	2450 MHz
Vnější rozměry (Š x V x H mm)	483 x 285 x 355	455 x 281 x 325
Spotřeba	1200 Wattů	1200 Wattů

	MS-202Y/202YS	MS-2323L
Příkon	230 V AC, 50 Hz	230 V AC, 50 Hz
Výkon (IEC 60705 STANDARDNÍ SAZBA)	800 Wattů	800 Wattů
Mikrovlnná frekvenc	2450 MHz	2450 MHz
Vnější rozměry (Š x V x H mm)	485 x 280 x 375	483 x 285 x 400
Spotřeba	1200 Wattů	1200 Wattů

	MG-562W	MG-562Y/MG-562YS
Příkon	230 V AC, 50 Hz	230 V AC, 50 Hz
Výkon (IEC 60705 STANDARDNÍ SAZBA)	900 Wattů	800 Wattů
Mikrovlnná frekvenc	2450 MHz	2450 MHz
Vnější rozměry (Š x V x H mm)	512 x 307 x 420	512 x 307 x 420
Spotřeba		
Mikrovlny	1300 Wattů	1300 Wattů
Gril	1250 Wattů	1250 Wattů
Kombinace mikrovlny - gril	2500 Wattů	2500 Wattů

	MH-602Y/MH-602YS	MB-3922E
Příkon	230 V AC, 50 Hz	230 V AC, 50 Hz
Výkon (IEC 60705 STANDARDNÍ SAZBA)	800 Wattů	800 Wattů
Mikrovlnná frekvenc	2450 MHz	2450 MHz
Vnější rozměry (Š x V x H mm)	485 x 280 x 375	455 x 281 x 325
Spotřeba		
Mikrovlny	1200 Wattů	1200 Wattů
Gril	1100 Wattů	1000 Wattů
Kombinace mikrovlny - gril	2250 Wattů	2150 Wattů

Technické parametry

MB-392W/MB-382W	
Příkon	230 V AC, 50 Hz
Výkon (IEC 60705 STANDARDNÍ SAZBA)	800 Wattů
Mikrovlnná frekvenc	2450 MHz
Vnější rozměry (Š x V x H mm)	455 x 285 x 325
Spotřeba	
Mikrovlny	1200 Wattů
Gril	1100 Wattů
Kombinace mikrovlny - gril	2250 Wattů

MB-392AA	
Příkon	230 V AC, 50 Hz
Výkon (IEC 60705 STANDARDNÍ SAZBA)	800 Wattů
Mikrovlnná frekvenc	2450 MHz
Vnější rozměry (Š x V x H mm)	455 x 285 x 325
Spotřeba	
Mikrovlny	1200 Wattů
Gril	1100 Wattů

CZ

	MB-3822G	MB-402T
Příkon	230 V AC, 50 Hz	230 V AC, 50 Hz
Výkon (IEC 60705 STANDARDNÍ SAZBA)	700 Wattů	800 Wattů
Mikrovlnná frekvenc	2450 MHz	2450 MHz
Vnější rozměry (Š x V x H mm)	455 x 281 x 313	483 x 285 x 355
Spotřeba		
Mikrovlny	1100 Wattů	1200 Wattů
Gril	1000 Wattů	1100 Wattů
Kombinace mikrovlny - gril	2050 Wattů	2250 Wattů

MB-4323L/MH-6323L		
Příkon	230 V AC, 50 Hz	
Výkon (IEC 60705 STANDARDNÍ SAZBA)	800 Wattů	
Mikrovlnná frekvenc	2450 MHz	
Vnější rozměry (Š x V x H mm)	483 x 285 x 400	
Spotřeba		
Mikrovlny	1200 Wattů	
Gril	1000 Wattů	
Kombinace mikrovlny - gril	2150 Wattů	

- Uvedené rozměry jsou přibližné.
- Vzhledem k tomu, že se neustále snažíme naše výrobky zlepšovat, mohou se technické parametry změnit bez předchozího upozornění.



<Hungarian>

Régi eszközök ártalmatlanítása

1. A termékhez csatolt áthúzott, kerek 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 lépjön kapcsolatba az üzlettel, ahol a terméket vásárolta.

<Czech>

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 sběrých 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. Blížší informace o likvidaci starého spotřebiče získáte u místní samosprávy, ve sběrném zařízení nebo v obchodě, ve kterém jste výrobek zakoupili.