

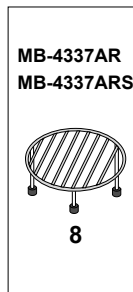
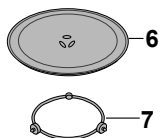
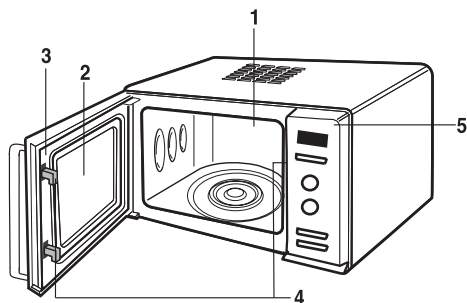


# Instruction Manual

GB CZ SK PL

MS-2337AR • MS-2337ARS MB-4337AR • MB-4337ARS

# Oven Parts/Části trouby/Časti rúry



## Sütő / Części kuchenki / Gerät

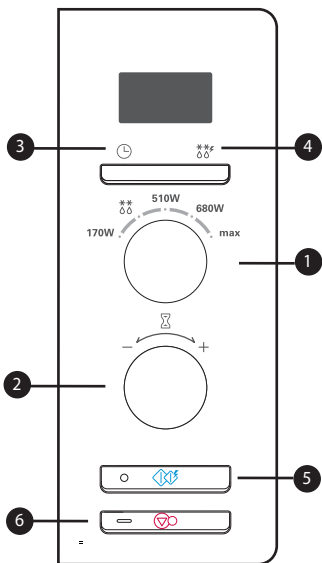
- GB**
1. Front plate
  2. Viewing window
  3. Door seal
  4. Safety lock system
  5. Control panel
  6. Glass tray
  7. Roller rest
  8. Grill rack

- 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

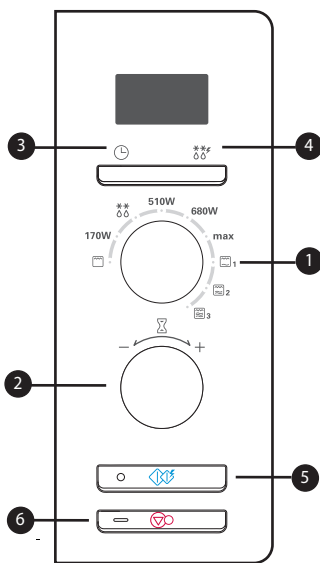
- CZ**
1. Přední strana
  2. Dveřní okno
  3. Těsnění dveří
  4. Bezpečnostní zámek
  5. Ovládací panel
  6. Skleněný otočný talíř
  7. Otočná podpěra
  8. Stojánek na gril

- PL**
1. Płyta czołowa
  2. Okienko
  3. Uszczelka drzwi
  4. Mechanizm zamka bezpieczeństwa
  5. Panel sterowania
  6. Tacka szklana
  7. Podstawa obrotowa
  8. Podstawka do opiekania

# Control Panel/Ovládací panel/Ovládací panel



**MS-2337AR**  
**MS-2337ARS**



**MB-4337AR**  
**MB-4337ARS**

## Kontrolni panel / Panel sterujący / Bedienfeld

- GB**
- 1 **Power selector**  
Allows selection of desired power.
  - 2 **Timer**  
permits selection of the desired cooking time.
  - 3 **Clock**
  - 4 **Defrost**
  - 5 **Start**
  - 6 **Stop**

- SK**
- 1 **Nastavenie výkonu**  
Umožňuje nastavenie potrebného výkonu.
  - 2 **Časový spínač**  
Umožňuje vybrať žiadaný čas varenia.
  - 3 **HODINY**
  - 4 **Rychlé rozmrazování**
  - 5 **SPUSTIT**
  - 6 **ZASTAVIT/VYNULOVAŤ**

- CZ**
- 1 **Nastavení výkonu**  
Umožňuje nastavení potřebného výkonu.
  - 2 **Časový spínač**  
Umožňuje vybrat požadovaný čas vaření.
  - 3 **HODINY**
  - 4 **Rychlé rozmrazování**
  - 5 **START**
  - 6 **STOP/NULOVÁNÍ**

- PL**
- 1 **Przełącznik wyboru mocy**  
Pozwala wybrać żądaną moc.
  - 2 **Minutnik**  
Pozwala nastawić czas gotowania.
  - 3 **Clock**
  - 4 **rozmrażanie**
  - 5 **START**
  - 6 **STOP**



# 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 kлокotala. 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 protřepete (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, přečtete 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 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 zvláště pečlivě, aby se dveře správně zavíraly. Mycím 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 teplotu 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.

# Popis ovládání trouby

## VAŘENÍ MIKROVLNAMI

1. Otevřete dvířka trouby, položte potraviny na otočný talíř v troubě a zavřete dvířka trouby.
2. Stiskněte stop (6). Nastavte volič výkonu (1) na požadovaný výkon. K dispozici je 5 různých výkonů. Volič výkonu můžete nastavit do kterékoli z těchto poloh.
3. Nastavte volič času (2) na požadovanou dobu vaření. Stiskněte start (5). Otočný talíř se začne otáčet a zahájí se vaření. Na konci doby vaření trouba čtyřikrát krátce pípne, lampa zhasne a na displeji se zobrazí nápis "End".

## POZNÁMKA:

- Otevřením dvírek během vaření se automaticky vypne trouba a zastaví odpočítávání času. Pokud chcete ve vaření pokračovat, uzavřete dvířka a stiskněte start (5) - trouba se zapne a obnoví se odpočítávání času.
- Otočný talíř se může otáčet v obou směrech.
- Pokud chcete troubu během vaření vypnout, doporučujeme stisknout stop (6).
- I když se volič času během vaření neotáčí, probíhá odpočítávání nastaveného času. Nejde o závadu.
- Během vaření můžete změnit dobu vaření; nastavený výkon však nikoliv.
- Po dokončení vaření se bude do okamžiku, než otevřete dvířka trouby, ozývat po dobu 5 minut každou minutu zvukové znamení (pípnutí), signalizující konec vaření.

## ROZMRÁZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI

Rozmrázování zmražených potravin je jednou z velmi užitečných funkcí mikrovlnné trouby. Rozmrázování pomocí mikrovlnné trouby je mnohem rychlejší než rozmrazování v chladničce a bezpečnější než rozmrazování při pokojové teplotě, neboť nedochází ke vzniku škodlivých bakterií.

Uvědomte si prosím, že rozmrazování trvá déle než normální vaření. Během rozmrazování potraviny kontrolujte a alespoň jednou je obraťte.

1. Stiskněte stop (6).
2. Pomocí voliče výkonu (1) nastavte režim rozmrazování. (Defrost)
3. Otočením voliče času (2) ve směru hodinových ručiček nastavte požadovaný čas.
4. Stiskněte start (5).

### POZOR:

**Při vyjímání potravin buďte opatrní - nádoba bývá horká!**

## Rychlé rozmrazování

Používejte tuto funkci pouze pro velmi rychlé rozmrazování mletého masa o hmotnosti 0,5 kg.

Aby mohla prostřední část rozmraznout, budete muset potraviny na určitou dobu nechat stát. V následujícím příkladu je uveden postup při rozmrazování 0,5 kg zmrzlého mletého masa.

Stiskněte **STOP (⏏)**.

Zvažte potraviny, které se chystáte rozmrazit. Nezapomeňte odstranit jakékoliv kovové pásky nebo obaly; potom položte potraviny do vaší trouby a zavřete dvířka trouby.

Stiskem **Quick Defrost (⚡)** vyberte program pro rozmrazování masa. Trouba se automaticky zapne.

Během rozmrazování trouba "PÍPNE" - v tento okamžik otevřete dvířka trouby, obraťte potraviny a oddělte je, aby se rovnoměrně rozmrazily. Odstraňte jakékoliv části, které byly rozmrazeny nebo je zakryjte, aby se zpomalilo rozmrazování. Po provedení kontroly zavřete dvířka trouby a stiskem **START (⏩)** obnovte rozmrazování.

**Pokud dvířka neotevřete, trouba bude pokračovat v odmrazování (bez ohledu na to, že se ozvalo pípnutí).**

## Průvodce rychlým rozmrazováním

Používejte tuto funkci pro rychlé rozmrazování mletého masa.

Vyjměte maso kompletně z jeho obalu. Položte mleté maso na talíř vhodný k vaření v mikrovlnné troubě. Poté, co uslyšíte PÍPNUTÍ, vyjměte mleté maso z mikrovlnné trouby, obraťte jej a vložte zpět do mikrovlnné trouby. Stiskněte start pro pokračování. Na konci programu vyjměte maso z mikrovlnné trouby, zakryjte jej fólií a nechte stát po dobu 5-15 minut nebo tak dlouho, dokud nedojde ke kompletnímu rozmrazení.

KATEGORIE	HMOTNOST	NÁDOBÍ	POKYNY
Mleté maso	0,5 kg	Nádobí do mikrovlnné trouby (Mělký talíř)	Mleté maso Po pípnutí obraťte maso. Po dokončení rozmrazování nechte maso po dobu 5-15 minut stát.

# Popis ovládání trouby

MB-4337AR/MB-4337ARS

## GRILOVÁNÍ

Viz strana 4.

1. Otevřete dvířka trouby, položte potraviny na rošt v troubě a zavřete dvířka trouby.
  2. Stiskněte stop (⏹).
  3. Otočte volič funkce a výkonu (1) do režimu gril (🔥).
  4. Nastavte volič času (2) na požadovanou dobu vaření. Stiskněte start (▶). Otočný talíř se začne otáčet a zahájí se vaření. Na konci doby vaření trouba čtyřikrát krátce pípne, lampa zhasne a na displeji se zobrazí nápis "End".
- Pokud chcete během vaření potraviny zkontrolovat, přečtete si pokyny v kapitole VAŘENÍ MIKROVLNAMI.
  - Nedotýkejte se během grilování pozorovacího okénka - teplota skla může dosáhnout až 100°C!
  - Nedovolte, aby se děti dotýkaly čelní stěny mikrovlnné trouby!
  - Při prvním zapnutí grilu po zakoupení trouby se může objevit malé množství kouře. Tento kouř však brzy zmizí.

### Poznámka:

- **Doporučujeme používat grilovací rošt, neboť v případě použití pouze otočného talíře se změní doba i výkon vaření.**

MB-4337AR/MB-4337ARS

## KOMBINOVANÉ VAŘENÍ

Viz strana 4.



Výše uvedené modely obsahují režim kombinovaného vaření, který umožňuje vařit potraviny současně pomocí grilu (🔥) a mikrovln (📡). Čas potřebný k uvaření potravin v tomto režimu je obvykle kratší, než při samostatném použití grilu nebo mikrovln.

1. Otevřete dvířka trouby, položte potraviny na otočný talíř nebo rošt v troubě a zavřete dvířka trouby.
2. Stiskněte stop (⏹).
3. Otočte volič funkce a výkonu (1) do režimu COMBI (🔥/📡/📡).
4. Nastavte volič času (2) na požadovanou dobu vaření. Stiskněte start (▶). Otočný talíř se začne otáčet a zahájí se vaření. Na konci doby vaření trouba čtyřikrát krátce pípne, lampa zhasne a na displeji se zobrazí nápis "End".

Gril působí na povrch potravin, zatímco **mikrovlny** na vnitřní části potravin.

### POZOR:

**Při vyjímání potravin buďte opatrní - nádoba bývá horká!**

## 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
<b>Maso</b> - 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
<b>Kousky kuřete</b> 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.
<b>Rybí filé</b> (170 - 230g)	1 - 2,5 min	Rybu vložte na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Přikryjte plastickým krytem s průduchy.
<b>Lasagne</b> (1 porce - 300g)	4,5 - 7 min	Lasagne vložte na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Přikryjte plastickým krytem s průduchy.
<b>Zapékané pokrmy</b> 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.
<b>Karbanátky/hamburgery</b>	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.
<b>Bramborová kaše</b> 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.
<b>Fazole</b> 1 šálek	2 - 3,5 min	Vařte v zakryté zapékačské misce určené pro mikrovlnnou troubu. V polovině doby promíchejte.
<b>Ravioly nebo těstoviny v omáčce</b> 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.
<b>Rýže</b> 1 šálek 4 šálky	1,5 - 2 min 4 - 6 min	Vařte v zakryté zapékačské misce určené pro mikrovlnnou troubu. V polovině doby promíchejte.
<b>Sendvič</b>	20 - 30 sec	Zabalte do papírového ubrusku a položte na skleněný otočný talíř.
<b>Zelenina</b> 1 šálek 4 šálky	1,5 - 3 min 4 - 6 min	Vařte v zakryté zapékačské misce určené pro mikrovlnnou troubu. V polovině doby promíchejte.
<b>Polévka</b> 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 zapékačskou misku. Během vaření zamíchejte.	2 - 3
Řepa, čerstvá	450g	13 - 18	Přidejte 1/2 šálku vody na 1,5 l zapékačskou misku. Během vaření zamíchejte.	2 - 3
Brokolice, čerstvá	450g	5 - 9	Vložte do zapékačské misky a přidejte 1/2 šálku vody.	2 - 3
Zelí, čerstvé, krájené	450g	6 - 8	Vložte do zapékačské misky a přidejte 1/2 šálku vody. Promíchejte	2 - 3
Mrkev, čerstvá, krájená	200g	3 - 6	Vložte do zakryté zapékačské misky a přidejte 1/4 šálku vody.	2 - 3
Květák	450g	8 - 10	Rozdělte. Vložte do zakryté zapékačské 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 zapékačskou 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 zapékačskou misku. Během vaření zamíchejte.	2 - 3
Hrášek, zelený	230g	7 - 10	Přidejte 1/2 šálku vody na 1,5 l zapékačskou 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 zapékačské misky přidejte 1/2 šálku vody a zakryjte.	2 - 3
Cuketa, krájená	450g	5 - 8	řidejte 1/2 šálku vody na 1,5 l zapékačskou 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.)
<b>HOVĚZÍ</b>			
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, svičková	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
<b>TELECI</b>			
kotlety	450g	9-10	10
mleté	450g	4-5	10
filé	450g	6-8	10
<b>VEPŘOVÉ</b>			
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
<b>JEHNĚČÍ</b>			
pečeně, kýta nebo plecko	2-2,3kg	28-33	15
<b>KUŘE</b>			
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
<b>KROCAN</b>			
části	1-1,5kg	14-16	15
prsa	2-2,5kg	18-22	20
<b>KACHNIČKA</b>			
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
<b>Hovězí karbanátek</b>	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.
<b>Bířtek</b> (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.	
<b>Vepřové kotlety</b> (2.5cm (1 ")silné)	2 x 230g	7-32 min.	
<b>Jehněčí kotlety</b> (2.5cm (1 ")silné)	2 x 230g	25-32 min.	
<b>Klobásy</b>	230g	13-16 min.	

## 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
<b>Rybí filé</b> (1cm silné)	230g	17-21 min.	Potřete rozpuštěným máslem, během pečení obraťte a dobře podlévejte.
<b>Rybí plátky</b>	230g	24-28 min.	
<b>Celá ryba</b>	450g	24-28 min.	Silnější a tučnější kousky grilujte déle.
<b>Mušle Garnáti, v syrovém stavu</b>	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. Odchylky 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

	<b>MS-2337AR/MS-2337ARS</b>
Příkon	230 V AC, 50 Hz
Výkon (IEC 60705 STANDARDNÍ SAZBA)	850 Wattů
Mikrovlnná frekvenc	2450 MHz
Vnější rozměry (Š x V x H mm)	507 x 283x 435
Spotřeba	1250 Wattů

	<b>MB-4337AR/MB-4337ARS</b>
Příkon	230 V AC, 50 Hz
Výkon (IEC 60705 STANDARDNÍ SAZBA)	850 Wattů
Mikrovlnná frekvenc	2450 MHz
Vnější rozměry (Š x V x H mm)	507 x 283x 435
Spotřeba	
Mikrovlny	1250 Wattů
Gril	1000 Wattů
Kombinace mikrovlny - gril	2200 Wattů

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

