

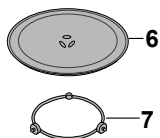
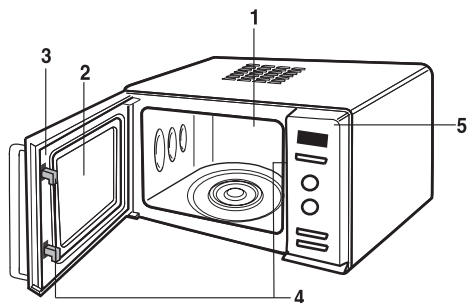


Instruction Manual

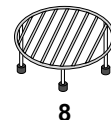
GB CZ SK PL

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

Oven Parts/Části trouby/Časti rúry



MB-4337AR
MB-4337ARS



Sütő / Części kuchenki / Gerät

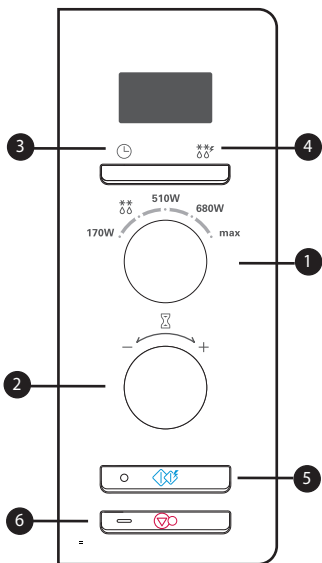
- GB**
1. Front plate
 2. Viewing window
 3. Door seal
 4. Safety lock system
 5. Control panel
 6. Glass tray
 7. Roller rest
 8. Grill rack

- 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

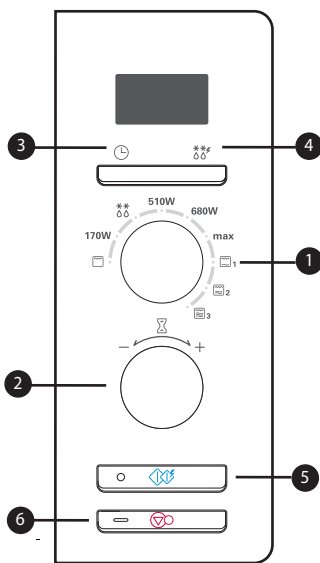
- CZ**
1. Přední strana
 2. Dveřní okno
 3. Těsnění dveří
 4. Bezpečnostní zámek
 5. Ovládací panel
 6. Skleněný otočný talíř
 7. Otočná podpěra
 8. Stojánek na gril

- 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**

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA PROTI MOŽNÉMU NADMERNÉMU PÔSOBIENIU MIKROVLNEJ ENERGIE

Mikrovlnú rúru nie je možné spustiť, keď má otvorené dvere, vzhľadom na zabudované bezpečnostné západky v mechanizme dverí. Tieto bezpečnostné západky automaticky zablokujú akúkoľvek prípravu pokrmov, pokiaľ sú dvere otvorené, pretože v opačnom prípade by mohlo dôjsť k škodlivému pôsobeniu mikrovlnnej energie. Dôležité: V žiadnom prípade nemanipulujte s bezpečnostnými západkami. Medzi prednú stranu mikrovlnnej rúry a dvere nekladajte žiadne predmety, zabráňte vzniku usadenín z jedla alebo čistiacich prostriedkov na dverovom tesnení. Rúru nepoužívajte, ak sú dvere poškodené. Je zvlášť dôležité, aby sa dvere rúry dali správne zatvoriť a neboli poškodené tieto časti: (1) dvere (ohnuté), (2) pánty a západky (rozbité alebo uvoľnené), (3) tesnenie dverí a tesniace povrchy. Opravy alebo úpravy rúry by mal vykonávať len zaškolený pracovník.

UPOZORNENIE

Pri ohrievaní tekutín (napr. polievky, omáčky) môže dôjsť k oneskorenému varu, bez toho, aby tekutina klokotala. Mohlo by dôjsť k náhlemu prekypeniu vriacej tekutiny. Tomu je možné zabrániť niekoľkými spôsobmi:

1. Nepoužívajte nádoby s rovnými stenami a úzkymi hrdlami.
2. Neprehrievajte.
3. Tekutinu zamiešajte pred začiatkom a v polovici času úpravy v mikrovlnnej rúre.
4. Po ohriatí nechajte pokrm ešte krátky čas v rúre, potom obsah znova premiešajte alebo pretrepte (dojčenské fľaše a nádoby s detskou výživou) a zistite skutočnú teplotu. Tak sa vyhnete popáleniu. S nádobami zaobchádzajte opatrne.

Montáž

1. Odstráňte všetky obaly a príslušenstvo.
2. Umiestnite rúru na vami určenú vodorovnú plochu vo výške minimálne 85 cm a uistite sa, že nad rúrou bude aspoň 30 cm a za rúrou aspoň 10 cm voľného priestoru na riadne odvetrávanie. Bočné steny mikrovlnnej rúry by mali byť voľné, aby na ventiláciu mohol prúdiť vzduch. Predná časť rúry má byť najmenej 8 cm od okraja plochy, aby sa rúra neprevážila. Na bočnej alebo vrchnej strane rúry je ventilačný otvor. Pri jeho zablokovaní môže dôjsť k poškodeniu rúry.
3. Zapojte rúru do štandardnej zásuvky. Elektrický obvod musí byť dimenzovaný aspoň na 10 ampérov a mikrovlnná rúra musí byť pripojená na samostatný okruh.

UPOZORNENIE: TENTO PRÍSTROJ MUSÍ BYŤ UZEMNENÝ

Vodiče v hlavnom prívodnom kábli sú rozlíšené nasledovne:

Modrý – nulový vodič

Hnedý – pod prúdom

Zelený a žltý – uzemnenie

Ak je elektrický kábel poškodený, musí byť nahradený výrobcom, servisným zástupcom alebo zaškoleným pracovníkom, aby sa predišlo riziku.

Bezpečnostné opatrenia

- Nezapínajte prázdnu rúru. Pokiaľ rúru práve nepoužívate, vložte do nej pohár vody. Voda bezpečne absorbuje všetku energiu mikrovln v prípade náhodného zapnutia rúry.
- V mikrovlnnej rúre nesusťte oblečenie. Ak je vystavené dlhší čas vyšším teplotám, zuhoľnatie, alebo sa spáli.
- Neupravujte pokrmy zabalené v papierových obrúskoch, len podľa inštrukcií v kuchárskej knihe.
- V mikrovlnnej rúre nesusťte utierky ani papier. Spália sa.
- Nepoužívajte drevené nádoby. Pri vyššej teplote zuhoľnatejú.
- Nepoužívajte výrobky z recyklovaného papiera, môžu obsahovať nečistoty, ktoré pri varení spôsobia iskry alebo oheň.
- Otočnú tácku nechajte pred ďalším použitím vychladnúť.
- Pre menšie množstvo jedla stačí kratší čas úpravy. Inak sa môže pripáliť.
- Šupku ovocia a zeleniny pred úpravou prepichnete.
- Nevarte vajička v škrupine. Vo vnútri škrupiny sa vytvorí tlak, ktorý ju roztrhne.
- V mikrovlnnej rúre nefritujte.
- Pred varením alebo rozmrazovaním odstráňte z potravín umelohmotné obaly. V niektorých prípadoch ale kuchárske knihy pre mikrovlnné varenie odporúčajú pokrm prikryť fóliou.
- Pokiaľ spozorujete dym, rúru vypnite alebo vypojte zo zásuvky a nechajte dvere rúry zatvorené, aby sa plamene udusili.
- Pokiaľ jedlo ohrievate, alebo varíte v jednorazových plastických, papierových alebo iných horľavých nádobách, kontrolujte rúru aj počas varenia, aby nedošlo k vznieteniu.

- **UPOZORNENIE:** Tekutiny a ďalšie potraviny nesmú byť ohrievané v uzavretých nádobách, lebo môžu explodovať.
- **UPOZORNENIE:** Deti by prístroj mali používať len ak boli náležite poučené o bezpečnom zaobchádzaní.
- **UPOZORNENIE:** Ak sú poškodené dvere alebo tesnenie dverí, rúru nepoužívajte, kým nebude chyba odstránená zodpovedným pracovníkom.
- **UPOZORNENIE:** Nemeňte nastavenie dverí, ovládacieho panela, bezpečnostných západiek alebo ďalších častí rúry. Vykonávať akékoľvek opravy vyžadujúce odstránenie niektorého z krytov chrániaceho pred mikrovlnnou energiou môže byť nebezpečné. Opravy by mal vykonávať len zodpovedný, vyškolený pracovník.
- **UPOZORNENIE:** Tento prístroj nesmie byť používaný na účely hromadného stravovania.

Riad

RIAD

Uistite sa, že váš riad je použiteľný v mikrovlnnej rúre. Nasledujúca tabuľka uvádza správne používanie riadu v mikrovlnnej rúre:

Riad	Mikrovlny	Gril
Varné sklo, keramické sklo	áno	áno
Keramika, porcelán	áno (Nepoužívajte porcelán so zlatým alebo strieborným zdobením).	áno
Kovový riad	nie	áno
Obyčajné sklo	nie	nie
Umelá hmota pre mikrovlnnú rúru	áno	nie
Umelohmotné obaly	áno	nie
Papier (tégliky, taniere, utierky)	áno	nie
Slamky, prútené a drevené	nie	nie

Mikrovlnná rúra

1. Je možné používať väčšinu skla, keramiky a varného skla. Riad s kovovou ozdobou v mikrovlnnej rúre nepoužívajte.
2. Papierové obrúsky, utierky, tanieriky, tégliky, krabice a kartóny je možné v mikrovlnnej rúre používať. Nepoužívajte recyklovaný papier, ktorý môže obsahovať nečistoty spôsobujúce pri varení iskry alebo vznietenie. (O správnom používaní riadu viď kuchárka pre mikrovlnnú rúru.)
3. Umelohmotné nádoby, tégliky, mraziace vrecká a obaly môžu byť v mikrovlnnej rúre používané. Pri ich používaní sa riadte inštrukciami výrobcu v kuchárke pre mikrovlnnú rúru.
4. Kovový riad alebo riad s kovovým zdobením nie je možné používať v mikrovlnnej rúre. Ďalšie informácie o správnom používaní kovových predmetov pri mikrovlnnom varení nájdete v úvodnej kapitole kuchárky pre mikrovlnnú rúru. Pokiaľ recept vyžaduje použitie alobalu, špicov alebo riadu, ktorý obsahuje kov, nechajte medzi kovovým predme-

tom a stenou mikrovlnnej rúry aspoň 2,5 cm miesta. Pokiaľ spozorujete iskrenie, ihneď vyberte kovový predmet.

Poznámka:

Správny postup pri používaní riadu a potravín je uvedený v kuchárke pre mikrovlnnú rúru, jednotlivých receptoch a tabuľkách, spolu s ďalšími užitočnými informáciami.

Gril

1. Je možné používať ohňovzdorný sklenený riad, keramiku a kovový riad.
2. Nie je možné používať papierové obrúsky, utierky a umelú hmotu.

Poznámky:

- Riad a otočný tanier sa počas varenia značne ohrievajú, preto je nutná zvýšená opatrnosť.
- Používajte len teplomer, ktorý je vhodný pre mikrovlnnú rúru.
- Skôr ako zapnete mikrovlnnú rúru sa uistite, že otočný tanier je správne nasadený.

Ďalšie užitočné inštrukcie

Ak chcete dosiahnuť čo najlepšie výsledky a väčšiu radosť z varenia, prečítajte si pozorne nasledujúce poznámky.

Ako dosiahnuť najlepšie výsledky:

1. Ak sa rozhodujete o dĺžke úpravy určitého pokrmu, začnite čo najkratším časom a občas skontrolujte stav pokrmu. V mikrovlnnej rúre je pomerne ľahké jedlo rozvariť.
2. Malé množstvo jedla alebo pokrm obsahujúci malé množstvo vody sa môže pri dlhšej úprave vysušiť a stvrdnúť.

Rozmrazovanie mrazených potravín:

1. Zmrznuté potraviny sa môžu vložiť priamo do mikrovlnnej rúry na rozmrazenie. (Nezabudnite odstrániť všetky kovové svorky alebo obaly.)
2. Rozmrazujte podľa Rád pre rozmrazovanie v tomto návode.
3. Časti potravín, ktoré sa rozmrazujú rýchlejšie ako ostatné, zakryte malými kúskami alobalu. Tak sa rozmrazovanie spomalí alebo zastaví.

4. Niektoré druhy potravín by pred úpravou nemali byť celkom rozmrazené. Napríklad ryba sa uvarí tak rýchlo, že je často vhodnejšie začať s úpravou, kým je ešte čiastočne zmrazená.
5. Podľa počiatočnej teploty potravín je niekedy nevyhnutné zvýšiť alebo znížiť čas úpravy uvedený v recepte.

Poznámka:

Vzduch vychádzajúci z ventilátora sa počas varenia môže ohrievať.

Sfarbenie pokrmu:

Niektoré jedlá sa v mikrovlnnej rúre neupravujú tak dlho, aby získali hnedú farbu a preto môžu potrebovať farbu dodať. Paprika alebo omáčka Worcestershire sú vhodné na kotlety, masové paštéty alebo kuracie kúsky. Pečeň, hydina a šunka po 10 – 15 minútach varenia zhnednú i bez prísad.

Čistenie a údržba

PRED ČISTENÍM SA UISTITE, ŽE JE RÚRA VYPNUTÁ.

Vnútro rúry udržiavajte v čistote a suchu. Pravidelne čistite po každom použití.

VNÚTORNÉ STENY

Vlhkou handričkou odstráňte všetky omrvinky a zvyšky jedál medzi rúrou a dvierkami rúry. Táto časť musí byť čistena zvlášť starostlivo, aby sa dvere správne zatvárali. Saponátom odstráňte všetky masné škvrnky, opláchnite a osušte. Nepoužívajte brúsne prášky, ktoré môžu povrch rúry poškríbať a poškodiť. **NIKDY DO RÚRY NELEJTE VODU.**

OTOČNÁ PODPERA

Otočnú podperu vyberte a umyte v horúcej mydlovej vode minimálne raz týždenne, aby masnota nesťažovala otáčanie.

DVERE

Kovové časti sa udržiavajú ľahko, pokiaľ ich budete často utierať navlhčenou handričkou. Dvere a tesnenia dverí by mali byť vždy čisté. Používajte len teplú mydlovú vodu a dvere dôkladne osušte. **NEPOUŽÍVAJTE BRÚSNE PROSTRIEDKY AKO SÚ ČISTIACE PRÁŠKY ALEBO KOVOVÉ A PLASTOVÉ VANKÚŠIKY.** Kovové časti sa ľahšie udržiavajú, ak ich často utierate vlhkou handričkou.

VONKAJŠÍ POVRCH

Očistite teplou mydlovou vodou, opláchnite a osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte brúsne materiály. Nelejte vodu do otvorov ventilácie. Ak je zašpinený prívodný kábel, utrite ho vlhkou handričkou.

Popis ovládania rúry

VARENIE MIKROVLNAMI

1. Otvorte dvierka rúry, položte potraviny na otočný tanier v rúre a zavrite dvierka rúry.
2. Stlačte stop (6). Nastavte volič výkonu (1) na požadovaný výkon. K dispozícii je 5 rôznych výkonov. Volič výkonu môžete nastaviť do ktorejkoľvek z týchto polôh.
3. Nastavte volič času (2) na požadovaný čas varenia. Stlačte štart (5). Otočný tanier sa začne otáčať a začne sa varenie. Na konci varenia rúra štyrikrát krátko pípne, lampa zhasne a na displeji sa zobrazí nápis "End".

POZNÁMKA:

- Otvorením dvierok počas varenia sa automaticky vypne rúra a zastaví odpočítavanie času. Ak chcete vo varení pokračovať, uzavrite dvierka a stlačte štart (5) - rúra sa zapne a obnoví sa odpočítavanie času.
- Otočný tanier sa môže otáčať v oboch smeroch.
- Ak chcete rúru počas varenia vypnúť, odporúčame stlačiť stop (6).
- Aj keď sa volič času počas varenia neotáča, prebieha odpočítavanie nastaveného času. Nejde o poruchu.
- Počas varenia môžete zmeniť čas varenia; nastavený výkon však nie.
- Po dokončení varenia sa bude do okamihu, než otvoríte dvierka rúry, ozývať počas 5 minút každú minútu zvukové znamenie (pípnutie), signalizujúce koniec varenia.

ROZMRAZOVANIE PODĽA HMOTNOSTI

Rozmrazovanie zmrznutých potravín je jednou z veľmi užitočných funkcií mikrovlnnej rúry. Rozmrazovanie pomocou mikrovlnnej rúry je omnoho rýchlejšie ako rozmrazovanie v chladničke a bezpečnejšie ako rozmrazovanie pri izbovej teplote, pretože nedochádza k vzniku škodlivých baktérií.

Uvedomte si prosím, že rozmrazovanie trvá dlhšie než normálne varenie. Počas rozmrazovania potraviny kontrolujte a aspoň raz ich obráťte.

1. Stlačte stop (6).
2. Pomocou voliča výkonu (1) nastavte režim rozmrazovania. (Defrost)
3. Otočením voliča času (2) v smere hodinových ručičiek nastavte požadovaný čas.
4. Stlačte štart (5).

POZOR:

Pri vyberaní potravín buďte opatrní - nádoba býva horúca!

Rýchle rozmrazovanie

Používajte túto funkciu len pre veľmi rýchle rozmrazovanie mletého mäsa o hmotnosti 0,5 kg.

Aby mohla prostredná časť rozmrznúť, budete musieť potraviny na určitý čas nechať stáť. V nasledujúcom príklade je uvedený postup pri rozmrazovaní 0,5 kg zmrznutého mletého mäsa..

Stlačte **STOP (⊖)**.

Zvážte potraviny, ktoré sa chystáte rozmraziť. Nezabudnite odstrániť akékoľvek kovové pásky alebo obaly; potom položte potraviny do vašej rúry a zavrite dverka rúry.

Stlačením **Quick Defrost (⊕)** vyberte program pre rozmrazovanie mäsa.

Rúra sa automaticky zapne.

Počas rozmrazovania rúra "PÍPNE" - v tento okamih otvorte dverka rúry, obráťte potraviny a oddelte ich, aby sa rovnomerne rozmrazili. Odstráňte akékoľvek časti, ktoré boli rozmrazené alebo ich zakryte, aby sa spomalilo rozmrazovanie. Po vykonaní kontroly zavrite dverka rúry a stlačením **START (⊕)** obnovte rozmrazovanie.

Ak dverka neotvoríte, rúra bude pokračovať v odmrzovaní (bez ohľadu na to, že sa ozvalo pípnutie).

Sprievodca rýchlym rozmrazovaním

Používajte túto funkciu pre rýchle rozmrazovanie mletého mäsa.

Vyberte mäso kompletne z jeho obalu. Položte mleté mäso na tanier vhodný pre varenie v mikrovlnnej rúre. Potom, čo začujete PÍPNUTIE, vyberte mleté mäso z mikrovlnnej rúry, obráťte ho a vložte späť do mikrovlnnej rúry. Stlačte štart pre pokračovanie. Na konci programu vyberte mäso z mikrovlnnej rúry, zakryte ho fóliou a nechajte stáť na 5-15 minút alebo tak dlho, kým nedôjde ku kompletnému rozmrazeniu.

KATEGÓRIA	HMOTNOSŤ	RIAD	POKYNY
Mleté mäso	0,5 kg	Riad do mikrovlnnej rúry (plytký tanier)	Mleté mäso Po pípnutí obráťte mäso. Po dokončení rozmrazovania ne- chajte mäso na 5-15 minút stáť.

Popis ovládania rúry

MB-4337AR/MB-4337ARS

GRILOVANIE

Vid' strana 4.

1. Otvorte dverka rúry, položte potraviny na rošt v rúre a zavrite dverka rúry.
 2. Stlačte stop (6).
 3. Otočte volič funkcie a výkonu (1) do režimu gril (☀️).
 4. Nastavte volič času (2) na požadovaný čas varenia. Stlačte štart (5). Otočný tanier sa začne otáčať a začne sa varenie. Na konci času varenia rúra štyrikrát krátko pípne, lampa zhasne a na displeji sa zobrazí nápis "End".
- Ak chcete počas varenia potraviny skontrolovať, prečítajte si pokyny v kapitole VARENIE MIKROVLNAMI.
 - Nedotýkajte sa počas grilovania pozorovacieho okienka - teplota skla môže dosiahnuť až 100°C!
 - Nedovoľte, aby sa deti dotýkali čelnej steny mikrovlnnej rúry!
 - Pri prvom zapnutí grilu po zakúpení rúry sa môže objaviť malé množstvo dymu. Tento dym však čoskoro zmizne.

Poznámka:

- **Odporúčame používať grilovací rošt, pretože v prípade použitia len otočného taniera sa zmení čas aj výkon varenia.**

MB-4337AR/MB-4337ARS

KOMBINOVANÉ VARENIE

Vid' strana 4.



Vyššie uvedené modely obsahujú režim kombinovaného varenia, ktorý umožňuje variť potraviny súčasne pomocou grilu (☀️) a mikrovln (🌀). Čas potrebný na uvarenie potravín v tomto režime je obvykle kratší, ako pri samostatnom použití grilu alebo mikrovln.

1. Otvorte dverka rúry, položte potraviny na otočný tanier alebo rošt v rúre a zavrite dverka rúry.
2. Stlačte stop (6).
3. Otočte volič funkcie a výkonu (1) do režimu COMBI (☀️/🌀/☀️🌀).
4. Nastavte volič času (2) na požadovaný čas varenia. Stlačte štart (5). Otočný tanier sa začne otáčať a začne sa varenie. Na konci času varenia rúra štyrikrát krátko pípne, lampa zhasne a na displeji sa zobrazí nápis "End".

Gril pôsobí na povrch potravín, zatiaľ čo **mikrovlny** na vnútorné časti potravín.

POZOR:

Pri vyberaní potravín buďte opatrní - nádoba býva horúca!

Ohrievanie a opakované ohrievanie

Pre správne ohrievanie alebo opakované ohrievanie pokrmov v mikrovlnnej rúre je nevyhnutné riadiť sa niekoľkými pokynmi. Množstvo jedla starostlivo odmerajte, aby ste mohli určiť čas potrebný na ohriatie. Pokrm usporiadajte do kruhu, dosiahnete tak lepší výsledok. Potraviny s izbovou teplotou sa ohrejú rýchlejšie ako potraviny z chladničky. Konzervované potraviny vyberte z konzerv a vložte do nádoby použiteľnej v mikrovlnnej rúre. Pokrm sa ohreje rýchlejšie, ak ho prikryjete na to určeným vekom, alebo plastovým obalom s otvormi. Veko odstraňujte opatrne, aby ste predišli popáleninám. Pre ohrievanie už uvarených pokrmov môžete použiť nasledujúcu tabuľku:

Druh	Čas úpravy	Zvláštne pokyny
Mäso – plátky 3 plátky, 0,5 cm hrubé	1,5 - 2,5 min	Plátky položte na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Prikryte plastovým krytom s prieduchmi. • Poznámka: Omáčka alebo mäsová šťava udrží mäso šťavnaté.
Kúsok kurčťa 1 prsia 1 stehná	2 - 3,5 min 1,5 - 2,5 min	Kurča položte na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Prikryte plastovým krytom s prieduchmi.
Rybie filé (170 – 230 g)	1 - 2,5 min	Rybu položte na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Prikryte plastovým krytom s prieduchmi.
Lasagne (1 porcia – 300 g)	4,5 - 7 min	Lasagne položte na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Prikryte plastovým krytom s prieduchmi.
Zapekané pokrmy 1 porcia 4 porcie	1,5 - 3,5 min 5 - 7,5 min	Varte v zakrytej zapekacej miske určenej pre mikrovlnnú rúru. V polovici času premiešajte.
Karbonátky / hamburgery	1 - 3 min	Ohrievajte osobitne žemľu a náplň. Náplň ohrievajte v zakrytej zapekacej miske. Počas varenia premiešajte. Žemľu ohrievajte podľa návodu pre sendvič v tejto tabuľke.
Zemiaková kaša 1 šálka 2 šálky	2 - 3,5 min 6 - 8,5 min	Varte v zakrytej zapekacej miske určenej pre mikrovlnnú rúru. V polovici času premiešajte.
Fazuľa 1 šálka	2 - 3,5 min	Varte v zakrytej zapekacej miske určenej pre mikrovlnnú rúru. V polovici času premiešajte.
Ravioly alebo cestoviny v omáčke 1 šálka 4 šálky	3 - 4,5 min 8 - 11,5 min	Varte v zakrytej zapekacej miske určenej pre mikrovlnnú rúru. V polovici času premiešajte.
Ryža 1 šálka 4 šálky	1,5 - 2 min 4 - 6 min	Varte v zakrytej zapekacej miske určenej pre mikrovlnnú rúru. V polovici času premiešajte.
Sendvič	20 - 30 sec	Zabaľte do papierového obrúska a položte na sklenný otočný tanier.
Zelenina 1 šálka 4 šálky	1,5 - 3 min 4 - 6 min	Varte v zakrytej zapekacej miske určenej pre mikrovlnnú rúru. V polovici času premiešajte.
Polievka 1 šálka	2 - 3 min	Varte v zakrytej zapekacej miske určenej pre mikrovlnnú rúru. V polovici času premiešajte.

Tabuľka – čerstvá zelenina

Zelenina	Množstvo	Čas (min.)	Pokyny	Odstát' (min.)
Artyčoky	2 stredné 4 stredné	5 - 8 11 - 13	Olúpte. Pridajte 2 lyžice vody a 2 lyžice šťavy. Prikryte.	2 - 3 2 - 3
Špargľa, čerstvý	450 g	3 - 7	Pridajte 1 šálky vody. Prikryte	2 - 3
Zelené fazuľky	450 g	8 - 12	Pridajte 1 šálky vody na 1,5 l zapekaciu misku. Počas varenia zamiešajte.	2 - 3
Repa, čerstvá	450 g	13 - 18	Pridajte 1 šálky vody na 1,5 l zapekaciu misku. Počas varenia zamiešajte.	2 - 3
Brokolica, čerstvá	450 g	5 - 9	Vložte do zapekacej misky a pridajte 1 šálky vody.	2 - 3
Kapusta, čerstvá, krájaná	450 g	6 - 8	Vložte do zapekacej misky a pridajte 1/2 šálky vody. Premiešajte.	2 - 3
Mrkva, čerstvá, krájaná	200 g	3 - 6	Vložte do zapekacej misky a pridajte 1/4 šálky vody.	2 - 3
Karfiol	450 g	8 - 10	Rozdeľte. Vložte do zapekacej misky a pridajte 1/4 šálky vody. Premiešajte	2 - 3 2 - 3
Zeler, čerstvý	2 porcie 4 porcie	3 - 6 8 - 10	Pridajte 1 šálky vody na 1,5 l zapekaciu misku. Počas varenia zamiešajte.	2 - 3
Kukurica, čerstvá	2 klasy	5 - 9	Olúpte. Do zakrytej misky pridajte 2 lyžice vody a zakryte.	2 - 3
Huby, čerstvé	230 g	2 - 3	Huby vložte do 1,5 l zakrytej misky. Počas varenia zamiešajte.	2 - 3
Paštrnák, čerstvý	450 g	4 - 8	Pridajte 1 šálky vody na 1,5 l zapekaciu misku. Počas varenia zamiešajte.	2 - 3
Hrášok, zelený	230 g	7 - 10	Pridajte 1 šálky vody na 1,5 l zapekaciu misku. Počas varenia zamiešajte.	2 - 3
Batata (sladké zemiaky)	2 stredné 4 stredné	6 - 8 7 - 13	Prepichnete zemiaky vidličkou, položte ich na 2 papierové utierky. V polovici varenia otočte.	2 - 3
Zemiaky	2 stredné 4 stredné	6 - 8 10 - 15	Prepichnete zemiaky vidličkou, položte ich na 2 papierové utierky. V polovici varenia otočte.	2 - 3 2 - 3
Špenát, čerstvý	450 g	5 - 8	Do 2 l zapekacej misky pridajte 1 šálky vody a zakryte.	2 - 3
Cuketa, krájaná	450 g	5 - 8	Pridajte 1 šálky vody na 1,5 l zapekaciu misku. Počas varenia zamiešajte.	2 - 3
Cuketa, celá	450 g	7 - 10	Prepichnete vidličkou, položte na 2 papierové utierky. V polovici varenia otočte.	2 - 3

Rady pre rozmrazovanie

Rady a postupy pri rozmrazovaní mäsa

„**UPOZORNENIE: Počas varenia nepoužívajte alobal.**“

- Mäso môžete rozmrazovať v jeho pôvodnom obale, pokiaľ neobsahuje kov. Odstráňte všetky kovové krúžky, svorky, alebo fólie.
- Aby sa zachytila šťava, vložte mäso do plytkej misky na pečenie.
- Mäso rozmrazujte len tak dlho, ako je to nevyhnutné. Oddel'te jednotlivé kúsky, napr. kotlety, klobásy a slaninu, akonáhle je to možné. Rozmrazené časti vyberte a rozmrazujte len zvyšok.
- Celé kusy mäsa sú pripravené na úpravu, akonáhle je možné mäso bez väčšieho tlaku prepichnúť vidličkou až k stredu. Stred mäsa bude stále ľadový. Nechajte mäso chvíľu odstáť, až do úplného rozmrazenia.
- Mäso rozmrazujte programom Rozmrazovanie.

TABUĽKA PRE ROZMRAZOVANIE MÄSA A HYDINY

Mäso	Váha	Doba rozmrazování (min.)	Odstát (min.)
HOVÁDZIE			
párky	450 g	5-6	10
mleté hovädzie	450 g	8-10	10
ľadvinky	1 kg	8-12	10
pečeň	450 g	6-7	10
roštenka, vrchný šál	1,5 kg	18-20	15
pečená kačka	1,5-2 kg	22-26	15
roštenka, rebierko (rolka)	1,5-2 kg	15-20	15
roštenka, stehno (bez kosti)	1,5-2 kg	20-25	15
roštenka, sviečková	2-2,3 kg	28-33	20
filé, krájané	450 g	7-8	10
filé, bok	700 g	9-10	10
filé, celé	1 kg	10-14	10
filé, sviečková	1 kg	10-12	10
TELACIE			
kotlety	450 g	9-10	10
mleté	450 g	4-5	10
filé	450 g	6-8	10
BRAVČOVÉ			
kotlety (1,2 cm hrubé)	700 g	10-15	10
krájané	700 g	8-10	10
mleté	450 g	5-6	10
roštenka, stehno (bez kosti)	2-2,3 kg	28-34	20
rebierka	1,5 kg	12-17	15
pliecko	1,2 kg	12-15	10
panenská	1 kg	10-12	10
JAHŇACIE			
roštenka, stehno alebo pliecko	2-2,3 kg	28-33	15
KURČA			
celé	1,2-1,5 kg	26-30	20
kúsky	1,2-1,5 kg	14-17	15
prsia (s kosťou)	1-1,5 kg	10-14	20
upravené stehno	450 g	9-10	10
stehienko	450 g	9-10	10
krídla	700 g	8-12	10
MORKA			
časti	1-1,5 kg	14-16	15
prsia	2-2,5 kg	18-22	20
KAČKA			
celá	2-2,5 kg	30-40	25

Tabuľka pre grilovanie

Pokyny pre úpravu mäsa na grile

- Prebytočný tuk z mäsa orežte. Ostatný tuk narežte, ale nezarežte až do mäsa. (Tuk sa nebude krútiť.)
- Vložte na gril a pomazte rozpusteným maslom alebo olejom.
- V polovici času pečenia mäso otočte.

Mäso	Hmotnosť	Čas grilovania	Rady
Hovädzí karbonátok	2 × 50 g 2 × 100 g	13-16 min 19-23 min	Hrubšie kúsky môžete v priebehu grilovania tiež obracať. Podlejte tukom alebo rozpusteným maslom. Tenšie kúsky ukladajte priamo na grilovací stojan. Tučnejšie kúsky môžu byť na odkvapkávacej miske. Mäso v polovici pečenia otočte.
Biftek (2,5 cm hrubý) Krvavý Stredne prepečený Prepečený	2 × 230 g 2 × 230 g 2 × 230 g	18-20 min 22-24 min 26-28 min	
Bravčové kotlety (2,5 cm hrubé)	2 × 230 g	7-32 min	
Jahňacie kotlety (2,5 cm hrubé)	2 × 230 g	25-32min	
Klobásy	230 g	13-16 min	
			Často otáčajte.

Pokyny pre grilovanie rýb

Rybu položte na gril. Ak je ryba celá, pred grilovaním ju pozdĺžne narežte po oboch stranách. Pred a počas grilovania rybu potierajte rozpusteným maslom alebo olejom, aby sa nevysušila. Grilujte po celý čas uvedený v tabuľke. Celú rybu a rybie filé v polovici času opatrne otočte.

Mäso	Hmotnosť	Čas grilovania	Rady
Rybíe filé (1 cm hrubé)	230 g	17-21 min	Potrite rozpusteným maslom, počas pečenia otočte a dobre podlievajte.
Rybíe plátky	230 g	24-28 min	
Celá ryba	450 g	24-28 min	Hrubšie a tučnejšie kúsky grilujte dlhšie.
Mušle, Garnáti v surovom stave	450 g	16-20 min	Počas grilovania podlievajte.

Otázky a odpovede (Q/A)

Q. Čo sa deje, ak nesvieti v rúre svetlo?

- A. Žiarovka je vypálená.
Nie sú zatvorené dvere.

Q. Prečo z ventilačného otvoru vychádza para a/alebo prečo sa na spodnej strane dverí kondenzuje voda?

- A. Para obyčajne vzniká počas varenia. Mikrovlná rúra odvádza paru ventilačným otvorom, občas sa môže para kondenzovať na spodnej strane dverí. Je to pomerne bežné a nehrozí žiadne nebezpečenstvo.

Q. Prechádza mikrovlnná energia cez dverné sklo?

- A. Nie. Kovové tienidlo odráža energiu späť do priestoru rúry. Otvory, alebo priechody umožňujú prechod svetla, ale nie mikrovlnnej energie.

Q. Poškodí sa mikrovlnná rúra, ak je pustená prázdna?

- A. Áno. Nikdy nepúšťajte prázdnu rúru.

Q. Prečo vajička niekedy explodujú?

- A. Ak pečiete alebo varíte vajce, žltok niekedy exploduje, pretože sa pod jeho blanou vytvorí para. Preto pred varením jednoducho žltok prepichnete. Nikdy nevarte vajička bez toho, aby ste prepichli škrupinu.

Q. Prečo je lepšie nechať pokrm po uplynutí času varenia chvíľu odstáť?

- A. Je to veľmi dôležité. Pri mikrovlnom varení vzniká teplo v pokrme, nie v rúre. Niektoré potraviny vytvárajú dostatok vnútorného tepla, aby proces varenia mohol pokračovať aj po vybratí z rúry.
Pre mäso, väčšie kusy zeleniny a koláče je nutný čas na odstátie, aby bolo jedlo úplne uvarené zvnútra a pritom neprevarené zvonku.

Q. Prečo moja rúra nie je stále taká rýchla ako sa tvrdí v návode pre mikrovlné varenie?

- A. Znovu si prejdite návod a uistite sa, že sa presne riadite inštrukciami. Čas úpravy pokrmu uvedený v kuchárke pre mikrovlné rúry je len orientačný, aby sa predišlo prevareniu. Najčastejším problémom je zvyknúť si na mikrovlné varenie. Odchýlky v hmotnosti, veľkosti a tvare pokrmu môžu vyžadovať dlhší čas úpravy. Sami posúďte, či je pokrm dostatočne pripravený, tak ako pri normálnom varení.

Q. Prečo sa v rúre objavia iskry alebo iskrenie?

- A. Môže to mať niekoľko dôvodov.
Používate riad s kovom, alebo zlatým či strieborným okrajom.
V rúre ste nechali vidličku alebo iný kovový nástroj.
Používate veľký kus kovovej fólie.
Používate kovovú svorku.

Technické parametre

	MS-2337AR/MS-2337ARS
Príkon	230 V AC, 50 Hz
Výkon (IEC 60705 ŠTANDARDNÁ SADZBA)	850 wattov
Mikrovlnná frekvencia	2450 MHz
Vonkajšie rozmery (Š × V × H mm)	507 × 283 × 435
Spotreba	1250 wattov

	MB-4337AR/MB-4337ARS
Príkon	230 V AC, 50 Hz
Výkon (IEC 60705 ŠTANDARDNÁ SADZBA)	850 wattov
Mikrovlnná frekvencia	2450 MHz
Vonkajšie rozmery (Š × V × H mm)	507 × 283 × 435
Spotreba	
Mikrovlny	1250 wattov
Gril	1000 wattov
Kombinácia mikrovlny – gril	2200 wattov

- Uvedené rozmery sú približné.
- Vzhľadom na to, že sa neustále snažíme naše výrobky zlepšovať, môžu sa technické parametre zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

<Slovak>

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.

