

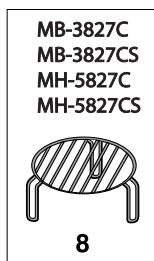
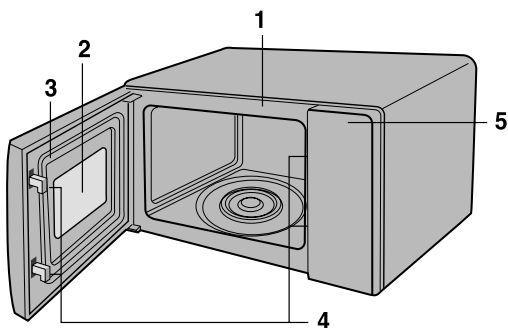


# Instruction Manual

GB CZ SK PL HU

MS-1927C • MB-3827C • MH-5827C  
MS-1927CS • MB-3827CS • MH-5827CS

# 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

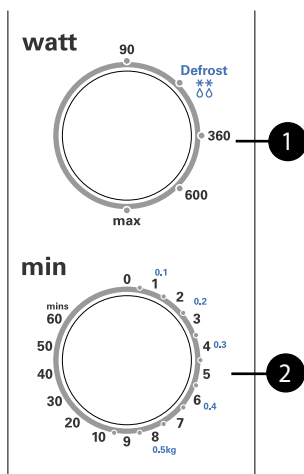
- CZ**
1. Přední strana
  2. Dveřní okno
  3. Těsnění dveří
  4. Bezpečnostní zámek
  5. Ovládací panel
  6. Skleněný otočný talíř
  7. Otočná podpěra
  8. Stojánek na gril

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

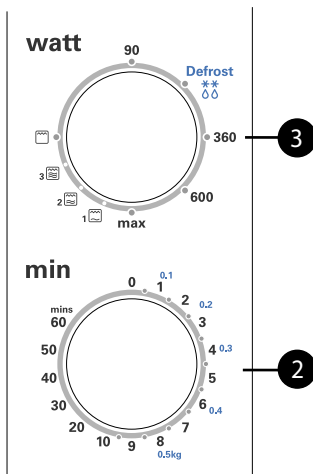
- PL**
1. Płyta czołowa
  2. Okienko
  3. Uszczelka drzwi
  4. Mechanizm zamka bezpieczeństwa
  5. Panel sterowania
  6. Tacka szklana
  7. Podstawa obrotowa
  8. Podstawka do opiekania

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

# Control Panel/Ovládací panel/Ovládací panel



**MS-1927C/MS-1927CS**



**MB-3827C/MB-3827CS**

**MH-5827C/MH-5827CS**

## Kontrolni panel / Panel sterujący / Bedienfeld

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

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

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

- PL**
- 1** Przełącznik wyboru mocy  
Pozwala wybrać żadaną moc.
  - 2** Minutnik  
Pozwala nastawić czas gotowania.
  - 3** Przełącznik wyboru funkcji i

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

**GB**

**P8~P20**

**MICROWAVE OVEN OWNER'S MANUAL**

Please read this owner's manual thoroughly before operating.

**CZ**

**P21~P33**

**MIKROVLNNÁ TROUBA/GRILL/KOMBINACE** návod k obsluze

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

**SK**

**P34~P46**

**MIKROVLNNÁ RÚRA GRIL / KOMBINÁCIA**

NÁVOD NA OBSLUHU

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

**PL**

**P47~P64**

INSTRUKCJA OBSŁUGI  
KUCHENKA MIKROFALOWA

**HU**

**P65~P85**

**MIKROHULLÁMÚ SŰTŐ**  
FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVE

## 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.

# Dôležité bezpečnostné pokyny

Pozorne si ich prečítajte a uložte pre neskoršie použitie

**Upozornenie:** Dbajte na to, aby doba varenia bola vždy správne nastavená, pretože príliš dlhá doba varu môže spôsobiť vznietenie potravín a následné poškodenie rúry.

1. Nepokúšajte sa akokoľvek neodborne zasahovať do zariadenia rúry, t. j. akýmkoľvek spôsobom nastavovať a opravovať dvierka, ovládací panel, bezpečnostné blokovacie spínače, alebo akúkoľvek inú súčasť rúry. Vykonávanie akejkoľvek servisnej operácie alebo opráv, ktoré by mali za následok zloženie ktoréhokoľvek dielu zaistujúceho ochranu proti zasiahnutiu energiou mikrovlnného žiarenia je nebezpečné. Opravu smie vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik.
2. Nikdy nezapínajte rúru pokiaľ je prázdna. Odporúčame vždy, keď je prázdna, nechať v rúre pohár s vodou. Voda bezpečne pohltí mikrovlnnú energiu pokiaľ dôjde k náhodnému zapnutiu.
3. V rúre nesušte bielizeň, môže zuhoľnatieť alebo aj zhorieť, pokiaľ je príliš dlho ohrievaná.
4. V rúre nepripravujte potraviny zabalené do papierových obrúskov s výnimkou prípadov, ktoré sú uvedené v kuchárskej knihe.
5. Nepoužívajte pri varení jedál noviny namiesto papierových obrúskov.
6. Nepoužívajte drevený riad, keďže sa môže ľahko prehriať a zuhoľnatieť. Nepoužívajte porcelánový riad, ktorý je ozdobený pokovovaním (napr. zlatom alebo striebrom). Vždy odstráňte kovové spony. Kovové predmety v rúre môžu spôsobiť elektrické výboje a tým závažne poškodiť mikrovlnnú rúru.
7. Nikdy nepoužívajte mikrovlnnú rúru s utierkou, obrúskom alebo akokoľvek prekážkou medzi dvierkami a čelnou stranou rúry. Môže to spôsobiť únik mikrovlnného žiarenia z vnútra rúry.
8. Nepoužívajte recyklované papierové výrobky, keďže môžu obsahovať nečistoty, spôsobujúce v rúre iskrenie a/alebo oheň pri varení.
9. Neoplachujte ihneď po pečení sklenený otáčavý tanier vo vode, mohol by popraskať alebo sa rozpadnúť.
10. Malé množstvá potravín vyžadujú kratší čas na varenie alebo na ohrev. Pokiaľ sa použije normálny čas, budú potraviny rozvarené alebo pripálené.
11. Presvedčte sa, že predná strana dvierok rúry je najmenej 8 cm vzdialená od hrany povrchu, na ktorom je rúra umiestnená, zabrániť tým náhodnému dotyku zariadenia.
12. Pred varením prepichnete šupky zemiakov, jablák a všetkých podobných druhov ovocia a zeleniny
13. Nevarte v rúre vajčka v škrupinke. Vo vnútri vznikajúci tlak môže spôsobiť explóziu vajčka.
14. Nepožívajte mikrovlnnú rúru na fritovanie potravín v hlbšej vrstve tuku.
15. Pred pečením alebo rozmrazovaním úplne odstráňte z potravín plastový baliaci materiál. Iba v niektorých prípadoch musia byť potraviny zabalené do plastovej fólie určenej na varenie v mikrovlnnej rúre.
16. Je zakázané používať rúru, ak sú poškodené dvierka alebo ich tesnenie, kým nebude vykonaná oprava mikrovlnnej rúry odborníkom.
17. Ak sa objaví dym, vypnite rúru a odpojte ju z elektrickej siete vytažením napájacieho kábla zo zásuvky. Nechajte rúru zatvorenú, aby plameň zhasli.
18. Ak sa ohrieva jedlo v nádobách pre jednorázové použitie z plastov, papiera alebo iných horľavých materiálov, kontrolujte často rúru a tieto nádoby kvôli možnému vznieteniu.
19. Deťom povoľte používanie mikrovlnnej rúry bez dozoru iba v prípade, že boli zodpovedajúcim spôsobom poučené a teda budú schopné používať mikrovlnnú rúru bezpečným spôsobom a budú si vedomé nebezpečenstva nevhodného používania.
20. Tekutiny a iné potraviny sa nesmú ohrievať v nepriedušne uzatvorených nádobách, pretože môže dôjsť k ich explózii.



## Dôležité bezpečnostné pokyny

21. Ak sa poškodí tesnenia dvierok a príslahlé časti mikrovlnnej rúry, rúru nepoužívajte, kým nebude opravená kvalifikovaným servisným technikom.
22. Pred použitím nádob skontrolujte, či sú vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.
23. Ak nemáte na rukách hrubé kuchynské rukavice, nedotýkajte sa počas grilovacieho režimu, konvekčného režimu a pri funkciách automatického varenia dvierok rúry, vonkajšej skrinky, zadnej časti, dutín rúry, príslušenstva a riadu, pretože tieto časti budú horúce. Pred začatím umývania sa presvedčte, že rúra a jej časti nie sú horúce.
24. Používajte iba riad, ktorý je vhodný na používanie v mikrovlnných rúrach.
25. Ak ohrievate jedlo v plastových alebo papierových obaloch, sledujte činnosť rúry, pretože existuje možnosť vznietenia.
26. Ak spozorujete dym, vypnite alebo odpojte zariadenie od elektrickej siete a nechajte dvierka zatvorené, aby sa zadusil prípadný oheň.
27. Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže viesť k neskoršiemu vystreknutiu vriacej tekutiny, preto buďte pri manipulácii s nádobou opatrní.
28. Aby sa zabránilo popáleniu, obsah dojčenských fliaš a nádobiek pre deti premiešajte alebo pretrepte a pred konzumáciou skontrolujte jeho teplotu.
29. Vajíčka v škrupinke a celé vajíčka uvarené na tvrdo by sa nemali ohrievať v mikrovlnnej rúre, keďže môže explodovať, dokonca aj po skončení ohrievania.
30. Podrobné informácie o čistení tesnení dvierok, dutín a príslahlých častí.
31. Rúru čistite pravidelne a odstráňte prípadné zvyšky jedál.
32. Neudržiavanie rúry v čistote môže viesť k zhoršeniu stavu povrchu, čo môže mať nepriaznivý vplyv na životnosť zariadenia a pravdepodobne povedie k nebezpečnej situácii.
33. Používajte iba teplotný snímač odporúčaný pre túto rúru (pre zariadenia, ktoré majú možnosť použiť snímač teploty).
34. Ak je rúra vybavená ohrievacími prvkami, pri ich použití dôjde k nahriatiu. Dávajte pozor, aby ste sa nedotýkali ohrievacích častí vo vnútri rúry.
35. Zariadenie nesmú bez dozoru používať malé deti alebo postihnuté osoby.
36. Toto spojenie môžete dosiahnuť tak, že budete mať prístupnú zásuvku alebo namontovaním spínača do pevnej kabeláče v súlade s predpismi.
37. Na čistenie skla dverí rúry nepoužívajte drsné brúsne čističe ani ostré kovové škrabky. Môže dôjsť k poškriabaniu povrchu, v dôsledku čoho sa sklo môže rozbiť.

**UPOZORNENIE:** Ak sa poškodí dvierka alebo ich tesnenie, rúru nesmiete používať, kým nebude opravená kompetentnou osobou.

**UPOZORNENIE:** Je nebezpečné aby ktokoľvek okrem kompetentnej osoby vykonával úkony servisu a opravy zariadenia, pri ktorých sa odstráni kryt chrániaci pred pôsobením mikrovlnného žiarenia.

**UPOZORNENIE:** Tekutiny a iné jedlá sa nesmú ohrievať v uzatvorených nádobách, keďže majú tendenciu explodovať.

**UPOZORNENIE:** Deti môžu použiť rúru bez dozoru iba v prípade, ak dostali náležité pokyny a vedú používať rúru bezpečným spôsobom a sú si vedomé nebezpečenstva, ktoré môže vzniknúť nesprávnym použitím.

**UPOZORNENIE:** Prístupné časti sa počas používania môžu veľmi zohriať. Nepúšťajte k zariadeniu malé deti.

**UPOZORNENIE:** Keď je spotrebič v činnosti v kombinovanom režime, mali by deti používať rúru len pod dohľadom dospeléj osoby vzhľadom k vytváraným teplotám.

# 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 čistená zvlášť starostlivo, aby sa dvere správne zatvárali. Saponátom odstráňte všetky masné škvrny, opláchnite a osušte. Nepoužívajte brúsne prášky, ktoré môžu povrch rúry poškríabať 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.

Nepoužívajte žiadny parný čistič.

**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.

# Návod na obsluhu

## VARENIE V MIKROVLNEJ RÚRE

Vid' str. 4.

1. Otvorte dvere rúry, vložte pokrm na otočný tanier a zatvorte dvere rúry.
2. Pro typy MS-1927C/MS-1927CS nastavte prepínač funkcií na funkciu mikro. Pri ostatných typoch tento krok vynechajte.
3. Nastavte prepínač výkonu na žiadaný výkon. Máte na výber päť úrovní výkonu, od 90 wattov po maximum. Prepínač výkonu môžete nastaviť na ktorúkoľvek úroveň.
4. Na časovači nastavte potrebný čas. Otočný tanier sa začne otáčať a tým sa začne príprava pokrmu. Po uplynutí času zaznie zvonček a svetlo v rúre zhasne.


### Poznámka:

- Na stupnici sú zobrazené jednotlivé minúty. Aby bol čas úpravy presný, otočte gombíkom za žiadaný čas a potom späť na presný údaj.
- Počas varenia skontrolujte stav pokrmu. Zatlačením tlačidla na otváranie dverí sa automaticky preruší činnosť rúry a zastaví časovač. Ak chcete pokračovať v úprave jedla, zatvorte dvere rúry a rúra aj časovač sa opäť zapnú.
- Otočný tanier sa otáča obidvoma smermi.

## ROZMRAZOVANIE PODĽA VÁHY


Vid' str. 4.

Rozmrazovanie mrazených potravín je jednou z výhod mikrovlnnej rúry. Je tiež oveľa rýchlejšia a bezpečnejšia ako rozmrazovanie pri izbovej teplote, pretože nepodporuje vznik škodlivých baktérií. Nezabudnite, že rozmrazovanie trvá dlhšie ako obyčajná úprava. Potraviny skontrolujte a v priebehu rozmrazovania ich aspoň raz otočte.

1. Pro typy MS-1927C/MS-1927CS nastavte prepínač funkcií na funkciu mikro. Pri ostatných typoch tento krok vynechajte.
2. Otočte Nastavenie výkonu na Rozmrazovanie.
3. Otočte časovač  v smere hodinových ručičiek a nastavte hmotnosť potravín v kg.

### POZNÁMKA:

Mikrovlná rúra sa spustí akonáhle nastavíte časovač. Čísla na stupnici v tomto prípade vyjadrujú kilogramy.

MS-1927C/MB-3827C/MH-5827C MS-1927CS/MB-3827CS/MH-5827CS
(Watt)
• max
• 600
• 360
• (  ) décongelé
• 90

# Návod na obsluhu

MB-3827C/MH-5827C  
MB-3827CS/MH-5827CS

MB-3827C/MH-5827C  
MB-3827CS/MH-5827CS

## GRILOVANIE

Vid' str. 4.

1. Otvorte dvere rúry, položte pokrm na stojanček grilu a dvere rúry zatvorte.
  2. Pro typy MB-3827C/MB-3827CS MH-5827C/MH-5827CS otočte Nastavenie funkcie a výkonu na gril.
  3. Nastavte časovač na žiadaný čas. Otočná tácka sa začne otáčať, rozsvieti sa svetlo a začne grilovanie. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvonček a svetlo zhasne.
- Pokiaľ sa chcete počas grilovania presvedčiť o stave pokrmu, postupujte podľa poznámky v časti VARENIE V MIKROVLNEJ RÚRE.
  - Nedotýkajte sa okna rúry počas grilovania, teplota vo vnútri rúry môže vystúpiť až na 100 °C.
  - Nedovoľte deťom, aby sa dotýkali okna rúry!
  - Pri prvom grilovaní po zakúpení rúry sa môže objaviť dym. O chvíľu zmizne.

### Poznámka:

- Je vhodné používať stojanček pod gril, pretože čas úpravy pokrmu sa môže líšiť ak použijete len otočnú tácku.
- Tento typ má vstavaný gril, takže nie je nutné rúru predhrievať.

## KOMBINOVANÁ ÚPRAVA POKRMOV

Vid' str. 4.

Spomínané typy majú možnosť kombinovanej úpravy pokrmov, ktorá dovoľuje zvoliť nastavenie funkcie grilu a mikrovln súčasne. Čas potrebný na úpravu pokrmu je obvyčajne kratší, ako keď použijete každú funkciu zvlášť.

1. Otvorte dvere rúry, vložte pokrm na otočnú tácku alebo stojanček grilu a dvere zatvorte.
2. Otočte Nastavenie funkcie na COMBI a Nastavenie výkonu na potrebnú úroveň.
3. Časovač nastavte na žiadaný čas. Otočná tácka sa začne otáčať a mikrovlnná rúra sa spustí. Po uplynutí nastaveného času sa ozve zvonček a svetlo zhasne.

Zatiaľ čo **mikrovlné pečenie** preniká do vnútra pokrmu, kremíkový gril opeká povrch.

### UPOZORNENIE:

Po každom použití nezabudnite nastaviť časovač späť na 0, inak bude rúra pokračovať vo svojom programe.

Pokrmu odoberajte opatrne, riad môže byť veľmi horúci.

## 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
<b>Mäso – plátky</b> 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.
<b>Kúsiky kurčata</b> 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.
<b>Rybie filé</b> (170 – 230 g)	1 - 2,5 min	Rybu položte na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Prikryte plastovým krytom s prieduchmi.
<b>Lasagne</b> (1 porcia – 300 g)	4,5 - 7 min	Lasagne položte na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Prikryte plastovým krytom s prieduchmi.
<b>Zapekané pokrmy</b> 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.
<b>Karbonátky / hamburgery</b>	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.
<b>Zemiaková kaša</b> 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.
<b>Fazuľa</b> 1 šálka	2 - 3,5 min	Varte v zakrytej zapekacej miske určenej pre mikrovlnnú rúru. V polovici času premiešajte.
<b>Ravioly alebo cestoviny v omáčke</b> 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.
<b>Ryža</b> 1 šálka 4 šálky	1,5 - 2 min 4 - 6 min	Varte v zakrytej zapekacej miske určenej pre mikrovlnnú rúru. V polovici času premiešajte.
<b>Sendvič</b>	20 - 30 sec	Zabaľte do papierového obrúska a položte na sklenný otočný tanier.
<b>Zelenina</b> 1 šálka 4 šálky	1,5 - 3 min 4 - 6 min	Varte v zakrytej zapekacej miske určenej pre mikrovlnnú rúru. V polovici času premiešajte.
<b>Polievka</b> 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.)
<b>HOVÄDZIE</b>			
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
<b>TELACIE</b>			
kotlety	450 g	9-10	10
mleté	450 g	4-5	10
filé	450 g	6-8	10
<b>BRAVČOVÉ</b>			
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
<b>JAHŇACIE</b>			
roštenka, stehno alebo pliecko	2-2,3 kg	28-33	15
<b>KURČA</b>			
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
<b>MORKA</b>			
časti	1-1,5 kg	14-16	15
prsia	2-2,5 kg	18-22	20
<b>KAČKA</b>			
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
<b>Hovädzí karbonátok</b>	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.
<b>Biftek</b> (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	
<b>Bravčové kotlety</b> (2,5 cm hrubé)	2 × 230 g	7-32 min	
<b>Jahňacie kotlety</b> (2,5 cm hrubé)	2 × 230 g	25-32min	
<b>Klobásy</b>	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
<b>Rybíe filé</b> (1 cm hrubé)	230 g	17-21 min	Potrite rozpusteným maslom, počas pečenia otočte a dobre podlievajte.
<b>Rybíe plátky</b>	230 g	24-28 min	
<b>Celá ryba</b>	450 g	24-28 min	Hrubšie a tučnejšie kúsky grilujte dlhšie.
<b>Mušle, Garnáti v surovom stave</b>	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 vajíčka 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 vajíčka 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 objavajú 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-1927C/MS-1927CS
Príkon	230 V AC, 50 Hz
Výkon (IEC 60705 ŠTANDARDNÁ SADZBA)	800 W
Mikrovlná frekvencia	2450 MHz
Vonkajšie rozmery (Š × V × H mm)	455 x 281 x 345
Spotreba	1200 W

	MB-3827C/MB-3827CS MH-5827C/MH-5827CS
Príkon	230 V AC, 50 Hz
Výkon (IEC 60705 ŠTANDARDNÁ SADZBA)	800 W
Mikrovlná frekvencia	2450 MHz
Vonkajšie rozmery (Š × V × H mm)	455 x 281 x 345
Spotreba	
Mikrovlny	1200 W
Gril	1000 W
Kombinácia mikrovlny – gril	2150 W

- 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. Správnou likvidáciou 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.

