

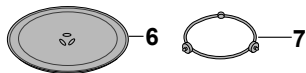
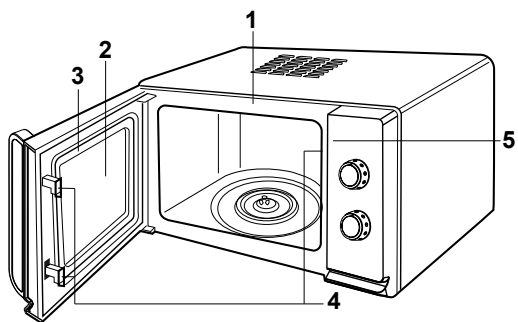


Instruction Manual

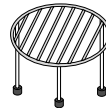
GB **CZ** **SK** **PL** **HU**

MS-2327AR · MB-4327AR · MH-6327AR
MS-2327ARS · MB-4327ARS · MH-6327ARS
MS-2327ARB · MB-4327ARB · MH-6327ARB

Oven Parts/Části trouby/Časti rúry



MB-4327AR/MH-6327AR
MB-4327ARS/MH-6327ARS
MB-4327ARB/MH-6327ARB



8

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

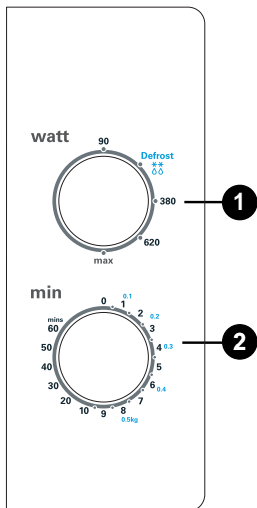
- CZ**
1. Přední strana
 2. Dveřní okno
 3. Těsnění dveří
 4. Bezpečnostní zámek
 5. Ovládací panel
 6. Skleněný otočný talíř
 7. Otočná podpěra
 8. Stojánek na gril

- 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

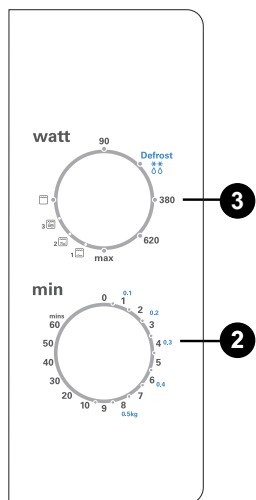
- PL**
1. Płyta czołowa
 2. Okienko
 3. Uszczelka drzwi
 4. Mechanizm zamka bezpieczeństwa
 5. Panel sterowania
 6. Tacka szklana
 7. Podstawa obrotowa
 8. Podstawka do opiekania

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

Control Panel/Ovládací panel/Ovládací panel



MS-2327AR
MS-2327ARS
MS-2327ARB



MB-4327AR/MH-6327AR
MB-4327ARS/MH-6327ARS
MB-4327ARB/MH-6327ARB

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~P47

MIKROVLNNÁ RÚRA GRIL / KOMBINÁCIA

NÁVOD NA OBSLUHU

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

PL

P48~P64

INSTRUKCJA OBSŁUGI
KUCHENKA MIKROFALOWA

HU

P65~P85

MIKROHULLÁMÚ SŰTŐ
FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVE

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 zjistíte 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.

Důležité bezpečnostní pokyny

Pozorně si je přečtete a uložte pro pozdější použití.

Upozornění: Dbejte na to, aby doba vaření byla vždy správně nastavena, protože příliš dlouhá doba varu může způsobit vznícení potravin a následné poškození trouby.

1. Nepokoušejte se jakkoliv neodborně zasahovat do zařízení trouby, tj. jakýmkoliv způsobem seřizovat a opravovat dvířka, ovládací panel, bezpečnostní blokovací spínače, nebo jakoukoliv jinou součást trouby. Provádění jakékoliv servisní operace nebo oprav, které by měly za následek sejmutí kteréhokoliv dílu zajišťujícího ochranu proti zasažení energií mikrovlnného záření je nebezpečné. Opravu smí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.
2. Nikdy nezapínejte troubu pokud je prázdná. Doporučujeme vždy, když je prázdná, nechat v troubě sklenici s vodou. Voda bezpečně pohltí mikrovlnnou energii pokud dojde k náhodnému zapnutí.
3. V troubě nesusušte prádlo, může zuhelnatět nebo i shořet, pokud je příliš dlouho ohříváno.
4. V troubě nepřpravujte potraviny zabalené do papírových ubrousků s výjimkou případů, které jsou uvedeny v kuchařské knize.
5. Nepoužívejte při vaření jídel noviny místo papírových ubrousků.
6. Nepoužívejte dřevěné nádoby, jelikož se může snadno přehřát a zuhelnatět. Nepoužívejte porcelánové nádoby, které je ozdobené pokovením (např. zlatem nebo stříbrem). Vždy odstraňte kovové spony. Kovové předměty v troubě mohou způsobit elektrické výboje a tím závažně poškodit mikrovlnnou troubu.
7. Nikdy nepoužívejte mikrovlnnou troubu s utěrkou, ubrouskem nebo jakoukoliv překážkou mezi dvířky a čelní stranou trouby. Může to způsobit unik mikrovlnného záření z vnitřku trouby.
8. Nepoužívejte recyklované papírové výrobky, jelikož mohou obsahovat nečistoty, způsobující v troubě jiskření a/nebo oheň při vaření.
9. Neoplachujte ihned po pečení skleněný otáčivý talíř ve vodě, mohl by popraskat nebo se rozpadnout.
10. Malá množství potravin vyžadují kratší dobu k vaření nebo k ohřevu. Pokud se použije normální čas, budou potraviny rozvařené nebo připálené.
11. Přesvědčete se, že přední strana dvířek trouby je nejméně 8 cm vzdálená od hrany povrchu, na kterém je trouba umístěna, zabráníte tím náhodnému doteku zařízením.
12. Před vařením propíchejte slupky brambor, jablek a všech obdobných, druhů ovoce a zeleniny.
13. Nevařte v troubě vajíčka ve skořápce. Uvnitř vznikající tlak může způsobit explozi vajíčka.
14. Nepožívejte mikrovlnnou troubu k fritování potravin v hlubší vrstvě tuku.
15. Před pečením nebo rozmrazováním úplně odstraňte z potravin plastový balicí materiál. Pouze v některých případech musí být potraviny zabaleny do plastové folie určené k vaření v mikrovlnné troubě.
16. Je zakázáno používat troubu, jsou-li poškozena dvířka nebo jejich těsnění, dokud nebude provedena oprava mikrovlnné trouby odborníkem.
17. Objev-li se kouř, vypněte troubu a odpojte ji z elektrické sítě vytažením napájecí šňůry ze zásuvky. Nechejte troubu zavřenou, aby plameny uhasly.
18. Ohřívá-li se jídlo v nádobkách pro jednorázové použití z plastů, papíru nebo jiných hořlavých materiálů, kontrolujte často troubu a tyto nádoby kvůli možnému vznícení.
19. Dětem povolte používání mikrovlnné trouby bez dozoru pouze v případě, že byly odpovídajícím způsobem poučeny a tudíž budou schopny používat mikrovlnnou troubu bezpečným způsobem a budou si vědomy nebezpečí nevhodného používání.
20. Tekutiny a jiné potraviny se nesmí ohřívát v neprodyšně uzavřených nádobách, protože může dojít k jejich explozi.

Důležité bezpečnostní pokyny

21. Používejte pouze takové kuchyňské nádoby, které je vhodné pro použití v mikrovlnných troubách.
22. Pokud ohříváte jídlo v plastových nebo papírových obalech, pozorně sledujte troubu vzhledem k možnosti vznícení.
23. Pokud zpozorujete kouř, vypněte nebo odpojte zařízení a udržujte dveře zavřené kvůli uhašení všech plamenů.
24. Mikrovlnný ohřev nápojů může mít za následek jejich opožděné vyfiení, proto se manipulaci s nádobou musí věnovat pozornost.
25. Obsahy láhví pro kojence a sklenic s jídly pro děti by se měly před jejich konzumací zamíchat nebo zatřást kvůli zabránění popáleninám.
26. Vejce ve skořápce a celá vejce natvrdo by se neměla v mikrovlnná troubě zahřívát, protože by mohla vybuchnout, a to dokonce i po ukončení mikrovlnného ohřevu.
27. Podrobnosti o čištění těsnění dveří, dutin a přiléhajících částí.
28. Trouba by se měla pravidelně čistit a jakékoli zbytky jídla by se měly odstranit.
28. Trouba by se měla pravidelně čistit a jakékoli zbytky jídla by se měly odstranit.
29. Neudržování trouby v čistém stavu by mohlo vést ke zhoršení stavu povrchu, který by mohl nepříznivě ovlivnit životnost přístroje a případně mít za následek rizikové situace.
30. Používejte pouze teplotní sondu, která je doporučena pro tuto troubu (pro spotřebiče, které mají zařízení pro použití sondy pro sledování teploty).
31. Pokud je spotřebič vybaven topnými články, zahřívá se. Měla by se věnovat péče dotyku s topnými prvky uvnitř trouby.
32. Příklad není určen pro použití mladými dětmi nebo nemohoucími osobami bez dozoru.
33. Toto spojení je možné provést zpřístupněním zástrčky nebo montáží vypínače na kabel. Montáž musí proběhnout v souladu předpisy pro elektroinstalaci.
34. Pro čištění skla dveří trouby nepoužívejte hrubé abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, které mohou poškrábat povrch a tím způsobit rozbití skla.

UPOZORNĚNÍ: Pokud jsou dveře nebo těsnění dveří poškozeny, nesmí se trouba provozovat do doby, než ji opraví kompetentní osoba.

UPOZORNĚNÍ: Pro kohokoliv jiného než kompetentní osobu je riskantní provádět jakoukoliv servisní nebo provozní činnost, která zahrnuje odstranění krytu chránícího proti vystavení mikrovlnné energii.

UPOZORNĚNÍ: Tekutiny a další potraviny se nesmějí ohřívat v utěsněných nádobách, protože by mohly snadno explodovat.

UPOZORNĚNÍ: Dětem povolte používání trouby bez dozoru pouze pokud jim byly poskytnuty dostatečné instrukce tak, aby mohly používat troubu bezpečným způsobem a rozuměly rizikům jejího nesprávného použití.

UPOZORNĚNÍ: Přístupné součásti se mohou během používání zahřát. Malé děti by se měly držet v bezpečné vzdálenosti.

UPOZORNĚNÍ: Při provozu přístroje v kombinovaném režimu dochází ke vzniku vysokých teplot. Příklad smí být používán dětmi pouze pod dozorem dospělé osoby.

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. Mýcím 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 PRÁŠKY NEBO KOVOVÉ A PLASTOVÉ POLŠTÁRKY.

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

Nepoužívejte parní čistič.

VNĚJŠÍ POVRCH

Očistěte teplou 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.

Návod k obsluze

VAŘENÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ

Viz str. 4.

1. Otevřete dveře trouby, vložte pokrm na otočný talíř a zavřete dveře trouby.
2. Pro typy MS-2327AR/MS-2327ARS/MS-2327ARB nastavte přepínač funkcí na funkci mikro. U ostatních typů tento krok vynechejte.
3. Nastavte přepínač výkonu na požadovaný výkon. Máte na výběr pět úrovní výkonu, od 90 wattů po maximum. Přepínač výkonu můžete nastavit na kteroukoli úroveň.
4. 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 zkontrolujte stav pokrmu. Stisknutím tlačítka pro otevírání dveří se automaticky přeruší činnost trouby a zastaví časovač. Pokud chcete v úpravě jídla pokračovat, zavřete dveře trouby a trouba i časovač se opět zapnou.
- Otočný talíř se otáčí oběma směry.

ROZMRAZOVÁNÍ PODLE VÁHY

Viz str. 4.

Rozmrazování mražených potravin je jednou z výhod mikrovlnné trouby. Je také mnohem rychlejší a bezpečnější než rozmrazování při pokojové teplotě, neboť nepodporuje vznik škodlivých bakterií. Nezapomeňte, že rozmrazování trvá déle než obvyklá úprava. Potravinu zkontrolujte a v průběhu rozmrazování je alespoň jednou obraťte.


1. Pro typy MS-2327AR/MS-2327ARS/MS-2327ARB otočte Nastavení funkcí na funkci mikro. U ostatních typů tento krok vynechejte.
2. Otočte Nastavení výkonu na Rozmrazování.
3. Otočte časovač  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.

MS-2327AR/MB-4327AR/MH-6327AR
MS-2327ARS/MB-4327ARS/MH-6327ARS
MS-2327ARB/MB-4327ARB/MH-6327ARB

(Watt)

- max
- 620
- 380
-  décongelé
- 90

Návod k obsluze

MB-4327AR/MH-6327AR
MB-4327ARS/MH-6327ARS
MB-4327ARB/MH-6327ARB

MB-4327AR/MH-6327AR
MB-4327ARS/MH-6327ARS
MB-4327ARB/MH-6327ARB

GRILOVÁNÍ

Viz str. 4.

1. Otevřete dveře trouby, položte pokrm na stojánek grilu a dveře trouby zavřete.
 2. Pro typy MS-2327AR/MS-2327ARS/MS-2327ARB MB-4327AR/MB-4327ARS/MB-4327ARB MH-6327AR/MH-6327ARS/MH-6327ARB otáčet 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 VÁŘENÍ 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. 4.

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.

ÚPOZORNĚNÍ: Po každém použití

nezapomeňte nastavit časovač zpět na 0, jinak bude trouba pokračovat ve svém programu.

Pokrmu odebírejte opatrně, nádobí může být velmi horké.

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
Maso - 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
Kousky kuřete 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.
Rybí filé (170 - 230g)	1 - 2,5 min	Rybu vložte na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Přikryjte plastickým krytem s průduchy.
Lasagne (1 porce - 300g)	4,5 - 7 min	Lasagne vložte na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Přikryjte plastickým krytem s průduchy.
Zapékané pokrmy 1 porce 4 porce	1,5 - 3,5 min 5 - 7,5 min	Vařte v zakryté zapékačské misce určené pro mikrovlnnou troubu. V polovině doby promíchejte.
Karbanátky/hamburgery	1 - 3 min	Ohřívajte zvlášť housku a náplň. Náplň ohřívajte v zakryté zapékačské misce. Během vaření promíchejte. Housku ohřívajte podle návodu pro sendvič v této tabulce.
Bramborová kaše 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.
Fazole 1 šálek	2 - 3,5 min	Vařte v zakryté zapékačské misce určené pro mikrovlnnou troubu. V polovině doby promíchejte.
Ravioly nebo těstoviny v omáčce 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.
Rýže 1 šálek 4 šálky	1,5 - 2 min 4 - 6 min	Vařte v zakryté zapékačské misce určené pro mikrovlnnou troubu. V polovině doby promíchejte.
Sendvič	20 - 30 sec	Zabalte do papírového ubrusku a položte na skleněný otočný talíř.
Zelenina 1 šálek 4 šálky	1,5 - 3 min 4 - 6 min	Vařte v zakryté zapékačské misce určené pro mikrovlnnou troubu. V polovině doby promíchejte.
Polévka 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 kousky, např. kotlety, klobásy a slaninu, jakmile je to možné. Rozmražené části vyjměte a rozmrazujte jen zbytek.
- Celé kusy masa jsou připravené k úpravě, jakmile je možné bez většího tlaku maso propíchnout vidličkou až ke středu. 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.)
HOVĚZÍ			
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, svičková	1kg	10-12	10
TELEČÍ			
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
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
JEHNĚČÍ			
pečeně, 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

- 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
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.
Bířtek (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.	

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
Rybí filé (1cm silné)	230g	17-21 min.	Potřete 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, 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. Odchytky 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

	MS-2327AR/MS-2327ARS/MS-2327ARB
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

	MB-4327AR/MB-4327ARS/MB-4327ARB MH-6327AR/MH-6327ARS/MH-6327ARB
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.

