



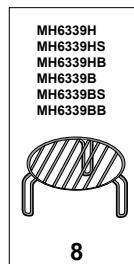
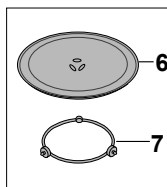
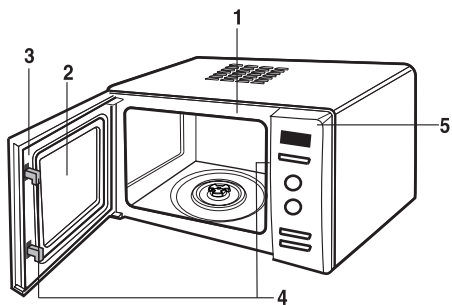
Instruction Manual

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



MS2339H MS2339B
MS2339HS MS2339BS
MS2339HB MS2339BB
MH6339H MH6339B
MH6339HS MH6339BS
MH6339HB MH6339BB

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

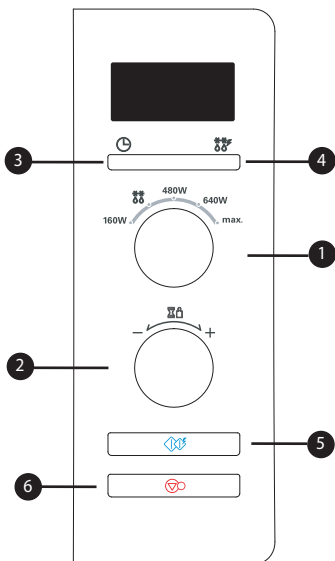
- CZ**
1. Přední strana
 2. Dveřní okno
 3. Těsnění dveří
 4. Bezpečnostní zámek
 5. Ovládací panel
 6. Skleněný otočný talíř
 7. Otočná podpěra
 8. Stojánek na gril

- 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

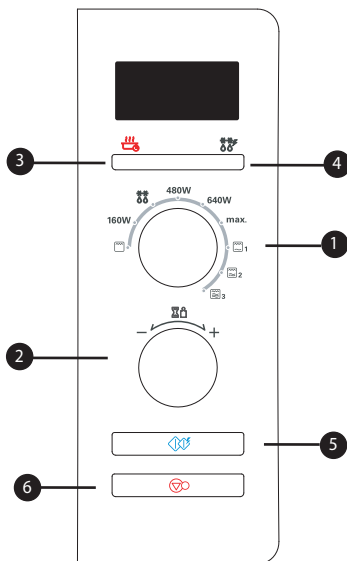
- PL**
1. Płyta czołowa
 2. Okienko
 3. Uszczelka drzwi
 4. Mechanizm zamka bezpieczeństwa
 5. Panel sterowania
 6. Tacka szklana
 7. Podstawa obrotowa
 8. Podstawka do opiekania

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

Control Panel/Ovládací panel/Ovládací panel



MS2339H
MS2339HS
MS2339HB
MS2339B
MS2339BS
MS2339BB



MH6339H
MH6339HS
MH6339HB
MH6339B
MH6339BS
MH6339BB

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**

- 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**

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

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

- HU**
- 1 Teljesítmény-beállító**
A kívánt teljesítmény beállítása.
 - 2 Időbeállító**
A kívánt sütési idő beállítása.
 - 3 Óra**
 - 4 Gyors kiolvasztás**
 - 5 Start**
 - 6 Stop**

GB

P8~P21

MICROWAVE OVEN OWNER'S MANUAL

Please read this owner's manual thoroughly before operating.

CZ

P22~P35

MIKROVLNNÁ TROUBA/GRILL/KOMBINACE návod k obsluze

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

SK

P36~P49

MIKROVLNNÁ RÚRA GRIL / KOMBINÁCIA

NÁVOD NA OBSLUHU

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

PL

P50~P68

INSTRUKCJA OBSŁUGI
KUCHENKA MIKROFALOWA

HU

P69~P87

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 zaisťujúceho 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 nesusušte 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 akoukoľvek 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, zabránite tým náhodnému dotyku zariadenia.
12. Pred varením prepichnete šupky zemiakov, jablák a všetkých podobných druhov ovocia a zeleniny
13. Nevarte v rúre vajčička v škrupinke. Vo vnútri vznikajúci tlak môže spôsobiť explóziu vajčička.
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 vytiahnutím napájacieho kábla zo zásuvky. Nechajte rúru zatvorenú, aby plameň zhasli.
18. Ak sa ohrieva jedlo v nádobkách pre jednorázové použitie z plastov, papiera alebo iných horľavých materiálov, kontrolujte často rúru a tieto nádoby kvôli možnému vznieteniu.
19. Deťom povolte 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 explózií.

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, príslušstva 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 fľaš 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.
38. Tento prístroj nesmú používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami, nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sa neoboznámili s používaním prístroja alebo nepracujú pod dozorom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť.

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 vedia 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 dospelaj 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 iskanie, 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 škvrny, 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.

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 privodný 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 pípe, 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!

TASTESAVER / CLOCK

Upozornenie: Vždy keď sa vaša rúra pripojí do zásuvky, zobrazí sa "24H". Pripomenie vám to, že treba nastaviť hodiny. Ak chcete, postupujte ako je uvedené nižšie. Ak nechcete, stlačte STOP (6) čím ukončíte funkciu hodín.

NASTAVENIE DENNÉHO ČASU

1. Stlačte TASTESAVER / CLOCK (3) čím vyberiete "12H" alebo "24H".
2. Otáčajte TIMER (ČASOVAČ) (2) čím nastavíte hodiny.
3. Stlačte START (5) alebo TASTESAVER / CLOCK (3).
4. Otáčajte TIMER (2) čím nastavíte minúty.
5. Stlačte START (5) alebo TASTESAVER / CLOCK (3).

Popis ovládania rúry

MH6339H/MH6339HB/MH6339HS
MH6339B/MH6339BB/MH6339BS

MH6339H/MH6339HB/MH6339HS
MH6339B/MH6339BB/MH6339BS

TASTESAVER

Uvarené jedlo môžete udržiavať teplé vo vašej mikrovlnnej rúre.

Táto funkcia udržiava jedlo teplé pri želanej teplotnej hladine, regulovanej ohrievacím článkom.

1. Stlačte **STOP** (⏹).
2. Stlačte **TASTESAVER** (🔒) čím vyberiete nízku alebo vysokú hladinu. Zobrazí sa "Ho-L" alebo "Ho-H".
3. Stlačte **START** (▶).
4. Ak chcete funkciu ukončiť dvakrát stlačte **STOP** (⏹).

POZNÁMKA:

* Vlastnosť TASTESAVER udržiava jedlo teplé pomocou zdroja článku vyžarovaného tepla, nie pomocou žiarovky alebo mikrovln.

* Varené jedlo by malo byť pri funkcii TASTESAVER zakryté.

* Pečivo (koláče, záviný a pod.) by pri používaní funkcie TASTESAVER nemali byť zakryté.

* Hotové jedlá, ktoré sa udržiujú teplé na tanieri môžu byť pri používaní funkcie TASTESAVER zakryté.

* Po ukončení funkcie budete počuť štyri tóny a zobrazí sa "End".

UPOZORNENIE:

- ⚠ Funkcia TASTESAVER môže trvať 90 minút.
- ⚠ Počas funkcie TASTESAVER nefunguje otočný tanier, osvetlenie rúry ani ventilátor.
- ⚠ Počas bežiacей funkcie TASTESAVER môžete stlačiť TASTESAVER (🔒) čím sa zobrazí zostávajúci čas, alebo stlačte STOP (⏹) čím sa zobrazí teplotná hladina, a ak chcete pokračovať stlačte START (▶).
- ⚠ Funkcia TASTESAVER sa preruší ak otvoríte dvierka, ak dvierka zatvoríte a stlačíte START (▶), funkcia pokračuje.
- ⚠ Funkciou TASTESAVER sa nemôže udržiavať presná teplota.
- ⚠ Teplota jedla sa bude trochu odchyľovať v závislosti na čase varenia, hmotnosti, type jedla a pod.

Rýchle rozmrazovanie

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

Aby mohla prostredná časť rozmraziť, budete musieť potraviny na určitý čas nechať stáť. V nasledujúcom príklade je uvedený postup pri rozmrazovaní 0,5 kg zmraznutého 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 dvierka rúry.

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

Rúra sa automaticky zapne.

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

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

Spríevodca 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 pipnutí obráťte mäso. Po dokončení rozmrazovania nechajte mäso na 5-15 minút stáť. |

Popis ovládania rúry

MH6339H/MH6339HB/MH6339HS
MH6339B/MH6339BB/MH6339BS

MH6339H/MH6339HB/MH6339HS
MH6339B/MH6339BB/MH6339BS

GRILOVANIE

Vid' strana 4.

- Otvorte dverka rúry, položte potraviny na rošt v rúre a zavrite dverka rúry.
- Stlačte stop (6).
- Otočte volič funkcie a výkonu (1) do režimu gril (☐).
- 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 pipne, 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.**

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.

- Otvorte dverka rúry, položte potraviny na otočný tanier alebo rošt v rúre a zavrite dverka rúry.
- Stlačte stop (6).
- Otočte volič funkcie a výkonu (1) do režimu COMBI (☐/☒/☓).
- 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 pipne, 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. |
| Kúsiky kurčata 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. Prikrýte. | 2 - 3 2 - 3 |
| Špargľa, čerstvý | 450 g | 3 - 7 | Pridajte 1 šálky vody. Prikrýte | 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.) |
|--------------------------------|------------|--------------------------|---------------|
| HOVÄDZIE | | | |
| 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. |
| Bifteky (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 | |

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 mikrovlná 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 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

| | |
|-------------------------------------|--|
| | MS2339H/MS2339HB/MS2339HS MS2339B/MS2339BB/MS2339BS |
| Príkon | 230 V AC, 50 Hz |
| Výkon (IEC 60705 ŠTANDARDNÁ SADZBA) | 800 wattov |
| Mikrovlná frekvencia | 2450 MHz |
| Vonkajšie rozmery (Š × V × H mm) | 485 × 280 × 385 |
| Spotreba | 1200 wattov |

| | |
|-------------------------------------|--|
| | MH6339H/MH6339HB/MH6339HS MH6339B/MH6339BB/MH6339BS |
| Príkon | 230 V AC, 50 Hz |
| Výkon (IEC 60705 ŠTANDARDNÁ SADZBA) | 800 wattov |
| Mikrovlná frekvencia | 2450 MHz |
| Vonkajšie rozmery (Š × V × H mm) | 485 × 280 × 385 |
| Spotreba | |
| Mikrovlny | 1200wattov |
| Gril | 1100wattov |
| Kombinácia mikrovlny – gril | 2250wattov |

- 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.

