

Mikrovlnná trouba • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 3-20

Mikrovlnná rúra • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 21-39

Микроволновая печь • РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ **RU** 40-60



eta 7206

NÁVOD K OBSLUZE

Pozorně si přečtete návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod si uschovejte!

OBSAH	strana
I. Úvod k mikrovlinnému vaření	3
II. Jak vlastností potravin ovlivňují MV vaření	4
III. Speciální postupy při mikrovlinném vaření	5
IV. Důležité pokyny pro ohřívání pokrmů	5
V. Jak dosáhnout v MV troubě nejlepších výsledků	6
VI. Bezpečnostní pokyny	7
VII. Instalace, ventilace	9
VIII. Pokyny k obsluze MV trouby	10
IX. Otázky a odpovědi	18
X. Údržba MV trouby	19
XI. Ekologie	19
XII. Technická data	20

I. ÚVOD K MIKROVLINNÉMU VAŘENÍ

Jak pracuje mikrovlinná trouba

Mikrovlny jsou formou energie podobající se rozhlasovým a televizním vlnám a normálnímu dennímu světlu. Vše vyzařuje mikrovlny - kuchyňský dřež, kávová konvice, dokonce i lidé. Avšak mikrovlny se šíří atmosférou a mizí bez účinku. MV trouba je navržena tak, aby mohla využívat energii mikrovln. Elektřina je převáděna na MV energii v magnetronu a mikrovlny postupují otvory ve stěnách trouby do oblasti přípravy pokrmů. Mikrovlny nemohou pronikat přes stěny trouby, ale mohou pronikat materiály, jako jsou sklo, porcelán a papír, tedy materiály, z nichž je zhotoveno nádobí pro mikrovlinnou přípravu jídel. Mikrovlny neohřívají nádobí, ale nádobí se může zahřát teplem ohřívajícího pokrmu. Mikrovlny jsou přitahovány vlhkostí v potravinách, kde způsobují rozkmitání molekul vody 2450 milionkrát za sekundu. Molekuly se při kmitání o sebe otírají, dochází k tření, které pak způsobuje ohřev pokrmu.

Velmi bezpečný spotřebič

MV trouba je jedním z nejbezpečnějších domácích spotřebičů. Pokud se dvířka otevřou, MV trouba automaticky přeruší svou činnost.

Faktory ovlivňující dobu vaření

Doba vaření je ovlivňována řadou faktorů. Teplota potravin a přísad použitých při vaření způsobuje velké rozdíly v délce vaření. Např. příprava pokrmů s ledově studenými potravinami potrvá značně déle než příprava téhož pokrmu s potravinami, jejichž teplota odpovídá pokojové teplotě. Doba vaření je ovlivňována i nastaveným výkonem.

Hustota potravin

Lehké, pórovité potraviny, jako je pečivo a chléb, se připravují rychleji než těžké, husté potraviny, jako jsou pečeně. Při přípravě pórovitých potravin v MV troubě musíte dávat pozor, aby se vnější části nevysušily a nezkrchly. Zakrývejte vnější části fólií (určenou pro MV trouby) nebo vařte při nízkém výkonu.

Výška potravin

Horní část vysokých pokrmů, především u pečení, se uvaří rychleji než spodní část. Proto je vhodné takové pokrmy během vaření obracet, někdy i několikrát.

Počáteční teplota

Počáteční teplota potravin přímo ovlivňuje dobu, po kterou musí být pokrm vařen nebo ohříván. Je to stejné jako u konvenčního vaření - zmrazené potraviny se vaří déle než potraviny jenom chlazené a potraviny skladované při pokojové teplotě se uvaří nejrychleji.

Obsah vlhkosti v potravinách

Protože jsou mikrovlny přitahovány vlhkostí, měly by být relativně suché potraviny, jako jsou pečeně a některé druhy zeleniny, před vařením buď postříkány vodou nebo zakryty.

Velikost potravin

Čím menší a jednodušší jsou kusy potravin v MV troubě, tím lépe. Také je vhodné vařit nakrájené potraviny ve větších nádobách, aby se mikrovlny mohly dostat ke kusům ze všech stran a zajistit tak rovnoměrné vaření.

Množství potravin

Počet mikroln v troubě zůstává stálý bez ohledu na to, jak velké množství potravin se připravuje. Platí, že čím více potravin vložíte do trouby, tím déle příprava potravy. Malé množství potravin vyžaduje kratší čas vaření nebo ohřívání. Při použití normálních dob vaření nebo ohřívání se mohou přehřát a spálit.

Kosti a tuky

Kosti vedou teplo a velká množství tuku přitahují MV energii. Proto musíte při přípravě plátku masa obsahující kosti a tuk pracovat opatrně, aby se maso neuvařilo nerovnoměrně a příliš se nepropeklo. Pokrmy s velkým obsahem tuku a cukru vyžadují opatrnou volbu času vaření, protože se mohou snadno stát horkými a spálit se, nebo dokonce způsobit požár v MV troubě samovznícením.

Tvar potravin

Mikrovlny pronikají do potravin jen do hloubky asi 2,5 cm. Vnitřní části pokrmů se uvaří tím, že teplo vytvořené na povrchu postupuje dovnitř. Jinými slovy, pouze vnější části pokrmů se skutečně uvaří energií mikroln. Zbytek se uvaří rozvedem tepla v potravine. Na základě toho je zřejmé, že nejhorším tvarem pokrmu pro přípravu MV troubou je silný kvádr. Než se střed mírně ohřeje, budou rohy spáleny. Snažte se, aby pokrmy měly zaoblené tvary. Takové se připravují MV energií nejlépe.

Rozmrazování zmrazených potravin

Zmrazené potraviny mohou být pro rozmrazení vloženy přímo do MV trouby (nezapomeňte odstranit všechny kovové spony a obaly). Ta místa potravin, která se rozmrazují rychleji než ostatní, v případě potřeby zakryjte. Tím se proces rozmrazování zpomalí nebo zastaví. Některé potraviny není nutné před přípravou úplně rozmrazit. Například příprava ryb je tak rychlá, že je někdy lepší začít je připravovat ještě v mírně zmrazeném stavu.

Vaření zmrazených potravin

Tento druh potravin vyžaduje zvláštní opatrnost, jestliže se připravuje v MV troubě. Je to způsobeno tím, že většina pokrmů na obalech potravin se vztahuje na konkrétní troubu. Proto je důležité, abyste znali výkon Vaší trouby. Má-li Vaše trouba nižší hodnotu, než je

uvedeno na obalech, pak musíte doby vaření pozměnit. **ZVYŠUJTE** čas vaření v jednodominutových intervalech a pokud možno pokrm pokaždé promíchejte. Pak jej nechejte alespoň 3 minuty stát v klidu.

Propichování

Potraviny uzavřené ve skořápce, slupce nebo bláně budou v MV troubě prskat, pokud je před vařením nepropichnete. Sem patří některé druhy uzenin, žloutky i bílky vajíček, škeble, ústřice a řada druhů zeleniny a ovoce.

Zkoušení uvaření

Protože pokrmy se v MV troubě uvaří rychle, je nutné je často kontrolovat. Některé pokrmy se nechávají v troubě až do úplného uvaření, avšak většina pokrmů (včetně masa a drůbeže) se z trouby vytahuje v mírně nedovařeném stavu a nechá se dovařit mimo troubu. Během doby prodlevy vzroste vnitřní teplota pokrmu o 3 °C až 8 °C.

Doba prodlevy

Po vytažení z trouby se pokrmy nechávají stát v klidu mimo troubu po dobu 3 až 10 minut. Obvykle jsou pokrmy po tuto dobu zakryty, aby si udržely teplo, pokud nejde o pokrmy, jejichž struktura má být suchá (např. některé druhy pečiva a sucharů). Prodleva umožňuje dokončit vaření a také rozvinout chuť a vůni.

III. SPECIÁLNÍ POSTUPY PŘI MIKROVLNNÉM VAŘENÍ

Rozmístění a vzdálenost

Jednotlivé kusy pokrmů, jako jsou pečené brambory, malé kousky pečiva a předkrmy, se zahřejí rovnoměrněji, budou-li rozloženy v MV troubě stejně daleko od sebe, nejlépe v kruhu. Nikdy neukládejte potraviny na sebe.

Míchání

Míchání je jedním z nejdůležitějších postupů při mikrovlnném vaření. Při mikrovlnném vaření se však potraviny míchají za účelem rozšíření a rozvedení tepla. Vždy míchejte z vnějšku směrem dovnitř, protože vnější část pokrmů se ohřívá nejdříve.

Obracení

Velké a dlouhé pokrmy (jako pečeně a celá drůbež) se musejí obracet, aby se všechny části uvařily rovnoměrně. Je vhodné obracet také porcovanou drůbež a řízky.

Zakrývání fólií

Na rohy a okraje hranatých pokrmů se někdy pokládají proužky fólie (fólie určená pro MV trouby), která zadržuje mikrovlny a chrání tyto části před převařením. Nepoužívejte nadměrné množství fólie a vždy ji bezpečně uchyťte k pokrmu nebo k nádobě, jinak by mohlo dojít v troubě k „jiskření“ a tím vzniká možnost poškození MV trouby!

Nadzvednutí

Silné nebo husté pokrmy je vhodné nadzvednout, aby mikrovlny mohly proniknout i ke spodní straně a dovnitř pokrmu.

Zhnědnutí

Maso a drůbež vařené 15 minut nebo déle, lehce zhnědnou ve svém tuku. Pokrmy připravované kratší čas mohou být potřeny omáčkou, která způsobí zhnědnutí a přitažlivý vzhled.

IV. DŮLEŽITÉ POKYNY PRO OHŘÍVÁNÍ POKRMŮ

- Během ohřívání pokrmy pravidelně míchejte. Není-li míchání možné, pokrm rozložte jinak.
- Při ohřívání dodržujte doby prodlevy doporučené v literatuře, abyste MV energii využili maximálně a zabránili přehřátí pokrmů.



– Jestliže u některé potraviny nevíte, zda bude při ohřívání ztrácet vlhkost, zabalte ji těsně do fólie vhodné pro MV trouby a fólii na několika místech propíchněte.

- Při ohřívání brambor ve slupce, chleba, pečiva nebo vlhkých potravin uložte potraviny na list savého kuchyňského papíru, který vlhkost pohltí.
- Jestliže budete ohřívát pokrmy na talíři, pokuste se je uložit v rovnoměrné vrstvě.
- Časy uvedené v literatuře platí pro ohřívání potraviny o pokojové teplotě. Jsou-li potraviny chladné, čas prodlužte.
- Pokládejte ohříváné pokrmy na talíř tak, aby silnější, hustší a masitější části ležely na obvodu talíře, kde pohltí nejvíce energie, a tenké části uprostřed talíře.

V. JAK DOSÁHNOUT V MV TROUBĚ NEJLEPŠÍCH VÝSLEDKŮ

Dohlížet na chod výrobku

Tabulky a hodnoty v tomto návodu byly připraveny s velkou pečlivostí, ale Váš úspěch při přípravě pokrmů závisí samozřejmě na tom, jak velkou pozornost budete věnovat připravovanému pokrmu. Připravovaný pokrm vždy sledujte. MV trouba je vybavena světlem, které se automaticky rozsvítí při uvedení do provozu. Díky tomu lze sledovat postup přípravy pokrmu. Pokyny v literatuře, jako „**zvyšte**“, „**promíchejte**“, apod., považujte za minimální považované kroky. Jestliže se Vám zdá, že pokrm je připraven nestejně, učiňte to, co považujete za nevhodnější k odstranění nedostatku.

Varné nádoby

V MV troubě nikdy nepoužívejte kovové nádoby, nádoby s kovovými ozdobami nebo nádoby potažené fólií. Mikrovlny neprocházejí kovem. Budou se odrážet od kovových předmětů v troubě a od kovových stěn a vyvolají el. oblouk - znepokojivý jev, připomínající blesky. Většina žáruvzdorného nekovového nádobí může být v MV troubě bezpečně používána. Některé nádoby však mohou obsahovat materiály, vlivem kterých se stávají pro mikrovlnné vaření nevhodnými. Máte-li pochybnosti o tom, zda je konkrétní nádoba vhodná, dá se její vhodnost zjistit jednoduchým způsobem.

Zkouška nádoby pro mikrovlnné vaření

Před použitím MV trouby vyzkoušejte, zda je Vaše nádoby vhodné pro ohřívání-vaření v MV troubě. Vložte zkoušenou nádobu do MV trouby společně se skleněnou mísou naplněnou vodou a zapněte troubu na jednu minutu na maximální výkon. Jestliže se voda ve skleněné misce ohřeje a zkoušená nádoba zůstane na dotek chladná, je tato nádoba pro mikrovlnné vaření vhodná. Jestliže zkoušená nádoba bude horká (**Pozor, abyste si nespálili prsty!**), znamená to, že mikrovlny byly absorbovány nádobou a ta není pro mikrovlnné vaření bezpečná.

Nádoby pro mikrovlnné vaření

1. Většina skleněného a sklo-keramického nádobí je vhodná. V MV troubě však nepoužívejte toto nádobí, má-li kovové/zlaté/stříbrné ozdoby. Lakovaný/glazovaný barvený porcelán a sklo nesmí být broušené a tvrzené. Upřednostňují se nádoby kruhové nebo oválné před nádobami čtvercovými nebo obdélníkovými, protože pokrm v rozích má tendenci se převařit.
2. Papírové, kartónové a lepenkové ubrusky, utěrky, talíře, pohárky a nádoby ze dřeva, slámy i proutí můžete v MV troubě používat pro krátkodobý ohřev. Nepoužívejte výrobky z recyklovaného papíru, protože mohou obsahovat nečistoty (částičky kovu), které mohou při vaření vyvolávat jiskry, případně požár.
3. Plastové talíře, pohárky, sáčky a obaly můžete v MV troubě používat. Dodržujte pokyny výrobce.

4. Kovové nádoby a nádoby s kovovými ozdobami v MV troubě nepoužívejte. Jestliže recept předpisuje použití hliníkové fólie, grilovacích jehel nebo nádobí s obsahem kovu, ponechtejte mezi kovovým předmětem a vnitřní stěnou trouby mezeru alespoň 2,5 cm. Dojde-li k výskytu oblouku (jiskření), odstraňte kovový předmět a nahradte jej nekovovým.
5. Nepoužívejte utěsněné nádoby (láhve se zátkami, uzávěry apod.).
6. Při vytažování nádobí nebo otočného talíře z trouby postupujte opatrně. Některé druhy nádobí mohou absorbovat teplo z vařeného pokrmu a stát se velmi horkými.
7. Používejte jen teploměr, který je určen nebo doporučen pro používání v MV troubách.

Následující tabulka podává přehled nádobí pro vaření ve vaší MV troubě:

Materiál nádobí	Varné sklo	Pyrex	Keramické sklo	Terakota	Hliníková fólie	Plastická hmota	Papír nebo lepenka	Kovové nádoby
Mikrovlnný režim	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	ANO	ANO	NE
GRIL	NE	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	NE	ANO
Kombinace (Mikrovlny+gril)	NE	ANO	ANO	ANO	NE	NE	NE	NE
Parní vaření	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	ANO	NE	NE

Při ohřívání tekutin v MV troubě, jako polévek, omáček a nápojů, může dojít k přehřátí tekutiny na bod varu, aniž by se vyskytlo bublání. Pak může dojít k náhlému překypění horké tekutiny. Abyste tomuto zabránili, dodržujte následující pokyny:

1. Nepoužívejte nádoby s rovnými boky a úzkými hrdly.
2. Tekutiny nepřehřívejte.
3. Promíchejte tekutinu před vložením nádoby do trouby a pak v polovině doby ohřevu.
4. Po ohřátí nechejte nádobu stát na krátkou dobu v MV troubě, posléze tekutinu opět promíchejte a zkontrolujte její teplotu před podáváním (**obzvláště obsah dětských lahví**), aby nedošlo k popálení!

VI. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod si uschovejte.
- Pokud byl spotřebič skladován při nižších teplotách, nejprve jej aklimatizujte.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve vaší elektrické zásuvce.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně nebo upadl na zem a poškodil se. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřými rukama a taháním za napájecí přívod!**
- **Pod krytem MV trouby se nachází mikrovlnný záříč (magnetron) a zdroj vysokého napětí. V troubě nejsou žádné součásti, které by mohl uživatel nastavovat. Je přísně zakázáno odnímat vnější kryty MV trouby!**
- **Spotřebič není určen pro používání osobami (včetně dětí), jejichž fyzická, smyslová nebo mentální neschopnost, či nedostatek zkušeností a znalostí zabraňuje v bezpečném používání spotřebiče, pokud na ně nebude dohlíženo nebo pokud nebyly instruovány ohledně použití spotřebiče osobou zodpovědnou za jejich**



bezpečnost. Na děti by se mělo dohlížet, aby se zajistilo, že si nebudou se spotřebičem hrát.

- **Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru!**
- **Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnostech a na podobné účely (ne komerční)!**
- Neumisťujte MV troubu v blízkosti televizorů, rozhlasových přijímačů a antén z důvodu možnosti nepříznivého vlivu elektromagnetického pole MV trouby na provoz těchto zařízení.
- MV troubu používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí její převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů (např. **záclony, závěsy, dřevo atd.**), tepelných zdrojů (např. **kamna, sporák, gril atd.**) a vlhkých povrchů (**dřezy, umyvadla atd.**). Zvýšená teplota a vlhkost by mohly způsobit poškození komponentů MV trouby.
- Nepokoušejte se spotřebič uvést do chodu, jsou-li dvířka otevřená.
- Nevkládejte mezi přední povrch trouby a dvířka žádné předměty, zabraňte usazování nečistot nebo zbytků čisticích prostředků na těsnicích plochách.
- Je velmi důležité, aby se dvířka řádně uzavírala, a aby nebyla poškozena (ohnuta). Dále nesmí být poškozeny závěsy a zámky (porušené nebo uvolněné), těsnění a těsnicí plochy dvířek. V případě poškození musí být tyto části opraveny kvalifikovaným servisním technikem.
- Nepokoušejte se jakkoli pozměňovat, seřizovat nebo opravovat dvířka, ovládací panel, pojistné zámky nebo jiné části MV trouby. Opravy smí provádět jen kvalifikovaný servisní technik.
- Nezapínejte MV troubu, je-li prázdná (bez vložených potravin). Jestliže MV troubu nepoužíváte, doporučujeme do ní dát sklenici s vodou. Pokud by došlo k náhodnému zapnutí trouby, voda bezpečně pohltí energii mikrovln.
- MV troubu nepoužívejte k jiným účelům (např. **k sušení zvířat, výrobků z textilu, obuvi**) než doporučuje výrobce.
- Nepoužívejte při vaření noviny místo papírových utěrek, tyto papírové utěrky však musí být doporučené pro daný pokrm v kuchařské knize.
- Pro dlouhodobý ohřev nepoužívejte dřevěné nádoby. Mohou se zahřát a zuhelnatět.
- Nepoužívejte kovové ani nekovové nádoby se zlatými nebo stříbrnými ozdobami. Vždy odstraňujte kovové drátěné svorky. Kovové předměty v MV troubě mohou způsobit vznik el. oblouku, který MV troubu poškodí.
- Nepoužívejte výrobky z recyklovaného a barevného papíru, protože pouští barvu a mohou obsahovat nečistoty, které mohou při vaření vyvolat jiskření, případně požár.
- Nedávejte otočný talíř ihned po vaření do vody. Mohl by následkem prudkého ochlazení prasknout nebo se poškodit.
- Nepoužívejte MV troubu k fritování nebo zavařování.
- Před vařením propíchněte skořápky vajec, slupky brambor, jablek a podobných druhů ovoce a zeleniny.
- Malá množství potravin vyžadují kratší čas vaření nebo ohřívání. Při použití normálních časů se mohou přehřát nebo spálit.
- Před vařením a rozmrazováním odstraňte plastové obaly z potravin. Upozorňujeme však, že v některých případech by pokrm měl zůstat pokryt plastovou fólií - viz informace na zakoupených potravinách (např. potraviny s nižší hustotou nebo potraviny tekuté či kašovitě).
- Neohřívejte nápoje s vysokým obsahem alkoholu ani velká množství oleje (obojí by se mohlo vznítit)!

- Jestliže připravujete v MV troubě tekutinu, může dojít k jejímu přehřátí nad bod varu bez viditelného bublání. Po vytažení nádoby pak teplotní šok může způsobit náhlé překypění a z nádoby vytryskne vřelá tekutina. Proti tomu se lze chránit tak, že před vložením do MV trouby dáte do nádoby s tekutinou buď lžičku ze speciální umělé hmoty určené pro použití ve vysokých teplotách nebo skleněnou tyčinku.
- Obsah kojeneckých lahví a dětské stravy ve skleničkách musí být před podáním promíchán nebo protřepán a musí být zkontrolována teplota, aby se zabránilo popálení.
- Při přípravě v MV troubě je možné samovznícení připravovaných potravin. V případě náhlého vzplanutí nebo zpozorujete-li kouř, nechejte dvířka uzavřená, MV troubu vypněte a odpojte od elektrické sítě.
- Jestliže ohříváte nebo vaříte pokrm v nádobách na jedno použití z plastu, papíru nebo jiného hořlavého materiálu, kontrolujte připravovaný pokrm častěji a sledujte, zda se nádoba neničí.
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být přívod nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel, než pro který je určen a popsán v tomto návodu!
- Výrobce neručí za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče (např. **znehodnocení potravin, popálení, opaření, ozáření mikrovlnným zářením, požár**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

VII. INSTALACE, VENTILACE

1. Odstraňte veškerý obalový materiál a vyjměte příslušenství. Ze spotřebiče odstraňte všechny případné adhezivní fólie, samolepky nebo papír. Na otočný kroužek umístěný ve středu MV trouby vložte skleněný talíř.
2. Postavte MV troubu na zvolený pevný rovný povrch (např. kuchyňský stůl nebo speciálně navržený stojan pro MV troubu) a ve výšce minimálně 85 cm, mimo dosah dětí. Sklo dvířek se totiž může během vaření zahřát na vysokou teplotu. Nahore, vzadu a z boku ponechtejте volný prostor pro řádnou ventilaci (obr. 1). Otvory ve spotřebiči zajišťují proudění vzduchu při ventilaci a nesmí se zakrývat ani jinak blokovat. Nesmí se též odnímat nožky trouby. Zakrytím otvorů nebo odejmutím nožek může dojít k poškození MV trouby.
3. Přesvědčete se, že napájecí přívod není poškozen a že neprochází pod troubou ani přes jakékoliv ostré či horké plochy. El. zásuvka musí být dobře přístupná, aby bylo možno troubu v případě nebezpečí snadno odpojit od el. sítě. Spotřebič je opatřen napájecím přívodem s ochranným vodičem. **Vidlici je nutné připojit do správně zapojené a uzemněné zásuvky dle ČSN!** Doporučujeme použít samostatný elektrický okruh s jističem **16 A**.

Poznámky:

- Jestliže MV trouba nefunguje správně, odpojte ji z el. zásuvky, počkejte 10 sekund a poté ji znovu připojte.
- MV troubu je možno zabudovat po dodržení podmínek pro instalaci spotřebiče.
Nepoužívejte tuto MV troubu venku, mimo domácnost!



Ventilace (obr. 1)

Pro ochlazování MV trouby je nutná řádná ventilace. Jestliže během provozu MV trouby budou ventilační otvory zakryty, MV trouba se přehřeje. V tomto případě tepelná pojistka MV troubu automaticky vypne. MV trouba nebude fungovat, pokud se dostatečně neochladí. Vzduch vystupující z ventilačních otvorů se při provozu může zahřát. To je normální jev. Při vaření se běžně vytváří pára. MV trouba je navržena tak, aby tuto páru vypouštěla přes ventilační otvory v horní a zadní části spotřebiče.

VIII. POKYNY K OBSLUZE MV TROUBY

SCHEMATICKÉ ZOBRAZENÍ A POPIS SPOTŘEBIČE (obr. 2)

A – Ventilační otvory	H – Keramické dno
B – Dvířka	I – Vytváječ páry
C – Těsnění dvířek	J – Odkapní žlábek
D – Držadlo	K – Grilovací rošt
E – Dveřní západky	L – Odkapní plech
F – Otvory bezpečnostního zámku	M – Držák na plech
G – Ovládací panel	

OVLÁDACÍ PANEL (obr. 3)

Displej

– zobrazuje běžný čas, čas přípravy, výkon, zvolený program, symboly funkcí

Tlačítko **MIKROVLNY/ROZMRAZOVÁNÍ**

– používá se pro nastavení výkonové úrovně mikrovln (při prvním stisknutí se nastaví maximální výkon). Chcete-li úroveň výkonu zkontrolovat během přípravy pokrmu, stiskněte toto tlačítko.

– slouží také pro rozmrazování zamražených produktů

Tlačítko **GRILOVÁNÍ/KOMBINACE**

– používá se pro nastavení grilu nebo kombinované přípravy pokrmů

Tlačítko **PÁRA-MIKROVLNY/HODINY**

– používá se pro nastavení funkce Parního vaření

– slouží také pro nastavení nebo zobrazení běžného času. Kromě doby, kdy je MV trouba v chodu, se bude na displeji vždy zobrazovat běžný čas.

Multifunkční ovladač **START**

– otáčením ovladače **nastavíte** běžný čas, čas přípravy (min. 10 sekund, max. 95 minut) a program **automatické přípravy**

– stisknutím ovladače **spustíte** přípravu pokrmu. Bude blikat příslušný symbol přípravy pokrmu (při parním vaření bude symbol svítit), rozsvítí se osvětlení trouby a rozběhne se chladicí ventilátor.

– slouží také k **potvrzení** operace při zadávání automatického programu

Tlačítko **STOP/ZRUŠIT**

– během zadávání programu jedno stisknutí **zruší** nastavení

– jedno stisknutí **zastaví** činnost MV trouby, druhé stisknutí **zruší** nastavený program

– slouží také k **aktivaci** a **deaktivaci Dětského zámku**

Poznámka: Při každém stisknutí tlačítka a otočení ovladače se ozve zvukový signál (pípnutí), signalizující akceptování zadaného požadavku. Dvojité pípnutí signalizuje chybné zadání.

VYVÍJEČ PÁRY (obr. 4)

- ① Vyjímatelná nádržka na vodu
- ② Víko nádržky na vodu
- ③ Plovák
- ④ Tlačítka aretace víka

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ VYVÍJEČE PÁRY

Bezpečnostní upozornění

- Nádržku na vodu nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin ani nemyjte pod proudem vody.
- Před spuštěním funkce parního vaření se přesvědčete, že je nádržka správně nasazena a je v ní dostatek vody. Hladina vody v nádržce nesmí překročit rysku MAX.
- Pro parní vaření používejte vždy čerstvou pitnou vodu. V žádném případě do nádržky nenalévejte vodu vzniklou odmrazením chladničky, vodu z kondenzovanou ze sušičky na prádlo nebo určité druhy minerálních vod.
- Nedotýkejte se horkých povrchů a míst, kde vychází pára, hrozí nebezpečí popálení nebo opaření.
- Nezakrývejte ventilační otvory.
- Během spuštěné funkce parního vaření je přísně zakázáno otevírat víko nádržky. Víko neotvírejte ani bezprostředně po přerušení nebo ukončení parního vaření.
- Před doplněním vody (po zaznění upozorňovacího pípání během parního vaření) chvíli vyčkejte a potom opatrně otevřete víko. Je přísně zakázáno dolévat vodu nebo se dotýkat nádržky holými rukama během parního vaření a bezprostředně po něm. Doporučujeme při manipulaci používat ochranné pracovní pomůcky (např. chňapky).
- Plovák se ve víku musí volně pohybovat. Plovák pravidelně čistěte. Nikdy se ho nepokoušejte z víka odejmout nebo ho otočit.
- Před čištěním nechte nádržku, víko a plovák vychladnout.
- Po ukončení parního vaření nebo před jakoukoliv manipulací s MV troubou vylijte z nádržky vodu.

Před prvním použitím funkce parního vaření vymyjte a vypláchněte čistou pitnou vodou nádrž na vodu a omyjte víko. Nádržku zasuňte do vyvíječe páry a víko uzavřete.

Doplnění vody do nádržky

Stisknutím tlačítek ④ uvolněte aretaci víka ② a víko vyjměte z nádržky ①. Do nádržky nalijte vodu pomocí vhodné nádoby (je to nezbytné, jinak by se funkce parního vaření nedala spustit). Minimální a maximální množství je označeno ryskou na boční straně nádržky. Víko zasuňte zpět do nádržky a řádně ho uzavřete tak, aby aretační výstupky zapadly do upínacích konzol vyvíječe páry (jinak by pára unikala ústím nádržky ven). Dbejte na to, aby dosedací plochy a těsnicí prvky byly funkční.

Upozornění

Hladina vody se musí nacházet v rozmezí mezi ryskami **MIN** a **MAX**. Pokud bude hladina vody příliš nízká, potom buď nebude možné zapnout parní vaření nebo krátce po zapnutí této funkce budete muset vodu doplnit. Pokud bude hladina vody příliš vysoká, může během parního vaření voda vystříknout do vnitřního prostoru MV trouby.



Nasazení a odejmutí odkapního žlábků

Odejmutí

Co nejdříve otevřete dvířka MV trouby, stiskněte 2 aretační tlačítka (a) a žlábek pomalu vytáhněte. Po vylití vody žlábek ihned nasadte zpět.

Nasazení

Co nejdříve otevřete dvířka MV trouby, 3 výstupky (b) nasadte do 3 obdélníkových otvorů na spodní straně MV trouby a žlábek zasuňte na své místo.

NASTAVENÍ HODIN

Když se MV trouba poprvé zapojí do el. zásuvky nebo dojde k obnovení dodávky proudu po výpadku, na displeji se zobrazí **1:00**. Pokud se na displeji objeví neobvyklé znaky, vytáhněte vidlici napájecího přívodu z el. zásuvky, znovu ji zapojte a nastavte hodiny. Hodiny na MV troubě pracují ve 12-ti nebo 24 hodinovém režimu.

Příklad nastavení běžného denního času na 8:30:

1. Stiskněte a držte tlačítko **HODINY**, až se na displeji zobrazí **Hr 24** (24 hodinový režim). Pro nastavení 12-ti hodinového režimu stiskněte toto tlačítko znovu, na displeji se zobrazí **Hr 12**.
2. Otočným ovladačem nastavte hodinu (**8**).
3. Potvrďte stisknutím tlačítka **HODINY**.
4. Otočným ovladačem nastavte minuty (**30**).
5. Potvrďte stisknutím tlačítka **HODINY**. Hodiny jsou nastaveny.

Poznámka: Během přípravy pokrmu můžete stisknutím tlačítka **HODINY** zkontrolovat běžný čas.

POKYNY K OBSLUZE

Tahem za držadlo **D** otevřete dvířka MV trouby. Vložte pokrm ve vhodné nádobě do středu keramického dna a dvířka uzavřete. Nastavte požadovaný program. Jakmile stisknete **START**, MV trouba začne pracovat a dojde k osvětlení vnitřního prostoru trouby. Během procesu přípravy je možné dvířka otevřít a zkontrolovat připravovaný pokrm, časovač se zastaví a vyzařování mikrovln/příprava se přeruší. Po uzavření dvířek a stisknutí **START** bude příprava pokračovat až do uplynutí celého nastaveného času. Po ukončení přípravy se MV trouba automaticky vypne, ozve se zvukový signál (4 pípnutí) a na displeji bude blikat nápis **End**. Zvukový signál bude MV trouba automaticky vydávat každé dvě minuty do chvíle, než otevřete dvířka nebo stisknete tlačítko **STOP/ZRUŠIT**. Pokud chcete ukončit přípravu pokrmu před uplynutím nastaveného času, dvakrát stiskněte tlačítko **STOP/ZRUŠIT**.

RYCHLÝ START



Při této funkci bude MV trouba pracovat na max. úrovni výkonu (100 %).

Otočením ovladače po směru hodinových ručiček zvolte čas přípravy 0:10 až 95:00 a stiskněte **START**.

Pro Vaši informaci

Při jednotlivých nastaveních jsou k dispozici následující výkonové úrovně. Všechna čísla jsou uvedena jako přibližné procento nejvyššího možného výkonu.

TABULKA VÝKONOVÝCH ÚROVNÍ MV TROUBY

Mikrovltný výkon	Displej symbol	Výkon (%)	Příkon grilu (%)	Použití
Max. 900 W	P-HI	100	-	- vaření vody, čerstvého ovoce, zeleniny, rybiho masa a drůbeže, ohřev mléka - zhnědnutí hovězí sekané - předehřev nádob
Středně vysoký	P-80	80	-	- veškeré ohřívání - pečení masa a drůbeže - vaření hub, koryšů a pokrmů obsahujících sýry a vejce
Střední	P-60	60	-	- pečení dortů, koláčů - příprava vajec, rýže a pudinku - vaření masa, drůbeže a polévek
Středně nízký	P-40	40	-	- rozpouštění másla, čokolády
Nízký 140 W / rozmrazování	P-20 	20	-	- změknutí másla, sýrů a zmrzliny - kynutí těsta - veškeré rozmrazování
Minutový časovač (0 W)	P-00	0	-	- funkce kuchyňské minutky
Gril		-	100	- grilování plátků ryb, masa, pečení brambor
Kombinace 1	CO-1	30	70	- kuře, kachna, ryby a ostatní maso pro získání křupavé chuti
Kombinace 2	CO-2	55	45	- hovězí, drůbež, omelety s masovou náplní, pečené brambory

Poznámka: Výše uvedené hodnoty vyjadřují procento z celkového času, kdy je v činnosti mikrovltná energie nebo gril.

POKYNY PRO MIKROVLNNÉ VAŘENÍ / OHŘÍVÁNÍ

1. Tisknutím tlačítka **MIKROVLNÝ/ROZMRAZOVÁNÍ** zvolte požadovanou výkonovou úroveň mikrovln podle připravovaného pokrmu.
2. Požadovaný čas přípravy nastavte otočným ovladačem.
3. Stiskněte **START**. MV trouba začne pracovat.

Poznámka: Chcete-li zkontrolovat během přípravy pokrmu úroveň výkonu, stiskněte tlačítko **MIKROVLNÝ/ROZMRAZOVÁNÍ**.



POKYNY PRO ROZMRAZOVÁNÍ

Rozmrazování pomocí mikrovln je mnohem rychlejší než rozmrazování v ledničce a bezpečnější než rozmrazování při pokojové teplotě, protože nepodporuje růst škodlivých bakterií. Je důležité si uvědomit, že rozmrazování trvá déle než normální vaření. **Pokrm kontrolujte, během rozmrazování jej alespoň jedenkrát otočte, příp. oddělte nebo přeskládejte, a rozmražené kusy vyjměte.**

1. Opakovaným tisknutím tlačítka **MIKROVLN/ROZMRAZOVÁNÍ** zvolte výkonovou úroveň mikrovln pro rozmrazování (P - 20). Na displeji se zobrazí symbol ❄️❄️.
2. Požadovaný čas přípravy nastavte otočným ovladačem.
3. Stiskněte **START**. MV trouba začne pracovat.

POKYNY PRO GRILOVÁNÍ

Pro grilování doporučujeme používat grilovací rošt, neboť čas a průběh přípravy se může bez jeho použití lišit. Použitím grilovacího roštu při přípravě menších pokrmů zlepšíte jejich vlastnosti, např. křupavost, zhnědnutí atd.

1. Otevřete dvířka, na keramické dno umístěte odkapní plech, do středu MvT na výstupky vložte rošt s připraveným pokrmem a dvířka uzavřete.
2. Jedenkrát stiskněte tlačítko **GRILOVÁNÍ/KOMBINACE**. Na displeji se zobrazí symbol 🍷.
3. Otočným ovladačem nastavte požadovaný čas grilování.
4. Stiskněte **START**. MV trouba začne pracovat.

Poznámka: Pokud chcete během přípravy pokrm zkontrolovat, řiďte se pokyny v odstavci „**POKYNY K OBSLUZE**“.

POKYNY PRO PŘÍPRAVU V KOMBINOVANÉM REŽIMU

Tato MV trouba umožňuje zvolit **KOMBINOVANÝ** způsob přípravy pokrmů, s využitím současného působení **grilu** a **mikrovln**. Vzhledem k tomu, že topné těleso griluje povrch masa, zatímco mikrovlny zasahují i dovnitř pokrmu, je celkový čas přípravy v kombinovaném režimu obecně kratší než při použití režimů odděleně.

1. Otevřete dvířka, na keramické dno umístěte nádobu s připraveným pokrmem (vhodnou pro kombinovaný režim) a dvířka uzavřete.
2. Stiskněte tlačítko **GRILOVÁNÍ/KOMBINACE** dvakrát pro nastavení **kombinace 1** (na displeji se zobrazí **Co – 1**) nebo třikrát pro nastavení **kombinace 2** (na displeji se zobrazí **Co – 2**).
3. Otočným ovladačem nastavte požadovaný čas přípravy.
4. Stiskněte **START**. MV trouba začne pracovat.

Poznámka: Pokud chcete během přípravy pokrm zkontrolovat, řiďte se pokyny v odstavci „**POKYNY K OBSLUZE**“.

Upozornění

Během grilování nebo přípravy kombinací se nedotýkejte povrchu MV trouby – zejména přední strany dvířek, protože sklo může být **HORKÉ!** Obzvlášť dejte pozor na to, aby se **dvířek nedotýkaly děti!** Při vyjímání pokrmů dbejte zvýšené opatrnosti – vnitřní prostor MV trouby, keramické dno, grilovací rošt a odkapní plech budou **HORKÉ!** Doporučujeme odstranit tuk a mastnotu. Horký tuk může při další přípravě kouřit.


Při prvním použití grilu můžete pozorovat slabé kouření a ucítit mírný zápach. Tyto jevy brzy zmizí a nejsou důvodem k reklamaci spotřebiče.

POKYNY PRO PARNÍ VAŘENÍ


Při vaření v páře se potraviny nevysušují a uchovávají si svoji chuť, aroma, minerální látky a vitaminy.

Při této funkci MV trouba vytváří páru a současně pracuje na 80% mikrovlnný výkon. Před nastavením této funkce musí být v nádržce dostatečné množství vody (viz odst.

Doplnění vody do nádržky).

1. Otevřete dvířka, doprostřed keramického dna položte pokrm ve vhodné nádobě, pokrm nepřikrývejte a dvířka zavřete.
2. Stiskněte tlačítko **PÁRA-MIKROVLNÝ**. Na displeji se rozsvítí symbol .
3. Otočným ovladačem nastavte požadovaný čas přípravy.
4. Stiskněte **START**. MV trouba začne pracovat.

Poznámky

- Pokud během parního vaření klesne v nádrži hladina vody pod určitou úroveň, MVt přeruší svoji činnost, na displeji bude blikat symbol  a bude se ozývat zvukový signál (pípání), který vás upozorní, že máte doplnit vodu. Tento signál bude MV trouba vydávat do té doby, než doplníte vodu a uzavřete víko. Signalizace může být poněkud opožděná, aby nedošlo k opaření horkou párou. Víko opatrně otevřete, doplňte vodu a víko řádně uzavřete. Chvilí vyčkejte, než senzor zjistí úroveň hladiny vody. Pro pokračování vaření stiskněte **START**.
- Při funkci parního vaření dochází k vydávání charakteristického zvuku ("bublání"). Tento jev je naprosto normální a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
- Během parního vaření bude pára vycházet z ventilačních otvorů na horní straně MV trouby.
- Po uplynutí nastaveného času mohou ve vnitřním prostoru MV trouby zůstat zbytky páry a na spodní straně dvířek se může nahromadit malé množství vodních kapek. Dvířka MV trouby otvírejte pomalu.
- Pokud bude parní vaření trvat déle než 30 minut, musí se voda z odkapního žlábků vyprázdnit, jinak by mohla přetéci. Po otevření dvířek můžete vodu ze žlábků buď odsát např. pomocí suché utěrky nebo odkapní žlábek odejmout a vodu vylít (viz odst. **Nasazení a odejmutí žlábků na vodu**).

AUTOMATICKÁ PŘÍPRAVA

V tomto režimu MV trouba pracuje automaticky bez nutnosti zadávat výkon trouby a čas přípravy.

1. Otočným ovladačem proti směru hodinových ručiček vyberte program dle připravované potraviny tak, že na displeji bude blikat symbol a název zvoleného programu.
 2. Potvrďte stisknutím **START**.
 3. Otočným ovladačem zvolte hmotnost/množství.
 4. Stiskněte **START**. MV trouba začne pracovat.
- Během automatické přípravy bude na displeji blikat symbol a název zvoleného programu.

	Program	Poznámky k přípravě
1	Popcorn	Běžný sáček zakoupený v obchodě.
2	Kaše	Musí se dodržet správný poměr vody a rýže.
3	Ohřev pizzy	Ve stavu ochlazení na přibližně 5 °C.
4	Polévka	200-250 ml na jednu porci.
5	Grilované kuřecí maso: Kousek	Položte nahoru přímo na grilovací rošt. Po uplynutí poloviny času přípravy pokrm otočte.
6	Grilované kuřecí maso: Steak	Položte nahoru přímo na grilovací rošt. Po uplynutí poloviny času přípravy pokrm otočte.
7	Grilované kuřecí maso: Celé kuře	Vložte celé kuře, v polovině grilovací doby se ozve pípání.
8	Grilované kuřecí maso: Křídýlka	Vložte kuřecí křídla, v polovině doby přípravy se ozve pípání.
9	Grilované maso	Vložte prorostlé vepřové maso, v polovině doby přípravy se ozve pípání.
10	Grilovaný špíz	Maso na špejli položte přímo na grilovací rošt, v polovině doby přípravy se ozve pípání.
11	Grilovaná ryba	Rybí kousky položte přímo na grilovací rošt, v polovině doby přípravy se ozve pípání.
12	Grilované hovězí/skopové	Kousky masa položte přímo na grilovací rošt, v polovině doby přípravy se ozve pípání.
13	Grilovaná klobása	Klobásy položte přímo na grilovací rošt, v polovině doby přípravy se ozve pípání.
14	Grilovaná kukuřice	Kukuřici položte nahoru přímo na grilovací rošt, v polovině doby přípravy se ozve pípání.
15	Hot Dog	Hot dog položte nahoru přímo na grilovací rošt, v polovině doby přípravy se ozve pípání.
16	Toast	Toast (1-2 kusy) položte nahoru přímo na grilovací rošt, v polovině doby přípravy se ozve pípání.
17	Kuře v páře	Kousky kuřete položené na keramické míse vložte na keramické dno MV trouby.
18	Maso v páře	Maso položené na keramické míse vložte na keramické dno MV trouby.
19	Celá ryba na páře	Celé ryby položené na keramické míse vložte na keramické dno MV trouby.
20	Mořské plody na páře	Garnáty položené na keramické míse vložte na keramické dno MV trouby.
21	AUTO ohřev	Potravinu chlazené na teplotu kolem 5 °C, použijte nádoby určené pro ohřev v MV troubě.
22	Broskvový džem	Suroviny: 4 broskve, 1/2 šálku cukru, 2 šálky vody. 1. Broskve umyjte, sloupněte slupku a nakrájejte na kousky; 2. Broskve, vodu a cukr dejte do ohnivzdorné nádoby a před spuštěním tohoto programu vložte do MV trouby. 1 šálek se rovná 250 ml

	Program	Poznámky k přípravě
23	Jablečný džem	Suroviny: 4 jablka, 150 g cukru, 1 šálek citrónové šťávy. 1. Jablka umyjte, sloupněte slupku a nakrájejte na kousky; 2. Jablka dejte do ohnivzdorné nádoby, přidejte citrónovou šťávu, cukr a dobře promíchejte, zakryjte a před spuštěním tohoto programu vložte do MV trouby. 1 šálek se rovná 250 ml
24	Svařené víno	Suroviny: 1 l bílého vína, 3 lžice cukru, 1 špetka hřebíčku, 4 lžice medu, 1 sáček mleté skořice, 4 plátky z omytého citrónu na ozdobu 1. Do vhodné nádoby nalijte víno, promíchejte ho s hřebíčkem, skořicí, cukrem a medem 2. Nádobu zakryjte, vložte do MV trouby a nechejte ohřívat po uvedené době.

Poznámky

U některých programů se během přípravy ozve zvukový signál a MV trouba přestane pracovat. Otevřete dvířka, pokrm obraťte, oddělte nebo přeskládejte. Zavřete dvířka a stiskněte **START**, příprava bude pokračovat.

Pamatujte, že výsledek automatické přípravy závisí na mnoha faktorech jako jsou tvar a velikost pokrmu, vaše osobní zkušenost s přípravou určitého pokrmu a také jak dobře pokrm umístíte do MV trouby. Pokud není pokrm zcela hotový, přidejte čas a výkon podle vašeho uvážení tak, abyste byli s výsledkem spokojeni.

VÍCESTUPŇOVÁ PŘÍPRAVA

U této MV trouby můžete nastavit až 3 po sobě následující stupně přípravy potravin při různém výkonu, funkci a času. Nelze kombinovat s automatickou přípravou.

Příklad nastavení: 1. stupeň – rozmrazování, 2. stupeň – kombinace 2, 3. stupeň – gril

1. Tlačítkem **MIKROVLNY/ROZMRAZOVÁNÍ** zvolte výkonovou úroveň (P – 20) a otočným ovladačem nastavte požadovaný čas rozmrazování. Na displeji svítí **1S**.
2. Stiskněte tlačítko **GRILOVÁNÍ/KOMBINACE** třikrát pro nastavení kombinace 2 a otočným ovladačem nastavte požadovaný čas přípravy. Na displeji svítí **2S**.
3. Stiskněte tlačítko **GRILOVÁNÍ/KOMBINACE** jedenkrát a otočným ovladačem nastavte požadovaný čas grilování. Na displeji svítí **3S**.
4. Stiskněte **START**.

MV trouba začne pracovat a na displeji bude blikat symbol funkce, která právě probíhá. Mezi každým stupněm přípravy se ozve zvukový signál (1 pípnutí).

MINUTOVÝ ČASOVAČ

Tuto funkci použijete pro časové omezení činností probíhajících mimo troubu.

Během odpočítávání nastavené doby se rozsvítí světlo v troubě a ventilátor bude v činnosti, ale trouba nebude vyzařovat mikrovlny. Po uplynutí nastavené doby se ozve zvukový signál.

Příklad nastavení časovače na 3 minuty:

1. Tiskněte tlačítko **MIKROVLNY/ROZMRAZOVÁNÍ**, až se na displeji zobrazí **P – 00**.

2. Otočným ovladačem otočte tak, až se na displeji zobrazí **3:00**.
3. Stiskněte **START**.

DĚTSKÝ ZÁMEK

Dětský zámek je bezpečnostní funkce, která zabraňuje náhodnému zapnutí MV trouby. Jakmile je tato funkce aktivována, nelze připravovat pokrmy – MV trouba nereaguje na stisknutí žádného tlačítka.

Aktivace – stiskněte a držte tlačítko **STOP/ZRUŠIT** cca 3 sekundy, zazní zvukový signál a na displeji se rozsvítí symbol zámku .

Zrušení – stiskněte a držte tlačítko **STOP/ZRUŠIT** cca 3 sekundy, zazní zvukový signál a symbol zámku na displeji zhasne/ dokud symbol zámku na displeji nezhasne.

IX. OTÁZKY A ODPOVĚDI

Otázka: Co se děje, když nesvítí světlo v MV troubě?

Odpověď: Přepálené vlákno žárovky.

Otázka: Proč z větracích otvorů uniká pára a proč ze spodní části dvířek odkapává voda?

Odpověď: Vznik páry během vaření je normální jev. MV trouba je opatřena ventilačními otvory, kterými se pára odvádí, občas však pára kondenzuje na dvířkách a voda pak odkapává ze spodní strany dvířek. To je zcela normální a bezpečné.

Otázka: Může mikrovlnná energie projít okénkem dvířek?

Odpověď: Ne! Kovové stínění odráží energii zpět do dutiny. Otvory a vstupy umožňují průchod světla, neumožňují však průchod MV energie.

Otázka: Proč vajíčka někdy vystřelují?

Odpověď: Při pečení nebo vaření vajec může žloutek vystřelit, protože se uvnitř žloutkové blány vyvíjí pára. Aby k tomu nedošlo, propíchněte žloutek před vařením párátkem. Nikdy nevařte vajíčka bez propíchnutí skořápky!

Otázka: Proč se po ukončení vaření doporučuje doba prodlevy?

Odpověď: Doba prodlevy je velmi důležitá. Při přípravě pokrmů v MV troubě vzniká teplo v pokrmu, ne v troubě. V mnoha pokrmech se vytvoří dostatek vnitřního tepla na to, aby proces vaření pokračoval i po vyjmutí pokrmu z trouby. Účelem doby prodlevy u větších kusů masa, větších druhů zeleniny a koláčů je umožnit, aby se vnitřek pokrmu rovnoměrně provařil bez převaření vnější části.

Otázka: Proč mikrovlnná trouba nevaří vždy tak rychle, jak to uvádějí pokyny pro přípravu pokrmů?

Odpověď: Ještě jednou si přečtete recept, abyste se ujistili, že jste správně dodrželi všechny pokyny a dozvěděli se, co mohlo způsobit odchylky času přípravy. Časy příprav a nastavené teploty jsou doporučené hodnoty, které mají zabránit převaření, které je jedním z nejběžnějších problémů začátečníků při používání MV trouby. Odchylky co do velikosti, tvaru, hmotnosti, rozměru a teploty pokrmů budou vyžadovat delší či kratší čas přípravy. Pomocí vlastního úsudku a doporučených hodnot si ověřte, zda byl pokrm správně připraven tak, jako byste ho udělali při normálním vaření.

Otázka: Proč se uvnitř MV trouby objevují jiskry a praskání (elektrický oblouk)?

Odpověď: Používáte nádobí s kovovými částmi nebo ozdobami (stříbrnými nebo zlatými). Nechali jste v troubě vidličku nebo jiný kovový nástroj. Používáte velké množství kovové fólie. Používáte kovové sponky. V prostoru MV trouby jsou zbytky připáleného pokrmu.

X. ÚDRŽBA

Před údržbou odpojte spotřebič od elektrické sítě vytažením vidlice

napájecího přívodu z el. zásuvky! Udržujte vnitřní plochy MV trouby čisté a suché, aby nedocházelo k tvorbě nánosů mastnoty a částeczek pokrmů. Všeobecně platí, že byste MV troubu měli čistit vždy, když byla použita.

Vnitřní stěny a keramické dno

Navlhčeným hadříkem odstraňte všechny zbytky jídel z keramického dna, mezi dvířky a MV troubou. Tato oblast musí být čistěna velmi důkladně, aby se dvířka mohla dobře uzavřít. Hadříkem se saponátem odstraňte všechny mastné skvrny, pak stěny otřete a osušte. Nepoužívejte čisticí prostředky, které jsou drsné a agresivní, protože poškrábají a poškodí povrch MV trouby.

Pachy z vnitřku trouby odstraníte také tak, že do nádoby vhodné pro MV troubu nalijete šálek vody s citrónovou šťávou vymačkanou z jednoho citronu spolu se slupkou a necháte na ně 5 minut působit mikrovlny. Potom vnitřek trouby otřete a osušte.

POZOR: Nikdy nenalévejte do MV trouby vodu!

Dvířka

Dvířka a těsnění dvířek musí zůstat čisté. Umývejte je pouze teplou vodou se saponátem, pak je důkladně osušte. Nepoužívejte abrazivní prostředky, jako jsou čisticí prášky, ani ocelové nebo plastové škrabky. Kovové části se udržují nejnárodněji tak, že je budete často otírat vlhkým hadříkem.

Vnější části

Vnější skříň čistěte jemným hadříkem a teplou vodou, pak ji osušte měkkým hadříkem. Dbejte na to, aby se do ventilačních otvorů nedostala voda. Jestliže se znečistí napájecí přívod, otřete jej vlhkým hadříkem. Vždy se přesvědčete, že povrch těsnění dvířek je čistý.

Grilovací rošt a odkapní plech

Grilovací rošt a odkapní plech po každém použití umyjte v horké vodě se saponátem. Opláchněte čistou vodou a osušte.

Odstranění vodního kamene

V závislosti na tvrdosti vámi používané vody může v nádržce na vodu docházet k usazování vodního kamene. Pro jeho odstranění postupujte následovně. Do nádržky nalijte po maximální úroveň roztok z bílého octa a vody v poměru 1:2. Roztok nezahřívejte a nechte ho působit přes noc. Potom roztok vylijte a nádržku několikrát vypláchněte čistou pitnou vodou.

XI. EKOLOGIE

Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Uvedené symboly na výrobku nebo v průvodním dokumentaci znamenají, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem jejich správné likvidace je odevzdejte na k tomu určených sběrných místech, kde budou přijaty zdarma. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa (viz www.elektrowin.cz). Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě přívod odříznout, spotřebič tak bude nepoužitelný.



Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis!

Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!

Případné další informace o spotřebiči získáte na Infolince 844 444 000 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

XII. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku
Výkon mikrovln (W)	140 - 900
Pracovní kmitočet (MHz)	2450
Rozměry Š x V x H (mm) - vnější	565 x 310 x 406
- vnitřní	332 x 214 x 346
Obsah (l)	23
Hmotnost (kg) cca	19

Na výrobek bylo vydáno ES prohlášení o shodě podle zákona č. 22/1997 Sb. v platném znění. Výrobek splňuje požadavky níže uvedených nařízení vlády v platném znění:

- NV č. 17/2003 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na elektrická zařízení nízkého napětí (odpovídá Směrnici Rady č. 2006/95/ES v platném znění)
- NV č. 616/2006 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na výrobky z hlediska jejich elektromagnetické kompatibility (odpovídá Směrnici Rady č. 2004/108/ES v platném znění).

Nepodstatné odchytky od standardního provedení, které nemají vliv na funkci výrobku, si výrobce vyhrazuje.

TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

Nebezpečí udušení. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.

VÝROBCE: ETA a.s., Poličská 444, 539 16 Hlinsko, Česká republika

eta 7206

NÁVOD NA OBSLUHU

Pozorne si prečítajte návod na obsluhu, prezrite si obrázky a návod si uschovajte!

OBSAH	strana
I. Úvod do mikrovlnného varenia	21
II. Ako vlastnosti potravín ovplyvňujú mikrovlnné varenie	22
III. Špeciálne postupy pri mikrovlnnom varení	23
IV. Dôležité pokyny na ohrievanie pokrmov	24
V. Ako dosiahnuť s mikrovlnnou rúrou najlepšie výsledky	24
VI. Bezpečnostné pokyny	25
VII. Inštalácia, ventilácia	27
VIII. Návod na obsluhu mikrovlnnej rúry	28
IX. Otázky a odpovede	36
X. Údržba	37
XI. Ekológia	38
XII. Technické údaje	38

I. ÚVOD DO MIKROVLNNÉHO VARENIA

Ako pracuje mikrovlnná rúra

Mikrovlny sú forma energie, ktorá sa podobá rozhlasovým a televíznym vlnám i normálnemu dennému svetlu. Všetko vyžaruje mikrovlny — kuchynská výlevka, kávová kanvica, dokonca aj ľudia. Ale tieto mikrovlny sa šíria atmosférou a miznú bez účinku. Mikrovlnná rúra je navrhnutá tak, aby mohla energiu mikrovln využívať. Elektrická energia sa premieňa na mikrovlnnú energiu v magnetróne a mikrovlny postupujú otvormi v stenách rúry do oblasti prípravy pokrmov. Mikrovlny nemôžu prenikáť cez kovové steny rúry, môžu však prenikáť materiálmi, ako sú sklo, porcelán a papier, teda materiálmi, z ktorých sa zhotovuje riad na prípravu pokrmov v mikrovlnných rúrach. Mikrovlny nezohrievajú nádoby, ale tie sa môžu zohriať od teplého pokrmu. Mikrovlny sú priťahované vlhkosťou potravín, v ktorých spôsobia rozkmitanie molekúl vody 2 450-miliónkrát za sekundu. Molekuly sa pri pohybe o seba trú, a toto trenie spôsobí zohriatie pokrmu.

Veľmi bezpečný spotrebič

Táto mikrovlnná rúra je jedným z najbezpečnejších domácich spotrebičov. Ak otvoríte dvierka, rúra automaticky preruší svoju činnosť.

Faktory ovplyvňujúce dobu varenia

Prípravu jedál ovplyvňujú rôzne faktory. Teplota potravín a prísad použitých pri varení spôsobuje veľké rozdiely v čase varenia. Napríklad príprava pokrmu z ľadovo studených potravín bude trvať oveľa dlhšie ako príprava rovnakého pokrmu z potravín, ktoré majú izbovú teplotu. Doba varenia ovplyvňuje aj nastavený výkon.

Hustota potravín

Ľahké, pórovité potraviny, napríklad chlieb a pečivo, sa pripravujú rýchlejšie ako ťažké, husté potraviny, napríklad pečené mäso. Pri príprave pórovitých potravín v mikrovlnnej rúre musíte dávať pozor, aby sa vonkajšie časti nevysušili a neskrechli. Preto vonkajšie časti zakrývajte fóliou, ktorá je určená pre mikrovlnnú rúru, alebo ich varte pri nízkom výkone.

Výška potravín

Horná časť vysokých pokrmov, predovšetkým pri pečení, sa uvarí rýchlejšie ako dolná časť. Preto je vhodné počas varenia ich aj niekoľkokrát obrátiť.

Začiatková teplota

Začiatková teplota potravín priamo ovplyvňuje dobu, počas ktorej musí byť pokrm varený alebo ohrievaný. Je to rovnaké ako pri konvenčnom varení — zmrazené potraviny sa varia dlhšie ako potraviny len chladené a potraviny skladované pri izbovej teplote sa uvaria najskôr.

Obsah vlhkosti v potravinách

Pretože vlhkosť priťahuje mikrovlny, mali by byť relatívne suché potraviny, ako sú pečené mäso a niektoré druhy zeleniny, buď pokropené vodou, alebo zakryté.

Veľkosť potravín

Čím menšie a jednotnejšie sú kusy potravín v mikrovlnnej rúre, tým lepšie. Nakrájané potraviny je vhodné variť vo väčších nádobách, aby sa k nim mikrovlny dostali zo všetkých strán, a zaistili tak rovnomerné varenie.

Množstvo potravín

Počet mikrovln v rúre zostáva stály bez ohľadu na množstvo pripravovaných potravín. Platí, že čím viac potravín do rúry vložíte, tým dlhšie trvá ich príprava. Malé množstvá potravín potrebujú kratší čas varenia alebo ohrievania. Pri použití normálnych dób varenia alebo ohrievania sa môžu prevariť alebo spáliť.

Kosti a tuky

Kosti vedú teplo a veľké množstvo tuku priťahuje mikrovlnnú energiu. Preto musíte pri príprave plátkov mäsa, ktoré obsahujú kosti a tuk, pracovať opatrne, aby sa mäso uvarilo rovnomerne, ale sa príliš neprepieklo. Pokrm s veľkým obsahom tuku a cukru vyžadujú opatrnú voľbu doby varenia, pretože sa ľahko rozohrejú a spália, alebo dokonca môžu spôsobiť v rúre požiar samovznietením.

Tvar potravín

Mikrovlny prenikajú do potravín len do hĺbky asi 2,5 cm. Vnútorne časti pokrmov sa uvaria postupovaním tepla vytvoreného na povrchu do vnútra. Inými slovami — len vonkajšia časť sa skutočne uvarí mikrovlnnou energiou. Zvyšok sa uvarí vzniknutým teplom. Na základe tohto je zrejmé, že najhorším tvarom pokrmu pre prípravu v mikrovlnnej rúre je hrubý kváder. Než sa stred mierne zahreje, rohy sa spália. Snažte sa preto, aby pokrm mali zaoblené tvary. Tie sa mikrovlnnou energiou pripravujú najlepšie.

Rozmrazovanie potravín

Zmrazené potraviny možno vložiť priamo do mikrovlnnej rúry (nezabudnite odstrániť všetky kovové uzávery a obaly). Tie časti potravín, ktoré sa rozmrazia rýchlejšie ako ostatné, prikryte. Tým sa proces rozmrazovania spomalí, alebo zastaví. Niektoré potraviny netreba rozmraziť úplne. Napríklad príprava rýb je taká rýchla, že je lepšie ich začať pripravovať ešte mierne zmrazené.

Varenie zmrazených potravín

Tento druh potravín vyžaduje zvláštnu opatrnosť, ak sa pripravuje v mikrovlnnej rúre. Je to spôsobené tým, že väčšina pokynov na obaloch potravín sa vzťahuje na konkrétnu rúru. Preto je dôležité vedieť, aký výkon má vaša rúra. Ak nižší, ako je uvedené na obale, treba dobu varenia zmeniť. Dobu varenia **ZVYŠUJTE** v jednominútových intervaloch a ak je to možné, potraviny vždy premiešajte. Potom ich nechajte v pokoji odstáť asi 3 minúty.

Prepichovanie

Ak potraviny, ktoré majú na povrchu šupku, škrupinu alebo blanu, neprepichujete, budú v mikrovlnnej rúre pri varení praskať. Vzťahuje sa to na niektoré druhy údenín, žĺtky i bielky vajec, lastúry, ustrice a celý rad druhov zeleniny a ovocia.

Skúška uvarenia

Pretože pokrmy sa v mikrovlnnej rúre uvaria veľmi rýchlo, treba ich často kontrolovať. Niektoré pokrmy sa nechávajú v rúre až do úplného uvarenia, väčšina sa však (vrátane mäsa a hydiny) z rúry vyťahuje v mierne nedovarenom stave a nechá sa odstáť mimo rúry. Počas tejto doby sa vnútorná teplota pokrmu zvýši o 3 až 8 °C.

Doba odstátia

Po vytiahnutí z rúry sa pokrmy nechávajú odstáť v pokoji 3 až 10 minút. Zvyčajne sú po tento čas zakryté, aby si udržali teplo, ak nejde o pokrmy, ktorých štruktúra má byť suchá (niektoré druhy pečiva a suchárov). Odstátie umožňuje dokončiť varenie a rozvinúť chuť a vôňu.

III. ŠPECIÁLNE POSTUPY PRI MIKROVLNNOM VARENÍ

Rozmiestenie a vzdialenosť

Jednotlivé kusy pokrmov, napríklad pečené zemiaky, malé kúsky pečiva a predkrmy, zohrejte rovnomernejšie, ak budú v mikrovlnnej rúre poukladané v rovnakých vzdialenostiach od seba, najlepšie v kruhu. Nikdy neukladajte potraviny na seba.

Miešanie

Miešanie je jedným z najdôležitejších postupov. Pri mikrovlnnom varení sa potraviny miešajú kvôli rovnomernému šíreniu a rozvádzaniu tepla. Potraviny treba miešať vždy smerom dovnútra, pretože vonkajšia časť sa ohrieva najskôr.

Obracanie

Veľké a dlhé pokrmy (napr. pečené mäso a hydina v celku) sa musia otáčať, aby sa všetky časti uvarili rovnomerne. Vhodné je obracať aj naporciovanú hydinu a rezne.

Prikrývanie fóliou

Na rohy a okraje hranatých pokrmov sa občas kladú pásiky fólie (určenej pre mikrovlnné rúry), ktoré zadržiavajú mikrovlny a chránia tieto časti pred prevarením. Nepoužívajte ich zbytočne veľa a vždy ich bezpečne pripevnite k nádobe, inak by mohli spôsobiť v rúre „iskrenie“, ktoré môže byť príčinou poškodenia mikrovlnnej rúry.

Nadvihnutie

Hrubé alebo husté pokrmy je vhodné nadvihnúť, aby mikrovlny mohli preniknúť aj k spodnej strane a dovnútra pokrmu.

Zhnednutie

Mäso a hydina varené vo vlastnom tuku 15 minút alebo dlhšie ľahko zhnednú samy. Pokrmy pripravované kratší čas môžete natrieť omáčkou, ktorá ich sfarbí a zlepší ich vzhľad.

IV. DÔLEŽITÉ POKYNY NA OHRIEVANIE POKRMOV

- Pokrmý počas ohrievania pravidelne miešajte. Ak to nie je možné, potraviny rozložte inak.
- Pri ohrievaní dodržiavajte doby odstátia odporúčané v literatúre, aby ste maximálne využili mikrovlnnú energiu a zabránili prehriatiu pokrmu.
- Ak nevíete, či budú niektoré potraviny strácať pri ohrievaní vlhkosť, obalte ich fóliou určenou pre mikrovlnné rúry a fóliu na niekoľkých miestach prepichnete.
- Pri ohrievaní zemiakov v šupke, chleba, pečiva alebo vlhkých potravín položte potraviny na list pijavého kuchynského papiera, ktorý vlhkosť pohltí.
- Ak budete ohrievať potraviny priamo na tanieri, rozložte ich v rovnomernej vrstve.
- Časy uvedené v literatúre platia pre ohrievanie potravín skladovaných pri izbovej teplote. Ak sú potraviny studené, čas predĺžte.
- Ohrievané potraviny ukladajte na tanier tak, aby silnejšie, hustejšie a mäsitejšie časti ležali na obvode taniera, kde pohltia najviac energie, a tenké časti uprostred taniera.

V. AKO DOSIAHNETE S MIKROVLNNOU RÚROU NAJLEPŠIE VÝSLEDKY?

Sledujte prípravu pokrmov

Tabuľky a hodnoty v tomto návode boli pripravené veľmi starostlivo, ale váš úspech bude závisieť od pozornosti, ktorú venujete príprave potravín. Pripravovaný pokrm vždy sledujte. Mikrovlnná rúra má osvetlenie, ktoré sa automaticky rozsvieti pri jej uvedení do činnosti. Vďaka tomu možno prípravu pokrmu sledovať. Pokyny v literatúre, napríklad **zvýšte, premiešajte...**, považujte za minimálne úkony. Ak sa vám zdá, že pokrm je pripravený nerovnomerne, urobte to, čo pokladáte ako najvhodnejšie, na odstránenie nedostatku.

Varný riad

V mikrovlnnej rúre nikdy nepoužívajte kovový riad, riad s kovovými ozdobami alebo potiahnutý fóliou. Mikrovlny kovom neprechádzajú. Budú sa odrážať od kovových predmetov v rúre a od kovových stien a vytvoria elektrický oblúk – znepokojujúci jav pripomínajúci blesky. V mikrovlnnej rúre možno bezpečne používať väčšinu žiaruvzdorného nekovového riadu. Niektoré nádoby však môžu obsahovať materiály, kvôli ktorým sú nevhodné na mikrovlnné varenie. Ak pochybujete o tom, či môžete nádobu použiť, dá sa jej vhodnosť na tento účel jednoducho zistiť.

Skúška riadu

Pred použitím mikrovlnnej rúry vyskúšajte, či je váš riad vhodný na varenie alebo ohrievanie v mikrovlnnej rúre. Vložte ho do mikrovlnnej rúry spolu so sklenenou miskou naplnenou vodou. Rúru zapnite na maximálny výkon na 1 minútu. Ak sa voda v sklenej miske ohreje a skúšaný riad zostane na dotyk chladný, je vhodný na mikrovlnné varenie. Ak však voda zostane studená, ale riad bude horúci (**Pozor, aby ste sa nepopáliiii!**), znamená to, že absorboval mikrovlny, a preto nie je bezpečný na mikrovlnné varenie.

Riad na mikrovlnné varenie

1. Väčšina skleneného a sklokeramického riadu vrátane riadu z varného skla je vhodná. Ak však má kovové, zlaté či strieborné ozdoby, v mikrovlnnej rúre ho nepoužívajte. Lakovaný/glazúrovaný či farebný porcelán a sklo nesmú byť brúsené a tvrdené. Uprednostňujte okrúhle alebo oválne nádoby pred hranatými, alebo obdĺžnikovými, pretože pokrm v rohoch sa zvyčajne prevarí.
2. Papierové, kartónové a lepenkové obrúsky, utierky, taniere a poháre i drevený riad možno v mikrovlnnej rúre použiť pri krátkom ohrievaní. Nepoužívajte výrobky

z recyklovaného papiera, pretože môžu obsahovať nečistoty (častice kovu), ktoré pri varení môžu spôsobiť iskrenie alebo požiar.

3. V mikrovlnnej rúre možno použiť plastové taniere, poháre, vrecká a obaly. Dodržiavajte pokyny výrobcu.
4. Kovový riad a riad s kovovými ozdobami v mikrovlnnej rúre nepoužívajte. Ak recept predpisuje použitie hliníkovej fólie, grilovacích ihliel alebo riadu s obsahom kovu, nechajte medzi kovovým predmetom a vnútornou stenou rúry vzdialenosť minimálne 2,5 cm. Ak vznikne oblúk (nastane iskrenie), odstráňte kovový predmet a nahraďte ho nekovovým.
5. Nepoužívajte utesnené nádoby (fľaše so zátkami, uzávermi a podobne).
6. Pri vyberaní riadu alebo otočného taniera z rúry buďte opatrní. Riad môže absorbovať teplo z pokrmu a byť veľmi horúci.
7. Používajte len teplomer, ktorý je určený alebo odporúčaný na požívanie v mikrovlnných rúrach.

Nasledujúca tabuľka poskytuje prehľad riadu na varenie v mikrovlnnej rúre:

Materiál riadu	Varné sklo	Pyrex	Keramické sklo	Terakota	Hliníková fólia	Plast	Papier alebo lepenka	Kovový riad
Mikrovlnný režim	ÁNO	ÁNO	ÁNO	ÁNO	NIE	ÁNO	ÁNO	NIE
GRIL	NIE	ÁNO	ÁNO	ÁNO	ÁNO	NIE	NIE	ÁNO
Kombinácie (Mikrovlny+gril)	NIE	ÁNO	ÁNO	ÁNO	NIE	NIE	NIE	NIE
Varenie v pare	ÁNO	ÁNO	ÁNO	ÁNO	NIE	ÁNO	NIE	NIE

Ohrievané tekutiny, napríklad polievky, omáčky a nápoje, sa v mikrovlnnej rúre môžu zohriať na bod varu bez toho, že by začali bublať. Potom môžu náhle prekypieť. Aby sa tak nestalo, dodržiavajte nasledujúce pokyny:

1. Nepoužívajte nádoby s rovnými bokmi a úzkym hrdlom.
2. Tekutiny neprehrievajte.
3. Tekutinu premiešajte pred vložením do rúry a potom opäť asi v polovici doby ohrevu.
4. Po ohriatí nechajte nádobu krátko stáť v mikrovlnnej rúre, potom tekutinu opäť premiešajte a skontrolujte jej teplotu pred podávaním (**predovšetkým obsah detských fliaš**), aby sa nestal úraz popálením!

VI. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred prvým uvedením do činnosti si pozorne prečítajte návod na obsluhu, prezrite si obrázky a návod si uschovajte.
- Ak bol spotrebič skladovaný pri nižších teplotách, najskôr ho nechajte aklimatizovať.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke.
- Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak nepracuje správne alebo spadol na zem a poškodil sa. V takýchto prípadoch odneste spotrebič do špecializovaného servisu, aby preverili jeho bezpečnosť a funkčnosť.
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevyťahujte ju z nej mokrými rukami a tahaním za napájací prívod!**

– **Pod krytom mikrovlnnej rúry je umiestnený mikrovlnný žiarič (magnetrón) a zdroj vysokého napätia. Rúra nemá žiadne súčiastky, ktoré by mohol spotrebiteľ sám nastavovať. Je prísne zakázané snímať vonkajší kryt mikrovlnnej rúry!**

- **Nepovoľte deťom a nesvojprávnym osobám manipulovať so spotrebičom bez dozoru zodpovednej osoby!**
- **Spotrebič nenechávajte v činnosti bez dozoru!**
- **Spotrebič je určený len na použitie v domácnosti a podobné účely (nie komerčné)!**
- Neumiestňujte mikrovlnnú rúru blízko televízneho alebo rozhlasového prijímača a antén z dôvodu možnosti nepriaznivého vplyvu elektromagnetického poľa MV rúry na prevádzku týchto zariadení.
- Mikrovlnnú rúru používajte výhradne v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jej prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých predmetov (napr. **záclon, závesov či dreva**), tepelných zdrojov (napr. **kachlí, sporáka, variča, grilu**) alebo vlhkých povrchov (ako sú **výlevky, umývadlá**). Zvýšená teplota a vlhkosť môžu poškodiť komponenty mikrovlnnej rúry.
- Nepokúšajte sa zapnúť mikrovlnnú rúru, ak má otvorené dvierka.
- Medzi predný povrch rúry a dvierka nevkladajte žiadne predmety. Zabráňte usadzovaniu nečistôt alebo zvyškov čistiacich prostriedkov na tesniacich plochách.
- Je veľmi dôležité, aby sa dvierka dobre zatvárali a aby neboli poškodené (prehnuté). Poškodené nesmú byť ani závesy a zámky (porušené alebo uvoľnené), tesnenia a tesniace plochy dvierok. Ak sa poškodia, musí ich opraviť kvalifikovaný servisný technik.
- Neskúšajte akokoľvek zmeniť, nastaviť alebo opraviť dvierka, ovládací panel, poistné zámky alebo iné časti mikrovlnnej rúry. Opravy môže vykonať len kvalifikovaný servisný technik.
- Nezapínajte prázdnu mikrovlnnú rúru. Ak ju nepoužívate, vložte dnu pohár s vodou. V prípade náhodného zapnutia voda bezpečne pohltí mikrovlnnú energiu.
- Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na iné účely (napríklad **na sušenie zvierat, výrobkov z textilu, resp. sušenie obuvi**), ako uvádza výrobca.
- Nepoužívajte pri varení namiesto papierových utierok noviny. Prípravu pokrmu pomocou papierových utierok musí odporúčať kuchárska kniha.
- Nepoužívajte drevený riad na dlhodobé ohrievanie. Môže sa zahriať a zuhoľhnať.
- Nepoužívajte kovový riad ani nekovové nádoby s kovovými (zlatými alebo striebornými) ozdobami. Vždy odstráňte kovové svorky. Kovové predmety môžu spôsobiť vznik elektrického oblúka, ktorý rúru poškodí.
- Nepoužívajte výrobky z recyklovaného a farebného papiera, pretože môžu púšťať farbu a obsahovať nečistoty, ktoré pri varení môžu spôsobiť iskrenie alebo požiar.
- Otočný tanier nikdy nedávajte do vody hneď po skončení varenia. V dôsledku prudkého ochladenia by mohol puknúť, alebo sa poškodiť.
- Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na fritovanie alebo zaváranie.
- Pred varením prepichnete škrupinku vajíčok, ale aj šupku zemiakov, jablák a podobných druhov ovocia a zeleniny.
- Malé množstvo potravín potrebuje na uvarenie alebo ohriatie kratší čas. Pri nastavení normálnej doby varenia sa môže prehriať alebo spáliť.
- Pred varením a rozmrazovaním odstráňte z potravín plastové obaly. Upozorňujeme však, že v niektorých prípadoch by pokrm mal zostať prikrytý plastovou fóliou –

- upresňujú to informácie na kúpených potravinách (vzťahuje sa to napríklad na potraviny s menšou hustotou alebo tekuté či kašovité potraviny).
- Neohrievajte nápoje s vysokým obsahom alkoholu ani veľké množstvo oleja, pretože sa môžu vznietiť!
 - Ak ohrievate v mikrovlnnej rúre tekutiny, môžu sa zohriať na bod varu bez viditeľného bublania. Po vytiahnutí z rúry môže teplotný šok spôsobiť ich prudké vykypenie a náhle vytrysknutie. Možno tomu predísť tak, že pred ohrievaním do nich vložíte špeciálnu lyžičku (z plastu určeného na použitie pri vysokých teplotách) alebo sklenú tyčinku.
 - Obsah dojčenských fliaš a detskej stravy v pohároch alebo téglikoch musíte pred podávaním premiešať alebo pretrepať a skontrolovať teplotu pokrmu, aby sa deti nepopáliť.
 - Pri príprave v MV rúre sa potraviny môžu samy vznietiť. V prípade náhleho vzplanutia pokrmu alebo ak zbadáte dym, nechajte dvierka zatvorené, rúru vypnite a odpojte od elektrickej siete.
 - Ak ohrievate alebo varíte pokrm v nádobách na jedno použitie z plastu, papiera alebo iného horľavého materiálu, kontrolujte pripravovaný pokrm častejšie a sledujte, či sa nádoba neničí.
 - V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
 - Ak sa napájací prívod tohto spotrebiča poškodí, musí prívod vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
 - Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel, než na ktorý je určený a opísaný v tomto návode!
 - Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym použitím spotrebiča (napr. **znehodnotenie potravín, popálenie, obarenie, ožiarenie, požiar**) a nie je povinný poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania zhora uvedených bezpečnostných upozornení.

VII. INŠTALÁCIA, VENTILÁCIA

1. Odstráňte všetok obalový materiál a vyberte príslušenstvo. Zo spotrebiča odstráňte všetky prípadné príľnavé fólie, nálepky alebo papier. Na otočný krúžok v strede mikrovlnnej rúry položte sklenený tanier.
2. Mikrovlnnú rúru postavte na zvolený pevný rovný povrch (napr. na kuchynský stôl alebo špeciálny stojan pre mikrovlnnú rúru), minimálne 85 cm vysoko a mimo dosahu detí, pretože sklo na dvierkach sa môže počas varenia zohriať na vysokú teplotu. Hore, vzadu a na bokoch ponechajte voľný priestor na dobrú ventiláciu (obr. 1). Otvory v spotrebiči zaisťujú prúdenie vzduchu pri ventilácii a nesmú sa zakryť ani inak blokovať. Nesmú sa snímať nožičky rúry. Zakrytím otvorov alebo odmontovaním nožičiek sa môže mikrovlnná rúra poškodiť.
3. Presvedčite sa, že napájací prívod nie je poškodený, nie je položený pod rúrou, ani vedený po ostrých či horúcich plochách. Elektrická zásuvka musí byť prístupná, aby sa v prípade nebezpečenstva rúra dala ľahko odpojiť od elektrickej siete. Spotrebič má napájací prívod s ochranným vodičom. **Vidlicu treba pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!** Odporúčame použiť samostatný elektrický okruh s istením **16 A**.

Poznámka:— Ak rúra nepracuje správne, odpojte ju z el. zásuvky, počkajte 10 sekúnd a znovu ju zapojte.

Ventilácia (obr. 1)

Na ochladzovanie mikrovlnnej rúry je potrebná dobrá ventilácia. Ak sú počas jej činnosti ventilačné otvory zakryté, mikrovlnná rúra sa prehreje. V tom prípade tepelná poistka mikrovlnnú rúru automaticky vypne. Rúra nebude fungovať, kým dostatočne neochladne. Vzduch vystupujúci z ventilačných otvorov sa môže pri prevádzke zohriať. Je to normálny jav. Pri varení sa bežne tvorí para. Mikrovlnná rúra je navrhnutá tak, aby paru vypúšťala cez ventilačné otvory v hornej a zadnej časti spotrebiča.

VIII. POKYNY NA OBSLUHU MIKROVLNNEJ RÚRY

SCHEMATICKÉ ZOBRAZENIE A OPIS SPOTREBIČA (obr. 2)

A — Ventilačné otvory	H — Keramické dno
B — Dvierka	I — Vyvíjač pary
C — Tesnenie dvierok	J — Žliabok na odkvapkávanie
D — Držadlo	K — Rošt na grilovanie
E — Západky dvierok	L — Plech na odkvapkávanie
F — Otvory bezpečnostných zámkov	M — Držiak na plech
G — Ovládací panel	

OVLÁDACÍ PANEL (obr. 3)

Displej

— zobrazuje bežný čas, čas prípravy, výkon, zvolený program, symboly funkcií

Tlačidlo **MIKROVLNÝ/ROZMRAZOVÁNÍ (Mikrovlny/Rozmrazovanie)**

— používa sa pre nastavenie výkonovej úrovne mikrovln (pri prvom stlačení sa nastaví maximálny výkon). Ak chcete úroveň výkonu skontrolovať počas prípravy pokrmu, stlačte toto tlačidlo.

— slúži tiež pre rozmrazovanie zmrazených produktov

Tlačidlo **GRILOVÁNÍ/KOMBINACE (Grilovanie/Kombinácie)**

— používa sa pre nastavenie nastavenie grilu a kombinovanej prípravy pokrmov

Tlačidlo **PÁRA-MIKROVLNÝ/HODINY (Para-Mikrovlny/Hodiny)**

— používa sa pre nastavenie funkcie Varenia v pare

— slúži tiež pre nastavenie alebo zobrazenie bežného času. Okrem doby, kedy je MV rúra v chode, sa bude na displeji vždy zobrazovať bežný čas.

Multifunkčný ovládač **START (Štart)**

— otáčaním ovládača **nastavíte** bežný čas, čas prípravy (min. 10 sekúnd, max. 95 minút) a program **automatickej prípravy**

— stlačením ovládača **spustíte** prípravu pokrmu. Bude blikať príslušný symbol prípravy pokrmu (pri varení v pare bude symbol svietiť), rozsvieti sa osvetlenie rúry a rozbehne sa chladiaci ventilátor.

— slúži tiež na **potvrdenie** operácie pri zadávaní automatického programu

Tlačidlo **STOP/ZRUŠIT (Stop/Zrušiť)**

— počas zadávania programu jedno stlačenie **zruší** nastavenie

— jedno stlačenie **zastaví** činnosť MV rúry, druhé stlačenie **zruší** nastavený program

— použijete na **aktiváciu** a **deaktiváciu Detského zámku**

Poznámka: Pri každom stlačení tlačidla sa ozve zvukový signál (pípnutie), signalizujúci potvrdenie zadanej požiadavky. Dvojité pípnutie signalizuje nesprávne zadanie.

VYVÍJAČ PARY (obr. 4)

- ① Vyberateľná nádržka na vodu
- ② Veko nádržky na vodu
- ③ Plavák
- ④ Tlačidla aretácie veka

PRÍPRAVA NA POUŽITIE VYVÍJAČA PARY

Bezpečnostné upozornenie

- Nádržka na vodu sa nesmie ponoriť do vody alebo iných tekutín.
- Pred spustením funkcie varenia v pare sa presvedčte, že je nádržka správne nasadená a je v nej dostatok vody. Hladina vody v nádržke nesmie prekročiť rysku MAX.
- Pre varenie v pare používajte vždy čerstvú pitnú vodu. V žiadnom prípade do nádržky nenalievajte vodu vzniknutú odmravením chladničky, vodu skondenzovanú zo sušičky na bielizeň alebo určité druhy minerálnych vôd.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov a miest, kde vychádza para, hrozí nebezpečenstvo popálenia alebo obarenia.
- Nezakrývajte ventilačné otvory.
- Počas spustenej funkcie varenia v pare je prísne zakázané otvárať veko nádržky. Veko neotvárajte ani bezprostredne po prerušení alebo ukončení varenia v pare.
- Pred doplnením vody (po zaznení upozorňovacieho pípania počas varenia v pare) chvíľu vyčkajte a potom opatrne otvorte veko. Je prísne zakázané dolievať vodu alebo sa dotýkať nádržky holými rukami počas varenia v pare a bezprostredne po ňom. Odporúčame pri manipulácii používať ochranné pracovné pomôcky (napr. chňapky).
- Plavák sa vo veku musí voľne pohybovať. Plavák pravidelne čistite. Nikdy sa ho nepokúšajte z veka odobrať alebo ho otočiť.
- Pred čistením nechajte nádržku, veko a plavák vychladnúť.
- Po skončení varenia v pare a pred akoukoľvek manipuláciou s MV rúrou vylejte z nádržky vodu.

Pred prvým použitím funkcie varenia v pare vymyte a vypláchnite čistou pitnou vodou nádrž na vodu a umyte veko. Nádržku zasuňte do vyvíjača pary a veko zatvorte.

Doplnenie vody do nádržky

Stlačením tlačidiel ④ uvoľní aretáciu veka ② a veko vyberte z nádržky ①. Do nádržky nalejte vodu pomocou vhodnej nádoby (je to nevyhnutné, inak by sa funkcia varenia v pare nedala spustiť). Minimálne a maximálne množstvo je označené ryskou na bočnej strane nádržky. Veko zasuňte späť do nádržky a riadne ho uzavrite tak, aby aretačné výstupky zapadli do upínacích konzol vyvíjača pary (inak by para unikala ústím nádržky von). Dbajte na to, aby plochy dosadania a tesniace prvky boli funkčné.

Upozornenie

Hladina vody sa musí nachádzať v rozmedzí medzi ryskami **MIN** a **MAX**. Pokiaľ bude hladina vody príliš nízka, potom buď nebude možné zapnúť varenie v pare alebo krátko po zapnutí tejto funkcie budete musieť vodu doplniť. Pokiaľ bude hladina vody príliš vysoká, môže počas varenia v pare voda vystreknúť do vnútorného priestoru MV rúry.



Nasadenie a odňatie žliabku na odkvapkávajúce

Odnímanie

Čo najviac otvorte dvierka MV rúry, stlačte 2 aretačné tlačidlá (a) a žliabok pomaly vytiahnite. Po vyliatí vody žliabok ihneď nasadte späť.

Nasadenie

Čo najviac otvorte dvierka MV rúry, 3 výstupky (b) nasadte do 3 obdĺžnikových otvorov na spodnej strane MV rúry a žliabok zasuňte na svoje miesto.

NASTAVENIE HODÍN

Ak sa mikrovlnná rúra zapojí do elektrickej zásuvky po prvý raz, alebo dôjde k obnoveniu dodávky prúdu po výpadku, na displeji sa zobrazí **1:00**. Pokiaľ sa na displeji objavia nezvyčajné znaky, vytiahnite vidlicu napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky, znovu ju zapojte a nastavte hodiny. Hodiny majú 12 alebo 24-hodinový cyklus.

Príklad nastavenia hodín na 8:30:

1. Stlačte a držte tlačidlo **HODINY**, kým sa na displeji neobjaví **Hr 24** (24-hodinový cyklus). Na nastavenie 12-hodinového cyklu stlačte toto tlačidlo ešte raz, na displeji sa zobrazí **Hr 12**.
2. Otočným ovládačom nastavte hodinu (**8**).
3. Potvrďte stlačením tlačidla **HODINY**.
4. Otočným ovládačom nastavte minúty (**30**).
5. Potvrďte stlačením tlačidla **HODINY**. Hodiny sú nastavené.

Poznámka: Ak chcete v priebehu prípravy pokrmu vedieť bežný čas, stlačte tlačidlo **HODINY**.

POKYNY NA OBSLUHU

Ťahom za držadlo **D** otvorte dvierka mikrovlnnej rúry. Pokrm vo vhodnej nádobe vložte do stredu keramického dna a dvierka zatvorte. Nastavte požadovaný program. Akonáhle stlačíte **START**, MV rúra začne pracovať a osvetlí sa vnútorný priestor. Počas prípravy je možné dvierka otvoriť a skontrolovať pripravovaný pokrm, časovač sa zastaví a vyžarovanie mikrovln/príprava sa preruší. Po zatvorení dvierok a stlačení **START** bude príprava pokračovať až do uplynutia nastaveného času. Po jeho uplynutí sa MV rúra automaticky vypne, zaznie zvukový signál (4 pípnutia) a na displeji bude blikať nápis **End**. Zvukový signál bude MV rúra automaticky vydávať každé dve minúty do chvíle, než otvoríte dvierka alebo stlačíte tlačidlo **STOP/ZRUŠIŤ**. Ak chcete ukončiť prípravu pokrmu pred uplynutím nastaveného času, dvakrát stlačte tlačidlo **STOP/ZRUŠIŤ**.

RÝCHLY ŠTART

Pri tejto funkcii bude MV rúra pracovať na maximálny (100%) výkon.



Otočením ovládača v smere hodinových ručičiek zvolte čas prípravy 0:10 až 95:00 a stlačte **START**.

Informácia

Pri jednotlivých nastaveniach sú k dispozícii nasledovné úrovne výkonu. Všetky čísla sú uvádzané ako percentá najvyššieho možného výkonu.

TABULKA VÝKONOVÝCH ÚROVNÍ MIKROVLNNEJ RÚRY



Mikrovlnný výkon	Displej symbol	Výkon (%)	Príkron grilu (%)	Použitie
Max. 900 W	P-HI	100	—	<ul style="list-style-type: none"> — varenie vody, čerstvého ovocia, zeleniny, rýb a hydiny, ohrievanie mlieka — zhnednutie hovädzej sekanej — predhriatie nádob
Stredne vysoký	P-80	80	—	<ul style="list-style-type: none"> — akékoľvek ohrievanie — pečenie mäsa a hydiny — varenie húb, kôrovcov a pokrmov so syrom a vajčkami
Stredný	P-60	60	—	<ul style="list-style-type: none"> — pečenie tort, koláčov — príprava vajec, ryže a pudingov — varenie mäsa, hydiny a polievok
Stredne nízky	P-40	40	—	<ul style="list-style-type: none"> — rozpúšťanie masla, čokolády
Nízky 140 W / rozmrazovanie	P-20 	20	—	<ul style="list-style-type: none"> — zmäknutie masla, syrov a zmrzliny — kysnutie cesta — akékoľvek rozmrazovanie
Minútový časovač (0 W)	P-00	0	—	<ul style="list-style-type: none"> — funkcia kuchynskej minútky
Gril		—	100	<ul style="list-style-type: none"> — grilovanie plátkov rýb, mäsa, pečenie zemiakov
Kombinácia 1	CO-1	30	70	<ul style="list-style-type: none"> — kurča, kačica, ryby a ostatné mäsa na dosiahnutie chrumkavosti
Kombinácia 2	CO-2	55	45	<ul style="list-style-type: none"> — hovädzie mäso, hydina, omelety s mäsovou náplňou, pečené zemiaky

Poznámka: Vyššie uvedené hodnoty vyjadrujú percento z celkového času, keď je v činnosti mikrovlnná energia alebo gril.

POKYNY PRE MIKROVLNNÉ VARENIE / OHRIEVANIE

1. Tlačeníím tlačidla **MIKROVLNLY/ROZMRAZOVÁNÍ** zvolíte požadovanú výkonovú úroveň mikrovlń podľa pripravovaného pokrmu.
2. Požadovaný čas prípravy nastavte otočným ovládačom.
3. Stlačte **START**. MV rúra začne pracovať.

Poznámka: Ak chcete úroveň výkonu skontrolovať počas prípravy pokrmu, stlačte tlačidlo **MIKROVLNLY/ROZMRAZOVÁNÍ**.



POKYNY PRE ROZMRAZOVANIE

Rozmrazovanie pomocou mikrovlní je oveľa rýchlejšie než rozmrazovanie v chladničke a bezpečnejšie než rozmrazovanie pri izbovej teplote, pretože nepodporuje rast škodlivých baktérií. Je dôležité si uvedomiť, že rozmrazovanie trvá dlhšie než normálne varenie. **Pokrm kontrolujte, počas rozmrazovania ho najmenej jedenkrát otočte, príp. oddelte alebo preložte a rozmrazené časti vyberte.**

1. Tlačeníím tlačidla **MIKROVLNY/ROZMRAZOVÁNÍ** zvolte požadovanú výkonovú úroveň mikrovlní pre rozmrazovanie (P – 20). Na displeji sa zobrazí symbol .
2. Požadovaný čas prípravy nastavte otočným ovládačom.
3. Stlačte **START**. MV rúra začne pracovať.

POKYNY PRE GRILOVANIE

Na grilovanie odporúčame používať grilovací rošt, lebo čas a priebeh prípravy sa môžu bez jeho použitia odlišovať. Použitím grilovacieho roštu pri príprave menších pokrmov zlepšíte ich vlastnosti, napríklad chrumkavosť alebo zhnednutie.

1. Otvorte dvierka MV rúry, na keramické dno položte plech na odkvapkávanie, do stredu MV rúry na výstupky vložte grilovací rošt s pripraveným pokrmom a dvierka zatvorte.
2. Raz stlačte tlačidlo **GRILOVÁNÍ/KOMBINACE**. Na displeji sa zobrazí symbol .
3. Otočným ovládačom nastavte požadovaný čas grilovania.
4. Stlačte **START**. MV rúra začne pracovať.

Poznámka: Ak chcete počas prípravy pokrm kontrolovať, rešpektujte pokyny v texte **POKYNY NA OBSLUHU**.

POKYNY NA PRÍPRAVU KOMBINOVANÉHO REŽIMU

Táto mikrovlnná rúra umožňuje zvoliť **KOMBINOVANÝ** spôsob prípravy pokrmov, a to využitím súčasného pôsobenia **grilu** a **mikrovlní**. Vzhľadom na to, že výhrevné teleso griluje povrch pripravovaného jedla a zatiaľ mikrovlny prenikajú aj do vnútra, je celkový čas prípravy v kombinovanom režime všeobecne kratší ako pri oddelenom použití uvedených režimov.

1. Otvorte dvierka MV rúry, na keramické dno umiestnite nádobu s pripraveným pokrmom (vhodnú pre kombinovaný režim) a dvierka zatvorte.
2. Stlačte tlačidlo **GRILOVÁNÍ/KOMBINACE** dva razy pre nastavenie **kombinácie 1** (na displeji sa zobrazí **Co – 1**) alebo tri razy pre nastavenie **kombinácie 2** (na displeji sa zobrazí **Co – 2**).
3. Otočným ovládačom nastavte požadovaný čas prípravy.
4. Stlačte **START**. MV rúra začne pracovať.

Poznámka: Ak chcete počas prípravy pokrm kontrolovať, rešpektujte pokyny v texte **POKYNY NA OBSLUHU**.

Upozornenie

Počas grilovania alebo prípravy kombináciou sa nedotýkajte povrchu mikrovlnnej rúry, najmä prednej strany dvierok, pretože sklo môže byť **HORÚCE!** Dajte pozor predovšetkým **na deti, aby sa dvierok nedotkli!** Pri vyberaní pokrmov treba byť opatrný — vnútorný priestor MV rúry, keramické dno, rošt na grilovanie a plech na odkvapkávanie budú **HORÚCE!** Odporúčame odstrániť všetky nečistoty. Pri ďalšom použití by tieto nečistoty mohli dymiť.

Pri prvom použití grilu môžete spozorovať slabé dymenie a zaciťť slabý zápach, ktoré rýchlo prestanú a nie sú dôvodom na reklamáciu spotrebiča.


POKYNY PRE VARENIE V PARE

Pri varení v pare sa potraviny nevysušujú a uchovávajú si svoju chuť, arómu, minerálne látky a vitamíny.


Pri tejto funkcii MV rúra vytvára paru a súčasne pracuje na 80% mikrovlnný výkon.

Pred nastavením tejto funkcie musí byť v nádržke dostatočné množstvo vody (viď ods.

Doplnenie vody do nádržky).

1. Otvorte dvierka, uprostred keramického dna položte pokrm vo vhodnej nádobe, pokrm neprikryvajte a dvierka zavrite.
2. Stlačte tlačidlo **PÁRA-MIKROVLNY**. Na displeji sa rozsvieti symbol .
3. Požadovaný čas prípravy nastavte otočným ovládačom.
4. Stlačte **START**. MV rúra začne pracovať.

Poznámky

- Pokiaľ počas varenia v pare klesne v nádrži hladina vody pod určitú úroveň, MV rúra preruší svoju činnosť, na displeji bude blikať symbol  a bude sa ozývať zvukový signál (pípanie), ktorý vás upozorní, že máte doplniť vodu. Tento signál bude MV rúra vydávať do tej doby, než doplníte vodu a uzavriete veko. Signalizácia môže byť oneskorená, aby nedošlo k obareniu horúcou parou. Veko opatrne otvorte, doplníte vodu a veko riadne uzatvorte. Chvíľu vyčkajte, než senzor zistí úroveň hladiny vody. Pre pokračovanie varenia stlačte tlačidlo START.
- Pri funkcii varenia v pare dochádza k vydávaniu charakteristického zvuku ("bublania"). Tento jav je úplne normálny a nie je dôvodom k reklamacii spotrebiča.
- Počas varenia v pare bude para vychádzať z ventilačných otvorov na hornej strane MV rúry.
- Po uplynutí nastaveného času môžu vo vnútornom priestore MV rúry zostať zvyšky pary a na spodnej strane dvierok sa môže nahromadiť malé množstvo kvapiek vody. Dvierka MV rúry otvárajte pomaly.
- Pokiaľ bude varenie v pare trvať dlhšie než 30 minút, musí sa voda zo žliabku na odkvapkávanie vyprázdniť, inak by mohla pretiecť. Po otvorení dvierok môžete vodu zo žliabku buď odsáť napr. pomocou suchej utierky alebo žliabok na odkvapkávanie odňať a vodu vyliať (viď ods. **Nasadenie a odňatie žliabku na vodu**).

AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA

V tomto režime MV rúra pracuje automaticky bez potreby zadávať výkon a čas prípravy.

1. Otočným ovládačom proti smeru hodinových ručičiek vyberte program podľa pripravovanej potraviny tak, že na displeji bude blikať symbol a názov zvoleného programu.
 2. Potvrďte stlačením **START**.
 3. Otočným ovládačom zvolte hmotnosť/množstvo.
 4. Stlačte **START**. MV rúra začne pracovať.
- Počas automatickej prípravy bude na displeji blikať symbol a názov zvoleného programu.

	Program	Poznámky k prípravě
1	Popcorn	Bežné vrečko zakúpené v obchode.
2	Kaše - Kaša	Musí sa dodržať správny pomer vody a ryže.
3	Ohřev pizzy - Ohrev pizze	V stave ochladenia na približne 5 °C.
4	Polévka - Polievka	200-250 ml na jednu porciu.
5	Grilované kuřecí maso: Kousek - Grilované kuracie mäso: Kúsok	Položte hore priamo na rošt na grilovanie. Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte.
6	Grilované kuřecí maso: Steak - Grilované kuracie mäso: Steak	Položte hore priamo na rošt na grilovanie. Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte.
7	Grilované kuřecí maso: Celé kuře - Grilované kuracie mäso: Celé kura	Vložte celé kura, v polovici doby grilovania sa ozve pípanie.
8	Grilované kuřecí maso: Křídylka - Grilované kuracie mäso: Krídielka	Vložte kuracie krídla, v polovici doby prípravy sa ozve pípanie.
9	Grilované maso - Grilované mäso	Vložte prerastené bravčové mäso, v polovici doby prípravy sa ozve pípanie.
10	Grilovaný špíz - Grilovaný šašlík	Mäso na špajdli položte priamo na rošt na grilovanie, v polovici doby prípravy sa ozve pípanie.
11	Grilovaná ryba	Rybíe kúsky položte priamo na rošt na grilovanie, v polovici doby prípravy sa ozve pípanie.
12	Grilované hovězí/skopové - Grilované hovädzie/baranie	Kúsky mäsa položte priamo na rošt na grilovanie, v polovici doby prípravy sa ozve pípanie.
13	Grilovaná klobása	Klobásky položte priamo na rošt na grilovanie, v polovici doby prípravy sa ozve pípanie.
14	Grilovaná kukuřice - Grilovaná kukurica	Kukuricu položte hore priamo na rošt na grilovanie, v polovici doby prípravy sa ozve pípanie.
15	Hot Dog	Hot dog položte hore priamo na rošt na grilovanie, v polovici doby prípravy sa ozve pípanie.
16	Toast	Toast (1-2 kusy) položte hore priamo na rošt na grilovanie, v polovici doby prípravy sa ozve pípanie.
17	Kuře v páře - Kura v pare	Kúsky kuraťa položené na keramickej mise vložte na keramicke dno MV rúry.
18	Maso v páře - Mäso v pare	Mäso položené na keramickej mise vložte na keramicke dno MV rúry.

	Program	Poznámky k prípravě
19	Celá ryba na páře - Celá ryba na pare	Celé ryby položené na keramickej mise vložte na keramické dno MV rúry.
20	Mořské plody na páře - Morské plody na pare	Garnáty položené na keramickej mise vložte na keramické dno MV rúry.
21	AUTO ohřev - AUTO ohrev	Potraviny chladené na teplotu okolo 5 °C, použite nádoby určené na ohrev v MV rúre.
22	Broskvový džem - Broskyňový džem	Suroviny: 4 broskyne, 1/2 šálku cukru, 2 šálky vody. 1. Broskyne umyte, ošúpte a nakrájajte na kúsky; 2. Broskyne, vodu a cukor dajte do ohňovzdornej nádoby a pred spustením tohto programu vložte do MV rúry. 1 šálka sa rovná 250 ml
23	Jablečný džem - Jablčný džem	Suroviny: 4 jablká, 150 g cukru, 1 šálka citrónovej šťavy. 1. Jablká umyte, ošúpte a nakrájajte na kúsky; 2. Jablká dajte do ohňovzdornej nádoby, pridajte citrónovú šťavu, cukor a dobre premiešajte, zakryte a pred spustením tohto programu vložte do MV rúry. 1 šálka sa rovná 250 ml
24	Svařené víno - Varené víno	Suroviny: 1 l bieleho vína, 3 lyžice cukru, 1 štipka klinčeka, 4 lyžice medu, 1 šálka mletej škorice, 4 plátky umytého citróna na ozdobu 1. Do vhodnej nádoby nalejte víno, premiešajte ho s klinčekom, škoricou, cukrom a medom 2. Nádobu zakryte, vložte do MV rúry a nechajte ohrievať počas uvedenej doby.

Poznámky

Pri niektorých programoch sa počas prípravy ozve zvukový signál a MV rúra prestane pracovať. Otvorte dvierka, pokrm obráťte, oddeľte alebo poprekładajte. Zatvorte dvierka a stlačte **START**, príprava bude pokračovať.

Pamätajte, že výsledok automatickej prípravy závisí na mnohých faktoroch ako sú tvar a veľkosť pokrmu, vašej osobnej skúsenosti s prípravou určitého pokrmu a tiež ako dobre pokrm umiestnite do MV rúry. Pokiaľ nie je pokrm celkom hotový, pridajte čas a výkon podľa vášho uváženia tak, aby ste boli s výsledkom spokojní.

VIACSTUPŇOVÁ PRÍPRAVA

Na tejto MV rúre môžete nastaviť až 3 po sebe nasledujúce stupne prípravy potravín pri rôznom výkone, funkcii a čase. Nie je možné kombinovať s automatickou prípravou.

Príklad nastavenia: 1. stupeň — rozmrazovanie, 2. stupeň — kombinácia 2,

3. stupeň — gril

1. Tlačidlom **MIKROVLNY/ROZMRAZOVÁNÍ** zvolte výkonovú úroveň (P – 20) a otočným ovládačom nastavte požadovaný čas rozmrazovania. Na displeji svieti **1S**.

2. Stlačte tlačidlo **GRILOVÁNÍ/KOMBINACE** tri razy pre nastavenie kombinácie 2 a otočným ovládačom nastavte požadovaný čas prípravy. Na displeji svieti **2S**.
3. Raz stlačte tlačidlo **GRILOVÁNÍ/KOMBINACE** a otočným ovládačom nastavte požadovaný čas grilovania. Na displeji svieti **3S**.
4. Stlačte **START**.
MV rúra začne pracovať a na displeji bude blikať symbol funkcie, ktorá práve prebieha. Medzi každým stupňom prípravy sa ozve zvukový signál (1 pípnutie).

MINÚTOVÝ ČASOVAČ

Túto funkciu použijete pre časové obmedzenie činností prebiehajúcich mimo rúru. Počas odpočítavania nastavenej doby sa rozsvieti svetlo v rúre a ventilátor bude v činnosti, ale rúra nebude vyžarovať mikrovlny. Po uplynutí nastavenej doby sa ozve zvukový signál.

Príklad nastavenia časovača na 3 minúty:

1. Stláčajte tlačidlo **MIKROVLNÝ/ROZMRAZOVÁNÍ**, než sa na displeji zobrazí **P – 00**.
2. Otočným ovládačom otáčajte do tej doby, než sa na displeji zobrazí **3:00**.
3. Stlačte **START**.

DETSKÝ ZÁMOK

Detký zámok je bezpečnostná funkcia, ktorá zabráňuje náhodnému zapnutiu mikrovlnnej rúry. Akonáhle je táto funkcia aktivovaná, nie je možné pripravovať pokrm — MV rúra nereaguje na stlačenie žiadneho tlačidla.

Aktivácia — stlačte a držte tlačidlo **STOP/ZRUŠIT** cca 3 sekundy, zaznie pípnutie a rozsvieti sa symbol zámku na displeji.

Zrušenie — stlačte a držte tlačidlo **STOP/ZRUŠIT** cca 3 sekundy, zaznie pípnutie a symbol zámku na displeji zhasne.

IX. OTÁZKY A ODPOVEDE

Otázka: Čo sa stalo, keď nesvieti svetlo v rúre?

Odpoveď: Vypálila sa žiarovka.

Otázka: Prečo z ventilačných otvorov vychádza para a zo spodnej časti dvierok kvapká voda?

Odpoveď: Para vzniká normálne počas varenia. Mikrovlnná rúra má ventilačné otvory, ktorými odvádza vzniknutú paru, občas sa však skondenzuje na dvierkach a potom kvapká zo spodnej strany dvierok. Je to úplne normálne a bezpečné.

Otázka: Môže mikrovlnná energia prejsť okienkom dvierok?

Odpoveď: Nie! Kovová clona odráža energiu späť do dutiny. Otvory a vstupy umožňujú priechod svetla, ale neumožňujú priechod mikrovlnnej energie.

Otázka: Prečo vajcia niekedy vystreľujú?

Odpoveď: Pri varení vajec môže žltok vystreliť, pretože sa v ňom tvorí para. Aby sa tak nestalo, pred varením mu treba prepichnúť blanu. Vajcia nikdy nevarte bez prepichnutia škrupiny.

Otázka: Prečo sa po skončení varenia odporúča doba odstátia?

Odpoveď: Doba odstátia je veľmi dôležitá. Pri mikrovlnnom varení teplo vzniká v pokrme, nie v rúre. Mnoho potravín si vytvorí dostatočne veľké vnútorné teplo, ktoré umožní pokračovanie varenia pokrmu aj po jeho vytiahnutí z rúry. Doba odstátia umožňuje kompletne uvariť veľké kusy mäsa, zeleniny a pečiva bez toho, aby sa povrch prevaril.

Otázka: Prečo mikrovlnná rúra neuvarí pokrm vždy tak rýchlo, ako to uvádzajú pokyny na ich úpravu?

SK

Odpoveď: Ešte raz si prečítajte recept, aby ste sa uistili, či ste dodržali všetky pokyny a prípadne zistili, čo mohlo spôsobiť odchýlku od uvedenej doby. Doby varenia a nastavené teploty sú odporúčané hodnoty, ktoré majú zabrániť prevareniu, ktoré je jedným z najbežnejších problémov začiatočníkov pri používaní mikrovlnnej rúry. Odchýlky od veľkosti, tvaru, hmotnosti, rozmeru a teploty si budú vyžadovať dlhší alebo kratší čas prípravy. Podľa vlastnej úvahy a odporúčaných hodnôt si overte, či bol pokrm pripravený tak, ako by ste ho pripravili klasickým varením.

Otázka: Prečo sa v rúre objavujú iskry a praskanie (elektrický oblúk)?

Odpoveď: Používate riad s kovovými časťami alebo ozdobami (striebornými alebo zlatými). Nechali ste v rúre vidličku alebo iný kovový predmet. Používate veľké množstvo fólie. Používate kovové sponky. V priestore mikrovlnnej rúry sú zvyšky pripáleného pokrmu.

X. ÚDRŽBA

Pred údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky! Vnútorne steny MV rúry udržiavajte čisté a suché, aby sa netvorili nánosy mastnoty a zvyškov pokrmov. Všeobecne platí, že MV rúru treba čistiť po každom použití.

Vnútorne steny a keramické dno

Navlhčenou handričkou odstráňte všetky zvyšky jedál z keramického dna, medzi dvierkami a mikrovlnnou rúrou. Táto oblasť musí byť dôkladne očistená, aby sa dvierka mohli dobre zatvárať. Handričkou a saponátom odstráňte všetky mastné škvrny, potom steny opláchnite a osušte. Nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré sú drsné a agresívne, pretože poškrábajú a poškodia povrch mikrovlnnej rúry.

Pachy vo vnútri rúry odstránite tiež tak, že do nádoby vhodnej pre mikrovlnnú rúru nalejete šálku vody s citrónovou šťavou vymačkanou z jedného citróna spolu so šupkou a necháte na ňu 5 minút pôsobiť mikrovlny. Nakoniec vnútro rúry utrite a vysušte.

POZOR: NIKDY NELEJTE DO MIKROVLNNEJ RÚRY VODU!

Dvierka

Dvierka a tesnenie dvierok musia zostať čisté. Umývajte ich len roztokom teplej vody a saponátu, potom ich dôkladne osušte. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, napríklad čistiace prášky, oceľové drôtičky alebo plastové škrabky. Kovové časti sa udržiavajú najľahšie tak, že ich budete často utierať vlhkou handričkou.

Vonkajšie časti

Vonkajšiu skriňu čistíte jemnou handričkou a teplou vodou, potom ju poutierajte dosucha mäkkou handričkou. Dbajte na to, aby sa do ventilačných otvorov nedostala voda. Ak sa prívodný kábel znečistí, utrite ho vlhkou handričkou. Vždy sa presvedčíte, či je povrch tesnenia dvierok čistý.

Rošt na grilovanie a plech na odkvapkávanie

Rošt na grilovanie a plech na odkvapkávanie po každom použití umyte v horúcej vode so saponátom. Opláchnite čistou vodou a osušte.

Odstránenie vodného kameňa

V závislosti na tvrdosti vami používanej vody sa môže v nádržke na vodu usadzovať vodný kameň. Na jeho odstránenie postupujte nasledovne. Do nádržky nalejte po maximálnu úroveň roztok z bieleho octu a vody v pomere 1:2. Roztok nezahrievajte a nechajte ho

pôsobíť počas noci. Potom roztok vylejte a nádržku niekoľkokrát vypláchnite čistou pitnou vodou.

XI. EKOLÓGIA



Ak to rozmery umožňujú, na všetkých dieloch sú vytlačené znaky materiálov, ktoré sú použité na obalový materiál, komponenty a príslušenstvo, ako aj na ich recyklovanie. Uvedené symboly na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamenajú, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta (viď. www.envidom.sk). Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty. Ak má byť spotrebič definitívne vyradený z činnosti, odporúča sa po jeho odpojení od elektrickej siete odrezať napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis!

Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu!

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči získate na internetovej adrese www.eta.sk.

XII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku
Príkon (W)	uvedený na typovom štítku
Výkon mikrovln (W)	140 - 900
Pracovný kmitočet (MHz)	2 450
Rozmery Š x V x H (mm) — vonkajšie	565 x 310 x 406
— vnútorné	332 x 214 x 346
Objem (l)	23
Hmotnosť (kg) približne	19

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 60 dB, čo predstavuje hladinu „A“ akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Na výrobok bolo vydané ES vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 264/1999 Z.z. v platnom znení. Výrobok spĺňa požiadavky nižšie uvedených nariadení vlády v platnom znení:

- NV č. 308/2004 Z.z., ktorým sa ustanovujú podrobnosti o technických požiadavkách a postupoch posudzovania zhody pre elektrické zariadenia, ktoré sa používajú v určitom rozsahu napätia (zodpovedá Smernici Rady č. 2006/95/ES v platnom znení).
- NV č. 194/2005 Z.z. o podrobnostiach o technických požiadavkách na výrobky z hľadiska elektromagnetickej kompatibility (zodpovedá Smernici Rady č. 2004/108/ES v platnom znení).

Výrobca si vyhradzuje nepodstatné zmeny štandardného vyhotovenia, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.

TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.



Nebezpečenstvo udusenía. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.

VÝROBCA: ETA a.s., Poličská 444, 539 16 Hlinsko, Česká republika.

VÝHRADNÝ DOVOZCA PRE SR: ETA – Slovakia, spol. s r.o., Stará Vajnorská 8,
831 04 Bratislava 3

eta 7206

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации, посмотрите изображенные рисунки и инструкцию сохраните!

СОДЕРЖАНИЕ:

I.	Введение – как готовить в микроволновой печи	40
II.	Как влияют качества пищевых продуктов на процесс приготовления блюда в МП	41
III.	Специальные процессы при приготовлении в МП	42
IV.	Как разогревать готовые блюда	43
V.	Как достигать лучших результатов при приготовлении блюда в МП	43
VI.	Правила безопасности	45
VII.	Общие правила – установка – вентиляция	47
VIII.	Инструкция по эксплуатации МП	48
IX.	Вопросы и ответы	58
X.	Уход за МП	59
XI.	Охрана окружающей среды	59
XII.	Технические данные	60

I. ВВЕДЕНИЕ – КАК ГОТОВИТЬ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Принцип работы микроволновой печи

Микроволны представляют собой форму энергии, подобной радио или телевизионным волнам или же нормальному дневному свету. Всё вокруг нас излучает микроволны – раковина, кофеварка, даже люди. Но микроволны распространяются в атмосфере и исчезают без последствий. Наша микроволновая печь конструирована так, чтобы могла использовать энергию из микроволн. Электричество преобразовывается в микроволновую энергию в магнетроне и микроволны проходят через отверстия в стенах печки в область подготовки блюда. Микроволны не могут проходить сквозь стены печки, но могут проходить сквозь такие материалы как стекло, фарфор и бумага, т.е. материалы, из которых производится посуда для подготовки блюд в МП. Микроволны не нагревают посуду, а посуда нагревается вследствие тепла, исходящего от согретого блюда. Микроволны притягивают влажность, содержащуюся в продуктах питания, молекулы воды в продуктах вследствие воздействия микроволн введены в колебательное движение 2450 миллион раз в секунду. Молекулы во время колебательного движения соприкасаются, возникает трение, в результате которого блюдо обогрывается.

По настоящему безопасный прибор

МП является одним из самых безопасных домашних приборов. Откроете–ли дверцу, МП автоматически выключается.

Факторы, определяющие время приготовления блюда

Время приготовления блюда определяется рядом факторов. Значительная разница во времени, необходимом для приготовления блюд, исходит от температуры продуктов. Напр. для приготовления блюда из холодных, замороженных продуктов требуется гораздо больше времени, чем для приготовления такого же блюда из продуктов, температура которых соответствует температуре в жилой комнате. Время приготовления зависит также от установленной мощности.

II. КАК ВЛИЯЮТ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В МП

Густые продукты

Для приготовления легких продуктов, таких как хлеб, хлебобулочные изделия требуется меньше времени чем для приготовления тяжелых, густых продуктов таких как напр. жаркое.

Приготавливая пористые блюда в МП следите всегда за тем, чтобы внешние части не подсушились. Закрывайте продукты пленкой (предназначенной для употребления в МП) или установите низкую мощность.

Высота продуктов

Верхняя часть продуктов готовится быстрее чем нижняя. Поэтому рекомендуем продукты несколько раз перевернуть в процессе приготовления.

Первоначальная температура

Первоначальная температура продуктов непосредственно определяет время, за которое блюдо изготовлено, также как и при стандартном приготовлении блюд. Замороженные продукты готовятся дольше, чем продукты охлажденные или продукты хранящиеся при комнатной температуре.

Содержание влаги в продуктах

Так как микроволны притягивают влагу, следует некоторые относительно сухие продукты, такие как жаркое и некоторые сорта овощей побрызгать заранее водой или накрыть пленкой.

Размер продуктов

Чем меньше части продуктов в МП тем лучше. Желательно готовить порезанные продукты в больших емкостях, чтобы микроволны проникали к кусочкам продуктов со всех сторон равномерно.

Количество продуктов

Мощность микроволновой энергии остается постоянной, нет разницы если готовим большое количество продуктов или нет. Чем больше продуктов вложите в МП, тем дольше они готовятся. Малое количество продуктов требует меньше времени для приготовления или нагревания. При использовании обычного времени обогрева они могут перегреться.

Кости и жиры

Кости проводят тепло и большое количество жира притягивает микроволновую энергию. Поэтому следует поступать осторожно при приготовлении мяса с костями или жиром, чтобы мясо не сварилось не равномерно или не слишком пережарилось. Блюда, содержащие высокий процент сахара и жиров, следует готовить очень осторожно, так как они могут пережариваться, и даже от них может возникнуть в печке пожар.



Форма продуктов

Микроволны проходят под поверхность продуктов только на уровень до 2,5 см. Внутренние части продуктов готовятся с помощью тепла, проникающего извне. Проще говоря, только внешние части продуктов действительно готовятся с помощью микроволновой энергии. Из выше сказанного вытекает, что самая плохая форма блюда для подготовки в МП – это прямоугольный параллелепипед. Пока центр слегка согреться, углы уже сожжены. Старайтесь, чтобы блюдо было по возможности круглым. Такая форма блюда более всего подходит для подготовки в МП.

Размораживание замороженных продуктов

Замороженные продукты можно размораживать прямо в МП (не забудьте удалить все металлические скрепки и упаковочный материал). Продукты, которые размораживаются быстрее чем другие, в случае необходимости накройте. Таким образом процесс размораживания замедлится или остановится. Некоторые продукты не обязательно полностью размораживать перед приготовлением в МП. Например, приготовление рыб настолько быстрый процесс, что лучше начать готовить рыбу в слегка замороженном состоянии.

Приготовление замороженных продуктов

Такие продукты следует готовить в МП очень осторожно, так как все данные на упаковке продуктов относятся к конкретной печке. Поэтому необходимо знать мощность вашей печки. Время подготовки вы должны изменить тогда, когда мощность вашей печки не совпадает с рекомендуемой мощностью на упаковке продуктов. **Повышайте** время подготовки в интервале одной минуты, периодически блюдо промешивайте. После этого блюдо оставьте не менее 3 минуты стоять в покое.

Проколивание

Продукты в оболочке, скорлупе и т.п., такие как яйца, сосиски, следует перед варкой проколоть.

Проверка готовности

Так как блюда в МП готовятся быстрее чем в обычной печке, рекомендуем их чаще проверять. Большинство блюд (включая мясо и куры) следует вынимать из печки раньше чем процесс подготовки должен закончиться, так как внутренняя температура блюда вне печки еще повышается на 3–8 градусов по Ц. Вытащите блюдо из печки приблизительно на 3 – 10 минут, закройте его, чтобы сохранить тепло и докончить приготовление, а также полностью развить вкус и запах блюда.

III. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОЦЕССЫ

Размещение и дистанция

Отдельные куски продуктов – картофель, печенье и т.п. нагреваются равномерно, если размещены в микроволновой печке на одинаковом расстоянии, лучше всего по кругу. Никогда не ложите продукты на себя.

Промешивание

Чтобы достичь оптимального расширения и распределения тепла, рекомендуем продукты во время варки промешивать. Всегда начинайте промешивать от внешней стороны по направлению к центру блюда, потому что внешняя сторона блюда согревается быстрее.

Переворачивание

Чтобы достичь равномерного распространения микроволн, большие и длинные блюда рекомендуем переворачивать. Рекомендуем поворачивать и разделенную на порции курицу и отбивные.

Жирные или густые блюда рекомендуем поднять, чтобы микроволны могли проникнуть к нижней стороне и в центр блюда.

По краям прямоугольного блюда иногда необходимо положить полоски пленки (пленка предназначенная для пользования в МП), которая задерживает микроволны и защищает эти части от переваривания. Не употребляйте слишком большое количество пленки и всегда ее крепко закрепите к блюду или посуде. При использовании алюминиевой фольги в печке может произойти искрение и может возникнуть возможность повреждения МП!

Мясо и птицы приготавливаемые 15 минут и больше, слегка покоричневеют в своем жире. Для получения золотистой корочки и улучшения внешнего вида, должны быть блюда приготавливаемые меньше 15 минут намазаны соусом.

IV. ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБОГРЕВУ ГОТОВЫХ БЛЮД

- во время обогрева блюдо регулярно промешивайте. Если перемешивание не возможно, блюдо разложите по другому
- для более эффективного использования микроволновой энергии и предотвращения перегрева обогреваемого блюда, соблюдайте время обогрева указанное в специальной литературе
- если не знаете точно, будет ли блюдо терять во время обогрева в МП влажность, упакуйте его плотно в пленку, предназначенную для использования в МП. Пленку заранее несколько раз проколите
- обогревая картошку в кожуре, хлеб, хлебобулочные изделия или влажные продукты, кладите их на лист промокательной бумаги, который улавливает влажность
- согревая блюда на тарелке, размещайте их равномерным слоем
- время, указанное в специализированной литературе по МП, действительно для продуктов с комнатной температурой. Для обогрева холодных блюд требуется больше времени
- блюдо ложите на тарелку так, чтобы густые, жирные и плотные части лежали по контуру тарелки, где принимают больше энергии, а тонкие части по центре тарелки

V. КАК ДОСТИГАТЬ ЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРИМЕНЯЯ МП ?

Таблица и инструкции по эксплуатации микроволновой печи подготовлены тщательно, но удача при подготовке блюда зависит от вашей осторожности. Приготавливаемое блюдо всегда контролируйте. МП оснащена освещением, которое автоматически включается при введении печки в ход. Благодаря этому можете все время следить за процессом подготовки. Наши инструкции – **промешивайте, повысите мощность** и т.п. следует воспринимать в качестве минимальных требований.



Посуда для МП

В микроволновую печь никогда не ложите металлическую посуду, посуду с металлическими украшениями или посуду, покрытую пленкой. Металл не пропускает микроволны, наоборот микроволны от металлической поверхности отражаются и образуется электрическая дуга, явление напоминающее молнию. Большинство неметаллической посуды возможно применять в МП. Некоторая посуда может содержать материалы, непригодные для употребления в МП.

Как это можете проверить?

Положите посуду в МП вместе со стеклянной миской, наполненной водой и включите печь на макс. мощность в течение 1 минуты. Если вода согреется в стеклянной миске, а испытываемая посуда останется холодной, значит она пригодна для употребления в МП. В случае, если посуда будет горячей (**осторожно, не обожгитесь**), значит, посуда поглощает микроволны и это опасно.

Посуда для МП

1. Большинство стеклянной и стекло–керамической посуды можно использовать в МП. Не употребляйте ее только в том случае, если на ней есть металлические /золотые/серебряные украшения. Фарфор покрытый лаком, также как и фарфор с глазурью или крашенный фарфор не рекомендуем употреблять в МП. Предпочитается посуда круглая или овальная, чем квадратная или прямоугольная, так как блюдо в углах имеет тенденцию перевариваться.
2. Салфетки из бумаги или картона, полотенце, тарелки, чашки и емкости из дерева, соломы можете использовать в МП только для коротковременного обогрева. Не употребляйте бумажную посуду, произведенную из вторично переработанной бумаги, которая может содержать обломки металла.
3. Пластмассовые чашки, тарелки, упаковки можете употреблять в МП. Соблюдайте инструкции производителя.
4. Металлическую посуду и посуду с металлическими украшениями в МП не употребляйте. Если по рецептному составу необходимо использовать алюминиевую фольгу, шампура для гриля или посуду с содержанием металла, оставьте между металлическим предметом и внутренней поверхностей печи щель минимально 2,5 см. Появится–ли дуга (искрение), удалите металлический предмет и замените его на неметаллический.
5. Не пользуйтесь плотно закрытыми емкостями (напр., бутылки для детей с пробкой и т.п.).
6. Удаляя посуду или вращающуюся тарелку из печи поступайте осторожно. Некоторые виды посуды накапливают тепло от блюда и сильно нагреваются.
7. Пользуйтесь только термометром, предназначенным для употребления в МП.

Материал посуды	Стекло	Пырекс	Керам. стекло	Терракота	Алюмин. фольга	Пластик	Бумага картон	Металл. посуда
Микроволны	Да	Да	Да	Да	Нет	Да	Да	Нет
Гриль	Нет	Да	Да	Да	Да	Нет	Нет	Да
Комби (гриль+микроволны)	Нет	Да	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет
Приготовление на пару	Да	Да	Да	Да	Нет	Да	Нет	Нет

Во время нагревания жидкостей, как например супов, соусов и напитков, в МП может произойти к перегреву жидкости выше точки закипания и без появления пузырьков. Таким образом может дойти к внезапному выливаю горячий жидкости. Во избежание негативных последствий соблюдайте следующие правила:

1. Не пользуйтесь посудой с ровными боками и зауженным горлышком.
2. Жидкости не перегревайте.
3. Перед вложением посуды в печку и в половине процесса обогрева жидкость перемешайте.
4. После обогрева оставьте посуду в МП на короткое время отстоять, после этого жидкость перемешайте. Во избежание ожогов проверте температуру перед подачей на стол (**особенно содержимое детских бутылок**)!

VI. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед первым применением следует внимательно ознакомиться с содержанием настоящего руководства по эксплуатации включая рисунки и руководство сохранить.
- В случае хранения прибора при низкой температуре необходимо его сначала акклиматизировать.

Внимание: при подключении к электрической сети изделие должно быть заземлено!

- Прибор оснащен питательным проводом, который содержит заземляющий контакт. В соответствии с нормами ЕС, вилку следует подключать только в розетку с заземляющим контактом.
- Убедитесь, что напряжение электрической сети и частота тока соответствуют напряжению и частоте, указанным на щитке изделия. В целях обеспечения электрической безопасности прибор должен быть подключен к сети с помощью двухполюсной розетки с исправным заземляющим контактом. В случае отсутствия в Вашей квартире двухполюсной розетки с заземляющим контактом, ее необходимо установить. В качестве заземляющего провода применяется медный провод сечением не менее 1,5 мм² или алюминиевый провод сечением не менее 2,5 мм².
- Никогда не пользуйтесь прибором у которого поврежден шнур питания или вилка, а также в случае его неправильной работы (упал на пол и повредился). В этом

случае отнесите изделие в специализированную электромастерскую на проверку его безопасности и исправности работы.

- **Штепсельную вилку микроволновой печи нельзя вставлять в штепсельное гнездо и вынимать ее из эл. розетки мокрыми руками или выдергиванием кабеля питания!**
- **Под покрытием МП находится микроволновый излучатель и источник высокого напряжения. Печка не содержит детали, которые устанавливает потребитель сам. Запрещено снимать внешнее покрытие МП!**
- **Не позволяйте без присмотра манипулировать с прибором детям или другим недееспособным лицам!**
- **Не оставляйте прибор включенным без присмотра!**
- **Прибор предназначен исключительно для бытовых нужд!**
- Не устанавливайте печку около телевизора, радиоприемника или антенны, так как может нарушаться сигнал.
- МП пользуйтесь только в местах, где она не может опрокинуться и на достаточном расстоянии от горючих предметов (напр., занавесок, тюлей, дерева, и т.п.), источников тепла (напр., печки, плиты, гриля, и т.п.) или влажных поверхностей (напр., раковины и т.п.) Повышенный уровень влажности и температуры может привести к повреждению компонентов МП.
- Не включайте прибор, если дверца печки открыта.
- Не кладите предметы между передней поверхностью печи и дверцу, не оставляйте в печке и на ее уплотнительных поверхностях осадки нечистот или моющих средств.
- Дверцу печи следует всегда плотно закрыть и не повредить (не согнуть). Замки, уплотнительные площадки и т.п. детали дверцы не должны быть повреждены. Ремонт разрешается проводить только квалифицированному сервисному технику.
- Запрещено менять, устанавливать или ремонтировать дверцу, панель управления, замок и любые другие части печи. Ремонт разрешено проводить только в специальной сервисной мастерской.
- Запрещено включать печь впустую, без продуктов. Если не пользуетесь печкой долгое время, рекомендуем поставить в нее стакан воды. При случайном включении печи вода поглотит энергию микроволн.
- Запрещено использовать печку для других целей (напр., **для сушки животных, тканей или обуви**) кроме тех, которые определены производителем.
- Не пользуйтесь при подготовке вместо бумажных салфеток газетой. И бумажными салфетками должны пользоваться только в соответствии с рекомендациями для данного блюда указанными в кулинарной книге.
- Для долговременного обогрева не употребляйте деревянные емкости, которые могут нагреваться и обугливаться.
- Не пользуйтесь металлическими или неметаллическими емкостями с золотыми или серебряными украшениями. Всегда удалите металлические скрепки. Металлические предметы могут в МП вести к образованию эл. дуги, которая повредит печку.
- Не употребляйте в МП предметы из вторично переработанной и цветной бумаги, так как они линяют и могут содержать вещества, в результате загорания которых возникнет в печке пожар.
- Вращающуюся тарелку не ложите сразу после обогрева в воду, так как резкий перепад температуры ее может повредить.

- Запрещено употреблять печь в качестве кастрюли фри.
- Прежде чем варить в МП яйца, картофель в кожуре, яблоки, сосиски и другие виды овощей или фруктов, несколько раз их проколите.
- Малое количество продуктов готовьте короткое время. При использовании обычного времени могут перегреться или сгореть.
- Прежде чем их готовить, удалите из продуктов пластмассовую упаковку. Но в некоторых случаях продукт следует готовить в пластмассовой упаковке (см. инструкции на купленных продуктах – напр., продукты с низкой плотностью).
- Запрещено подогревать напитки с высоким содержанием алкоголя а также большое количество масла (может загореться)!
- Если готовите в МП жидкость, которая может перегреться без явных признаков перегрева, то при ее вынимании из емкости может брызгнуть горячая жидкость. Поэтому прежде чем начать подогревать жидкость, вложите в емкость с жидкостью ложку из специальной пластмассы или стеклянную палочку.
- Всегда промешайте и проверьте содержимое детских бутылок и его температуру с целью предотвратить ожог.
- Во время приготовления может произойти самовозгорание приготовляемых продуктов. В случае внезапного самовозгорания или если из печки выходит дым, оставьте дверцу закрытой, печь выключите и отключите от сети.
- Обогревая блюдо в одноразовых емкостях из пластмассы или бумаги, проверяйте печку почаще.
- В случае необходимости использования удлинительного провода необходимо, чтобы он не был поврежден и соответствовал действующим стандартам.
- В случае повреждения шнура питания прибора его необходимо заменить у производителя или у его сервисного техника, или у другого квалифицированного специалиста. Этим предотвратите возникновение опасной ситуации.
- Запрещено пользоваться печкой для других целей, кроме тех, которые указаны в этой инструкции!
- Производитель не отвечает за ущерб, возникший вследствие неправильной эксплуатации прибора (напр., **ожог, облучение, пожар**).

VII. ОБЩИЕ ПРАВИЛА – УСТАНОВКА, ВЕНТИЛЯЦИЯ

1. Удалите все упаковочные материалы и возьмите принадлежности. С поверхности прибора удалите все случайные прилегающие пленки, наклейки или бумагу. На вращающееся кольцо в центре МП положите стеклянную тарелку.
2. Поставьте печь на заранее определенное ровное место (кухонный стол или предлагаемую подставку для МП) на высоте мин. 85 см. Запретите детям подходить к дверце печи, так как стекло дверцы может сильно нагреваться. Сверху, сбоку и сзади оставьте свободное пространство для регулярной вентиляции (рис. 1). Проход воздуха обеспечивают отверстия на приборе, которые запрещено закрывать или другим образом блокировать. Не удаляйте ножки от МП. Закрытие отверстий или снятие ножек может повредить МП.
3. Убедитесь, что питательный провод не поврежден и не проходит снизу печки или через любую острую или горячую поверхность. Розетка должна быть легко доступной, так чтобы в случае необходимости можно было вилку удобно отсоединить от эл. сети. Прибор оснащен питательным проводом, который содержит заземление. **МП подключайте только к сертифицированной розетке.** Рекомендуем использовать самостоятельную эл. цепь с защитой **16А**.



Примечание

Если МП не работает правильно, отключите ее на 10 секунд а потом снова подключите к сети.

МП возможно встраивать в стенку соблюдая правила установки прибора.

Не пользуйтесь настоящей МП вне дома!

Вентиляция (рис. 1)

Для охлаждения МП необходима регулярная вентиляция. Если будут во время работы МП вентиляционные отверстия закрыты, печка перегреется и термозащита ее автоматически выключит. МП не будет правильно работать, если достаточно не охлаждается в процессе работы. Воздух, выходящий через вентиляционные отверстия, может во время работы печи согреваться. Это нормальное явление. Во время подготовки блюда образуется пар. МП конструирована так, чтобы пар выходил через вентиляционные отверстия, находящиеся на верхней и задней части прибора.

VIII. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МП

Схематическое изображение и описание изделия (рис. 2)

A – Вентиляционные отверстия	H – Керамическое днище
B – Дверца	I – Генератор пара
C – Уплотнение дверцы	J – Желобок для стекания
D – Замок открывания дверцы	K – Решетка на гриль
E – Дверные защелки	L – Поддон для стекания
F – Отверстия предохранительного замка	M – Держатель поддона
G – Панель управления	

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (рис. 3)

Дисплей

– изображает текущее время, время подготовки, мощность СВЧ, установленную программу, символы функцией

Кнопка **MIKROVLNY/ROZMRAZOVÁNÍ** (МИКРОВОЛНЫ/РАЗМОРОЗКА)

– предназначена для установки мощности микроволн (при первом нажатии установится максимальная мощность СВЧ). Если необходимо проверить мощность СВЧ во время подготовки блюда, нажмите эту кнопку.

– также предназначена для размораживания замороженных продуктов

Кнопка **GRILOVÁNÍ/KOMBINACE** (ГРИЛЬ/КОМБИНАЦИЯ)

– предназначена для установки режима гриля или комбинированного режима подготовки блюда

Кнопка **PÁRA-MIKROVLNY/HODINY** (ПАР-МИКРОВОЛНЫ/ЧАСЫ)

– предназначена для установки функции Приготовления на пару

– также служит для установки или изображения текущего времени. Кроме времени продолжительности работы микроволновой печи, на дисплее всегда будет изображаться текущее время.

Многофункциональный регулятор/Кнопка **START** (СТАРТ)

– поворотом регулятора **установите** текущее время, время подготовки (мин. 10 секунд, макс. 95 минут) и программу автоматического приготовления

– нажатием регулятора **включите** подготовку блюда. Будет мигать соответствующий символ приготовления блюда (при приготовлении на пару

символ будет светиться), загорится освещение печи и включится охлаждающий вентилятор

- предназначено также для **подтверждения** операции при задании автоматической программы

Кнопка **STOP/ZRUŠIT (СТОП/АННУЛИРОВАТЬ)**

- во время установки программы одним нажатием программа **аннулируется**
- после одного нажатия **остановится** работа МП, после второго нажатия **аннулируется** установленная программа
- предназначена для **активирования** и **деактивирования Детского замка**

Примечание: При каждом нажатии кнопки и повороте регулятора слышен звуковой сигнал, сигнализирующий подтверждение задаваемого требования. Двойной писк сигнализирует ошибку установки.

ПАРОГЕНЕРАТОР (рис. 4)

- ① Съёмная ёмкость для воды
- ② Крышка ёмкости для воды
- ③ Поплавок
- ④ Кнопки фиксации крышки

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПАРОГЕНЕРАТОРА

Меры предосторожности

- Ёмкость для воды нельзя погружать в воду или другую жидкость.
- Перед пуском функции приготовления на пару убедитесь, что ёмкость правильно установлена и в ней достаточно воды. Уровень воды в ёмкости не должен быть выше отметки MAX.
- При приготовлении на пару используйте всегда чистую питьевую воду. Ни в коем случае в ёмкость не наливайте воду, возникшую после размораживания холодильника, воду, возникшую при конденсации в сушилке для белья, или определённые виды минеральной воды.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям и местам выхода пара.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия.
- При включенной функции приготовления на пару строго запрещено открывать крышку ёмкости. Не открывайте крышку непосредственно после приостановки или окончания приготовления на пару.
- Перед доливанием воды (после предупредительного писка во время варки на пару) немного подождите и потом осторожно откройте крышку. Строго запрещено доливать воду или дотрагиваться ёмкости голыми руками во время приготовления на пару и сразу после него. Советуем при манипуляции использовать защитные кухонные приспособления (напр. прихватки).
- Поплавок в крышке должен свободно двигаться. Поплавок регулярно очищайте. Никогда не пытайтесь снять его с крышки или повернуть.
- Перед очисткой ёмкость, крышка и поплавок должны остыть.
- После окончания приготовления на пару и перед любой манипуляцией с микроволновой печью вылейте из ёмкости воду.

Перед первым использованием режима приготовления на пару вымойте и ополосните чистой питьевой водой емкость для воды и ополосните крышку. Емкость для воды вставьте в парогенератор и крышку закройте.

Дополнение воды в ёмкости

Нажатием кнопки ④ освободите фиксацию крышки ② и извлеките крышку из емкости ①. В емкость налейте воду с помощью подходящей посуды (это необходимо, иначе функция приготовления на пару не включится). Минимальный и максимальный уровень обозначен меткой на боковой стороне емкости. Крышку вставьте обратно в емкость и тщательно ее закройте так, чтобы фиксирующие выступы вошли в зажимную консоль парогенератора (иначе пар будет выходить через устье наружу). Обратите внимание, чтобы были исправны посадочные поверхности и прокладки.

Предостережение

Уровень воды должен находиться в пределах между **MIN** и **MAX**. Если уровень воды будет слишком низкий, будет невозможно включить приготовление на пару или сразу после включения этой функции будет необходимо долить воду. Если уровень воды будет слишком высоким, то во время приготовления на пару вода может забрызгать внутреннее пространство микроволновой печи.

Установка и снятие желобка для воды

Снятие

Максимально откройте дверцы микроволновой печи, нажмите 2 фиксирующие кнопки (а) и медленно вытяните желобок. Вылейте воду и сразу вставьте желобок обратно.

Установка

Максимально откройте дверцы микроволновой печи, 3 выступы (b) вставьте в 3 прямоугольных отверстия на нижней стороне микроволновой печи и вставьте желобок на своё место.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

При первом включении МП в розетку эл.сети или после временного прекращения подачи эл.тока на дисплее появится **1:00**. Если на дисплее появятся необычные знаки, то необходимо вилку питающего провода вытащить из эл. розетки, после этого снова включить и установить время.

Часы имеют 12-ти или 24-х часовой цикл.

Пример установки времени на 8:30 утра:

1. Нажмите и придержите кнопку **HODINY (ЧАСЫ)**, пока на дисплее не изобразится **Hr 24** (24-х часовой цикл) и изобразится символ часов. Для установки 12-ти часового цикла нажмите снова эту кнопку, на дисплее изобразится **Hr 12**.
2. Поворачивающимся диском управления установите время (**8**).
3. Подтвердите нажатием кнопки **HODINY (ЧАСЫ)**.
4. Поворачивающимся диском управления установите минуты (**30**).
5. Подтвердите нажатием кнопки **HODINY (ЧАСЫ)**. Часы установлены.

Примечание: Во время работы МП можете нажатием кнопки **HODINY (ЧАСЫ)** проверить текущее время.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Откройте дверцу МП. Положите блюдо в подходящей посуде в центр керамического днище и дверцу закройте. Установите необходимую программу. Сразу после нажатия кнопки **START (СТАРТ)**, МП включается а также включается и освещение внутренней камеры. Во время подготовки можно дверцу открыть и проверить приготавливаемое блюдо, таймер остановится и излучение микроволн/приготовление прекращается. После закрытия дверцы и нажатия кнопки **START (СТАРТ)** приготовление продолжится до истечения всего установленного времени. После окончания приготовления блюда МП автоматически выключается, слышно звуковой сигнал (4 раза) и на дисплее изобразится мигающийся символ **End**. Звуковой сигнал будет микроволновой печей автоматически издаваться каждые две минуты до тех пор, пока не откроете дверцу или не нажмете кнопку **STOP/ZRUŠIT (СТОП/АННУЛИРОВАТЬ)**.

Если необходимо закончить приготовление раньше установленного времени, то два раза нажмите кнопку **STOP/ZRUŠIT (СТОП/АННУЛИРОВАТЬ)**.

БЫСТРЫЙ СТАРТ

Используя эту функцию МП будет всегда работать на макс. уровне мощности (100 %).

Поворотом регулятора в направления часовых стрелок установите время подготовки от 0:10 до 95:00 и нажмите регулятор **START (СТАРТ)**.

ИНСТРУКЦИИ ПО МИКРОВОЛНОВОЙ ВАРКЕ / ОБОГРЕВУ

1. Нажатием кнопки **MIKROVLNY/ROZMRAZOVÁNÍ (МИКРОВОЛНЫ/РАЗМОРОЗКА)** установите необходимый уровень микроволн в зависимости от приготавливаемого блюда.
2. Необходимое время для приготовления установите поворотным переключателем.
3. Нажмите кнопку **START (СТАРТ)**. Микроволновая печь начинает работать.

Примечание: Если необходимо во время приготовления блюда проверить уровень мощности, то нажмите кнопку **MIKROVLNY/ROZMRAZOVÁNÍ (МИКРОВОЛНЫ/РАЗМОРОЗКА)**.

ИНСТРУКЦИИ ПО РАЗМОРАЖИВАНИЮ

Размораживание с помощью микроволн происходит гораздо быстрее и безопаснее, чем размораживание в холодильнике или размораживание при температуре жилого помещения, так как не способствует образованию опасных бактерий. Очень важно осознать, что размораживание длится дольше, чем обыкновенная подготовка. **Блюдо следует проверить, во время размораживания его не менее одного раза переверните, разделите или передвиньте и размороженные кусочки вытащите.**



1. Повторным нажатием кнопки **MIKROVLNY/ROZMRAZOVÁNÍ (МИКРОВОЛНЫ/РАЗМОРОЗКА)** установите необходимый уровень микроволн для размораживания (P - 20). На дисплее изобразится символ ❄️❄️.
2. Необходимое время для приготовления установите поворотным регулятором.
3. Нажмите кнопку **START (СТАРТ)**. Микроволновая печь начинает работать.



Для Вашей информации

Отдельные установки соответствуют определенным уровням мощности. Все величины показаны как приблизительный процент наибольшей возможной мощности.

ТАБЛИЦА МОЩНОСТЕЙ МП


Мощность микроволн	Символ	Мощность (%)	Мощность гриля (%)	Назначение
Макс. 900 Вт	P-Н1	100%	–	Обогрев воды, подготовка свежих фруктов, овощей, рыб, кур, обогрев молока, обжарка котлет из говядины, предварительный обогрев емкостей и посуды
Средне-высокая	P-80	80%	–	Обогрев, выпечка мяса, кур, варка грибов, раков и блюд, содержащих сыры и яйца
Средняя	P-60	60%	–	Выпечка тортов, пирожных, подготовка яиц, рыса, пудинга, варка мяса, кур и супов
Средне-низкая	P-40	40%	–	Плавка масла, шоколада
Низкая 140 Вт/ Размораживание	P-20 	20%	–	Размягчение масла, сыров и мороженого, поднятие теста, любое размораживание
Таймер (0 Вт)	P-00	0%	–	Функция таймера
Гриль		–	100	Обжаривание мяса, рыбы, картошки
Комби 1	CO-1	30	70	Курица, утка, рыба и другое мясо для получения хрустящей корочки
Комби 2	CO-2	55	45	Говядина, птицы, омлеты с начинкой из мяса, жаренная картошка

Примечание: Выше указанные величины выражают процент от общего времени, когда работает СВЧ или гриль.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБЖАРИВАНИЮ НА ГРИЛЕ

Для гриля рекомендуем использовать решетку для гриля. При подготовке меньших кусков с использованием решетки для гриля улучшается их качество, напр., появляется хрустящая золотистая корочка.

1. Откройте дверцу, на керамическое днище положите поддон для стекания, в центр микроволновой печи на выступы положите решетку для гриля с приготавливаемым блюдом и дверцу закройте.

- Один раз нажмите кнопку **GRILOVÁNÍ/KOMBINACE (ГРИЛЬ/КОМБИНАЦИЯ)**. На дисплее изобразится символ .
- Поворачивающимся регулятором установите необходимое время подготовки.
- Нажмите кнопку **START (СТАРТ)**. Микроволновая печь начинает работать. Если необходимо блюдо во время подготовки проверить, соблюдайте рекомендации указанные в главе "**ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ**".

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В КОМБИНИРОВАННОМ РЕЖИМЕ

Эта модель МП позволяет выбрать **КОМБИНИРОВАННЫЙ** способ подготовки блюда, с одновременным использованием действия **гриля** и **СВЧ**. Так, как нагревательный элемент гриля обжаривает мясо поверху и микроволны действуют внутри, то общее время подготовки при использовании комбинированного режима в основном короче, чем при использовании обоих режимов по отдельности.

- Откройте дверцу, на керамическое днище положите посуду с подготовленным блюдом (подходящую для комбинированного режима) и дверцу закройте.
- Нажмите кнопку **GRILOVÁNÍ/KOMBINACE (ГРИЛЬ/КОМБИНАЦИЯ)**, два раза для установки **комбинации 1** (на дисплее изобразится символ **Co – 1**) или три раза для установки **комбинации 2** (на дисплее изобразится символ **Co – 2**).
- Поворачивающимся регулятором установите необходимое время подготовки.
- Нажмите кнопку **START (СТАРТ)**. Микроволновая печь начинает работать. Если необходимо блюдо во время подготовки проверить, соблюдайте рекомендации указанные в главе "**ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ**".


Предупреждение


Во время работы гриля или комбинированного режима не прикасайтесь к поверхности МП – особенно к передней стороне дверцы, так как стекло может быть **ГОРЯЧИМ!** Особенно будьте осторожны, чтобы к дверце **не прикасались дети!** Будьте осторожны во время вынимания блюда. Внутренняя поверхность МП, керамическое днище, решетка для гриля и поддон для стекания будут **ГОРЯЧИМИ!** Рекомендуем перед каждым началом работы удалить жир. Горячий жир может при последующей подготовке дымить.

При первом использовании гриля можете наблюдать небольшое задымление и почувствовать слабый запах. Эти явления вскоре исчезнут и не являются поводом для рекламации изделия.

УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ПАРУ

При приготовлении на пару пищевые продукты не высыхают и сохраняют свой вкус, аромат, минеральные вещества и витамины. При этом режиме микроволновая печь генерирует пар и одновременно работает на 80% микроволновой мощности. Перед включением этой функции в емкости должно быть достаточное количество воды (см. абзац **Дополнение воды в ёмкости**).

- Откройте дверцы, по центру керамического днища поместите блюдо в подходящей посуде, блюдо не накрывайте и дверцу закройте.
- Нажмите кнопку **PÁRA-MIKROVLNY (ПАР-МИКРОВОЛНЫ)**. На дисплее изобразится символ .
- Поворачивающимся регулятором установите необходимое время подготовки.
- Нажмите кнопку **START (СТАРТ)**. Микроволновая печь начинает работать.

- Если во время приготовления на пару уровень воды в ёмкости опустится ниже установленного уровня, микроволновая печь приостановит свою работу, на дисплее будет мигать символ  и будет звучать звуковой сигнал (писк), который вас предупредит, что нужно долить воду. Этот сигнал микроволновая печь будет выдавать до тех пор, пока Вы не дополните воду и не закроете крышку. Сигнализация может быть подана с задержкой для предотвращения ожога горячим паром. Крышку осторожно откройте, долейте воду и крышку тщательно закройте. Немного подождите пока датчик определит уровень воды. Для продолжения приготовления нажмите START.
- При функции паровой варки издаётся характерный звук ("бульканье"). Это нормальное явление и не является причиной для рекламации микроволновой печи.
- Во время приготовления пар будет выходить из вентиляционных отверстий в верхней части микроволновой печи.
- По истечении установленного времени внутри микроволновой печи могут находиться остатки пара, и на нижней стороне дверцы может сконцентрироваться небольшое количество водяных капель. Дверцы микроволновой печи открывайте медленно.
- Если приготовление на пару будет продолжаться более 30 минут, необходимо слить воду из желобка, иначе она может перетекать. После открытия дверцы воду из желобка можно вытереть напр. сухой салфеткой или достать желобок и вылить воду (см. абзац **Установка и снятие желобка для воды**).

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА

В этом режиме МП работает автоматически без необходимости установки мощности печи и времени подготовки.

1. Поворотом диска в направлении против часовым стрелкам установите программу в зависимости отготавливаемого блюда так, чтобы на дисплее мигался символ и название программы.
2. Подтвердите нажатием кнопки **START (СТАРТ)**.
3. Поворачивающимся регулятором выберите вес/количество.
4. Нажмите кнопку **START (СТАРТ)**. Микроволновая печь начинает работать. Во время автоматической подготовки на дисплее будет мигать символ и название установленной программы.

Примечание

У некоторых программ во время подготовки прозвучит звуковой сигнал и работа МП прекращается. Откройте дверцу, блюдо переверните, разделите или переложите. Закройте дверцу и нажмите кнопку **START (СТАРТ)**, размораживание будет продолжаться.

Помните, что результат автоматического приготовления зависит от многих факторов - формы и размера блюд, Вашего опыта с приготовлением определённого блюда а также расположения блюда в микроволновой печи. Если блюдо не совсем готово, добавьте время и мощность СВЧ по Вашему усмотрению так, что Вы остались довольны полученным результатом.

	Программа	Примечания к приготовлению
1	Popcorn - Попкорн	Обыкновенный пакетик из магазина.
2	Kaše - Каша	Следует соблюсти правильное соотношение воды и риса.
3	Ohřev pizzy - Подогрев пиццы	В состоянии охлаждения приблизительно на 5 °С.
4	Polévka - Суп	200-250 мл на одну порцию.
5	Grilované kuřecí maso: Kousek - Куриное мясо - гриль: Кусок	Положите наверх прямо на решётку гриля. Спустя половину времени приготовления поверните блюдо.
6	Grilované kuřecí maso: Steak - Куриное мясо - гриль: Стейк	Положите наверх прямо на решётку гриля. Спустя половину времени приготовления поверните блюдо.
7	Grilované kuřecí maso: Celé kuře - Куриное мясо - гриль: Целый цыплёнок	Вложите целого цыплёнка, в середине периода приготовления прозвучит писк.
8	Grilované kuřecí maso: Křídélka - Куриное мясо - гриль: Крылышки	Вложите куриные крылышки, в середине периода приготовления прозвучит писк.
9	Grilované maso - Мясо на гриле	Вложите жирное свиное мясо, в середине периода приготовления прозвучит писк.
10	Grilovaný špíz - Шашлык на гриле	Мясо на деревянной палочке положите прямо на решётку гриля, в середине периода приготовления прозвучит писк.
11	Grilovaná ryba - Рыба на гриле	Куски рыбы положите прямо на решётку гриля, в середине периода приготовления прозвучит писк.
12	Grilované hovězí/ skorové - Говядина /баранина на гриле	Куски мяса положите прямо на решётку гриля, в середине периода приготовления прозвучит писк.
13	Grilovaná klobása - Колбаски на гриле	Колбаски положите прямо на решётку гриля, в середине периода приготовления прозвучит писк.
14	Grilovaná kukuřice - Кукуруза на гриле	Кукурузу положите сверху прямо на решётку гриля, в середине периода приготовления прозвучит писк.
15	Hot Dog - Хот-дог	Хот -дог положите наверх прямо на решётку гриля, в середине периода приготовления прозвучит писк.
16	Toast - Тост	Тост (1-2 шт.) положите наверх прямо на решётку гриля, в середине периода приготовления прозвучит писк.

	Программа	Примечания к приготовлению
17	Kuře v páře - Цыплёнок на пару	Кусочки цыплёнка положите на керамическое блюдо и поместите на керамическое днище микроволновой печи.
18	Maso v páře - Мясо на пару	Мясо положите на керамическое блюдо и поместите на керамическое днище микроволновой печи.
19	Celá ryba na páře - Целая рыба на пару	Целую рыбу положите на керамическое блюдо и поместите на керамическое днище микроволновой печи.
20	Mořské plody na páře - Морепродукты на пару	Морских раков положите на керамическое блюдо и поместите на керамическое днище микроволновой печи.
21	AUTO ohřev - АВТО подогрев	Пищевые продукты, охлажденные до температуры около 5 °С, используйте посуду, предназначенную для подогрева в микроволновой печи.
22	Broskvový džem - Персиковый джем	Ингредиенты: 4 персика, 1/2 стакана сахара, 2 стакана воды. 1. Персик вымойте, снимите кожуру и нарежьте на кусочки; 2. Персик, воду и сахар положите в огнеупорную посуду и перед включением программы вложите в микроволновую печь. 1 стакан = 250 мл
23	Jablečný džem - Яблочный джем	Ингредиенты: 4 яблока, 150 г сахара, 1 стакан лимонного сока. 1. Яблоки вымойте, снимите кожуру и нарежьте на кусочки; 2. Яблоки положите в огнеупорную посуду, добавьте лимонный сок, сахар и хорошо перемешайте, прикройте и перед включением программы вложите в микроволновую печь. 1 стакан = 250 мл
24	Svařené víno - Сваренное вино	Ингредиенты: 1 л белого вина, 3 ложки сахара, 1 щепотка гвоздики, 4 ложки мёда, 1 пакетик молотой корицы, 4 дольки лимона для украшения. 1. В подходящую посуду налейте вино, перемешайте с гвоздикой, корицей, сахаром, мёдом. 2. Посуду прикройте, поставьте в печь и нагрейте в течение указанного времени.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

У этой МП можете установить до 3 последующих степеней приготовления продуктов с разной мощностью СВЧ, режима и времени. Нельзя комбинировать с автоматическим приготовлением.

Пример установки: 1. степень – размораживание, 2. степень – комбинация 2, 3. степень – гриль

1. Кнопкой **MIKROVLNY/ROZMRAZOVÁNÍ (МИКРОВОЛНЫ/РАЗМОРОЗКА)** установите уровень мощности (P – 20) и поворачивающим регулятором установите необходимое время размораживания. На дисплее изображается **1S**.
2. Нажмите кнопку **GRILOVÁNÍ/KOMBINACE (ГРИЛЬ/КОМБИНАЦИЯ)**, три раза для установки комбинации 2 и поворачивающимся регулятором установите необходимое время приготовления. На дисплее изображается **2S**.
3. Один раз нажмите кнопку **GRILOVÁNÍ/KOMBINACE (ГРИЛЬ/КОМБИНАЦИЯ)** и поворачивающимся регулятором установите необходимое время приготовления на гриле. На дисплее изображается **3S**.
4. Нажмите кнопку **START (СТАРТ)**.

МП начинает работать и на дисплее будет постепенно изображаться символ текущей степени приготовления. Между отдельными степенями прозвучит звуковой сигнал (1 раз).

ТАЙМЕР

Эта функция предназначена для ограничения времени работ происходящих вне печи.

Во время отсчитывания установленного времени будет свет в МП гореть а вентилятор будет работать, но печь не будет излучать микроволны. После истечения установленного времени таймера прозвучит звуковой сигнал.

Пример установления таймера на 3 минуты:

1. Нажмите кнопку **MIKROVLNY/ROZMRAZOVÁNÍ (МИКРОВОЛНЫ/РАЗМОРОЗКА)**, пока на дисплее не изобразится **P – 00**.
2. Поворачивающимся регулятором поверните таким образом, пока на дисплее не изобразится **3:00**.
3. Нажмите кнопку **START (СТАРТ)**.

ДЕТСКИЙ ЗАМОК

Детский замок является предохранительной функцией, которая предотвращает случайное включение МП. При активировании этой функции, готовить нельзя, так как ни одна кнопка МП не работает.

Активирование – нажмите и приблизительно 3 секунды держите кнопку **STOP/ZRUŠIT (СТОП/АННУЛИРОВАТЬ)**, пока не прозвучит звуковой сигнал и на дисплее не загорится символ замка.

Деактивирование – нажмите и приблизительно 3 секунды держите кнопку **STOP/ZRUŠIT (СТОП/АННУЛИРОВАТЬ)**, пока не прозвучит звуковой сигнал и символ замка на дисплее не исчезнет.

IX. ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ**Вопрос: Почему свет в МП не горит?**

Ответ: Лампочка сгорела.

Вопрос: Почему отверстиями вентиляции выходит пар и почему из нижней части дверцы капает вода?

Ответ: Образование пара нормальное явление. МП оснащена отверстиями для вентиляции, которыми пар уходит, но иногда пар конденсирует на дверцах и капает из нижней части дверцы. Это явление нормальное и безопасное.

Вопрос: Может микроволновая энергия пройти через окошко дверцы?

Ответ: Нет! Металлическая заслонка отражает энергию обратно в ёмкость. Отверстия и входы позволяют проход света, не позволяют проход микроволновой энергии.

Вопрос: Почему яичка иногда взрываются?

Ответ: Во время приготовления яичек может взорваться желток, так как внутри плёнки желтка возникает пар. Во избежание этого необходимо всегда перед началом приготовления желток проколоть. Никогда не варите яйца без первоначального прокола его скорлупы!

Вопрос: Почему после окончания нагрева рекомендуется время выдержки?

Ответ: Время выдержки очень важно. Во время приготовления пищи в МП возникает тепло в пище, а не в печке. Во многих блюдах образуется достаточное количество внутреннего тепла для того, чтобы процесс варения продолжался и после того, как вытащим блюдо из печки. Целью времени выдержки больших кусков мяса, больших видов овощей и пироженьих является равномерный внутренний нагрев блюда без лишнего перегрева его внешних частей.

Вопрос: Почему микроволновая печка иногда не варит так быстро, как указано в инструкции по приготовлению блюда?

Ответ: Ещё раз прочитайте рецепт, чтобы убедиться в том, что правильно соблюдаете всю инструкцию и чтобы узнать чем вызвана разница времени приготовления. Время приготовления и установленные температуры являются рекомендуемыми величинами, которые должны предотвратить переварение, являются самыми распространёнными проблемами начинающих во время пользования МП. Разница, что касается величины, формы, массы, размеров и температуры блюда, может потребовать больше или меньше времени для приготовления. На основе своего мнения и рекомендуемых величин проверьте если блюдо правильно приготовлено, если такое же как и приготовленное обычным способом.

Вопрос: Почему внутри МП появляются искры и потрескивание (электрическая дуга)?

Ответ: Пользуетесь посудой с металлическими деталями или украшениями (серебристыми или золотистыми). Вы оставили в печке вилку или другой металлический прибор. Пользуетесь большим количеством металлической плёнки и металлическими скрепками. В ёмкости МП остатки подгоревшего блюда.

Х. УХОД

Перед проведением ухода отключите МП от эл. сети! Следите за тем, чтобы внутренние поверхности МП были чистые и сухие, чтобы в ней не образовались осадки жира и не оставались остатки еды. Рекомендуем чистить МП после каждого употребления.

Внутренние поверхности и керамическое днище

Влажной тряпкой удалите все остатки еды из керамического днища, между дверцей и печкой. Данную область следует очищать очень внимательно, чтобы дверца всегда плотно закрывалась. Тканью с моющим средством удалите все жирные пятна, потом стенки вытрите и высушите.

Не пользуйтесь агрессивными и абразивными средствами, которые могли бы повредить поверхность печки.

От **запаха** изнутри печки избавимся также так, что в печку поставим посуду пригодную для МП с водой с соком из одного лимона (вместе с кожурой). Оставим 5 минут действовать микроволны. После этого внутренние поверхности вытрите и высушите.

Внимание: Запрещено в МП наливать воду!

Дверца

Дверцу и уплотнение дверцы должны быть чистыми. Очищайте их только теплой водой с моющим средством, хорошо высушите. Не пользуйтесь агрессивными и абразивными средствами (моющими порошками) и не стальными или пластмассовыми шпателями. Металлические части часто очищайте влажной тканью.

Внешние части

Внешний корпус из металла очищайте мягкой тканью и теплой водой, тщательно высушите. Запрещено наливать воду в вентиляционные отверстия. В случае загрязнения приводного шнура вытрите его влажной тканью. Убедитесь, что поверхность уплотнения дверцы чистая.

Решетка гриля и поддон для стекания

Решетку гриля и поддон для стекания после каждого употребления умойте горячей водой с моющим средством. Сполосните их чистой водой и оставьте высушить.

ХИ. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

На всех частях поставляемого изделия, размеры которых это допускают, указано обозначение материала, использованного для изготовления упаковки, компонентов и принадлежностей с указанием способа их переработки. В случае, если электрический прибор больше не функционирует, его следует утилизировать с наименьшим ущербом для окружающей среды, в соответствии с нормативными актами органов Вашего местного самоуправления. В большинстве случаев Вы можете сдать прибор в местном пункте приема вторичного сырья.

Для полного вывода прибора из эксплуатации рекомендуется после отключения прибора из розетки электрической сети отрезать кабель питания. После этого прибором нельзя пользоваться.

Техническое обслуживание прибора капитального характера или требующее вмешательство в его внутренние части, может проводить только специализированная ремонтная мастерская!



Несоблюдение указаний производителя лишает потребителя права гарантийного ремонта!

XII. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение (В)	Указано на типовом щитке изделия
Потребляемая мощность (Вт)	Указана на типовом щитке изделия
Мощность микроволн (Вт)	140 – 900
Рабочая частота (МГц)	2450
Размеры (ширина, высота, глубина в мм)	
Внешние	565 – 310 – 406
Внутренние	332 – 214 – 346
Объем (л)	23
Масса (кг)	19

С точки зрения электромагнитной совместимости изделие удовлетворяет требованиям Директивы 2004/108/ЕС и с точки зрения электрической безопасности Директиве 2006/95/ЕС.

Завод–изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия несущественные изменения, не влияющие на его работу.

TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

Опасность удушья. Не давайте детям, возможность доступа к полиэтиленовому пакету. Пакет не предназначен для игры.

ETA a.s., Poličská 444, 539 16 Hlinsko, Czech Republic





V České republice opravy v záruční i pozáruční době u spotřebičů osobně doručených provádí:
Praha 8 - **ETA a.s.**, Křížkova 75, 186 00, tel.: 224 815 906, e-mail: eta-servis.praha@cbox.cz

Opravy v záruční i pozáruční době u spotřebičů osobně doručených i zaslaných poštou provádí:

Hlinsko - ETA a.s., Poličská 444, 539 16, tel.: 469 802 493, 469 802 176, e-mail: vanickova@eta.cz
Blatná - ELEKTRO Jankovský s.r.o., Náměstí Míru 204, 388 01, tel.: 383 422 554, e-mail: elektro@jankovsky.cz
Brno - PERFEKT SERVIS, Václavská 1, 603 00, tel.: 543 215 059, 777 768 202, e-mail: servis@perfektservis.cz
České Budějovice - ELMOT v.o.s., Blahoslavova 1A, 370 04, tel.: 387 438 911, e-mail: elmotcb@seznam.cz
Havířov - Pavel Universal-Elektro, Junácká 1, 736 01, tel.: 596 410 413, e-mail: universervis@volny.cz
- sběrna oprav - **Karviná - Nové Město**, Osvobození 1722, 735 06, tel.: 596 322 438
Hradec Králové - ELEKTROSERVIS Šperk, Chelčického 279, 500 02, tel.: 495 537 521, e-mail: sperk-elektro@volny.cz
Karlovy Vary - KV elektro servis, Nám. E. Destinové 10, 360 09, tel.: 353 228 021, 605 906 932,
e-mail: zchvatal@volny.cz
Krnov - HROTA, Bartultovická 1, 794 01, tel.: 554 611 756, e-mail: ehrota@email.cz
- sběrna oprav - **Krnov**, Albrechtická 39, 794 01, tel.: 554 617 600
- sběrna oprav - **Bruntál - Elektrocentrum Chlachula**, Revoluční 18, 792 01, tel.: 554 717 942
- sběrna oprav - **Opava**, H. Kvapilové 19, 746 01, tel.: 553 653 153
Liberec - VEKO-ELEKTRONIK, Rumjancevova 127/22, 460 01, tel.: 485 101 488, e-mail: vekoelektronik@volny.cz
Mladá Boleslav - Elektro servis Mulač s.r.o., Staroměstské nám. 9, 293 01, tel.: 326 324 721,
e-mail: 3melektro@seznam.cz
Olomouc - ELEKTRO SERVIS ŠTĚPÁNEK, Hodolanská 41, 772 00, tel.: 585 313 685, 604 983 006,
e-mail: servisele@volny.cz
Ostrava - Mar. Hory - V. ELEKTRONIK, Sušilova 3, 709 00, tel.: 596 627 790, e-mail: velektronik@volny.cz
Ostrov n. Ohří - S+M elektro servis, Nejšta 29, 363 01, tel.: 353 844 514, 603 584 243,
e-mail: sm.elektroservis@email.cz
Planá nad Lužnicí - ELEKTROSERVIS, Průmyslová 458, 391 11, tel.: 381 261 831, e-mail: elservis@iol.cz
- sběrna oprav - **Sezimovo Ústí - ELEKTROSERVIS**, Lipová 602, 391 02, tel.: 775 598 885
Plzeň (Roudná) - SERVIS Feiferlík, Plánská 2, 301 64, tel.: 377 522 240, 377 542 300, e-mail: mvsservis@mvsservis.cz
Třebíč - ELEKTROSERVIS, Smilva Osovského 21, 674 01, tel.: 568 843 453, e-mail: elektro.brezina@mybox.cz
Ústí n. L. - ERCÉ-ELEKTRONINSTALA, Masarykova 153, 400 01, tel.: 472 743 635, e-mail: 140@erce.cz
Zlín - Louky - KOFR-ELSPo, U Dráhy 144, 763 02, tel.: 577 102 424, e-mail: kofr.zlin@vol.cz

Odjinud zasílejte všechny opravy na adresu: **ETA a.s.**, servis, Poličská 444, 539 16 **Hlinsko**.

Informace o aktuální servisní síti získáte na infolince 844 444 000 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

V Slovenskej republike opravy v záručnej lehote vykonávajú tieto servisné firmy:

Banská Bystrica - ELSPO - Viliam Šlank, Spojová 19, 974 01, tel.: 048/4135 535, email: elspo@slovanet.sk
Martin - X-TECH, Gorkého 2, 036 01, tel.: 043/4288 211, e-mail: servis@x-tech.sk
Námestovo - ZMJ - elektro servis, Vavrečka 240, 029 01, tel.: 0905/148 121, e-mail: zmj@orava.sk
- zberňa opráv - **Námestovo - ZMJ - elektro servis**, Hatalova 341, 029 01, tel.: 0905/148 121,
e-mail: zmj@orava.sk
Nitra - ABC SERVIS, Štefánikova 50, 949 03, tel.: 037/6526 063, e-mail: abc@abc-servis.sk
Prešov - Lubotice - DJ Servis, Kalinčiakova 2, 080 01, tel.: 051/7767 666, email: grejtak.djservis@stonline.sk
Rimavská Sobota - J.R.A., s.r.o., Povstania 10, 979 01, tel.: 047/5811 416, e-mail: bieltech@stonline.sk
Spišská Nová Ves - VILLA MARKET, s.r.o., Duklianska 6, 052 01, tel.: 053/4421 857,
e-mail: villamarket.eta@stonline.sk
- zberňa opráv - **Košice - VILLA MARKET**, s.r.o., Komenského 39, 040 01, tel.: 0907/950 758
Tomášov - Viva servis, 1. Mája 19, 900 44, tel.: 0905/722 111, e-mail: vivaservis@zoznam.sk
- zberňa opráv - **Bratislava - Viva servis**, Mýtna 17, 810 05, tel.: 02/5249 1419,
e-mail: servis@mytna.eta.sk
Trenčín - ESON, s.r.o., Nám. Sv. Anny 20, 911 01, tel.: 032/6586 385, e-mail: eson@stonline.sk
Žilina - SERVIS elektrospotrebičov, Dolný Val 132, 010 01, tel.: 041/5643 188, e-mail:baucekservis@orangemail.sk

Všetky opravy v záručnej lehote z iných miest zasielajte na záručný servis (viď zoznam vyše), ktorý sa nachádza vo vašom okolí, alebo spotrebič zaneste do predajne, kde ste ho zakúpili.

Opravy po záručnej lehote zverte špecializovaným servisným firmám.

Informácie o aktuálnej servisnej sieti získate na čísle 02/5249 1419 alebo na internetovej adrese www.eta.sk.

Postup při reklamaci

Při reklamaci v záruční době se obraťte na servisy podle adres v návodu k obsluze. Výrobek odešlete nebo předejte osobně **vždy s návodem k obsluze, jehož nedílnou součástí je záruční list**. Na dodatečně zasláné nebo osobně předané návody se záručním listem nelze brát zřetel. K odeslanému výrobku připojte průvodní dopis s udáním důvodu reklamace a **SVOJI PŘESNOU ADRESU**. Při reklamaci v záruční době se lze obrátit na prodejnu, kde byl výrobek zakoupen. Výrobek vyčistěte a zabalte tak, aby nedošlo k jeho poškození při přepravě. Z hygienických důvodů nepřijímáme znečištěné výrobky do opravy.

Postup pri reklamácii

Pri reklamácii v záručnej lehote sa obracajte na opravovne podľa adries uvedených v návode na obsluhu. Výrobok odosielajte poštou, alebo odovzdajte osobne **vždy s návodom na obsluhu, ktorého neoddeliteľnou súčasťou je záručný list**. Dodatočne zasláné alebo odovzdané návody so záručným listom nebudú akceptované. K odoslanému výrobku priložte sprievodný list s udaním dôvodu reklamácie a **SVOJU PRESNÚ ADRESU**. Pri reklamácii v záručnej lehote sa môžete obrátiť na predajňu, v ktorej ste výrobok zakúpili. Výrobok očistite a zabaľte tak, aby sa pri preprave nepoškodil. Z hygienických dôvodov nepřijímame do opravy znečistené výrobky.

Záznamy o záručních opravách • Záznamy o záručných opravách

Výrobek byl v záruční opravě
Výrobok bol v záručnej opravě

od do

Zakázka číslo Zakázka číslo

Razítko a podpis opravny
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě
Výrobok bol v záručnej opravě

od do

Zakázka číslo Zakázka číslo

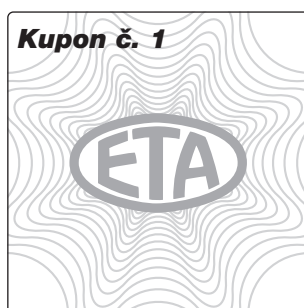
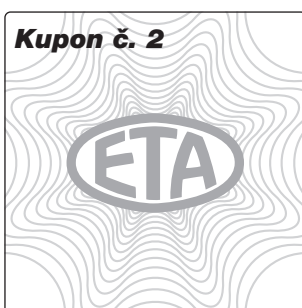
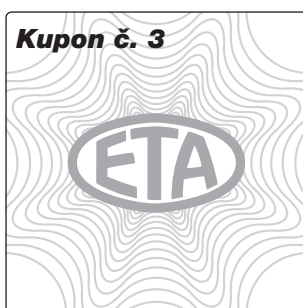
Razítko a podpis opravny
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě
Výrobok bol v záručnej opravě

od do

Zakázka číslo Zakázka číslo

Razítko a podpis opravny
Pečiatka a podpis pracovníka



ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ
Typ

7206

Série (výrobní číslo)
Séria (výrobné číslo)

Napětí • Napätie

~230 V

Datum a TK závodu
Dátum a TK závodu

Lc = 60 dB (A)

Datum prodeje
Dátum predaja

Razítko prodejce a podpis
Pečiatka predajcu a podpis

Guarantee certificate is valid only for Czech Republic and Slovak Republic.

Kupující byl seznámem s funkcí a se zacházením s výrobkem.
Kupujúci bol oboznámený s funkčnosťou a s obsluhou výrobku.

Výrobek byl před odesláním ze závodu přezkoušen. Výrobce ručí za to, že výrobek bude mít po celou dobu záruky vlastnosti stanovené příslušnými technickými normami za toho předpokladu, že ho bude spotřebitel užívat způsobem, který je popsán v návodu. Na vady způsobené nesprávným používáním výrobku se záruka nevztahuje. Adresy záručních oprav jsou uvedeny v návodu k obsluze. Poskytovaná záruka se prodlužuje o dobu, po kterou byl výrobek v záruční opravě. Pro případ výměny výrobku nebo zrušení kupní smlouvy platí ustanovení občanského zákoníku. Tento záruční list je zároveň „Osvědčením o kompletnosti a jakosti výrobku“.

Výrobek bol pred odoslaním zo závodu preskúšaný. Výrobca ručí za to, že výrobok bude mať po celú záručnú lehotu vlastnosti stanovené príslušnými technickými normami za predpokladu, že ho bude spotrebiteľ používať spôsobom, ktorý je opísaný v návode na obsluhu. Na chyby spôsobené nesprávnym používaním výrobku sa záruka nevzťahuje. Adresy záručných opravovní sú uvedené v návode na obsluhu. Poskytovaná záruka sa predlžuje o čas, počas ktorého bol výrobok v záručnej oprave. V prípade výmeny výrobku alebo zrušenia kúpnej zmluvy platia ustanovenia občianskeho zákonníka. Tento záručný list je zároveň „Osvvedčením o kompletnosti a akosti výrobku“.

Kupon č. 1



Typ **ETA 7206**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 2



Typ **ETA 7206**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 3



Typ **ETA 7206**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

