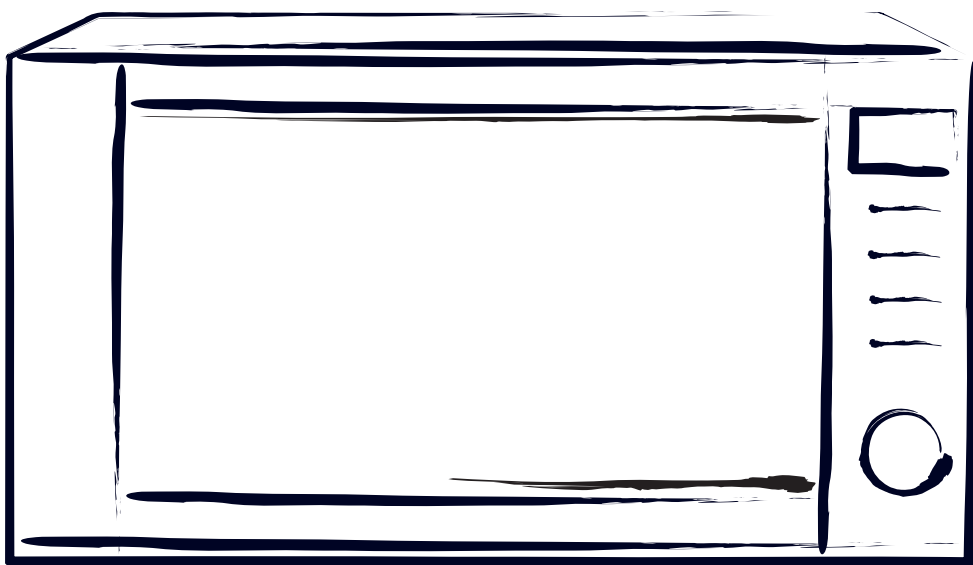


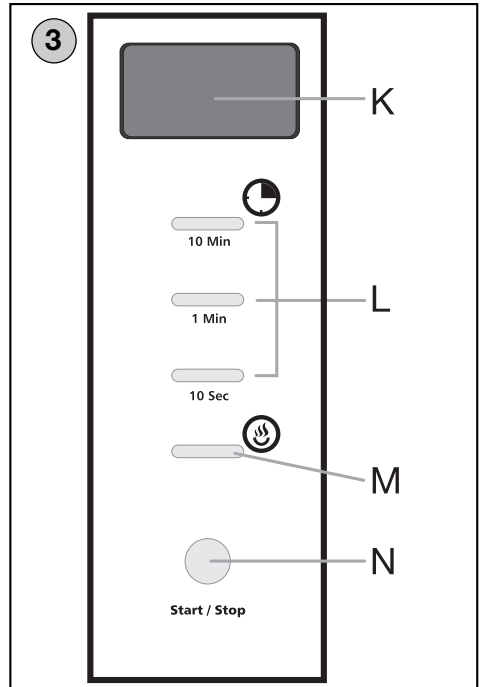
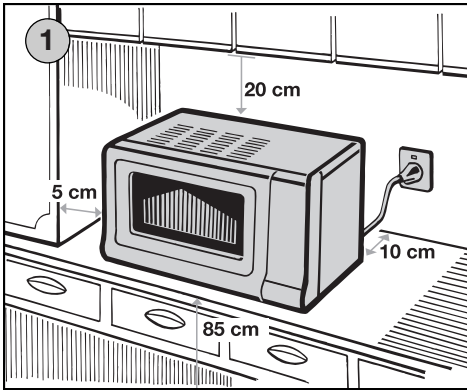
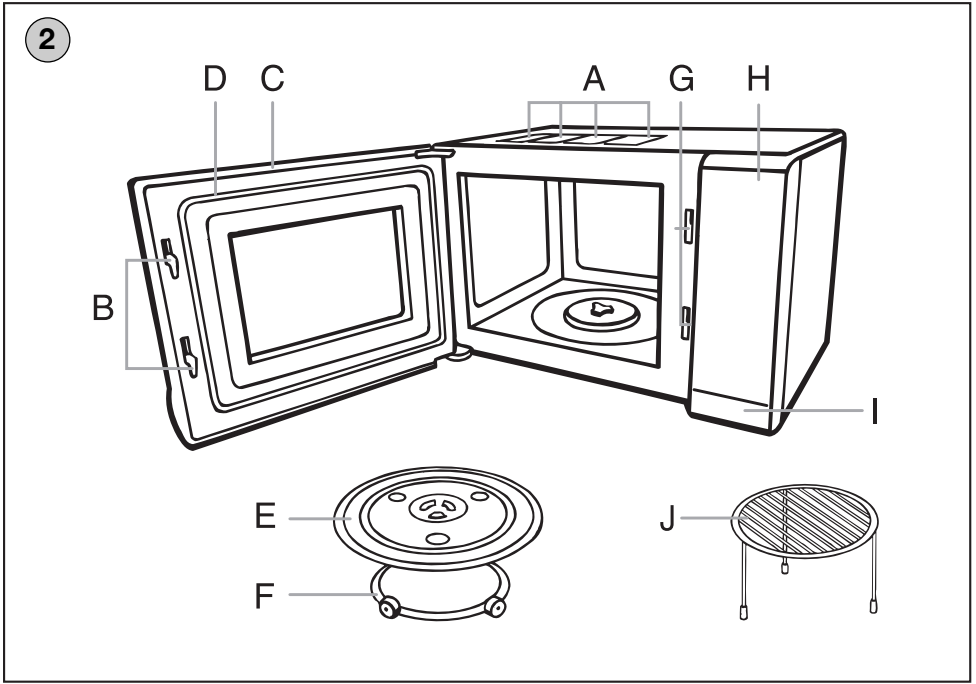
NÁVOD K OBSLUZE

Mikrovlnná trouba • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 3-15

Mikrovlnná rúra • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 16-29

Микроволновая печь • РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ **RU** 30-44





eta 0202 bez grilu, eta 1202 s grilem

NÁVOD K OBSLUZE

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

| OBSAH | strana |
|--------------------------------------------------|--------|
| I. Úvod k mikrovlonnému vaření | 3 |
| II. Jak vlastnosti potravin ovlivňují MV vaření | 4 |
| III. Speciální postupy při mikrovlonném 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 | 13 |
| X. Údržba MV trouby | 14 |
| XI. Ekologie | 15 |
| XII. Technická data | 15 |

I. ÚVOD K MIKROVLNNÉMU VAŘENÍ

Jak pracuje mikrovlonná 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 mikrovlonnou přípravu jídel. Mikrovlny neohřívají nádobí, ale nádobí se může zahřát teplem ohřívávaného 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.

Obsah je uzamčen

**Dokončete, prosím, proces objednávky.
Následně budete mít přístup k celému dokumentu.**



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!