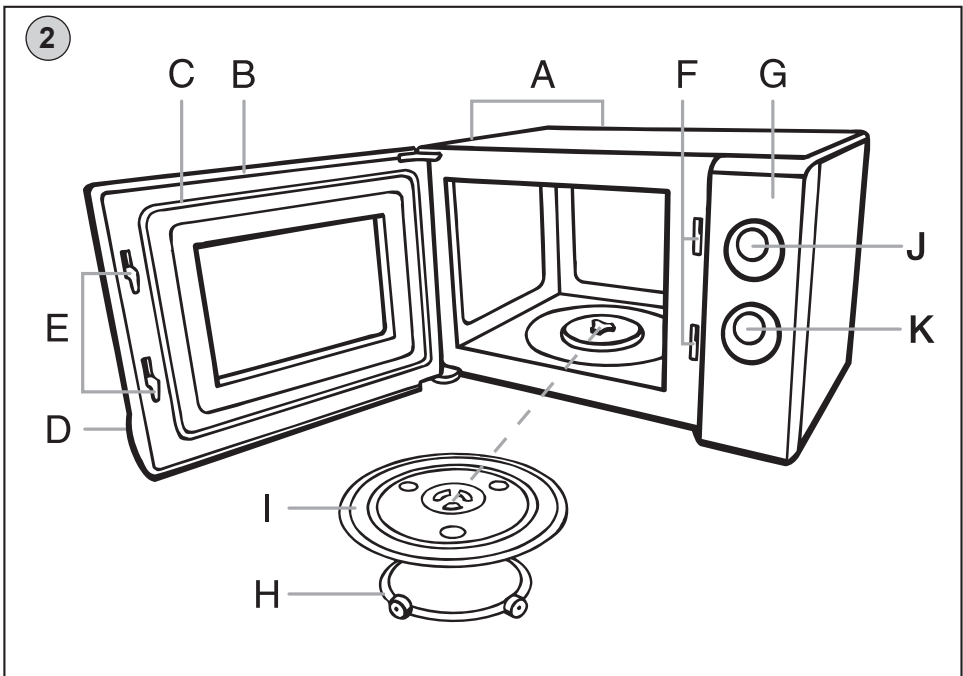
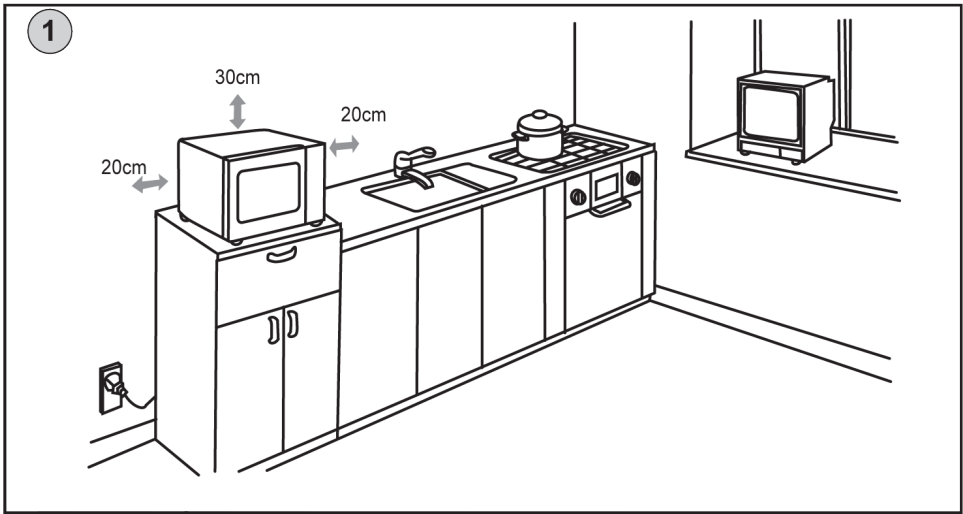


<i>Mikrovlnná trouba</i> • NÁVOD K OBSLUZE	CZ 4-16
<i>Mikrovlnná rúra</i> • NÁVOD NA OBSLUHU	SK 17-29
<i>Microwave oven</i> • INSTRUCTIONS FOR USE	GB 30-41
<i>Mikrohullámú sütő</i> • KEZELÉSI ÚTMUTATÓ	H 43-56
<i>Kuchenka mikrofalowa</i> • INSTRUKCJA OBSŁUGI	PL 57-71



27/6/2017

etna



Obrázky jsou pouze ilustrační / Obrázky sú len ilustračné / Product images are for illustrative purposes only / Illusztratív képek / Zdjęcia służą wyłącznie jako ilustracja

CZ	I. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
	II. ÚVOD K MIKROVLNNÉMU VAŘENÍ	7
	III. JAK VLASTNOSTI POTRAVIN OVLIVŇUJÍ MIKROVLNNÉ VAŘENÍ	8
	IV. SPECIÁLNÍ POSTUPY PŘI MIKROVLNNÉM VAŘENÍ	9
	V. DŮLEŽITÉ POKYNY PRO OHŘÍVÁNÍ POKRMŮ	10
	VI. JAK DOSÁHNOUT V MV TROUBĚ NEJLEPŠÍCH VÝSLEDKŮ?	10
	VII. INSTALACE, VENTILACE	11
	VIII. POKYNY K OBSLUZE MV TROUBY	12
	IX. OTÁZKY A ODPOVĚDI	14
	X. ÚDRŽBA	15
	XI. EKOLOGIE	15
	XII. TECHNICKÁ DATA	16
SK	I. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	17
	II. ÚVOD DO MIKROVLNNÉHO VARENIA	20
	III. AKO VLASTNOSTI POTRAVIN OVPLYVŇUJÚ MIKROVLNNÉ VARENIE	21
	IV. ŠPECIÁLNE POSTUPY PRI MIKROVLNNOM VARENÍ	22
	V. DŮLEŽITÉ POKYNY NA OHRIEVANIE POKRMOV	23
	VI. AKO DOSIAHNETE S MIKR. RÚROU NAJLEPŠIE VÝSLEDKY?	23
	VII. INŠTALÁCIA, VENTILÁCIA	24
	VIII. POKYNY NA OBSLUHU MIKROVLNNEJ RÚRY	26
	IX. OTÁZKY A ODPOVEDE	27
	X. ÚDRŽBA	28
	XI. EKOLÓGIA	28
	XII. TECHNICKÉ ÚDAJE	29
GB	I. SAFETY INSTRUCTIONS	30
	II. INTRODUCTION TO MICROWAVE COOKING	33
	III. HOW FOOD QUALITIES AFFECT MICROWAVE COOKING	33
	IV. SPECIAL PROCESSES DURING MICROWAVE COOKING	35
	V. IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR HEATING FOODS	35
	VI. HOW TO ACHIEVE THE BEST RESULTS IN THE MW OVEN?	36
	VII. INSTALLATION, VENTILATION	37
	VIII. INSTRUCTIONS FOR USE OF THE MW OVEN	38
	IX. QUESTIONS AND ANSWERS	40
	X. MAINTENANCE	40
	XI. ENVIRONMENTAL PROTECTION	41
	XII. TECHNICAL DATA	41
HU	I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	43
	II. BEVEZETÉS A MIKROHULLÁMÚ FŐZÉSBE	46
	III. HOGYAN BEFOLYÁSOLJÁK AZ ÉLELMISZEREK JELLEMZŐI A MIKROHULLÁMÚ FŐZÉST	47
	IV. SPECIÁLIS LÉPÉSEK MIKROHULLÁMÚ FŐZÉSKOR	49
	V. FONTOS TUDNIVALÓK AZ ÉTELEK MELEGÍTÉSÉHEZ	49
	VI. HOGYAN ÉRJÜK EL A LEGJOBB EREDMÉNYEKET A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN?	49
	VII. ÁLTALÁNOS UTASÍTÁSOK - ÜZEMBE HELYEZÉS, LEVEGŐÁRAMLÁS	51
	VIII. KEZELÉSI UTASÍTÁS A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐHÖZ	52
	IX. KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK	54
	X. KARBANTARTÁS	54
	XI. ÖKOLÓGIA	55
	XII. MŰSZAKI ADATOK	56
PL	I. WARUNKI BEZPIECZNEJ EKSPLOATACJI	57
	II. WSTĘP DO GOTOWANIA ŻYWNOSCI MIKROFALAMI	60
	III. JAKI WPŁYW MA GATUNEK I ILOŚĆ ŻYWNOSCI NA GOTOWANIE MIKROFALAMI	61
	IV. SPECJALNY SPOSÓB GOTOWANIA MIKROFALAMI	63
	V. WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE ODGRZEWANIA ŻYWNOSCI	64
	VI. JAK OSIAGNAĆ NAJLEPSZE WYNIKI W KUCHENCIE MIKROFALOWEJ?	64
	VII. WSKAZÓWKI OGÓLNE – INSTALACJA, WENTYLACJA	65
	VIII. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI	67
	IX. PYTANIA I ODPOWIEDZI	68
	X. CZYSZCZENIE	69
	XI. EKOLOGIA	70
	XII. DANE TECHNICZNE	71

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!