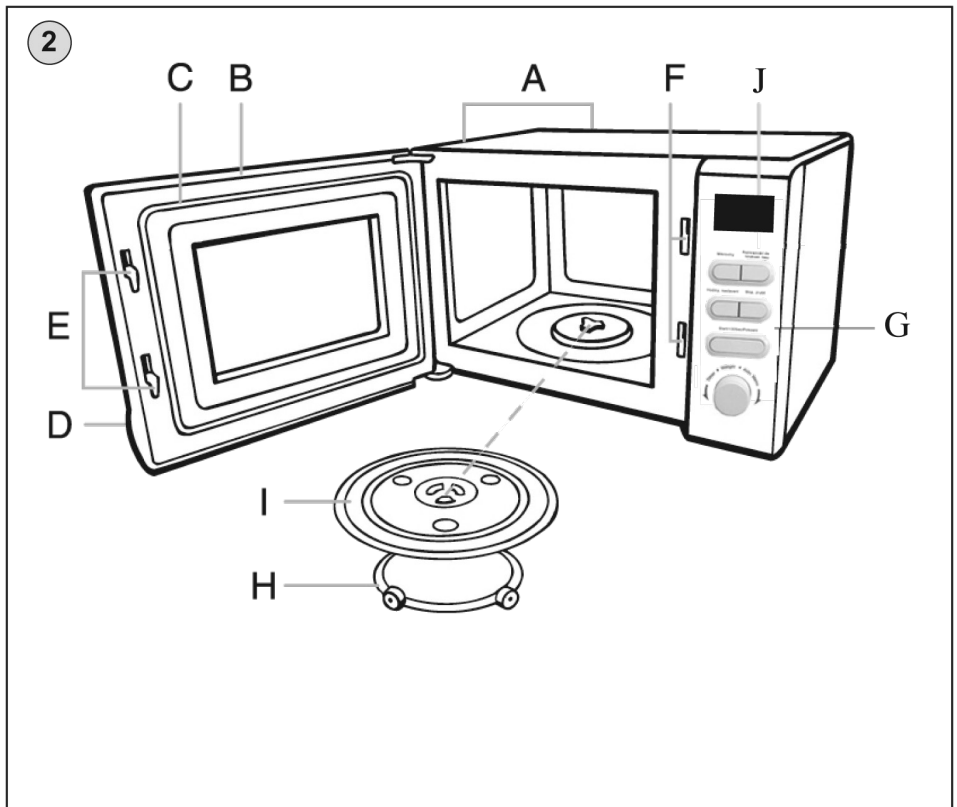
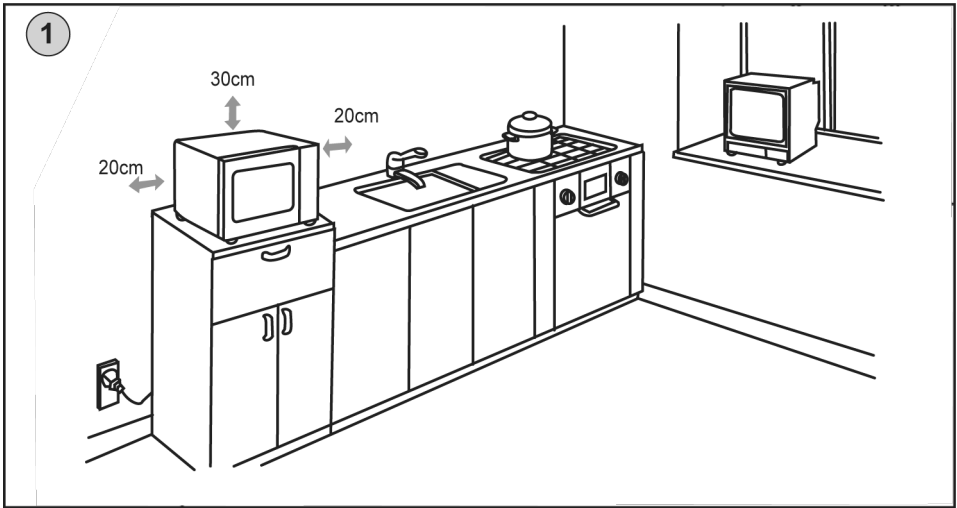


<i>Mikrovlnná trouba</i> • NÁVOD K OBSLUZE	<b>CZ</b> 4-18
<i>Mikrovlnná rúra</i> • NÁVOD NA OBSLUHU	<b>SK</b> 19-33
<i>Microwave oven</i> • INSTRUCTIONS FOR USE	<b>GB</b> 34-48
<i>Mikrohullámú sütő</i> • KEZELÉSI ÚTMUTATÓ	<b>H</b> 49-64
<i>Kuchenka mikrofalowa</i> • INSTRUKCJA OBSŁUGI	<b>PL</b> 65-82





<b>CZ</b>	<b>I. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY</b>	<b>4</b>
	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	13
	IX. OTÁZKY A ODPOVĚDI	16
	X. ÚDRŽBA	17
	XI. EKOLOGIE	17
	XII. TECHNICKÁ DATA	18
<b>SK</b>	<b>I. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY</b>	<b>19</b>
	II. ÚVOD DO MIKROVLNNÉHO VARENIA	22
	III. AKO VLASTNOSTI POTRAVIN OVPLYVŇUJÚ MIKROVLNNÉ VARENIE	23
	IV. ŠPECIÁLNE POSTUPY PRI MIKROVLNNOM VARENÍ	24
	V. DŮLEŽITÉ POKYNY NA OHRIEVANIE POKRMOV	25
	VI. AKO DOSIAHNETE S MIKR. RÚROU NAJLEPŠIE VÝSLEDKY?	25
	VII. INŠTALÁCIA, VENTILÁCIA	26
	VIII. POKYNY NA OBSLUHU MIKROVLNNEJ RÚRY	27
	IX. OTÁZKY A ODPOVEDE	31
	X. ÚDRŽBA	32
	XI. EKOLÓGIA	32
	XII. TECHNICKÉ ÚDAJE	33
<b>GB</b>	<b>I. SAFETY INSTRUCTIONS</b>	<b>34</b>
	II. INTRODUCTION TO MICROWAVE COOKING	37
	III. HOW FOOD QUALITIES AFFECT MICROWAVE COOKING	37
	IV. SPECIAL PROCESSES DURING MICROWAVE COOKING	39
	V. IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR HEATING FOODS	40
	VI. HOW TO ACHIEVE THE BEST RESULTS IN THE MW OVEN?	41
	VII. INSTALLATION, VENTILATION	41
	VIII. INSTRUCTIONS FOR USE OF THE MW OVEN	42
	IX. QUESTIONS AND ANSWERS	46
	X. MAINTENANCE	46
	XI. ENVIRONMENTAL PROTECTION	47
	XII. TECHNICAL DATA	48
<b>HU</b>	<b>I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK</b>	<b>49</b>
	II. BEVEZETÉS A MIKROHULLÁMÚ FŐZÉSBE	52
	III. HOGYAN BEFOLYÁSOLJÁK AZ ÉLELMISZEREK JELLEMZŐI A MIKROHULLÁMÚ FŐZÉST	53
	IV. SPECIÁLIS LÉPÉSEK MIKROHULLÁMÚ FŐZÉSKOR	54
	V. FONTOS TUDNIVALÓK AZ ÉTELEK MELEGÍTÉSÉHEZ	55
	VI. HOGYAN ÉRJÜK EL A LEGJOBB EREDMÉNYEKET A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN?	55
	VII. ÁLTALÁNOS UTASÍTÁSOK - ÜZEMBE HELYEZÉS, LEVEGŐÁRAMLÁS	57
	VIII. KEZELÉSI UTASÍTÁS A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐHÖZ	58
	IX. KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK	62
	X. KARBANTARTÁS	62
	XI. ÖKOLÓGIA	63
	XII. MŰSZAKI ADATOK	64
<b>PL</b>	<b>I. WARUNKI BEZPIECZNEJ EKSPLOATACJI</b>	<b>65</b>
	II. WSTĘP DO GOTOWANIA ŻYWNOSCI MIKROFALAMI	68
	III. JAKI WPŁYW MA GATUNEK I ILOŚĆ ŻYWNOSCI NA GOTOWANIE MIKROFALAMI	69
	IV. SPECJALNY SPOSÓB GOTOWANIA MIKROFALAMI	71
	V. WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE ODGRZEWANIA ŻYWNOSCI	71
	VI. JAK OSIĄGNAĆ NAJLEPSZE WYNIKI W KUCHENIE MIKROFALOWEJ?	72
	VII. WSKAZÓWKI OGÓLNE – INSTALACJA, WENTYLACJA	73
	VIII. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI	74
	IX. PYTANIA I ODPOWIEDZI	79
	X. CZYSZCZENIE	80
	XI. EKOLOGIA	80
	XII. DANE TECHNICZNE	81

# 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!