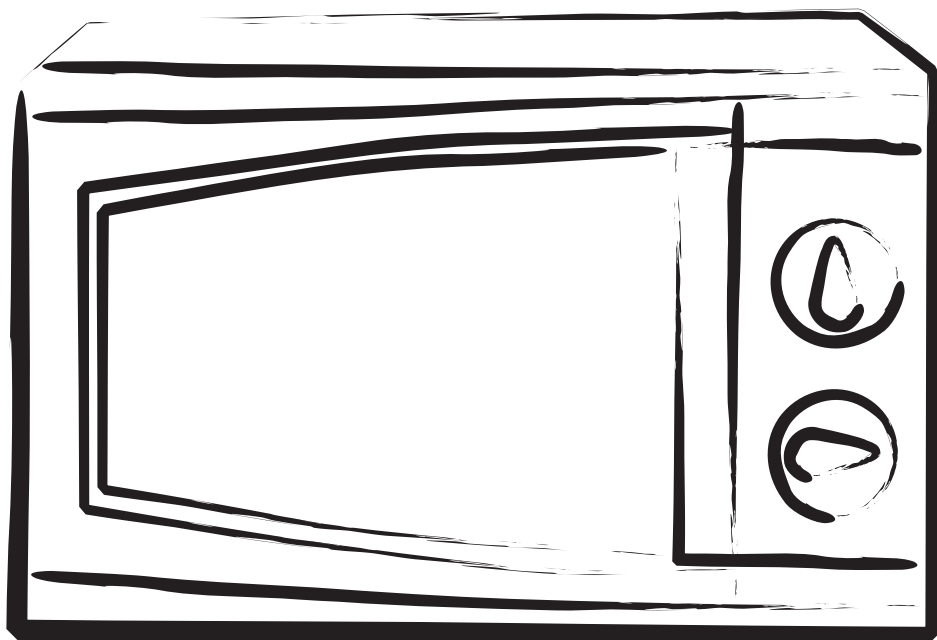
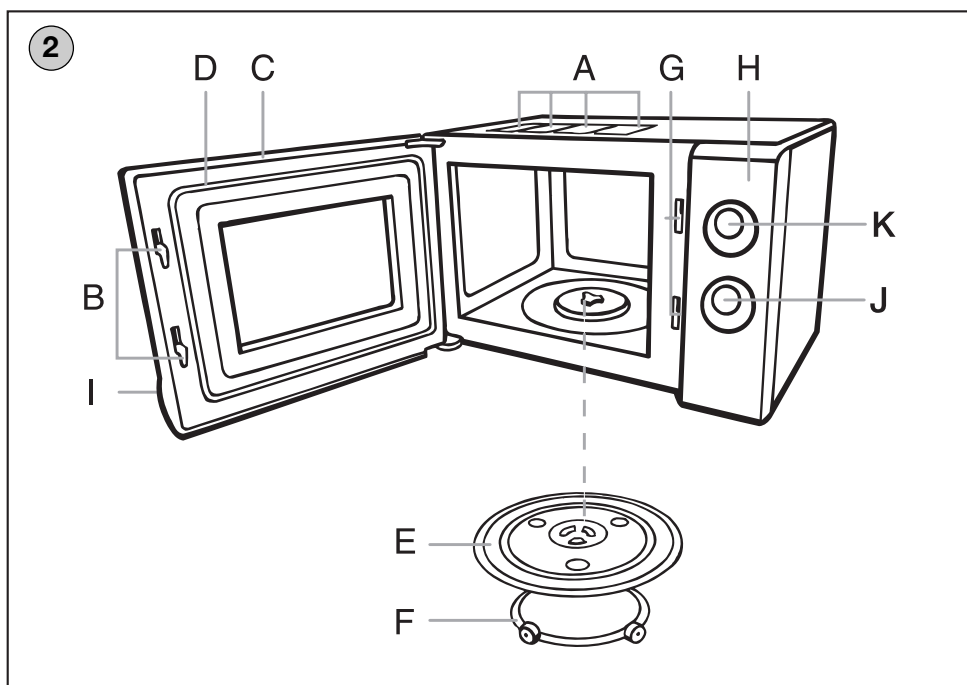
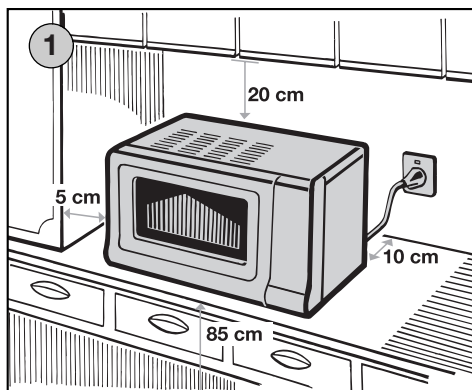


*Mikrovlnná trouba* • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 3-13

*Mikrovlnná rúra* • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 14-25

*Микроволновая печь* • РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ **RU** 26-37





**Mikrovlňná trouba****CZ****eta 0203****NÁVOD K OBSLUZE**

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

| <b>OBSAH</b>                                     | <b>strana</b> |
|--------------------------------------------------|---------------|
| I. Úvod k mikrovlňnému vaření                    | 3             |
| II. Jak vlastností potravin ovlivňují MV vaření  | 4             |
| III. Speciální postupy při mikrovlňném 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                            | 11            |
| X. Údržba MV trouby                              | 12            |
| XI. Ekologie                                     | 13            |
| XII. Technická data                              | 13            |

**I. ÚVOD K MIKROVLNNÉMU VAŘENÍ****Jak pracuje mikrovlňná 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 mikrovlňnou přípravu jídel. Mikrovlny neohřívají nádobí, ale nádobí se může zahřát teplem ohříváného 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 otevrou, 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.



## II. JAK VLASTNOSTI POTRAVIN OVLIVŇUJÍ MIKROVLNNÉ VAŘENÍ

### 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 jednotnější 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 mikrovln 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 potrvá. Malé množství potravin vyžaduje kratší dobu 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 doby 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 mikrovln. Zbytek se uvaří rozvedem tepla v potravíně. 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

vedeno na obalech, pak musíte doby vaření pozměnit. **ZVYŠUJTE** dobu 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 řízký.

### **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 dobu 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 ohřívat pokrmy na talíři, pokuste se je uložit v rovnoměrné vrstvě.
- Doby uvedené v literatuře platí pro ohřívání potraviny o pokojové teplotě. Jsou-li potraviny chladné, dobu prodlužte.
- Pokládejte ohřívání 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 nejvhodnější k odstranění nedostatku.

### Varné nádoby

V MV troubě nikdy nepoužívejte kovové nádoby, nádoby s kovovými ozdobami nebo nádoby potaženo 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.

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            |

### 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 ubrousky, 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, ponechte je mezi kovovým předmětem a vnitřní stěnou trouby mezeru alespoň 2,5 cm. Dojde-li k výskytu oblouku (jiskření), odstraňte kovový předmět a nahraďte jej nekovovým.
5. Nepoužívejte utěsněné nádoby (láhve se zátkami, uzávěry apod.).
6. Při vytahování nádobí nebo otcného 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.

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 nechte 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 uvedením do provozu si pečlivě přečtěte návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod 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 mokřma rukama a taháním za napájecí přívod!**
- **Pod krytem MV trouby se nachází mikrovlnný zářič (magnetron) a zdroj vysokého napětí. V troubě nejsou žádné součásti, které by mohl uživatel nastavovat. Je přísně zakázáno odnímat vnější kryty MV trouby!**
- **Zabraňte v manipulaci dětem a nesvéprávným osobám bez dozoru!**
- **Výrobek nenechávejte v chodu bez dozoru!**
- **Výrobek je určen pouze pro použití v domácnostech a na podobné účely!**
- Neumísťujte 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, el./plynový sporák, gril, atd.**) a vlhkých povrchů (**dřezy**,



**umyvadla, atd.).** Zvýšená teplota a vlhkost by mohly způsobit poškození komponentů MV trouby.

- Nepokoušejte se výrobek 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.
- 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 dob 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 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.
- Zpozorujete-li kouř, nechejte dvířka uzavřená a 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.
- Používejte pouze nepoškozené a správné prodlužovací síťové přívody.
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být nahrazen speciálním přívodem nebo sadou přívodů, které jsou dostupné u výrobce nebo u jeho servisního technika.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel, než pro který je určen a popsán v tomto návodu!
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče (např. **znehodnocení potravin, popálení, opaření, ozáření mikrovlnným zářením, požár**).

## VII. INSTALACE, VENTILACE

1. Odstraňte veškerý obalový materiál (fólie, PS) a vyjměte příslušenství. Na otočný kroužek umístěný ve středu MV trouby vložte skleněný talíř.
2. Postavte MV troubu na zvolený 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. Nahoře, vzadu a z boku ponechte 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. Výrobek 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 jištěním **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 trouby 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 výrobku.



## VIII. POKYNY K OBSLUZE MV TROUBY

### SCHEMATICKE ZOBRAZENÍ A POPIS VÝROBKU (obr. 2)

- A** – Ventilační otvory
- B** – Dveřní západky
- C** – Dvířka
- D** – Těsnění dvířek
- E** – Skleněný talíř
- F** – Otočný kroužek
- G** – Otvory bezpečnostních zámků
- H** – Ovládací panel
- I** – Držadlo

### OVLÁDACÍ PANEL

**J** – Otočný regulátor **výkonu** – nastavení výkonové úrovně mikrovln (**W**)

**K** – Otočný regulátor **časovače** – nastavení času přípravy (**minut**)

**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

| Mikrovlnný výkon | Symbol | Výkon (%) | Použití                                                                                                                                                                                      |
|------------------|--------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Max. 700 W       |        | 100       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- vaření vody, čerstvého ovoce, zeleniny, rybího masa a drůbeže, ohřev mléka</li> <li>- zhnědnutí hovězí sekané</li> <li>- předehřev nádob</li> </ul> |
| Středně vysoký   |        | 80        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- veškeré ohřívání</li> <li>- pečení masa a drůbeže</li> <li>- vaření hub, koryšů a pokrmů obsahujících sýry a vejce</li> </ul>                       |
| Střední          |        | 60        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- pečení dortů, koláčů</li> <li>- příprava vajec, rýže a pudinku</li> <li>- vaření masa, drůbeže a polévek</li> </ul>                                 |
| Rozmrazování     |        | 40        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- veškeré rozmrazování</li> </ul>                                                                                                                     |
| Středně nízký    |        | 35        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpouštění másla, čokolády</li> </ul>                                                                                                              |
| Min. 140 W       |        | 20        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- změknutí másla, sýrů a zmrzliny</li> <li>- kynutí těsta</li> </ul>                                                                                  |

**POKYNY PRO MIKROVLNNÉ VAŘENÍ / OHŘÍVÁNÍ**

1. Otevřete dvířka MV trouby, vložte pokrm do středu skleněného talíře a dvířka uzavřete.
2. Zvolte pomocí otočného regulátoru **J** požadovanou výkonovou úroveň mikrovln podle připravovaného pokrmu.
3. Požadovaný čas přípravy nastavte otočným regulátorem časovače **K** ve směru hodinových ručiček. Pro dosažení přesného nastavení času přípravy doporučujeme otočit regulátorem časovače o něco dále než je požadový čas a pak přesně na požadovaný čas. MV trouba začne pracovat.
4. Když regulátor časovače dosáhne **0** (nulu), ozve se zvukový signál a MV trouba se automaticky vypne.
5. Otevřete dvířka a vyjměte pokrm z MV trouby.
6. Pokud chcete ukončit přípravu pokrmu před uplynutím nastaveného času, otočte regulátorem časovače na **0** (nulu).

**Upozornění**

Jakmile otočíte regulátorem časovače, začne MV trouba pracovat a dojde k osvětlení vnitřního prostoru trouby. Dvířka je možné během procesu přípravy otevřít, časovač se zastaví a vyzařování mikrovln se přeruší. Po uzavření dvířek bude příprava pokračovat až do uplynutí celého nastaveného času přípravy. Po ukončení přípravy se ozve zvukový signál a časovač bude v nulové poloze. Čísla na časové stupnici představují minuty. Otočný talíř se může otáčet v libovolném směru.

**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.**

1. Otevřete dvířka MV trouby, vložte pokrm do středu skleněného talíře a dvířka uzavřete.
2. Zvolte pomocí otočného regulátoru **J** požadovanou výkonovou úroveň mikrovln při rozmrazování.
3. Požadovaný čas rozmrazování nastavte otočným regulátorem časovače **K** ve směru hodinových ručiček. MV trouba začne pracovat.
4. Když regulátor časovače dosáhne **0** (nulu), ozve se zvukový signál a MV trouba se automaticky vypne.
5. Otevřete dvířka a vyndejte pokrm z MV trouby.
6. Pokud chcete ukončit přípravu pokrmu před uplynutím nastaveného času, otočte regulátorem časovače na **0** (nulu).

**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 přečtěte recept, abyste se ujistili, že jste správně dodrželi všechny pokyny a dozvěděli se, co mohlo způsobit odchylky doby přípravy. Doby přípravy 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 výrobek 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 částí pokrmů. Všeobecně platí, že byste MV troubu měli čistit vždy, když byla použita.

### Vnitřní stěny

Navlhčeným hadříkem odstraňte všechny zbytky jídel 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 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 nejsnadněji 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.

**Otočný talíř**

Skleněný talíř po každém použití umyjte v čisté vodě. Otočný kroužek alespoň jednou týdně vyndejte a vyčistěte v horké vodě se saponátem. Dále je třeba udržovat v čistotě vodící plochu, aby mastnota nebránila otáčení koleček, jinak se může zvýšit hluchost MV trouby.

**XI. EKOLOGIE**

Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech dílech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Po ukončení životnosti MV trouby zlikvidujte tyto komponenty prostřednictvím k tomu určených sběrných sítí. Pokud má být přístroj definitivně vyrazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě jeho odříznutí, přístroj tak bude nepoužitelný.

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

**Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!**

Případné další informace o spotřebiči získáte na Infolince 800 800 000 nebo na internetové adrese [www.eta.cz](http://www.eta.cz).

**XII. TECHNICKÁ DATA**

|                         |                     |                           |
|-------------------------|---------------------|---------------------------|
| Napětí (V)              |                     | uvedeno na typovém štítku |
| Příkon (W)              |                     | uveden na typovém štítku  |
| Výkon mikrovln (W)      |                     | 140 - 700                 |
| Pracovní kmitočet (MHz) |                     | 2450                      |
| Rozměry Š x V x H (mm)  | - vnější            | 458 x 296 x 375           |
|                         | - vnitřní           | 320 x 183 x 288           |
|                         | - Ø otočného talíře | 245                       |
| Obsah (l)               |                     | 17                        |
| Hmotnost cca (kg)       |                     | 13,5                      |

Z hlediska elektromagnetické kompatibility výrobek odpovídá NV č.18/2003 Sb. v platném znění (Směrnici Rady 89/336/EEC včetně dodatků) a z hlediska elektrické bezpečnosti odpovídá NV č. 17/2003 Sb. v platném znění (Směrnici Rady 73/23/EEC včetně dodatků). Na výrobek bylo vydáno ES prohlášení o shodě podle zákona č. 22/1997 Sb. v platném znění.

Nepodstatné odchylky 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.**

**Mikrovlenná rúra**

# eta 0203

## NÁVOD NA OBSLUHU

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

| OBSAH                                                     | strana |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| I. Úvod do mikrovlnného varenia                           | 14     |
| II. Ako vlastnosti potravín ovplyvňujú mikrovlnné varenie | 15     |
| III. Špeciálne postupy pri mikrovlnnom varení             | 16     |
| IV. Dôležité pokyny na ohrievanie pokrmov                 | 17     |
| V. Ako dosiahnuť s mikrovlnnou rúrou najlepšie výsledky   | 17     |
| VI. Bezpečnostné pokyny                                   | 18     |
| VII. Inštalácia, ventilácia                               | 20     |
| VIII. Návod na obsluhu mikrovlnnej rúry                   | 21     |
| IX. Otázky a odpovede                                     | 22     |
| X. Údržba                                                 | 23     |
| XI. Ekológia                                              | 24     |
| XII. Technické údaje                                      | 24     |

## 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. Mikrovlenná 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 prenikať cez kovové steny rúry, môžu však prenikať 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.

## II. AKO VLASTNOSTI POTRAVIN OVPLYVŇUJÚ MIKROVLNNÉ VARENIE

### **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 neskrehli. Preto vonkajšie časti zakrývajte fóliou, ktorá je určená pre mikrovlnné rúry, 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 jednoduchšie 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 dôb 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 pokrmy 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, nepoprepichujete, 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 kusky pečiva a predkrmy, zohrejete 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 neviete, 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 pľavého kuchynského papiera, ktorý vlhkosť pohltí.
- Ak budete ohrievať potraviny priamo na tanieri, rozložte ich v rovnomernej vrstve.
- Doby uvedené v literatúre platia pre ohrievanie potravín skladovaných pri izbovej teplote. Ak sú potraviny studené, dobu predĺžte.
- Ohrievané potraviny ukladajte na tanier tak, aby silnejšie, hustejšie a mäsitějšíe časti ležali na obvode taniera, kde pohlta 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 nepopálili!**), znamená to, že absorboval mikrovlny, a preto nie je bezpečný na mikrovlnné varenie.

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         |



### 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 ihlíc 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 nahradte 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.

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 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 odnesite 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 ťahaním za napájací prívod!**
- **Pod krytom mikrovlnnej rúry je umiestnený mikrovlnný žiarič (magnetron) 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 s výrobkom bez dozoru!**
- **Výrobok nenechávajte v činnosti bez dozoru!**

- **Výrobok je určený len na použitie v domácnosti a podobné účely!**
- 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, el./plynového 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 zuhoľnať.
- 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.
- 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.

**SK**

- Obsah dojčenských fliaš a detskej stravy v pohároch alebo téglkoch musíte pred podávaním premiešať alebo pretrepať a skontrolovať teplotu pokrmu, aby sa deti nepopálili.
- 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.
- Používajte iba nepoškodené a STN zodpovedajúce predĺžovacie sieťové príklady.
- Ak sa napájací prívod spotrebiča poškodí, musí byť nahradený špeciálnym príkladom alebo sadou príkladov, ktoré získate od výrobcu alebo jeho servisného technika.
- 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, oparenie, ožiarenie, požiar**).

## VII. INŠTALÁCIA, VENTILÁCIA

1. Odstráňte všetok obalový materiál (fólie, polystyrén) a vyberte príslušenstvo. Na otočný krúžok v strede mikrovlnnej rúry položte sklený tanier.
2. Mikrovlnnú rúru postavte na zvolený 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. Presvedčte 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. Výrobok 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 zo zásuvky, počkajte 10 sekúnd a znovu ju zapojte.
- Pri dodržaní podmienok inštalácie spotrebiča možno mikrovlnnú rúru zabudovať. **Túto mikrovlnnú rúru nepoužívajte vonku mimo domácnosti!**

### 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 výrobku.

## VIII. POKYNY NA OBSLUHU MIKROVLNNEJ RÚRY

**SK**

### SCHEMATICKE ZOBRAZENIE A OPIS VÝROBKU (obr. 2)

- A** – Ventilačné otvory
- B** – Západky dvierok
- C** – Dvierka
- D** – Tesnenie dvierok
- E** – Sklený tanier
- F** – Otočný krúžok
- G** – Otvory bezpečnostných zámkov
- H** – Ovládací panel
- I** – Držadlo

### OVĽADACÍ PANEL

- J** – Otočný regulátor **výkonu** – nastavenie výkonovej úrovne mikrovln (W)
- K** – Otočný regulátor **časovača** – nastavenie času prípravy (minút)

**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 | Symbol                                                                              | Výkon (%) | Použitie                                                                                                                            |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Max. 700 W       |    | 100       | – varenie vody, čerstvého ovocia, zeleniny, rýb a hydiny, ohrievanie mlieka<br>– zhnednutie hovädzej sekanej<br>– predhriatie nádob |
| Stredne vysoký   |  | 80        | – akékoľvek ohrievanie<br>– pečenie mäsa a hydiny<br>– varenie húb, kôrovcov a pokrmov so syrom a vajčkami                          |
| Stredný          |  | 60        | – pečenie tort, koláčov<br>– príprava vajec, ryže a pudingov<br>– varenie mäsa, hydiny a polievok                                   |
| Rozmrazovanie    |  | 40        | – akékoľvek rozmrazovanie                                                                                                           |
| Stredne nízky    |  | 35        | – rozpúšťanie masla, čokolády                                                                                                       |
| Min. 140 W       |  | 20        | – zmäknutie masla, syrov a zmrzliny<br>– kysnutie cesta                                                                             |



## POKYNY PRE MIKROVLNNÉ VARENIE/OHRIEVANIE

1. Otvorte dvierka mikrovlnnej rúry, pokrm vložte do stredu skleného taniera a dvierka zatvorte.
2. Otočným regulátorom **J** nastavte úroveň mikrovlnného výkonu podľa pripravovaného pokrmu.
3. Požadovaný čas prípravy nastavte otočením kotúča časového spínača **K** v smere hodinových ručičiek. Na presné nastavenie času prípravy odporúčame regulátor otočiť o niečo viac a potom ho vrátiť na zvolený čas. Mikrovlnná rúra začne pracovať.
4. Keď sa regulátor časového spínača vráti na **0** (nulu), zaznie zvukový signál a mikrovlnná rúra sa automaticky vypne.
5. Otvorte dvierka a vyberte pokrm z mikrovlnnej rúry.
6. Ak chcete ukončiť prípravu pred uplynutím nastavenej doby, vráťte časový regulátor na **0** (nulu).

### Upozornenie

Hneď ako otočíte kotúč časového spínača, mikrovlnná rúra začne pracovať a osvetlí sa vnútorný priestor. Dvierka možno počas prípravy otvoriť, časový regulátor sa zastaví a preruší sa vyžarovanie mikrovln. Po zatvorení dvierok bude príprava pokračovať až do uplynutia zvolenej doby. Po jej uplynutí zaznie zvukový signál a regulátor času bude v polohe 0. Údaje na časovej stupnici sú uvedené v minútach. Otočný tanier sa môže pohybovať v oboch smeroch.

## POKYNY PRE ROZMRAZOVANIE

Rozmrazovanie mikrovlnami je oveľa rýchlejšie ako rozmrazovanie v chladničke a bezpečnejšie ako rozmrazovanie pri izbovej teplote, pretože nepodporuje rozmnoženie škodlivých baktérií. Dôležité je si uvedomiť, že rozmrazovanie trvá dlhšie ako normálne varenie. **Pokrm kontrolujte, počas rozmrazovania ho aspoň raz otočte.**

1. Otvorte dvierka mikrovlnnej rúry, pokrm vložte do stredu skleného taniera a dvierka zatvorte.
2. Otočným regulátorom **J** nastavte výkonovú úroveň mikrovln pri rozmrazovaní.
3. Časový regulátor **K** otočte v smere hodinových ručičiek a nastavte čas rozmrazovania v minútach. Mikrovlnná rúra začne pracovať.
4. Keď časový regulátor dosiahne **0** (nulu), zaznie zvukový signál a mikrovlnná rúra sa automaticky vypne.
5. Otvorte dvierka a pokrm vyberte z mikrovlnnej rúry.
6. Ak chcete prípravu pokrmu ukončiť pred uplynutím nastavenej doby, otočte časový regulátor na **0** (nulu).

## 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?**

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 výrobok od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!** Vnútorné steny rúry udržiajte čisté a suché, aby sa netvorili nánosy mastnoty a zvyškov pokrmov. Všeobecne platí, že rúru treba čistiť po každom použití.

**Vnútorné steny**

Navlhčenou handričkou odstráňte všetky zvyšky jedál 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 poškriabú a poškodia povrch mikrovlnnej rúry.

**Pachy** vo vnútri rúry odstránite 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 drôtky alebo plastové škrabky. Kovové časti sa udržiavajú najľahšie tak, že ich budete často utierať vlhkou handričkou.

**Vonkajšie časti**

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

**Otočný tanier**

Otočný tanier po každom použití umyte čistou vodou. Otočný krúžok aspoň raz za týždeň vyberte a vyčistite v roztoku horúcej vody a saponátu. Vodiacu plochu treba udržiavať čistú, aby masť nebránila otáčaniu koliesok, inak sa môže zvýšiť hlučnosť mikrovlnnej rúry.

**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. Po skončení životnosti mikrovlnnej rúry zlikvidujte tieto komponenty prostredníctvom zberných surovín. Ak má byť prístroj definitívne vyradený z činnosti, odporúča sa po jeho odpojení od elektrickej siete odrezať napájací prívod. Prístroj 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 telefónnom čísle 02/5249 1419 alebo na internetovej adrese [www.eta.sk](http://www.eta.sk).

**XII. TECHNICKÉ ÚDAJE**

|                         |                             |
|-------------------------|-----------------------------|
| Napätie (V)             | uvedené na typovom štítku   |
| Príkon (W)              | uvedený na typovom štítku   |
| Výkon mikrovln (W)      | 140 - 700                   |
| Pracovný kmitočet (MHz) | 2 450                       |
| Rozmery Š x V x H (mm)  | — vonkajšie 458 x 296 x 375 |
|                         | — vnútorné 320 x 183 x 288  |
|                         | — Ø otočného taniera 245    |
| Objem (l)               | 17                          |
| Hmotnosť približne (kg) | 13,5                        |

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

Z hľadiska elektromagnetickej kompatibility výrobok zodpovedá Smernici Rady 89/336/EEC vrátane dodatkov a z hľadiska elektrickej bezpečnosti Smernici Rady 73/23/EEC vrátane dodatkov. Na výrobok bolo vydané vyhlásenie o shode podľa zákona SR č. 264/1999 Z.z. v aktuálnom znení a zodpovedá nariadeniu vlády SR č. 392/1999 Z.z. v znení neskorších predpisov a č. 394/1999 Z.z. v znení neskorších predpisov.

Výrobca si vyhradzuje nepodstatné zmeny od 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 udusenia. Odkladajte mimo dosahu detí. Igelitové vrečko nie je na hranie.*

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

**VÝHRADNÝ DOVOZCA PRE SR:** ETA - Slovakia, spol. s r.o., Stará Vajnorská 17,  
831 04 Bratislava

**Микроволновая печь****eta 0203****ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

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

**СОДЕРЖАНИЕ:**

|                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|
| I. Введение – как готовить в микроволновой печи                               | 26 |
| II. Как влияют качества пищевых продуктов на процесс приготовления блюда в МП | 27 |
| III. Специальные процессы при приготовлении в МП                              | 28 |
| IV. Как разогревать готовые блюда                                             | 29 |
| V. Как достигать лучших результатов при приготовлении блюда в МП              | 29 |
| VI. Правила безопасности                                                      | 31 |
| VII. Общие правила – установка – вентиляция                                   | 33 |
| VIII. Инструкция по эксплуатации МП                                           | 33 |
| IX. Вопросы и ответы                                                          | 35 |
| X. Уход за МП                                                                 | 36 |
| XI. Экология                                                                  | 37 |
| XII. Технические данные                                                       | 37 |

**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 сконструирована 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 обогревается.

**По настоящему безопасный прибор**

МП является одним из самых безопасных домашних приборов. Откроете-ли дверь, 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 согреется, 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 помешивайте. 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.

### **Помешивание**

Чтобы достичь оптимального расширения и распределения тепла, рекомендуем продукты во время варки помешивать. Всегда начинайте помешивать 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 помешивайте. 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
- разогревая 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 палочки в ход. Благодаря этому можете все время следить за процессом подготовки. Наши инструкции – помешивайте, 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.

**Внимательно изучите следующую таблицу:**

| Материал посуды | Стекло | Пырекс | Керам. стекло | Терракота | Алюмин. фольга | Пластик | Бумага картон | Металл. посуда |
|-----------------|--------|--------|---------------|-----------|----------------|---------|---------------|----------------|
| Микроволны      | Да     | Да     | Да            | Да        | Нет            | Да      | Да            | Нет            |

## 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.

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 выливанию горячей 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 печь 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 проверьте 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.
- Убедитесь в том, что данные на типовом щитке прибора соответствуют напряжению вашей электрической сети.
- 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 нарушать 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, эл./газовой 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 дверь печки открыта.
- Не кладите предметы между переднюю поверхность печи и дверь, не оставляйте в печке и на ее уплотнительных поверхностях осадки нечистот или моющих средств.
- Дверь печи следует всегда плотно закрыть и не повредить (не согнуть). Замки, уплотнительные площади и т.п. детали двери не должны быть повреждены. Ремонт разрешается проводить только квалифицированному сервисному технику.
- Запрещено менять, устанавливать или ремонтировать дверь, 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 густотой).
- Запрещено согреть 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 согревать 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.
- Если из печи выходит дым, оставьте дверь закрытой, печь выключите и отключите от сети.
- Обогревая блюдо в одноразовых емкостях из пластмассы или бумаги, проверяйте печку почаще.
- Используйте только соответствующие и неповрежденные удлинительные кабели.
- Если поврежден питательный провод, его замену разрешено проводить только производителю, его сервисному технику или квалифицированному мастеру.
- 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. 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 двери печи, так как стекло двери 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 задней и верхней части прибора.

## VIII. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МП

### Схематическое изображение и описание изделия (рис. 2)

- A** – Вентиляционное отверстие
- B** – Дверная защелка
- C** – Дверь
- D** – Уплотнение двери
- E** – Стеклянная тарелка
- F** – Вращающееся кольцо
- G** – Отверстия предохранительных замков
- H** – Панель управления
- I** – Ручка

### Панель управления

- J** – Регулировочный диск **мощность** – установка мощности микроволн (Вт)
- K** – Регулировочный диск **таймер** – установка времени подготовки (минуты)

**Примечание**

Для отдельных установок имеются следующие мощности микроволн. Все указанные величины выражают проценты от максимальной мощности микроволновой энергии.

**ТАБЛИЦА МОЩНОСТЕЙ МП**

| Мощность микроволн | Символ | Мощность | Назначение                                                                                                                                       |
|--------------------|--------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Макс. 700 Вт       |        | 100%     | Обогрев воды, подготовка свежих фруктов, овощей, рыб, кур, обогрев молока, обжарка котлет из говядины, предварительный обогрев емкостей и посуды |
| Средне-высокая     |        | 80%      | Обогрев, выпечка мяса, кур, варка грибов, раков и блюд, содержащих сыры и яйца                                                                   |
| Средняя            |        | 60%      | Выпечка тортов, пирожных, подготовка яиц, рыса, пудинга, варка мяса, кур и супов                                                                 |
| Размораживание     |        | 40%      | Любое размораживание                                                                                                                             |
| Средне-низкая      |        | 35%      | Плавка масла, шоколада                                                                                                                           |
| Мин. 140 Вт        |        | 20%      | Размягчение масла, сыров и мороженого, поднятие теста                                                                                            |

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ВАРКЕ/ОБОГРЕВУ**

1. Откройте дверь МП, положите блюдо в центр стеклянной тарелки и закройте дверь.
2. Поворачивая диск **J** установите необходимый уровень мощности микроволн (**Вт**), соответствующий приготавливаемому блюду.
3. Необходимое время подготовки в минутах установите поворачиванием регулировочного диска таймера **K** в направлении часовой стрелки. Для достижения точной установки времени рекомендуем повернуть диском таймера чуть больше чем необходимое время. МП включится.
4. Когда регулятор таймера достигнет нулевой позиции **0**, включается звуковой сигнал и МП автоматически выключается.
5. Откройте дверь и возьмите блюдо из МП.
6. Если необходимо закончить подготовку блюда раньше, чем в установленном сроке, поверните диск на нулевую позицию **0**.

**Предупреждение**

Поворачивая диск таймера, МП автоматически включится, также как и освещение ее внутреннего пространства. Дверь можно во время варки открыть, таймер в таком случае остановится и микроволны больше не излучаются. При закрытии двери, процесс варки продолжится пока не истечет заранее определенное время. Звуковой сигнал означает, что процесс варки закончен – таймер сейчас в нулевой позиции. Цифры на шкале обозначают минуты. Вращающаяся тарелка может двигаться в любом направлении.

**Инструкция по размораживанию**

Размораживание с помощью микроволн происходит гораздо быстрее чем размораживание в холодильнике и безопаснее чем размораживание при температуре жилого помещения, так как не способствует образованию опасных бактерий. Размораживание длится дольше чем нормальная варка. **Блюда следует проверять и минимально один раз во время размораживания перевернуть.**

1. Откройте дверь МП, положите блюдо в центр стеклянной тарелки и закройте дверь.
2. Поворачивая диск **J** установите требуемую уровень мощности микроволн для размораживания .
3. Требуемое время размораживания в минутах установите поворачиванием регулировочного диска таймера **K** в направлении часовой стрелки. МП включается.
4. Когда регулятор таймера достигнет нулевой позиции **0**, включается звуковой сигнал и МП автоматически выключается.
5. Откройте дверь и возьмите блюдо из МП.
6. Если необходимо закончить подготовку блюда раньше, чем в установленном сроке, поверните диск на нулевую позицию **0**.

**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 двери капает вода?**

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

**Вопрос: Может микроволновая энергия пройти через окошко двери?**

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

**Вопрос: Почему яйца иногда взрываются?**

Ответ: Во время приготовления яиц 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 печи. Целью времени выдержки больших кусков мяса, больших видов овощей и пироженых является равномерный внутренний нагрев блюда без лишнего перегрева его внешних частей.

**Вопрос: Почему микроволновая печь 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 являюся 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 печи 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**

Влажной тряпкой удалите все остатки еды между дверью и печкой. Данную область следует очищать очень внимательно, чтобы дверь всегда плотно закрывалась. Тканью с моющим средством удалите все жирные пятна, потом стенки вытерите и высушите.

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

**От запаха** изнутри печи избавимся 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 вытерите и высушите.

**Внимание: Запрещено в МП наливать воду!**

### **Дверь**

Дверь и уплотнение двери 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 вытерите его влажной тканью. Убедитесь, что поверхность уплотнения двери чистая.

## Вращающаяся тарелка

Стеклянную тарелку после каждого употребления мойте чистой водой. Вращающееся кольцо минимально раз в неделю очистите горячей водой с моющим средством. Также необходимо соблюдать чистую ведущую поверхность, так чтобы жир не мешал вращению колес и тем не повышался уровень шума МП.

## XI. ЭКОЛОГИЯ



На всех частях прибора указаны знаки материалов использованных для производства упаковки, компонентов и принадлежностей, также как и знаки их вторичной переработки. После полного окончания эксплуатации изделия, следует его компоненты ликвидировать посредством предназначенной для этой цели сети сбора утиль-сырья. Для полного вывода прибора из эксплуатации рекомендуем после отключения изделия из электрической сети отрезать кабель питания. После этого прибором нельзя пользоваться.

**Техническое обслуживание прибора капитального характера или требующее вмешательства в его внутренние части, может проводить только специализированная ремонтная мастерская! Несоблюдение указаний производителя лишает потребителя права гарантийного ремонта!**

## XII. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

|                                        |                                  |
|----------------------------------------|----------------------------------|
| Напряжение (V)                         | Указано на типовом щитке изделия |
| Потребляемая мощность (W)              | Указана на типовом щитке изделия |
| Мощность микроволн (W)                 | 140 – 700                        |
| Рабочая частота (Hz)                   | 2450                             |
| Размеры (ширина, высота, глубина в мм) |                                  |
| Внешние                                | 458 – 296 – 375                  |
| Внутренние                             | 320 – 183 – 288                  |
| Диаметр вращ. тарелки                  | 245 мм                           |
| Объем (л)                              | 17                               |
| Масса (кг)                             | 13,5                             |

С точки зрения электромагнитной совместимости изделие удовлетворяет требованиям Директивы 89/336/EEC и с точки зрения электрической безопасности требованиям Директивы 73/23/EEC. Завод-изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия соответствующие 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:****Brno - ETA a.s.**, Cejl 43, 602 00, tel.: 545 246 533, e-mail: eta-servis.brno@cbox.cz**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**, Náměstí Míru 204, 388 01, tel.: 383 422 554, e-mail: elektro@jankovsky.cz**Brno - PERFECT SERVIS**, Václavská 1, 603 00, tel.: 543 215 059, e-mail: novak@perfektservis.cz**České Budějovice - ELMOT v.o.s.**, Blahoslavova 1, 370 01, tel.: 387 438 911, e-mail: elmotcb@seznam.cz**Havířov - UNIVERSAL**, 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**, Chelčického 279, 500 02, tel.: 495 537 521, e-mail: sperk-elektro@volny.cz**Karlovy Vary - S+M elektro servis**, Nám. E. Destinové 10, 360 09, tel.: 353 228 021, e-mail: zchvatal@volny.cz**Krnov - HROTA**, Bartulovická 1, 794 01, tel.: 554 611 756, e-mail: info@hrota-elektro.cz- sběrna oprav - **Krnov**, Albrechtická 39, 794 01, tel.: 554 617 600- sběrna oprav - **Opava**, Husova 16, 746 01, tel.: 553 711 379- sběrna oprav - **Bruntál - Elektrocentrum Chluchula**, Revoluční 18, 792 01, tel.: 554 717 942**Liberec - VEKO-ELEKTRONIK**, Rumjancevova 127/22, 460 01, tel.: 485 101 488, e-mail: vekoelektronik@volny.cz**Mladá Boleslav - 3M ELEKTRO**, Staré Město 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: velelektronik@volny.cz**Ostrov n. Ohří - S+M elektro servis**, Nejda 29, 363 01, tel.: 353 844 514, e-mail: libor.sobotka@volny.cz**Planá nad Lužnicí - ELEKTROSERVIS**, Průmyslová 458, 391 11, tel.: 381 261 831, e-mail: elservis@iol.cz**Pízeň (Roudná) - MVS sdružení**, Plánská 2, 301 64, tel.: 377 522 240, 377 542 300, e-mail: mvsservis@volny.cz**Praha 5 - Barrandov - ELEKTROSERVIS MIK**, Voskovcova 983, 152 00, tel.: 251 812 488,

e-mail: info@elektroservismik.cz

**Tábor - ELEKTROSERVIS**, Chýnovská 533, 390 02, tel.: 381 274 749, e-mail: maleninsky@hptronic.cz**Třebíč - ELEKTROSERVIS**, Smila Osovského 21, 674 01, tel.: 568 843 453, e-mail: elektro.brezina@mybox.cz**Ústí n. L. - ERCÉ-ELEKTROINSTALA**, Masarykova 153, 400 01, tel.: 475 600 880, 472 743 635, e-mail: 140@erce.cz**Zlín - Louky - KOFR-ELSPO**, U Dráhy 144, 763 02, tel.: 577 102 424, e-mail: kofrzlin@vol.czOdtjnu d zasílejte všechny opravy na adresu: **ETA a.s.**, servis, Poličská 444, 539 16 **Hlinsko**.Informace o aktuální servisní síti získáte na Infolince 800 800 000 nebo na internetové adrese [www.eta.cz](http://www.eta.cz).**V Slovenskej republike opravy v záručnej lehote vykonávajú tieto opravovne:****Bratislava — ETA - Slovakia, s.r.o.**, Mýtna 17, 810 05, tel.: 02/5249 1419, e-mail: servis@mytna.eta.sk**Banská Bystrica — ELSPO - Eva Šlanková**, 974 01, Spojová 19, tel.: 048/4135 535, email: elspo@slovanet.sk**Martin — X-TECH**, Andreja Kmeťa, 036 01, tel.: 043/4288 211, e-mail: servis@x-tech.sk**Nitra — ABC SERVIS**, Štefánikova 50, 949 03, tel.: 037/6526 063, e-mail: abc@abc-servis.sk**Prešov — DJ Servis**, Šebastovská 17, 080 01, tel.: 051/7767 666, email: grejtak.djservis@stonline.sk- zberňa opráv - **Prešov — Elkur**, Sabinovská 7, 080 01, tel.: 051/7714 805**Spišská Nová Ves — VILLA MARKET, s.r.o.**, Duklianska 6, 052 01, tel.: 053/4421 857, e-mail: villamarket@stonline.sk- zberňa opráv - **Košice — VILLA MARKET, s.r.o.**, Komenského 39, 040 01, tel.: 0907/950 758**Trenčín — ESON SERVIS**, Nám. Sv. Anny 20, 911 01, tel.: 032/6586 385, e-mail: eson@host.sk**Vavrečka — ZMJ - elektro servis**, Vavrečka 240, 029 01, tel.: 043/5522 056, e-mail: zmj@stonline.sk**Žilina — SERVIS elektrospotrebičov**, Dolný Val 132, 010 01, tel.: 041/5643 188, e-mail: baucekservis@host.sk**Všetky opravy v záručnej lehote z iných miest zasielajte na adresu:****ETA - Slovakia, s.r.o.**, servis, Mýtna 17, 810 05 **Bratislava 1**.**Opravy po záručnej lehote** zverte špecializovaným elektroopravovniam.**S otázkami a pripomienkami sa obracajte na:****ETA - Slovakia, s.r.o.**, servis, Mýtna 17, 810 05 **Bratislava 1**, tel.: 02/5249 1419Informácie o aktuálnej servisnej sieti získate na čísle 02/5249 1419 alebo na internetovej adrese [www.eta.sk](http://www.eta.sk).

## Postup při reklamaci

Při reklamaci v záruční době se obračejte 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 zaslané 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 při reklamácii

Pri reklamácii v záručnej lehote sa obračejte 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 zaslané 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 neprijímame do opravy znečistené výrobky.

## Záznamy o záručních opravách • Záznamy o záručných opravách

|                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Výrobek byl v záruční opravě<br/>Výrobok bol v záručnej opravě</p> <p>od                      do</p> <p>Zakázka číslo      Zákazka číslo</p> <p>Razítko a podpis opravny<br/>Pečiatka a podpis pracovníka</p> | <p>Výrobek byl v záruční opravě<br/>Výrobok bol v záručnej opravě</p> <p>od                      do</p> <p>Zakázka číslo      Zákazka číslo</p> <p>Razítko a podpis opravny<br/>Pečiatka a podpis pracovníka</p> | <p>Výrobek byl v záruční opravě<br/>Výrobok bol v záručnej opravě</p> <p>od                      do</p> <p>Zakázka číslo      Zákazka číslo</p> <p>Razítko a podpis opravny<br/>Pečiatka a podpis pracovníka</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Kupon č. 3**



**Kupon č. 2**



**Kupon č. 1**



# ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba  
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli  
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ  
Typ

0203

Série (výrobní číslo)  
Séria (výrobné číslo)

Napětí • Napätie

~230 V

Datum a TK závodu  
Dátum a TK závodu

Lc = 60 dB (A) (re 1 pW)

Datum prodeje  
Dátum predaja

Razítko prodejce a podpis  
Pečiatka predajcu a podpis

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

č.v. 0203 90 000 • ETA 20/2005

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“.

Výrobok 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 opravě. V prípade výmeny výrobku alebo zrušenia kúpnej zmluvy platia ustanovenia občianskeho zákonníka. Tento záručný list je zároveň „Osvvedčením o kompletnosti a akosti výrobku“.

© GATE 2/2/2005

## Kupon č. 1

Typ **ETA 0203**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

## Kupon č. 2

Typ **ETA 0203**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

## Kupon č. 3

Typ **ETA 0203**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

