

NÁVOD K OBSLUZE

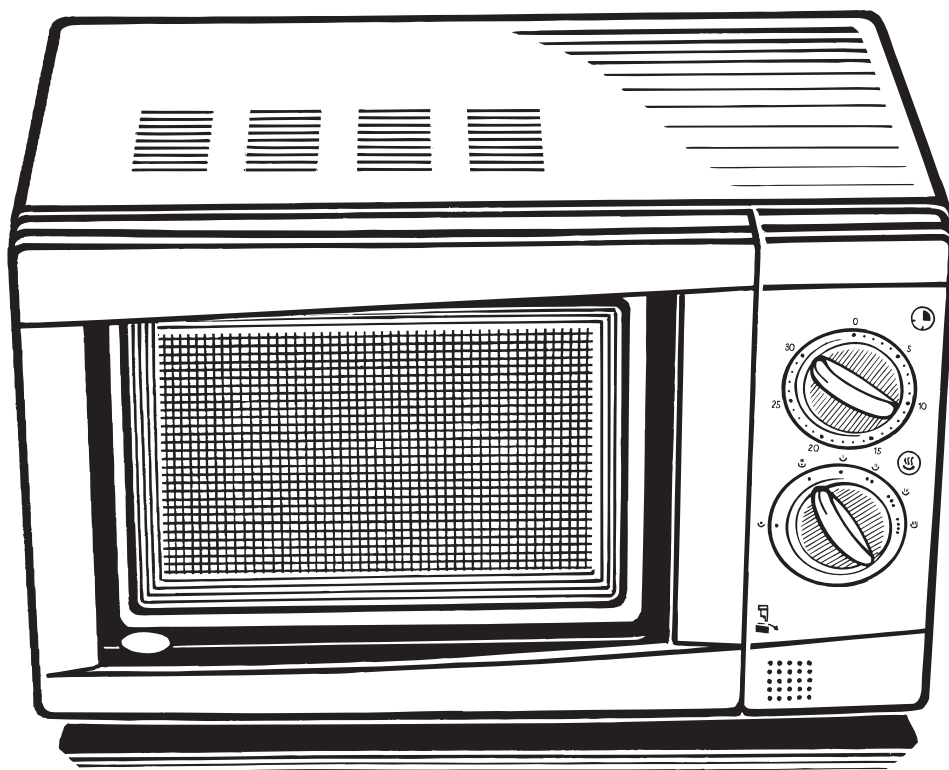
Mikrovlnná trouba • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 3-14

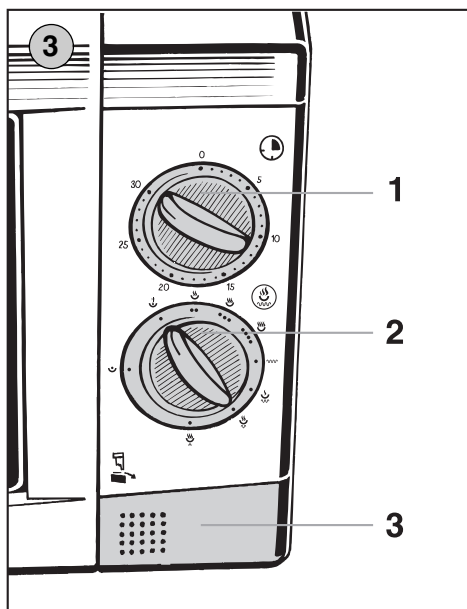
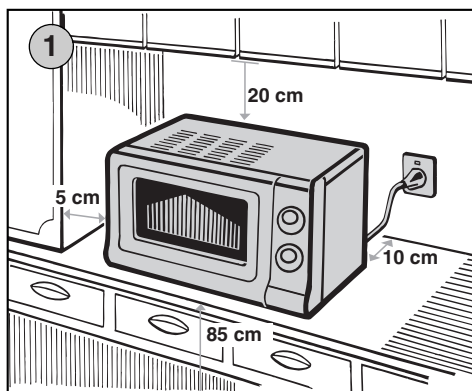
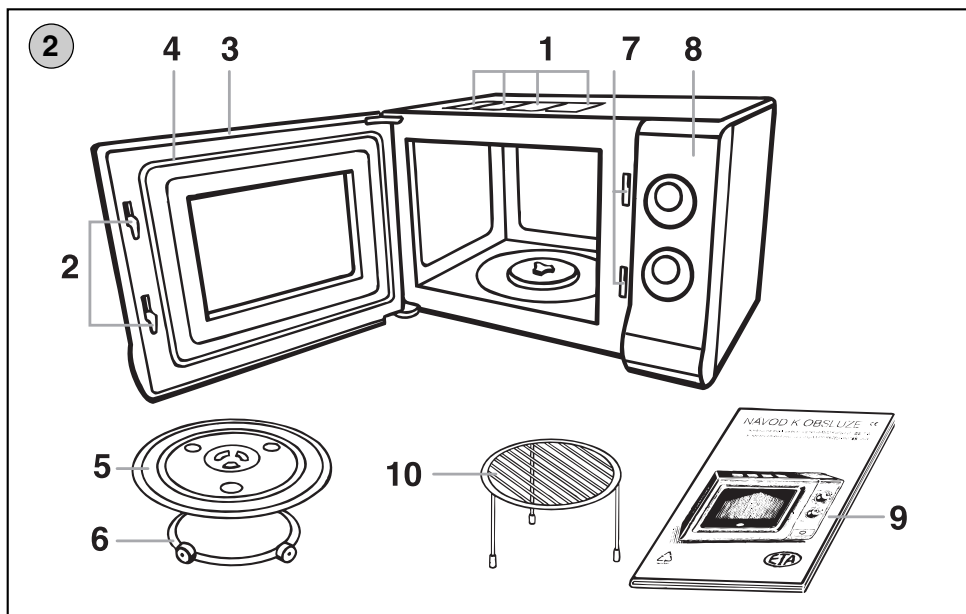
Mikrovlnná rúra • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 15-27

Cuptorul cu microunde • INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE **RO** 28-41

Микроволновая печь • РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ **RU** 42-54

Mikrobangų krosnelė • VARTOTOJO INSTRUKCIJA **LT** 55-69





Mikrovlnná trouba**CZ****eta 7194****NÁVOD K OBSLUZE**

OBSAH	strana
A: Úvod k mikrovlnnému vaření.	3
B: Jak vlastnosti potravin ovlivňují MV vaření.	3
C: Speciální postup při mikrovlnném vaření.	5
D: Důležité pokyny pro ohřívání pokrmů.	5
E: Jak dosáhnout v MV troubě nejlepších výsledků.	6
F: Bezpečnostní pokyny.	7
G: Instalace - ventilace.	9
H: Pokyny k obsluze MV trouby.	9
CH: Otázky a odpovědi.	12
I: Údržba MV trouby.	13
J: Ekologie.	14
K: Technická data.	14

A: ÚVOD K MIKROVLNNÉMU VAŘENÍ**Jak pracuje mikrovlnná 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. Naše 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, a tedy materiály, z nichž je zhotoveno nádobí pro mikrovlnnou přípravu jídel. Mikrovlny neohřívají nádobí, ale nádobí se může zahřát teplem ohřívaneho 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

Vaše 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.

B: 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 nezkřehly. 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 buď postříkány vodou před vařením, 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 potravy. 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 jen 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 rozvodem tepla v potravině. Na základě toho je zřejmé, že nejhorším tvarem pokrmu pro přípravu MV troubou je silný kvádr. Než se střed mírně ohřeje, budou rohy spáleny. Snažte se, aby pokrmy měly zaoblené tvary. Takové se připravují MV energií nejlépe.

Rozmrazování zmrazených potravin

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

Vaření zmrazených potravin

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

C: SPECIÁLNÍ POSTUPY PŘI MIKROVLNNÉM VAŘENÍ

Rozmístění a vzdálenost

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

Míchání

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

Obracení

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

Zakrývání fólií

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

Nadzvednutí

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

Zhnědnutí

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

D: DŮLEŽITÉ POKYNY PRO OHŘÍVÁNÍ POKRMŮ

- Během ohřívání pokrmu pravidelně míchejte. Není-li míchání možné, pokrm rozložte jinak.
- Při ohřívání dodržujte doby prodlevy doporučené v odborné 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 propichnete.
- Při ohřívání brambor ve slupce, chleba, pečiva nebo vlhkých potravin uložte potraviny na list savého kuchyňského papíru, který vlhkost pohltní.



- Jestliže budete ohřívat pokrmý na talíři, pokuste se je uložit v rovnoměrné vrstvě.
- Doby uvedené v odborné literatuře platí pro ohřívání potravin o pokojové teplotě. Jsou-li potraviny chladné, dobu prodlužte.
- Pokládejte ohřívání pokrmý na talíř tak, aby silnější, hustší a masitější části ležely na obvodu talíře, kde pohlí nejvíce energie, a tenké části uprostřed talíře.

E: JAK DOSÁHNOUT S VAŠÍ MV TROUBOU 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 odborné 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 nádob 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 ubrusy, utěrky, talíře, pohárky a nádoby z 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 předepisuje použití hliníkové fólie, grilovacích jehel nebo nádob 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.).
 - Při vytahování nádobí nebo otočného talíře z trouby postupujte opatrně. Některé druhy nádobí mohou absorbovat teplo z vařeného pokrmu a stát se velmi horkými.
 - Používejte jen teploměr, který je určen nebo doporučen pro používání v MV troubách.

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

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

F: 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.
- **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, mohlo by dojít k rušení přijímaného signálu.
- Neumísťujte MV troubu do blízkosti horkých nebo vlhkých povrchů (např. **elektrická/plynová kamna, dřezy**, 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 čistících prostředků na těsnících plochách.
- Nepoužívejte MV troubu, pokud je poškozena a také pokud je poškozen její napájecí přívod nebo el. zásuvka.
- 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 těsnící 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.
- Nepoužívejte spotřebič v mikrovlném a kombinovaném režimu s grilovacím roštem vloženým do MV trouby bez pokrmu (**platí pro typ s grilem**).
- MV troubu nepoužívejte k jiným účelům než doporučuje výrobce (např. **k sušení zvířat, výrobků z textilu, obuvi**).
- 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 dobu 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).
- Neohřívajte 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 lžičky ze speciální umělé hmoty určené pro použití ve vysokých teplotách, nebo skleněnou tyčinku.
- Obsah kojeneckých lahvi 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, zkontrolujte připravovaný pokrm častěji a sledujte, zda se nádoba neničí.
- Jestliže je napájecí přívod spotřebiče poškozen, musí ho nahradit výrobce, jeho servisní technik nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče (např. **popálení, opaření, ozáření mikrovlnným zářením, požár**).

- **Jakýkoliv zásah do elektrických částí smí provést pouze odborná elektroopravna!**
- **Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!**

G: VŠEOBECNÉ POKYNY - 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 ponechtejте volný prostor pro řádnou ventilaci (obr. 1). Otvory ve spotřebiči zajišťují proudění vzduchu při ventilaci a nesmí se zakrývat ani jinak blokovat. Nesmí se též odnímat nožky trouby. Zakrytím otvorů nebo odejmutím nožek může dojít k poškození MV trouby.
3. Přesvědčete se, že napájecí přívod není poškozen a že neprochází pod troubou ani přes jakékoliv ostré či horké plochy. El. zásuvka musí být dobře přístupná, aby bylo možno troubu v případě nebezpečí snadno odpojit od el. sítě. **Výrobek je opatřen napájecím přívodem, který obsahuje zemnicí vodič. Vidlici je nutné připojit do správně zapojené a uzemněné zásuvky dle ČSN!** Doporučujeme použít samostatný elektrický okruh s jističem **16 A**.

Poznámky - Jestliže MV trouba nefunguje správně, odpojte ji od 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 na bocích, horní a zadní části výrobku.

H: POKYNY K OBSLUZE MV TROUBY

Schématické zobrazení a popis výrobku (obr. 2)

1. Ventilační otvory
2. Dveřní západky
3. Dvířka
4. Těsnění dvířek
5. Skleněný talíř
6. Otočný kroužek
7. Otvory bezpečnostních zámků
8. Ovládací panel
9. Návod k obsluze
10. Grilovací rošt (platí pro typ s grilem)

**OVLÁDACÍ PANEL (obr. 3)**

1. REGULAČNÍ KOTOUČ - nastavování času přípravy (min.), při ohřívání a rozmrazování.

2. REGULAČNÍ KOTOUČ - nastavení výkonové úrovně mikrovln.

2. REGULAČNÍ KOTOUČ - nastavení výkonové úrovně mikrovln + grilu + kombinace (platí pro typ s grilem).

3. TLAČÍTKO OTVÍRÁNÍ DVÍŘEK - stisknutím tlačítka se dvířka trouby otevrou.

Pro Vaší 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 (%)	Příkon grilu (%)	Použití
Max. 800 W		100	-	- vaření vody, čerstvého ovoce, zeleniny, rybího masa a drůbeže, ohřev mléka - zhnědnutí hovězí sekané - předeheřev nádob
Středně vysoký 695 W		85	-	- veškeré ohřívání - pečení masa a drůbeže - vaření hub, korýšů a pokrmů obsahujících sýry a vejce
Střední 550 W		70	-	- pečení dortů, koláčů. - příprava vajec, rýže a pudinku - vaření masa, drůbeže
Středně nízký 450 W		55	-	- vaření masa, drůbeže a polévek
Rozmrazování 350 W		50	-	- veškeré rozmrazování - rozpouštění másla, čokolády
Min. 140 W		20	-	- změknutí másla, sýrů a zmrzliny - kynutí těsta
Gril		-	100	- grilování plátků ryb, masa, pečení brambor
Combi I		70	30	- kuře kachna a ostatní maso - pro získání křupavé chuti
Combi II		50	50	- hovězí
Combi III		30	70	- biftek, vepřové plátky

Poznámka: výše uvedené hodnoty vyjadřují procento z celkového času, kdy je v činnosti mikrovlnná energie nebo gril. Platí pro typ s grilem.

POKYNY PRO MIKROVLNNÉ VAŘENÍ / OHŘÍVÁNÍ

1. Stisknutím tlačítka otevřete dvířka MV trouby. Vložte pokrm do středu skleněného talíře a dvířka uzavřete.
2. Zvolte pomocí otočného regulátoru požadovanou výkonovou úroveň mikrovln (**W**) podle připravovaného pokrmu.

3. Požadovanou dobu přípravy v (**min.**) nastavte otočným regulátorem časovače ve směru hodinových ručiček (obr. 3). Pro dosažení přesného nastavení doby přípravy doporučujeme otočit regulátorem časovače o něco dále než je požadovaná doba a pak přesně na požadovaný čas.
4. Když regulátor časovače dosáhne „0” (nulu), ozve se zvukový signál a MV trouba se automaticky vypne.
5. Stisknutím tlačítka otevřete dvířka a vyjměte pokrm z MV trouby.
6. Pokud chcete ukončit přípravu pokrmu před uplynutím nastavené doby, pak buď otočte regulátorem časovače na „0” (nulu), nebo otevřete dvířka.

Upozornění

Jakmile otočíte regulátorem časovače, začne MV trouba pracovat a dojde k osvětlení vnitřního prostoru trouby. Dvířka je možné během procesu vaření otevřít, časovač se zastaví a vyzařování mikrovln se přeruší. Po uzavření dvírek bude vaření pokračovat až do uplynutí celé nastavené doby vaření. Po ukončení vaření se opět 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 lednici 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. Stisknutím tlačítka otevřete dvířka MV trouby. Vložte pokrm do středu skleněného talíře a dvířka uzavřete.
2. Zvolte pomocí otočného regulátoru požadovanou výkonovou úroveň mikrovln (*) při rozmrazování.
3. Požadovanou dobu rozmrazování (**min.**) nastavte otočným regulátorem časovače ve směru hodinových ručiček (obr. 3). MV trouba začne pracovat.
4. Když regulátor časovače dosáhne „0” (nulu), ozve se zvukový signál a MV trouba se automaticky vypne.
5. Stisknutím tlačítka otevřete dvířka a vyndejte pokrm z MV trouby.
6. Pokud chcete ukončit přípravu pokrmu před uplynutím nastavené doby, pak buď otočte regulátorem časovače na „0” (nulu), nebo otevřete dvířka.

POKYNY PRO GRILOVÁNÍ (platí pro typ s grilem)

Pro grilování doporučujeme používat grilovací rošt, neboť čas a průběh přípravy se může při použití pouze otočného talíře lišit. Použitím grilovacího roštu při přípravě menších pokrmů zlepšíte jejich vlastnosti, např. křupavost, zhnědnutí, atd. Pokud chcete během přípravy pokrm zkontrolovat, řiďte se pokyny v odstavci „**POKYNY PRO MIKROVLNÉ VAŘENÍ / OHŘÍVÁNÍ.**“

1. Stisknutím tlačítka otevřete dvířka MV trouby. Na skleněný talíř vložte grilovací rošt s připraveným pokrmem a dvířka uzavřete.
2. Pomocí otočného regulátoru nastavte funkci **GRIL** (obr. 3).
3. Požadovanou dobu grilování (**min.**) nastavte otočným regulátorem **časovače** ve směru hodinových ručiček (obr. 3). MV trouba začne pracovat.



4. Když regulátor **časovače** dosáhne „0“ (nulu), ozve se zvukový signál a MV trouba se automaticky vypne.
5. Stisknutím tlačítka otevřete dvířka a vyndejte pokrm z MV trouby.

Upozornění

Při grilování nelze pomocí regulátorů výkonu mikrovln regulovat teplotu grilovacího procesu. Během grilování se nedotýkejte přední strany dvířek, protože sklo může být **HORKÉ!** Obzvlášť dejte pozor na to, aby se dvířek **nedotýkaly děti!** Při vyjímání pokrmů dbejte zvýšeném opatrnosti, vnitřní prostor trouby, grilovací rošt a skleněný talíř budou **HORKÉ!** Po grilování doporučujeme odstranit ze skleněného talíře tuk a mastnotu vždy před začátkem ohřívání - grilování. Horký tuk na skleněném talíři může kouřit. Při prvním použití grilu můžete pozorovat slabé kouření a ucítit mírný zápach. Tyto jevy brzy zmizí a nejsou důvodem k reklamaci spotřebiče.

POKYNY PRO PŘÍPRAVU KOMBINOVANÉHO REŽIMU (platí pro typ s grilem)

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

1. Stisknutím tlačítka otevřete dvířka MV trouby. Na skleněný talíř vložte grilovací rošt s připraveným pokrmem a dvířka uzavřete.
2. Pomocí otočného regulátoru nastavte funkci **KOMBINACE** (obr. 3).
3. Zvolte pomocí otočného regulátoru požadovanou výkonovou úroveň mikrovln (W) podle připravovaného pokrmu.
4. Požadovanou dobu grilování (**min.**) nastavte otočným regulátorem **časovače** ve směru hodinových ručiček (obr. 3). MV trouba začne pracovat.
5. Když regulátor **časovače** dosáhne „0“ (nulu), ozve se zvukový signál a MV trouba se automaticky vypne.
6. Stisknutím tlačítka otevřete dvířka a vyndejte pokrm z MV trouby.

CH: OTÁZKY A ODPOVĚDI

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

Odpověď: Přepálené vlákno žárovky. Dvířka nejsou uzavřena.

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 nádoby 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.

I: ÚDRŽBA

Před údržbou odpojte výrobek od elektrické sítě! Udržujte vnitřní plochy MV trouby čisté a suché, aby nedocházelo k tvorbě nánosů mastnoty a částec 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 lakovaný povrch MV trouby. **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 nejnadhěji tak, že je budete často otírat vlhkým hadříkem.

Vnější části

Vnější skříň z lakovaného kovu čistěte jemným hadříkem a teplou vodou, pak ji osušte měkkým hadříkem. Nenalévejte vodu do ventilačních otvorů. 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 vyndávejte a vyčistěte v horké vodě se saponátem. Dále je třeba udržovat v čistotě vodící plochu, aby mastnota nebránila otáčení koleček, jinak se může zvýšit hlučnost MV trouby.



Výměnu součástí, které vyžadují zásah do elektrických částí spotřebiče může provádět jen odborná elektroopravna! Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!

Případné další informace o spotřebiči a aktuální servisní síti získáte na Infolince 800 800 000 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

J: 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 vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě jeho odříznutí, přístroj tak bude nepoužitelný.

K: TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku
Výkon mikrovln (W)	140 - 800
Pracovní kmitočet (MHz)	2450
Obsah (l)	20
Hmotnost cca (kg)	15,5

Z hlediska elektromagnetické kompatibility výrobek odpovídá NV č.169/1997 Sb. ve znění pozdějších předpisů (Směrnici Rady 89/336/EEC včetně dodatků) a z hlediska elektrické bezpečnosti odpovídá NV č. 168/1997 Sb. ve znění pozdějších předpisů (Směrnici Rady 73/23/EEC včetně dodatků). Na výrobek bylo vydáno ES prohlášení o shodě podle zákona č. 22/1997 Sb. v platném znění a č. 258/2000 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. Odkládejte mimo dosah dětí. Igelitový sáček není na hraní.

Mikrovlnná rúra**SK**

eta 7194

NÁVOD NA OBSLUHU

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

OBSAH	strana
A. Úvod do mikrovlnného varenia	15
B. Ako vlastnosti potravín ovplyvňujú mikrovlnné varenie	16
C. Špeciálne postupy pri mikrovlnnom varení	17
D. Dôležité pokyny na ohrievanie pokrmov	18
E. Ako dosiahnuť s mikrovlnnou rúrou najlepšie výsledky	18
F. Bezpečnostné pokyny	19
G. Všeobecné pokyny - ištálacia - ventilácia	21
H. Návod na obsluhu mikrovlnnej rúry	21
CH. Otázky a odpovede	25
I. Údržba	25
J. Ekológia	26
K. Technické údaje	26

A. ÚVOD DO MIKROVLNNÉHO VARENIA

Ako pracuje mikrovlnná rúra

Mikrovlny sú forma energie, ktorá sa podobá rozhlasovým a televíznym vlnám i normálnemu dennému svetlu. Všetko vyžaruje mikrovlny — kuchynská výlevka, kávová kanvica, dokonca aj ľudia. Ale tieto mikrovlny sa šíria atmosférou a miznú bez účinku. Mikrovlnná rúra je navrhnutá tak, aby mohla energiu mikrovln využívať. Elektrická energia sa premieňa na mikrovlnnú energiu v magnetróne a mikrovlny postupujú otvormi v stenách rúry do oblasti prípravy pokrmov. Mikrovlny nemôžu 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.

Činitele ovplyvňujúce dobu varu

Prípravu jedál ovplyvňujú rôzne činitele. 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.

**B. 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 mikrovlnnú rúru, alebo ich varte pri nízkom výkone.

Výška potravín

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

Začiatková teplota

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

Obsah vlhkosti v potravinách

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

Veľkosť potravín

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

Množstvo potravín

Počet mikrovln v rúre zostáva stály bez ohľadu na množstvo pripravovaných potravín. Platí, že čím viac potravín do rúry vložíte, tým dlhšie trvá ich príprava. Malé množstvá potravín potrebujú kratší čas varenia alebo ohrievania. Pri použití normálnych 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 uaria postupovaním tepla vytvoreného na povrchu do vnútra. Inými slovami — len vonkajšia časť sa skutočne uvarí mikrovlnnou energiou. Zvyšok sa uvarí vzniknutým teplom. Na základe tohto je zrejmé, že najhorším tvarom pokrmu pre prípravu v mikrovlnnej rúre je hrubý kváder. Než sa stred mierne zahreje, rohy sa spália. Snažte sa preto, aby pokrm mali zaoblené tvary. Tie sa mikrovlnnou energiou pripravujú najlepšie.

Rozmrazovanie potravín

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

Varenie zmrazených potravín

Tento druh potravín vyžaduje zvláštnu opatrnosť, ak sa pripravuje v mikrovlnnej rúre. Je to



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

Prepichovanie

Ak potraviny, ktoré majú na povrchu šupku, škrupinu alebo blanu, neprepichujete, budú v mikrovlnnej rúre pri varení praskať. Vzťahuje sa to na niektoré druhy údenín, žltky 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.

C. ŠPECIÁLNE POSTUPY PRI MIKROVLNNOM VARENÍ

Rozmiestenie a vzdialenosť

Jednotlivé kusy pokrmov, napríklad pečené zemiaky, malé kúsky 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.

Nadzdvihnutie

Hrubé alebo husté pokrmy je vhodné nadzdvihnúť, 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.

**D. 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 odbornej literatúre, aby ste maximálne využili mikrovlnnú energiu a zabránili prehriatiu pokrmu.
 - Ak nevíete, či budú niektoré potraviny strácať pri ohrievaní vlhkosť, obaľte 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 odbornej 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 mäsitejšie časti ležali na obvode taniera, kde pohltia najviac energie, a tenké časti uprostred taniera.

E. AKO DOSIAHNETE S VAŠOU 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 odbornej 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 nepopáliť!**), 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 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 ihlí alebo riadu s obsahom kovu, nechajte medzi kovovým predmetom a vnútornou stenou rúry vzdialenosť minimálne 2,5 cm. Ak vznikne oblúk (nastane iskrenie), odstráňte kovový predmet a nahraďte ho nekovovým.
5. Nepoužívajte utesnené nádoby (fľaše so zátkami, uzávermi a podobne).
— Pri vyberaní riadu alebo otočného taniera z rúry buďte opatrní. Riad môže absorbovať teplo z pokrmu a byť veľmi horúci.
— 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!

F. 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 v elektrickej zásuvke.
- **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!**
- Neumiestujte mikrovlnnú rúru blízko televízneho alebo rozhlasového prijímača a antén, mohla by rušiť prijímaný signál.

SK

- Neumiestňujte mikrovlnnú rúru blízko horúcich alebo vlhkých povrchov (ako sú **elektrické/plynové kachle, výlevka**). Zvýšená teplota a vlhkosť môžu poškodiť komponenty mikrovlnnej rúry.
- Nepokúšajte sa zapnúť mikrovlnnú rúru, ak má otvorené dvierka.
- Medzi predný povrch rúry a dvierka nekladajte žiadne predmety. Zabráňte usadzovaniu nečistôt alebo zvyškov čistiacich prostriedkov na tesniacich plochách.
- Ak je mikrovlnná rúra alebo jej prírodný kábel poškodený, nepoužívajte ju. Mikrovlnná rúra nesmie byť pripojená do poškodenej elektrickej zásuvky.
- 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, ako uvádza výrobca (napríklad **na sušenie zvierat, výrobkov z textilu, resp. sušenie obuvi**).
- 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 vajčiek, ale aj šupku zemiakov, jablák a podobných druhov ovocia a zeleniny.
- Malé množstvo potravín potrebuje na uvarenie alebo ohriatie kratší čas. Pri nastavení normálnej doby varenia sa môže prehriať alebo spáliť.
- Pred varením a rozmrazovaním odstráňte z potravín plastové obaly. Upozorňujeme však, že v niektorých prípadoch by pokrm mal zostať prikrytý plastovou fóliou — upresňujú to informácie na kúpených potravinách (vzťahuje sa to napríklad na potraviny s menšou hustotou alebo tekuté či kašovité potraviny).
- Neohrievajte nápoje s vysokým obsahom alkoholu ani veľké množstvo oleja, pretože sa môžu vznietiť!
- Ak ohrievate v mikrovlnnej rúre tekutiny, môžu sa zohriať na bod varu bez viditeľného bublania. Po vytiahnutí z rúry môže teplotný šok spôsobiť ich prudké vykypenie a náhle vytrysknutie. Možno tomu predísť tak, že pred ohrievaním do nich vložíte špeciálnu lyžičku (z plastu určeného na použitie pri vysokých teplotách) alebo sklenú tyčinku.
- Obsah dojčenských fliaš a detskej stravy v pohároch alebo téglikoch musíte pred podávaním premiešať alebo pretrepať a skontrolovať teplotu pokrmu, aby sa deti nepopáli.



- 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.
- Ak je prívodný kábel spotrebiča poškodený, jeho opravu musí zaistiť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo vzniku nebezpečnej situácie.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym použitím spotrebiča (napr. **popálenie, oparenie, ožiarenie, požiar**).
- **Akýkoľvek zásah do elektrických častí môže vykonať len špecializovaný servis!**
- **Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká nárok na záručnú opravu!**

G. VŠEOBECNÉ POKYNY — 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 so zemiacim 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 poisťka 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 na bokoch, horej a zadnej časti výrobku.

H. POKYNY NA OBSLUHU MIKROVLNNEJ RÚRY

Schematické zobrazenie a opis výrobku (obr. 2)

1. Ventilačné otvory
2. Západky dvierok

SK

3. Dvierka
4. Tesnenie dvierok
5. Sklený tanier
6. Otočný krúžok
7. Otvory bezpečnostných zámkov
8. Ovládací panel
9. Návod na obsluhu
10. Grilovací rošt (platí pre typ s grilom)

OVLÁDACÍ PANEL (obr. 3)

- 1. REGULAČNÝ KOTÚČ** — nastavovanie času prípravy (**min.**) pri ohrievaní a rozmrazovaní.
- 2. REGULAČNÝ KOTÚČ** — nastavenie **výkonovej** úrovne **mikrovln.**
- 2. REGULAČNÝ KOTÚČ** — nastavenie **výkonovej** úrovne **mikrovln + grilu + kombinácie** (platí pre typ s grilom)
- 3. TLAČIDLO OTVÁRANIA DVIEROK** — stlačením tlačidla sa otvoria dvierka.

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

TABUĽKA VÝKONOVÝCH ÚROVNÍ MIKROVLNNEJ RÚRY

Mikrovlnný výkon	Symbol	Výkon (%)	Príkon grilu (%)	Použitie
Max. 800 W		100	-	— varenie vody, čerstvého ovocia, zeleniny, rýb a hydiny, ohrievanie mlieka — zhnednutie hovädzej sekanej — predhriatie nádob
Stredne vysoký 695 W		85	-	— akékoľvek ohrievanie — pečenie mäsa a hydiny — varenie húb, kôrovcov a pokrmov so syrom a vajčkami
Strední 550 W		70	-	— pečenie tort, koláčov — príprava vajec, ryže a pudíngov — varenie mäsa, hydiny
Stredne nízky 450 W		55	-	— varenie mäsa, hydiny a polievok
Rozmrazovanie 350 W		50	-	— akékoľvek rozmrazovanie — rozpúšťanie masla, čokolády
Min. 140 W		20	-	— zmäknutie masla, syrov a zmrzliny — kysnutie cesta

Gril		-	100	— grilovanie plátkov rýb, mäsa, pečenie zemiakov
Combi I		70	30	— kurča, kačica a ostatná hydina na dosiahnutie chrumkavosti
Combi II		50	50	— hovädzie mäso
Combi III		30	70	— biftek, bravčové plátky



Poznámka: Uvedené hodnoty vyjadrujú percento z celkového času, keď je v činnosti mikrovlnná energia alebo gril. Platí pre typ s grilom.

POKYNY PRE MIKROVLNNÉ VARENIE/OHRIEVANIE

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

Upozornenie

Hneď ako otočíte kotúč časového spínača, mikrovlnná rúra začne pracovať a osvetlí sa vnútorný priestor. Dvierka možno počas varenia otvoriť, časový regulátor sa zastaví a preruší sa vyžarovanie mikrovln. Po zatvorení dvierok bude príprava pokračovať až do uplynutia zvolenej doby varenia. 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. Stlačením tlačidla otvorte dvierka mikrovlnnej rúry. Pokrm vložte do stredu skleného taniera a dvierka zatvorte.
2. Otočným regulátorom nastavte výkonovú úroveň mikrovln (*****) pri rozmrazovaní.
3. Časový regulátor otočte v smere hodinových ručičiek a nastavte dobu rozmrazovania v minútach (obr. 3). Mikrovlnná rúra začne pracovať.
4. Keď časový regulátor dosiahne **0** (nulu), zaznie zvukový signál a mikrovlnná rúra sa automaticky vypne.



5. Stlačením tlačidla otvorte dvierka a pokrm vyberte z mikrovlnnej rúry.
6. Ak chcete prípravu pokrmu ukončiť pred uplynutím nastavenej doby, otočte časový regulátor na **0** (nulu), alebo otvorte dvierka.

POKYNY NA GRILOVANIE (platí pre typ s grilom)

Na grilovanie odporúčame používať grilovací rošt, lebo čas a priebeh prípravy sa môžu pri použití iba otočného taniera odlišovať. Použitím grilovacieho roštu pri príprave menších pokrmov zlepšíte ich vlastnosti, napríklad chrumkavosť alebo zhnednutie. Ak chcete počas prípravy pokrm kontrolovať, rešpektujte pokyny v texte **POKYNY PRE MIKROVLNNÉ VARENIE/OHRIEVANIE**.

1. Stlačením tlačidla otvorte dvierka mikrovlnnej rúry. Na sklený tanier položte grilovací rošt s pripraveným pokrmom a dvierka zatvorte.
2. Otočným regulátorom nastavte funkciu **GRIL** (obr. 3).
3. Požadovaný čas grilovania (min.) nastavte otočným regulátorom **časovača** v smere hodinových ručičiek (obr. 3). Mikrovlnná rúra začne pracovať.
4. Keď regulátor **časovača** dosiahne **0** (nulu), zaznie zvukový signál a mikrovlnná rúra sa automaticky vypne.
5. Stlačením tlačidla otvorte dvierka a vyberte pokrm z mikrovlnnej rúry.

Upozornenie

Pri grilovaní nemožno pomocou regulátorov výkonu mikrovln meniť teplotu grilovacieho procesu. Počas grilovania sa nedotýkajte prednej strany dvierok, pretože sklo môže byť **HORÚCE!** Dajte pozor predovšetkým na **deti, aby sa dvierok nedotkli!** Pri vyberaní pokrmov treba byť opatrný, vnútorný priestor rúry, grilovací rošt a sklený tanier budú **HORÚCE!** Po grilovaní odporúčame odstrániť zo skleného taniera všetky nečistoty. Pri ďalšom použití by tieto nečistoty pri ohrievaní taniera mohli dymiť. Pri prvom použití grilu môžete spozorovať slabé dymenie a zacítiť slabý zápach, ktoré rýchlo prestanú a nie sú dôvodom na reklamáciu spotrebiča.

POKYNY NA PRÍPRAVU KOMBINOVANÉHO REŽIMU (platí pre typ s grilom)

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

1. Stlačením tlačidla otvorte dvierka mikrovlnnej rúry. Na sklený tanier položte grilovací rošt s pripraveným pokrmom a dvierka zatvorte.
2. Otočným regulátorom nastavte funkciu **KOMBINACE** (obr. 3).
3. Otočným regulátorom nastavte požadovanú výkonovú úroveň mikrovln (**W**) podľa pripravovaného pokrmu.
4. Požadovaný čas grilovania (**min.**) nastavte otočným regulátorom **časovača** v smere pohybu hodinových ručičiek (obr. 3). Mikrovlnná rúra začne pracovať.
5. Keď regulátor **časovača** dosiahne **0** (nulu), zaznie zvukový signál a mikrovlnná rúra sa automaticky vypne.
6. Stlačením tlačidla otvorte dvierka a vyberte pokrm z mikrovlnnej rúry.

CH. OTÁZKY A ODPOVEDE

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

Odpoveď: Vypálila sa žiarovka, alebo nie sú zatvorené dvierka.

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.

I. ÚDRŽBA

Pred údržbou odpojte výrobok od elektrickej siete! Vnútorné steny rúry udržiavajte 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 poškriabu a poškodia nalakovaný povrch mikrovlnnej rúry.

**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 z lakovaného kovu čistíte jemnou handričkou a teplou vodou, potom ju poutierajte dosucha mäkkou handričkou. Nenalievajte vodu do ventilačných otvorov. Ak sa prírodný kábel znečistí, utrite ho vlhkou handričkou. Vždy sa presvedčte, či je povrch tesnenia dvierok čistý.

Otočný tanier

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

Výmenu súčiastok, ktorá vyžaduje zásah do elektrických častí spotrebiča, môže vykonať iba špecializovaný servis! Nedodrzaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu!

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a aktuálnej servisnej sieti získate na telefónnom informačnom čísle 2/52 49 14 19 alebo na internetovej adrese www.eta.sk.

J. 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 prírodný kábel. Prístroj tak bude nepoužiteľný.

K. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku
Príkon (W)	uvedený na typovom štítku
Výkon mikrovln (W)	140 - 800
Pracovný kmitočet (MHz)	2 450
Objem (l)	20
Hmotnosť približne (kg)	15,5

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 59 dB, čo predstavuje hladinu „A“ akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Z hľadiska elektromagnetickej kompatibility výrobok zodpovedá direktíve 89/336/EEC vrátane dodatkov a z hľadiska elektrickej bezpečnosti direktíve 73/23/EEC vrátane dodatkov. Na výrobok bolo vydané vyhlásenie o shode podľa zákona SR č. 264/1999 Z.z. v aktuálnom znení, č. 272/1994 Z.z. v aktuálnom znení a zodpovedá nariadení vlády SR č. 392/1999 Z.z. vrátane dodatkov a č. 394/1999 Z.z. vrátane dodatkov.

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 udusenía. Odkladajte mimo dosah 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 3

RO Cuptorul cu microunde**eta 7194****INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE****CONȚINUT**

A: introducere la gătitul cu microunde	28
B: în ce fel influențează proprietățile alimentelor, gătitul la cuptorul cu microunde	29
C: procedee speciale la gătitul cu microunde	30
D: instrucțiuni importante pentru încălzirea mâncărilor	31
E: cum să obțineți cele mai bune rezultate la cuptorul cu microunde	31
F: instrucțiuni de securitate	33
G: instalare - ventilație	35
H: instrucțiuni de deservire a cuptorului cu microunde	35
CH: întrebări și răspunsuri	39
I: întreținerea cuptorului cu microunde	40
J: ecologie	40
K: date tehnice	41

A. INTRODUCERE LA GĂTITUL CU MICROUND**Cum lucrează cuptorul cu microunde**

Microundele sunt o formă de energie asemănătoare cu undele de radio și de televiziune și cu lumina normală de zi. Totul emană microunde - chiuveta de bucătărie, cana de cafea, ba chiar și oamenii. Dar microundele se împrăștie în atmosferă și dispar fără efecte. Cuptorul nostru cu microunde este propus în așa fel, încât să poată utiliza energia microundelor. Curentul electric este transformat în energie a microundelor în magnetron și microundele pătrund prin orificiile din pereții cuptorului în regiunea destinată pregătirii mâncărilor. Microundele nu pot străbate prin pereții cuptorului, dar pot pătrunde prin materiale cum ar fi sticla, porțelanul și hârtia, adică materialele din care sunt confecționate vasele pentru pregătirea mâncărilor în cuptorul cu microunde. Microundele nu încălzesc vasele, dar acestea se pot încinge de la temperatura mâncării încălzite. Microundele sunt atrase de umiditatea din alimente, unde provoacă o oscilare a moleculelor de apă de 2450 milioane de ori pe secundă. În timpul acestei oscilații, moleculele se ating una de alta, se produce o frecare ce provoacă încălzirea alimentului.

Un consumator foarte sigur

Cuptorul dumneavoastră cu microunde este unul dintre consumatorii electrocasnici cei mai siguri. Dacă se deschide cumva ușița, cuptorul cu microunde își întrerupe automat funcționarea.

Factorii care influențează durata de gătit

Durata de gătit este influențată de o seamă de factori. Temperatura alimentelor și a ingredientelor utilizate la gătit provoacă diferențe mari în ceea ce privește durata de preparare. De exemplu, pregătirea mâncărilor cu alimente reci ca ghiața durează mai mult decât pregătirea aceluiași mâncăruri, dar cu alimente la temperatura camerei. Durata de pregătire este influențată și de puterea reglată.

B. ÎN CE FEL INFLUENȚEAZĂ PROPRIETĂȚILE ALIMENTELOR GĂTITUL LA CUPTORUL CU MICROUND

RO

Densitatea alimentelor

Alimentele ușoare, poroase, cum ar fi pâinea și prăjiturile, se prepară mai repede decât alimentele dense, grele, cum ar fi de exemplu, friptura. În cazul pregătirii alimentelor mai poroase la cuptorul cu microunde, trebuie să fiți atenți ca suprafața lor exterioară să nu se usuce sau să devină prea fragedă. Acoperiți partea exterioară cu o folie (specială pentru cuptorul cu microunde), sau gătiți la o putere mică.

Înălțimea alimentelor

Partea superioară a alimentelor înalte, mai ales la friptură, se face mai repede decât partea inferioară. De aceea, este bine ca astfel de alimente să fie întoarse în timpul procesului de pregătire, uneori chiar de mai multe ori.

Temperatura inițială

Temperatura inițială a alimentelor influențează direct perioada de coacere sau încălzire. Este la fel ca la gătitul convențional - alimentele înghețate se pregătesc un timp mai îndelungat decât cele doar răcite, iar alimentele depozitate la temperatura camerei se prepară cel mai repede.

Conținutul de umiditate în alimente

Deoarece microundele sunt atrase de umiditate, alimentele relativ uscate, cum este friptura și unele tipuri de legume, ar trebui să fie stropite cu apă înainte de preparare, sau acoperite.

Mărimea alimentelor

Cu cât sunt mai mici și mai simple bucățile de alimente în cuptorul cu microunde, cu atât este mai bine. De asemenea, este bine să se gătească alimentele tăiate, puse în vase mai mari, pentru ca microundele să poată ajunge la bucăți din toate părțile și să se asigure astfel o pătrundere uniformă.

Cantitatea de alimente

Numărul de microunde în cuptor rămâne același, indiferent de cantitatea de alimente pregătite. Este valabil faptul că, pregătirea durează cu atât mai mult, cu cât cantitatea de alimente este mai mare. O cantitate mică de alimente necesită o durată mai mică de pregătire sau de încălzire. Utilizând timpi normali de pregătire sau încălzire, alimentele se pot supraîncălzi și arde.

Oasele și grăsimile

Oasele sunt bune conducătoare de căldură, iar o mare cantitate de grăsimi atrage energia microundelor. De aceea, în timpul preparării feliilor de carne cu oase și grăsimi, trebuie să procedați cu mare atenție, pentru ca să nu se coacă inegal carnea sau să nu se facă prea mult. Mâncărurile cu o mare cantitate de grăsimi și zahăr necesită o atență alegere a perioadei de pregătire, pentru că foarte ușor pot deveni amare, sau să se ardă - ori chiar să provoace un incendiu în cuptor, prin autoaprindere.

Forma alimentelor

Microundele pătrund în alimente până la o adâncime de 2,5 cm. Partea interioară se gătește cu ajutorul căldurii create la exterior, care pătrunde în interior. Cu alte cuvinte, doar părțile exterioare ale alimentelor sunt într-adevăr găsite cu ajutorul energiei microundelor. Restul se pregătește prin distribuția căldurii în alimente. Pe baza celor menționate, este clar faptul că, cea mai dificilă formă de aliment pentru pregătire în cuptorul cu microunde, este cea de paralelipiped. Până să se încălzească ușor mijlocul, colțurile se ard. Încercați să dați o formă rotunjită alimentelor. În felul acesta, se vor pregăti cel mai bine cu energia microundelor.

RO Dezghețarea alimentelor înghețate

Alimentele înghețate pot fi introduse direct în cuptorul cu microunde, pentru a fi dezghețate (nu uitați să înlăturați întâi toate agrafele metalice și ambalajul). Părțile de alimente care se dezgheață mai repede decât celelate vor fi acoperite, în caz de nevoie. În felul acesta, procesul de dezghețare este încetinit sau oprit. Unele alimente nu trebuie să fie complet dezghețate înainte de preparare. De exemplu, pregătirea peștelui este atât de rapidă, încât uneori este mai bine să începeți pregătirea lui în stare ușor înghețată.

Prepararea alimentelor înghețate

Acest tip de alimente necesită o atenție deosebită atunci când se pregătesc în cuptorul cu microunde, datorită faptului că majoritatea mâncărilor menționate pe ambalajele alimentelor se referă la un cuptor concret. De aceea, este important să cunoașteți puterea cuptorului dumneavoastră. Dacă cuptorul dumneavoastră are o putere mai mică decât este menționat pe ambalaj, trebuie să modificați durata de pregătire. **MĂRIȚI** durata de pregătire cu ajutorul unor intervale de câte un minut și, dacă se poate, amestecați de fiecare dată mâncarea. Apoi lăsați-o să stea liniștită, cel puțin trei minute.

Înțeparea

Alimentele care se prezintă închise în carapace, coajă sau pielică, vor plesni în cuptorul cu microunde dacă nu le veți înțepa înainte de pregătire. Dintre aceste alimente putem enumera anumite tipuri de afumături, gălbenușul și albușul ouălelor, scoicile, stridiile și o serie de legume și fructe.

Încercarea alimentelor, dacă sunt făcute

Deoarece mâncărurile se prepară repede în cuptorul cu microunde, ele trebuie controlate des. Unele mâncăruri se lasă în cuptor până când sunt complet gata, dar majoritatea lor (inclusiv carnea și păsările) se scot din cuptor înainte de terminare și se lasă ca procesul de pregătire să se încheie în afara cuptorului. În timpul acestei perioade de ședere, temperatura interioară crește cu 3 °C până la 8 °C.

Perioada de ședere

După ce au fost scoase din cuptor, mâncărurile se mai lasă să stea în liniște timp de 3 până la 10 minute. În general, în această perioadă mâncărurile sunt acoperite pentru a se menține temperatura, dacă nu este vorba de feluri de mâncare a căror structură trebuie să fie uscată (de exemplu, **unele tipuri de prăjituri și biscuiți**). Această perioadă de ședere înlesnește terminarea perioadei de pregătire și dezvoltarea gustului și aromei.

C. PROCEDEE SPECIALE LA GĂTITUL ÎN CUPTORUL CU MICROUND

Așezarea și distanța

Diferitele bucăți de alimente, cum ar fi cartofii prăjiți, prăjiturile sub formă de bucățele mici și antreurile, se încălzesc în mod egal dacă vor fi așezate în cuptor la aceeași distanță una de alta, cel mai bine în cerc. Nu așezați niciodată alimentele unul peste altul.

Amestecarea

Amestecarea este unul dintre cele mai importante procedee în timpul gătitului la cuptorul cu microunde. În acest caz, alimentele se amestecă pentru a se difuza căldura cât mai bine. Amestecați întotdeauna dinspre exterior spre interior, pentru că partea exterioară a alimentelor se încălzește prima.

Întoarcerea

Alimentele mari și lungi (cum ar fi o pasăre întreagă, sau o bucată de friptură) trebuie întoarse, pentru ca toate părțile să se pătrundă în mod egal. Este bine ca și păsările porționate sau șnițelele să fie întoarse.

Acoperirea cu folie

Uneori, colțurile și marginile alimentelor pătrătoase se acoperă cu fâșii de folie (folie specială pentru cuptorul cu microunde), care rețin microundele și protejează aceste părți, să nu se facă prea mult. Nu folosiți o cantitate prea mare de folie și aveți grijă să o prindeți întotdeauna bine în jurul alimentelor sau de vas, altfel s-ar putea produce **“o scânteie”**, ceea ce ar duce la apariția posibilității de deteriorare a cuptorului!

Ridicarea

Alimentele mari sau dense trebuie să fie ridicate, pentru ca microundele să poată pătrunde și în partea inferioară și în interiorul alimentului.

Culoarea brună

Carnea și păsările gătite timp de 15 minute sau mai mult, capătă o culoare brună de la grăsimea proprie. Alimentele pregătite într-un timp mai scurt, pot fi unse cu un sos care să producă această culoare brună și un aspect atrăgător.

D. INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PENTRU ÎNCĂLZIREA MÂNCĂRURILOR

- În timpul încălzirii mâncării, trebuie să amestecați cu regularitate în ea. Dacă nu este posibil acest lucru, trebuie să dispuneți mâncarea altfel.
- În timpul încălzirii, trebuie să respectați perioada de ședere a mâncării recomandată de literatura de specialitate, pentru ca să utilizați la maxim energia microundelor și să împiedicați supraîncălzirea mâncării.
- Dacă la unele alimente nu știți dacă vor pierde umiditatea în timpul încălzirii, înfășurați-le strâns în folie corespunzătoare pentru cuptorul cu microunde și înțepați folia în mai multe locuri.
- La încălzirea cartofilor în coajă, a pâinii, prăjiturilor sau alimentelor umede, veți pune alimentele pe o foaie de hârtie absorbantă de bucătărie, care să atragă umiditatea.
- Dacă încălziți mâncare pe o farfurie, încercați să o distribuiți într-un strat egal.
- Perioadele menționate în literatura de specialitate sunt valabile pentru încălzirea alimentelor aflate la temperatura camerei. Dacă alimentele sunt reci, trebuie să prelungiți durata de încălzire.
- Mâncărurile pentru încălzit vor fi puse pe farfurie în așa fel, încât bucățile mai mari, mai dense, cu mai multă carne, să se afle pe marginile farfuriei, unde absorb cât mai multă energie, iar părțile subțiri în mijlocul farfuriei.

E. CUM SĂ OBTINEȚI CELE MAI BUNE REZULTATE CU CUPTORUL DUMNEAVOASTRĂ CU MICROUNDE**Urmăriți funcționarea produsului**

Tabelele și valorile din aceste instrucțiuni au fost pregătite cu mare atenție, dar succesul dumneavoastră în cadrul pregătirii alimentelor depinde bineînțeles, de atenția pe care o veți acorda alimentului pregătit. Veți urmări întotdeauna alimentul pregătit. Cuptorul cu microunde este dotat cu lumină, care se aprinde automat la punerea lui în funcțiune. Datorită acestui lucru, puteți urmări modul de pregătire a mâncării. Îndrumările din literatura de specialitate de genul **“măriți”**, **“amestecați”**, etc. considerați-le ca fiind drept niște pași minimi. Dacă vi se pare că alimentul nu este pregătit în mod uniform, faceți ceea ce credeți de cuviință pentru înlăturarea neajunsului.

Vasele pentru gătit

Nu utilizați niciodată la cuptorul cu microunde vase din metal, vase cu ornamente metalice sau vase îmbrăcate în folie. Microundele nu pătrund prin metal. Ele se vor reflecta de la obiectele metalice în cuptor și de la pereții metalici și vor produce un arc electric - un

RO fenomen neliniștitor, ce amintește de fulgere. Majoritatea vaselor nemetalice rezistente la căldură pot fi utilizate în siguranță în cuptorul cu microunde. Dar unele vase pot conține totuși materiale, datorită cărora sunt necorespunzătoare pentru gătitul cu microunde. Dacă nu sunteți sigur de un vas, dacă este sau nu corespunzător, puteți afla foarte simplu acest lucru.

Testarea vaselor pentru gătitul cu microunde

Înainte de a utiliza cuptorul cu microunde, încercați dacă vasele dumneavoastră sunt corespunzătoare pentru gătit-încălzit în acest cuptor. Introduceți vasul testat în cuptorul cu microunde împreună cu un vas de sticlă, plin cu apă și cuplați cuptorul la putere maximă timp de un minut. Dacă apa din vasul de sticlă se încălzește, iar vasul testat rămâne rece la atingere, înseamnă că acest vas este corespunzător pentru utilizare în cuptorul cu microunde. Dacă vasul testat este fierbinte (**Atenție, să nu vă ardeți la degete!**), înseamnă că microundele au fost absorbite de vas și deci acesta nu este sigur pentru utilizarea în cuptor.

Următorul tabel vă oferă o trecere în revistă a vaselor pentru gătit în cuptorul dumneavoastră cu microunde.

Materialul vasului	Hârtie sau carton	Vas metalic	Sticlă termore - zistentă	Pyrex	Sticlă ceramică	Teracotă	Folie de aluminiu	Material plastic
Regimul de microunde	DA	NU	DA	DA	DA	DA	NU	DA

Vasele pentru gătitul cu microunde

- Majoritatea vaselor de sticlă sau din ceramică-sticlă sunt corespunzătoare. Dar nu utilizați aceste vase în cuptorul cu microunde dacă au cumva ornamente metalice, aurii, argintii. Porțelanul color lăcuit/glazurat și sticla nu au voie să fie fațetate sau călite. Se preferă vasele rotunde sau ovale față de cele paralelipipedice sau pătrate, deoarece alimentele au tendința să se facă mai mult în colțuri.
- Șervețelele, farfuriile, paharele din hârtie, carton, și vasele din lemn sau împletite din paie și crengi, pot fi utilizate pentru încălzitul rapid în cuptorul cu microunde. Să nu folosiți obiecte din hârtie reciclată deoarece pot conține impurități (particule metalice), care în timpul gătitului pot produce scânteii, eventual un incendiu.
- Farfuriile, paharele, pungile și ambalajele din material plastic pot fi utilizate în cuptorul cu microunde. Respectați indicațiile producătorului.
- Vasele metalice sau cele cu ornamente metalice nu vor fi utilizate în cuptorul cu microunde. Dacă rețeta prevede folosirea foliei de aluminiu, a acelor de gril sau a vaselor cu conținut metalic, va trebui să lăsați o distanță de cel puțin 2,5 cm între obiectul metalic și pereții cuptorului. Dacă se produce arcul electric (scânteie), înlăturați obiectul metalic și înlocuiți-l cu unul nemetalic.
- Nu folosiți vase închise etanș (sticle cu dop, cu închizători, etc.)
 - La scoaterea vaselor sau a farfuriei rotative din cuptor, procedați cu multă atenție. Unele tipuri de vase pot absorbi căldura de la alimentul încălzit și pot deveni fierbinți.
 - Folosiți doar un termometru destinat sau recomandat pentru utilizare în cuptorul cu microunde.

La încălzirea lichidelor, cum ar fi supe, sosuri și băuturi, se poate ajunge la supraîncălzirea lor până la punctul de fierbere, fără ca să apară fenomenul de clocotire. Apoi se poate

produce o bruscă revărsare a lichidului clocotit. Pentru a împiedica acest lucru, trebuie să respectați următoarele recomandări:

1. Nu folosiți vase cu laterale drepte și gât îngust
2. Nu supraîncălziți lichidele.
3. Amestecați lichidul înainte de introducerea vasului în cuptor, apoi pe la jumătatea perioadei de încălzire.
4. După încălzire, mai lăsați vasul puțin timp să stea în cuptor, apoi amestecați din nou lichidul și controlați-i temperatura înainte de servire, pentru a nu se produce arsuri (**mai ales conținutul sticlelor pentru copii!**)

F. INSTRUCȚIUNI DE SECURITATE

- Înainte de prima punere în funcțiune citiți cu atenție toate instrucțiunile de folosire, studiați desenele și păstrați-le.
- În cazul în care aparatul a fost depozitat la temperaturi joase, întâi trebuie să fie aclimatizat.
- Controlați dacă datele de pe eticheta tip corespund tensiunii de la priza Dvs.
- **Sub carcasa cuptorului cu microunde se află un radiator de microunde (magnetron) și sursa de tensiune înaltă. În cuptor nu sunt nici un fel de componente pe care să le regleze beneficiarul. Este strict interzis scoaterea carcasei exterioare a cuptorului cu microunde!**
- **Nu permiteți manipularea de către copii sau persoane necompetente fără supraveghere!**
- **Nu lăsați aparatul în funcțiune fără supraveghere!**
- **Aparatul este destinat doar pentru folosirea casnică și pentru scopuri asemănătoare.**
- Nu așezați cuptorul cu microunde aproape de televizoare, aparate de radio sau antene pentru ca să nu apară bruiatul semnalului recepționat.
- Nu așezați cuptorul cu microunde aproape de obiecte cu suprafață fierbinte sau umedă (de ex.: **sobă electrică/cu gaze, cuivete de bucătărie** etc.). Temperatură sau umiditate ridicate ar putea deteriora componentele cuptorului.
- Dacă ușița cuptorului este deschisă, nu încercați să puneți aparatul în funcțiune.
- Nu introduceți nici un fel de obiecte între suprafața frontală a cuptorului și ușiță, împiedicați depunerile de impurități sau resturi de detergenți pe suprafețele de contact.
- Nu folosiți cuptorul dacă este stricat, sau dacă este deteriorat cablul de alimentare sau priza electrică.
- Este foarte important ca ușița să se închidă bine și să nu fie deteriorată (strâmbată). Nu trebuie să fie deteriorate balamalele și încuietoarea ușiței (defecte sau slăbite), garniturile, suprafețele de contact ale ușiței. În caz de defecțiuni, aceste componente trebuie reparate de un tehnician de servis calificat.
- Nu încercați în nici un fel să modificați, să reglați sau să reparați ușița, panoul de comandă, încuietoarea de siguranță sau alte părți componente ale cuptorului cu microunde. Reparațiile pot fi făcute doar de un tehnician de servis calificat.
- Nu cuplați cuptorul, dacă este gol (fără alimente). Dacă se produce pornirea lui din greșeală, apa va absorbi cu siguranță energia microundelor.
- Nu folosiți aparatul în regim de microunde și combinat cu grătar de gril fără alimente (**valabil pentru tipul de cuptor cu gril**).

RO

- Nu folosiți cuptorul în alte scopuri decât cele date de producător (de exemplu pentru uscarea animalelor, produselor textile, a pantofilor).
- Nu folosiți în timpul gătitului ziare în loc de șervete de hârtie, dar aceste șervete de hârtie trebuie să fie recomandate în cartea de bucate pentru alimentul respectiv.
- Nu folosiți vase din lemn pentru o încălzire de lungă durată. Se pot încinge și carboniza.
- Nu folosiți vase metalice sau nemetalice, dar cu ornamente aurii sau argintii. Înlăturați întotdeauna agrafele metalice. Obiectele metalice pot provoca apariția unui arc electric în cuptor, ducând la deteriorarea acestuia.
- Nu folosiți produse din hârtie reciclată sau colorată, deoarece pot ieși culorile și pot conține impurități, care în timpul gătitului, pot provoca scânteii, eventual un incendiu.
- Nu puneți farfuria rotativă imediat după fierbere în apă. Ca urmare a răcirii bruste, poate crăpa sau se poate deteriora altfel.
- Nu folosiți cuptorul cu microunde pentru fritare.
- Înainte de pregătire, înțepați coaja ouălelor, a cartofilor, merelor și a altor fructe sau legume asemănătoare.
- O cantitate mică de alimente necesită o durată mică de gătire sau încălzire. Folosind timpii normali se pot supraîncălzi sau arde.
- Înainte de gătire sau dezghețare, înlăturați ambalajele de plastic de pe alimente. Vă atragem atenția însă, că, în unele cazuri, alimentul trebuie să fie acoperit cu o folie de plastic - vezi informațiile pe alimentele cumpărate (de exemplu alimentele cu o densitate mai mică, cele lichide ori sub formă de piure).
- Nu încălziți băuturi cu un conținut ridicat de alcool, sau o cantitate mare de ulei (ambele s-ar putea aprinde).
- La pregătirea lichidelor în cuptor se poate ajunge la supraîncălzirea lor până la punctul de fierbere, fără o clocotire vizibilă. La scoaterea vasului din cuptor se produce un șoc termic, care poate duce la o bruscă revărsare a lichidului clocotit. Pentru a împiedica acest lucru, înainte de introducerea lichidului în cuptor puneți în vasul respectiv fie o linguriță dintr-un material plastic special, destinat folosirii la temperaturi înalte, sau o baghetă de sticlă.
- Înainte de folosire, conținutul biberoanelor și al borcanelor cu alimente pentru copii, trebuie bine agitat sau amestecat și trebuie controlată temperatura, pentru a se împiedica arderea copilului.
- Dacă observați că iese fum, lăsați ușița închisă, opriți cuptorul și decuplați-l de la rețea.
- Dacă pregătiți sau încălziți alimente în vase de unică folosință din plastic, hârtie, sau alt material inflamabil, controlați mai des alimentul pregătit și urmăriți dacă nu se distruge vasul.
- Dacă este deteriorat cablul de alimentare al cuptorului, el trebuie înlocuit de producător, de tehnicianul de servis al acestuia sau de o persoană calificată, pentru a se împiedica apariția unei situații periculoase.
- Producătorul nu răspunde de pagubele produse prin utilizarea incorectă a aparatului (de exemplu **arsuri, opăriri, radiații cu microunde, incendiu**).
- **Orice fel de intervenție în partea electrică a aparatului trebuie efectuată numai de un atelier specializat în reparații de aparate electrice.**
- **Nerespectarea indicațiilor producătorului duce la pierderea dreptului de reparare în termenul de garanție!**

G. INDICAȚII GENERALE - INSTALARE, VENTILAȚIE

1. Înlăturați orice fel de ambalaj (folie, plastic) și scoateți accesoriile. Pe inelul rotativ din centrul cuptorului așezați farfuria de sticlă.
2. Așezați cuptorul cu microunde pe o suprafață plană aleasă (de exemplu masa de bucătărie, un suport special pentru cuptor), la o înălțime de minim 85 cm, în afara acțiunii copiilor. În timpul gătitului, sticla ușiței se poate încinge la o temperatură ridicată. Deasupra, în spate și pe laterale, se vor lăsa spații libere pentru o bună ventilație (fig. 1). Orificiile din aparat asigură circulația aerului în timpul ventilației și nu trebuie să fie acoperite sau blocate în alt fel. De asemenea, nu este voie să se înlătore piciorușele cuptorului. Prin acoperirea orificiilor sau înlăturarea piciorușelor cuptorului, acesta se poate defecta.
3. Trebuie să vă convingeți de integritatea cablului de alimentare, că nu trece pe sub cuptor sau peste vreo suprafață ascuțită sau fierbinte. Priza electrică trebuie să fie foarte accesibilă, pentru ca în caz de primejdie, să puteți decupla ușor aparatul de la rețeaua electrică. **Produsul este prevăzut cu un cablu de alimentare ce conține și cablul de pământare. Fișa trebuie cuplată la o priză corect cuplată și pământată conform!** Vă recomandăm să utilizați un circuit electric independent cu o siguranță de **16 A**.

Notă: - Dacă cuptorul nu funcționează corect, decuplați-l de la rețea, așteptați 10 secunde și cuplați-l din nou
 - Cuptorul cu microunde poate fi încastrat, cu respectarea condițiilor de instalare a aparatului. Nu folosiți acest cuptor în afara gospodăriei!

Ventilația (fig. 1)

Pentru răcirea cuptorului cu microunde, este necesară o aerisire serioasă. Dacă în timpul funcționării cuptorului orificiile de aerisire vor fi acoperite, cuptorul se supraîncălzește. În acest caz, siguranța termică va decupla în mod automat cuptorul cu microunde. Cuptorul nu va mai funcționa, până nu se răcește suficient. Aerul care iese prin orificiile de aerisire se poate încălzi în timpul funcționării. Acesta este un fenomen normal. În timpul fierberii, în mod normal se formează aburi. Cuptorul cu microunde este astfel conceput, încât aburii să iasă prin orificiile de aerisire aflate în părțile laterale, cea superioară și inferioară a produsului.

H. RECOMANDĂRI PENTRU FOLOSIREA CUPTORULUI CU MICROUND

Înfățișarea schematică și descrierea produsului (fig. 2)

1. orificii de aerisire
2. clichetii uși
3. ușița
4. garnitura ușiței
5. farfurie de sticlă
6. inel de rotire
7. orificiile închizătorilor de siguranță
8. panou de comandă
9. instrucțiuni de folosire
10. grătarul de gril (valabile doar pentru tipul de cuptor cu gril)



PANOU DE COMANDĂ (fig. 3)

- 1. DISC DE REGLARE** - reglarea timpului de pregătire (**minute**), de încălzire și dezghețare
- 2. DISC DE REGLARE** - reglarea nivelului de putere al **microundelor**
- 2. DISC DE REGLARE** - reglarea nivelului de putere al **microundelor + gril + combinație** (valabil pentru tipul de cuptor cu gril)
- 3. BUTON DE DESCHIDERE A UȘIIȚEI** - prin apăsarea butonului, se deschide ușa cuptorului

Pentru informarea dumneavoastră - pentru diferitele reglări, aveți la dispoziție următoarele niveluri de putere. Toate cifrele sunt menționate drept un procent aproximativ al puterii maxime posibile.

TABELE CU NIVELURI DE PUTERE ALE CUPTORULUI CU MICROUND

Puterea microundelor microundelor	Simbol	Putere (%)	Puterea grilului (%)	Utilizare
Maximă 800 W		100	-	Fierbere: apă, fructe proaspete, legume, pește și păsări, încălzire lapte Crustă maronie la tocătura de vită
Mediu superioară 695 W		85	-	Supraîncălzirea vaselor Orice fel de încălzire Friptură de carne sau pasăre Fierberea ciupercilor, crustaceelor și mâncărilor ce conțin brânză și ouă
Medie 550 W		70	-	Coacerea torturilor, prăjiturilor, Pregătirea ouălelor, orezului și budincii Coacere carne, pasăre
Mediu inferioară 450 W		55	-	Fierbere carne, pasăre și supe
Dezghețare 350 W		50	-	Orice fel de dezghețare Topire unt, ciocolată
Minimă 140 W		20	-	Înmuiere unt, brânză, înghețată Dospire aluat
Gril		-	100	Facerea la gril a feliilor de pește, carne, coacerea cartofilor
Combi I		70	30	Pui, rață și celelalte tipuri de carne - pentru a obține o crustă crocantă
Combi II		50	50	Carnea de vită
Combi III		30	70	Mușchi de vacă, felii de carne de porc

Notă: Valorile menționate mai sus exprimă un procent din timpul total, în care funcționează energia microundelor sau a grilului. Este valabil pentru tipul de cuptor cu gril.

INSTRUCȚIUNI PENTRU GĂTIREA / ÎNCĂLZIREA LA CUPTORUL CU MICROUNDE

1. Prin apăsarea butonului, deschideți ușa cuptorului cu microunde. Introduceți alimentul pe centrul farfuriei de sticlă și apoi închideți ușa.
2. Alegeți cu ajutorul regulatorului rotativ nivelul necesar de putere al microundelor (**W**), conform alimentului pregătit.
3. Durata necesară de pregătire în (**minute**) va fi reglată cu ajutorul regulatorului rotativ de timp, rotit în sensul acelor de ceasornic (fig. 3) Pentru atingerea unei durate precise de pregătire, vă recomandăm să rotiți regulatorul de timp puțin mai mult decât durata necesară și apoi să reveniți exact la timpul dorit.
4. Atunci când regulatorul de timp atinge „0” (zero), se aude un semnal sonor și cuptorul cu microunde se decuplează automat.
5. Prin apăsarea butonului, ușa se deschide și puteți scoate alimentul din cuptor.
6. Dacă doriți să încheiați pregătirea alimentului înainte de scurgerea timpului reglat, fie rotiți regulatorul de timp la „0” (zero), fie deschideți ușa.

Atenționare

În clipa în care ați rotit regulatorul de timp, cuptorul cu microunde începe să lucreze și se produce iluminatul spațiului interior al cuptorului. În timpul procesului de pregătire, ușa poate fi deschisă, temporizatorul se oprește, iar emiterea microundelor se întrerupe. După închiderea ușii, gătitul continuă până la scurgerea întregului timp reglat. După încheierea procesului de pregătire, se aude din nou semnalul sonor, iar temporizatorul va fi în poziția de zero. Cifrele de pe scara de timp reprezintă minute. Farfuria rotativă se poate roti în orice sens.

INSTRUCȚIUNI PENTRU DEZGHEȚARE

Dezghețarea cu ajutorul microundelor este mult mai rapidă decât dezghețarea în frigider și este mult mai sigură decât dezghețarea la temperatura camerei, deoarece nu ajută la dezvoltarea bacteriilor dăunătoare. Este important să ne dăm seama de faptul că dezghețarea durează mai mult timp decât gătitul normal. **Alimentul trebuie controlat, iar în timpul procesului de dezghețare îl veți întoarce cel puțin o dată.**

1. Prin apăsarea butonului, deschideți ușa cuptorului cu microunde. Introduceți alimentul pe centrul farfuriei de sticlă și apoi închideți ușa.
2. Alegeți cu ajutorul regulatorului rotativ nivelul necesar de putere al microundelor (*), conform alimentului pregătit.
3. Durata necesară de dezghețare în (**minute**) va fi reglată cu ajutorul regulatorului rotativ de timp, rotit în sensul acelor de ceasornic (fig. 3) Cuptorul cu microunde începe să lucreze.
4. Atunci când regulatorul de timp atinge „0” (zero), se aude un semnal sonor și cuptorul cu microunde se decuplează automat.
5. Prin apăsarea butonului, ușa se deschide și puteți scoate alimentul din cuptor.
6. Dacă doriți să încheiați pregătirea alimentului înainte de scurgerea timpului reglat, fie rotiți regulatorul de timp la „0” (zero), fie deschideți ușa.

RO INSTRUȚIUNI PENTRU PREPARARE LA GRIL (valabile doar pentru tipul de cuptor cu gril)

Pentru pregătirea la gril vă recomandăm să folosiți grătarul de gril, deoarece folosind farfuria rotativă durată și desfășurarea pregătirii pot fi diferite. Utilizând grătarul de gril la pregătirea alimentelor mai mici, îmbunătățiți unele din proprietățile lor, de exemplu caracterul cruncant, culoare închisă, etc. Dacă doriți ca în timpul pregătirii să controlați alimentul, ghidați-vă după **INSTRUȚIUNI PENTRU GĂTIREA / ÎNCĂLZIREA LA CUPTORUL CU MICROUNDRE.**

1. Prin apăsarea butonului, deschideți ușa cuptorului cu microunde. Introduceți grătarul de gril cu alimentul pregătit pe centrul farfuriei de sticlă și apoi închideți ușa.
2. Alegeți cu ajutorul regulatorului rotativ funcția de **GRIL** (fig. 3)
3. Durata necesară de pregătire în (**minute**) va fi reglată cu ajutorul regulatorului rotativ de timp, rotit în sensul acelor de ceasornic (fig. 3). Cuptorul începe să lucreze.
4. Atunci când regulatorul de timp atinge „0” (zero), se aude un semnal sonor și cuptorul cu microunde se decuplează automat.
5. Prin apăsarea butonului, ușa se deschide și puteți scoate alimentul din cuptor.

Atenționare

În timpul pregătirii la gril, nu puteți regla temperatura procesului cu ajutorul regulatorului de putere al microundelor. În timpul pregătirii la gril nu atingeți partea frontală a ușii, pentru că sticla poate fi **FIERBİNTE!** Fiți atenți mai ales **la copii, să nu atingă ușa!** La scoaterea mâncărilor fiți foarte atenți, interiorul cuptorului, grătarul de gril și farfuria de sticlă vor fi **FIERBİNTE!** După încheierea procesului de gril, vă recomandăm să înlăturați de pe farfuria de sticlă grăsimea și impuritățile grase, înainte de a începe încălzirea-pregătirea la gril. Grăsimea fierbinte de pe farfuria de sticlă poate scoate fum. La prima utilizare a grilului puteți observa ușoare urme de fum și puteți simți un ușor miros. Aceste fenomene vor dispărea și nu sunt cauză de reclamație a aparatului.

INSTRUȚIUNI PENTRU PREPARARE COMBINATĂ (valabile pentru tipul de cuptor cu gril)

Acest cuptor cu microunde înlesnește alegerea unui mod **COMBINAT** de pregătire a mâncărilor, cu utilizarea concomitentă a **GRILULUI** și **MICROUNDELOR**. Ținând cont de faptul că la gril se pregătește suprafața cărnii, în vreme ce microundele acționează și în interiorul alimentului, durata totală de pregătire în cazul regimului combinat este mai scurtă decât la utilizarea separată a regimurilor.

1. Prin apăsarea butonului, deschideți ușa cuptorului cu microunde. Introduceți grătarul de gril cu alimentul pregătit pe centrul farfuriei de sticlă și apoi închideți ușa.
2. Alegeți cu ajutorul regulatorului rotativ funcția **COMBINAȚIE** (fig. 3)
3. Alegeți cu ajutorul regulatorului rotativ nivelul necesar de putere al microundelor (**W**), conform alimentului pregătit.
4. Durata necesară de pregătire în (**minute**) va fi reglată cu ajutorul regulatorului rotativ de timp, rotit în sensul acelor de ceasornic (fig. 3). Cuptorul începe să lucreze.
5. Atunci când regulatorul de timp atinge „0” (zero), se aude un semnal sonor și cuptorul cu microunde se decuplează automat.
6. Prin apăsarea butonului, ușa se deschide și puteți scoate alimentul din cuptor.

CH. ÎNTREBĂRI ȘI RĂSPUNSURI

Întrebare: Ce se întâmplă, atunci când nu luminează beculușul din interiorul cuptorului?

Răspuns: Este ars filamentul becului. Ușița nu este închisă.

Întrebare: De ce ies aburi prin orificiile de aerisire și de ce picură apă din partea inferioară a ușitei?

Răspuns: Formarea aburilor în timpul gătitului este un fenomen normal. Cuptorul cu microunde este dotat cu orificii prin care se elimină aburii, dar uneori ei condensează pe ușită și atunci, apa picură din partea inferioară a ușitei. Este un lucru normal și sigur.

Întrebare: Poate energia microundelor străbate geamul ușitei?

Răspuns: Nu! Ecranarea metalică respinge energia înapoi în spațiu. Orificiile și intrările înlesnesc trecerea luminii, dar nu a energiei microundelor.

Întrebare: De ce uneori, ouăle împușcă?

Răspuns: În timpul coptului sau fierberii ouălelor, gălbenușul poate împușca, deoarece în interiorul pielei gălbenușului se formează aburi. Pentru a nu se produce acest fenomen, trebuie să înțepați gălbenușul cu o scobitoare înainte de pregătire. Nu fierbeți niciodată ouăle, fără să înțepați coaja!

Întrebare: De ce se recomandă o perioadă de ședere după încheierea procesului de gătit?

Răspuns: Perioada de ședere este foarte importantă. În timpul pregătirii mâncărilor la cuptorul cu microunde, temperatura apare în alimente, nu în cuptor. În multe alimente se creează o temperatură interioară suficientă pentru ca procesul de coacere să continue și după scoaterea mâncării din cuptor. Scopul acestei perioade de ședere la bucățile mai mari de carne, la majoritatea legumelor și la prăjituri este de a înlesni ca interiorul mâncării să se facă în mod uniform, fără ca părțile exterioare să se facă prea mult.

Întrebare: De ce cuptorul cu microunde nu gătește întotdeauna atât de rapid, cum se menționează în indicațiile de pregătire a mâncărilor?

Răspuns: Citiți încă o dată rețeta, pentru a vă convinge că ați respectat toate indicațiile și pentru a afla ce a putut provoca prelungirea duratei de pregătire. Durata de pregătire și reglarea temperaturilor sunt valori recomandate, care trebuie să împiedice fierberea prea mult a alimentelor, ceea ce constituie una din problemele cele mai obișnuite ale începătorilor în utilizarea cuptorului cu microunde. Abaterile de la mărime, formă, greutate, dimensiune și temperatură a alimentelor vor necesita un timp de pregătire mai lung sau mai scurt. Cu ajutorul propriei aprecieri și a valorilor recomandate, puteți verifica dacă alimentul a fost pregătit corect, așa cum l-ați fi pregătit în cazul gătitului normal.

Întrebare: De ce apar în interiorul cuptorului cu microunde scântei și pocnituri (arcul electric)?

Răspuns: Utilizați vase cu părți metalice sau ornamente (argintate sau aurite). Ați lăsat în cuptor o furculiță sau alt instrument metalic. Folosiți prea multă folie metalică. Folosiți agrafe metalice. În spațiul cuptorului cu microunde sunt resturi de mâncare arsă.



I. ÎNTREȚINERE

Înainte de a începe întreținerea cuptorului, decuplați-l de la rețeaua electrică!

Mențineți suprafețele interioare ale cuptorului cu microunde curate și uscate, pentru a nu se forma depuneri de grăsimi și particule de alimente. În general este valabil că, de fiecare dată după utilizare, ar trebui să curățați cuptorul.

Pereții interiori

Cu ajutorul unei cârpe umezite, înlăturați toate resturile de mâncare dintre ușiță și cuptor. Această porțiune trebuie curățată foarte bine, pentru ca ușița să se poată închide. Cu ajutorul cârpei îmbibată cu detergent lichid, înlăturați toate petele de grăsime, apoi ștergeți pereții și uscați-i. Nu utilizați mijloace de curățare aspre și agresive, deoarece pot zgâria și deteriora suprafața lăcuită a cuptorului. **ATENȚIE: Nu turnați niciodată apă în cuptorul cu microunde!**

Ușița

Ușița și garnitura ei trebuie să rămână curate. Le veți curăța doar cu apă caldă și detergent lichid, apoi le ștergeți bine cu o cârpă uscată. Nu utilizați mijloace de curățare abrazive, cum ar fi praful de curățat, sau bureții de sârmă ori plastic. Părțile metalice se întrețin cel mai bine prin ștergerea regulată cu o cârpă umedă.

Părțile exterioare

Cutia exterioară, din metal lăcuit, va fi curățată cu o cârpă moale și apă caldă, apoi o ștergeți bine cu o cârpă uscată, moale. Nu turnați apă în orificiile de aerisire. Dacă s-a murdărit admisia de alimentare, ștergeți-o cu o cârpă umedă. Trebuie să vă convingeți de fiecare dată, că suprafața garniturii ușiței este perfect curată.

Farfuria rotativă

Farfuria de sticlă va fi spălată după fiecare utilizare cu apă curată. Inelul rotativ va fi scos cel puțin o dată pe săptămână și va fi curățat în apă fierbinte cu detergent lichid. Mai trebuie menținută curată suprafața de conducere, pentru ca grăsimile să nu împiedice rotirea roților, altfel sporește zgomotul cuptorului cu microunde.

Schimbarea pieselor componente, care necesită acționarea asupra părților electrice ale consumatorului, poate fi executată doar de un atelier de reparații electrice de specialitate.

J. ECOLOGIE



În cazul când dimensiunile permit, pe toate piesele sunt tipărite simbolurile materialelor folosite pentru ambalare, pentru componente, și accesorii, precum și modul de reciclarea acestora. După expirarea duratei de funcționare a cuptorului cu microunde, lichidați componentele prin intermediul rețelilor speciale destinate acestui scop. În cazul când urmează scoaterea definitivă a aparatului din funcțiune, după deconectarea cablului de alimentare de la rețeaua se recomandă tăierea acestuia, aparatul rămânând astfel nefolosibil.

K. DATE TEHNICE

Tensiunea (V)	este trecută pe etichetă tip a produsului
Puterea (W)	este trecută pe etichetă tip a produsului
Puterea microundelor (W)	140 - 800
Frecvența de lucru (MHz)	2450
Volumul (l)	20
Greutatea cca (kg)	15,5

A rectangular box containing the letters "RO" inside a circle, indicating the country of origin (Romania).

Din punct de vedere al compatibilității electromagnetice, aparatul corespunde Directivei 89/336/EEC, inclusiv anexele, și din punct de vedere al siguranței electrice Directivei 73/23/EEC inclusiv anexele.

Producătorul își rezervă dreptul la mici modificări ale produsului standard, care nu influențează funcționarea acestuia.

**Микроволновая печь****eta 7194****ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ****СОДЕРЖАНИЕ**

	страница
А. Введение	42
Б. Как влияет качество пищевых продуктов на процесс подготовки блюда в МП	43
В. Специальные процессы при подготовке в МП	44
Г. Как разогревать готовые блюда	45
Д. Как достигать лучших результатов подготавливая блюда в МП	45
Е. Правила безопасности	46
Ж. Общие правила –установка,вентиляция	48
З. Инструкция по эксплуатации МП	49
И. Вопросы и ответы	52
Й. Уход за МП	53
К. Экология	53
Л. Технические данные	54

А. Введение - как готовить в микроволновой печи**Принцип работы микроволновой печи**

Микроволны представляют собой форму энергии, подобной радио или телевизионным волнам или же нормальному дневному свету. Всё вокруг нас излучает микроволны - раковина, кофеварка, даже люди. Но микроволны распространяются в атмосфере и исчезают без последствий. Наша микроволновая печь конструирована так, чтобы могла использовать энергию из микроволн. Электричество преобразовывается в микроволновую энергию в магнетроне и микроволны проходят через отверстия в стенах печки в область подготовки блюда. Микроволны не могут проходить сквозь стены печки, но могут проходить сквозь такие материалы как стекло, фарфор и бумага, т.е. материалы, из которых производится посуда для подготовки блюд в МП. Микроволны не нагревают посуду, посуда нагревается от тепла 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

Наша МП является одним из самых безопасных домашних приборов. Откроете-ли дверь, МП автоматически выключается

Факторы, определяющие время подготовки блюда

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

Время подготовки зависит также от установленной мощности.

Б. Как влияет качество пищевых продуктов на процесс подготовки блюд в МП

Густые продукты

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

Подготавливая пористые блюда в МП следите 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 подготовки.

Первоначальная температура

Первоначальная температура продуктов непосредственно определяет время, за которое блюдо изготовлено, также как и при стандартной подготовке 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 приготавливаем большое количество продуктов или нет. Чем больше продуктов вложите в МП, тем больше они готовятся. Малое количество продуктов требует меньше времени приготовления или нагревания. При использовании обыкновенного времени обогрева они могут перегреться.

Кости и жиры

Кости ведут тепло и большое количество жира притягивает микроволновую энергию. Поэтому следует поступать осторожно при подготовке мяса с костями или жиром, чтобы мясо не сварилось не равномерно или слишком не пережарилось. Блюда, содержащие высокий процент сахара и жиров, следует готовить очень осторожно, так как могут пережариваться, а 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 с внешней стороны. Проще говоря, только внешние части продуктов действительно готовятся с помощью микроволновой энергии. Из выше сказанного следует, что самая плохая форма блюда для подготовки в МП - это прямоугольный параллелепипед. Пока центр слегка согреется, углы уже сожжены. Желательно, чтобы блюдо было круглым. Такая форма блюда более всего подходит для подготовки в МП.



Размораживание замороженных продуктов

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

Подготовка 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 (см. раздел Л / Технические данные). 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 мимо печку еще повышается на 3-8 градусов по Ц. Оставьте блюдо мимо печку приблизительно от 3 до 10 минут, закройте его, чтобы сохранить тепло, закончить подготовку а также полностью развить вкус и запах блюда.

В. Специальные процессы при подготовке в МП

Размещение и дистанция

Отдельные куски продуктов - картофель, печенье и т.п. нагреваются равномерно, будут-ли размещены в микроволной печке на одинаковом расстоянии, лучше всего по кругу. Никогда не кладите продукты на себя.

Помешивание

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

Переваривание

Большие и длинные блюда рекомендуем переваривать, чтобы достичь равномерного распространения микроволн. Рекомендуем поворачивать и разделённую 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 плёнки (плёнка предназначенная для пользования в МП), которая задерживает микроволны и защищает эти части от переваривания. Не употребляйте слишком большое количество плёнки и всегда её крепко закрепите к блюду или посуде. При

использовании алюминиевой фольги может в печке произойти к „искрению” и тем к возникновению возможности повреждения МП.

The logo consists of the letters "RU" in a bold, sans-serif font, enclosed within a rounded rectangular border.

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

Г. Как разогревать готовые блюда

- во время обогрева блюдо регулярно помешивайте
- обогревая блюдо, соблюдайте время обогрева, указанное в специальной литературе с целью эффективно использовать микроволновую энергию и предотвратить перегрев блюда
- не знаете-ли точно, будет-ли блюдо терять во время обогрева в МП влажность, упакуйте его плотно в пленку, предназначенную для использования в МП, которую 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, разместите их равномерным слоем
- время, указанное в специализированной литературе по МП, действительно для продуктов с комнатной температурой. Для обогрева холодных блюд требуется больше времени
- кладите блюдо на тарелку так, чтобы густые, жирные и плотные части лежали по контуру тарелки, где принимают больше энергии, а тонкие части по центру тарелки

Д. Как достигать лучших результатов подготавливая блюда в МП

Таблица и инструкции по эксплуатации микроволновой печи подготовлены тщательно, но удача при подготовке блюда зависит от вашей осторожности. Подготавливаемое 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 кладите 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. Согреется-ли вода в стеклянной миске и испытываемая посуда останется холодной, значит она пригодна для употребления в МП. В случае, будет-ли посуда горячая (**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 можете использовать в МП. Не употребляйте ее только в случае, украшена-ли она металлическими/золотыми/серебрянными украшениями. Лаком покрытый фарфор, также как и фарфор с глазурью и крашенный фарфор не рекомендуем употреблять в МП.
2. Салфетки из бумаги или картона, тарелки, чашки и емкости из дерева, соломы можете использовать в МП только для короткого 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 рецептурному составу необходимо использовать алюминиевую фольгу, шампура для гриля или посуду с содержанием металла, оставьте между металлическим предметом и внутренней поверхностей печки щель минимально 2,5 см. Появится-ли дуга (искрение), удалите металлический предмет и замените его предметом неметаллическим.
5. Не пользуйтесь плотно закрытыми емкостями (напр. бутылки для детей с пробкой и т.п.).
6. Удаляя посуду или вращающуюся тарелку из печки поступайте осторожно. Некоторые виды посуды накапливают тепло из 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 перегрев жидкости выше точки закипания и без появления пузырьков. Таким образом может дойти к внезапному вылитию горячей жидкости. Во избежание негативных последствий соблюдайте следующие правила:

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

Е. Правила безопасности

- Перед первым применением следует внимательно ознакомиться с содержанием настоящего руководства 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.
- **Под покрытием МП находится микроволновый излучатель и источник высокого напряжения. Печка не содержит детали, которые устанавливает потребитель. 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.
- Не устанавливайте печку около горячих или влажных приборов (напр. **эл. плита, газовая плита, раковина и т.п.**) Повышенный уровень влажности и температуры могут вести к повреждению компонентов МП.
- Не включайте прибор, если дверь печи открыта.
- Не кладите предметы между передней поверхностью печи и дверью, не оставляйте в печке и на ее уплотнительных поверхностях осадки грязи или моющих средств.
- Не пользуйтесь микроволной печкой если она повреждена или если поврежден ее кабель питания или штепсель.
- 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. Не пользуйтесь-ли печкой долгое время, рекомендуем поставить в нее стакан воды. При случайном включении печи вода поглотит энергию микроволн.
- Запрещено включать прибор в микроволновом или комби режимах с вложенной решеткой-гриль без продуктов (для типа с грилем).
- Запрещено использовать печку для других целей чем для тех, которые определены производителем (напр. **для сушки животных, тканей или обуви**).
- Не пользуйтесь при подготовке место бумажными салфетками газетой, но этими бумажными салфетками должны пользоваться только в соответствии с рекомендациями для данного блюда в кулинарной книге.
- Для долгосрочного обогрева не употребляйте деревянные емкости, которые могут нагреваться и обугливаться.
- Не пользуйтесь металлическими или неметаллическими емкостями с золотыми или серебряными украшениями. 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 линияют и могут содержать вещества, в результате загорания которых возникнет в печке пожар.
- Вращающуюся тарелку не кладите 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.

- Прежде чем их готовить, удалите из продуктов пластмассовую упаковку. Предупреждаем только, что в некоторых случаях продукт следует готовить в пластмассовой упаковке (см. инструкции на купленных продуктах - напр. продукты с низкой густотой).
- Запрещено согревать напитки с высоким содержанием алкоголя а также большое количество масла (может загореться).
- Готовите-ли в МП жидкость, которая может перегреться без явных признаков перегрева и только, когда ее вынимаете из емкости может брызгнуть горячая жидкость. Поэтому прежде чем 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.
- Выходит-ли из печки дым, оставьте дверь закрытой, печь выключите и отключите от сети.
- Обогревая блюдо в одноразовых емкостях из пластмассы или бумаги, проверяйте печку почаще.
- Поврежден-ли питательный провод, его замену разрешено проводить только производителю, его сервисному технику или квалифицированному мастеру.
- Производитель не отвечает за ущерб, возникший вследствие неправильной эксплуатации прибора (**ожог, облучение, пожар**).
- **Ремонт, сервис, замену электродеталей прибора разрешается проводить только в специализированной мастерской.**

Ж. 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 в высоте мин. 85 см. Запретите детям подходить к двери печи, так как стекло двери может сильно нагреваться. Сверху, сбоку и сзади свободное пространство для регулярной вентиляции (рис.1). Отверстия на приборе обеспечивают проход воздуха, по этому их запрещено закрывать или другим образом блокировать. Не удаляйте ножки от МП, чтобы не повредить МП.
3. Убедитесь, что питательный провод не поврежден. Розетка должна быть легко доступной. **Прибор оснащен питательным проводом, который содержит заземление.** Рекомендуем использовать самостоятельную эл. цепь с защитой **16 А.**

Примечание: Не работает-ли МП правильно, отключите ее на 10 минут 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. Будут-ли 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 сквозь 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 боках, задней и верхней части прибора.

3. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МП

Схематическое изображение и описание изделия (рис. 2)

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. Вентиляционное отверстие | 6. Вращающееся кольцо |
| 2. Дверная защелка | 7. Отверстия предохранительных замков |
| 3. Дверь | 8. Панель управления |
| 4. Уплотнение двери | 9. Инструкция по эксплуатации |
| 5. Стеклянная тарелка | 10. Решётка – гриль (для типа с грилем) |

Панель управления (рис. 3):

- 1. Регулировочный диск** - таймер (мин) для варки, обогрева и размораживания
- 2. Регулировочный диск** - установка мощности микроволн
- 2. Регулировочный диск** – установка мощности **микроволн + гриля + комбинированного** режима.
- 3. Кнопка для открывания дверей** - нажимая кнопку дверь откроется

ТАБЛИЦА МОЩНОСТЕЙ МП

Мощность микроволн	Символ	Мощность (%)	Потребл. мощность гриля (%)	Назначение
Макс. 800 Вт		100	-	Обогрев воды, подготовка свежих фруктов, овощей, рыб, кур, обогрев молока, обжарка котлет из говядины, предварительный обогрев емкостей и посуды
Средне-высокая 695 Вт		85	-	Обогрев, выпечка мяса, кур, варка грибов, раков и блюд, содержащих сыры и яйца
Средняя 550 Вт		70	-	Выпечка тортов, пирожных, подготовка яиц, рыса, пудинг, варка мяса, кур
Средне-низкая 450 Вт		55	-	Варка мяса, кур и супов
Размораживание 350 Вт		50	-	Любое размораживание, плавка масла, шоколада
Мин. 140 Вт		20	-	Размягчение масла, сыров и мороженого, поднимание теста



Гриль		-	100	Обжарка рыбы, мяса, картошки
Комби I		70	30	Курица, утка и остальное мясо – для получения хрустящей золотистой корочки
Комби II		50	50	Говядина
Комби III		30	70	Бивштекс, котлет из свинины

Примечание: все указанные величины выражают проценты от общего времени работы микроволновой энергии или гриля (для типа с грилем).

ИНСТРУКЦИЯ ПО ВАРКЕ/ОБОГРЕВУ

1. Нажимая кнопку откроете дверь МП. Положите блюдо в центр стеклянной тарелки и закройте дверь.
2. Поворачивая диск установите требуемый уровень микроволн (**Вт**), соответствующий подготавливаемому блюду.
3. Требуемое время подготовки в минутах установите поворачивая регулировочный диск в направлении часовой стрелки (рис. 3).
4. Когда регулятор таймера достигнет нулевой позиции, включается звуковой сигнал и МП автоматически выключается.
5. Нажимая кнопку откройте дверь и возьмите блюдо из МП.
6. Хотите-ли закончить подготовку блюда раньше чем в установленном сроке, поверните диск таймера на нулевую позицию или откройте дверь.

Предупреждение:

Поворачивая диск таймера, МП автоматически выключится, также как и освещение ее внутреннего пространства. Дверь возможно во время варки открыть, таймер в таком случае остановится и микроволны больше не излучаются. Закрывая дверь, процесс варки продолжается пока не истечет заранее определенное время. Звуковой сигнал означает, что процесс варки закончен - таймер сейчас в нулевой позиции. Цифры на шкале изображают 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 проверить и минимально один раз во время размораживания перевернуть.**

1. Нажимая кнопку откроете дверь МП. Положите блюдо в центр стеклянной тарелки и закройте дверь.
2. С помощью регулировочного диска выберите требуемый уровень микроволн для размораживания *.
3. Требуемое время размораживания в минутах установите диском таймера, движущимся в направлении по часовой стрелке (рис. 3). МП включается.

4. Когда таймер оказывается в нулевой позиции, звуковой сигнал сигнализирует окончание процесса размораживания и печь автоматически выключается.
5. Нажимая кнопку откройте дверь и возьмите продукт.
6. Хотите-ли закончить подготовку блюда раньше чем в установленном сроке, поверните диск таймера на нулевую позицию или откройте дверь.

ОБЖАРКА НА ГРИЛЕ (для типа с грилем)

Для гриля рекомендуем использовать решётку–гриль, так как при использовании только тарелки время и процесс подготовки может значительно отличаться. Использование решётки при приготовлении небольших блюд улучшает некоторые его качества (более хрустящее, золотистое). Если хотите проверить обжарку во время процесса приготовления блюда, руководствуйтесь инструкцией в абзаце **"ИНСТРУКЦИЯ ПО ВАРКЕ / ОБОГРЕВУ"**.

1. Нажатием кнопки откройте дверь МП. На стеклянную тарелку положите решётку – гриль с приготавливаемым блюдом и закройте дверь.
2. Поворачивая регулировочный диск установите **режим гриля** (рис.3)
3. Необходимое время для подготовки в минутах установите поворачивая регулировочный диск **таймера** по направлению часовой стрелки (рис.3). МП начинает работать.
4. Когда регулятор **таймера** достигнет нулевой позиции **"0"**, включится звуковая сигнализация и МП автоматически выключится.
5. Нажатием кнопки открытия двери откройте дверь и возьмите блюдо из МП.

Примечание: Температуру обжарки во время работы гриля невозможно регулировать регулировочным диском мощности микроволн. Во время работы гриля не прикасайтесь к передней стороне двери, так как стекло может быть **ГОРЯЧЕЕ!** Особенно будьте осторожны, чтобы к двери **не прикасались дети!** Будьте осторожны во время вынимания блюда, внутренняя поверхность печки, решётка для гриля и стеклянная тарелка будут **ГОРЯЧИМИ!** Рекомендуем перед каждым началом работы с грилем из поворачивающейся тарелки удалить жир. Горячий жир на поворачивающейся тарелке может дымить. Во время первого применения прибора можете наблюдать небольшой дым и запах. Это не является причиной рекламации прибора, дым и запах за короткое время исчезнет.

ИНСТРУКЦИЯ ПО КОМБИНИРОВАННОМУ РЕЖИМУ (для типа с грилем)

Эта модель МП позволяет выбрать **комбинированный** способ приготовления блюда с использованием переменного действия **гриля** и **микроволн**. Так как нагревательный элемент обжаривает мясо по поверхности, а микроволны действуют внутри, то общее время для подготовки при использовании комбинированного режима короче, чем при использовании обоих режимов по отдельности.

1. Нажатием кнопки откройте дверь МП. На стеклянную тарелку положите решётку – гриль с приготавливаемым блюдом и закройте дверь.
2. Поворачивая регулировочный диск установите **режим комби** (рис.3)
3. Поворачивая регулировочный диск установите необходимый уровень мощности микроволн (**Вт**), соответствующий подготавливаемому блюду.

RU

4. Необходимое время для подготовки в минутах установите поворачивая регулировочный диск **таймера** по направлению часовой стрелки (рис.3). МП начинает работать.
5. Когда регулятор **таймера** достигнет нулевой позиции "0", включится звуковая сигнализация и МП автоматически выключится.
6. Нажатием кнопки открытия двери откройте дверь и возьмите блюдо из МП.

И. ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

Вопрос: Что делать, когда в МП не горит свет?

Ответ: Лампочка сгорела.

Плохо закрыта дверь печки.

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 яичка иногда взрываются?

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

Вопрос: Почему после окончания нагрева рекомендуется время выдержки?

Ответ: Время выдержки очень важно. Во время приготовления пищи в МП возникает тепло в пище, а не в печке. Во многих блюдах образуется достаточное количество внутреннего тепла для того, чтобы процесс варения продолжался и после того, как вытащим блюдо из печки. Целью времени выдержки больших кусков мяса, больших видов овощей и пирожёных является равномерный внутренних 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 рекомендуемые величины, которые должны предотвратить переварение: являющейся самой распространённой проблемой начинающих при пользовании МП. Разница, что касается величины, формы, массы, размеров и температуры блюда, может потребовать больше или меньше времени для приготовления. На основе своего мнения и рекомендуемых величин проверьте если блюдо правильно приготовлено, если такое же как и приготовленное обычным способом.

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

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

RU

Й. УХОД ЗА МП

Перед уходом отключите МП от 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. Не пользуйтесь агрессивными и абразивными средствами, которые могли бы повредить поверхность печки.

Внимание: запрещено наливать в МП 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. Металлические части часто очищайте влажной тряпкой.

Внешние поверхности

Внешний корпус из металла очищайте мягкой тряпкой и теплой водой, тщательно высушите. Запрещено наливать воду в вентиляционные отверстия. Всегда 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 чистоту ведущей поверхности, так как на ней находящийся жир может сопротивляться поворачиванию колёс, и таким образом может повыситься шум МП.

Замену электродеталей МП разрешено проводить только в специализированной сервисной мастерской. Несоблюдение указаний производителя лишает потребителя права гарантийного ремонта!

К. ЭКОЛОГИЯ



На всех частях прибора напечатаны знаки материалов, использованных для производства упаковки, компонентов и принадлежностей, также как и знаки их вторичной переработки. После истечения срока 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.

RU

Л. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение (V)	Указано на типовом щитке изделия
Потребляемая мощность (W)	Указано на типовом щитке изделия
Мощность микроволн (W)	140-800
Рабочая частота (Hz)	2450
Объем (л)	20
Масса (кг)	15,5

С точки зрения электромагнитной совместимости изделие удовлетворяет требованиям Директивы 89/336/ЕЕС и с точки зрения электрической безопасности Директиве 73/23/ЕЕС.

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

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

Mikrobangų krosnelė

LT

eta 7194**VARTOTOJO INSTRUKCIJA****TURINYS**

1. Įvadas. Maisto produktų gamyba mikrobangų krosnelėje	55
2. Mikrobangų krosnelėje gaminamų patiekalų kokybės priklausomybė nuo maisto produktų savybių	56
3. Patiekalų gaminimo ypatybės	58
4. Pagamintų patiekalų pašildymas	58
5. Kaip pasiekti geriausius rezultatus	59
6. Saugos taisyklės	60
7. Bendrosios taisyklės; pastatymo vieta; vėdinimas	61
8. Prietaiso naudojimo instrukcija	62
9. Klausimai ir atsakymai	65
10. Prietaiso priežiūra	66
11. Aplinkosauga	67
12. Techniniai duomenys	67

1. ĮVADAS: MAISTO PRODUKTŲ GAMYBA MIKROBANGŲ KROSNELĖJE**Mikrobangų krosnelės veikimo principai**

Mikrobangos yra energija, panaši į radijo ar televizijos bangas, o taip pat į įprastinę dienos šviesą. Visa, kas mus supa, spinduliuoja mikrobangas - virtuvinė kraiuklė, kavavirė ir net žmonės. Tačiau mikrobangos išsisklaido atmosferoje ir išnyksta be pėdsakų.

Jūsų įsigyta mikrobangų krosnelė sukonstruota taip, kad galėtų panaudoti mikrobangų skleidžiamą energiją. Krosnelėje įmontuotas magnetrono vamzdelis (mikrobangų generatorius) paverčia elektros energiją mikrobangų energija, kuri per krosnelės sienelėse esančias angas patenka į maisto produktų ruošimo plotą.

Mikrobangos negali prasiskverbti pro metalines krosnelės sienes, tačiau jos prasiskverbia pro tokias medžiagas kaip stiklas, porcelianas ar popierius, t.y., pro tokias medžiagas, iš kurių gaminami mikrobangų krosnelėms pritaikyti indai. Pačios mikrobangos indų neįšildo, tačiau jie gali įkaisti nuo šilumos, kurią spinduliuoja gaminamas patiekalas. Mikrobangos traukia maisto produktuose esančią drėgmę. Veikiamos mikrobangų, produktuose esančios vandens molekulės pradeda vibruoti ir pasiekia 2450 milijonų kartų per sekundę vibravimo greitį. Vibruodamos vandens molekulės liečiasi viena su kita, tarp jų atsiranda trintis, o to pasekmėje šyla gaminamas patiekalas.

Išties saugus prietaisas

Jūsų įsigyta mikrobangų krosnelė yra vienas saugiausių buitinių prietaisų. Atidarius dureles, mikrobangų krosnelė automatiškai išsijungia.

Patiekalų gamybos trukmės veiksniai

Yra nemažai veiksnių, įtakojančių patiekalų gamybos trukmę. Patiekalų ruošimo laikas ypač priklauso nuo gaminamų produktų temperatūros. Pavyzdžiui, gaminant patiekalus iš



šaldytuve atvėsintų ar šaldiklyje užšaldytų produktų, reikės gerokai daugiau laiko, negu gaminant patiekalus iš produktų, kurių temperatūra atitinka kambario temperatūrą. Gamybos trukmė taip pat priklauso nuo nustatyto mikrobangų krosnelės galingumo.

2. MIKROBANGŲ KROSNELĖJE GAMINAMŲ PATIEKALŲ KOKYBĖS PRIKLAUSOMYBĖ NUO MAISTO PRODUKTŲ SAVYBIŲ

Produktų tankis

Lengviems produktams, tokiems kaip duona ar duonos gaminiai, pagaminti reikia mažiau laiko, nei sunkiems ar tirštiems produktams, tokiems kaip kepsnys, pagaminti. Mikrobangų krosnelėje gamindami akytus produktus, stebėkite, kad neperdžiūtų jų išoriniai paviršiai. Pridenkite tokius produktus specialiai mikrobangų krosnelėms skirta plėvele arba nustatykite mažesnį mikrobangų galingumą.

Produktų aukštis

Viršutinė produktų dalis iškepa gerokai greičiau, nei apatinė. Todėl patartina juos keletą kartų apversti gamybos ciklo metu.

Pradinė temperatūra

Nuo pradinės produktų temperatūros tiesiogiai priklauso laikas, per kurį pagaminamas patiekalas. Patiekalams iš užšaldytų produktų pagaminti reikia daugiau laiko, nei iš šaldytuve atvėsintų ar kambario temperatūroje laikytų produktų.

Produktų drėgnumas

Kadangi mikrobangos traukia drėgmę, todėl, prieš pradėdant gaminti palyginti sausus produktus, tokius kaip kepsniai ar tam tikros daržovės, patartina papildomai apšlakstyti vandeniu arba uždengti specialia plėvele.

Produktų dydis

Kuo mažesnius produktų gabalus sudėsite į mikrobangų krosnelę, tuo geriau. Jei gaminamas didesnių matmenų produktas, patartina jį supjaustyti mažesniais gabalėliais, - tada mikrobangos tolygiau prasiskverbs į juos iš visų pusių.

Produktų kiekis

Mikrobangų energijos galia išlieka vienoda krosnelėje visą gamybos ciklą, nepriklausomai nuo ruošiamų produktų kiekio. Taigi, kuo daugiau produktų sudėsite į krosnelę, tuo ilgiau juos reikės gaminti. Tuo tarpu mažesniams produktų kiekiui pagaminti ar pašildyti reikės mažiau laiko.

Kaulai ir riebalai

Kaulai yra laidūs šilumai, o didesnis riebalų kiekis stipriai traukia mikrobangų energiją. Todėl atidžiai stebėkite kepusios mėsos gabalus su kaulais ar riebalų sluoksniu, jei norite, kad mėsa iškeptų tolygiai ir neperkeptų. Labai atsargiai gaminkite produktus, kuriuose yra daug cukraus ar riebalų, nes jie gali per daug sukepti arba net sukelti gaisrą mikrobangų krosnelėje.

Produktų forma

Mikrobangos prasiskverbia gilyn į maisto produktus tik apytikriai 2,5 cm. Didesnių porcijų vidus iškepa todėl, kad jų paviršiuje susidariusi šiluma skverbiasi gilyn. Iš esmės, tik pats produktų paviršius kepa, veikiamas mikrobangų energijos. Todėl galima daryti išvadą, kad stačiakampės gretasienės formos mažiausiai tinka patiekalams gaminti mikrobangų krosnelėje. Kol centrinė patiekalo dalis tokioje formoje įšyla, jo kraštai jau pradeda degti. Pati tinkamiausia forma patiekalams gaminti mikrobangų krosnelėje - apskrita.

Užšaldytų produktų atitirpymas

Užšaldytus produktus galima atšildyti, įdėjus juos į mikrobangų krosnelę (nepamirškite prieš tai nuimti visas pakuotės medžiagas ir metalines sąvaržėles). Jei reikia, greičiau nei kitos atitirpstančias produkto dalis uždenkite. Tokiu būdu atitirpimo procesas tose dalyse sulėtės arba išvis sustos. Yra produktų, kurių nereikia atitirpdyti, prieš pradėdant gaminti iš jų patiekalus mikrobangų krosnelėje. Pavyzdžiui, žuvis taip greitai iškepa, kad net patartina pradėti kepti lengvai užšaldytą žuvį.

Užšaldytų produktų gamyba

Būkite atidūs, mikrobangų krosnelėje gamindami patiekalus iš užšaldytų produktų, kadangi pakuočių etiketėse nurodyti duomenys yra pritaikyti atitinkamos rūšies mikrobangų krosnei. Todėl įvertinkite savo mikrobangų krosnelės galingumą (žr. 12 skyrių: Techniniai duomenys). Jei jūsų prietaiso ir produkto pakuotės etiketėje nurodyto rekomenduotino galingumo dydžiai nesutampa, pasirinkite jums tinkantį produkto gamybos trukmės laiką. **Pailginkite** gamybos laiką 1 minute. Gamybos metu patiekalą vis pamaišykite. Po to palikite išimtą iš krosnelės patiekalą pastovėti mažiausiai dar 3 minutes.

Subadymas

Prieš gamindami produktus, turinčius lukštą, odą, plėvelę ir pan. (pvz., kiaušinius, dešreles), juos subadykite.

Tikrinimas, ar iškepė

Kadangi patiekalai mikrobangų krosnelėje pagaminami greičiau nei įprastoje orkaitėje, patartina dažnai tikrinti jų gamybos eigą. Daugumą produktų, tokių kaip mėsa ar paukštiena, reikia išimti iš krosnelės dar šiek tiek neiškepusius, ir leisti jiems baigti kepti, tiesiog stovint apie 3–10 minučių (per tą laiką vidinė patiekalo temperatūra pakyla dar 3-8 °C). Kad pagamintas patiekalas neatvėstų, greičiau prinoktų, o taip pat įgytų gerą skonį ir kvapą, išėmę iš krosnelės jį uždenkite.

3. PATIEKALŲ GAMINIMO YPATYBĖS

Išdėstymas

Atskiri maisto produktai (bulvės, sausainiai ir pan.) tolygiau įkais, jei bus išdėstyti mikrobangų krosnelėje vienodu atstumu vienas nuo kito, o dar geriau - apskritimu. Jokiu būdu nedėkite produktų vienas ant kito.



Maišymas

Gaminamą patiekalą patartina kartkartėmis išmaišyti, kad jame tolygiai pasiskirstytų šiluma. Visada pradėkite maišykite nuo kraštų link centro, kadangi patiekalo išorė įkaista greičiau.

Vartymas

Kad didesnių ir storesnių produktų viršus ir apačia iškeptų tolygiai, juos apverskite. Patartina apversti ir perpus perpjautus viščiukus bei šnicelius.

Pakėlimas

Storus ir kietus maisto produktus pakelkite, kad mikrobangos susigertų į patiekalo apačią ir centrą.

Pridengimas plėvele

Jei reikia, gamindami patiekalus stačiakampėse formose, patiekalo kraštus ar kampus pridenkite specialiai mikrobangų krosnelėms skirtos plėvelės juostomis, - jos sulaukys mikrobangų skverbimąsi į šias dalis ir apsaugos jas nuo perdegimo. Neuždenkite patiekalo per daug; visada gerai pritvirtinkite plėvelės juostas prie patiekalo arba indo. Jei kraštams pridengti naudojate aliuminio foliją, gali prasidėti kibirkščiavimas, o tai, savo ruožtu, gali sugadinti krosnelę.

Atspalvio suteikimas

15 ar daugiau minučių gaminama mėsa ar paukštiena šiek tiek paruduoja, kaistant juose esantiems riebalams. Trumpiau nei 15 minučių kepamiems patiekalams auksinį atspalvį suteiksite, patepę jų paviršių rudinančiu padažu, - tai suteiks patiekalui apetitą keliančią išvaizdą.

4. PAGAMINTŲ PATIEKALŲ PAŠILDYMAS

- Šildydami anksčiau pagamintą patiekalą, jį kartkartėmis pamaišykite.
- Kad mikrobangų energija būtų panaudota kuo efektyviau, o pats patiekalas neperkaistų, jį šildydami laikykitės specialioje literatūroje pateiktų gamybos trukmės nuorodų.
- Jei abejojate, ar šildomas patiekalas neperaras jame esančios drėgmės, tokiu atveju pirmiausiai sandariai apsukite patiekalą specialiai mikrobangų krosnelėms skirta plėvele, o po to ją keliuose vietose subadykite, kad galėtų išeiti garai.
- Norėdami pašildyti bulves su lupynomis, duoną, duonos gaminius ar kokius nors drėgnus produktus, sudėkite juos ant sugeriamojo popieriaus, kad į jį susigertų iš šildomų produktų išsiskirianti drėgmė.
- Jei patiekalus šildysite lėkštėje, paskirstykite juos tolygiais sluoksniais.
- Specialioje literatūroje nurodyta maisto gamybos mikrobangų krosnelėje trukmė yra paskaičiuota produktams, kurių temperatūra atitinka kambario temperatūrą. Atšaldytiems produktams pašildyti prireiks daugiau laiko, nei nurodyta lentelėse.
- Šildomus produktus į lėkštę sudėkite taip, kad tiršti, riebi ir storesni produktai būtų lėkštės kraštuose, kur krinta didesnė mikrobangų energija, o skystus ir plonesnius produktus sudėkite į lėkštės vidurį.

5. KAIP PASIEKTI GERIAUSIUS REZULTATUS

Nors ši instrukcija ir čia pateikta maisto gamybos mikrobangų krosnelėje lentelė buvo labai atidžiai sudarinėjami, tačiau sėkmė labiausiai priklauso nuo jūsų atidumo, ruošiant maistą. Nuolat tikrinkite, kaip sekasi gaminti maistą. Įjungus mikrobangų krosnelę, automatiškai įsijungia lemputė, apšviečianti krosnelės vidų. Todėl galite matyti, kaip vyksta maisto ruošimas. Instrukcijoje pateikti nurodymai „**pamaisykite**“, „**nustatykite didesnį krosnelės galingumą**“ ir t. t. – tai minimalūs veiksmai, rekomenduotini atlikti ruošiant maistą mikrobangų krosnelėje.

Tinkami indai

Niekada nenaudokite mikrobangų krosnelėje metalinių, metalu puoštų ar metaline plėvele dengtų indų. Mikrobangos negali prasiskverbti pro metalą, – net priešingai, jos atsispindi nuo bet kokio krosnelėje esančio metalinio paviršiaus, sudarydamos elektros lanką (t.y. reiškini, primenantį žaibo išrovą). Mikrobangų krosnelėje galima naudoti daugumą karščiui atsparių nemetalinių indų. Tačiau kai kurie indai gali būti pagaminti iš medžiagų, netinkamų naudoti mikrobangų krosnelėje.

Kaip patikrinti, ar indas tinkamas? **Indų tinkamumo bandymas.**

Padėkite indą krosnelėje šalia stiklinio dubenėlio su vandeniu. Įjunkite krosnelę didžiausiu galingumu vienai minutei. Jei vanduo stikliniame dubenėlyje įkaista, o bandomasis indas išlieka šaltas, reiškia, kad jį galima naudoti mikrobangų krosnelėje. Jei bandomasis indas įkaista, reiškia, kad jis sugėrė mikrobangas (**tikrinkite atsargiai, kad nenusidėgintumėte**). Tokį indą naudoti mikrobangų krosnelėje nesaugu.

Atidžiai peržiūrėkite šią lentelę:

Indo medžiaga	Stiklas	Kaitrai atsparus stiklas	Keraminis stiklas	Degtas molis	Aliuminio folija	Plastikas	Kartonas	Metalas
Mikrobangos	Taip	Taip	Taip	Taip	Ne	Taip	Taip	Ne

Mikrobangų krosnelėms tinkantys indai

1. Mikrobangų krosnelėje tinka naudoti daugumą stiklinių ar stiklo-keraminių indų. Tačiau nenaudokite metalu, auksu ar sidabru puoštų stiklinių indų. Taip pat nepatartina naudoti lakuotų, glazūruotų ar raštuotų porcelianinių indų.
2. Jei maistą mikrobangų krosnelėje šildysite labai trumpai, tada galite naudoti popierines servetėles, vienkartinės popierines (kartonines) lėkštes ar puodukus, medinius ar šiaudinius indus. Tačiau nenaudokite iš antrinių žaliavų pagamintų popierinių indų, nes juose gali būti metalo dalelių.
3. Taip pat galite naudoti atitinkamos rūšies plastikinius puodukus, lėkštes ir pakuotes (žiūrėkite nuorodas gamintojo etiketėje) maistui gaminti mikrobangų krosnelėje.
4. Nenaudokite metalinių indų ar indų su metalo puošyba maistui mikrobangų krosnelėje gaminti.
5. Nenaudokite sandariai uždaromų indų (pvz., kūdikių buteliukų su kamščiu).

LT

6. Baigę gaminti, atsargiai išimkite iš krosnelės indus arba padėklą. Kai kurie indai kaupia gaminamų patiekalų šilumą ir todėl stipriai įkaista.

7. Naudokite tik mikrobangų krosnelėms skirtą termometrą patiekalo temperatūrai matuoti.

Mikrobangų krosnelėje šildomi skysčiai, tokie kaip sriubos, padažai ar gėrimai, gali užvirti ir kaisti toliau (nežiūrint to, kad nesusidaro virimui būdingi burbuliukai), kol netikėtai išsilieja per indo kraštus. Kad išvengtumėte nepageidautinų pasekmių, laikykitės šių taisyklių:

1. Nenaudokite indų žemomis sienelėmis ar pažemintu kakleliu.
2. Venkite perkaitinti skysčius.
3. Prieš įstatydami indą į krosnelę ir įpusėjus šildymo ciklui, skystį išmaišykite.
4. Baigę šildyti, trumpam palikite indą krosnelėje, kad skystis nusistovėtų. Po to, skystį dar kartą išmaišykite. Kad nenusidegintumėte, prieš patiekdami, dar kartą patikrinkite skysto patiekalo (**ypač buteliukų su pašildytu kūdikių maisteliu**) temperatūrą.

6. SAUGOS TAISYKLĖS

- Jei prietaisas buvo laikomas, esant žemai temperatūrai, tokiu atveju pirmiausiai palaikykite jį kurį laiką kambario temperatūroje, kad jis aklimatizuotųsi.
- Prieš pradėdami prietaisą naudoti, atidžiai perskaitykite šią instrukciją ir išstudijuokite paveikslėlius. Instrukcijos neišmeskite.
- Patikrinkite, ar prietaiso techninių duomenų plokštelėje nurodyta įtampa atitinka elektros tinklo įtampą.
- **Po mikrobangų krosnelės gaubtu yra įtaisytas mikrobangas spinduliuojantis įrenginys ir aukštos įtampos šaltinis. Kadangi prietaise nėra dalių, kurias vartotojas galėtų keisti ar remontuoti savarankiškai, todėl draudžiama nuimti krosnelės gaubtą.**
- **Draudžiama prietaisą naudoti vaikams ir neįgaliems asmenims.**
- **Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.**
- **Prietaisas skirtas tik buitiniams reikmėms.**
- Nestatykite mikrobangų krosnelės šalia televizoriaus, radijo imtuvo ar antenos, nes gali atsirasti radijo signalų trikdžiai.
- Nestatykite krosnelės šalia prietaisų įkaistančiais ar drėgnais paviršiais (pvz., **elektrinės ar dujinės viryklės, praustuvo ir pan.**), nes kai kurios krosnelės dalys gali sugesti, veikiamos aukštos temperatūros ar drėgmės.
- Neįjunkite prietaiso, jei jo durelės praviros.
- Nedėkite jokių daiktų tarp priekinio krosnelės paviršiaus ir durelių. Valydami krosnelę, nepalikite nešvarumų ar ploviklio likučių krosnelės viduje, ant durelių ar sandarinimo juostų.
- Nenaudokite mikrobangų krosnelės, jei ji arba jos maitinimo laidas ar kištukas pažeisti. Prietaiso dureles sandariai uždarykite. Saugokite, kad nepažeistumėte (neįlenktumėte) durelių, spynelių, durelių sandarinimo juostų ir pan.
- Sugedusį prietaisą gali taisyti tik kvalifikuotas specialistas.
- Draudžiama keisti, montuoti ar remontuoti prietaiso dureles, valdymo skydelį, spynelę ir kitas prietaiso dalis. Prietaisui sugedus, jį remontuoti gali tik įgaliojimus tam turinti elektros prietaisų taisykla.
- Neįjunkite tuščios (be jokių produktų) krosnelės. Jei nenaudosite prietaiso ilgesnį laiką, patartina įdėti į jo vidų stiklinę su vandeniu. Netyčia įjungus krosnelę, vanduo sugers mikrobangų energiją.

- Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį, kaip aprašyta šioje instrukcijoje. Nenaudokite mikrobangų krosnelės, tarkim, naminiams gyvūnėliams, audiniams ar avalynei džiovinti.
- Jei patiekalui pagaminti reikia daugiau laiko, nenaudokite medinių indų, nes įkaitę jie gali išsikraipyti.
- Nenaudokite metalinių arba nemetalinių, tačiau puoštų auksu ar sidabru, indų. Metaliniai daiktai veikiančioje mikrobangų krosnelėje gali sudaryti elektros lanką, kuris, savo ruožtu, gali pažeisti prietaisą.
- Nenaudokite mikrobangų krosnelėje iš antrinių žaliavų ar spalvoto popieriaus pagamintų indų, nes veikiami temperatūros, indai gali išblukti, be to, jų sudėtyje gali būti degių medžiagų, galinčių sukelti gaisrą krosnelės viduje.
- Norėdami nuplauti krosnelės padėklą, nedėkite jo į vandenį, vos tik išjungę krosnelę, nes galite jį sugadinti.
- Draudžiama naudoti mikrobangų krosnelę kaip gruzdintuvę.
- Prieš virdami krosnelėje produktus kiaušinius, bulves su lupynomis, obuolius, dešreles, įvairias daržoves ar vaisius, subadykite juos keliose vietose.
- Gamindami mažą produktų kiekį, nustatykite trumpą gamybos laiką.
- Prieš dėdami maisto produktus į krosnelę, nuimkite nuo jų plastikinę pakuotę. Tačiau atkreipkite dėmesį į tai, kad yra produktų, kurie gaminami, neišėmus jų iš plastikinės pakuotės (pvz., netiršti produktai). Todėl atidžiai perskaitykite nuorodas įsigytų produktų etiketėse.
- Draudžiama šildyti krosnelėje gėrimus, kurių sudėtyje yra nemažai alkoholio arba riebalų, nes tokie gėrimai gali užsidegti.
- Pasitaiko uždelsto virimo atvejų, kai nesimato, kad krosnelėje šildomas skystis užvirė, tačiau išpilstant skystį iš kėtik išimto iš krosnelės indo, gali tykstelėti labai karštas skystis ir jus nuplikyti. Todėl, prieš užkaisdami skystį, įdėkite į indą iš specialaus plastiko pagamintą šaukštelį arba stiklinę lazdelę, kad jie sugertų karščio perteklių.
- Pašildę kūdikių maistėlį, jį gerai išmaišykite arba suplakite, o taip pat patikrinkite jo temperatūrą, kad vaikas nenusidegintų.
- Pastebėję, kad iš krosnelės veržiasi dūmai, palikite krosnelės dureles uždarytas, išjunkite ją ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Jei maistą šildote vienkartinuose popieriniuose ar plastikiniuose induose, dažniau tikrinkite krosnelės vidų.
- Pastebėję, kad pažeistas prietaiso maitinimo laidas ar kištukas, kreipkitės į atitinkamos elektros prietaisų taisyklos meistrus arba kvalifikuotą elektriką, kad juos pakeistų.
- Gamintojas neatsako už nuostolius (pvz., **nušildymas, apšvitinimas, gaisras**), padarytus vartotojui dėl neteisingo mikrobangų krosnelės naudojimo.

7. BENDROSIOS TAISYKLĖS: PASTATYMO VIETA, VĖDINIMAS

1. Nuimkite nuo prietaiso visas pakuotės medžiagas ir išimkite iš jo visus reikmenis. Prie krosnelės viduje esančio sukamojo žiedo pritvirtinkite stiklinį padėklą.
2. Pastatykite mikrobangų krosnelę 85 cm aukštyje į iš anksto paruoštą vietą lygiu paviršiumi. Neleiskite vaikams artintis prie veikiančios krosnelės, kadangi durelių stiklas gali būti stipriai įkaitęs. Krosnelę statykite taip, kad jos viršuje, šonuose ir nugarinėje pusėje būtų atitinkami tarpai orui pastoviai judėti aplink krosnelę (žr. 1 pav.). Prietaise esančios ventiliacinės angos užtikrina oro judėjimą prietaiso viduje, todėl draudžiama jas uždengti. Kad prietaisas nesugestų, nenuimkite jo kojelį.



3. Patikrinkite, ar nepažeistas prietaiso maitinimo laidas. Elektros tinklo lizdas, į kurį jungiamas prietaisas, turi būti lengvai prieinamas. **Prietaisas tiekiamas su įžemintu maitinimo laidu.** Patartina prietaisą jungti į atskirą elektros grandinę, galinčią išlaikyti **16 A** srovę.

Nuorodos: Jei mikrobangų krosnelė prastai veikia, išjunkite ją 10 min., o po to vėl įjunkite į elektros tinklo lizdą.

Prietaisą galite įmontuoti į baldus, laikydamiesi atitinkamų montavimo taisyklių.

Nenaudokite prietaiso lauke.

Vėdinimas (1 pav.)

Kad veikianti mikrobangų krosnelė būtų tinkamai aušinama, būtina užtikrinti pastovų vėdinimą. Jei uždengsite ventiliacines prietaiso angas, jis perkais, ir apsauginis temperatūros daviklis automatiškai jį išjungs. Be to, krosnelė prastai veiks, jei darbo metu nebus pakankamai vėdinama. Per ventiliacines prietaiso angas išeinantis oras gali būti įkaitęs, - tai normalus reiškinys. Gaminant patiekalus, susidaro garai. Mikrobangų krosnelė taip sukonstruota, kad garai išeitų per ventiliacines angas, esančias krosnelės šonuose, nugarėlėje ir viršuje.

8. PRIETAISO NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

Prietaiso schema ir aprašymas

1. Ventiliacinė anga
2. Durelių spynelė
3. Durelės
4. Durelių sandarinimo juostos
5. Stiklinis padėklas
6. Sukamasis žiedas
7. Apsauginių spynelių angos
8. Valdymo skydelis
9. Vartotojo instrukcija
10. Keptuvo (grilio) grotelės (yra ne visuose modeliuose)

Valdymo skydelis (3 pav.):

1. Laikmačio nustatymo rankenėlė – nustatoma produktų virimo, šildymo ir atšildymo trukmė minutėmis.
2. Mikrobangų galingumo (W) nustatymo rankenėlė
2. Mikrobangų galingumo + keptuvo + mišriojo režimo nustatymo rankenėlė
3. Durelių atidarymo mygtukas (norėdami atidaryti dureles, paspauskite šį mygtuką)

MIKROBANGŲ KROSNELĖS GALINGUMŲ LENTELĖ

LT

Mikrobangų galingumas (W)	Žyma	Galingumas (%)	Keptuvo galingumas (%)	Paskirtis
Maksimalus 800 W		100	—	Vandens pašildymas; šviežių vaisių, daržovių, žuvies, vištienos gaminimas; pieno pašildymas; jautienos maltinukų kepimas; išankstinis indų pašildymas
Didelis 695 W		85	—	Produktų pašildymas; mėsos, vištienos kepimas; grybų, vėžiagyvių, kiaušinių virimas; patiekalų su sūriu gamyba
Vidutinis 550 W		70	—	Tortų, pyragaičių kepimas; kiaušinienės, ryžių, pudingų gamyba; mėsos, vištienos virimas
Mažas 450 W		55	—	Mėsos, vištienos ir sriubos virimas
Atšildymas 350 W		50	—	Bet kokių užšaldytų produktų atšildymas; sviesto, šokolado lydymas
Minimalus 140 W		20	—	Mėsos, sūrių, ledų suminkštinimas; tešlos kėlimas
Keptuvo rež.		—	100	Žuvies, mėsos, bulvių skrudinimas
Mišrusis I rež.		70	30	Vištiena, antiena ir mėsa - suteikiamas auksinis atspalvis, odelė pasidaro traški
Mišrusis II rež.		50	50	Jautiena
Mišrusis III rež.		30	70	Žlėgtainiai, kaulienos maltinukai

Nuoroda: Lentelėje pateikti dydžiai išreiškia procentinį santykį su bendru gamybos trukmės laiku ir mikrobangų energijos arba keptuvo galingumu.

VIRIMAS IR PAŠILDYMAS

1. Paspauskite mygtuką ir atidarykite prietaiso dureles. Padėkite indą su patiekalu stiklinio padėklo viduryje ir uždarykite dureles.
2. Pasukite mikrobangų galingumo (W) nustatymo rankenėlę į patiekalo gamybos būdą atitinkančią padėtį.
3. Sukdami laikrodžio rodyklės kryptimi, laikmačio rankenėlę nustatykite į patiekalo gamybos trukmės minutėmis padėtį (žr. 3 pav.).
4. Laikmačio rankenėlei pasiekus nulinę padėtį, įsijungia garsinis signalas, ir mikrobangų krosnelė automatiškai išsijungia.
5. Atidarykite dureles, paspausdami jų mygtuką, ir išimkite pagamintą patiekalą iš krosnelės.



6. Norėdami užbaigti patiekalo gamybą anksčiau nustatyto laiko, pasukite laikmačio rankenėlę į nulinę padėtį ir atidarykite krosnelės dureles.

Dėmesio! Sukant laikmačio rankenėlę, automatiškai išsijungia mikrobangų krosnelė ir vidinis krosnelės apšvietimas. Virimo proceso metu galima atidaryti dureles – tokiu atveju laikmatis nustos skaičiuavęs minutes ir nebebus spinduliuojamos mikrobangos. Uždarius dureles, virimo procesas bus tęsiamas tol, kol visiškai išseks nustatytas gamybos laikas. Pasigirdęs garsinis signalas reiškia, kad virimo procesas pasibaigė (laikmačio rankenėlė šiuo metu bus nulinėje padėtyje). Rankenėlės ciferblate esančios padalos žymi minutes. Sukamasis padėklas gali sukis į bet kurią pusę.

Produktų atšildymas

Užšaldytus produktus mikrobangų krosnelėje atšildysite gerokai greičiau, nei šaldytuve. Be to, atšildyti produktus mikrobangų krosnelėje – saugiau, nei kambario temperatūroje, nes krosnelėje nesidaugina kenksmingos bakterijos. Produktų atšildymas trunka ilgiau, negu įprastas virimas. **Atšildant produktus, kartkartėmis juos reikia patikrinti ir nors vieną kartą apversti.**

1. Paspauskite mygtuką ir atidarykite prietaiso dureles. Padėkite indą su patiekalu stiklinio padėklo viduryje ir uždarykite dureles.
2. Pasukite mikrobangų galingumo (W) nustatymo rankenėlę į produktų atšildymo padėtį „“.
3. Sukdami laikrodžio rodyklės kryptimi, laikmačio rankenėlę nustatykite į produktų atšildymo trukmės minutėmis padėtį (žr. 3 pav.). Tada mikrobangų krosnelė įsijungia.
4. Laikmačio rankenėlei pasiekus nulinę padėtį, įsijungia garsinis signalas, žymintis atšildymo proceso pabaigą, ir mikrobangų krosnelė išsijungia automatiškai.
5. Atidarykite dureles, paspausdami jų mygtuką, ir išimkite atšildytus produktus iš krosnelės.
6. Norėdami užbaigti atšildymo procesą anksčiau nustatyto laiko, pasukite laikmačio rankenėlę į nulinę padėtį ir atidarykite krosnelės dureles.

Keptuvo naudojimas (jei yra įsigytame modelyje)

Jei norite paskrudinti gaminamus patiekalus, patartina naudoti keptuvo groteles, nes, skrudinant produktus tik ant stiklinio padėklo, tam prireiks gerokai daugiau laiko. Be to, kepant ant keptuvo grotelių nedidelį kepsnį, pagerėja kai kurios jo savybės (jis įgauna auksinį atspalvį, o jo paviršius pasidengia traškia odele).

Norėdami patikrinti kepsnio būklę kepimo metu, laikykitės aukščiau esančiame skyriuje „**Virimas ir pašildymas**“ pateiktų nuorodų.

1. Paspauskite mygtuką ir atidarykite prietaiso dureles. Ant stiklinio padėklo uždėkite keptuvo groteles, o jų viduryje padėkite gaminamą patiekalą ir uždarykite dureles.
2. Pasukite režimų nustatymo rankenėlę į **keptuvo (grilio) režimo** padėtį (žr. 3 pav.).
3. Sukdami laikrodžio rodyklės kryptimi, laikmačio rankenėlę nustatykite į patiekalo gamybos trukmės minutėmis padėtį (žr. 3 pav.).
4. Laikmačio rankenėlei pasiekus nulinę padėtį „0“, įsijungia garsinis signalas, ir mikrobangų krosnelė automatiškai išsijungia.
5. Atidarykite dureles, paspausdami jų mygtuką, ir išimkite pagamintą patiekalą iš krosnelės.

Dėmesio! Nustačius keptuvo režimą, negalima reguliuoti skrudinimo temperatūros mikrobangų nustatymo rankenėle. Šio režimo metu prietaiso durelių stiklas gali **įkaisti**, todėl saugokitės, kad prie jų neprisiliestumėte! **Neleiskite vaikams** liestis prie durelių!

Taip pat būkite atidūs, išimdami paskrudintą kepsnį iš krosnelės, nes krosnelės vidus, keptuvo grotelės ir stiklinis padėklas **bus įkaitę**. Patartina kiekvieną kartą prieš naudojant keptuvą nuvalyti riebalų likučius nuo stiklinio besisukančio padėklo, nes kaisdami jie pradės rūkti. Naudojant prietaisą pirmą kartą, iš prietaiso gali sklisti dūmai ir degusių kvapas. Tai nereiškia, kad prietaisas sugedęs ir reikia pareikšti pretenziją gamintojui; netrukus dūmai ir kvapas, atsiradę degant gamybiniais tepalų likučiams, išnyks.

MIŠRUSIS REŽIMAS (modeliuose su keptuvu)

Įsigijus šio modelio mikrobangų krosnelę, galima nustatyti mišrųjį patiekalų gamybos režimą, kurio metu pakaitomis veikia keptuvas ir mikrobangos. Kadangi kaitinimo elementas skrudina mėsos kepsnio paviršių, o mikrobangos prasiskverbia į jo vidų, tai kepsniui visiškai pagaminti reikia mažiau laiko, negu jį atskirai kepanant mikrobangomis, o po to skrudinant, nustačius keptuvo režimą.

1. Paspauskite mygtuką ir atidarykite prietaiso dureles. Ant stiklinio padėklo uždėkite keptuvo grotelės, o jų viduryje padėkite gaminamą patiekalą ir uždarykite dureles.
2. Pasukite režimų nustatymo rankenėlę į **mišriojo režimo** padėtį (žr. 3 pav.).
3. Pasukite mikrobangų galingumo (W) nustatymo rankenėlę į atitinkamą padėtį, reikalingą patiekalui pagaminti.
4. Sukdami laikrodžio rodyklės kryptimi, laikmačio rankenėlę nustatykite į produktų atšildymo trukmės minutėmis padėtį (žr. 3 pav.). Mikrobangų krosnelė pradeda veikti.
5. Laikmačio rankenėlei pasiekus nulinę padėtį „0“, įsijungia garsinis signalas, ir mikrobangų krosnelė išsijungia automatiškai.
6. Atidarykite dureles, paspausdami jų mygtuką, ir išimkite patiekalą iš krosnelės.

9. KLAUSIMAI IR ATSAKYMAI

Klausimas: Kas atsitiko, jei nedega mikrobangų krosnelės lemputė?

Atsakymas: - Perdegė lemputė;
- Blogai uždarytos krosnelės durelės.

Klausimas: Kodėl pro ventiliacines krosnelės angas veržiasi garai, o nuo durelių apačios laša vanduo?

Atsakymas: Garų susidarymas gaminant maistą – įprastas reiškinys. Paprastai garai išeina per ventiliacines prietaiso dalis, tačiau kartais jie kondensuojasi ant durelių, o po to laša nuo durelių apačios. Tai normalus ir nekenksmingas reiškinys.

Klausimas: Ar mikrobangų energija praeina pro durelių stiklą?

Atsakymas: Ne! Metalinis ekranas atspindi mikrobangų energiją atgal į krosnelės vidų. Durelėse esančios skylutės ir kiaurymės padarytos taip, kad pro jas praeitų šviesa, tačiau nepraeitų mikrobangų energija.

Klausimas: Kodėl kartais susprogsta verdami kiaušiniai?

Atsakymas: Verdant kiaušinius, nuo trynio viduje susidarančių garų kartais susprogsta jo plėvelė. Kad to išvengtumėte, prieš virdami kiaušinius, paprasčiausiai pradurkite jų trynius. Niekada nevirkite kiaušinių, prieš tai nepradūrę jų lukštų!

Klausimas: Kodėl baigus gaminti maistą, patartina palikti jį pastovėti tam tikrą laiką?

Atsakymas: Labai svarbu palikti pagamintą patiekalą dar kurį laiką pastovėti. Gaminant maistą mikrobangų krosnelėje, šiluma kaupiasi produktuose, o ne pačioje

LT

krosnelėje. Todėl sukaupia likutinė šilumos energija toliau tęsia gamybos procesą, nežiūrint to, kad pagamintas patiekalas išimamas iš krosnelės. Ypač tai naudinga, gaminant stambius mėsos gabalus, daržoves ar pyragaičius – tolygiai juose pasiskirstanti šiluma baigia jų gamybos procesą, tuo pačiu be reikalo neperkaitindama šių produktų viršutinio sluoksnio.

Klausimas: Kodėl mikrobangų krosnelė patiekalus kartais gamina lėčiau, negu nurodyta maisto gamybos nuorodose?

Atsakymas: Dar kartą perskaitykite receptą, kad galėtumėte įvertinti, kaip susidaro gamybos trukmės skirtumas. Tinkamo gamybos laiko ir temperatūros pasirinkimas pagal rekomenduotinas reikšmes, turinčias apsaugoti nuo patiekalų sugadinimo per ilgai verdant ar kepančią, – tai opiausia ir dažniausia pasitaikanti problema, pradedant naudoti mikrobangų krosnelę. Reikia daugiau ar mažiau laiko, kol išmokstama pasirinkti pačią tinkamiausią temperatūrą ir laiką, priklausomai nuo gaminamų produktų dydžio, formos, masės, tankio ir pan. Pritaikydami savo patirtį, gaminant maistą įprastu būdu, o taip pat atitinkamas maisto gamybos mikrobangų krosnelėse rekomendacijas, ilgainiui išmoksitės, kaip geriausiai gaminti vienokius ar kitokius patiekalus.

Klausimas: Kodėl mikrobangų krosnelės viduje pradeda kibirkščiuoti ir traškėti (susidaro elektros lankas)?

Atsakymas: Tikriausiai, naudojate indus su metaliniais elementais arba puoštus auksu ar sidabru. Gal palikote krosnelės viduje metalinę šakutę ar kitokį stalo įrankį? Gal naudojate didelį kiekį aliuminio folijos arba neišėmėte iš produktų pakuočių metalinių sąvaržėlių? Gal krosnelėje yra nemažai pridegusio maisto likučių?

10. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

Prieš valydami mikrobangų krosnelę, ją išjunkite ir ištraukite maitinimo laidą kištuką iš elektros tinklo lizdo. Krosnelės vidus visada turi būti švarus ir sausas; joje neturi būti riebalų ir maisto likučių. Patartina krosnelę valyti po kiekvieno naudojimo. Drėgna šluoste ypač rūpestingai išvalykite maisto likučius, susikaupusius tarp durelių ir krosnelės, nes, priešingu atveju durelės negalės sandariai užsidaryti. Nenaudokite chemiškai aktyvių ar šiurkščių valiklių krosnei valyti, kad nepažeistumėte krosnelės paviršių.

Dėmesio! Draudžiama pilti į krosnelės vidų vandenį.

Durelės

Durelės ir jų sandarinimo juostos visada turi būti švarios. Jas valykite tik šiltu vandeniu su švelniu plovikliu, o po to gerai nusauskite. Jokiu būdu nenaudokite chemiškai aktyvių ar šiurkščių valiklių. Metalinės durelių dalis valykite drėgna šluoste.

Išorinės prietaiso dalys

Išorinį metalinį krosnelės gaubto paviršių valykite šiltame vandenyje suvilgyta minkšta šluoste, o po to gerai nusauskite. Draudžiama pilti vandenį į ventiliacines prietaiso angas. Prieš įjungdami krosnelę, būtinai patikrinkite, ar švarios durelių sandarinimo juostos.

Besisukantis padėklas

Po kiekvieno krosnelės naudojimo išimkite stiklinį padėklą ir jį nuplaukite švari vandeniu.

Sukamąjį žiedą mažiausiai kartą per savaitę išvalykite šiltu vandeniu su plovikliu.

Patikrinkite, ar švari stiklinio padėklo pavara, nes ant jos susikaupę riebalai trukdys jai sukti padėklą, o tuo pačiu sukels bereikalingą triukšmą krosnelėje.

LT

Mikrobangų krosnelės elektrines dalis keisti gali tik įgaliojimus tam turinčios elektros prietaisų taisyklos meistrai.

11. APLINKOSAUGA

Ant visų prietaiso dalių, pakuočių ir priedų, - jei tik tą leidžia jų dydis, - yra pažymėta, iš kokių medžiagų jos pagamintos ir koku būdu jas reikėtų perdirbti. Prietaisui nepataisomai sugedus, reikėtų tam tinkamas prietaiso dalis pristatyti į antrinių žaliavų surinkimo punktą perdirbimui.

12. TECHNINIAI DUOMENYS

Įtampa:	Nurodyta prietaiso techninių duomenų plokštelėje
Vartojama galia:	Nurodyta prietaiso techninių duomenų plokštelėje
Mikrobangų galia:	140 – 800 W
Mikrobangų dažnis:	2450 MHz
Kameros tūris:	20 l
Neto svoris:	15,5 kg

Šis prietaisas atitinka elektromagnetinio suderinamumo reikalavimus, keliamus Direktyvoje 89/336/EEC, o taip pat elektrinės saugos reikalavimus, keliamus Direktyvoje 73/23/EEC. Gamintojas pasilieka teisę keisti prietaiso konstrukciją, jei tai netur didesnės įtakos prietaiso darbui.

LT

GARANTINĖS PRIEŽIŪROS TAISYKLĖS

1. Būtinios sąlygos garantiniam remontui atlikti:
 - 1.1 Būtina turėti užpildytą garantinį taloną su nurodyta pardavimo data, pardavėjo pavarde ir parašu, parduotuvės antspaudu, pirkimo čekiu arba sąskaita.
 - 1.2 Sugedęs prietaisas pervežamas kliento sąskaita, pridedami reikalingi dokumentai ir išsamus gedimo aprašymas.
2. Jei prietaiso remontui reikalingas detales reikia užsakyti iš tiekėjo, prietaiso remontas gali užsitęsti.
3. Garantinės priežiūros metu nemokamai keičiamos sugedusios prekės detalės bei mazgai.
4. Serviso centras turi teisę nutraukti garantinę priežiūrą, jei:
 - 4.1 Prietaisas yra mechanškai pažeistas.
 - 4.2 Garantinės priežiūros metu prietaisas remontuotas ne serviso centre.
 - 4.3 Prietaisas buvo naudojamas ne pagal instrukciją, prietaisas buvo naudojamas ne pagal paskirtį.
 - 4.4 Prietaisas sugedo dėl to, kad buvo neteisingai prijungtas ar sumontuotas.
 - 4.5 Prietaisas buvo jungiamas į netvarkingą elektros tinklą.
 - 4.6 Buitinis prietaisas buvo naudojamas kaip profesionalusis.
 - 4.7 Prietaiso gedimo priežastis - nefiltruoto vandens naudojimas (užkalkėjimas). Šiuo atveju kalkės iš drėgno valymo siurblių, kavos aparatų, el. virdulių, lygintuvų šaliname ir juos remontuojame už atskirą mokestį.
5. Prietaiso komplektinėms dalims (kavos aparatų, sulčiaspaudžių indams, dulkių siurblių žarnoms, šepčiams, antgaliams ir filtrams) garantija nesuteikiama.
6. Su šiomis garantinės priežiūros sąlygomis susipažinau ir su jomis sutinku, dėl prietaiso komplektavimo ir mechaninių pažeidimų pretenzijų neturiu.

Pirkėjo parašas:

P.S. ETA produkcijai suteikiama 12 mėn. garantija.**UAB „Senukų prekybos centras“ garantinės priežiūros centrai:****Kaunas:** UAB „Senukų prekybos centras“, Jonavos g. 62, (8 ~ 37) 36 27 67 ir Draugystės g. 8 k, 30 47 86;**Vilnius:** UAB „Senukų“ mažmena, Ukmergės g. 244, (8 ~ 5) 252 51 23; S. Banevičiaus UAB „Elektros prietaisai“, Erfurto g. 32, (8 ~ 5) 2 43 87 22;**Klaipėda:** L. Zinkaus įm., Dubysos g. 58, (8 ~ 46) 34 61 01;**Panevėžys:** V. Diliūno įm., Valstiečių g. 14, (8 ~ 45) 44 97 55, (8 ~ 698) 8 08 58;**Šiauliai:** UAB „Šiaulių buitinių paslaugų centras“, Valančiaus g. 4a, (8 ~ 41) 42 87 32, (8 ~ 687) 97 72 26;**Telšiai:** UAB „Telšių buitis“, Luokės g. 41 A, (8 ~ 444) 3 34 32;**Alytus:** S. Staniulio įm., Zaidų g. 117, (8 ~ 699) 3 72 88;**Tauragė:** R. Rimkaus PJ, Vaižganto g. 66 - 6, (8 ~ 446) 6 15 13, (8 ~ 614) 0 65 71.

Gaminyš

Modelis

Gamyklinis Nr.

(Šaknelė negalioja be garantinės priežiūros taisyklių 1-6 punkto)

Pirkimo data

Pastabos

GARANTINIO REMONTO LENTELĖ**LT**

NR.					
Prekės pristatymo į garantinės prižiūros skyrių data					
Remonto data					
Remonto ir pakeistų detalių aprašymas					
Meistro pavardė					
Taisyklos antspaudas					

Pastabos dėl garantinio remonto

.....

.....

.....

.....

.....

V České republice opravy v záruční i pozáruční době u spotřebičů osobně doručených provádí

• ETA a.s. - servis, Křížkova 75, **186 00** Praha 8, • ETA a.s. - servis, Cejl 43, **602 00** Brno •

Záruční i pozáruční opravy spotřebičů osobně doručených i zaslaných poštou provádí opravny:

• ETA a.s. - servis, Poličská 444, **539 16** Hlinsko • ELEKTROSERVIS MIK, Voskovcova 983, **152 00** Praha 5 - Barrandov, sběrný oprav: Radlická 26/664, **150 00** Praha 5 - Smíchov • ELKO v.d., Březnická 88, **261 01** Příbram • ELEKTRO EDISON, Nádražní 231, **269 01** Rakovník • 3 M ELEKTRO, Staré Město 9, **293 01** Mladá Boleslav • MVS sdružení, Plánská 2, **301 64** Plzeň (Roudná) • S+M ELEKTROSERVIS, Nejda 29, **363 01** Ostrov n. Ohří • S+M ELEKTROSERVIS, nám. E. Destinové 10, **360 09** Karlovy Vary • ELMOT v.o.s., Blahoslavova 1, **370 01** České Budějovice • ELEKTRO Jankovský, Nám. Míru 204, **388 01** Blatná • ELEKTROSERVIS, Lipová 602, **391 02** Sezimovo Ústí • ERCÉ-ELEKTROINSTALA a.s., Masarykova 153, **400 01** Ústí nad Labem • ELSERVIS, Budovatelů 2924, obchod. centrum Kostka, **434 01** Most • VEKO-ELEKTRONIK, Rumjancevova 127/22, **460 01** Liberec • ELEKTROSERVIS, Chelčického 279, **500 02** Hradec Králové • OPRAVY ELEKTRO VLČEK, Spojenecká 69/17, **541 01** Trutnov • PERFEKT SERVIS, Václavská 1, **603 00** Brno • ELEKTROSERVIS, Smila Osovského 21, **674 01** Třebíč • ELEKTRO MiRa, Masarykovo nám. 30, **680 01** Boskovice • ELEKTROS, Dobrovského 621, **697 01** Kyjov • V. ELEKTRONIK, Sušilova 3, **709 00** Ostrava - Mariánské Hory • UNIVERSAL, Junácká 1, **736 01** Havířov, sběrná oprav: Osvobození 1722, **735 06** Karviná - Nové Město • ELEKTROSERVIS Vilímek, Prštné - Kútiky 637, **760 01** Zlín • SERVIS MERENDA, Dolní Brána 40, **741 01** Nový Jičín • KOFR-ELSPO, U Dráhy 144, **763 02** Zlín - Louky • Elektro servis ŠTĚPÁNEK, Hodovanská 41, **772 00** Olomouc • HROTA, Bartulovická 1, **794 01** Krnov, sběrný oprav: Albrechtická 39, **794 01** Krnov, Husova 16, **746 01** Opava, Revoluční 18, Elektrocentrum Chlachula, **792 01** Bruntál • SAPS, s.r.o., Hrázského 520, **256 01** Benešov, sběrná oprav: Komenského nám. 176, **259 01** Votice •

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

V Slovenskej republike opravy v záručnej lehote vykonávajú tieto opravovne:

• ETA-Slovakia, servis, Mýtna 17, **810 05** Bratislava 1 • SERVIS ELEKTROSPOTREBIČOV, Kuzmányho 1, **010 01** Žilina • VILLA MARKET, s.r.o., Duklianska 6, **052 01** Spišská Nová Ves • ABC SERVIS, Štefánikova 50, **949 03** Nitra • ELSPO, Spojová 19, **974 01** Banská Bystrica • SERVIS—KRŠKA, Rúbanisko III/L7, **984 03** Lučenec • M. Spratek Elektro kovo, Osloboditeľov 24, **036 01** Martin • DJ Servis, Šebastovská 17, **080 01** Prešov • ESON SERVIS, Legionárska 5, **911 01** Trenčín •

Všetky opravy v záručnej lehote z iných miest zasielajte na adresu:

ETA, a.s., servis, Mýtna 17, **810 05** Bratislava 1.

Opravy po záručnej lehote zverte iba špecializovaným elektroopravovniam.

S otázkami a pripomienkami sa obracajte na: ETA-Slovakia, servis, Mýtna 17, **810 05** Bratislava 1, tel.: 2/52 49 14 19.

Postup při reklamaci

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

Postup při reklamácii

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

Záznamy o záručních opravách • Záznamy o záručných opravách

Výrobek byl v záruční opravě
Výrobok bol v záručnej opravě

od do

Zakázka číslo Zakázka číslo

Razítko a podpis opravny
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě
Výrobok bol v záručnej opravě

od do

Zakázka číslo Zakázka číslo

Razítko a podpis opravny
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě
Výrobok bol v záručnej opravě

od do

Zakázka číslo Zakázka číslo

Razítko a podpis opravny
Pečiatka a podpis pracovníka

Kupon č. 3



Kupon č. 2



71

Kupon č. 1



ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ
Typ

7194

Série (výrobní číslo)
Séria (výrobné číslo)

Napětí • Napätie

~230 V

Datum a TK závodu
Dátum a TK závodu

Lc = 59 dB (A) (re 1 pW)
(podle NV č. 194/2000 Sb.)

Datum prodeje
Dátum predaja

Razítko prodejce a podpis
Pečiatka predajcu a podpis

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

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

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

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“. BEZ DÁTUMU PREDAJA A PEČIATKY PREDÁVAJÚCEHO JE ZÁRUČNÝ LIST NEPLATNÝ A OPRAVA V ZÁRUKE NEBUDE VYKONANÁ!

© GATE 24/3/2004

Kupon č. 1

Typ **ETA 7194**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 2

Typ **ETA 7194**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 3

Typ **ETA 7194**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

