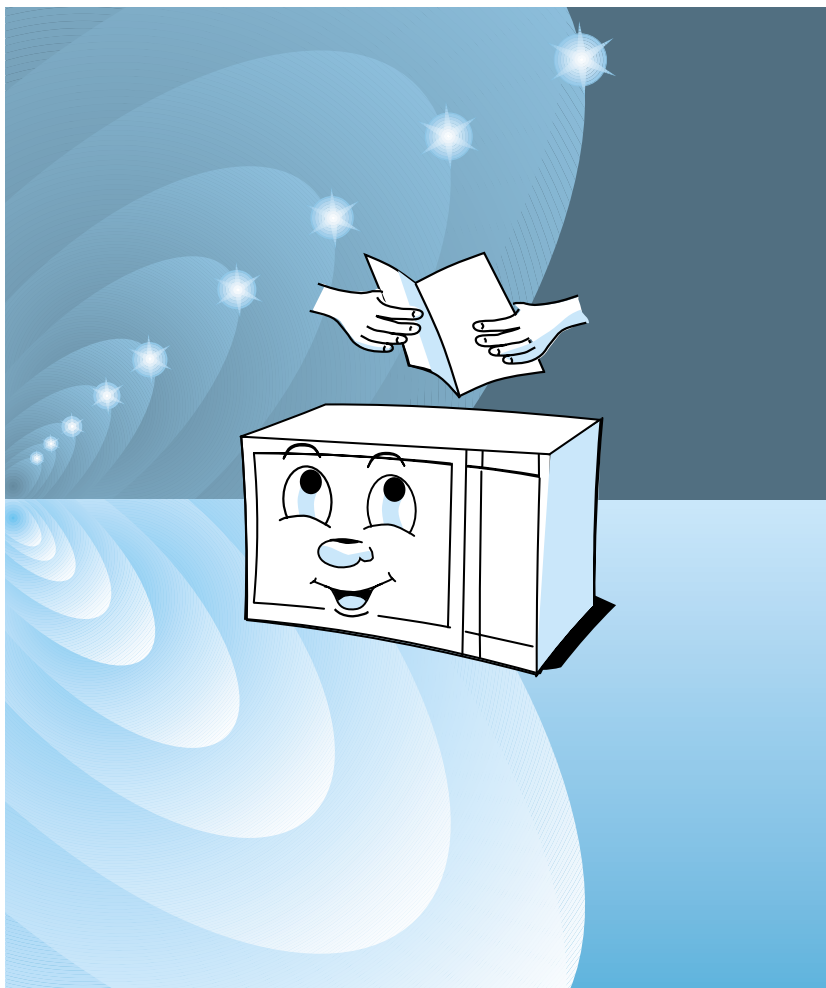


# Návod k použití

**M 541 / AKL 219**

**M 561 / AKL 221**



## EKOLOGICKÉ TIPY

### Obal

**Krabičky**, v níž je výrobek zabalen, lze beze zbytku recyklovat, jak dokládá recyklační symbol. Při její likvidaci se řiďte místními předpisy. Obalový materiál (plastové sáčky, polystyrén apod.) může být pro děti nebezpečný, proto jej uschovejte mimo jejich dosah.



### Výrobek

**Výrobek** byl vyroben z recyklovatelného materiálu. Pokud Vám přestane sloužit, naložte s ním v souladu s platnými předpisy o odstraňování odpadu. Před likvidací odřízněte přívodní kabel, aby spotřebič nemohl být připojen k síti.

## INSTALACE

### PŘED PŘIPOJENÍM

**Zkontrolujte**, zda napětí na typovém štítku odpovídá napětí ve vaší domácnosti.

### Mikrovlnnou troubou ustavte

**na rovné a stabilní ploše**, která unese tíhu trouby a nádobí, které se do ní vkládá.



Strana s ovládáním je těžší. S troubou zacházejte opatrně.

**Troubu umístěte v bezpečné vzdálenosti** od jiných zdrojů tepla. Teplota chladicího vzduchu, který se do trouby nasává, nesmí překročit 35°C. Kvůli dostatečné ventilaci je třeba ponechat nad troubou volný prostor alespoň 20 cm. Ujistěte se, že nožky trouby dobře stojí a zkontrolujte, zda je prostor pod troubou volný a umožňuje cirkulaci vzduchu. Trouba může fungovat při teplotě prostředí mezi +5°C a +35°C.

### Přesvědčte se, že trouba není poškozená.

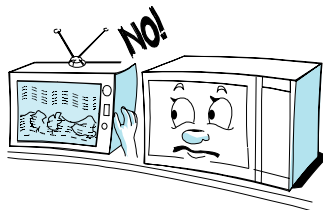
Zkontrolujte, zda se dveře dobře přiléhají k dveřnímu rámu a zda vnitřní těsnění dveří není poškozeno. Troubu vyprázdněte a vnitřek vymyjte jemným vlhkým hadrem.

**Nezapínejte tento elektrospotřebič**, pokud je poškozena přívodní síťová šňůra nebo zástrčka, pokud spotřebič nefunguje správně nebo došlo-li k poškození či pádu. Neponořujte přívodní kabel nebo zástrčku do vody. Dbejte na to, aby se kabel nedostal do styku s horkými plochami. Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem, požáru nebo jinému ohrožení zdraví a majetku.

### PO PŘIPOJENÍ

**Trouba pracuje, jen** když jsou dvířka správně zavřená.

**Když je trouba umístěna** blízko rádiového nebo televizního přijímače nebo antén, může vyvolat rušení.



### Tento spotřebič musí být uzemněn.

Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za zranění osob a zvířat nebo za škody na majetku, pokud tento požadavek nebyl dodržen.



### UPOZORNĚNÍ!

TENTO  
ELEKTROSPOTŘEBIČ  
MUSÍ BÝT UZEMNĚN!



# DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ RADY A POKYNY

## OBEČNÉ POKYNY

**Tento spotřebič je určen výhradně k domácímu použití!**

**V mikrovlnném režimu** se trouba nesmí zapínat bez potravin. Trouba by se tím mohla poškodit.

**Větrací průduchy trouby musí zůstat volné.** Ucpání větracích otvorů může poškodit troubu a zhoršit výsledky tepelné úpravy.

**Proto při zapnutí** prázdné trouby vložte dovnitř sklenici vody. Voda pohltí mikrovlnnou energii a trouba se nepoškodí.

**Neukládejte a nepoužívejte** spotřebič venku. Nepoužívejte tento výrobek v blízkosti kuchyňského dřezu, ve vlhkém sklepě, poblíž bazénu apod.

**Nepoužívejte troubu** ke skladování věcí.

**Neohřívejte, neuchovávejte a nepoužívejte hořlavé materiály** uvnitř nebo v blízkosti mikrovlnné trouby. Kouř může způsobit požár nebo výbuch.

**Nepoužívejte** v tomto elektrospotřebiči agresivní chemikálie nebo páry. Tento typ mikrovlnné trouby je určen k ohřevu nebo tepelné úpravě jídel. Není určen pro průmyslové nebo laboratorní účely.

**Mikrovlnnou troubu** nepoužívejte k sušení oděvů, papíru, koření, bylin, dřeva, květů, ovoce nebo jiného hořlavého materiálu. Mohlo by dojít k požáru.

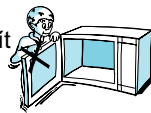
**Nepřehřívejte potraviny.** Mohly by se vznítit.

**Nenechte mikrovlnnou troubu bez dozoru,** zvláště pokud se při tepelné úpravě používá papír, plastické hmoty nebo jiné hořlavé materiály. Papír by mohl zuhelnatět nebo se spálit a některé druhy plastů by se mohly teplem roztavit.

**Pokud by se něco uvnitř nebo vně mikrovlnné trouby vzňalo,** neotevírejte dvířka a vypněte troubu a ventilátor. Vytáhněte ze zásuvky přírodní kabel nebo vypněte proud na panelu pojistek nebo jističů.

**Neopírejte se nikdy** o

otevřená dvířka. Mohlo by dojít k úrazu.



## ⚠ UPOZORNĚNÍ!

**Nedovolte dětem** používat mikrovlnnou troubu bez dohledu. Mohou ji používat jen tehdy, pokud jste jim dali patřičné pokyny, aby byly schopny používat troubu bezpečně a chápaly možná nebezpečí.

**Před vložením** do mikrovlnné trouby odstraňte z plastických nebo papírových sáčků drátěné uzávěry.



## TEKUTINY

**Např. nápoje nebo voda** se ve vaší mikrovlnné troubě mohou přehřát za bod varu, aniž by se objevily bubliny. To může vést k náhlému přetečení vroucí tekutiny.



Abyste tomu předešli, postupujte takto:

1. Nepoužívejte nádoby s rovnými stěnami a úzkým hrdlem.
2. Tekutinu před vložením nádoby do mikrovlnné trouby zamíchejte a nechte v ní ponořenou čajovou lžičku.
3. Po zahřátí nechte tekutinu chvíli v klidu a pak ji před opatrným vytažením nádoby z mikrovlnné trouby ještě zamíchejte.

## NÁDOBY

### Mikrovlnnou troubu

nepoužívejte pro tepelnou úpravu jídel nebo nápojů v hermeticky uzavřených nádobách. Zvýšení tlaku by mohlo poškodit troubu nebo způsobit výbuch při otevření.



## VEJCE

**Nepoužívejte mikrovlnnou troubu** na vaření nebo ohřev celých vajec s nebo bez skořápky, protože vejce mohou vybuchnout.



## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ RADY A POKYNY

### SMAŽENÍ V OLEJOVÉ LÁZNI

**Nepoužívejte mikrovlnnou troubu** na fritování v olejové lázni, protože teplotu oleje není možné regulovat.



### POZOR

**V mikrovlnné kuchařce** si vždy najděte podrobné údaje. Zvláště v případech, kdy vaříte nebo ohříváte jídla obsahující alkohol.



**Po ohřátí jídla pro děti** musíte pokrm nebo tekutinu protřepat a před podáváním zkontrolovat teplotu. Tím se teplo rovnoměrně rozloží a vyhnete se riziku popálení.

**Před ohříváním sejměte z kojenecké láhve víčko a dudlík!**

### RUCE PRYČ

**Abyste se nepopálili**, použijte při dotyku s nádobami a částmi trouby vždy kuchyňské čňapky.

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

### DRŽÁK OTOČNÉHO TALÍŘE

#### **Skleněný otočný talíř**

pokládejte na držák otočného talíře. Na držák otočného talíře nepokládejte žádné jiné nádoby.

- Držák otočného talíře nasadte do trouby.



### SKLENĚNÝ OTOČNÝ TALÍŘ

#### **Skleněný otočný talíř**

používejte při všech způsobech úpravy jídel. Zachycuje veškeré odkapávající šťávy a odpadávající kousky jídel, které by jinak potřísnily a znečistily vnitřek trouby.

- Skleněný otočný talíř umístěte na držák otočného talíře.

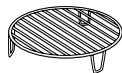


### ROŠT

(M561 / AKL221)

**Při použití funkce Gril** položte

jídlo na rošt. Jídlo tak rychle získá pěknou hnědou barvu.



### OBECNÉ POKYNY

**Na trhu je** mnoho různých druhů doplňků. Před nákupem se vždy ujistěte, že jsou vhodné i pro mikrovlnnou troubu.

**Když vkládáte nádobí s jídlem do mikrovlnné trouby**, ujistěte se, že se nedotýká vnitřního prostoru trouby.

**To je důležité zvláště u doplňků z kovu nebo s kovovými částmi.**

**Pokud se kovové nádobí** dotýká vnitřních stěn trouby, když je trouba právě v činnosti, vznikají jiskry a trouba se poškodí.

**Ujistěte se vždy** před zapnutím trouby, že se otočný talíř může volně otáčet.

**Před použitím nádobí** si ověřte, zda je žáruvzdorné a zda jím mikrovlny mohou procházet.

**Při vyjímání horkých nádob** vždy používejte čňapky.

## JAK PŘERUŠIT NEBO VYPNOUT TEPELNOU ÚPRAVU



### **Jak přerušit proces tepelné úpravy:**

Pokud chcete pokrm zkontrolovat, zamíchat nebo obrátit, otevřete dvířka a proces tepelné úpravy se dočasně přeruší.



### **Chcete-li v tepelné úpravě pokračovat:**

Zavřete dvířka. Proces tepelné úpravy se obnoví od okamžiku, kdy byl přerušen.

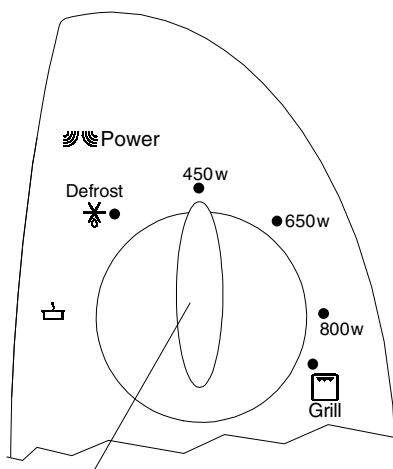


### **Když v tepelné úpravě nechcete pokračovat:**

Vyjměte pokrm z trouby, nastavovací ovladač nastavte na nulu a zavřete dvířka.

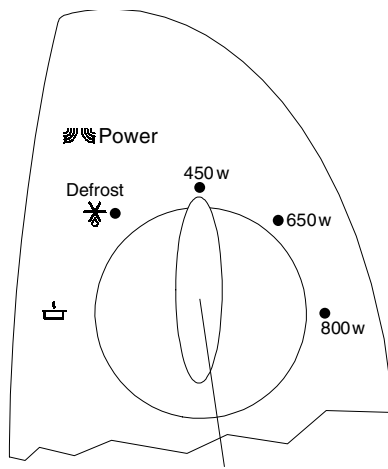
# JAK POUŽÍVAT MIKROVLNNOU TROUBU

(M561 / AKL221)

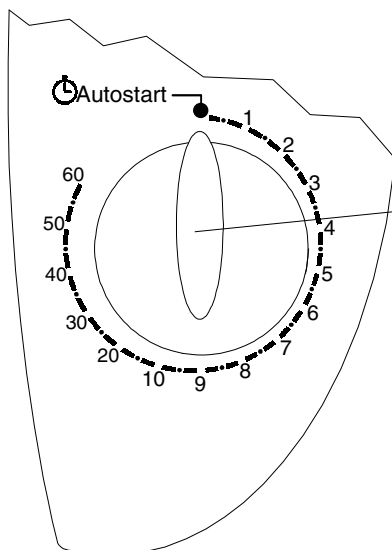


1. **Zvolte** požadovaný výkonový stupeň nebo funkci otáčením VÍCEÚČELOVÉHO OVLADAČE.

(M541 / AKL219)



1. **Zvolte** požadovaný výkonový stupeň otáčením VÝKONOVÉHO OVLADAČE.



2. **Otočte** SEŘIZOVACÍM OVLADAČEM ve směru hodinových ručiček k nastavení požadované doby přípravy. Trouba se automaticky zapne.

## TABULKA PRO PŘÍPRAVU JÍDEL

### OBECNÉ RADY:

**Čím více jídla chcete připravit,** tím více času budete potřebovat. V zásadě platí, že dvojnásobné množství jídla vyžaduje dvojnásobnou dobu přípravy.

**Čím nižší je počáteční teplota,** tím delší čas přípravy je třeba. Jídlo s pokojovou teplotou se připraví rychleji než jídlo přímo z ledničky.

**Připravujete-li několik porcí stejného jídla,** např. brambory ve slupce, pokládejte je do kruhu, aby se upekly rovnoměrně.

**Některé potraviny, např. brambory, jablka a vaječné žloutky** jsou obaleny slupkou nebo blánou. Tyto potraviny je třeba propíchnout vidličkou nebo napichovátkem, aby se uvolnil přetlak a nemohly prasknout.

**Malé kousky jídla se připraví rychleji** než větší kusy a stejné porce se propečou rovnoměrněji než nepravidelně naporcované kousky.

**Stejně jako při tradičním vaření** se i při přípravě pokrmů v mikrovlnné troubě doporučuje jídlo míchat a obracet, aby se rychle prohřálo i uprostřed nádoby a nepřevarařilo při okrajích.

**Připravujte-li porci nepravidelného tvaru** nebo nestejněměrné tloušťky, položte porci slabším koncem směrem ke středu nádoby, kde se ohřeje později.

**Jídlo s vysokým obsahem tuku nebo cukru** se připraví rychleji, než jídlo obsahující hodně vody. Tuk a cukr také dosáhnou vyšší teploty než voda.

**Po uvaření nechte jídlo vždy** nějakou dobu dojít. Necháte-li jídlo několik minut dojít, vždy dosáhnete lepšího výsledku, protože se jídlo může rovnoměrně prohřát.

Druh jídla	Množství	Stupeň Výkonový	Čas	Doba dojití	Tipy
Kuře, celé	1000 g	800 W	18 - 20 min	5 - 10 min	V polovině pečení kuře otočte. Po upečení zkontrolujte, zda se šťáva z masa nezbarvila.
Kuřecí řízky nebo kousky	500 g	800 W	8 - 10 min	5 min	Po upečení zkontrolujte, zda se šťáva z masa nezbarvila.
Sekaná	600 - 700 g	650 W	12 - 14 min	5 min	
Anglická slanina	150 g	800 W	3 - 4 min	1 - 2 min	Položte ve 2 nebo 3 vrstvách na talíř vyložený kuchyňským papírem. Zakryjte kuchyňským papírem.
Ryba (celá)	600 g	650 W	8 - 9 min	4 - 5 min	Kůži nařízněte. Při tepelné úpravě přikryjte.
Ryba, řízky nebo filé	400 g	650 W	5 - 6 min	2 - 3 min	Umístěte tak, aby tenčí konce směřovaly do středu. Při tepelné úpravě přikryjte.
Čerstvá zelenina	300 g	800 W	3 - 4 min	1 - 2 min	Při tepelné úpravě přikryjte a přidejte 2 lžice vody.
Mražená zelenina	250 g 400 g	800 W	3 - 4 min 5 - 6 min	1 - 2 min	Při tepelné úpravě přikryjte.
Brambory ve slupce	1 kusy 4 kusy	800 W	4 - 6 min 12 - 15 min	2 min 5 min	Propíchněte vidličkou. (1 kus - 250g) V polovině vaření otočte.

## TABULKA PRO OHŘÍVÁNÍ

### OBEČNÉ RADY:

**Stejně jako při tradičním vaření** se i při ohřívání v mikrovlnné troubě musí jídlo nechat projít teplotou varu.

**Nejlepších výsledků dosáhnete**, položíte-li jídlo na talíř tak, aby nejsilnější části byly na okraji talíře a nejslabší v jeho středu.

**Slabé plátky masa** položte na sebe nebo je proložte střídavě. Silnější plátky, např. sekané nebo uzenin, položte těsně vedle sebe.

**Guláše nebo omáčky při ohřívání** jednou zamíchejte, aby se rovnoměrně prohřály.

**Zakrytím jídla** uchováte přirozený obsah vody, zabráníte vystříkávání a zkrátíte dobu ohřevu.

**Při ohřívání porcí mraženého jídla** dodržujte pokyny výrobce na obalu.

**Jídlo, které nemůžete zamíchat, např. zapékané pokrmy, doporučujeme ohřívát při 450-650 W.**

**Necháte-li jídlo několik minut odstát**, rovnoměrně se prohřeje.

Druh jídla	Množství	Stupeň výkonový	Čas	Doba dojití	Doporučení
Připravená porce jídla	300 g 450 g	800 W	3 - 4 min 4 - 5 min	1-2 min	Zakryjte talíř.
Rýže	2 dl 6 dl	800 W	1 - 2 min 3 - 4 min	1 min 2 min	Zakryjte jídlo.
Karbanátky	250 g	800 W	2 min	1-2 min	Ohřívajte odkryté.
Párky v rohlíku	1 kus 2 kusy	650 W	0,5 - 1 min 1 - 1,5 min	1 min	
Lasagne	500 g	650 W	5-6 min	2-3 min	
Nápoje	2 dl	800 W	1-1,5 min	1 min	Do hrnku vložte kovovou lžičku, aby nedošlo k přehřátí.
Polévka, řídká	2,5 dl	800 W	2 - 2,5 min	1 min	Ohřejte nezakrytou v polévkovém talíři nebo v misce.
Polévky nebo omáčky s obsahem mléka	2,5 dl	800 W	2,5 - 3 min	1 min	Nádobu nenaplňujte více než do $\frac{3}{4}$ . Při ohřívání jednou zamíchejte.

## TABULKA PRO ROZMRAZOVÁNÍ

### OBECNÉ RADY:

**Mražené potraviny v plastových sáčcích,** plastových fóliích nebo lepenkových krabičkách můžete vložit přímo do trouby jen tehdy, nejsou-li na obalu kovové části (např. svorky).

**Tvar obalu** ovlivňuje dobu rozmrazování. Tenké balíčky se rozmrazí rychleji než silné bloky.

**Jakmile jídlo trochu povolí,** oddělte jednotlivé kusy od sebe. Jednotlivé plátky se rozmrazí mnohem rychleji.

**Když se některé části začnou ohřívat** (např. kuřecí stehna a konce křidélek), zakryjte je hliníkovou fólií.

**Velké kusy** uprostřed rozmrazování obraťte.

**Vařená jídla, guláše a masové omáčky** se rozmrazí rychleji, jestliže je během rozmrazování zamícháte.

**Doporučujeme** nechat jídlo částečně rozmrazit a pak ho nechat dojít.

**Necháte-li jídlo po rozmrazení několik minut dojít,** vždy dosáhnete lepšího výsledku, protože se v něm teplo rovnoměrně rozptýlí.

Druh potravin	Množství	Výkonu stupeň	Čas	Doba dojití	Doporučení
Pečeně	800 - 1000 g	Rozmrazování	20 - 22 min	10 - 15 min	V polovině rozmrazování obraťte.
Meté maso	500 g	Rozmrazování	8 - 10 min	5 min	Obratle v polovině, oddělte rozmrazené kousky.
Řízky, kotlety, plátky	500 g	Rozmrazování	7 - 9 min	5-10 min	V polovině obraťte.
Kuře, celé	1200 g	Rozmrazování	25 min	10 - 15 min	V polovině obraťte.
Kuřecí kousky nebo řízky	500 g	Rozmrazování	7 - 9 min	5 - 10 min	V polovině obraťte/oddělte. Konce křidel a nohy obalte fólií, aby nedošlo k přehřátí.
Ryby, celé	600 g	Rozmrazování	8 - 10 min	5 - 10 min	V polovině obraťte, ocas obalte alobalem, aby se nepřehřál.
Rybí filé / plátky	400 g	Rozmrazování	6 - 7 min	5 min	V polovině obraťte/oddělte.
Bochník chleba	500 g	Rozmrazování	4 - 6 min	5 min	V polovině obraťte.
Rohlíky / Zemle	4 kusy (150 - 200 g)	Rozmrazování	1,5 - 2 min	2-3 min	Rozložte do kruhu.
Ovoce / bobulovité plody	200 g	Rozmrazování	2 - 3 min	2-3 min	Oddělte od sebe v době, kdy necháváte dojít.

# TABULKA PRO GRILOVÁNÍ (M561 / AKL221)

## OBECNÉ RADY:

**Funkce grilu je vynikající** ke zhnědnutí jídel po uvaření pomocí mikrovln.

**Rošt** můžete použít k přisunutí jídel blíže k topnému tělesu, abyste urychlili zhnědnutí.

**Položte slabé plátky** jako tousty a uzeniny na rošt a pouze grilujte.

**Silnější kusy** jako gratinovaná jídla a kuřata připravte nejprve pomocí mikrovln a teprve potom použijte gril ke zhnědnutí horní části povrchu, aby jídlo lépe vypadalo.

**Nádoby a zapékací mísy** můžete položit přímo na skleněný otočný talíř.

### **DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ!**

**U nádobí, které chcete použít při kombinaci grilu a mikrovln, si ověřte, zda je žáruvzdorné, vhodné do mikrovlnné trouby a umožňuje průchod mikrovln.**

**Nepoužívejte při grilování plastové nádoby. Roztavilo by se. Vhodné není ani nádobí ze dřeva nebo papíru.**

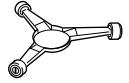
Množství	Nastavení	Čas	Doporučení
3 kusy	Gril	4-5 min	Položte na rošt.
2 - 3 kusy (100 g každý)	Gril	10 - 12 min	Položte na rošt. V polovině grilování obraťte.
1000 g	800 W Pak grilujte	13 - 15 min 8 - 9 min	Položte na talíř s kůží směrem nahoru.
500 g	650 W Pak grilujte	18 - 20 min 5 - 6 min	Nádobu položte na otočný talíř.
600 g	650 W Pak grilujte	15 - 18 min 5 - 7 min	Nádobu položte na otočný talíř.
4 porce	800 W Pak grilujte	18 - 20 min 5 - 6 min	Nádobu položte na otočný talíř.
2 porce	Gril	6-8 min	Položte na rošt.

## ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

**Čištění je jedinou údržbou**, která je obvykle nutná. Čištění provádějte, pouze je-li trouba odpojena od elektrické zásuvky.

VHODNÉ DO MYČKY:

**Držák otočného talíře.**



**Skleněný otočný talíř.**



**Rošt k pečení.**

(M561 / AKL221)



**Nepoužívejte** polštářky z ocelové vlny. Mohly by povrch talíře poškrábat.



### **UPOZORNĚNÍ!**

**Je třeba pravidelně sledovat**, zda těsnění dvířek a přilehlé plochy nejsou porušeny. V případě poškození mikrovlnnou troubu nepoužívejte, dokud ji kvalifikovaný technik neopraví.

**Čistící prostředky s drsnými částicemi, polštářky z ocelové vlny, hadříky s čistící drtí apod. mohou poškodit ovládací panel, vnitřek i vnějšek trouby. Používejte houbu namočenou do neutrálního čistícího prostředku nebo papírový ubrousek se sprejem na čištění skel. Aerosolový čistící prostředek na okna nastříkejte na papírový ubrousek.**

**Nikdy jej nestříkejte přímo na troubu.**

### **Na vnitřek trouby**

nepoužívejte polštářky z ocelové vlny. Mohly by poškrábat povrch trouby.



**V pravidelných intervalech**, zvláště pokud došlo k přetečení tekutin, vyjměte otočný talíř, držák otočného talíře a vytřete dočista dno trouby.

**Konstrukce této trouby** umožňuje provoz jen s usazeným otočným talířem.

**Nepouštějte** troubu, když jste otočný talíř kvůli umytí vytáhli.

**K čištění** vnitřních ploch trouby, vnitřní i vnější části dvířek a jejich těsnění používejte neutrální čistící prostředek, vodu a měkký hadřík.

**Zabraňte** tvoření mastných usazenin nebo usazování zbytků jídla kolem dvířek.

**V případě odolných skvrn** nechte v troubě vřít šálek vody po dobu 2 až 3 minut. Nečistota vlivem páry změkne.

**Nepříjemný zápach v troubě se dá odstranit tak, že do šálku vody přidáte trochu citrónové šťávy, postavíte ho do trouby na otočný talíř a necháte vřít několik minut.**

**Teplé těsnění grilu (M561 / AKL221)** není třeba čistit, protože nelze spálit všechny nastříkané zbytky jídel, ale horní stěnu trouby za ním musíte omývat pravidelně. Omývejte ji teplou vodou, mycím prostředkem a houbou.

**Jestliže funkci Gril nepoužíváte pravidelně**, je třeba jednou za měsíc aspoň na 10 minut zapnout funkci Gril samotnou, čímž se sníží riziko vzniku požáru.

## JAK ODSTRANIT PORUCHU

**Pokud trouba nefunguje**, nevolejte hned do opravy, ale proveďte následující kontroly:

- \* Otočný talíř a držák otočného talíře jsou správně usazeny na svém místě.
- \* Zástrčka je řádně zasunuta do síťové zásuvky.
- \* Dvířka jsou správně zavřená.
- \* Zkontrolujte pojistky a ujistěte se, že není vypnutý elektrický proud.
- \* Vyčkejte asi deset minut a pak zkuste troubu znovu zapnout.
- \* Před zapnutím zkuste dvířka znovu otevřít a zavřít.

**Předejdete** tím zbytečným zásahům opravy, které byste museli zaplatit. Když voláte do servisního střediska, vždy uveďte výrobní číslo a číslo typu mikrovlnné trouby (jsou uvedeny na výrobním štítku). Další pokyny najdete v záručním listě.

### **Důležité upozornění:**

Poškozený přívodní kabel je třeba vyměnit za originální nový, který je k dostání v servisním středisku. Výměnu přívodního kabelu smí provádět pouze vyškolený servisní technik.



### **UPOZORNĚNÍ!**

**Opravy smí provádět výlučně odborně vyškolený technik. Je nebezpečné provádět opravy nebo úpravy, u kterých je nutné sejmout kryty chránící před mikrovlnami, pokud je neprovádí odborně vyškolený technik. Nesnímejte žádný kryt.**



## ÚDAJE O VÝKONU OHŘEVU PRO ZKUŠEBNÍ TESTY

### **V souladu s normou IEC 705.**

Mezinárodní elektrotechnická komise SC. 59h vytvořila normu pro srovnávací testování výkonu ohřevu různých mikrovlnných trub. Pro tuto troubu doporučujeme následující hodnoty:

Test	Množství	Přibl. čas	Stupeň výkonu	Nádoba
12.3.1	750 g	10 min	800 W	Pyrex 3.220
12.3.2	475 g	5 min	800 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min	800 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	18 - 20 min 5 - 6 min	800 W Gril	Pyrex 3.827
13.3.0	500 g	12 min	Rozmrazování	Položeno na otoč. talíř

## TECHNICKÉ ÚDAJE

<b>Model</b>	<b>M 561 / AKL 220</b>	<b>M 541 / AKL 219</b>
<b>Napájecí napětí</b>	230 V/50 Hz	
<b>Jmenovitý příkon</b>	1250 W	
	<b>Mikrovlnný výkon</b>	<b>Mikrovlnný výkon</b>
Plný výkon	800 W	
	650 W	
	450 W	
Rozmrazování	160 W	
Udržování v teplém stavu	90 W	
Výkon grilu	1000 W	
<b>Rozměry:</b>	<b>V x Š x H</b>	
Vnější rozměry:	285 x 456 x 355	
Vnitřní prostor:	196 x 292 x 295	



4619 694 32231

