DAEWOO ELECTRONICS

MIKROVLNNÁ TROUBA
NÁVOD K OBSLUZE & KUCHAŘKA KOR-8A07

UPOZORNĚNÍ PRO ZABRÁNĚNÍ MOŽNÉMU OZÁŘENÍ MIKROVLNNOU ENERGIÍ

(a) **Nepoužívejte troubu s otevřenými dvířky** - použití trouby s otevřenými dvířky může mít za následek ozáření škodlivou mikrovlnnou energií. Nevyřazujte z činnosti a nemanipulujte s bezpečnostními uzávěry dvířek trouby.

(b) **Pozor na vniknutí jakéhokoliv předmětu** do prostoru mezi dvířky a čelní částí trouby, nedovolte nahromadění nečistot nebo zbytků čisticích prostředků na těsnicích plochách.

(c) **UPOZORNĚNÍ:** Pokud budou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek trouby nesmí být trouba používána a to až do její opravy pracovníkem s odpovídající kvalifikací. Jedná se především o poškození: (1) dvířek (nesmí být ohnuta), (2) závěsů a západek dvířek (nesmí být ulomeny nebo uvolněny), (3) těsnění dvířek a těsnicí plochy trouby.

(d) **UPOZORNĚNÍ:** Opravy nebo servisní úkony vyžadující sejmutí krytů chránících uživatele trouby před účinky mikrovlnné energie jsou pro všechny k tomuto nekvalifikované osoby možnými zdroji rizik.

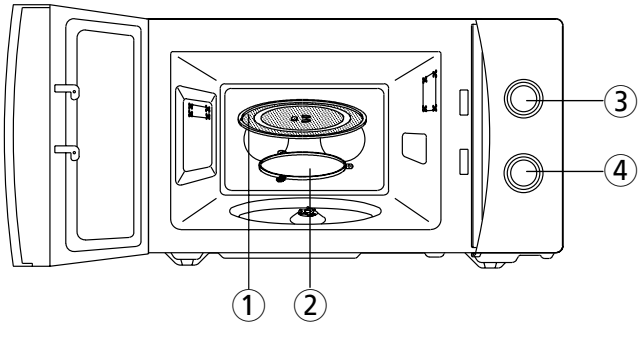
(e) **UPOZORNĚNÍ:** V troubě nesmějí být ohřívány jakékoliv tekutiny nebo potraviny uložené v uzavřených nádobách - mohou v troubě vybuchnout.

(f) **UPOZORNĚNÍ:** Děti smějí troubu používat bez trvalého dohledu pouze pokud byly způsobem odpovídajícím jejich věku upozorněny na možnosti rizik při používání trouby, pokud mohou troubu bezpečným způsobem používat a pokud pochopily rizika při jejím nesprávném používání.

(g) **UPOZORNĚNÍ:** Pokud je trouba používána v kombinovaném režimu (pokud je u trouby k dispozici) smí být trouba vzhledem k vysoké provozní teplotě obsluhována dětmi pouze za trvalého dohledu dospělé osoby obeznámené s používáním trouby.

Mikrovlnná trouba je zařízením třídy II, kterým je generována vf energie používaná ve formě vf záření pro tepelné zpracování potravin. Tato trouba je zařízením třídy B vhodným pro použití v domácnostech a v provozovnách přímo připojených k nízkonapěťovému rozvodu elektrické energie zásobujícího obytné budovy.

JEDNOTLIVÉ ČÁSTI TROUBY



① **Skleněný talíř -** Je vyroben z ohnivzdorného skla a před použitím trouby musí být správně vložen do trouby. Nepřipravujte potraviny přímo na talíři.

② **Vodítko talíře.** Pro přípravu potravin v troubě musí být vodítko spolu se skleněným talířem vždy vloženo do trouby.

③ **Knoflík pro řízení teploty.** Je používán pro nastavení stupně mikrovlnného výkonu trouby.

④ **Knoflík timeru.** Je používán pro nastavení času přípravy / ohřevu potravin ve všech provozních režimech trouby.

DŮLEŽITÉ POKYNY PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ TROUBY

PŘED INSTALACÍ A POUŽITÍM TROUBY SI PROSÍM PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD A ULOŽTE JEJ PRO PŘÍPAD JEHO DALŠÍ POTŘEBY.

UPOZORNĚNÍ: Pro zabránění vzniku požáru, popálení, úrazu elektrickým proudem a jiným rizikům: V následujícím textu jsou uvedeny pokyny, které je stejně jako u jiných elektrických spotřebičů nutno dodržovat pro bezpečné používání trouby a využití jejích vlastností a funkcí.

11. Trouba je určena pro rozmrazování, ohřev a přípravu potravin. Nepoužívejte troubu pro sterilizaci popř. pro sušení oděvů, papíru nebo jiných materiálů, které nejsou určeny pro konzumaci.

12. Nepoužívejte troubu bez vložených potravin - může tak být poškozena.

13. Nepoužívejte vnitřní prostor trouby pro ukládání jakýchkoliv předmětů jako jsou např. noviny, kuch. příručky nebo kuchyňské nářadí.

14. Nepoužívejte troubu bez řádně vloženého skleněného talíře. Před zapnutím trouby překontrolujte správné uložení talíře na vodítku.

15. Před vložením potravin ve sklenicích nebo v lahvích do trouby sejměte z nádob jejich víčka.

16. Pozor na vniknutí cizích předmětů do prostoru mezi těsněním dvířek a čelními těsnicími plochami trouby - riziko úniku mikrovlnné energie z trouby.

17. Pro přípravu potravin v troubě nepoužívejte výrobky z recyklovaného papíru - mohou obsahovat nečistoty zapříčiňující v troubě jiskření popř. vznícení obsahu trouby.

18. Nepoužívejte troubu pro pražení kukuřice s výjimkou spec. balené kukuřice výslovně určené pro pražení v mikrovlnné troubě. Výtěžnost pražení spec. neupravené kukuřice v mikrovlnné troubě (počet neupražených zrn) je mnohem nižší než při pražení upravené kukuřice. Pokud tak není určeno výrobcem kukuřice nepřidávejte ke kukuřici pro její pražení v troubě olej.

19. Neohřívejte a nepřipravujte v troubě potraviny opatřené na jejich povrchu slupkou, blankou nebo skořápkou jako jsou např. vaječné žloutky, brambory nebo drůbeží játra bez jejich předchozího několikerého propíchnutí - např. vidličkou.

10. Nepražte v troubě kukuřici po dobu delší než doporučenou jejím výrobcem (zpravidla 3 minuty). Delším ponecháním kukuřice v troubě nezvýšíte výtěžek jejího pražení - vzniká tak riziko jejího připálení nebo požáru.
Kromě toho může v důsledku nadměrného ohřevu skleněného talíře může talíř prasknout.

11. V případě výskytu dýmu vycházejícího z trouby neprodleně troubu vypněte nebo odpojte od elektrické sítě a potom při uzavřených dvířkách trouby vyčkejte na zhasnutí obsahu trouby.

12. Příprava potravin v troubě v nádobách z plastu nebo z papíru vyžaduje vzhledem k možnosti jejich vznícení častou kontrolu.

13. Před podáváním potravin a nápojů ohřívaných v troubě v kojeneckých lahvích je pro zabránění popálení obsah nádob před jeho podáváním nutno zamíchat nebo protřepat a překontrolovat jeho teplotu.

14. Před podáváním potravin nebo nápojů připravovaných nebo ohřívaných v troubě malým dětem nebo naopak seniorům je vždy nutno překontrolovat jejich teplotu. Důležitost této kontrol vyplývá ze skutečnosti, že k ohřevu potravin v troubě (vedením tepla) dochází i poté, co byla trouba vypnuta.

15. Nepoužívejte troubu pro přípravu vajec ve skořápce nebo pro ohřev natvrdo uvařených vajec - mohou vybuchnout a to i po ukončení jejich ohřevu.

16. Udržujte kryt vlnovodu ve vnitřním prostoru trouby v trvalé čistotě. Po každém použití trouby otřete vnitřní prostor trouby měkkou vlhkou utěrkou. Tuk nebo olej nahromaděné v troubě mohou při jejím dalším použití zapříčiňovat vznik dýmu nebo se v troubě mohou vznítit.

17. Nepoužívejte troubu pro fritování - na rozdíl od fritovacího hrnce není trouba vybavena termostatem. Riziko přehřátí a vznícení tuku nebo oleje.

18. Vzhledem k povrchovému napětí mohou být některé kapaliny jako např. voda, káva nebo čaj v troubě ohřáty na teplotu vyšší než je jejich bod varu. Po vyjmutí takto ohřátých kapalin z trouby nemusí být vždy viditelné obvyklé příznaky jejich varu jako jsou např. unikající bubliny vzduchu. UVEDENÝ JEV MŮŽE MÍT PO PONOŘENÍ LŽIČKY NEBO PŘI POHYBU S NÁDOBOU ZA NÁSLEDEK NÁHLÉ PŘEKYPĚNÍ OBSAHU NÁDOBY S TAKTO OHŘÁTOU KAPALINOU – RIZIKO OPAŘENÍ.

Pro snížení rizika úrazu osob:

a) Nepřehřívejte ohřívané kapaliny.
b) Před vložením ohřívané kapaliny do trouby a po uplynutí poloviny času jejího ohřevu kapalinu zamíchejte
c) Pro ohřev kapalin v troubě nepoužívejte vysoké nádoby s úzkými hrdly.
d) Před vyjmutím ohřáté kapaliny z trouby ponechejte kapalinu krátký čas v troubě.
e) Při ponořování lžíce nebo pohybu s nádobou obsahující ohřátou kapalinu postupujte se zvýšenou opatrností.

NÁVOD ULOŽTE PRO PŘÍPAD JEHO DALŠÍ POTŘEBY

POKYNY PRO UZEMNĚNÍ TROUBY

Trouba musí být uzemněna. V případě elektrického zkratu je uzemněním trouby odváděn elektrický potenciál a je tak snižováno riziko úrazu elektrickým proudem. Trouba je vybavena síťovým kabelem s uzemňovacím vodičem a vidlicí kabelu umožňující připojení k síťové zásuvce opatřené ochranným kolíkem v jediné možné poloze. Použitá síťová zásuvka musí být správně zapojena a uzemněna.

UPOZORNĚNÍ: Nesprávným připojením vidlice síťového kabelu trouby k síťové zásuvce vzniká riziko úrazu elektrickým proudem. V případě jakýchkoliv pochybností o správnosti instalace síťové zásuvky zásuvku nepoužívejte a kontaktujte odbornou firmu.
Pokud bude pro instalaci trouby nutné použití prodlužovacího kabelu použijte trojžilový kabel s vodiči o dostatečném průřezu umožňujícím zatížení shodné nebo vyšší než je příkon trouby a se řádně zapojeněmi kabelovými koncovkami.

INSTALACE TROUBY

1. Přístup vzduchu
Nezakrývejte větrací otvory skříňky trouby - zakrytím otvorů za provozu trouby riziko jejího přehřátí a poškození. Pro zajižštění přístupu vzduchu ponechejte okolo a za troubou nejméně 8 cm, nad troubou nejméně 10 cm volný prostor.

2. Stabilní, rovná plocha
Troubu instalujte na stabilní, pevnou a rovnou plochu. Tento model trouby není určen do vestavbu do skříňky (kuchyňské linky). Troubu instalujte na lince, stole, skříňce apod.

3. Okolo a za troubou ponechejte volný prostor
Nezakrývejte větrací otvory skříňky trouby - zakrytím otvorů za provozu trouby riziko jejího přehřátí a poškození.

4. Troubu umístěte v dostatečné vzdálenosti od televizoru a rozhlasového přijímače
Pokud by trouba byla instalována v blízkosti TV nebo rozhlasového přijímače, jejich antén popř. anténních napáječů je provozem trouby možné rušení příjmu TV nebo rozhlasu. Troubu instalujte v co možná největší vzdálenosti od televizoru nebo rozhlasového přijímažče.

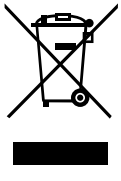
5. Troubu instalujte v dostatečné vzdálenosti od zdrojů tepla a na místě, kde nemůže být postříkána nebo polita
Při výběru místa pro instalaci trouby zvolte místo v dostatečné vzdálenosti od zdrojů tepla nebo páry, na kterém trouba nemůže být postříkána nebo polita. Působením uvedených vlivů zhoršování izolačních vlastností trouby.

6. Napájení trouby
- Trouba je konstruována pro napájení střídavým napětím 230 V / 50 Hz, proudem cca 10 A.
- Délka síťového kabelu trouby je cca 0,8 metru.
- Pro napájení trouby dodržte napětí uvedené na typovém štítku trouby. Napájením trouby vyšším napětím riziko požáru nebo jiné nehody, mající za následek poškození trouby, napájením trouby nižším než uvedeným napětím je zpomalována příprava potravin v troubě. Výrobce trouby v žádném případě neodpovídá za jakékoliv škody zapříčiněné napájením trouby jiným než na typovém štítku uvedeným napětím.
- Poškozený síěový kabel trouby musí být vyměněn za nový, z důvodů zabránění rizik musí být výměna kabelu provedena buď výrobcem trouby nebo jím autorizovaným servisem.

7. Po vybalení trouby z přepravního kartonu překontrolujte, zda trouba není poškozena, jako např.
nevyrovnání dvířek, prasklá dvířka, poškození vnitřního prostoru trouby apod. V případě zjišitění poškození trouby troubu neinstalujte a okamžitě kontaktujte jejího dodavatele.

8. Před použitím trouby ponechejte troubu vytemperovat na teplotu místnosti, kde bude používána
Pozor zejména při prvním použití trouby bezprostředně po jejím nákupu v chladném ročním období.

Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení



Tento symbol na výrobku, jeho příslušenství nebo obalu označuje, že s výrobkem nesmí být zacházeno jako s domovní odpadem. Výrobek likvidovaný z jakýchkoliv důvodů předejte k ekologické likvidaci na spádové sběrné místo nebezpečného odpadu. V zemích evropské unie a v jiných evropských zemích existují samostatná sběrná místa pro použitá elektrická a elektronická zařízení. Správnou likvidací těchto výrobků zabráníte potenciálním rizikům pro lidské zdraví a životní prostředí. Recyklace použitých materiálů napomáhá udržení přírodních zdrojů surovin - z uvedených důvodů nelikvidujte použitá elektrická a elektronická zařízení s domovním odpadem. Další informace k likvidaci výrobku získáte u pracovníka ochrany životního prostředí místního (městského nebo obvodního) úřadu nebo v prodejně, ve které jste výrobek zakoupili.

OBSLUHA TROUBY

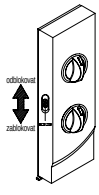
Tato část návodu obsahuje užitečné informace o obsluze trouby.

1. Po instalaci trouby vložte vidlici síťového kabelu trouby do síťové zásuvky (230 V stříd., / 50 Hz).
2. Připravované potraviny vložte do vhodné nádoby, otevřete dvířka trouby a nádobu umístěte na skleněný talíř. Pokud je trouba používána musí být v troubě vloženy skleněný talíř a vodítko talíře.
3. Uzavřete dvířka trouby a překontrolujte, zda jsou pevně uzavřena. Za provozu trouby lze dvířka stlačením tlačítka pro otevření dvířek otevřít kdykoliv - otevřením dvířek bude příprava potravin v troubě přerušena.
4. Přepněte knoflík pro nastavení mikrovlnného výkonu trouby do požadovaném polohy.

SYMBOL	ÚROVEŇ VÝKONU	VÝSTUPNÍ VÝKON
	Mírný ohřev	144W
	Ohřev	208W
	Rozmrazování	352W
	Malý výkon	400W
	Střední výkon	550W
	Středně vysoký výkon	660W
MAX	Vysoký výkon	800W

* U výše uvedených hodnot jsou možné změny v rozsahu ±6%.

5. Otáčením knoflíkem timeru naprogramujte čas přípravy potravin v troubě - uvolněním knoflíku bude trouba zapnuta.
   - Při programování časů kratších než 2 minuty otočte knoflíkem timeru poněkud za údaj označující 2 minuty času přípravy potravin v troubě a potom vrácením knoflíku naprogramujte požadovaný čas.
6. Poté co knoflík timeru dosáhne polohy „OFF“ bude trouba vypnuta a z trouby lze vyjmout nádobu s potravinami.
   - Pro zabránění provozu trouby s otevřenými dvířky je trouba vybavena bezpečnostními uzávěry dvířek.
   - Při požadavku na kontrolu stupně přípravy potravin v průběhu programu jednoduše otevřete dvířka trouby - příprava potravin tak bude přerušena. Pro pokračování v přípravě potravin uzavřete dvířka trouby.
   - Při požadavku na ukončení přípravy potravin v průběhu programu otočte knoflíkem timeru do polohy „OFF“ - trouba tak bude vypnuta. Ukončení programu je možné kdykoliv.
   - Po vyjmutí potravin z trouby nezapomeňte vrátit knoflík timeru do polohy „OFF“.
7. Přepínač pro zablokování ovládacích prvků trouby brání nežádoucímu používání trouby jako např. malými dětmi. Pro zablokování ovládacích prvků trouby stlačte přepínač na boku panelu dolů – viz obrázek. Odblokování ovládacích prvků trouby posunutím přepínače nahoru.



OŠETŘOVÁNÍ TROUBY

1 Před čištěním troubu vypněte.

2 Udržujte vnitřní prostor trouby v čistotě. Zbytky potravin a kapky tuku odstraňte ze stěn vnitřního prostoru trouby otřením vlhkým hadříkem. Pokud je vnitřní prostor trouby nadměrně znečištěn použijte pro jeho vyčištění zředěný roztok mírného saponátového přípravku. Použití agresivních čisticích prostředků nebo čisticích prostředků způsobujících otěr není doporučeno.

3 Vnější plochy skříňky trouby vyčistěte otřením utěrkou lehce zvlhčenou ve zředěném roztoku mírného saponátového čisticího přípravku a poté troubu otřete vlhkou vyždímanou utěrkou zvlhčenou v čisté vodě. Pozor na vniknutí vody do větracích otvorů skříňky trouby - riziko poškození dílů instalovaných ve skříňce trouby.

4 Ovládací panel trouby vyčistěte otřením měkkou suchou utěrkou - nepoužívejte agresivní čisticí prostředky nebo čisticí prostředky způsobující otěr.

5 Vlhkost z páry zkondenzované na vnitřní straně dvířek trouby popř. okolo její vnější strany odstraňte otřením suchou měkkou utěrkou.

Ke kondenzaci páry dochází především pokud je trouba používána ve vlhkém prostředí - uvedený jev neindikuje poruchu trouby.

6 Příležitostně vyjměte z trouby pro jeho vyčištění skleněný talíř. Vyjmutý talíř můžete umýt ve vlažné vodě spolu s ostatním nádobím nebo v automatické myčce nádobí.

7 Pro zabránění hluku za provozu trouby pravidelně čistěte vodítko talíře a dno vnitřního prostoru trouby.
Pro vyčištění dna vnitřního prostoru trouby použijte utěrku zvlhčenou ve vlažném zředěném roztoku mírného saponátového čisticího přípravku nebo prostředku na mytí oken, potom dno trouby osušte otřením suchou utěrkou. Vodítko talíře lze umýt ve vlažné vodě.

8 Troubu je nutno pravidelně čistit, z trouby odstraňujte zbytky potravin.

9 Neudržování trouby v čistotě může významně narušit její povrch což může ovlivnit životnost trouby a event. i vznik rizik.

PŘEDTÍM NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISU

Provedením kontrol uvedených v následujícím seznamu je možné, že závadu trouby budete moci odstranit sami.

*** Trouba nepracuje :**

1. Překontrolujte správné připojení síťového kabelu k síťové zásuvce.
2. Překontrolujte pevné uzavření dvířek trouby.
3. Překontrolujte zda byl naprogramován čas přípravy potravin v troubě.
4. Překontrolujte zda není přerušena pojistka nebo zda není rozepnutý jistič domovního (bytového) rozvodu elektřiny.

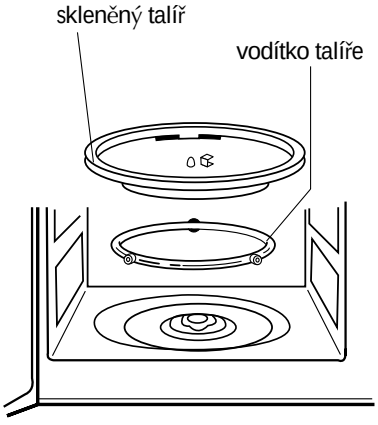
*** Jiskření ve vnitřním prostoru trouby :**

1. Překontrolujte použitou nádobu. V troubě nesmí být používáno kovové nádobí nebo talíře s kovovým (zlatým nebo stříbrným) dekorem.
2. Překontrolujte zda se event. používané kovové jehlice nebo svorky popř. hliníková fólie nedotýkají stěn vnitřního prostoru trouby.

VODÍTKO TALÍŘE

1 Pro zabránění hluku za provozu trouby musí být vodítko talíře a dno vnitřního prostoru trouby pravidelně čištěny.

2 Za provozu trouby musí být v troubě vždy vloženo vodítko talíře a skleněný talíř.



SKLENĚNÑ TALÍŘ

1 Nepoužívejte troubu bez řádně vloženého skleněného talíře.

2 V troubě používejte pouze skleněný talíř z příslušenství trouby.

3 Horký talíř ponechejte před ponořením do vody (pro jeho umytí) vychladnout.

4 Nepřipravujte potraviny položené přímo na skleněném talíři (s výjimkou pražení kukuřice).

NÁDOBÍ PRO POUŽITÍ V TROUBĚ

V troubě používejte pouze nádobí vyrobené z materiálů vhodných pro přípravu potravin mikrovlnami. Pro přípravu potravin mikrovlnami musí mikrovlny vnikat do potravin bez toho, že by byly odráženy nebo absorbovány materiálem používaného nádobí. Z uvedeného důvodu je výběru nádobí pro přípravu potravin mikrovlnami nutno věnovat pozornost - při nákupu nádobí volte takové, které je označeno jako „vhodné pro mikrovlny“. V následujícím seznamu je uveden přehled různých materiálů nádobí a současně naznačeno, jak má být v troubě používáno.

Nádobí	Vhodnost	Poznámky
Hliníková fólie	▲	Může být v malém množství použita pro ochranu některých částí potravin před přepečením. Pokud je fólie blízko stěn vnitřního prostoru trouby nebo pokud je použito velké množství fólie může v troubě docházet k jiskření.
Talíře pro vytvoření kůrky	●	Nepředehřívejte déle než 8 minut.
Porcelán a hrnčířské zboží	●	Porcelán, hrnčířské zboží včetně glazovaného a kostníporcelán jsou vhodné - pokud však nejsou dekorovány kovy.
Polyesterové talíře pro jednorázové použití	●	Talíře jsou používány pro balení některých mražených potravin.
Balená hotová jídla		
• Polystyrenové šálky	●	Mohou být použity pro ohřev potravin. Přehřátím je možné roztavení polystyrenu.
• Papírové sáčky nebo noviny	✕	Mohou se v troubě vznítit.
• Recyklovaný papír nebo kovové jehlice	✕	Mohou v troubě zapříčinit jiskření.
Sklo		
• Skleněné nádobí pro přípravu a podávání potravin	●	Může být používáno pokud není opatřeno kovovýmdekorem.
• Jemné sklo	●	Může být používáno pro ohřev potravin a nápojů.
• Sklenice	●	Sejměte víko. Používejte pouze pro ohřev.
Kovové nádobí		
• Talíře	✕	
• Kovové pásky pro uzavírání sáčků s mraženými potravinami	✕	Mohou v troubě zapříčinit jiskření nebo vznícení potravin.
Papírové nádobí		
• Tácky, šálky, ubrousky a kuchyřský papír	●	Pro krátké časy ohřevu a přípravy, rovněž pro absorpci přebytečné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	✕	Může v troubě zapříčinit jiskření.
Plastové nádobí		
• Nádobí	●	Používejte pouze plasty odolávající teplu, jiné plasty mohou vysokými teplotami ztrácet tvar nebo barvu. Nepoužívejte výrobky z melaminu.
• Fólie	●	Používejte pro udržení vlhkosti, neměly by se dotýkat potravin. Při jejich snímání pozor na únik páry.
• Sáčky pro mražené potraviny	▲	Pouze pokud jsou odolné varu nebo vysokým teplotám, nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskovaný papír nebo papír odolávající tukům	●	Může být používán pro udržení vlhkosti v potravinách a pro zabránění rozstřikování kapek tuků a šťávy.

● : doporučené použití; ▲ : omezené použití; ✕ : nedoporučeno;

PŘEVODNÍ TABULKY

JEDNOTKY HMOTNOSTI	
15 g	1/2 unce
25 g	1 unce
50 g	2 unce
100 g	4 unce
175 g	6 uncí
225 g	8 uncí
450 g	1 libra

JEDNOTKY OBJEMU	
30 ml	1 fl. unce
100 ml	3 fl. unce
150 ml	5 fl. uncí (1/4 pinty)
300 ml	10 fl. uncí (1/2 pinty)
600 ml	20 fl. uncí (1 pinta)

PŘEVOD ml / lžíce	
1,25 ml	1/4 čaj. lžička
2,5 ml	1/2 čaj. lžičky
5 ml	1 čaj. lžička
15 ml	1 tbsp1 polévk. lžíce

JEDNOTKY OBJEMU		
1 šálek	= 8 fl. uncí	= 240 ml
1 pinta	= 16 fl. uncí (UK = 20 fl. uncí)	= 480 ml (UK = 560 ml)
1 quart	= 32 fl. uncí (UK = 40 fl. uncí)	= 960 ml (UK = 1 120 ml)
1 gallon	= 128 fl. uncí (UK = 160 fl. uncí)	= 3 840 ml (UK = 4 500 ml)

POSTUPY PŘÍPRAVY NĚKTERÝCH POTRAVIN V TROUBĚ

Druh potravin	Úroveň výkonu	čas přípravy pro 1 libru (450 g)	Speciální pokyny
MASO			- Chlazené maso a drůbež vyjměte nejméně 30 minut před zahájením jejich přípravy zchladničky.
Hovězí pečeně			
- málo propečená	střední	6 - 8 minut	
- středně propečená	střední	7 - 11 minut	
- dobře propečená	střední	8 - 12 minut	
Vepřová pečeně	vysoká	9 - 11 minut	
Pečená slanina	vysoká	7 - 9 minut	
DRŮBEŽ			- Po ukončení přípravy viudy ponechejte maso a drůbež zakryté několik minut v klidu.
Celé kuře	vysoká	7 - 9 minut	
Porcované kuře	střední	6 - 8 minut	
Prsíčka (s kostí)	střední	7 - 9 minut	
RYBY			- Ryby potřete malým množstvím oleje nebo rozpuštěným máslem nebo přidejte 15 - 30 ml (1 - 2 pol. lžíce) citrónové šťávy, vína, bujónu, mléka nebo vody. - Po ukončení přípravy vždy ponechejte zakrytéryby několik minut v klidu.
Rybí filé	vysoká	4 - 6 minut	
Celá makrela vyčištěná a připravená	vysoká	4 - 6 minut	
Celý pstruh, vyčištěný a připravený	vysoká	4 - 6 minut	
Stýky z lososa	vysoká	4 - 6 minut	

POZNÁMKA: Výše uvedené časy je nutno považovat za směrné hodnoty -v závislosti na požadavcích jsou možné rozdíly. Správné časy přípravy závisejí na velikosti, tloušťce porcí a složení potravin. Mražené maso, drůbež a ryby musí být před zahájením jejich přípravy zcela rozmraženy.

JISKŘENÍ V TROUBĚ

Pokud v troubě zjistíte jiskření neprodleně nastavte knoflík timeru do polohy „OFF“ a potom odstraňte jeho příčinu.

Jiskření ve vnitřním prostoru trouby je zapříčiněno:

- kovovými předměty nebo hliníkovou fólií dotýkajících se stěn vnitřního prostoru trouby
- potraviny nejsou správně zabaleny do hliníkové fólie (vyčnívající rohy fólie působí jako anténa)
- v troubě jsou vloženy kovové předměty jako např. kovové pásky, jehly nebo porcelánový talíř s kovovým dekorem
- v troubě jsou vloženy výrobky z recyklovaného papíru obsahující drobné částečky kovu.

PRŮVODCE ROZMRAZOVÁNÍM POTRAVIN

▶ Nerozmrazujte v troubě maso v zakrytých nádobách - je možné, že bude zahájena jejich příprava. Rozmrazované potraviny vyjměte z obalu a vložte do nádoby z materiálu vhodného pro mikrovlnný provoz trouby.

▶ Rozmrazování celé drůbeže zahajte jejím umístěním do nádoby prsíčky dolů, rozmrazování masa tučnou stranou dolů.

▶ Čas nutný pro rozmrazení závisí na tvaru rozmrazovaných potravin - potraviny nakrájené na kousky jsou rozmrazovány rychleji než tlusté porce.

▶ Po uplynutí 1/3 času rozmrazování překontrolujte stupeň jejich rozmražení, potraviny v troubě obraťte a oddělte již rozmražené části potravin.

▶ V průběhu rozmrazování budete troubou (akustickým signálem) upozorněni na jejich obrácení v troubě - otevřete dvířka trouby a potraviny obraťte. Pro optimální výsledky rozmrazování dodržujte pokyny uvedené v následující tabulce.
Potom uzavřete dvířka trouby a pro pokračování v programu stlačte tlačítko START.

▶ Rozmražené potraviny by měly být studené avšak měkké. Pokud potraviny nejsou zcela rozmraženy vraťte je do trouby a nastavte několik málo minut rozmrazování. Pokud budou některé části potraviny nerozmraženy ponechejte potraviny v troubě 5 - 60 minut v troubě dojít.
Drůbež a ryby můžete rozmrazit jejich ponecháním pod tekoucí studenou vodou.

➪ ***Obrácení*** potravin je nutné pro rozmra-ení roštěnek, žebírek, celé drůbeže, krůtích prsíček, párků v rohlíku, uzenin nebo na kousky nakrájeného masa.

➪ ***Změna uspořádání v troubě*** je vhodná pro oddělení porcí stýků, na kousky nakrájeného masa, náplně hamburgerů, libového masa, kuřete nebo porcí plodů moře nebo dušeného hovězího masa.

➪ Pro ***zastínění citlivých částí*** drůbeže jako např. křídel nebo ryb použijte malé kousky hliníkové fólie. Pro zabránění jiskření v troubě musí být fólie umístěna nejméně 3 cm od stěn vnitřního prostoru trouby.

➪ Pro ***zabránění zahájení přípravy*** rozmrazovaných potravin je jejich rozmražené části nutno vyjmout z trouby. U potravin o hmotnosti do cca 1 350 g tak bude zkrácen čas, potřebný pro jejich rozmražení.

POSTUPY ROZMRAZOVÁNÍ NĚKTERÝCH POTRAVIN

Potraviny & jejich hmotnost	Čas rozmrazování	Čas ponechání v troubě v klidu	Speciální techniky
HOVĚZÍ MASO			
Mleté maso 450 g	10 - 12 minut	15 - 20 minut	Rozmražené porce oddělte a vyjměte z trouby.
Maso pro dušení 675 g	18 - 20 minut	25 - 30 minut	Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání.
Paštičky 4 porce po 110 g	9 - 11 minut	15 - 20 minut	Po polovině času obraťte.
VEPŘOVÉ MASO			
žebírka 450 g	9 - 11 minut	25 - 30 minut	Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání.
Kousky 125 g	9 - 11 minut	25 - 30 minut	Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání.
Mleté maso 450 g	9 - 11 minut	15 - 20 minut	Rozmražené porce oddělte a vyjměte z trouby.
DRŮBEŽ			
Celé kuře 1 125 g	25 - 28 minut	45 - 90 minut	Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání.
Kuřecí prsíčka450 g	15 - 18 minut	15 - 30 minut	Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání.
Fritované kuře (porce) 900 g	20 - 24 minut	25 - 30 minut	Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání.
Kuřecí stehna675 g	18 - 20 minut	15 - 30 minut	Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání.
RYBY A PLODY MOŘE			
Celé ryby 450 g	6 - 8 minut	15 - 20 minut	Po polovině času obraťte, podle potřeby zakryjte fólií.
Rybí filé675 g	12 - 14 minut	15 - 20 minut	Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání.
Garnáti225 g	3 - 5 minut	15 - 20 minut	Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání.

Vzhledem k rozdílným teplotám mrazniček jsou uváděné časy pouze přibližné.

PŘEHLED PŘÍPRAVY ZELENINY

Pro přípravu zeleniny v troubě použijte nádobu z ohnivzdorného skla. Pokud není uvedeno jinak přidejte na každých 250 g zeleniny 30 - 45 ml (2 - 3 polévkové lžíce) vody. Zeleninu připravujte v zakryté nádobě po v tabulce uvedený minimální čas, pro dosažení požadovaného stupně přípravy čas prodlužte. V průběhu přípravy a po jejím ukončení promíchejte. Sůl, koření popř. máslo přidejte po ukončení přípravy. Po ukončení přípravy ponechejte zeleninu v zakryté nádobě 3 minuty v klidu.
Tip: čerstvou zeleninu nakrájejte na kousky o stejné velikosti - čím menší kousky tím rychleji bude zelenina připravena.
Zeleninu připravujte při max. výkonu trouby.

Časy pro přípravu čerstvé zeleniny

Zelenina	Hmotnost	Čas	Komentář
Brokolice	250 g 450 g	2 - 3 minuty 3 - 5 minut	Připravte okvětí stejné velikosti. Uspořádejte stonky do středu nádoby.
Růžičková kapusta	250 g	2 - 3 minuty	Přidejte 60 - 75 ml (4 - 5) polévkových lžic vody.
Karotka	250 g	2 - 3 minuty	Karotku nakrájejte na kousky o stejné velikosti.
Květák	250 g 500 g	2 - 3 minuty 3 - 5 minut	Připravte okvětí stejné velikosti. Uspořádejte stonky do středu nádoby.
Baklažán	250 g	2 - 3 minuty	Nakrájejte na malé kousky a přidejte polévkovou lžíci citrónové šťávy.
Pórek	250 g	2 - 3 minuty	Nakrájejte na tenké plátky.
žampiony	125 g 250 g	2 - 3 minuty 3 - 5 minut	Připravte malé celé nebo nakrájené žampiony, nepřidávejte vodu, polijte citrónovou šťávou, osolte a opepřete. Před podáváním slijte.
Cibule	250 g	2 - 3 minuty	Rozkrájejte na plátky nebo na poloviny, přidejte pouze 15 ml (polévkovou lžíci) vody.
Paprika	250 g	2 - 3 minuty	Nakrájejte na malé kousky.
Brambory	250 g 500 g	3 - 5 minut 8 - 10 minut	Oškrábané brambory odvažte a nakrájejte na poloviny nebo čtvrtiny o stejné velikosti.
Tuřín	250 g	4 - 6 minut	Nakrájejte na malé kousky.

Časy pro přípravu mražené zeleniny

Zelenina	Hmotnost	Čas	Komentář
špenát	125 g	2 - 3 minuty	Přidejte 15 ml (polévkovou lžíci) studené vody.
Brokolice	250 g	3 - 4 minuty	Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody.
Hrášek	250 g	3 - 4 minuty	Přidejte 15 ml (polévkovou lžíci) studené vody.
Zelené lusky	250 g	4 - 5 minut	Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody.
Zeleninová směs (karotka / hrášek)	250 g	3 - 5 minut	Přidejte 15 ml (polévkovou lžíci) studené vody.
Směs zeleniny (pro čínskou kuchyni)	250 g	4 - 6 minut	Přidejte 15 ml (polévkovou lžíci) studené vody.

TECHNICKÉ ÚDAJE

NAPÁJENÍ		230V STŘÍD., 50 Hz, JEDNOFÁZOVÉ, S UZEMNĚNÍM
MIKROVLNY	PŘÍKON	1 200 W
	VÝKON	800 W (MAX. MIKROVLNNÝ VÝKON)
	KMITOČET	2 450 MHz
VNĚJŠÍ ROZMĚRY (š x v x hl.)		465 x 287 x 364 mm
VNITŘ´NÍ ROZMĚRY (š x v x hl.)		298 x 220 x 330 mm
TIMER		max. 35 minut
ČISTÁ HMOTNOST		cca 11.7 kg
NASTAVENÍ VÝKONU		7 úrovní

* Změny designu a technických údajů vyhrazeny bez předchozího oznámení.