

# 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 jejich vlastností a funkcí.

1. 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.
2. Nepoužívejte troubu bez vložených potravin - může tak být poškozena.
3. Nepoužívejte vnitřní prostor trouby pro ukládání jakýchkoliv předmětů jako jsou např. noviny, kuch. příručky nebo kuchyňské nářadí.
4. Nepoužívejte troubu bez řádně vloženého skleněného talíře. Před zapnutím trouby překontrolujte správné uložení talíře na vodítku.
5. Před vložením potravin ve sklenicích nebo v lahvích do trouby sejměte z nádob jejich víčka.
6. Pozor na vniknutí cizích předmětů do prostoru mezi těsněním dvířek a čelními těsnícími plochami trouby - riziko úniku mikrovlnné energie z trouby.
7. Pro přípravu potravin v troubě nepoužívejte výrobky z recyklovaného papíru - mohou obsahovat nečistoty zapříčiňující v troubě jiskření popř. vznícení obsahu trouby.
8. 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 neupravených zrn) je mnohem nižší než při pražení upravené kukuřice. Pokud tak není určeno výrobcem kukuřice nepřidávejte ke kukuřici pro její pražení v troubě olej.
9. 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 ohříváných 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 ohříváných 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. Při ohřevu jakýchkoliv tekutin mikrovlnami je možný výskyt jevu označovaného jako „utajený var“, při kterém může tekutina překypět a to i po ukončení jejího ohřevu. S nádobami obsahující horké tekutiny zacházejte opatrně.
19. a) V průběhu grilování nebo kombinovaného režimu přípravy potravin v troubě a bezprostředně po jejich ukončení se dotýkejte pouze ovládacích prvků trouby.  
b) Při manipulaci s potravinami nebo nádobami ve kterých jsou tyto připravovány důsledně používejte kuchyňské rukavice nebo alespoň utěrku.

## 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.

## INSTALACE TROUBY

### 1. Přístup vzduchu

Nezakrývejte větrací otvory skříňky trouby - zakrytím otvorů za provozu trouby riziko jejího přehřátí a poškození. Pro zajištění 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 přijímače.

### 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.

**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 zapojenými kabelovými koncovkami.

### 6. Napájení trouby

- Trouba je konstruována pro napájení střídavým napětím 230 V / 50 Hz, proudem cca 12 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 síťový 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 přezkontrolujte, zda trouba není poškozena, jako např.

nevyrovnaní dvířek, prasklá dvířka, poškození vnitřního prostoru trouby apod. V případě zjištění 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 domovním 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. Připravené potraviny vložte do vhodné nádoby, otevřete dvířka trouby a nádobu umístěte na skleněný talíř. Pokud je trouba používána musí být v troubě vložený skleněný talíř a vodítko talíře.
3. Uzavřete dvířka trouby a přezkontrolujte, 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 požadovaného polohy.

SYMBOL	ÚROVEŇ VÝKONU	VÝSTUPNÍ VÝKON
	udržování teploty	120 W
	rozmrazování	230 W
	střední	385 W
	středně vysoká	540 W
	vysoká	700 W

## 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 čistících prostředků nebo čistících prostředků způsobujících ořezání není doporučeno.
- 3 Vnější plochy skříňky trouby vyčistěte otřením utěrkou lehce zvlhčenou ve zředěném roztoku mírného saponátového čistícího přípravku a poté troubu otřete vlhkou výzdímanou utěrkou zvlhčenou v čisté vodě. Pozor na vniknutí vody do větracích otvorů skříňky trouby - riziko poškození dílů instalovaných ve skřínce trouby.
- 4 Ovládací panel trouby vyčistěte otřením měkkou suchou utěrkou - nepoužívejte agresivní čistící prostředky nebo čistící prostředky způsobující ořezání.
- 5 Vlhkost z páry zkondenzované na vnitřní straně dvířek trouby popř. okolo její vnější strany odstraňte otřením suchou měkkou utěrkou.

## PŘEDTÍM NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISU

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

### \* Trouba nepracuje :

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

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“.

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 utěrkou zvlhčenou ve vlažném zředěném roztoku mírného saponátového čistícího 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.

### \* Jiskření ve vnitřním prostoru trouby :

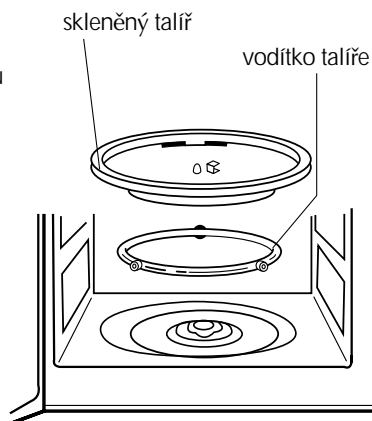
1. Přezkontrolujte použitou nádobu. V troubě nesmí být používáno kovové nádobí nebo talíře s kovovým (zlatým nebo stříbrným) dekorem.
2. Přezkontrolujte zda se event. používá kovové jehlice nebo sorky popř. hliníková fólie nedotýkají stěn vnitřního prostoru trouby.

## VODÍTKO TALÍŘE

- 1 Pro zabránění hluku za provozu trouby musí být vodítko talíře a dno vnitřního prostoru trouby pravidelně čistěny.
- 2 Za provozu trouby musí být v troubě vždy vloženo vodítko talíře a skleněný talíř.

## SKLENĚNÝ TALÍŘ

- 1 Nepoužívejte troubu bez řádně vloženého skleněného talíře.
- 2 V troubě používejte pouze skleněný talíř z příslušenství trouby.
- 3 Horký talíř ponechte 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 odraženy 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	Komentář
Hliníková fólie	▲	Může být v malém množství použita pro ochranu některých částí potravin před přepečněním. 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 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Polystyrenové šálky</li> <li>• Papírové sáčky nebo noviny</li> <li>• Recyklovaný papír nebo kovové jehlice</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●</li> <li>×</li> <li>×</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mohou být použity pro ohřev potravin. Přeřátím je možné roztavení polystyrenu.</li> <li>Mohou se v troubě vznítit.</li> <li>Mohou v troubě zapříčinit jiskření.</li> </ul>
Sklo <ul style="list-style-type: none"> <li>• Skleněné nádobí pro přípravu a podávání potravin</li> <li>• Jemné sklo</li> <li>• Sklenice</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●</li> <li>●</li> <li>●</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Může být používáno pokud není opatřeno kovovým dekorem.</li> <li>Může být používáno pro ohřev potravin a nápojů.</li> <li>Sejměte víko. Používejte pouze pro ohřev.</li> </ul>
Kovové nádobí <ul style="list-style-type: none"> <li>• Talíře</li> <li>• Kovové pásky pro uzavírání sáčků s mraženými potravinami</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>×</li> <li>×</li> </ul>	Mohou v troubě zapříčinit jiskření nebo vznícení potravin.
Papírové nádobí <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tacky, šálky, ubrousky a kuchyřský papír</li> <li>• Recyklovaný papír</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●</li> <li>×</li> </ul>	Pro krátké časy ohřevu a přípravy, rovněž pro absorpci přebytečné vlhkosti. Může v troubě zapříčinit jiskření.
Plastové nádobí <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nádobí</li> <li>• Fólie</li> <li>• Sáčky pro mražené potraviny</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●</li> <li>●</li> <li>▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Používejte pouze plasty odolávající teplu, jiné plasty mohou vysokými teplotami ztrácet tvar nebo barvu. Nepoužívejte výrobky z melaminu.</li> <li>Používejte pro udržení vlhkosti, neměly by se dotýkat potravin. Při jejich snímání pozor na únik páry.</li> <li>Pouze pokud jsou odolné varu nebo vysokým teplotám, nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.</li> </ul>
Voskovaný papír nebo papír odolávající tukům	●	Může být používán pro udržení vlhkosti v potravinách a pro zabránění rozstříkávání kapek tuků a šťáv.

● : doporučené použití;

▲ : omezené použití;

× : nedoporučeno;

# PŘEVODNÍ TABULKY

JEDNOTKY HMOTNOSTI		JEDNOTKY OBJEMU		PŘEVOD ml / lžíce	
15 g	1/2 unce	30 ml	1 fl. unce	1,25 ml	1/4 čaj. lžička
25 g	1 unce	100 ml	3 fl. unce	2,5 ml	1/2 čaj. lžička
50 g	2 unce	150 ml	5 fl. uncí (1/4 pinty)	5 ml	1 čaj. lžička
100 g	4 unce	300 ml	10 fl. uncí (1/2 pinty)	15 ml	1 tbsp 1 polévk. lžíce
175 g	6 uncí	600 ml	20 fl. uncí (1 pinta)		
225 g	8 uncí				
450 g	1 libra				

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
<b>MASO</b> Hovězí pečeně - málo propečená - středně propečená - dobře propečená Vepřová pečeně Pečená slanina	střední střední střední vysoká vysoká	6 - 8 minut 7 - 11 minut 8 - 12 minut 9 - 11 minut 7 - 9 minut	- Chlazené maso a drůbež vyjměte nejméně 30 minut před zahájením jejich přípravy zchladničky.
<b>DRŮBEŽ</b> Celé kuře Porcované kuře Prsíčka (s kostí)	vysoká střední střední	7 - 9 minut 6 - 8 minut 7 - 9 minut	- Po ukončení přípravy viudy ponechejte maso a drůbež zakryté několik minut v klidu.
<b>RYBY</b> Rybí filé Celá makrela vyčištěná a připravená Celý pstruh, vyčištěný a připravený Stýčky z lososa	vysoká vysoká vysoká vysoká	4 - 6 minut 4 - 6 minut 4 - 6 minut 4 - 6 minut	- 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 zakryté ryby několik minut v klidu.
<b>POZNÁMKA:</b> 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 rozmrazeny.			

## 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
- potravin 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 částěčky 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 rozmrazení, 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 rozmrazeny vraťte je do trouby a nastavte několik málo minut rozmrazování. Pokud budou některé části potraviny nerozmrazeny ponechejte

potraviny v troubě 5 - 60 minut v troubě dojit.

Drůbež a ryby můžete rozmrazit jejich ponecháním pod tekoucí studenou vodou.

- ⇨ **Obrácení** potravin je nutné pro rozmrazení roštěnek, žebírek, celé drůbeže, krutích 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 rozmrazení.

## POSTUPY ROZMRAZOVÁNÍ NĚKTERÝCH POTRAVIN

Potraviny & jejich hmotnost	Čas rozmrazování	Čas ponechání v troubě v klidu	Speciální techniky
<b>HOVĚZÍ MASO</b> Mleté maso 450 g Maso pro dušení 675 g Paštičky 4 porce po 110 g	10 - 12 minut 18 - 20 minut 9 - 11 minut	15 - 20 minut 25 - 30 minut 15 - 20 minut	Rozmražené porce oddělte a vyjměte z trouby. Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání.  Po polovině času obraťte.
<b>VEPŘOVÉ MASO</b> žebírka 450 g Kousky 125 g Mleté maso 450 g	9 - 11 minut 9 - 11 minut 9 - 11 minut	25 - 30 minut 25 - 30 minut 15 - 20 minut	Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání. Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání. Rozmražené porce oddělte a vyjměte z trouby.
<b>DRŮBEŽ</b> Celé kuře 1 125 g Kuřecí prsíčka 450 g Fritované kuře (porce) 900 g Kuřecí stehna 675 g	25 - 28 minut 15 - 18 minut 20 - 24 minut 18 - 20 minut	45 - 90 minut 15 - 30 minut 25 - 30 minut 15 - 30 minut	Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání. Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání. Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání.  Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání.
<b>RYBY A PLODY MOŘE</b> Celé ryby 450 g Rybí filé 675 g Garnáti 225 g	6 - 8 minut 12 - 14 minut 3 - 5 minut	15 - 20 minut 15 - 20 minut 15 - 20 minut	Po polovině času obraťte, podle potřeby zakryjte fólií. Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání. 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 ponechte 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 okvěti 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 okvěti stejné velikosti. Uspořádejte stonky do středu nádoby.
Baklažán	250 g	2 - 3 minuty	Nakrájejte na malé kousky a přidejte polévkovou lžici citronové 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 citronovou šťávou, osolte a opepřete. Před podáváním slijte.
Cibule	250 g	2 - 3 minuty	Rozkrájejte na plátky nebo na poloviny, přidejte pouze 15 ml (polévkovou lžici) 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 lžici) 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 lžici) 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 lžici) studené vody.
Směs zeleniny (pro čínskou kuchyni)	250 g	4 - 6 minut	Přidejte 15 ml (polévkovou lžici) studené vody.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

NAPÁJENÍ		230V STŘÍD., 50 Hz, JEDNOFÁZOVÉ, S UZEMNĚNÍM
MIKROVLNÝ	PŘÍKON	1 000 W
	VÝKON	700 W (MAX. MIKROVLNNÝ VÝKON)
	KMITOČET	2 450 MHz
VNĚJŠÍ ROZMĚRY (š x v x hl.)		446 x 270 x 324 mm
VNITŘNÍ ROZMĚRY (š x v x hl.)		295 x 219 x 303 mm
TIMER		max. 35 minut
ČISTÁ HMOTNOST		cca 10,2 kg
NASTAVENÍ VÝKONU		5 úrovní
Úroveň hluku [dB(A)re 1pW]		48 (58 při náběhu)

\* Změny designu a technických údajů vyhrazeny bez předchozího oznámení.

## MIKROVLNNÁ TROUBA NÁVOD K OBSLUZE & KUCHARKA

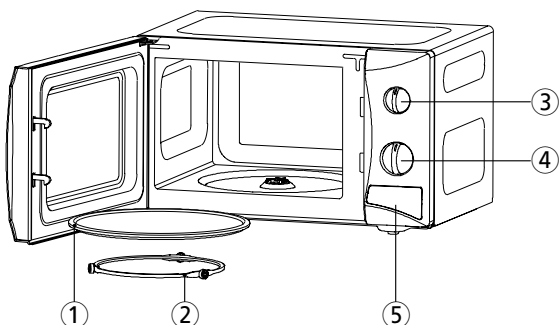
KOR-6L05

### 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 čistících prostředků na těsnících 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 těsnící plochy trouby.
- (d) **UPOZORNĚNÍ:** Opravy nebo servisní úkony vyžadující sejmutí krytů chránících uživatele trouby před účinky mikrovlnné energie jsou pro všechny k tomuto nequalifikované 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 vlnová energie používaná ve formě vlnového záření pro tepelné zpracování potravin. Tato trouba je zařízením třídy B vhodným pro použití v domácnostech a v provozovnách přímo připojených k nízkonapětovému 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.
- ⑤ **Tlačítko pro otevření dvířek trouby.** Otevření dvířek stlačením tlačítka.



# ABOUT THIS MANUAL

VISION CREATIVE, INC.

6

4

	KOR - 6L053S		DAEWOO
BUYER	DEEC		
BUYER	KOR - 6L05		
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	( )		
B5			
MEMO : ( 8 )			
06.6.16 - ( 8p)			
06.6.17 - 8p			
06.6.19 - 8p			

**VISION**

TEL: 730 - 0660 FAX: 730 - 3788