

PRÍSLUŠENSTVO RÚRY

Rošt - Plech na pečenie zákuskov

1. Ovládací panel
 - 1.1. Ovládací gombík pre výber funkcie
 - 1.2. Ovládací gombík termostatu
 - 1.3. Ovládacie gombíky varnej dosky
 - 1.4. Červená kontrolka termostatu
2. Chladiaci ventilátor (nevidno ho)
3. Vrchný ohrevný článok
4. Ohrevný článok grilu
5. Zadné osvetlenie
6. Ventilátor
7. Spodný ohrevný článok (nevidno ho)
8. Chladné dvierka rúry

AKO ZAPNÚŤ RÚRU

Otočte ovládací gombík pre voľbu funkcií na želanú funkciu. Rozsvieti sa osvetlenie rúry. Otočte ovládací gombík termostatu smerom vpravo, na želanú teplotu. Rozsvieti sa červená kontrolka termostatu, ktorá zhasne po dosiahnutí nastavenej teploty. Po ukončení prípravy jedla otočte ovládacie gombíky do polohy "0".

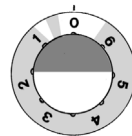
AKO ZAPNÚŤ VARNÚ DOSKU

Ovládací panel rúry je vybavený 4 nastaviteľnými ovládacími gombíkmi (od 0 po 6), ktorými sa ovláda činnosť varnej dosky.

Zapnutie elektrických platničiek:

- Otočte ovládací gombík želanej varnej zóny smerom vpravo do želanej polohy (pozrite návod na použitie varnej dosky).

Rozsvieti sa žltá kontrolka činnosti varnej dosky.



Dôležité upozornenie:

- Pri prvom použití platničiek otočte ovládacie gombíky do polohy 6 a nechajte ich zapnuté približne 3 minúty, aby sa odstránili pachy, pričom na každú položte hrniec s vhodným priemerom, ktorý naplňte do polovice vodou.
- Platničky nenechávajú zapnuté, ak na nich nie sú položené varné nádoby.
- Odporúčame Vám používať pomôcky s plochým a hrubým dnom, špeciálne odporúčané pre elektrické platničky.
- Priemer dna hrnca musí byť rovnaký alebo o trochu väčší ako je priemer elektrickej platničky.

Tabuľka funkcií rúry

Funkcia	Popis funkcie
0 VYPNUTÁ RÚRA	-
OSVETLENIE	• Zapnutie vnútorného osvetlenia rúry.
STATICKÁ	• Na prípravu mäsa, rýb a hydiny na jednej úrovni. • Rúru predohrejte na želanú teplotu varenia a vložte potraviny do vnútra hneď po zhasnutí červenej kontrolky termostatu. • Odporúčame Vám používať druhú alebo tretiu úroveň lišty v rúre.
S VENTILÁTOROM	• Na prípravu jedál na max. 2 úrovniach. • Ak je to potrebné, odporúčame zmeniť polohu jedál, aby boli jedlá uvarené rovnomernejšie. • Nie je nutné rúru predohriať (s výnimkou pizze a posúcha).
GRIL	• Na grilovanie rebierok, špízov, klobások, gratinovanie zeleniny a na zapečenie chleba. • Rúru predohrejte počas 3 - 5 min. • Počas varenia musia ostať dvierka rúry zatvorené. • V prípade grilovania mäsa nalejte do nádoby na odkvapkvanie, umiestnenej v prvej polohe, trochu vody, zníži sa tým množstvo dymu a tuk nebude vystrekovať. • Odporúčame otočiť potraviny počas prípravy.
TURBOGRIL	• Na grilovanie veľkých kusov mäsa (roast beef, pečené mäso). • Počas varenia musia ostať dvierka rúry zatvorené. • V prípade grilovania mäsa nalejte do nádoby na odkvapkvanie, umiestnenej v prvej polohe, trochu vody, zníži sa tým množstvo dymu a tuk nebude vystrekovať. • Počas prípravy mäso obracajte.
ROZMRAZOVANIE	• Na rozmrazovanie potravín na izbovú teplotu. • Potraviny nechajte v pôvodnom obale, aby sa nevysušili.

POTRAVINY	Funkcia	Úroveň od spodu	Teplota (°C)	Čas prípravy jedla min.
Jahňacie/telacie/hovädzie/bravčové		2	190-210	90-110
Kurča/králik/kačica		2	190-200	65-85
Moriak/hus		2	190-200	140-180
Ryby		2	180-200	50-60
Plnené paradajky a papriky/pečené zemiaky		2	180-200	50-60
Kysnuté koláče		2	170-180	45-55
Plnené koláče		2	180-200	60-90
Sušienky		2	170-180	35-45
Lasagne		2	190-200	45-55
Chlieb/pizza		2	200-225	40-50/15-18
Toasty		3/4	250	1,5-2,5
Kotlety/klobásy/špízy		3/4	250	35-45
Gratinovaná zelenina		3	250	5-8
1/2 kurča'a		3	250	40-50
Kurča vcelku		2/3	200-225	55-65
Roast beef		2	200-250	35-45
Pečené mäso		2/3	200-225	60-70
Ryby (vcelku)		3	190-200	40-50

Poznámka: teploty a doby prípravy jedla sú iba približné a platia pre 4 porcie.