

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Mřížka - plech na moučníky

JAK TROUBU POUŽÍVAT

Voličem funkcí otočte na požadovanou funkci. Rozsvítí se osvětlení trouby. Voličem termostatu otočte doprava na požadovanou teplotu. Červená kontrolka termostatu se rozsvítí a po dosažení zvolené teploty zhasne. Po ukončení pečení otočte ovladači do polohy "0".

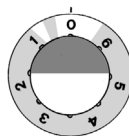
JAK POUŽÍVAT VARNOU DESKU

Na ovládacím panelu trouby jsou umístěny 4 nastavitelné ovladače (od 0 do 6), kterými se řídí provoz varné desky.

K zapnutí elektrických plotýnek:

- Ovladačem zvolené plotýnky otočte směrem doprava do požadované polohy (řídte se pokyny přiloženými k varné desce).

Rozsvítí se žlutá kontrolka provozu varné desky.



Důležité upozornění:

- Při prvním zapnutí plotýnek otočte ovladači do polohy 6 a nechte je zapnuté asi 3 minuty, aby se odstranily všechny pachy; na každou plotýnku postavte nádobu s vhodným průměrem dna naplněnou do poloviny vodou.
- Nezapínejte prázdné plotýnky.
- Doporučujeme používat nádoby s rovným a silným dnem, které jsou speciálně určené pro elektrické plotýnky.
- Průměr dna nádoby musí být stejný jako průměr elektrické plotýnky, nebo jen lehce větší.

Tabulka funkcí trouby

Funkce	Popis funkce
0 VYPNUTÁ TROUBA	-
OSVĚTLENÍ	<ul style="list-style-type: none"> Zapnutí vnitřního osvětlení trouby
STATICKÉ PEČENÍ	<ul style="list-style-type: none"> K pečení masa, ryb a drůbeže na jedné úrovni. Troubu předehřejte na požadovanou teplotu pečení a jakmile zhasne červená kontrolka teploty, vložte jídlo dovnitř. Doporučujeme použít druhou nebo třetí úroveň drážek.
VENTILÁTOR	<ul style="list-style-type: none"> K pečení na max. 2 úrovních. Je-li to nutné, doporučujeme vyměnit polohu plechů, dosáhnete tak rovnoměrnějšího propečení. Troubu nemusíte předehřívát (s výjimkou pizzy nebo koláčů).
GRIL	<ul style="list-style-type: none"> Ke grilování krkovičky, ražniči, klobás, zapékání zeleniny a osmažení chleba dozlatova. Troubu asi na 3-5 min. předehřejte. Dveře trouby musí být při pečení zavřené. Pečete-li maso, nalijte do hlubokého plechu umístěného na první úrovni drážek trochu vody, abyste omezili výpary a stříkání tuku. Doporučujeme jídlo při pečení obracet.
TURBOGRIL	<ul style="list-style-type: none"> K pečení velkých kusů masa (rostbífů, pečení). Dveře trouby musí být při pečení zavřené. Pečete-li maso, nalijte do hlubokého plechu umístěného na první úrovni drážek trochu vody, abyste omezili výpary a stříkání tuku. Během pečení maso obračtejte.
ROZMRAZENÍ	<ul style="list-style-type: none"> K rozmrazování jídel na pokojovou teplotu. Jídlo ponechte v původním obalu, aby příliš nevyschlo.

JÍDLO	Funkce	Úroveň zdola	Teplota (°C)	Doba pečení min
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové		2	190-210	90-110
Kuře/ králík/kachna		2	190-200	65-85
Husa/ krocan		2	190-200	140-180
Ryby		2	180-200	50-60
Plněné papriky a rajčata/pečené brambory		2	180-200	50-60
Kynuté koláče		2	170-180	45-55
Koláče plněné		2	180-200	60-90
Sušenky		2	170-180	35-45
Lasagne		2	190-200	45-55
Chléb/pizza		2	200-225	40-50/15-18
Toasty		3/4	250	1,5-2,5
Kotlety/klobásky/ražniči		3/4	250	35-45
Zapékaná zelenina		3	250	5-8
1/2 kuřete		3	250	40-50
Celé kuře		2/3	200-225	55-65
Rostbíf		2	200-250	35-45
Pečeně		2/3	200-225	60-70
Ryby (celé)		3	190-200	40-50

Poznámka: teploty a doby pečení platí orientačně pro 4 porce.