

2 H – 140

2 H – 140 N/I

2 HC – 140

2 HC – 140 N/I

Ochrana životného prostredia

Pre ochranu životného prostredia sú všetky naše obaly vyrobené

- zo 100% recyklovateľných materiálov.
- obsahujú veľmi málo súčastí, ktoré zaťažujú životné prostredie.
- po skončení záručnej lehoty obal odovzdajte do zbemých surovín a spotrebič po skončení životnosti tiež.

UPOZORNENIE

Pred prvým použitím rúry nastavte program  na 250°C a nechajte rúru v prevádzke po dobu 40 min.

Po uplynutí tejto doby a vychladnutí rúry umyte jej vnúorný priestor mydlovou vodou (saponátom). Predídete tak nepríjemnému zápachu pri prvom pečení, ktorý vzniká vypaľovaním konzervačných prostriedkov použitých pri výrobe.

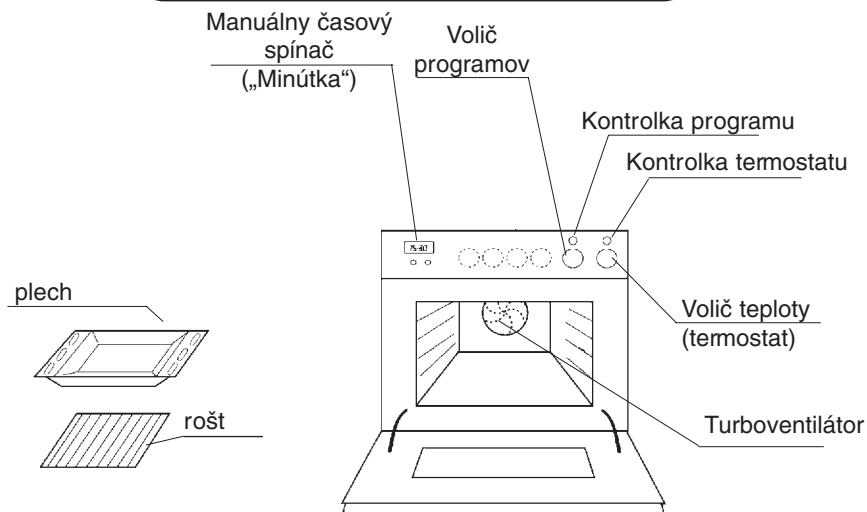
Pozor! Počas prevádzky spotrebiča sú vyvíjané vysoké teploty. Nedovoľte deťom pohybovať sa bez dozoru v blízkosti rúry.

Technické a identifikačné údaje výrobku sú uvedené na typovom štítku umiestnenom na prednej časti rúry pod dvierkami. Pozorne sa s nimi zoznámte pred pripojením spotrebiča k el. sieti.

Dôležité upozornenia:

- Inštalácia výrobku musí byť prevedená kvalifikovaným odborníkom vyšskoleným na daný druh spotrebiča (s elektrotechnickým osvedčením) podľa platných predpisov a technických noriem. Pokiaľ nebude inštalácia prevedená odborníkom, nevzťahuje sa na spotrebič záruka.
- Nábytok, v ktorom je rúra zabudovaná, vrátane dekorácií a tmelov musí odolávať teplotám do 100°C.
- Pokiaľ je elektrické pripojenie realizované napevno (bez prívodného kábla s vidlicou + zásuvka), musí byť do el. inštalácie vsunutý vypínač, ktorý rozpája všetky póly zdroja s min. vzdialenosťou medzi kontaktmi 3 mm (tzv.sporáková kombinácia).

VŠEOBECNÝ POPIS



Štyri ovládacie gombíky, ktoré sú naznačené čiarkovane, sú určené na ovládanie vamej dosky. Pri modeloch určených k inštalácii samostatne tieto gombíky chýbajú.

VOLIČ PROGRAMOV

Umožňuje zvoliť niektorý z nasledujúcich programov /viď.tab./. Pri nastavení programu sa rozsvieti kontrolka programu.



– konvenčné pečenie zhora aj zdola



– konvenčné pečenie zhora (iba stred plechu)



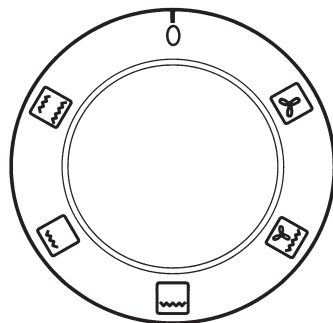
– konvenčné grilovanie (po celej ploche plechu)



– grilovanie zhora s ventilátorom (horúcim vzduchom).



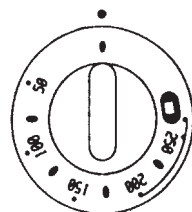
– pečenie zhora aj zdola s ventilátorom (horúcim vzduchom).



VŠEOBECNÝ POPIS

VOLIČ TEPLOTY (Termostat)

Umožňuje voľbu teploty v rúre v priebehu pečenia. Pri jeho zapnutí event. vypnutí sa rozsvieti, event. zhasne kontrolka termostatu.

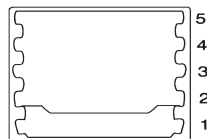


MANUÁLNY ČASOVÝ SPÍNAČ - „MINÚTKA“

Funkcie: ukončenie doby pečenia, ručné ovládanie, budík.

POUŽÍVANIE RÚRY

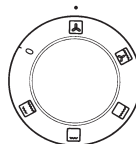
- 1 Potravinu dajte na plech a vložte ju do rúry do príslušnej polohy (viď.tab. str. 82 a 83).



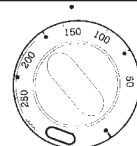
- 2 Ovládanie časovým spínačom - viď kapitola "Používanie manuálneho časového spínača".



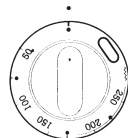
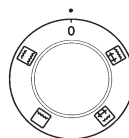
- 3 Nastavte volič programov do požadovanej polohy. Napr.  /viď.tab./. Kontrolka programu sa rozsvieti.



- 4 Voličom teploty nastavte požadovanú teplotu pečenia napr. 150°C /viď.tab./. Kontrolka termostatu sa rozsvieti.



- 5 Po skončení pečenia nastavte volič programov do polohy 0. Volič teploty do najnižšej polohy (●).

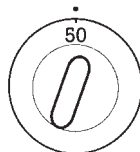


POZN.: Pri všetkých programoch vrátane grilovania musí mať rúra zatvorené dverka.

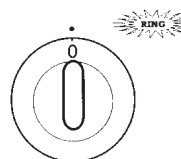
POUŽÍVÁNIE ČASOVÉHO SPÍNAČA

MANUÁLNY ČASOVÝ SPÍNAČ

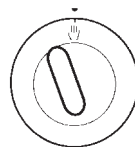
Otočte gombíkom v smere hodinových ručičiek tak, ako najďalej to ide. Potom otáčajte proti smeru hodin. ručičiek a nastavte požadovaný čas (napr. 50 min.). Teraz uveďte rúru do chodu (viď „Používanie rúry“).



Keď gombík dôjde do polohy „0“ ozve sa „budík“ a rúra sa vypne. S „gombíkom“ v polohe „0“ nemôže byť rúra zapnutá /istenie pred deťmi/.



Ak chcete rúru používať bez časového spínača (ručné ovládanie) nastavte polohu . V tejto polohe nie je doba pečenia obmedzená.



PRAKTICKÉ RADY

Na nastavenie programu Vašej rúry používajte tabuľky, v ktorých sú uvedené odporúčané teploty, príslušný program a pozície potravín v rúre. Pokiaľ používate vlastné recepty, snažte sa v tabuľke vyhľadať podobný druh jedla.

**POUŽÍVAJTE
TABUĽKY**

Časy odporúčané v tabuľkách môžu byť v skutočnosti dlhšie, v prípade, že bude potravina vložená do rúry rovno z chladničky. Časy sa predlžujú aj v závislosti na Vašej chuti a zvyklostiach (mieme alebo silno prepečené potraviny apod.).

**ODPORUČANÉ
ČASY**

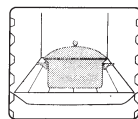
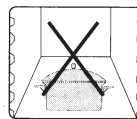
Hodnoty odporúčané v tabuľkách sú uvádzané pre jedlo v množstve pre 4 osoby. Veľké kusy potravín /napr. mäsa/ vyžadujú väčšinou dlhší čas prípravy.

**TABUĽKY SÚ
PRE 4 OSOBY**

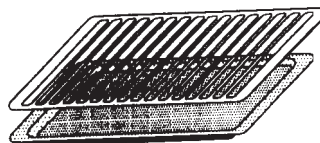
Nastavujte teploty v rúre podľa odporúčaní v tabuľkách. Vyššia teplota ako tá, ktorá je uvedená v tab., môže viesť k neúmemému vzniku pary a dymu.



Nikdy nedávajte jedlo alebo nádoby s potravinami priamo na dno rúry. Vždy používajte dodaný plech alebo grilovací rošt zasunutý do vodiacich líšť (množstvá dodávaných plechov a event. gril. roštov je závislé od modelu).

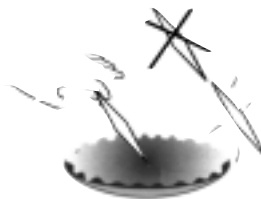


Ak je Vaša rúra vybavená grilovacím roštom, používajte ju pri grilovaní spoločne s plechom na pečenie, ktorý umiestnite pod rošt na odkvapkanie masti. Rúra má byť predhriata v čase 10 min., hlavne pri pečení dezertov a rýb.



PRAKTICKÉ RADY

Pri pečení múčnikov skúšajte stupeň ich upečenia špajdlou tak, že ju zapichnete doprostred cesta. Ak sa pri jej vytiahnutí neprichyť cesto na špajdlu, múčnik je hotový.



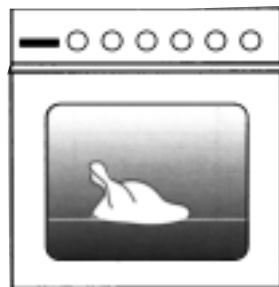
Ak cesto spadne, nastavte nabudúce teplotu o 10°C nižšiu.

-10 °C

Pokiaľ je spodná strana múčnika príliš tmavá, umiestnite ho pri ďalšom pečení o jednu pozíciu vyššie. Naopak, ak je vrchná strana príliš tmavá, umiestnite ho o jednu pozíciu nižšie. V oboch prípadoch nastavte nižšiu teplotu.

-10 °C

Po skončení pečenia nechajte mäso a hydinu ešte 5-10 min. vo vnútri rúry.



Počas grilovania majte vždy zatvorené dvierka. V prípade, že potravina nevyplní celý povrch plechu na pečenie /pekáč/, umiestnite ju do stredu.

Hydina získa hnedú farbu, ak ju občas potrieme omastkom.

TABUĽKY

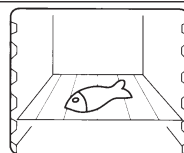
Druh jedla	Program	Teplota	Doba	Pozícia	Predhriatie	Príslušenstvo
PREDKRMY A ZELENINA						
Pečené vajce		225°	5 min		NIE	
Paella		225°	35-40 min		NIE	
Gratinovaný karfiol		225°	10-12 min		ÁNO	
Pečené zemiaky		225°	55-60 min		NIE	
Zapekané papriky		200°	30-35 min		NIE	
RÔZNÉ						
Pizza		200°	30-35 min		NIE	
Chlieb		225°	25-30 min		ÁNO	
Koláče		200°	12-14 min		ÁNO	
MÚČNIKY						
Jablkový koláč		190°	40-45 min		NIE	
Hrušky na víne		225°	50 min		NIE	
Flan		175°	30-35 min		NIE	
Soufflé		200°	10-12 min		ÁNO	
Piškót		180°	30 min		ÁNO	
Zapekané jablká		175°	30-35 min		NIE	
Lístkové cesto		175°	30-35 min		ÁNO	

TABUĽKY

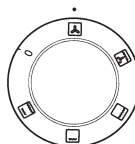
Druh jedla	Program	Teplota	Doba	Pozícia	Predhriatie	Príslušenstvo
MÄSO, DRÜBEŽ a RYBY						
Sviečková pečienka		175°	60-70 min		NIE	
Teľacie rebrá		150°	90-110 min		NIE	
Jahňacia pečienka		175°	60-70 min		NIE	
Králik v omáčke		175°	50-60 min		NIE	
Hovädzia pečienka		150°	70-80 min		NIE	
Volský chvost		200°	120-140 min		NIE	
Bravčová pečienka 1 kg		150°	60-70 min		NIE	
Hamburgery		250°	7-10 min		ÁNO	
Párky, klobásy		250°	5-7 min		ÁNO	
Pečené kurča		175°	45-50 min		NIE	
Pečený moriak		190°	140-160 min		NIE	
Kačka na pomarančoch		210°	90-100 min		NIE	
Pečené prepelice		225°	7-10 min		ÁNO	
Merluza		210°	15-18 min		ÁNO	
Langusty		250°	5-7 min		ÁNO	
Tuniak		225°	15-18 min		ÁNO	
Pstruh		210°	12-14 min		ÁNO	

ROZMRAZOVANIE

Pri rozmrazovaní umiestnite potravinu na grilovací rošt do pozície 2.



Volič programu nastavte do polohy 
Volič teploty nastavte do min. polohy 



TABUĽKA ROZMRAZOVANIA

Druh potraviny	Hmotnosť	Programovaný čas	Jednotky
Mäso			
Roláda	1000 g	90 min	1
Hovädzie plátky	400 g	20 min	4
Sekaná	1000 g	60 min	1
Porcované mäso	1000 g	70 min	20
Kurča celé	1200 g	70 min	1
Kurča porcované	1200 g	40 min	20
Párky	500 g	25 min	12
Chrbát (vcelku)	1000 g	90 min	1
Chrbát (na plátky)	450 g	40 min	8
Ryby			
Tresčie chvostíky	800 g	60 min	1
Tresčie rezne	480 g	20 min	4
Drobné ryby (pstruhy apod.)	700 g	30 min	4
Rezy z tuniaka	1200 g	25 min	2
Krevety	1000 g	30 min	10
Rôzne			
Všetky druhy zeleniny	400 g	20-25 min	
Chlieb, koláče	250 g	10 -12 min	
Predvarené jedlá	500 g	30-35 min	

ČISTENIE

Na čistenie nikdy nepoužívajte drsné čistiace prostriedky. Vonkajší povrch rúry čistíte mäkkou handričkou navlhčenou v saponáte.

VODA
+
SAPONÁT

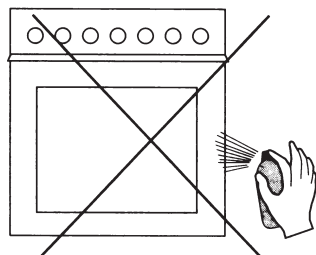
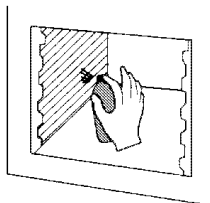


Ak nie je rúra vybavená samočistiacimi povrchmi: čistíte vnútorné plochy horúcou vodou so saponátom. Ak je voda znečistená, použite špeciálne prostriedky. Nastriekajte ich a nechajte pôsobiť.

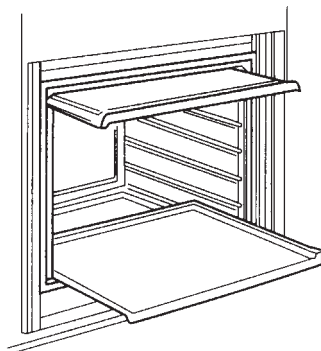
Nepoužívajte spreje na vonkajšie povrchy.

Dôležité: čistíte vnútorný priestor rúry pravidelne, odporúčame po každom použití. Predídete tak nežiadúcim pachom a dymu pri nasledujúcom použití.

VODA
+
SAPONÁT

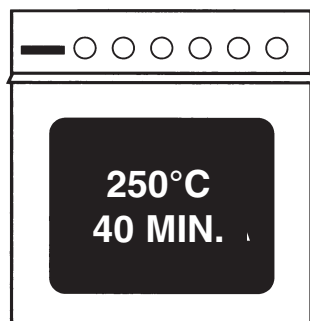


Pre jednoduchšie čistenie je možné vybrať vrchnú aj spodnú vložku. Môžete ju umyť vodou alebo v umývačke riadu.



ČISTENIE

Pri niektorých modeloch sú všetky vnútorné plochy rúry, mimo vynímateľného dna a vynímateľnej hornej vložky, chránené samočistiacim povrchom. Táto ochrana eliminuje drobné znečistenie vnútra rúry v priebehu pečenia, bez toho, aby sa musela mechanicky čistiť. Väčšie znečistenie (pripečené kúsky, masť atď), ktoré nie je odstránené v priebehu pečenia, sa môže po upečení a vybratí jedla odstrániť zapnutím prázdnej rúry po dobu 40 min. pri teplote 250°C.

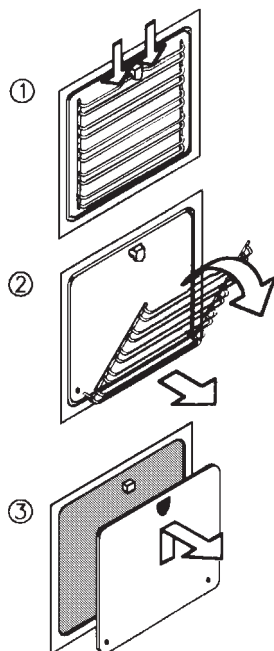


Ak sú i potom plochy znečistené, musia byť umyté. Pre uľahčenie čistenia sú aj bočné vložky vynímateľné. Je možné ich umyť horúcou vodou so saponátom alebo v umývačke.

Inštrukcie na vyberanie:

- 1) Stlačte dole vrchný držiak vodiacej lišty až kým sa uvoľní.
- 2) Vyklopte lištu tak, ako je naznačené na obrázku a vyberte ju.
- 3) Zložte vložku. Zadná stena sa tiež môže odobrať uvoľnením skrutiek.

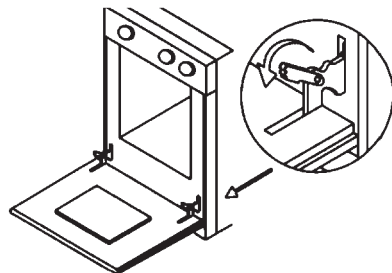
Pozn: Na samočistiaci povrch rúry nepoužívajte špeciálne spreje. Bočné vložky sú obojstranne použiteľné.



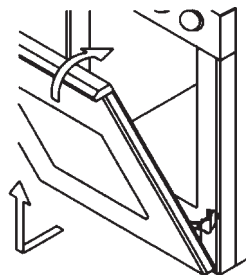
ČISTENIE

Pre uľahčenie čistenia môžu byť odobraté dvierka a to nižšie uvedeným spôsobom. Dodržujte tento postup, aby nedošlo k poškodeniu rúry.

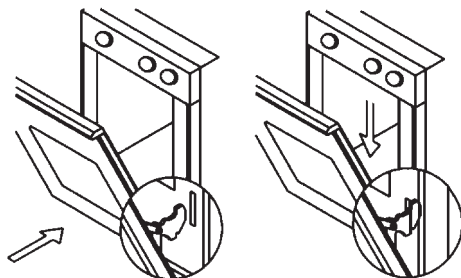
- 1** Otvorte dvierka do krajnej polohy a otočte závorou závesov do priestoru.



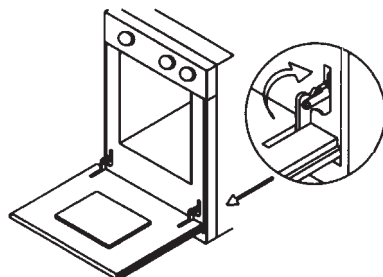
- 2** Pomaly privierajte dvierka, až ucítite odpor. Potom ich chyt'ite obidvoma rukami a vytiahnite ich pri súčasnóm privieraní až kým budú závesy vonku z drážky. Teraz sú dvierka vybraté.



- 3** Pri spätnom nasadzovaní dvierok nasadte závesy do drážok tak, ako je uvedené na obr.



- 4** Otvorte dvierka do krajnej polohy a otočte závoru do jej pôvodnej polohy. Teraz sú dvierka nasadené späť.



ČO ROBIŤ, KEĎ...

– Rúra sa nedá zapnúť:

- Prerušená poistka - vymeniť /poistka v bytovom rozvážači- alebo istič/.
- Ak poistka znovu vypadne - je zapnutých viac spotrebičov, je nutné niektorý vypnúť.
- Pokiaľ sa ani potom nedá rúra zapnúť - volajte servis.

– Nefunguje osvetlenie aj keď je rúra zapnutá:

- Pravdepodobne praskla žiarovka. Keď rúra vychladne, odskrutkujte kryt žiarovky a vymeňte ju za novú.
Pozor!Pred výmenou vypnite rúru hlavným vypínačom zaabudovaným v inštalácii, ktorý rúru odpojí od el. siete.

– V priebehu predhriatia a následného pečenia alebo grilovania vychádza z rúry mierny dym:

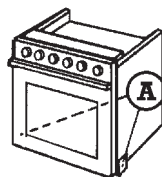
- Je to normálny stav. Všetky rúry tvoria dym v menšom či väčšom množstve, hlavne pri grilovaní a pečení. Intenzitu dymu môžete znížiť redukovaným množstvom omastku a tekutín na pečiacom plechu event. pekáči a znížením teploty. Nenastavujte teplotu vyššiu, než aká je odporúčaná v tab.
- Grilovacie teleso môže byť znečistené od predchádzajúceho grilovania alebo pečenia! Ak je zapnutý gril, nečistoty sa pália a vzniká dym. Snažte sa udržiavať rúru vrátane grilu v čistote.

Ak Vám vyššie uvedené rady nepomôžu odstrániť vzniknutý problém, obráťte sa láskavo na najbližší autorizovaný servis.

INŠTALÁCIA

UYBALENIE

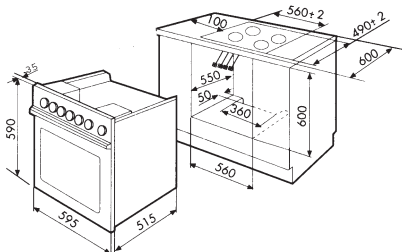
Opatrne vyberte všetky časti chrániace výrobok. Vyberte tiež obidve konzoly „A“ na dvoch častiach rúry tak, ako je uvedené na obrázku.



RÚRA S PEVNÝMI OVLÁDACÍMI GOMBÍKMI VARNEJ DOSKY

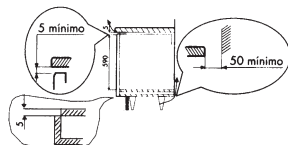
Na obrázku sú uvedené rozmery skrinky a rúry v mm. Najskôr musí byť nainštalovaná varná doska.

Konektor pre el. pripojenie s rúrou je voľný (nepripojený), pokiaľ nie je rúra zabudovaná (viď inštrukcie na inštaláciu vamej dosky).

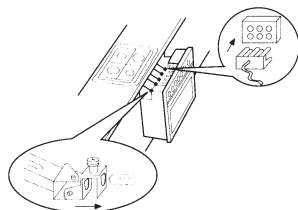


Pre správnu a bezchybnú funkciu rúry je veľmi dôležité zaistiť ventilačné otvory.

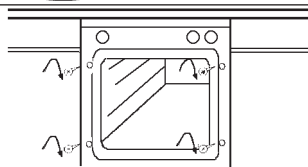
Pod rúrou je nutno zachovať otvor 5 mm na otváranie dveriek.



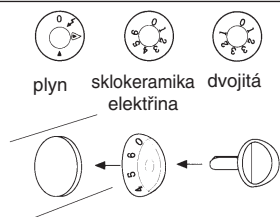
Nadvihnite káble a hriadeľky varnej dosky, zasunúte rúru do skrinky, nie však úplne, spojte hriadeľky s ovl. gombíkmi, zaistite skrutky a prepojte konektory dosky a rúry.



Rúru zasunúte úplne do pripraveného priestoru a zaistite ju 4 skrutkami (priložené v rúre).



Natlačte podložky pod ovládacie gombíky (označenie podľa druhu platne - plyn, elektrika). Podložky sú priložené v sáčku pri vamej doske. Potom natlačte ovládacie gombíky, ktoré sú priložené v sáčku pri rúre.



INŠTALÁCIA

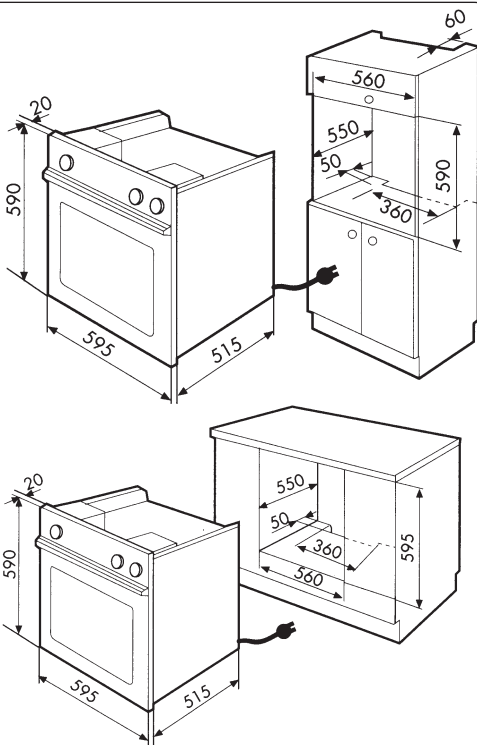
RÚRA BEZ OVLÁDACÍCH GOMBÍKOV VARNEJ DOSKY

Rozmery priestoru na inštaláciu rúry do kuchynskej linky sú uvedené na obrázku v mm.

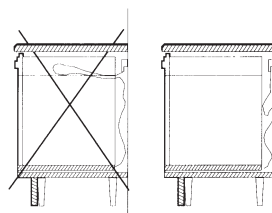
Pre bezchybnú funkciu rúry je veľmi dôležité zaistiť ventilačné otvory.

Elektrické pripojenie musí byť vykonané pomocou prívodného káblu s vidlicou.

Zásuvka na pripojenie vidlice musí mať ochranný kontakt dokonale spojený s ochrannou sústavou.



Dbajte, aby sa prívodný kábel nedotýkal vrchnej steny rúry.



Pripevnite rúru k nábytku pomocou 4 skrutiek (v sáčku s príslušenstvom).

