

2 HC – 115

2 HC – 115 N

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 vnútorný priestor mydlovou vodou (saponátom). Predídete tak nepríjemnému zápachu pri prvom pečení, ktorý vzniká vypaľovaním konzervačných prostriedkov použitých pri výrobe.

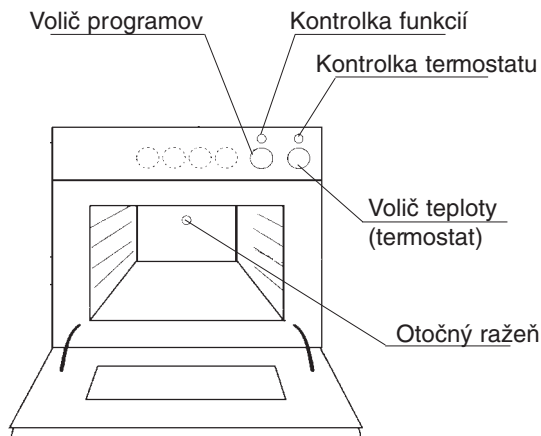
Pozor! Počas prevádzky spotrebiča sú vyvíjané vysoké teploty. Nedovoľte deťom pohybovať sa bez dozoru v blízkosti rúry.

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

Dôležité upozornenia:

- Inštalácia výrobku musí byť prevedená kvalifikovaným odborníkom vyškoleným 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 naznačané čiarkovane, sú určené k ovládaniu vamej dosky. Pri modeloch rúr určených k inštalácii samostatne tieto gombíky chýbajú.

VOLIČ PROGRAMOV

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



Konvenčné pečenie zhora aj zdola



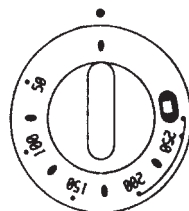
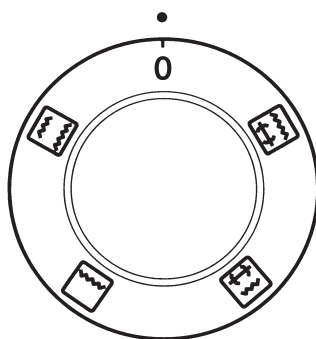
Konvenčné pečenie zdola



Konvenčné grilovanie zhora (iba stred plechu) alebo s ražňom



Konvenčné grilovanie zhora (celý povrch plechu) alebo s ražňom



VOLIČ TEPLOTY (Termostat)

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

VŠEOBECNÝ POPIS

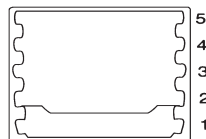
OTOČNÝ RAŽEŇ (podľa modelu)

Funkcie: grilovanie

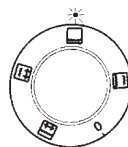


POUŽÍVANIE RÚRY

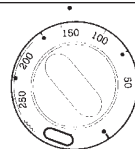
- 1** Položte potravinu na plech a vložte ju do rúry do príslušnej polohy /viď. tab./.



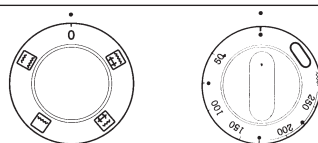
- 2** Nastavte volič programov do požadovanej polohy. Napr.  /viď tab./. Kontrolka sa rozsvieti.



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



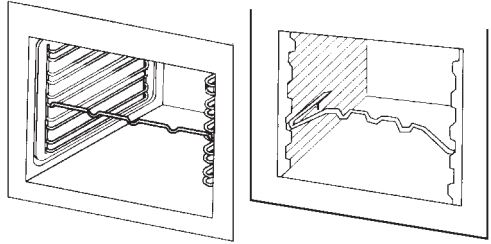
- 4** Po skončení pečenia nastavte volič programov do polohy 0. Volič teploty do najnižšie polohy ().



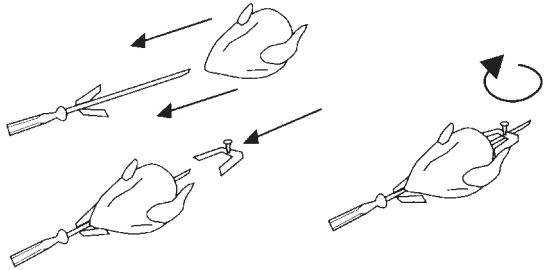
POZN.: Pri všetkých programoch vrátane grilovania musí mať rúra zatvorené dverka.

GRILOVANIE NA RAŽNI

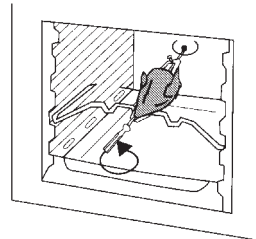
- 1** Umiestnite podpierku ražňa do polohy, ako je uvedené na obrázku.



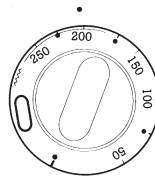
- 2** Nasadíte jedlo na ražeň a zaistíte ju pomocou vidlíc.



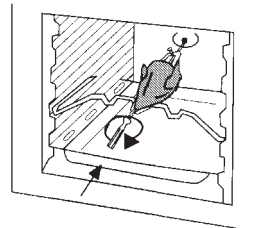
- 3** Nasadíte špičku ražňa do otvoru na zadnej stene rúry a druhý koniec na podpierku. Vložte plech na spodnú drážku rúry. Vyskrutkujte držiadlo ražňa a zatvorte rúru.



- 4** Zapnite program s otočným ražňom, teplotu nastavte na 200°C. Dôležité: vždy musíte mať zatvorené dvierka rúry.



- 5** Po ukončení grilovania naskrutkujte držiadlo a vyberte ražeň. Odoberte vidlicu a stiahnite jedlo z ražňa.



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 priamo z chladničky. Časy sa predlžujú aj v závislosti na Vašej chuti a zvyklostiach (mieme alebo silno prepečené potraviny apod.).

**ODPORUČANÉ
ČASY**

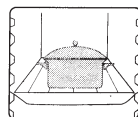
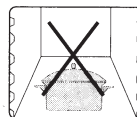
Hodnoty odporúčané v tabuľkách sú uvádzané pre jedlo v množstve pre 4 osoby. Veľké kusy potravín /napr. mäsa/ vyžadujú väčšinou dlhší čas prípravy.

**TABUĽKY SÚ
PRE 4 OSOBY**

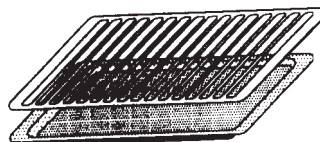
Nastavujte teploty v rúre podľa odporúčaní v tabuľkách. Vyššia teplota ako tá, ktorá je uvedená v tab., môže viesť k neúmemému vzniku pary a dymu.



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

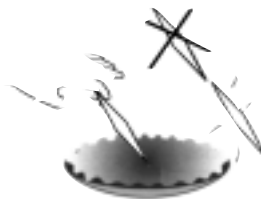


Ak je Vaša rúra vybavená grilovacím roštom, používajte ju pri grilovaní spoločne s plechom na pečenie, ktorý umiestnite pod rošt na odkvapkovanie masti. Rúra má byť predhriata v čase 10 min., hlavne pri pečení dezertov a rýb.



PRAKTICKÉ RADY

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



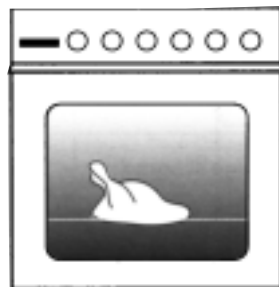
Ak cesto spadne, nastavte nabudúce teplotu o 10°C nižšiu.

-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
PREDKRMY A ZELENINA					
Pečené vajce		250°	7-10 min		NIE
Paella		230°	35-40 min		NIE
Gratinovaný karfiol		235°	10-12 min		ÁNO
Pečené zemiaky		225°	60-65 min		NIE
Zapekané papriky		230°	35-40 min		NIE
RÔZNE					
Pizza		225°	30-35 min		NIE
Chlieb		250°	25-30 min		ÁNO
Koláče		225°	12-14 min		ÁNO
MÚČNIKY					
Jablkový koláč		190°	40-45 min		NIE
Hrušky na víne		250°	60-70 min		NIE
Flan		200°	35-40 min		NIE
Soufflé		225°	10-12 min		ÁNO
Piškót		175°	20-25 min		ÁNO
Zapékané jablká		200°	30-35 min		NIE
Lístkové cesto		200°	30-35 min		ÁNO

TABUĽKY

Druh jedla	Program	Teplota	Doba	Pozícia	Predhriatie
MÄSO, HYDINA A RYBY					
Sviečková pečienka		200°	60-70 min	 2	NIE
Tefacie rebrá		190°	90-110 min	 2	NIE
Jahňacia pečienka		210°	60-70 min	 2	NIE
Králik v omáčke		225°	60-70 min	 1	NIE
Hovädzie pečienka		210°	80-90 min	 2	NIE
Volský chvost		215°	120-140 min	 1	NIE
Bravčová pečienka 1 kg		175°	60-70 min	 2	NIE
Hamburgery		250°	7-10 min	 4	ÁNO
Párky, klobásy		250°	5-7 min	 4	ÁNO
Pečené kurča		175°	45-50 min	 2	NIE
Pečený moriak		190°	140-160 min	 1	NIE
Kačka na pomarančoch		225°	90-100 min	 2	NIE
Pečené prepelice		250°	9-12 min	 4	ÁNO
Merluza		230°	15-20 min	 1	ÁNO
Langusty		235°	8-10 min	 5	ÁNO
Tuniak		225°	15-18 min	 2	ÁNO
Pstruh		225°	14-16 min	 2	ÁNO

ČISTENIE

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

VODA
+
SAPONÁT

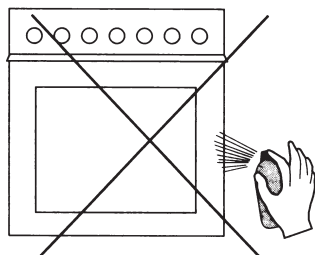
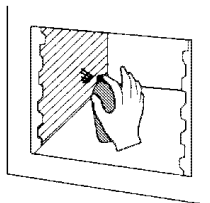


Ak nie je rúra vybavená samočistiacimi povrchmi: čistíte vnútorné plochy horúcou vodou so saponátom. Ak je voda znečistená, použite špeciálne prostriedky. Nastriekajte ich a nechajte pôsobiť.

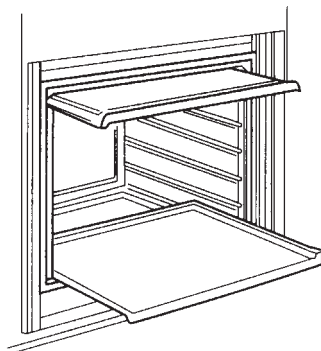
Nepoužívajte spreje na vonkajšie povrchy.

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

VODA
+
SAPONÁT

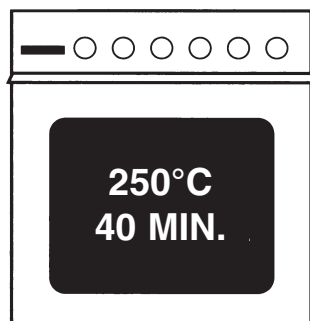


Pre jednoduchšie čistenie je možné vybrať vrchnú aj spodnú vložku. Môžete ju umyť vodou alebo v umývačke na riad.



ČISTENIE

U niektorých modeloch sú všetky vnútorné plochy rúry, mimo vynímateľného dna a vynímateľnej homej 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 behom pečenia, sa môže po upečení a vybratí jedla odstrániť zapnutím prázdnej rúry po dobu 40 min. pri teplote 250 C.

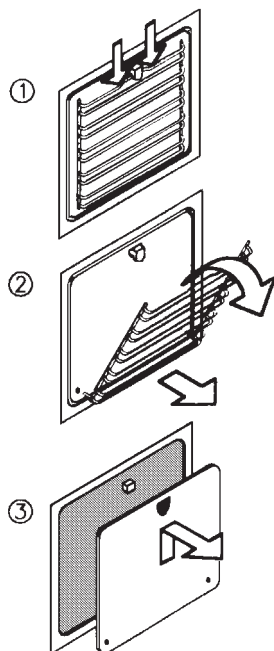


Ak sú i potom plochy znečistené, musia byť umyté. Pre uľahčenie čistenia sú aj bočné vložky vynímateľné. Je možné ich umyť horúcou vodou so saponátom alebo v umývačke.

Inštrukcie na vyberanie:

- 1) Stisnite 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.

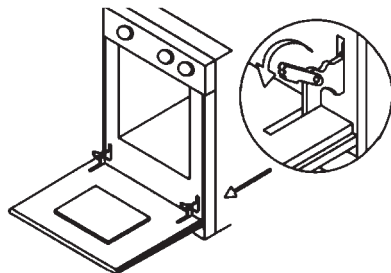
Pozn: Na samočistiaci povrch rúry nepoužívajte špeciálne spreje. Bočné vložky sú obojstranne použiteľné.



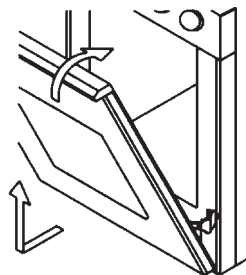
ČISTENIE

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

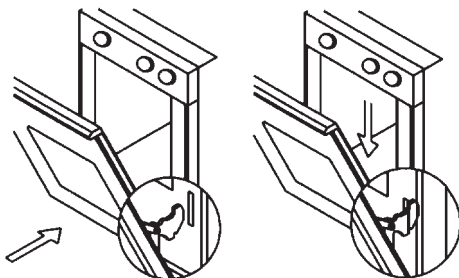
- 1** Otvorte dvierka do krajnej polohy a otočte závorou závesov do priestoru.



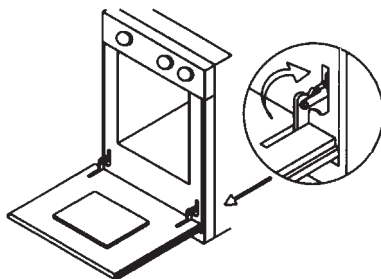
- 2** Pomaly privierajte dvierka, až ucítite odpor. Potom ich chyt'ite obidvoma rukami a vytiahnite ich pri súčasnóm privieraní až kým budú závesy vonku z drážky. Teraz sú dvierka vybraté.



- 3** Pri spätnom nasadzovaní dvierok nasad'íte závesy do drážok tak, ako je znázomené 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 zabudovaným v inštalácii, ktorý rúru odpojí od el. siete.

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

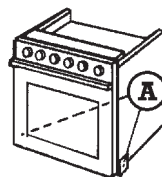
- Je to normálny stav. Všetky rúry tvoria dym v menšom či väčšom množstve, hlavne pri grilovaní a pečení. Intenzitu dymu môžete znížiť redukovaným množstvom omastku a tekutín na pečiacom plechu event. pekáči a znížením teploty. Nenastavujte teplotu vyššiu, než aká je odporúčaná v tab.
- Grilovacie teleso 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

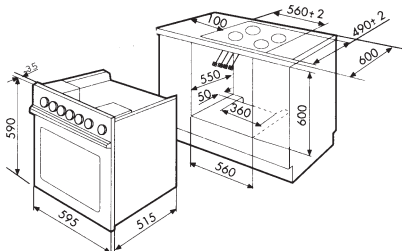
Opatrne vyberte všetky časti chrániace výrobok. Vyberte tiež obidve konzoly „A“ na dvoch častiach rúry tak, ako je uvedené na obrázku.



RÚRA S PEVNÝMI OVLÁDACÍMI GOMBÍKMI VARNEJ DOSKY

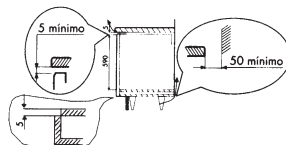
Na obrázku sú uvedené rozmery skrinky a rúry v mm. Najskôr musí byť nainštalovaná varná doska.

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

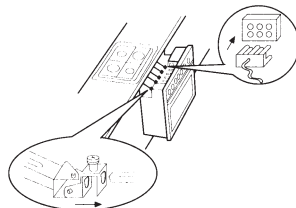


Pre správnu a bezchybnú funkciu rúry je veľmi dôležité zaistiť ventilačné otvory.

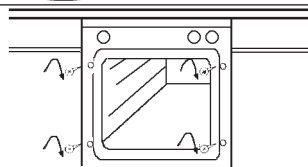
Pod rúrou je nutno zachovať otvor 5 mm na otváranie dvierok.



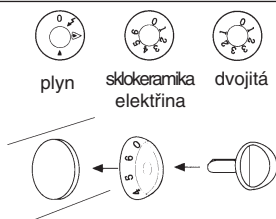
Nadvihnite káble a hriadeľky varnej dosky, zasunúť rúru do skrinky, nie však úplne, spojte hriadeľky s ovl. gombíkmi, zaistite skrutky a prepojte konektory dosky a rúry.



Rúru zasunúť úplne do pripraveného priestoru a zaistiť 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

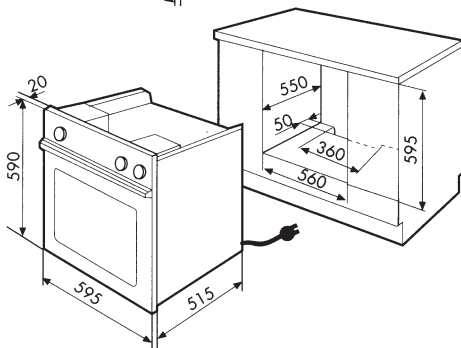
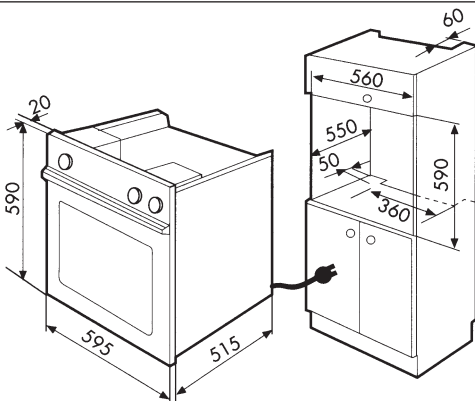
RÚRA BEZ OVLÁDACÍCH GOMBÍKOV VARNEJ DOSKY

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

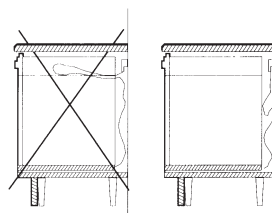
Pre bezchybnú funkciu rúry je veľmi dôležité zaistiť ventilačné otvory.

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).

