

2 H – 140

2 H – 140 N/I

2 HC – 140

2 HC – 140 N/I

Ochrana životního prostředí

Pro ochranu životního prostředí jsou všechny naše obaly vyrobeny

- ze 100% recyklovatelných materiálů
- obsahují velmi málo součástí, které zatěžují životní prostředí
- po ukončení záruční lhůty obal odevzdejte do sběry a spotřebič po ukončení životnosti také

UPOZORNĚNÍ

Před prvním použitím trouby nastavte program  na 250°C a nechte troubu v provozu po dobu 40 min. Po uplynutí této doby a vychladnutí trouby, umyjte její vnitřek mýdlovou vodou (saponátem). Předejdete tak nepříjemnému zápachu při prvním pečení, který vzniká vypalováním konzervačních prostředků použitých při výrobě.

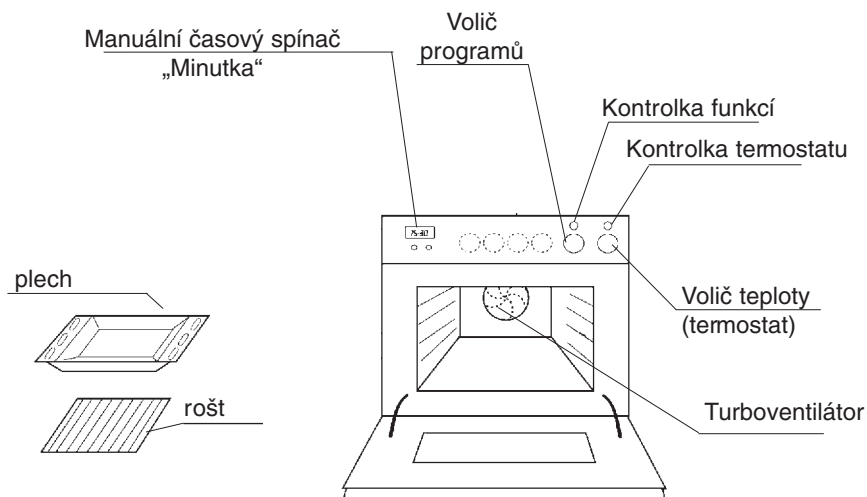
Pozor ! Během provozu spotřebiče jsou vyvíjeny vysoké teploty. Nedovolte dětem pohybovat se bez dozoru v blízkosti trouby.

Technické a identifikační údaje výrobku jsou uvedeny na typovém štítku umístěném zepředu na troubě pod dvířkami. Pozorně se s nimi seznamte před připojením spotřebiče k el. síti.

Důležité upozornění:

- Instalace výrobku musí být provedena kvalifikovaným odborníkem vyškoleným na daný druh spotřebiče (s elektrotechnickým osvědčením) podle platných předpisů a technických norem. Pokud nebude provedena instalace odborníkem, nevztahuje se na spotřebič záruka.
- Nábytek, ve kterém je trouba zabudována, včetně dekorací a tmelů musí odolávat teplotám do 100°C.
- Pokud je elektrické připojení provedeno napevno (bez přívodního kabelu s vidlicí + zásuvka), musí být do el. instalace vřazen vypínač, který rozpojuje všechny póly zdroje s min. vzdáleností mezi kontakty 3 mm (tzv. sporáková kombinace).

VŠEOBECNÝ POPIS



Čtyři ovládací knoflíky, které jsou naznačeny čárkovaně, jsou určeny k ovládání vařidlové desky. U modelů určených k instalaci samostatně tyto knoflíky chybí.

VOLIČ PROGRAMŮ

Umožňuje zvolit některý z následujících programů (viz. tab.). Při nastavení programu se rozsvítí kontrolka.



– konvenční pečení shora i ze spodu



– konvenční pečení shora (pouze střed plechu)



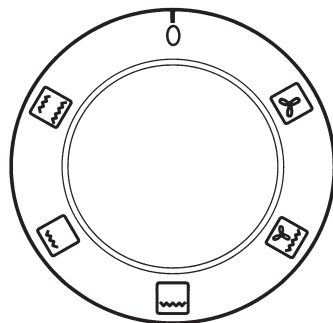
– konvenční grilování (po celé ploše plechu)



– grilování shora s ventilátorem (horkým vzduchem)



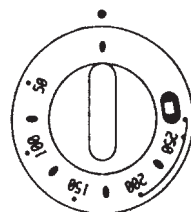
– pečení shora i ze spodu s ventilátorem (horkým vzduchem)



VŠEOBECNÝ POPIS

VOLIČ TEPLOTY (Termostat)

Umožňuje volbu teploty v troubě během pečení. Při jeho zapnutí event. vypnutí se rozsvítí, event. zhasne kontrolka termostatu.

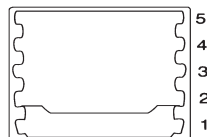


MANUÁLNÍ ČASOVÝ SPINAČ - „MINUTKA“

Funkce: ukončení doby pečení, ruční ovládání, budík

POUŽÍVÁNÍ TROUBY

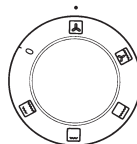
- Dejte potravinu na plech a vložte jej do trouby do příslušné polohy (viz. tab. str. 25 a 26).



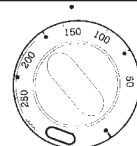
- Ovládání časovým spínačem - viz. kapitola „Používání manuálního časového spínače“.



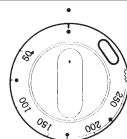
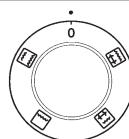
- Nastavte volič programů do požadované polohy. Příklad: (viz. tab.). Kontrolka programu se rozsvítí.



- Voličem teploty nastavte požadovanou teplotu pečení např. 150°C (viz. tab.). Kontrolka termostatu se rozsvítí.



- Po ukončení pečení nastavte volič programů do polohy 0. Volič teploty do nejnižší polohy (●).

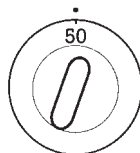


POZN.: Při všech programech včetně grilování musí být trouba provozována se zavřenými dvířky.

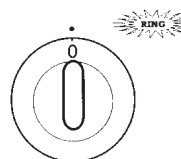
POUŽÍVÁNÍ ČASOVÉHO SPÍNAČE

MANUÁLNÍ ČASOVÝ SPÍNAČ

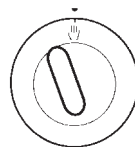
Otočte knoflíkem ve směru hodinových ručiček jak nejdále to jde. Pak otáčejte proti směru hodin. ručiček a nastavte požadovaný čas (např. 50 min.). Nyní uveďte troubu do chodu (viz. „Používání trouby“).



Když dojde knoflík do polohy „0“ zazní „budík“ a trouba se vypne. S knoflíkem v poloze „0“ nemůže být trouba zapnuta (jištění před dětmi).



Chcete-li troubu používat bez čas. spínače (ruční ovládání) nastavte polohu . V této poloze není omezena doba pečení.



PRAKTICKÉ RADY

Pro nastavení programu Vaší trouby vyžijíte tabulek, ve kterých jsou uvedeny doporučené teploty, příslušný program a pozice potravin v troubě. Pokud používáte vlastních receptů, snažte se v tabulce vyhledat podobný druh jídla.

VYUŽÍVEJTE
TABULEK

Časy doporučené v tabulkách mohou být ve skutečnosti delší, pokud bude potravina vložena do trouby přímo z chladničky. Časy se rovněž prodlužují v závislosti na Vaší chuti a zvyklostech (mírně nebo silně propečená potravina apod.).

DOPORUČENÉ
ČASY

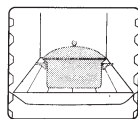
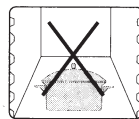
Hodnoty doporučované v tabulkách jsou uváděny pro jídlo v množství pro 4 osoby. Velké kusy potravin (např. masa) vyžadují většinou delší dobu přípravy.

TABULKY JSOU
PRO 4 OSOBY

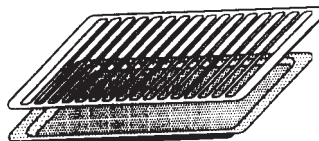
Nastavujte teploty v troubě podle doporučení v tabulkách. Vyšší teplota než ta, která je uvedena v tabulkách, může vést k neúměrnému vzniku páry a kouře.



Nikdy nedávejte jídlo nebo nádoby s potravinami přímo na dno trouby. Vždy používejte dodaný plech nebo grilovací rošt zasunutý do vodících lišt (množství dodávaných plechů a event. gril. roštů závislé na modelu).

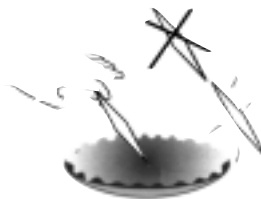


Je-li Vaše trouba vybavena grilovacím roštem, používejte jej při grilování společně s pečícím plechem, který umístíte pod rošt kvůli odkapávání omastku. Trouba má být předehřátá po dobu 10 min., zejména při pečení dezertů a ryb.



PRAKTICKÉ RADY

Při pečení moučníků zkoušejte stupeň jeho upečení špejlí tak, že jí zapíchnete doprostřed těsta. Nedojde-li při jejím vytažení k přichycení těsta na špejli, moučník je hotov.



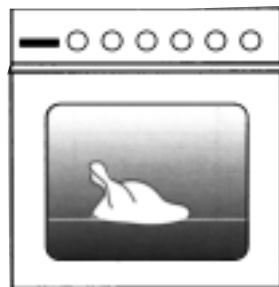
Jestliže těsto klesne, nastavte příště teplotu o 10°C nižší.

-10 °C

Pokud je spodní strana moučniku příliš tmavá, umístěte jej při dalším pečení o jednu pozici výše. Opačně, je-li vrchní strana příliš tmavá, umístěte jej o jednu pozici níže. V obou případech nastavte nižší teplotu.

-10 °C

Po ukončení pečení ponechte maso a drůbež ještě 5-10 min. uvnitř trouby.



Při grilování mějte vždy zavřená dvířka. Pokud potravina nevyplňuje celý pečící plech (pekáč), umístěte ji do středu. Drůbež získá hnědou barvu, potřete-li ji občas omastkem.

TABULKY

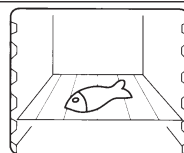
Druh jídla	Program	Teplota	Doba	Pozice	Přehřátí	Příslušenství
PŘEDKRMY A ZELENINA						
Pečená vejce		225°	5 min		Ne	
Paella		225°	35-40 min		NE	
Gratinovaný květák		225°	10-12 min		ANO	
Pečené brambory		225°	55-60 min		NE	
Zapékané papriky		200°	30-35 min		NE	
RŮZNÉ						
Pizza		200°	30-35 min		NE	
Chléb		225°	25-30 min		ANO	
Koláče		200°	12-14 min		ANO	
MOUČNÍKY						
Jablkový koláč		190°	40-45 min		NE	
Hrušky na víně		225°	50 min		NE	
Flan		175°	30-35 min		NE	
Soufflé		200°	10-12 min		ANO	
Píškot		180°	30 min		ANO	
Zapékaná jablka		175°	30-35 min		NE	
Listové těsto		175°	30-35 min		ANO	

TABULKY

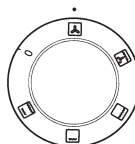
Druh jídla	Program	Teplota	Doba	Pozice	Přehřátí	Příslušenství
MASO, DRŮBEŽ a RYBY						
Svíčková pečeně		175°	60-70 min		NE	
Telecí žebra		150°	90-110 min		NE	
Jehněčí pečeně		175°	60-70 min		NE	
Králík v omáčce		175°	50-60 min		NE	
Hovězí pečeně		150°	70-80 min		NE	
Volská ohářka		200°	120-140 min		NE	
Vepřová pečeně 1 kg		150°	60-70 min		NE	
Hamburgery		250°	7-10 min		ANO	
Párky, klobásy		250°	5-7 min		ANO	
Pečené kuře		175°	45-50 min		NE	
Pečený krocan		190°	140-160 min		NE	
Kachna s pomeranči		210°	90-100 min		NE	
Pečené křepelky		225°	7-10 min		ANO	
Merluza		210°	15-18 min		ANO	
Langusty		250°	5-7 min		ANO	
Tuňák		225°	15-18 min		ANO	
Pstruh		210°	12-14 min		ANO	

ROZMRAZOVÁNÍ

Při rozmrazování potravinu umístěte na grilovací rošt do pozice 2.



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



TABULKA ROZMRAZOVÁNÍ

Druh potraviny	Hmotnost	Programovaný čas	Jednotky
Maso			
Roláda	1000 g	90 min	1
Hovězí plátky	400 g	20 min	4
Sekaná	1000 g	60 min	1
Porcované maso	1000 g	70 min	20
Kuře celé	1200 g	70 min	1
Kuře porcované	1200 g	40 min	20
Párky	500 g	25 min	12
Hřbet (vcelku)	1000 g	90 min	1
Hřbet (v plátcích)	450 g	40 min	8
Ryby			
Tresčí ocasy	800 g	60 min	1
Tresčí řízký	480 g	20 min	4
Drobné ryby (pstruzi apod.)	700 g	30 min	4
Řezy tuňáka	1200 g	25 min	2
Krevety	1000 g	30 min	10
Různé			
Všechny druhy zeleniny	400 g	20-25 min	
Chléb, koláče	250 g	10 -12 min	
Předvařená jídla	500 g	30-35 min	

ČIŠTĚNÍ

K čištění nikdy nepoužívejte drsné čisticí prostředky. Vnější povrchy trouby čistěte měkkým hadříkem navlhčeným v saponátu.

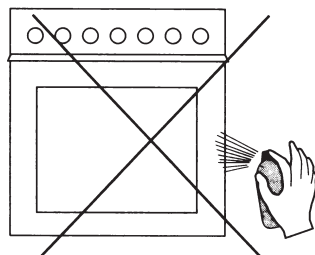
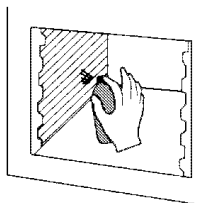
VODA
+
SAPÓNÁT



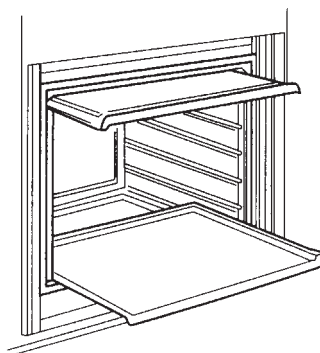
Jestliže trouba není vybavena samočisticími povrchy; čistěte vnitřní plochy horkou vodou se saponátem. Jestliže je velmi znečištěna, použijte speciálních prostředků. Nastříkejte je a nechte působit.

Nepoužívejte spreje na vnější povrchy. **DŮLEŽITÉ:** Čistěte vnitřek trouby pravidelně, doporučujeme po každém použití. Předejdete tak nežádoucím pachům a kouři při následném použití.

VODA
+
SAPÓNÁT



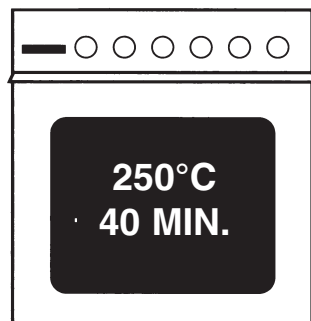
Pro snadnější čištění je možné vyjmout horní a spodní vložky. Můžete je umýt vodou nebo v myčce nádobí.



ČIŠTĚNÍ

U některých modelů jsou všechny vnitřní plochy trouby, mimo vyjímatelného dna a vyjímatelné homí vložky chráněny samočistitelným povrchem. Tato ochrana eliminuje drobné znečištění vnitřku trouby během pečení, aniž by bylo zapotřebí troubu mechanicky čistit.

Větší znečištění (přípečené kousky, mastnota atd.), které není odstraněno během pečení, je možno po upečení a vyjmutí jídla odstranit zapnutím prázdné trouby po dobu 40 min. při teplotě 250°C.



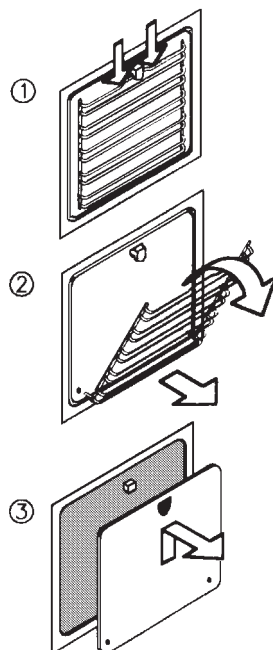
Jestliže i potom jsou plochy znečištěny, musí být umyty. Pro usnadnění čištění jsou i boční vložky odnímatelné. Lze je umýt ručně horkou vodou se saponátem nebo v myčce.

Instrukce pro vyjmutí:

- 1) Zmačkněte dolů homí držák vodící lišty až se uvolní.
- 2) Vyklopte lištu, jak je naznačeno na obrázku a vyjměte ji.
- 3) Sejměte vložku. Zadní stěna může být rovněž odejmuta uvolněním šroubů.

Poznámka: Na samočisticí povrch trouby nepoužívejte speciální spreje.

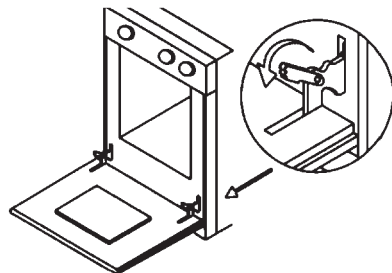
Boční vložky jsou oboustranně použitelné.



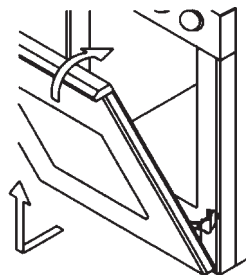
ČIŠTĚNÍ

Pro usnadnění čištění mohou být odejmuta dvířka, a to dále uvedeným způsobem. Dodržujte tento postup, aby nedošlo k poškození trouby.

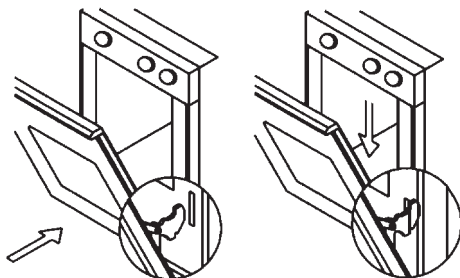
- 1** Otevřete dvířka do krajní polohy a otočte závorou závěsů do prostoru.



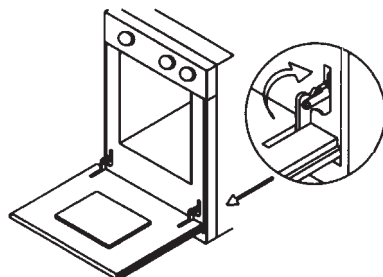
- 2** Pomalu přivírejte dvířka, až ucítíte odpor. Pak je uchopte oběma rukama a vytáhněte je při současném přivírání až jsou závěsy venku z drážky. Nyní jsou dvířka vyjmutá.



- 3** Při zpětném nasazování dvířek nasadte závěsy do drážek, jak je uvedeno na obrázcích.



- 4** Otevřete dvířka do krajní polohy a otočte závorou do její původní polohy. Nyní jsou dvířka nasazena zpět.



CO DĚLAT, KDYŽ...

– Troubu nelze zapnout:

- Přerušená pojistka - vyměnit (pojistka v bytovém rozvaděči - nebo jistič)
- Pokud pojistka opět vypadne - je zapnuto více spotřebičů, nutno některý vypnout.
- Pokud ani pak nelze troubu zapnout - volejte servis.

– Osvětlení nefunguje, ačkoliv trouba je zapnutá:

- Pravděpodobně praskla žárovka. Po vychladnutí trouby odšroubujte kryt žárovky a vyměňte ji za novou.

Pozor! Před výměnou vypněte troubu hlavním vypínačem zabudovaným v instalaci, který troubu odpojí od el. sítě.

– Během předeheřtí a následném pečení nebo grilování z trouby vychází mímý kouř:

- Je to normální stav. Všechny trouby vyvíjejí kouř v menším či větším množství, především při grilování a pečení. Intenzitu kouře můžete snížit redukováním množství omastku a tekutin na pečícím plechu event. pekáči a snížením teploty. Nenastavujte teplotu vyšší, než jaká je doporučena v tabulkách.
- Grilovací těleso může být znečištěno z předchozího grilování nebo pečení! Pokud je zapnut gril, nečistoty se pálí a vzniká kouř. Snažte se udržovat troubu včetně grilu v čistotě.

Jestliže Vám výše uvedené rady nepomohou odstranit vzniklý problém, obraťte se laskavě na nejbližší autorizovaný servis.

INSTALACE

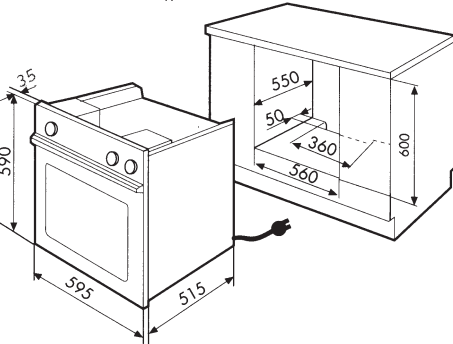
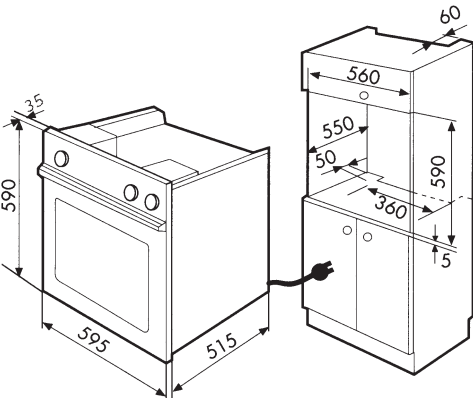
TROUBA BEZ OVLÁDACÍCH KNOFLÍKŮ VAŘIDLOVÉ DESKY

Rozměry prostoru pro instalaci trouby do kuchyňské linky jsou uvedeny na obrázku v mm.

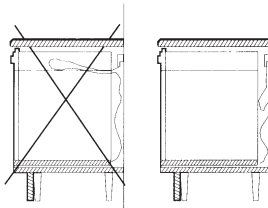
Je velmi důležité pro bezchybnou funkci trouby zajistit ventilační otvory.

Elektrické připojení musí být provedeno pomocí přívodního kabelu opatřeného vidlicí.

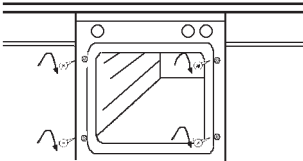
Zásuvka pro připojení vidlice musí mít ochranný kontakt dokonale spojený s ochrannou soustavou.



Dbejte, aby se přívodní kabel nedotýkal vrchní stěny trouby.



Připevníte troubu k nábytku pomocí 4 šroubů (v sáčku s příslušenstvím).



INFORMAČNÍ LIST



Elektrická trouba

 edesa

2 H - 140, 2 H - 140 N/I
2 HC - 140, 2 HC - 140 N/I

Užitný objem	51 l
Spotřeba energie	
- předehřátí na 200 °C	0,50 kWh
- za 1 hodinu v ustáleném stavu při 200 °C	0,60 kWh
CELKEM	1,10 kWh
Spotřeba energie pro čisticí proces	
Norma: CENELEK	HD 376