

Vestavné pečicí trouby

Vstavané pečúce rúry

I

2 HC - 115
2 HC - 115 N

II

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

Návod k obsluze a instalaci
Návod na obsluhu a inštaláciu



NÁVOD I

2 HC – 115

2 HC – 115 N

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.

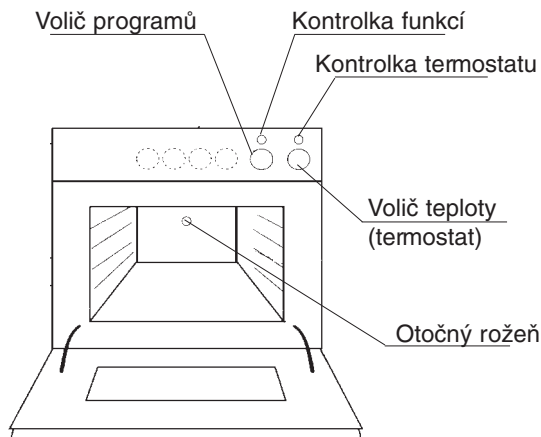
Pozor ! Během provozu spotřebiče jsou vyvíjeny vysoké teploty. Nedovolte dětem pohybovat se bez dozoru v blízkosti trouby.

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 trub 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



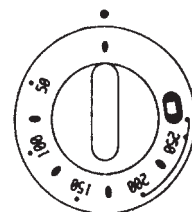
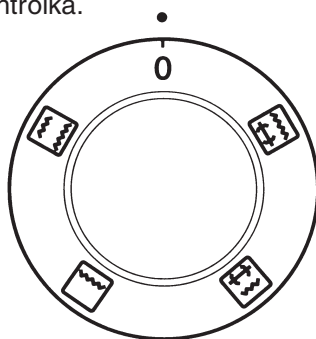
Konvenční pečení ze spodu



Konvenční grilování shora (pouze střed plechu) nebo s rožněm



Konvenční grilování shora (celý povrch plechu) nebo s rožněm



VOLIČ TEPLoty (Termostat)

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

VŠEOBECNÝ POPIS

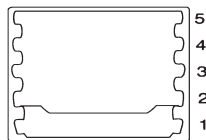
OTOČNÝ ROŽEŇ (podle modelu)

Funkce: grilování

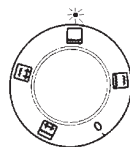


POUŽÍVÁNÍ TROUBY

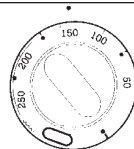
- 1** Dejte potravinu na plech a vložte jej do trouby do příslušné polohy (viz. tab.).



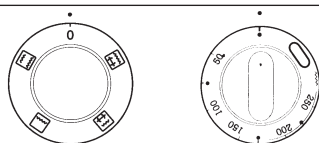
- 2** Nastavte volič programů do požadované polohy. Např.  (viz. tab.). Kontrolka se rozsvítí.



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



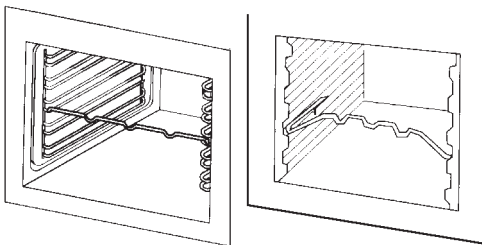
- 4** Po ukončení pečení nastavte volič programů do polohy 0. Volič teploty do nejnižší polohy (●).



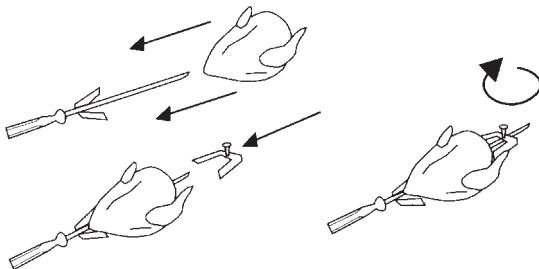
POZN.: Při všech programech včetně grilování musí být trouba provozována se zavřenými dvířky.

GRILOVÁNÍ NA ROŽNI

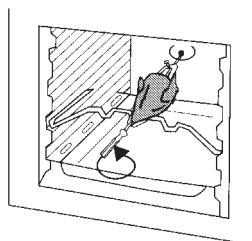
- 1** Umístěte podpěrku rožně do polohy jak je uvedeno na obrázku.



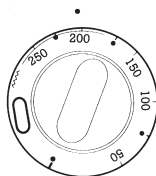
- 2** Nasadte jídlo na rožeň a zajistěte jej pomocí vidlic.



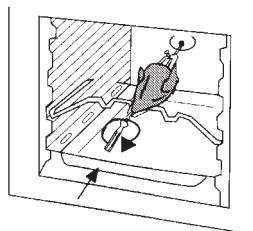
- 3** Nasadte špici rožně do otvoru na zadní stěně trouby a druhý konec na podpěrku. Vložte plech do spodní drážky trouby. Vyšroubujte držadlo rožně a zavřete troubu.



- 4** Zapněte program s otočným rožněm, teplotu nastavte na 200°C. **DŮLEŽITÉ:** Vždy mějte zavřená dvířka trouby.



- 5** Po skončení grilování našroubujte držadlo a vyjměte rožeň. Odejměte vidlice a sejměte jídlo z rožně.



PRAKTICKÉ RADY

Pro nastavení programu Vaší trouby využívejte 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**

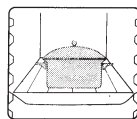
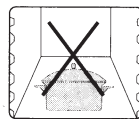
Hodnoty doporučované v tabulkách jsou uváděny pro jídlo v množství pro 4 osoby. Velké kusy potravin (např. masa) vyžadují většinou delší dobu přípravy.

**TABULKY JSOU
PRO 4 OSOBY**

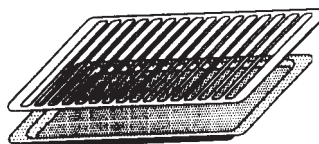
Nastavujte teploty v troubě podle doporučení v tabulkách. Vyšší teplota než ta, která je uvedena v tabulkách, může vést k neúměrnému vzniku páry a kouře.



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).

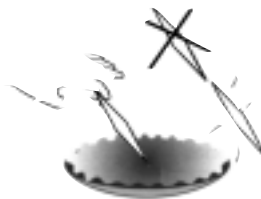


Je-li Vaše trouba vybavena grilovacím roštem, používejte jej při grilování společně s pečícím plechem, který umístíte pod rošt kvůli odkapávání omastku. Trouba má být předehřátá po dobu 10 min., zejména při pečení dezertů a ryb.



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.



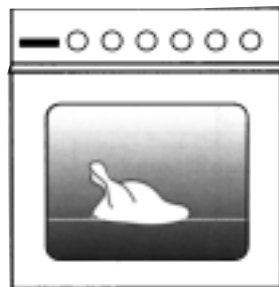
Jestliže těsto klesne, nastavte příště teplotu o 10°C nižší.

-10 °C

Pokud je spodní strana moučníku 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	Předehřátí
PŘEDKRMY A ZELENINA					
Pečená vejce		250°	7-10 min		Ne
Paella		230°	35-40 min		NE
Gratinovaný květák		235°	10-12 min		ANO
Pečené brambory		225°	60-65 min		NE
Zapékané papriky		230°	35-40 min		NE
RŮZNÉ					
Pizza		225°	30-35 min		NE
Chléb		250°	25-30 min		ANO
Koláče		225°	12-14 min		ANO
MOUČNÍKY					
Jablkový koláč		190°	40-45 min		NE
Hrušky na víně		250°	60-70 min		NE
Flan		200°	35-40 min		NE
Soufflé		225°	10-12 min		ANO
Píškot		175°	20-25 min		ANO
Zapékaná jablka		200°	30-35 min		NE
Listové těsto		200°	30-35 min		ANO

TABULKY

Druh jídla	Program	Teplota	Doba	Pozice	Předehřátí
MASO, DRŮBEŽ A RYBY					
Svíčková pečeně		200°	60-70 min		NE
Telecí žebra		190°	90-110 min		NE
Jehněčí pečeně		210°	60-70 min		NE
Králík v omáčce		225°	60-70 min		NE
Hovězí pečeně		210°	80-90 min		NE
Volská oháňka		215°	120-140 min		NE
Vepřová pečeně 1 kg		175°	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		225°	90-100 min		NE
Pečené křepelky		250°	9-12 min		ANO
Merluza		230°	15-20 min		ANO
Langusty		235°	8-10 min		ANO
Tuňák		225°	15-18 min		ANO
Pstruh		225°	14-16 min		ANO

ČIŠTĚNÍ

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

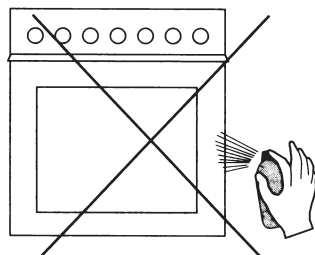
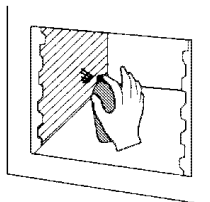
VODA
+
SAPÓNÁT



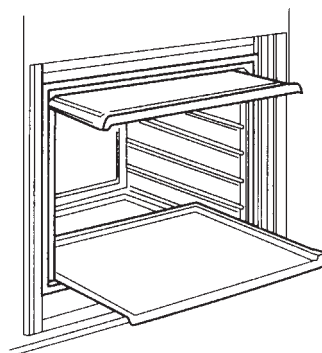
Jestliže trouba není vybavena samočisticími povrchy; čistěte vnitřní plochy horkou vodou se saponátem. Jestliže je velmi znečištěna, použijte speciálních prostředků. Nastříkejte je a nechte působit.

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

VODA
+
SAPÓNÁT



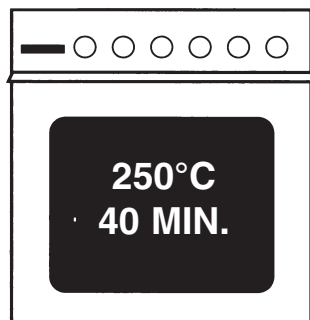
Pro snadnější čištění je možné vyjmout horní a spodní vložky. Můžete je umýt vodou nebo v myčce nádobí.



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 40min. při teplotě 250°C.



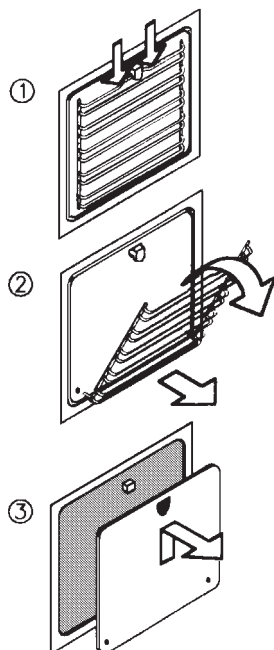
Jestliže i potom jsou plochy znečištěny, musí být umyty. Pro usnadnění čištění jsou i boční vložky odnímatelné. Lze je umýt ručně horkou vodou se saponátem nebo v myčce.

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.

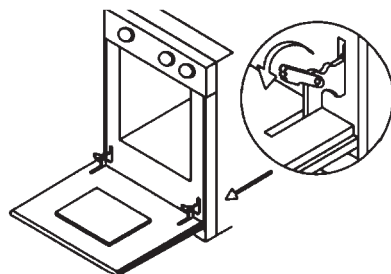
Boční vložky jsou oboustranně použitelné.



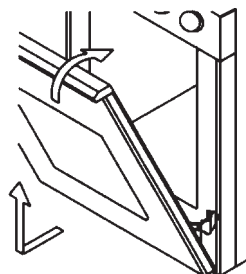
ČIŠTĚNÍ

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

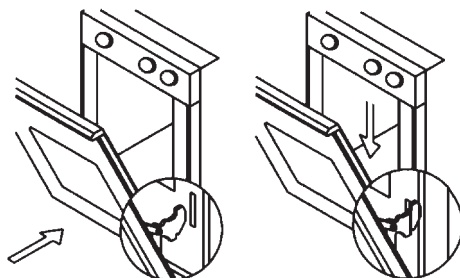
- 1** Otevřete dvířka do krajní polohy a otočte závorou závěsů do prostoru.



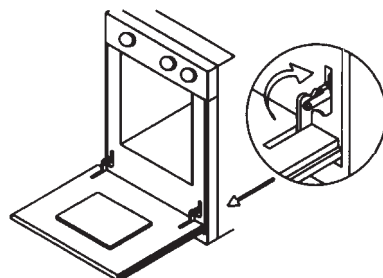
- 2** Pomalu přivírejte dvířka, až ucítíte odpor. Pak je uchopte oběma rukama a vytáhněte je při současném přivírání až jsou závěsy venku z drážky. Nyní jsou dvířka vyjmutá.



- 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 predehřátí a následném pečení nebo grilování z trouby vychází mímý kouř:

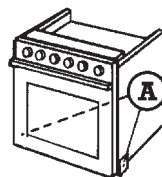
- Je to normální stav. Všechny trouby vyvíjejí kouř v menším či větším množství, především při grilování a pečení. Intenzitu kouře můžete snížit redukováním množství omastku a tekutin na pečícím plechu event. pekáči a snížením teploty. Nenastavujte teplotu vyšší, než jaká je doporučena v tabulkách.
- 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

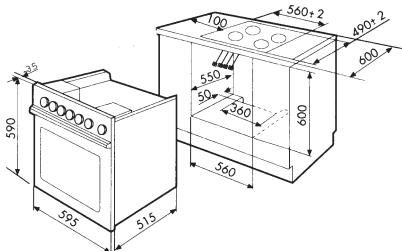
VBALENÍ

Opatrně vyjměte všechny části chránící výrobek. Obě konzole „A“ na dvou částech trouby musí být také vyjmuty, jak je uvedeno na obrázku.



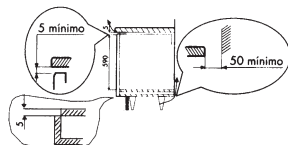
TROUBA S PEVNÝMI OVLÁDACÍMI KNOFLÍKY VAŘIDLOVÉ DESKY

Na obrázku jsou uvedeny rozměry skříňky a trouby v mm. Nejprve musí být nainstalována vařidlová deska. Konektor pro el. připojení s troubou je volný (nepřipojen), dokud trouba není zabudována (viz instrukce pro instalaci vařidlové desky).

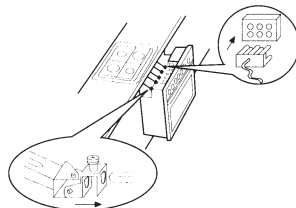


Pro správnou a bezchybnou funkci trouby je velmi důležité zajistit ventilační otvory.

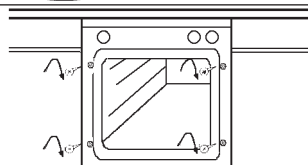
Spodní čílko skříňky
5 mm mezera na otevírání dveří



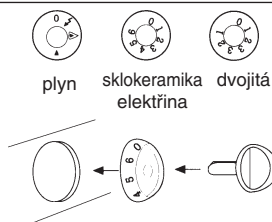
Nadzvedněte kabely a hřídelky vařidlové desky, zasuňte troubu do skříňky, ne však úplně, spojte hřídelky s ovl. knoflíky, zajistěte šrouby a propojte konektory desky a trouby.



Zasuňte troubu zcela do připraveného prostoru a zajistěte ji 4 šrouby (přiloženy v troubě).



Natlačte podložky pod ovládací knoflíky (značení dle druhu plotny - plyn, elektřina). Podložky jsou přiloženy v sáčku u vařidlové desky. Potom namačkněte ovládací knoflíky, které jsou přiloženy v sáčku u trouby.



INSTALACE

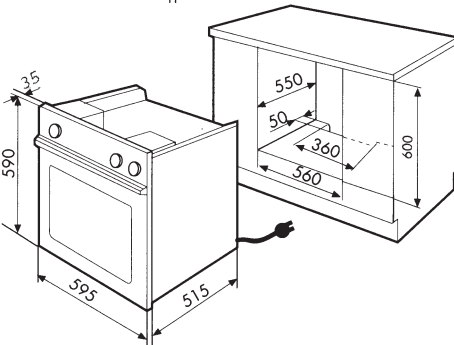
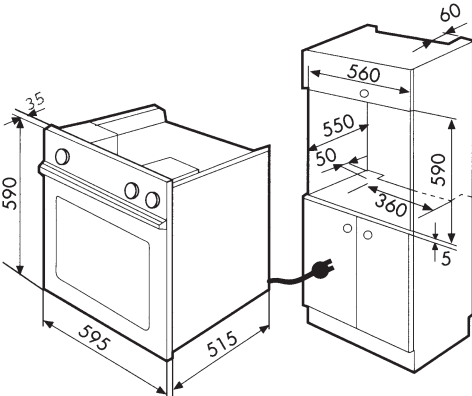
TROUBA BEZ OVLÁDACÍCH KNOFLÍKŮ VAŘIDLOVÉ DESKY

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

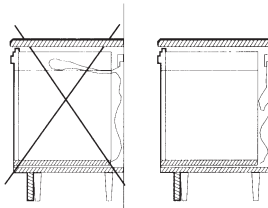
Je velmi důležité pro bezchybnou funkci trouby zajistit ventilační otvory.

Elektrické připojení musí být provedeno pomocí přívodního kabelu opatřeného vidlicí.

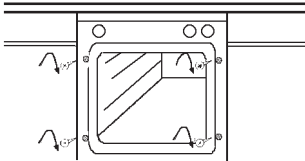
Zásuvka pro připojení vidlice
musí mít ochranný
kontakt dokonale spojený
s ochrannou soustavou.



Dbejte, aby se přívodní kabel nedotýkal vrchní stěny trouby.



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



INFORMAČNÍ LIST



Elektrická trouba

edesa

2 HC - 115
2 HC - 115 N

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