

Návod k obsluze

Minitrouba TO 2061

Obsah

- 1 Pro Vaši bezpečnost
- 2 Technické údaje
- 3 Přehled a obsah balení
- 4 Nastavení
- 5 První uvedení do provozu
- 6 Příprava pokrmů
- 6.1 Příprava pokrmů pomocí pečicího plechu či roštu
- 6.2 Příprava pokrmů pomocí otočné grilovací jehly
- 7 Čištění
- 7.1 Po použití
- 7.2 V případě potřeby: povrch a ovládání trouby
- 8 Řešení problémů
- 9 Záruka
- 10 Konformita

Dodržování návodu k výrobku

Před použitím výrobku si prosím pečlivě přečtete tento návod a ponechte si jej pro případ pozdější potřeby. Když bude s troubou pracovat někdo jiný, předejte mu návod rovněž k přečtení.

Nedodržování pokynů, informací a upozornění v tomto návodu může vést k vážným zraněním nebo škodám na výrobku. Důležitá upozornění, týkající se Vaší bezpečnosti, jsou zvýrazněna v této první kapitole. Pochtivě všechna upozornění dodržujte, abyste zabránili nehodám a poškození výrobku.



VAROVÁNÍ!

Označuje upozornění, při jehož nedodržení hrozí nebezpečí zranění nebo dokonce ohrožení života.



POZOR!

Označuje upozornění, při jehož nedodržení hrozí nebezpečí věcné škody.



TIP

Zdůrazňuje tipy a jiné užitečné informace.

Nebezpečí požáru

Potraviny, převážně pak v nich obsažený tuk, mohou hořet. Proto vzniká při provozu trouby nebezpečí požáru.

- Troubu nikdy nepoužívejte v blízkosti hořlavých materiálů (např. záclon, závěsů).
- Troubu nikdy neumisťujte na lehce hořlavé podklady (např. papírové ubrousky). Používejte ji výhradně na teplotně stálých podkladech.
- Výrobek nesmí být umístěn, vestavěn či provozován ve skříni.
- Nepokládejte výrobek na horké podklady nebo do blízkosti hořáků plynu (např. plotýnky).
- Nepokládejte na troubu žádné předměty.
- Během provozu nenechávejte výrobek bez dozoru.
- Síťový kabel se nesmí dotýkat horkých částí výrobku.
- Oleje a tuky se lehce vznítí. Dávejte proto pozor, aby nekapaly na horké části trouby (např. z přeplněného pečicího plechu).
- Do trouby nikdy neumisťujte hořlavé předměty.
- V troubě nikdy nepřipravujte pokrmy s nápoji s vysokým procentem alkoholu. Páry alkoholu se v ní mohou vznítit.
- Nikdy troubu nepoužívejte bez záchytného plechu.
- Pokrmy nikdy nepřipravujte na záchytném plechu.
- Pokud přece jen dojde ke vznícení, uhašte jej a vytáhněte výrobek ze zásuvky. V žádném případě nehaste vodou!

Nebezpečí pro určité skupiny lidí

Pro následující skupiny lidí existuje zvýšené nebezpečí ublížení na zdraví:

- Výrobek smí být používán dětmi staršími 8 let, stejně jako osobami se sníženými psychickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí za předpokladu, že jsou pod dozorem nebo jsou poučeni o bezpečném používání tohoto výrobku, čemuž dostatečně porozuměli.
- Děti si nesmí s výrobkem hrát.
- Děti nesmí provádět čištění ani údržbu výrobku.
- Děti mladší 8 let se musí držet v bezpečné vzdálenosti od výrobku a jeho síťového kabelu.
- Obalový materiál neponechávejte v dosahu dětí. Hrozí nebezpečí udušení!
- Lidé s poruchou citlivosti, zejména se sníženou citlivostí pro rozdíly teplot, musí být při používání výrobku mnohem opatrnější.

K čemu výrobek slouží

Trouba slouží výhradně k ohřívání/udržení tepla pokrmů. Při jejím provozování smí být používány pouze originální části (pečicí plech, pečicí rošt, otočná jehla, pizza kámen). Trouba je určena k používání v domácnostech nebo podobných místech, například:

- zaměstnanci v obchodech, úřadech a podobných pracovištích
- zákazníci v hotelech, motelech a dalších ubytovacích zařízeních
- v zemědělských podnicích

K používání v jiných místech není trouba určena, mohlo by dojít ke zraněním nebo věcným škodám.

K čemu výrobek neslouží

- Nepoužívejte troubu k přípravě pokrmů, které by se dotýkaly topných článků nebo stěn varného prostoru.
- Tento výrobek není určen k provozu pomocí časového spínače nebo systému dálkového ovládání.
- Výrobek není určen k sušení oblečení, předmětů denní potřeby ani k ničemu podobnému.
- Používejte jen tehdy, kdy je pod topnými články záchytný plech.
- Nepoužívejte k ohřívání potravin v uzavřených konzervách.
- Buďte opatrní u velmi bobtnajících potravin (např. kynuté těsto), aby měly dostatečnou vzdálenost od topných článků (viz také kapitola 4).
- Výrobek nesmí sloužit jako topné těleso.

Elektrický proud

Abyste mohli troubu používat, musí být zapojena do elektrické sítě. Proto hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Dodržujte tak následující opatření:

- Připojujte troubu pouze do ochranné zásuvky, zapojené v souladu s bezpečnostními předpisy (pojistka min. 10 A).
- Troubu používejte jen tehdy, kdy na výrobním štítku uvedené napětí odpovídá napětí ve Vaší zásuvce.
- Dávejte pozor, aby kabel nebyl ohnutý nebo přivřený a aby on ani trouba nepřišly do styku se zdroji tepla (např. varné desky, hořáky plynu).

- Přípojku nevytahujte ze zásuvky taháním za kabel. Vytáhněte ji uchopením za její koncovku.
- Troubu nikdy nevkládejte do vody nebo jiných tekutin, nečistěte pod tekoucí vodou a nedávejte do myčky nádobí. Do myčky lze dát pečicí plech, pečicí rošt, otočnou jehlu a k nim patříci úchyty.
- K čištění trouby nepoužívejte parní čističe.
- Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokřýma rukama.
- Nepoužívejte troubu ve venkovním prostředí.
- Nepokoušejte se odstranit potraviny z vnitřního prostoru trouby pomocí kovových předmětů. Odpojte troubu ze zásuvky a použijte tupé pomůcky ze dřeva.
- Pokud je trouba zapojena do zásuvky, je stále pod proudem, i když je vypnutá.
- Po každém použití vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- V případě nebezpečí nebo poruchy okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Proto mějte zásuvku, do níž je trouba zapojena, vždy snadno přístupnou.
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky před tím, než troubu začnete čistit nebo ošetřovat.
- Nikdy troubu nerozmontovávejte a neprovádějte žádné technické úpravy.

Horké plochy a horký tuk

Během provozu trouby a bezprostředně po něm může být teplota dotekových ploch velmi vysoká. Kromě toho vzniká nebezpečí popálení od horkých pokrmů:

- Nikdy se nedotýkejte horkých ploch uvnitř trouby ani topných článků.
- Nikdy nesahejte do zapnuté trouby. K odebrání pokrmu z trouby použijte k tomu sloužící úchyty pro pečicí plech či pečicí rošt a pro otočnou jehlu. Pokud je potřeba, použijte chňapky.
- Nikdy se nedotýkejte vnějších stěn zapnutého výrobku.
- Na zapnuté troubě se dotýkejte pouze madla dveří nebo ovladačů.
- Dveře trouby otevírejte opatrně. Může unikat horká pára.
- Do horkého vnitřního prostoru trouby nikdy nevlévejte vodu nebo jiné tekutiny. Vzniká horká vodní pára!
- Troubu nepřemisťujte ani neposunujte, pokud je zapnutá.
- Bezprostředně po použití trouby se nedotýkejte jejích kovových vnějších ploch a topných článků.
- Po použití trouby počkejte alespoň 10 minut, než vyjmete záchytný plech. Tuk je velmi dlouho horký! S horkým tukem nesmí být nikdy manipulováno!

Nedostatečná hygiena

V důsledku nedostatečné hygieny se mohou v troubě tvořit choroboplodné zárodky:

- Vyprazdňujte a čistěte záchytný plech pravidelně.
- Když troubu nepoužíváte, nedávejte do ní žádné potraviny.

Používání špatných čisticích prostředků může ohrozit zdraví:

- Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro čištění povrchů, které přicházejí do styku s potravinami.

Nebezpečí poškození

Nesprávným zacházením mohou vznikat škody:







- Troubu umístěte na suchý, rovný, neklouzavý, teplotně stálý podklad.
- Nepokládejte troubu na horké povrchy nebo do blízkosti silných zdrojů tepla.
- Nenechte viset síťový kabel volně dolů.
- K čištění trouby používejte pouze prostředky zmíněné v tomto návodu.
- Před uschováním troubu odpojte ze zásuvky a nechte zcela vychladnout.



Když je výrobek poškozen

Vadná trouba může mít za následek věcné škody a zranění:

- Před každým použitím zkontrolujte, že je trouba v pořádku. Pokud utrpěla škody přepravou, ihned se obraťte na obchodníka, od něhož jste ji získali.
- Poškozenou troubu nikdy neuvádějte do provozu. Stejně tak ji nikdy nepoužívejte, pokud spadla na zem.
- Pokud je poškozen síťový kabel, musí být nahrazen výrobcem nebo jeho autorizovaným servisem, případně kvalifikovanou osobou.
- Trouba neobsahuje žádné části, které byste mohli sami opravit. Opravy může provádět pouze autorizovaný servis.

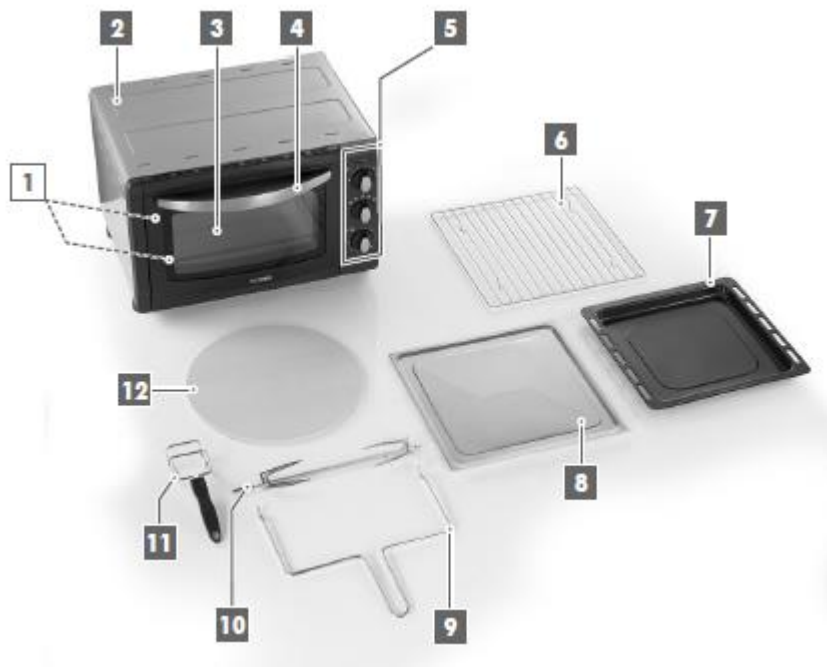
2 Technické údaje

Druh výrobku, Typ výrobku	Minitrouba, TO2061
Napětí	220–240 V~, 50/60 Hz
Výkon/Spotřeba energie	cca 1 500 W
Rozměry (Š x V x H)	440 mm x 292 mm x 385 mm
Váha	5,87 kg
Spolohový spínač	
 Vypnuto	
 Horní ohřev	
 Horní ohřev s otočnou jehlou	
 Horní a dolní ohřev	
 Dolní ohřev	
Nastavitelná doba provozu trouby	01:00–60:00 min.
Nastavitelná teplota	100–230 °C
Upozornění	
	POZOR! Horký povrch! Výrobek a jeho části nechte vychladnout.

	Nepatří do komunálního odpadu!
	Výrobek odpovídá směrnici, závazným pro označení CE.

3 Přehled a obsah balení

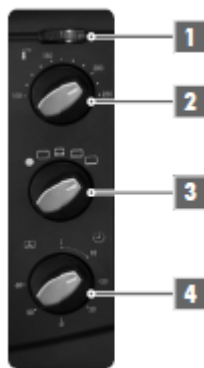
Části trouby v detailu








Obr. 1: Trouba a její příslušenství

Číslo	Popis/Funkce
1	Ukryté: • 2 horní topné články • 2 dolní topné články
2	Trouba
3	Dveře
4	Madlo dveří
5	Ovládání (viz strana 11)
6	Pečicí rošt
7	Pečicí plech
8	Záchytný plech
9	Úchyt na otočnou jehlu
10	Otočná jehla se svorkami
11	Úchyt na pečicí rošt a pečicí plech
12	Pizza kámen

Popis ovládání v detailu



Obr. 2: Ovládání trouby

Číslo	Popis/Funkce
1	Kontrolní lampička (svítí, když je trouba zapnutá)
2	Regulátor teploty (100–230 °C)
3	Spolohový spínač <ul style="list-style-type: none"> •  Vypnuto •  Horní ohřev •  Horní ohřev s otočnou jehlou •  Horní a dolní ohřev •  Dolní ohřev
4	Hodiny (01:00–60:00 min.)

4 Nastavení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí požáru! Z trouby vycházející tepelné záření může zapálit hořlavé předměty.

- Výrobek nesmí být umístěn, vestavěn či provozován ve skříni.
 - Není dovolena instalace trouby přímo pod skříň nebo polici.
 - Udržujte alespoň minimální odstup po všech stranách trouby od jiných přístrojů, přečnívajících věcí, stropu a podobně.
- Musí být zajištěna dostatečná cirkulace vzduchu. Pro umístění trouby proto zvolte místo, které splňuje následující podmínky:

- v blízkosti chráněné zásuvky (pojistka min. 10 A)
- vodorovné a chráněné před nárazy a otřesy
- teplotně stálé
- dál od vyhřívaných nebo hořlavých ploch a předmětů (> 1 m)

Mimo výše popsané musí mít okolní stěny a předměty následující vzdálenost od výrobku:

- po stranách: 12 cm
- vzadu: 12 cm
- nahoře: 30 cm

5 První uvedení do provozu

Dříve než troubu začnete používat k dodělání pokrmů, musíte ji jednou zapnout naprázdno, tj. bez jakéhokoliv jídla. Tím odstraníte případný zápach.

1. Nastavte troubu podle kapitoly 4.







VAROVÁNÍ!

Nebezpečí požáru! Zbytky obalů a jiné zbylé materiály se mohou vznítit.

– Před uvedením trouby do provozu odstraňte veškeré zbytky obalů. Ujistěte se, že se nenacházejí ani ve vnitřním prostoru trouby.

2. Strčte přípojku do chráněné zásuvky.
3. Nastavte teplotu na regulátoru teploty na 200 °C.


4. Otočte Spolohový spínač do pozice „“ (Horní a dolní ohřev).
5. Nastavte hodiny na 10 minut.

-  Trouba začne hřát.
-  Cirkulace vzduchu se automaticky spustí.
-  Lze slyšet tiché tikání hodin.



TIP:

Poprvé může unikat lehký zápach. Tento zápach je nezávadný a ustane po krátké chvíli. Dbejte na dostatečné větrání.
6. Počkejte, dokud nevyprší nastavený čas a nezazní signál.

 Topné články se automaticky vypnou.

6 Příprava pokrmů

VAROVÁNÍ!




VAROVÁNÍ!





Nebezpečí požáru! Zbytky jídel ve vnitřním prostoru trouby, zejména z mastnějších pokrmů, mohou být při jejich přípravě velmi horké a shořet.

– Ujistěte se, že se zbytky jídel nenacházejí ve vnitřním prostoru trouby, zejména na topných článcích, stejně jako na ostatním příslušenství.

– Špinavé části čistěte podle kapitoly 7.

– Při vzniku kouře troubu ihned vypněte: Navíc otočte 5polohový spínač do pozice „“ (Vypnuto).

K přípravě pokrmů si můžete vybrat ze 4 ohřevů:





-  Horní ohřev (hřeje pouze 2 horní topné články)
-  Horní ohřev s otočnou jehlou (hřeje pouze 2 horní topné články, pohon otočné jehly je v provozu)
-  Horní a dolní ohřev (hřeje všechny topné články)
-  Dolní ohřev (hřeje pouze 2 dolní topné články)



TIP:

Výběr typu ohřevu!

Volba požadovaného typu ohřevu závisí v první řadě na druhu pokrmu. Níže uvedené časy jsou proto jen orientační. Vždy dodržujte doporučení výrobců pokrmů na čas jejich přípravy.

Pokrm	Teplota/Typ ohřevu	Doba přípravy
Kuře (otočná jehla)	180 °C 	60 Min.
Pizza (hluboce zmražená)	200 °C 	9–10 min.
Toast Hawaii	220 °C 	10–14 Min.
Bageta (hluboce zmražená)	200 °C 	14–15 min.

6.1 Příprava pokrmů pomocí pečicího plechu či roštu

1. Ujistěte se, že je záchytný plech pod oběma spodními topnými články.
2. Ujistěte se, že je zástrčka vsunuta do chráněné zásuvky.
3. Nastavte požadovanou teplotu na regulátoru teploty.



TIP:





Předehřátí trouby!

V závislosti na receptu pokrmu může být potřeba troubu před přípravou pokrmů předehřát.

Pokud to je v doporučeních pro přípravu pokrmů výslovně zakázáno, přeskočte kroky 4 až 6.

4. Nastavte spínač na Horní a dolní ohřev .

5. Nastavte hodiny na 10 minut.

-  Trouba začne hřát.
 -  Cirkulace vzduchu se automaticky spustí.
 -  Lze slyšet tiché tikání hodin.
6. Počkejte, dokud nevyprší nastavený čas a nezazní signál.
 -  Trouba je předehřátá.
 7. Vložte pečicí plech nebo pečicí rošt.



TIP:

Pro mastnější nebo tekutější pokrmy vždy používejte pečicí plech, aby mastnota či tekutiny nekapaly do vnitřního prostoru trouby.



TIP:

Pro optimální výsledek pečení pizzy použijte pizza kámen.

– Pizzu položte na pizza kámen a ten umístěte na střed pečicího roštu.

– Dejte pozor, aby těsto pizzy nepokrývalo pizza kámen po celé jeho ploše. Zabráníte tím kapání mastnoty či sýru do vnitřního prostoru trouby.

8. Zasuňte pečicí plech, případně pečicí rošt do jedné z možných výšek a zavřete dveře trouby.




TIP:

Když pečicí plech a pečicí rošt umístíte do různých výšek, můžete připravovat 2 pokrmy najednou. Počítejte ale s tím, že se doba přípravy pokrmů může prodloužit.

9. Nastavte požadovaný typ ohřevu.

10. Nastavte hodiny na požadovaný čas přípravy pokrmu.

-  Trouba začne hřát.

↻ Cirkulace vzduchu se automaticky spustí.

↻ Lze slyšet tiché tikání hodin.

11. Během přípravy pokrmu:

Pohledem skrze dveře trouby zkontrolujte vzhled pokrmu. Pokud jste s ním spokojeni ještě před uplynutím nastaveného času, otočte 5polohový spínač do

pozice „“ (Vypnuto).

12. V opačném případě počkejte, dokud nevyprší nastavený čas a nezazní signál.

↻ Čas přípravy pokrmu vypršel.

↻ Topné články se automaticky vypnou.

Podávání pokrmů



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí požáru! Trouba, pečicí plech i pečicí rošt jsou po provozu velmi horké.

– Otevřete dveře trouby pouze pomocí madla. Mějte přitom hlavu i tělo v dostatečné vzdálenosti od trouby. Může unikat horká pára.

– K odebrání pokrmu z trouby použijte k tomu sloužící úchyt pro pečicí plech a pečicí rošt.

– Při odebrání pokrmu se nedotýkejte vnitřního prostoru trouby.

– Pokud je potřeba, použijte chňapky.

1. Pomalu otevřete dveře.



2. Dolní část úchytky nasadíte na doraz doprostřed okraje pečicího plechu nebo pečicí roštu. Horní a dolní část úchytky nyní pevně drží pečicí plech či pečicí rošt a Vy ho můžete bezpečně zvednout.

3. Opatrně vyjměte pečicí plech či pečicí rošt pomocí úchytky.

4. Odložte pečicí plech či pečicí rošt na teplotně stálý podklad.



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí popálení! Pokrmu jsou hned po jejich dodělení velmi horké!

– Nedotýkejte se pokrmů holými rukama.

– Před servírováním nechte pokrmy dle potřeby vychladnout.

5. Odeberte pokrmy z pečicího plechu, případně pečicího roštu. Před servírováním si je upravte dle potřeby.

6. Po použití trouby vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

7. Pokud troubu v tentýž den již nevyužijete:

• Počkejte nejméně 30 minut, dokud se trouba neochladí na okolní teplotu.

• Vyčistěte všechny části trouby (viz kapitola 7 na straně 18).

6.2 Příprava pokrmů pomocí otočné grilovací jehly

Při používání otočné jehly se využívá pouze horního ohřevu, aby nedocházelo ke stékání tuku z pokrmů na dolní topné články. Pohon při tom zajišťuje rovnoměrné otáčení jehly s pokrmem.



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí požáru! Tučnější pokrmy se mohou zapálit, pokud by se dotýkaly topných článků!

– Při výběru pokrmu dávejte pozor, aby nebyl pro vnitřní prostor trouby příliš velký. Nesmí se dotýkat dolních ani horních topných článků.

– Části pokrmu, které odstávají (např. křídla drůbeže), připevněte pomocí nitě nebo párátko tak, aby se nemohly dotýkat topných článků.

1. Dbějte na to, aby byl záchytný plech pod oběma dolními topnými články.

2. Ujistěte se, že je přípojka zastrčena do chráněné zásuvky.

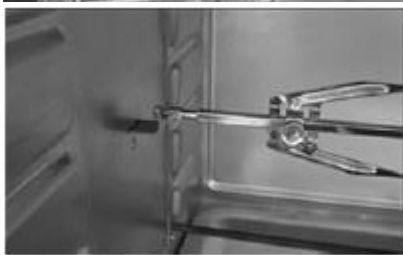
3. Grilovací jehlu veďte středem pokrmu a udržujte rovnoměrný odstup od stěn vnitřního prostoru trouby a topných článků.

4. Pokrm upevněte uprostřed jehly pomocí přiložených svorek.

5. Nasadte otočnou jehlu do k tomu určenému držáku:



Nejprve do držáku na pravé straně vnitřního prostoru trouby vložte stranu otočné jehly s koncovkou, určenou k jejímu otáčení.



Poté položte druhý konec otočné jehly na držák na levé straně vnitřního prostoru trouby.

6. Zavřete dveře trouby.

7. Nastavte požadovanou teplotu na regulátoru teploty.

8. Otočte 5polohový spínač do pozice „“ (Horní ohřev s otočnou jehlou).

9. Nastavte hodiny na požadovaný čas přípravy pokrmu.

↻ Horní topné články jsou zapnuty.

↻ Cirkulace vzduchu se automaticky spustí.

↻ Otočná jehla se začne otáčet.


↻ Lze slyšet tiché tikání hodin.


10. Během přípravy pokrmu:

Pohledem skrze dveře trouby zkontrolujte vzhled pokrmu. Pokud jste s ním spokojeni ještě před uplynutím nastaveného času, otočte 5polohový spínač do

pozice „“ (Vypnuto).

11. V opačném případě počkejte, dokud nevyprší nastavený čas a nezazní signál.

 Topné články se automaticky vypnou.

 Otočná jehla se přestane otáčet.

Podávání pokrmů



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí popálení! Trouba i otočná jehla jsou po provozu velmi horké.

- Otevřete dveře trouby pouze pomocí madla.
- K vyjmutí otočné jehly vždy používejte úchyt k tomu určený.
- Při vyjmutí otočné jehly se nedotýkejte vnitřního prostoru trouby.
- Pokud je potřeba, použijte chňapky.

12. Otevřete dveře trouby.

13. Pomalu pod otočnou jehlu nasadte úchyt k tomu určený. Dbejte na to, aby se obě části úchytu spojily s k tomu určenými dvěma drážkami na otočné jehle.

14. Pomocí úchytu opatrně vyjměte otočnou jehlu:

- Nejprve zvedněte otočnou jehlu z držáku na levé straně vnitřního prostoru trouby.
- Poté vyjměte z držáku na pravé straně vnitřního prostoru trouby druhý konec otočné jehly.

15. Položte otočnou jehlu s pokrmem na žáruvzdornou podložku.



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí popálení! Pokrm na otočné jehle je hned po svém dodělení velmi horký!


- Nedotýkejte se pokrmů holými rukama.
 - K odebrání pokrmu z jehly použijte příbor.
 - Před servírováním nechte pokrmy dle potřeby vychladnout.
16. Odeberte pokrm z otočné jehly. Před servírováním si ho upravte dle potřeby.
17. Po použití trouby vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
18. Pokud troubu v tentýž den již nevyužijete:
- Počkejte nejméně 30 minut, dokud se trouba neochladí na okolní teplotu.
 - Vyčistěte všechny části trouby (viz kapitola 7 na straně 18).

7 Čištění



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí popálení!

– Před každým čištěním: Troubu vypněte otočením 5polohového spínače do pozice „“ (vypnuto), odpojte zástrčku ze zásuvky a nechte troubu a všechny její části úplně vychladnout (nejméně 30 minut).



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí zranění a poškození trouby!

- Nikdy troubu neponořujte do vody!
- K čištění trouby nepoužívejte parní čističe.



VAROVÁNÍ!

Zdravotní rizika způsobená špatnými čistíči!

– Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro čištění povrchů, které přicházejí do styku s potravinami.



POZOR!

K čištění nepoužívejte abrazivní prostředky, agresivní čističe nebo pomůcky, které by troubu poškrábaly.

7.1 Po použití

Po každém použití vyčistěte vnitřní prostor trouby i všechno použité příslušenství:



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí požáru! Zbytky jídel ve vnitřním prostoru trouby, zejména na topných člancích, mohou být při dalším použití trouby velmi horké a shořet.

– Udržujte vnitřní prostor trouby a topné články vždy čisté.

1. Odstraňte ze stěn vnitřního prostoru trouby, případně topných článků pomocí vlhkého hadříku všechny zbytky jídel a tekutin. Spálené kousky můžete nejprve namočit vodou, čímž je odstraníte snadněji.

2. Pečicí plech, pečicí rošt a otočnou jehlu čistěte následovně:

- Nejprve odstraňte zbytky jídel vlhkým hadříkem.
- Očistěte příslušenství jemným mycím prostředkem pod tekoucí vodou nebo v myčce.

3. Pizza kámen čistěte po každém použití.



POZOR!

Pizza kámen nepatří do myčky. Čistěte ho pouze ručně.

- Nejprve zbavte pizza kámen mastných a větších zbytků jídla suchým hadříkem.
 - Otřete pizza kámen lehce navlhčeným hadříkem a jemným mycím prostředkem.
 - Položte ho k vyschnutí na suché místo s dobrou cirkulací vzduchu.
4. Očistěte záchytný plech.
- Vytáhněte záchytný plech z trouby.
 - Nejprve odstraňte zbytky mastnoty suchým hadříkem.
 - Očistěte záchytný plech jemným mycím prostředkem pod tekoucí vodou nebo v myčce.
5. Očistěte vnitřní část dveří vlhkým hadříkem.

6. Všechny očištěné části včetně trouby pořádně vysušte utěrkou.

7.2 V případě potřeby: povrch a ovládání trouby

1. Povrch trouby včetně jejího ovládání očistěte lehce navlhčeným hadříkem, který nepouští chloupky.
2. Pokud to nebude stačit, dejte na lehce navlhčený hadřík ještě trochu jemného mycího prostředku.
3. Otřete suchým hadříkem.

8 Řešení problémů

Vlastnoruční odstranění problémů



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí zranění! Trouba neobsahuje žádné části, které můžete sami opravit.

- Nikdy nepoužívejte vadnou troubu!
- Nikdy troubu sami neopravujte!

Při vadách výrobku se obraťte na náš autorizovaný servis.

Dříve než troubu zašlete nebo kontaktujete náš servis, vyzkoušejte podle uvedené tabulky, zda nedokážete daný problém sami vyřešit.

Problém	Příčina	Odstranění
Troubu nelze vypnout.	Zástrčka není zapojena/ výrobek nemá proud.	Zapojte zástrčku.
Během provozu vzniká kouř.	Na topné články nakapala mastnota.	<ul style="list-style-type: none">• Vypněte troubu.• Nechte troubu zcela vychladnout.• Očistěte topné články.
Pokrmly jsou tmavé.	Nastavený čas pro přípravu pokrmů je příliš dlouhý/teplota je příliš vysoká.	<ul style="list-style-type: none">• Vypněte troubu.• Odstraňte spálený pokrm.• Při další přípravě nastavte kratší čas /nižší teplotu.
Po vypršení nastaveného času není pokrm ještě hotový.	Nastavený čas je příliš krátký.	Při další přípravě pokrmů prodlužte nastavený čas.
	Teplota je příliš nízká.	Při další přípravě pokrmů zvyšte nastavenou teplotu.



TIP:

– Pokud nemůžete svůj problém vyřešit pomocí tabulky, obraťte se na náš servis.

– Pokud potřebujete pro Vaši troubu náhradní díly nebo příslušenství, navštivte náš online obchod na www.severin.de, záložka „Service/ Ersatzteilshop“.

Náhradní díly a příslušenství

Náhradní díly a příslušenství si můžete pohodlně objednat přes internet, a to na našich stránkách v horní záložce „Service / Ersatzteil-Shop“.



Likvidace výrobku

Výrobky označené tímto symbolem musí být likvidovány odděleně od domácího odpadu. Tyto výrobky obsahují cenné suroviny, které mohou být opětovně využity. Správná likvidace výrobku chrání jak životní prostředí, tak i naše zdraví. Bližší informace o likvidaci Vám sdělí místně příslušný úřad, případně prodejce.

9 Záruka

Nároky plynoucí ze zákonné záruky zůstávají těmito záručními podmínkami nedotčeny. V případě záruky se obraťte na Vašeho prodejce.

Firma SEVERIN poskytuje záruku na své výrobky 2 roky od data jejich koupě. V tomto časovém období odstraníme zdarma všechny závady, které prokazatelně spočívají ve vadách materiálu či zhotovení a významně omezují funkčnost výrobku. Jiné nároky jsou vyloučeny.

Záruka se nevztahuje na škody, které souvisejí s nedodržováním podmínek používání výrobku dle jeho návodu, s nesprávným zacházením nebo běžným opotřebením výrobku, stejně jako na snadno rozbítelné části, jako jsou např. sklo, umělá hmota nebo žárovka.

Záruka zaniká při opravách výrobku v neautorizovaných servisech značky SEVERIN.

Pokud výrobek vyžaduje opravu, kontaktujte buď telefonicky nebo emailem náš zákaznický servis. Potřebné kontakty najdete níže v návodu.

10 Konformita

Výrobek odpovídá směrnici, závazným pro označení CE.