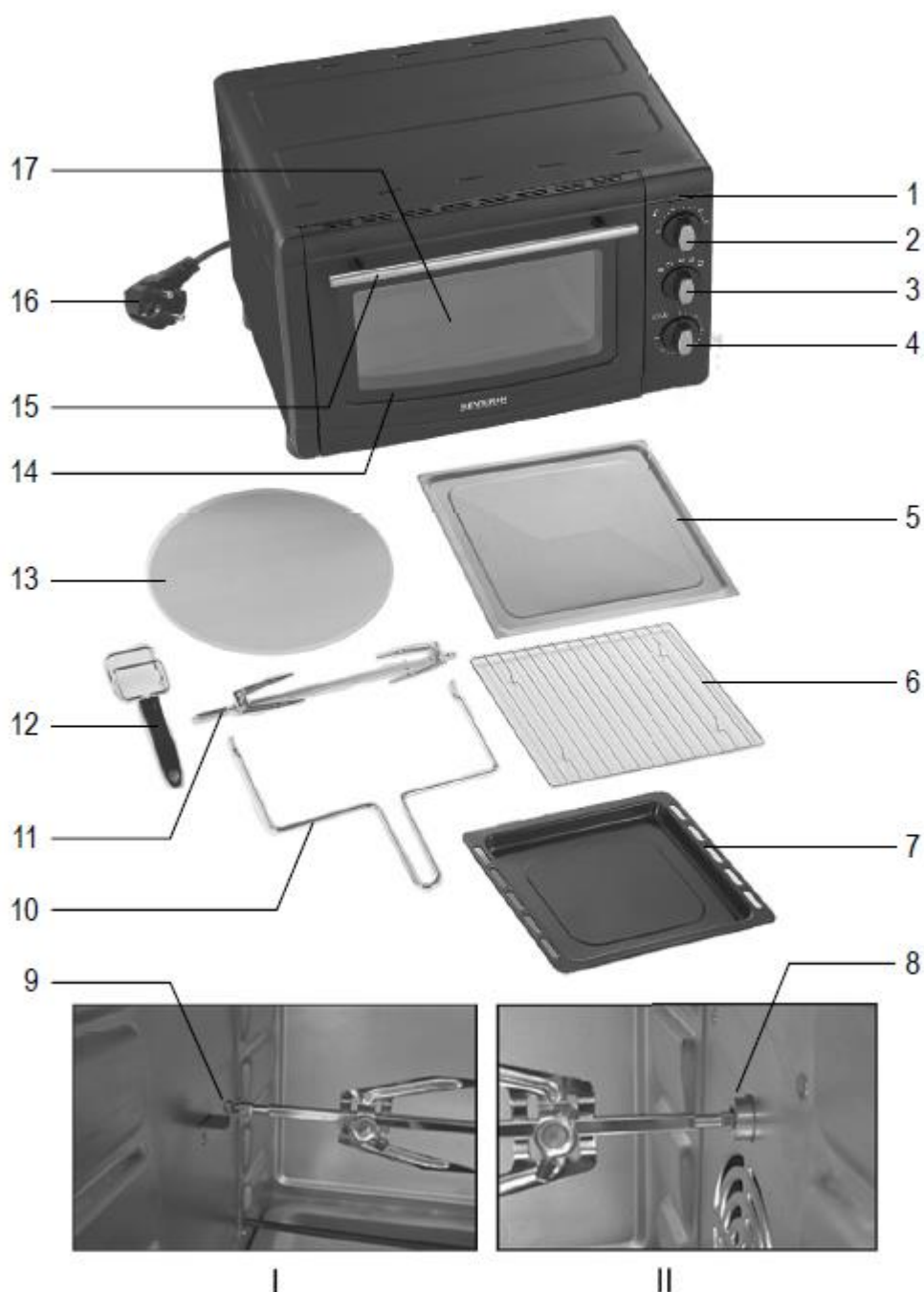


# Severin

## TO 2068 Elektrická minitrouba



### Příručka uživatele

Děkujeme vám za vaše rozhodnutí k nákupu tohoto výrobku.

- Před instalací, zapnutím a nastavováním trouby si prosím přečtete celý návod – obsahuje důležité informace pro optimální a bezpečné využití všech jejích vlastností a funkcí. Návod uložte pro případ jeho další potřeby.
- Trouba je určena pro přípravu, popř. ohřev nebo rozmrazování potravin v domácnostech. Nepoužívejte pro živnostenské účely popř. pro účely nebo způsobem jiným než uvedeným v návodu

### Připojení trouby k elektrické síti

- Před připojením trouby k elektrické síti překontrolujte, zda napětí elektrické sítě v místě instalace trouby odpovídá napětí specifikovanému výrobcem trouby pro její napájení a uvedenému na typovém štítku trouby. Případě zjištění rozdílu nepřipojujte troubu k elektrické síti a kontaktujte jejího dodavatele.
- Troubu připojte jako jediný spotřebič k řádně instalované síťové zásuvce opatřené funkčním ochranným kolíkem.
- V případě jakýchkoliv pochybností o správnosti instalace použité zásuvky zásuvku nepoužívejte a kontaktujte odbornou firmu.
- Z důvodu bezpečnosti zajistěte trvalý přístup k použité síťové zásuvce.
- Nezapínejte poškozenou troubu, popř. troubu s poškozeným síťovým kabelem – riziko úrazu elektrickým proudem nebo vzniku požáru.
- Oprava, popř. výměna síťového kabelu trouby smějí být provedeny pouze pracovníkem s odpovídající kvalifikací.

### Pro bezpečné používání trouby



- Některé díly trouby jsou v průběhu jejího používání a krátce po jejím vypnutí velice horké. Nedotýkejte se horkých částí trouby, při manipulaci s připravovanými potravinami používejte kuch.rukavice nebo alespoň utěrku.






- Troubu instalujte na rovnou, pevnou, nehořlavou plochu, v blízkosti síťové zásuvky, na místě, kde bude chráněna před postříkáním nebo politím. Neumísťujte troubu pod nástěnné skříňky kuchyňské linky, popř. v blízkosti snadno vznětlivých materiálů jako jsou např. závěsy, záclony apod.). Neinstalujte a nepoužívejte troubu mimo místnosti.
- Nedotýkejte se trouby nebo síťového kabelu trouby mokřkýma rukama.
- Před zapnutím trouby vždy přezkontrolujte, zda je v troubě správně vložen plech na dřevočeka.
- Při přípravě potravin obsahujících velký podíl tuku (oleje) věnujte prosím pozornost tomu, že se tyto mohou během jejich přípravy v troubě vznítit. Dojde-li ke vznícení obsahu trouby v žádném případě neotevírejte její dvířka – troubu vypněte, odpojte elektrické sítě a vyčkejte na samovolné zhasnutí obsahu trouby.
- Neponechávejte zapnutou troubu bez trvalého dohledu – platí zejména v případě, kdy se v její blízkosti pohybují děti.
- Trouba není konstruována pro její zapnutí / vypnutí externím časovým spínačem (timerem).
- Nedovolte, aby troubu používaly děti, popř. osoby fyzicky popř. mentálně nezpůsobilé k jejímu bezpečnému používání, popř. osoby neseznámené s její obsluhou a možnými riziky.
- Síťový kabel trouby vedte tak, aby se nedotýkal trouby a aby byl mimo dosah dětí. Neponechávejte kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní plochy kuchyňské linky – riziko stržení trouby dětmi a / nebo domácími zvířaty.
- Pokud bude pro instalaci trouby nutno použít prodlužovací kabel použijte kabel s vodiči o dostatečném průřezu a se správně zapojenými kabelovými koncovkami.
- Okolo trouby ponechte po všech jejích stranách dostatečný volný prostor, nutný pro odvádění tepla vznikajícího během provozu trouby (min. 12 cm po obou jejích stranách, nad a za troubou).
- Po ukončení používání trouby, před jejím čištěním, popř. pokud nebude trouba fungovat tak, jak je od ní očekáváno troubu vypněte a odpojte ji od elektrické sítě.
- Neodpojujte troubu od síťové zásuvky tahem za kabel – riziko přetržení vodičů kabelu / vytržení síťové zásuvky ze stěny.
- V žádném případě neopravujte troubu sami, na troubě neprovádějte žádné úpravy – riziko úrazu elektrickým proudem nebo vzniku požáru. Bude-li trouba vyžadovat opravu kontaktujte odborný servis nebo pracovníka s odpovídající kvalifikací.

### Popis trouby

1. Kontrolka
2. Volič teploty
3. 5polohový spínač
4. Časovač
5. Zásobník na drobky
6. Mřížka
7. Plech na pečení
8. Držák na sliny (spojka koloběžka)
9. Držák na špízy (pevný)
10. Rukojeť špízu
11. Otočný špíz s upevňovacími vidlicemi
12. Rukojeť pro gril a odkapávací pánev
13. Žárovzdorný kámen na pizzu
14. Dvířka
15. Rukojeť dveří
16. Napájecí kabel se zástrčkou
17. není vidět: 2 topná tělesa horní a 2 topná tělesa dolní

### Volič teploty

Je nutné nastavení 5ti polohového voliče teploty. Vyberte si úroveň teploty.

-  | Topné prvky vypnuté
-  | Maximální ohřev
-  | Maximální ohřev a otáčení špízu
-  | Horní a dolní ohřev
-  | Spodní ohřev

**Topné články se zapnou až teprve po spuštění časovače.**

### Timer- časovač

- Časovač je používán pro nastavení času přípravy potravin v troubě (max. 60 minut).
- V poloze **0** knoflíku timeru je trouba vypnuta.
- Pro nastavení požadovaného času přípravy potravin v troubě nastavte knoflík timeru otáčením po směru pohybu hodinových ručiček do požadované polohy.
- Pro nastavení časů kratších než 10 minut otočte knoflíkem timeru poněkud za požadovanou hodnotu času přípravy potravin v troubě a potom knoflík pomalu vraťte do požadované polohy.
- Na ukončení času přípravy potravin v troubě (vypnutí topných elementů) budete upozorněni akustickým signálem.
- Pro vypnutí trouby (přepnutím knoflíku timeru do polohy **0**) musí být vypnuty topné elementy.

### Kontrolka

Kontrolka svítí po zapnutí trouby, po jejím vypnutí kontrolka zhasne.

### Použití špízu

S funkcí špízu zapne se pouze topné těleso vyšší.

· Když vložíte do trouby maso, věnujte pozornost všemu, co se dotýká topných těles horní nebo dolní: ujistěte se, že tam je adekvátní vzdálenost.

· Připravte jídlo, které chcete dát na špíz a dávejte pozor, abyste ho maso navlékali přesně ve středu. Takto bude to bezpečnější a potraviny se nebudou dotýkat vnitřních stěn trouby.

· A všechny vyčnívající části (např. kuřecí křídla) musí být upevněny párátky, kuchyňským motouzem. Abychom zabránili částem jídla, které vyčnívají během procesu vaření.

#### **Jak vložit a odstranit špíz:**

- Po bezpečném upevnění jídla, vložte špíz do rukojeti.
- Ujistěte se, že je dobře vloženo do rukojeti ve výklencích
- Posuňte špíz ze strany spojky uvnitř motoru (viz obrázek II).
- Vložte pevný držák na háček upevnění na opačné straně (viz obrázek I).
- Chcete-li odstranit rotující špíz, postupujte podle stejných pokynů v opačném pořadí.

#### **Žárovzdorný kámen pro pizzu**

- Umístěte žárovzdorný kámen na pizzu ve středu mřížky
- Přístroj ohřejte až do potřebné teploty
- Po předehřátí otevřete dveře a pomocí špachtle posuňte pizzu do středu žárovzdorného kamene. Rozměr pizzy by měl být mírně nižší než kámen, takže nechte okraje volné.
- Pizza je hotová, když se sýr roztaví a vrstva spodní část těsta bude mírně opečená. Pomozte si špachtlí odstranit pizzu z kamene.

#### **Použití trouby**

- Před prvním použitím trouby pro přípravu potravin vyjměte z trouby její vyjímatelné díly a použijte balicí materiál. Troubu důkladně otřete vlhkou utěrkou, vyjímatelné příslušenství umyjte běžným nádobím a ponechte je dokonale vyschnout.
- Potom naprogramujte zapnutí obou topných elementů trouby po dobu 15 minut. V důsledku vypalování konzervačních prostředků použitých pro ochranu kovových dílů trouby proti korozi v průběhu její přepravy a skladování trouby je během této doby možný vznik nepříjemného zápachu nebo dokonce dýmu. Tento jev je normální a není důvodem k jakýmkoliv obavám.
- Před zapnutím trouby přezkontrolujte správné vložení plechu na zachycování drobečků do trouby.
- Uzavřete dvířka trouby, zapněte oba topné elementy trouby a ponechte troubu několik minut předehřát.
- Do trouby vložte připravované potraviny a uzavřete dvířka trouby. Pokud bude trouba použita pro grilování vložte pod grilovací rošt pečicí plech (zachycování tuku a šťávy z grilovaných potravin).
- Zvolte topné elementy pro přípravu potravin v troubě a naprogramujte požadovaný čas jejich přípravy. Při grilování potravin v troubě jsou používány oba její topné elementy.
- Při požadavku na vypnutí trouby přepněte knoflík timeru do polohy **0**.
- Na uplynutí naprogramovaného času přípravy potravin v troubě budete upozorněni akustickým signálem, současně bude trouba vypnuta.
- Po ukončení přípravy potravin v troubě přezkontrolujte vypnutí topných elementů a nastavte knoflík timeru do polohy **0**.

#### **Časy pro přípravu některých potravin v troubě**

Jedná se o směrné hodnoty – skutečně používané časy závisejí na mnoha faktorech jako např. na výchozí teplotě potravin, jejich množství, tvaru apod.


Druh potravin	Teplota / použité topné elementy trouby	Čas přípravy potravin v troubě
Mražená pizza	220 °C / oba	9-10 minut
Tousty	220 °C / oba	10 – 14 minut
Mražené bagety	220 °C / oba	15 – 16 minut
Sušenky	175 °C / oba	15 – 17 minut
Moučníky	150 °C / Oba	50 – 60 minut

#### **Udržování a čištění trouby**

- Před čištěním trouby vypněte, odpojte od elektrické sítě a ponechte jej vychladnout.
- Při čištění trouby nepoňujte troubu popř. síťový kabel trouby do vody.
- Pro čištění trouby použijte měkký hadřík, lehce zvlhčený ve vlažném zředěném roztoku mírného saponátového čistícího přípravku.
- Troubu je vhodné čistit v době, kdy jsou její díly dosud vlažné po jeho předchozím použití.

#### **Pokyny pro správnou likvidaci výrobku**

**Tento výrobek je označen jako výrobek, na který se vztahuje směrnice 2002/96/EC o likvidaci použitých elektrických a elektronických zařízení.**

 Tento symbol na výrobku, jeho příslušenství nebo obalu označuje, že při pozdější likvidaci výrobku (z jakýchkoliv důvodů) nesmí být s výrobkem zacházeno jako s domovním odpadem. Výrobek zlikvidujte jeho předáním na sběrné místo pro ekologickou likvidaci použitých elektrických a elektronických zařízení. Zajištěním jejich správné likvidace zabráníte vzniku potenciálních rizik pro životní prostředí a lidské zdraví, která by mohla vzniknout nesprávným zacházením s odpady.

Kromě toho recyklace odpadových materiálů napomáhá udržení přírodních zdrojů surovin pro příští generace.

Změny designu a technických údajů vyhrazeny bez předchozího oznámení