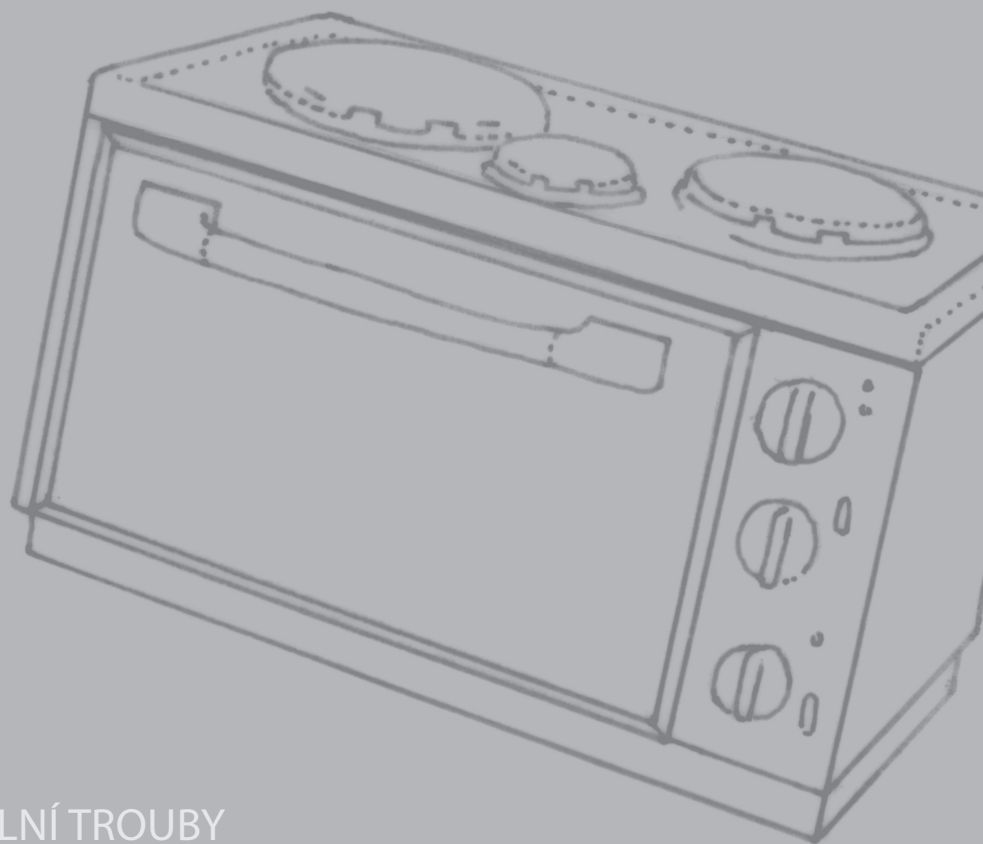


NÁVOD

K OBSLUZE A ÚDRŽBĚ



STOLNÍ TROUBY

HG 1503T/TS, HG 4003, HG 4503

NÁVOD K OBSLUZE A ÚDRŽBĚ

Vážený spotřebiteli,

zakoupil jste si výrobek z naší řady elektrických pečících trub. Je naším přáním, aby Vám výrobek dlouho, dobře a spolehlivě sloužil. Při jeho obsluze je nutno dodržovat určité zásady. Je proto ve Vašem vlastním zájmu, abyste pečlivě prostudoval přiložený návod a výrobek obsluhoval podle pokynů v něm uvedených.

EXIHAND, spol. s r.o. BRNO

Informace o ostatních výrobcích DAVOLINE najdete také na našem webu:

www.exihand.cz

DŮLEŽITÉ INFORMACE

- Zkontrolujte, zda napětí na typovém štítku trouby odpovídá napětí ve Vaší elektrické síti.
- Trouba je určena pro tepelnou úpravu pokrmů **pouze v domácnosti**. Trouba **není určena k vytápění místností**, neboť tím dochází k jejímu nadměrnému tepelnému zatěžování a k možnému poruše.
- K připojení je nutná zásuvka 230V/16A, normalizována dle ČSN EN.
- Z hlediska umístění se jedná o spotřebič typu "B". Nesmí být vestavěn, je určen pouze pro umístění na rovnou pracovní plochu.
- Neoponechávejte při provozu troubu bez dozoru, zejména v přítomnosti dětí.
- Trouba musí být ustavena na pevném a suchém podkladu.
- Trouba nesmí být vystavena vlhkému, mokrému či chemicky agresivnímu prostředí.
- Neprovozujte troubu při viditelně poškozeném přírodním kabelu.
- Při zjištění závady na elektrické části trouby neopravujte tuto sami, ale opravu svěřte odbornému servisu.
- Doporučujeme Vám obrátit se jednou za dva roky na příslušný servis se žádostí o překontrolování funkce trouby a provedení údržby. Tím předejdete případným poruchám a prodloužíte životnost trouby.
- **Nastavení ovládacího knoflíku termostatu "T" do polohy "O" u modelů HG 4003 a HG 4503 nezaručuje zcela spolehlivé vypnutí trouby. Trouba je zcela spolehlivě vypnuta pouze při vytažení přírodní šňůry ze zásuvky.**

**DVÍŘKA V OTEVŘENÉ POLOZE NESMÍ BÝT ZATÍŽENA TLAKEM
ZPŮSOBENÝM NAPŘÍKLAD ODLOŽENÝM NÁDOBÍM.
MŮŽE DOJÍT K MECHANICKÉMU POŠKOZENÍ PANTŮ DVÍŘEK.
TATO ZÁVADA NENÍ VÝROBNÍ VADOU
A NENÍ REKLAMOVATELNÁ.**

TECHNICKÁ DATA

TYP	TROUBA				VAŘIČ		
	Celk. příkon	Příkon grilu	Obsah	Regulace	Příkon ploten (W)		
	W	W	l		185 mm	150 mm	85 mm
HG 1503T/TS	1150	1000	30	termost.			
HG 4003	2650	1000	30	termost.	1500	1000	
HG 4503	3100	1000	30	termost.	1500	1000	450

Napětí: 230 V, 50 Hz

Rozsah teplot trouby: 50 – 250 °C

Délka přívodu: 1,5 m

Barevné provedení: bílý smalt

Časový spínač: 0 – 120 min

Hmotnost: 15 – 19 kg (dle typu)

Vnější rozměry: HG 1503 – 4503 (š x v x h): 570 x 340 x 430 mm

Smaltovaný plech: (š x v x h) 397 x 292 x 20 (45) mm

Všechny modely trub jsou vybaveny:

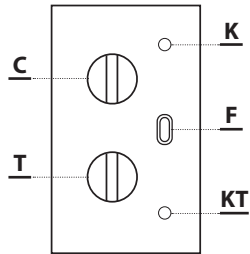
- tepelně izolujícími dvojitými skleněnými dvířky
- plynulou regulací teploty termostatem
- světelnou signalizací všech funkcí

VÝBAVA

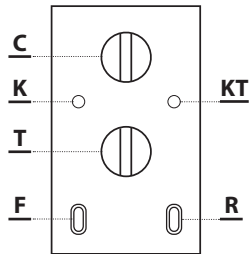
TYP	mělký plech	hluboký plech	nerez rošt	rožeň
HG 1503T		X	X	
HG 1503TS	X		X	X
HG 4003		X	X	
HG 4503		X	X	

OVĽADACÍ PANEĽY

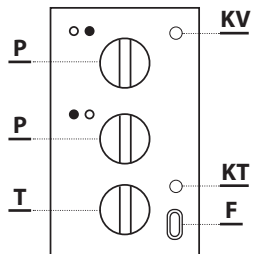
HG 1503T



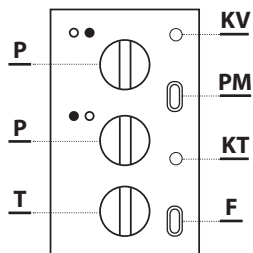
HG 1503TS



HG 4003



HG 4503



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM:

Před vlastním použitím el. trouby je třeba odstranit zbytky konzervačních látek z výroby.

Termostat (T) nastavte na maximální teplotu 250 °C. Troubu zapněte a po dosažení max. teploty (kontrolka KT zhasne) ponechte troubu 5 min. v provozu.

Stejným způsobem odstraňte konzervační látky i z varných ploten. El. plotny zapněte na stupeň č. 3 a ponechte v provozu 5 min. Při této činnosti se může vyvinout slabý dým, který není na závadu.

POUŽITÍ TROUBY:

Typ HG 1503T/1503TS

PEČENÍ :

Na ovládacím panelu el. trouby nastavte termostatem (T) požadovanou teplotu v rozsahu 50–250 °C. Zkontrolujte, že funkční přepínač (F) je přepnutý v horní poloze tj. jsou zapnutá obě topná tělesa, horní i dolní. Troubu zapnete časovým spínačem (C) a to buď nastavením požadovaného času pečení v rozsahu 0–60 minut nebo přepnutím časového spínače do polohy ručního ovládání, poloha je na panelu označená symbolem ruky.

Trouba je nyní zapnutá a její chod signalizuje kontrolka (K). Současně se rozsvítí i kontrolka (KT), která signalizuje nahřívání trouby. Po nahřátí trouby na nastavenou teplotu termostat (T) vypne a kontrolka (KT) zhasne. Dohřívání trouby v průběhu pečení je opět signalizováno rozsvěcováním kontrolky (KT).

Po skončení pečení troubu vypnete otočením časového spínače do polohy „0“.

Pozor na polohu funkčního přepínače (F). Pokud je v poloze gril (v dolní poloze), je automaticky odpojeno dolní topné těleso a trouba odspodu nepeče!!!

Pokrmu určené k pečení vložte na plech a zasuňte do trouby nebo je vložte do nádoby a tu umístěte na nerezový rošt.

Pokrmu vkládejte do trouby až po jejím nahřátí na nastavenou teplotu. Dosažení nastavené teploty je signalizováno zhasnutím kontrolky (KT). Dvířka trouby po dobu pečení pokud možno neotvírejte. Narušujete tím tepelný režim trouby a prodlužujete dobu pečení.

Pokrmu v nádobě nikdy nevkládějte přímo na dno trouby. Může dojít k lokálnímu přehřátí koby trouby a jejímu vyduť.

GRILOVÁNÍ :

Trouba je vybavena samostatně ovládaným grilem. Pro zapnutí grilu přepněte funkční přepínač (F) do dolní polohy a termostatem (T) nastavte požadovanou teplotu. Doporučujeme termostat nastavit v rozmezí 200–250 °C.

Troubu zapnete časovým spínačem (C) a to buď nastavením požadovaného času pečení v rozsahu 0–60 minut nebo přepnutím časového spínače do polohy ručního ovládání, poloha je na panelu označená symbolem ruky.

Připravený pokrm (naložený, okořeněný) rozprostřete na rošt a ten vložte do předehřáté trouby pod grilovací těleso. Znečištění dna trouby, odkapávající šťávou a tukem, zabráníte vložení pečícího plechu pod rošt. Pokud do plechu předem nalejete malé množství vody, získáte chutnou šťávu.

Při grilování ponechejte dvířka trouby otevřená.

Při grilování v žádném případě nenechávejte troubu bez dozoru. Při takto intenzivní přípravě pokrmu může dojít k jeho vzplanutí a následnému vzniku požáru!!!

GRILOVÁNÍ NA OTOČNÉM ROŽNI (pouze model HG 1503TS):

Trouba HG 1503TS je vybavena otočným rožněm. Pro grilování na rožni platí stejné zásady jako při použití grilu.

Pokrm připravený pro rožnění napíchněte na rožeň a zajistěte jej na středu rožně dvěma posuvnými bodci. Budce zajistěte jejich fixačními šrouby. Vyčnívající části (například křídla kuřete) přivažte (předejdete možnému spálení těchto volných částí). Do trouby vložte plech, do kterého jste předem upevnili podpěru rožně. Dále do plechu nalejte malé množství vody, získáte tak chutnou šťávu. Rožeň s upevněným pokrmem nejprve zasuňte pravou stranou do unášedce na pravé straně trouby a jeho levý konec s drážkou vložte do podpěry rožně. Funkční přepínač (F) přepněte do dolní polohy a termostatem (T) nastavte požadovanou teplotu. Doporučujeme termostat nastavit v rozmezí 200–250 °C. Vypínačem rožně (R) uvedete do chodu otáčení rožně.

Troubu zapnete časovým spínačem (C) a to buď nastavením požadovaného času pečení v rozsahu 0–60 minut nebo přepnutím časového spínače do polohy ručního ovládní, poloha je na panelu označená symbolem ruky.

Při rožnění ponechtejте dvířka trouby otevřená. Pokrm doporučujeme potírat olejem.

Typ HG 4003/4503

Troubu zapnete termostatem (T) nastavením požadované teploty v rozsahu 50–250 °C. Zkontrolujte, že funkční přepínač (F) je přepnutý v horní poloze tj. jsou zapnutá obě topná tělesa, horní i dolní. Trouba je nyní zapnutá a její nahřívání signalizuje kontrolka (KT). Po nahřátí trouby na nastavenou teplotu termostat (T) vypne a kontrolka (KT) zhasne. Dohřívání trouby v průběhu pečení je opět signalizováno rozsvěcováním kontrolky (KT).

Po skončení pečení troubu vypnete otočením termostatu (T) do polohy „0“.

Pozor na polohu funkčního přepínače (F). Pokud je v poloze gril (v dolní poloze), je automaticky odpojeno dolní topné těleso a trouba odspondu nepeče!!!

GRILOVÁNÍ :

Trouba je vybavena samostatně ovládaným grilem. Pro zapnutí grilu přepněte funkční přepínač (F) do dolní polohy. Troubu poté zapnete nastavením požadované teploty termostatem (T). Doporučujeme termostat nastavit v rozmezí 200–250 °C.

Připravený pokrm (naložený, okořeněný) rozprostřete na rošt a ten vložte do předehřáté trouby pod grilovací těleso. Znečištění dna trouby, odkapávající šťávou a tukem, zabráníte vložení pečícího plechu pod rošt. Pokud do plechu předem nalejete malé množství vody, získáte chutnou šťávu.

Při grilování ponechtejте dvířka trouby otevřená.

Při grilování v žádném případě nenechávejte troubu bez dozoru. Při takto internzivní přípravě pokrmu může dojít k jeho vzplanutí a následnému vzniku požáru!!!

POUŽITÍ VAŘIDLOVÉ NÁSTAVBY

Pro typy HG 4003, HG 4503

VAŘENÍ :

Vaše vařidlová nástavba je vybavena dvěma / třemi plotnami se sedmpolohovými přepínači výkonu (P), které umožňují volit vhodný výkon pro co nejušpornější přípravu pokrmů. Provoz ploten je signalizován kontrolkou (KV) chodu ploten. Kontrolka svítí po celou dobu, kdy je zapnuta kterákoliv z ploten kromě nejmenší plotny u typů HG 4503.

U tříplotnových nástaveb je třetí plotýnka ovládána pouze funkčním přepínačem (PM) ZAP - VYP. Provoz této plotýnky je indikován prosvětleným přepínačem a je nezávislý na provozu trouby. Malou plotýnku doporučujeme používat pouze na ohřívání (např. malé množství vody na kávu, rozehrátí másla apod.).

Při provozu trouby je automaticky odstavena pravá plotna vařidlové nastavby na dobu, kdy se trouba nahřívá. Jakmile dojde k nahřátí trouby na požadovanou teplotu (kontrolka trouby KT zhasne), pravá plotna opět hřeje (pokud je zapnutá). Tento systém je zvolen pro možnost připojení trouby do zásuvky 230V, 16A (dle ČSN).

RADA :

Pro vaření na el. plotnách používejte pouze nádobí s rovným dnem (maximální přenos tepla) a velikost (průměr) dna nádobí volte s ohledem na velikost (průměr) použitých ploten. Nádoba by měla mít průměr dna stejný nebo mírně větší než zvolená plotna.

VÝHODA :

Vařidlová nastavba je opatřena zvýšeným okrajem, který oceníte při náhodném překypění vařených pokrmů. Zvýšený okraj zabrání znečištění boků trouby.

MOŽNÉ PORUCHY A JAK JE ŘEŠIT...

Trouba málo peče.

Zkontrolovat nastavení termostatu, případně zvolit vyšší teplotu. Stupnice teploty na ovladači je pouze orientační.

Trouba odspodu nepeče, vložené pokrmy jsou odspodu nedopečené.

Zkontrolovat polohu funkčního přepínače (F). Přepínač je zřejmě ve spodní poloze GRIL. V této poloze je vyraženo spodní topné těleso.

Ihned po zapnutí nehřeje pravá plotna.

Pravá plotna je automaticky odstavena při nahřívání a dohřívání trouby. Zkontrolujte, zda je ovladač termostatu v poloze „0“ – viz kapitola „PEČENÍ“.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

Aby si trouba zachovala dobrý vzhled a dlouho a spolehlivě Vám sloužila, pečujte o její čistotu. Povrchová úprava i konstrukce umožňuje jednoduchou obsluhu i údržbu. Části trouby, které přicházejí do kontaktu s potravinami, je třeba pravidelně čistit. **Trouba je tepelný spotřebič a proto případná změna barvy (zhnědnutí) některých částí trouby není reklamovatelnou vadou.**

Při čištění a údržbě dodržujte tyto zásady:

1. Troubu vždy odpojte od přívodu el. energie.
2. Troubu čistěte pouze ve vychlazeném stavu.
3. K čištění povrchu trouby používejte pouze vlhkou houbu nebo měkkou utěrku. K čištění vnitřku trouby použijte čisticí prostředky (NE čisticí píský) určené pro smaltované povrchy. Troubu nakonec vytřete do sucha.

!!! POZOR !!!
ELEKTRICKÝ PŘÍSTROJ NEPOTÁPĚJTE DO VODY !!!
PŘI PROVOZU NEPONECHÁVEJTE VAŠI TROUBU BEZ DOZORU !!!

EKOLOGICKY VHODNÁ LIKVIDACE

Obalový materiál trouby nevyhazujte do běžného odpadu. Obaly a výplně trub DAVOLINE jsou recyklovatelné a měly by být vráceny k novému využití tj. k recyklaci. Obal z kartonu lze odevzdat ve sběrnách starého papíru, obal z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) umístíte do nádob na plastový odpad.

Po ukončení životnosti spotřebiče jej zlikvidujte prostřednictvím k tomu určených recyklačních středisek. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučujeme po odpojení napájecího přívodu od elektrické sítě jeho odříznutí, přístroj tak bude nepoužitelný. Informujte se laskavě na Vašem obecním úřadě o sběrném středisku odpadu, na které je možné se obrátit.

Energetické štítky pro trouby DAVO



Elektrická trouba DAVO	HG 1503T/TS, HG 4003, HG 4503
Užitný objem	30 l
Spotřeba energie	
– pro předehřátí na 200 °C	0,35 kWh
– za 1 hodinu v ustáleném stavu při 200 °C	<u>0,60 kWh</u>
CELKEM	0,95 kWh
Spotřeba energie pro čisticí proces	
Norma: CENELEK	HD 376

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

1. Na výrobek se vztahuje podle zákona č. 136 par.620 odst.1 záruční doba 36 měsíců ode dne prodeje kupujícím. Platnost záručního listu je 42 měsíců ode dne vyskladnění. Datum vyskladnění je vyznačeno na záručním listě dovozcem.
2. Záruka se vztahuje pouze na vady vzniklé prokazatelně následkem vadného materiálu, chybné konstrukce nebo špatného provedení při výrobě.
3. Záruka se nevztahuje na vady způsobené kupujícím:
 - při dopravě
 - mechanickým poškozením (např. upadnutím spotřebiče)
 - nevhodnou a neodbornou instalací a obsluhou v rozporu s návodem k obsluze
 - nevhodným použitím v rozporu s návodem k obsluze
 - připojením spotřebiče k síti s jiným napětím a kmitočtem než je na spotřebiči uvedeno nebo k vadné elektrické instalaci
 - zásahem do spotřebiče v průběhu záruční doby
 - nedostatečným a chybným ošetřováním
4. Záruka zcela zaniká:
 - při použití spotřebiče jinak než v domácnosti
 - při provádění oprav a úprav spotřebiče osobou jinou než autorizovaným servisem
5. Pro uplatnění záruky je nutné předložit řádně vyplněný záruční list s vyznačeným datem prodeje, opatřený razítkem prodejny a podpisem prodejce doplněný popisem vady.

!!! DŮLEŽITÉ !!!

Některé Vámi zjištěné vady mohou být vadami zákaznickými a proto ještě než výrobek odešlete nebo odnesete na reklamaci, kontaktujte obchodníka u něhož jste výrobek zakoupili nebo telefonní linku pro zákazníky 545 213 738, 740.

Záruční opravu zajišťuje firma:

EXIHAND, spol. s r. o.

Zábrdovická 12

615 00 Brno

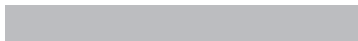
tel./fax: 545 213 738, 740

e-mail: reklamace@exihand.cz

www.exihand.cz

ZÁRUČNÍ LIST

číslo

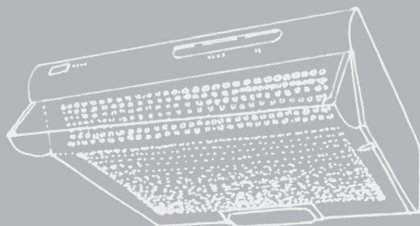


Výrobce	DAVOLINE
Datum vyskladnění	
Záruční doba	36 měsíců

VYPLNÍ PRODEJNA	
Název výrobku	El. trouba
Typ	
Výrobní číslo	
Datum prodeje	
	razítko – podpis

ZÁZNAM O ZÁRUČNÍCH OPRAVÁCH			
Do opravy předáno dne	Opraveno dne	Předmět opravy	Podpis

DÁLE NABÍZÍME



odsavače par