Multifunkční trouba

HLB 860
HLB 860 P
HLC 860 P
HLB 8600 P
HLB 8600

Návod k obsluze

Blahopřejeme Vám k zakoupení nové multifunkční trouby

- Děkujeme Vám, že jste nám volbou značkového výrobku Teka projevili svoji důvěru. Jsme přesvědčeni, Že Vám nový výrobek poskytne dobré služby a rychle se stane ve vaší domácnosti nepostradatelným.
- Ovládání a používání tohoto spotřebiče je velmi jednoduché. Přesto vám doporučujeme prostudovat tento návod k obsluze, který vám ukáže, jak správně a bezpečně používat váš nový výrobek a jak můžete skutečně plně využívat všechny jeho funkce, dovednosti a příjemné vlastnosti. Řiďte se doporučeními v odstavci „Bezpečnostní pokyny“, „Obsluha“ a „Údržba“ tak, aby Vám Váš nový výrobek dlouho a spolehlivě sloužil.
- Návod k obsluze si dobře uschovejte pro pozdější možnost ověření některých rad a informací.

***

- Pro zajištění technického vývoje a další modernizace si výrobce vyhrazuje právo v případě potřeby změnit bez předchozího upozornění a závazků vzhled, technické provedení nebo příslušenství tohoto výrobku.

Obal výrobku

- Byly splněny povinnosti vyplývající ze zákona č. 477/2001 Sb. o obalech, včetně uhrazení finančního příspěvku organizaci zajišťující využití obalového materiálu.
- Doporučujeme uschovat po dobu záruky obal výrobku včetně výplní, pro případnou možnost bezpečného přepravení do servisního střediska.

CE Tento elektrický spotřebič odpovídá českým i evropským normám, týkajících se bezpečnosti elektrických spotřebičů určených do domácností a ochrany před elektromagnetickou interferencí a bylo na něj vystaveno „Prohlášení o shodě“.

Likvidace

Likvidace obalového materiálu

- Všechny použité materiály jsou ekologické a lze je bez nebezpečí umístit na místo určené obcí k ukládání odpadů. Obal z nového výrobku zlikvidujte přiměřeným způsobem.
- Použité plasty mohou být recyklovány a jsou označeny: PE = polyetylen, PS = polystyren, PP = polypropylen
- Kartónové části obalu byste měli odvézt do sběrny nebo do kontejneru se starým papírem.

Likvidace vysloužilého spotřebiče

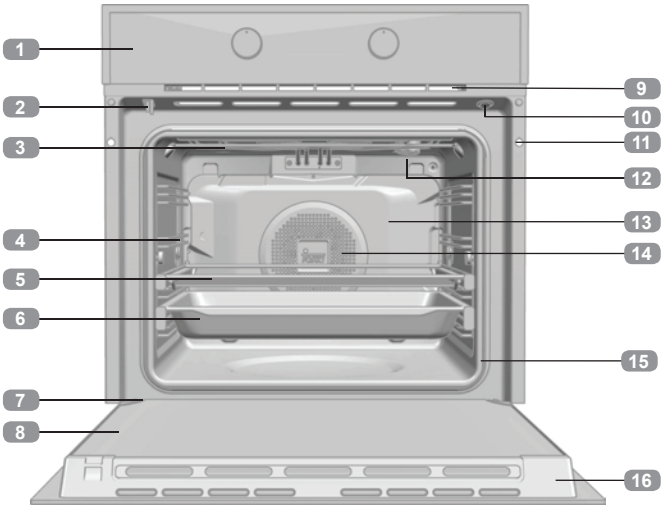
- Až jednoho dne Váš starý elektrický spotřebič definitivně vyřadíte z provozu, zamezte jeho zneužití odštípnutím přívodního kabelu a dopravte jej do nejbližšího střediska recyklace odpadů. Nevyhazujte starý spotřebič do odpadu spolu s domovním odpadem, ale kontaktujte své místní úřady a zjistěte, zda a kde jsou ve vaší oblasti místa, kde lze spotřebič recyklovat.
- Prosím, dodržujte národní a regionální předpisy týkající se vyhazování spotřebičů a obalového materiálu do odpadu, jakož i značení materiálů (třídění odpadů, sběr odpadů, sběrná místa).

Podrobné informace na www.elektrowin.cz

Obsah:

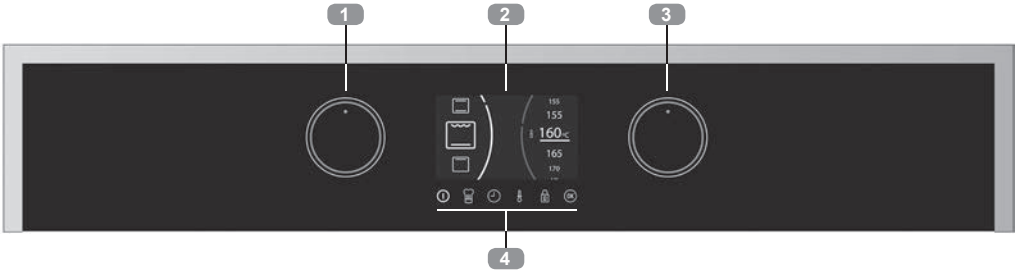
Popis trouby 4
Nastavení času 5
Popis ovládacího panelu 6
Funkce pro pečení 8
Automatické funkce pečení 10
Nastavení časování pečení 12
Dětský bezpečnostní zámek 13
Funkce čištění Hydroclean 14
Funkce Pyrolitycké čištění 16
Bezpečnostní pokyny 19
Instalace 23
Před prvním použitím 24
Příslušenství 25
Čištění a údržba 26
Řešení problémů 29
Instalační nákresy 31
Popis funkcí trouby 36
Tabulky teplot pro přípravu pokrmů 39
Rozmrazování 48
Technické údaje 49
Záruční podmínky 51

Popis trouby



1. Ovládací panel
2. Spínač zámek/dvířka (pouze u pyrolytických modelů)
3. Gril
4. Držáky na plechy
5. Rošt
6. Plech
7. Závěs
8. Vnitřní panel
9. Výstup chladicího vzduchu
10. Dveřní spínač (pouze u nepyrolytických modelů)
11. Upevnění komory
12. Světlo
13. Zadní nástěnný panel
14. Ventilátor
15. Těsnění trouby
16. Dvířka

Ovládací panel



1. Volič k procházení nabídek na levé straně obrazovky. Volič pečicího režimu.
2. Obrazovka.
3. Volič k procházení nabídek na pravé straně obrazovky. Volič nastavení pečení.
4. Tlačítka.

Zapínání / vypínání trouby.

Úprava teploty trouby.

Přístup k Osobnímu asistentovi pečení (PCA)

Aktivace / deaktivace klávesnice / zámku dvířek v závislosti na modelu.

Přístup k nastavení časování a programování.

Potvrzovací tlačítko. Zapínání / vypínání vnitřního osvětlení.

Zapnutí a nastavení času

Když poprvé zapojujete troubu, zobrazí se logo a pak na displeji bude blikat 12:00.

Abyste mohli troubu používat, musíte nastavit čas.

Hodiny vyberete levým ovladačem a minuty pravým.

Nastavení potvrdíte stisknutím tlačítka (OK), nebo můžete několik vteřin počkat.

Uslyšíte zvukový signál potvrzující, že na obrazovce byl nastaven čas.

Pro změnu času:

Když je trouba v pohotovostním režimu (úvodní obrazovka), stiskněte tlačítko a přidržte jej, dokud nezačne čas blikat. Pro změnu času postupujte podle těchto kroků:

VAROVÁNÍ

Citlivost dotykových ovladačů se neustále přizpůsobuje okolním podmínkám. Když troubu zapojujete, zajistěte, aby byl skleněný povrch ovládacího panelu čistý a bez překážek.

Pokud hodiny nereagují správně, když se dotknete skla, troubu na několik vteřin odpojte a poté ji zase zapojte. Senzory se tím nastaví automaticky a budou zase reagovat na dotyk prstu.

REŽIM DEMO (Speciální funkce pro podlahy v obchodech)

Když je aktivovaný režim DEMO, můžete troubu ovládat bez nahřívání.

Aktivace tohoto režimu se doporučuje, když je třeba troubu zapojit na prodejně.

Aktivace režimu DEMO

Před nastavením hodin stiskněte současně tlačítka a držte je stisknutá, dokud se na obrazovce neobjeví „DEMO Mode ON“ (Režim DEMO zapnutý).

Poté nastavte na troubě čas.

Slovo „DEMO“ bude na panelu neustále zobrazeno a trouba bude pracovat normálně, ale nebude se nahřívat.

Pro deaktivaci režimu DEMO odpojte troubu ze zásuvky.

VAROVÁNÍ

V případě výpadku elektrické energie se nastavení elektronických hodin/časovače vymaže.

Objeví se čas 12:00.

Můžete nastavit čas podle popisu výše.

Pokud byla před výpadkem elektrické energie zamčena dvířka, bude zobrazen symbol zámku, dokud nebudou dvířka odemčena.

To může trvat několik minut v závislosti na teplotě uvnitř trouby a během této doby nelze čas resetovat.

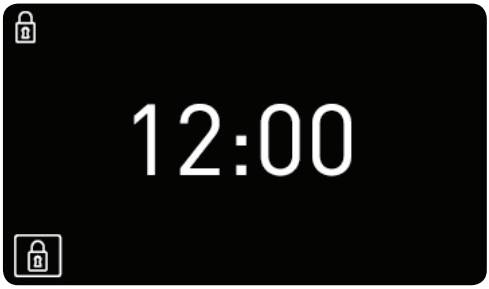
Jakmile dvířka odemknete, můžete nastavit čas podle popisu výše.

Popis ovládacího panelu

Informace, které najdete na obrazovce trouby, a to, jak budou zobrazovány, je uvedeno níže.

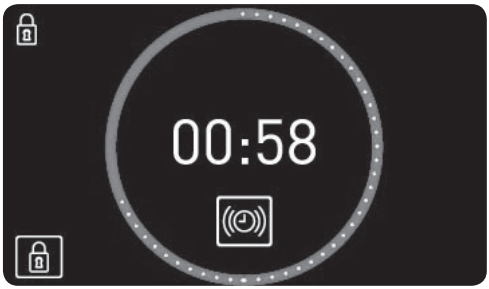
ÚVODNÍ OBRAZOVKA / POHOTOVOSTNÍ REŽIM

Tato obrazovka se objeví, když trouba nepracuje, ale je stále zapojena do zásuvky.

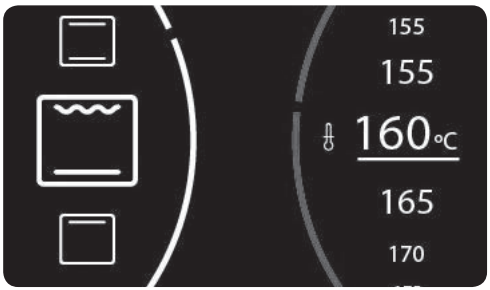


Je-li aktivována klávesnice nebo zámky dvířek, na levé straně obrazovky se objeví symboly a .

Pokud byl naprogramován časovač, obrazovka přestane zobrazovat čas a zobrazí odpočítávání, jak můžete vidět na obrázku.



OBRAZOVKA VÝBĚRU



Výběr funkcí.

Při výběru funkce pečení, automatického receptu nebo programu časovače bude obrazovka rozdělena do dvou částí:

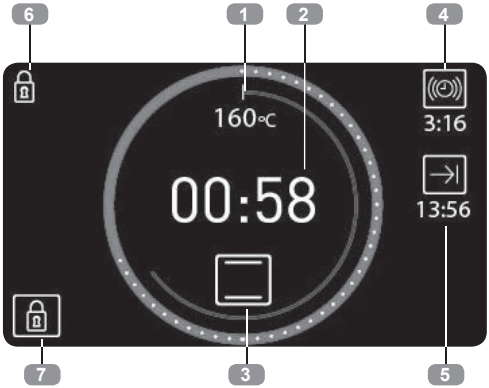
LEVÁ ČÁST. Tato část obrazovky zobrazuje dostupná nastavení pečení, automatické recepty a programy časovače.

Pro výběr některého z nich otáčejte levým voličem, dokud se nezobrazí požadovaná funkce, a výběr potvrďte tlačítkem OK (pokud nestisknete žádná tlačítka, trouba to po několika vteřinách automaticky potvrdí).

PRAVÁ ČÁST. Tato část obrazovky zobrazuje hodnoty, které lze nastavit podle zvoleného režimu: teplota, hmotnost, doba trvání, čas dokončení...

Pro výběr hodnoty otáčejte pravým voličem, dokud se nezobrazí požadovaná hodnota, a potvrďte výběr tlačítkem OK (pokud nestisknete žádná tlačítka, trouba to po několika vteřinách automaticky potvrdí).

OBRAZOVKA S INFORMACEMI O PEČENÍ



Během pečení se na obrazovce zobrazí informace o stavu trouby kolem dvou středových kruhů:

Vnitřní kruh teploty. Červeně. Představuje vybranou teplotu na stupnici.

Vnější kruh času.

- Při zobrazování informace, jak dlouho se pokrm peče, je kruh červený. Každé 2 minuty se bude zobrazovat bílá tečka.
- Při zobrazování informace, kolik času pečení zbývá k dokončení (odpočítávání), je kruh modrý. Každé 2 minuty zmizí bílá tečka.

Uvnitř těchto kruhů se zobrazují následující informace o pečení:

1. **Vybraná teplota.** Symbol °C bude blikat, dokud nebude dosaženo požadované teploty a kdykoli bude trouba přenášet teplo do pokrmu.
2. **Čas pečení.**
   - Pokud nebyl naprogramován časovač, zobrazí se uplynulý čas pečení a kolem času se objeví červený kruh.
   - Pokud byl časovač nastaven, zobrazí se zbývající čas do dokončení pečení (odpočítávání) a kruh bude modrý.
   - Pokud byla trouba naprogramována, ale je nastavena na odložení (pečení ještě nezačalo), zobrazí se celkový čas naprogramovaného pečení.
3. **Nastavení pečení nebo výběr automatického receptu.**

Mimo kruhy se zobrazí následující informace o doplňkovém nastavení:

PRAVÁ STRANA OBRAZOVKY. Pokud bylo naprogramováno nastavení času, na pravé straně obrazovky se zobrazí relevantní informace.

4. **Časovač.** Odpočítávání se zvukovým signálem k oznámení, že čas pečení uplynul.
5. **Čas dokončení.**

LEVÁ STRANA OBRAZOVKY. Informace o aktivovaném bezpečnostním nastavení.

6. **Zámek klávesnice.** Při aktivaci se rozsvítí dětský bezpečnostní zámek.
7. **Zámek dvířek. POUZE PRO PYROLYTICKÉ MODELY.** Rozsvítí se, když je aktivován manuální zámek dvířek.

Tradiční funkce pečení

FUNKCE TROUBY

INFORMACE

Popis používání všech těchto funkcí najdete v příručce k pečení dodané s vaší troubou.

TLAČÍTKO ZAP / VYP

KONVENČNÍ

KONVENČNÍ S VENTILÁTOREM

GRIL A SPODNÍ OHŘEV

MAXIGRIL

GRIL

SPODNÍ OHŘEV

PIZZA

TURBO

ECO

POMALÉ PEČENÍ

KYNUTÍ TĚSTA

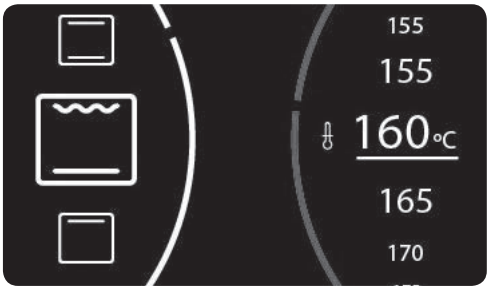
ROZMRAZOVÁNÍ

HYDROCLEAN

PYROLÝZA (podle modelu)

Nastavení s rychlým předehřátím

PEČENÍ S TRADIČNÍMI FUNKCEMI



Výběr funkcí.

Zapněte troubu stisknutím tlačítka ⏻.

Otáčejte levým voličem, dokud nedosáhnete požadované funkce.

Doporučená teplota pro zvolenou funkci se pak zobrazí vpravo.

Pokud si přejete, teplotu lze upravit otočením pravého voliče.

Vaši volbu potvrďte tlačítkem OK.

Trouba začne péct.

Kdykoli během procesu pečení můžete:

- **Změnit funkci pečení** otočením levého voliče.
- **Změnit teplotu pečení** otočením pravého voliče.
- **Naprogramovat časovač pečení nebo dobu trvání/čas dokončení** stisknutím tlačítka 🕘.
- **Upravit naprogramované časovače nebo dobu trvání/časy dokončení** stisknutím tlačítka 🕘.

INFORMACE

Jak nastavit nebo upravit program najdete v části „Načasované programy pečení“, kterou najdete dále v této uživatelské příručce.

AUTOMATICKÉ RYCHLÉ PŘEDEHŘÍVÁNÍ

Uvedené funkce zahrnují rychlé předehřívání.

Během předehřívání se rozsvítí symbol .

Před vložením pokrmu doporučujeme počkat, dokud symbol nezhasne.

Pečení s Osobním asistentem pečení (PCA)

AUTOMATICKÉ RECEPTY DO TROUBY

DRŮBEŽ		KUŘE	
		KACHNA	
		HUSA	
		KRŮTA	
		STEHENNÍ PALIČKY	
MASO		SELE	
		HOVĚZÍ	
		JEHNĚČÍ	
		KOTLETY	
RYBY		HEJK	
		LOSOS	
CHLÉB		BÍLÝ CHLÉB	
		TMAVÝ CHLÉB	
		CELOZRNNÝ CHLÉB	
PIZZA		SILNÁ KŮRKA	
		TENKÁ KŮRKA	
DEZERTY		KOLÁČE VE FORMĚ	
		VELKÝ OVOCNÝ KOLÁČ	
		MALÝ KOLÁČ	
		KOLÁČE NA PLECH	

 Recepty, které vyžadují předehřátí prázdné trouby.

 Recepty, které vyžadují otočení pokrmu.

PEČENÍ S OSOBNÍM ASISTENTEM PEČENÍ

Zapněte troubu stisknutím tlačítka ⏻. Klepněte na tlačítko .

Volba receptu.

Otáčejte levým voličem, dokud se nezobrazí typ pokrmu, který chcete péct.

Dostupné recepty pro vybraný typ pokrmu se zobrazí na levé straně obrazovky. Pravým voličem vyberte požadovaný recept a potvrďte jej tlačítkem OK.

Poté se v pravé části obrazovky objeví informace, že trouba vyžaduje naprogramování pečení.

V závislosti na vybraném receptu vás trouba požádá o zadání:

HMOTNOSTI POKRMU: Vyberte pravým voličem a potvrďte tlačítkem OK.

TEPLOTY: Potvrďte navrhovanou teplotu pro recept, nebo vyberte jinou pravým voličem a potvrďte tlačítkem OK.

ÚROVNĚ ZEZLÁTNUTÍ: U některých receptů můžete vybrat stupeň dokončení:

- **VYSOKÝ:** Hodně nazlátlé
- **STŘEDNÍ:** Středně nazlátlé
- **NÍZKÝ:** Lehce nazlátlé

Když vyberete všechna nastavení, potvrďte tlačítkem OK.

Trouba začne péct a obrazovka pečení se zobrazí na místě obrazovky výběru, přičemž bude zobrazovat následující informace:

- Zvolená teplota pečení
- Zbývající čas pečení
- Zvolený recept

Když uplyne doba pečení, zazní zvukový signál na dobu přibližně 90 vteřin a na obrazovce bude blikat symbol pečení. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoli tlačítko.

Trouba se automaticky vypne.

INFORMACE

Během prvních 10 minut pečení budete moci změnit hmotnost a úroveň zezlátnutí, nebo nastavit čas dokončení.

Poté budou tato nastavení neměnná.

Pro změnu těchto nastavení pečení klepněte na tlačítko a trouba se vrátí na obrazovku výběru.

Postupujte podle pokynů výše.

Kdykoli během procesu pečení můžete:

Změnit teplotu pečení dotykem tlačítka . Potvrďte tlačítkem OK.

Nastavit časovač stisknutím tlačítka .

Změnit existující časovač stisknutím tlačítka .

Jak nastavit nebo upravit program najdete v části „Načasované programy pečení“, kterou najdete dále v této uživatelské příručce.

PŘEDEHŘÍVÁNÍ PRÁZDNÉ TROUBY

U receptů, které jsou v tabulce označeny symbolem , je nutné troubu před vložením pokrmu předehřát.

Když si vyberete jeden z těchto receptů, při začátku pečení se na obrazovce objeví symbol . Když trouba dosáhne teploty pečení, symbol bude blikat a zvukový signál oznámí, že pokrm lze nyní vložit do trouby.

Když otevřete dvířka, abyste vložili pokrm, zvukový signál se automaticky vypne a na obrazovce pečení se objeví zbývající čas.

OTOČENÍ POKRMU

U receptů, které jsou v tabulce označeny symbolem , je nutné pokrm během pečení otočit.

Trouba vám dá vědět, kdy to bude třeba, zvukovým signálem a na obrazovce pečení se objeví symbol .

Otevření dvířek trouby, abyste pokrm otočili, automaticky ukončí zvukový signál.

Nastavení časovače trouby

MOŽNOSTI ČASOVAČE

K programování pečení můžete použít následující možnosti časovače:

Časovač: Když naprogramovaný čas vyprší, rozezní se zvukový signál. Když probíhá signalizace časovače, pečení se NEZASTAVÍ. Časovač lze také nastavit, když trouba nepeče.

INFORMACE

Časovač můžete nastavit kdykoli bez ohledu na to, zda trouba peče či nikoliv.

Zbytek možností časovače je dostupný, pouze když trouba peče.

Doba přípravy pokrmu: Umožňuje vám zvolit, jak dlouho bude trouba péct.

Zvukový signál zazní na konci naprogramovaného času, rozbliká se symbol a trouba automaticky přestane hřát.

Poklepejte na jakékoli tlačítko, abyste zastavili zvukový signál a vypnuli troubu.

Čas dokončení pečení: Umožňuje vám nastavit čas, kdy se má pečení zastavit.

Po dosažení nastaveného času se rozezní zvukový signál, rozbliká se symbol a trouba automaticky přestane hřát.

Poklepejte na jakékoli tlačítko, abyste zastavili zvukový signál a vypnuli troubu.

Zahájení odloženého pečení (Doba trvání pečení + Čas dokončení): Umožňu-

je vám naprogramovat troubu, aby automaticky zahájila pečení a automaticky se vypnula, jakmile naprogramovaný čas vyprší.

INFORMACE

Pro naprogramování této možnosti nastavte postupně Dobu trvání pečení a Čas dokončení.

K možnostem programování můžete přistupovat kdykoli během pečení.

Podobně můžete změnit stávající program.

INFORMACE

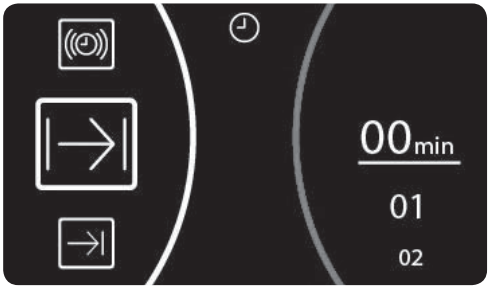
Pokud jste vybrali automatický recept, trouba automaticky určí čas pečení, takže tato možnost nebude dostupná.

Nicméně můžete:

Naprogramovat Čas dokončení během prvních deseti minut pečení.

Kdykoli nastavit časovač.

PROGRAMOVÁNÍ MOŽNOSTÍ ČASOVAČE



Programování během pečení.

1. Pro přístup do nabídky možností časovače stiskněte tlačítko ⏲.
2. Otáčejte levým voličem a vyberte požadovanou možnost programu.
3. Otáčejte pravým voličem a vyberte dobu trvání nebo čas dokončení v závislosti na zvolené možnosti.

INFORMACE

Trouba vám neumožní vybrat čas dokončení, který je starší než aktuální čas.

Při programování času dokončení bude středová část zobrazovat aktuální čas jako pomůcku pro výběr.

4. Vaši volbu potvrďte tlačítkem OK.
5. Znovu se zobrazí obrazovka pečení. Na pravé straně od středového kruhu uvidíte naprogramované časovače.

Bezpečnostní pokyny

DĚTSKÝ BEZPEČNOSTNÍ ZÁMEK (ZÁMEK OVLÁDACÍHO PANELU)

Tuto funkci lze aktivovat kdykoli:

- **Při vypnuté troubě.** Dětský zámek neumožní zapnutí trouby při stisknutí tlačítka ⏻.
- **Při používané troubě.** Pokud je funkce aktivována, když trouba peče, nebo je nastaveno odložení, klávesnice nebude reagovat a nebude možné používat voliče ani měnit nastavení pečení.

K aktivaci této funkce stiskněte a přidržte tlačítko 🔒, dokud neuslyšíte pípnutí a na

obrazovce se neobjeví symbol 🔒. Ovládací panel je nyní zamčený.

Pro deaktivaci této funkce se dotkněte tlačítka 🔒 a znovu jej přidržte, dokud neuslyšíte pípnutí a nezmizí symbol 🔒.

MANUÁLNÍ ZAMČENÍ DVÍŘEK

Dostupné pouze u pyrolytických modelů.

U pyrolytických modelů dětský bezpečnostní zámek zahrnuje zámek dvířek, který zabraňuje jejich otevření.

Pro otevření dvířek je nutné dětský bezpečnostní zámek deaktivovat podle výše uvedených pokynů.

VAROVÁNÍ

Před aktivací zámku se ujistěte, že jsou dvířka správně zavřená. Pokud nejsou dvířka dobře zavřená, nezamknou se, rozezní se zvukový signál a na obrazovce bude blikat symbol 🔒.

Pokud k tomu dojde, zavřete dvířka a nechte je zavřená, dokud varování nezmizí a zámek nezačne fungovat.

Pokud nechcete dvířka zamknout, dětský bezpečnostní zámek deaktivujte.

Funkce Teka Hydroclean®

Tato funkce pomáhá odstraňovat veškeré tuky a ostatní usazeniny na bocích trouby.

Aby bylo čištění snazší, zabraňte hromadění usazenin. Čistěte troubu často.

PROGRAMOVÁNÍ FUNKCE TEKA HYDROCLEAN®

VAROVÁNÍ

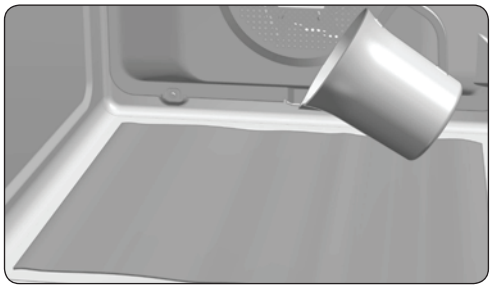
Nenalívejte vodu do horké trouby, protože může dojít k poškození smaltu.

Cyklus pouštějte vždy, když je trouba studená. Když je trouba příliš teplá, mohou být ovlivněny výsledky čištění a navíc může dojít k poškození smaltu.

Nejprve vyjměte z trouby plechy a veškeré příslušenství včetně držáků na plechy a vysouvacích kolejniček.

Ty vyčistěte podle pokynů v příručce pro instalaci a údržbu, kterou jste získali spolu s vaší troubou.

1. Když je trouba studená, rozprostřete na dno trouby utěrku.

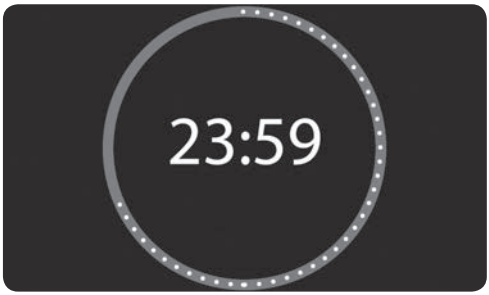


2. Na dno trouby pomalu nalijte 200 ml vody.

INFORMACE

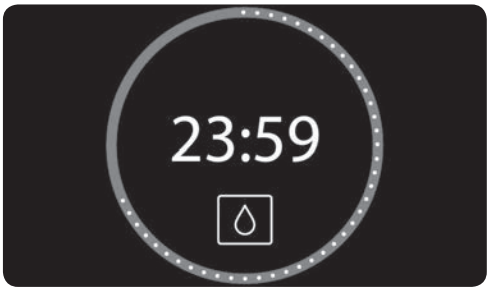
Pro nejlepší výsledky přidejte lžičku jemného mycího prostředku do sklenice vody, než ji vylijete na utěrku.

3. Zapněte troubu, otáčejte levým voličem, vyberte funkci ⌂ a potvrďte ji tlačítkem (OK).



4. Rozezní se zvukový signál potvrzující, že funkce Teka Hydroclean® je aktivní.

Na obrazovce se objeví symbol ⌂ a zbývající čas potřebný k dokončení cyklu.



DŮLEŽITÉ

Dobu trvání cyklu není možné změnit. Pro zastavení před dokončením cyklu vypněte troubu stisknutím tlačítka ⏻.

5. Když cyklus skončí, trouba se sama vypne, rozezní se zvukový signál a symbol ⌂ se rychle rozbliká.

DŮLEŽITÉ

Neotvírejte dvířka, dokud se cyklus Hydroclean® zcela neukončí.

Aby tato funkce fungovala správně, je nutný chladicí cyklus.

6. Stiskněte prstem jakékoli tlačítko, abyste vypnuli zvukový signál a aby zmizel symbol ⌂.

7. Trouba se automaticky vypne.

8. Trouba je připravena k odstranění usazenin špíny a přebytečné vody utěrkou.

Funkce Hydroclean® pracuje při nízkých teplotách. Doby chlazení se však mohou lišit v závislosti na pokojové teplotě.

VAROVÁNÍ

Než se přímo dotknete vnitřních povrchů trouby, ujistěte se, že teplota není příliš vysoká.

Pokud je po použití funkce Hydroclean® vyžadováno hlubší čištění, použijte neutrální čisticí prostředky a neabrazivní houby.

Pyrolytické samočištění

VAROVÁNÍ

Před provedením cyklu pyrolytického čištění si důkladně pročtěte bezpečnostní pokyny na začátku příručky pro instalaci a údržbu.

Tato funkce umožňuje spuštění cyklu pyrolytického čištění, během kterého se spálí usazeniny tuků vysokými teplotami uvnitř trouby.

Obecně se pyrolytický cyklus doporučuje po každých 4 – 5 použitích. Vyberte si nejvhodnější program v závislosti na tom, jak je trouba znečištěná. V případě velmi znečištěné trouby vyberte delší cyklus.

Během pyrolytického cyklu zůstává osvětlení vnitřku trouby zhasnuté.

PROGRAMOVÁNÍ PYROLYTICKÉ FUNKCE

DŮLEŽITÉ

Před provedením cyklu pyrolytického čištění vyndejte z trouby veškeré příslušenství a nádobí včetně držáků na plechy a/nebo vysouvacích kolejniček. Při čištění postupujte podle pokynů v příručce pro instalaci a údržbu, kterou jste získali spolu s vaší troubou.

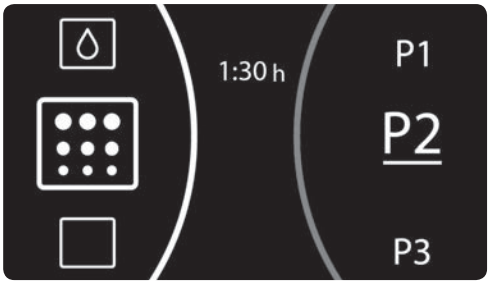
VAROVÁNÍ

Vyčistěte vylité kapaliny nebo nadměrnou špínu, protože by se během cyklu pyrolytického čištění mohly vznítit a způsobit požár.

VAROVÁNÍ

Před spuštěním cyklu pyrolytického čištění se ujistěte, že je trouba správně zavřená.

1. Zapněte troubu a vyberte funkci Pyrolýza pomocí levého voliče.



2. Pro vybrání nejvhodnějšího pyrolytického programu v závislosti na tom, jak je trouba znečištěná, použijte pravý volič:

   P1: Jemná pyrolýza. Trvá 1 hodinu.
   P2: Střední pyrolýza. Trvá 1,5 hodiny.
   P3: Intenzivní pyrolýza. Trvá 2 hodiny.

3. Vaši volbu potvrďte tlačítkem OK. Hned potom se dvířka automaticky zamknou.

VAROVÁNÍ

Pokud nejsou dvířka dobře zavřená, cyklus pyrolýzy nezačne. Rozezní se zvukový signál a na obrazovce se rozbliká symbol .

Pokud k tomu dojde, zavřete správně dvířka a aktivujte zámek a spusťte pyrolytický cyklus.

4. Když jsou dvířka zamčená, na displeji hodin se rozsvítí symbol a zobrazí se zbývající čas do konce cyklu.

DŮLEŽITÉ

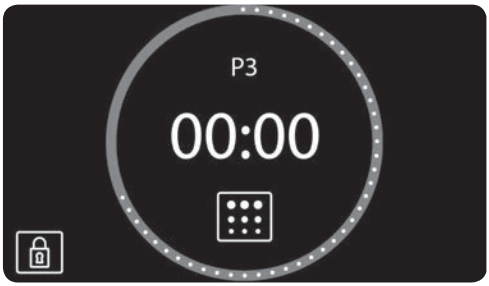
Trouba je naprogramovaná a probíhá cyklus pyrolytického čištění.

Během prvních 10 minut můžete odložit spuštění pyrolýzy naprogramováním konečného času. Pro přístup do nabídky možností časovače stiskněte tlačítko ⏲. Jakmile zvolíte konečný čas, potvrďte jej pomocí tlačítka OK.

Během pyrolytického cyklu nemůžete vybrat jinou možnost časovače. Pokud chcete, můžete aktivovat dětský bezpečnostní zámek.

Nepokoušejte se otevřít dvířka trouby, protože by tak mohlo dojít k přerušení čisticího procesu.

5. Když cyklus pyrolytického čištění skončí, rozezní se zvukový signál, rozbliká se symbol ⠿ a na obrazovce se objeví 00:00.



6. Abyste zastavili zvukový signál, stiskněte jakékoli tlačítko.

7. Trouba se automaticky vypne.

8. Proces nahřívání trouby skončil, ale trouba je velmi horká a nelze ji použít.

Spustí se chladicí motor a symbol 🔒 zůstane rozsvícený, dokud trouba nezchladne.

DŮLEŽITÉ

Proces chlazení se může lišit v závislosti na pokojové teplotě z důvodu vysokých teplot uvnitř trouby.

9. Jakmile trouba zchladne, symbol 🔒 zhasne a dvířka se odemknou.

10. Otevřete dvířka trouby, otřete vnitřek vlhkým hadrem a vyčistěte popel vzniklý během cyklu čištění. Obtížně přístupné oblasti v troubě bude nutné vyčistit nekovovou drátěnkou.

11. Jakmile je trouba čistá, nezapomeňte vložit držáky na plechy a příslušenství.

12. Trouba je nyní připravena k opětovnému použití.

DŮLEŽITÉ

Pokud máte jakékoli problémy s programováním a používáním této funkce, nahlédněte do příručky pro instalaci a údržbu, kterou jste získali spolu s touto troubou.

ZRUŠENÍ PYROLÝZY

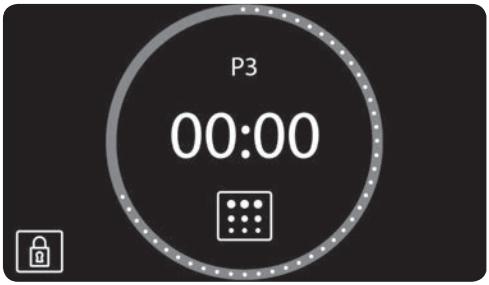
Pyrolýza je automatická funkce a jakou takovou ji lze aktivovat pouze pomocí programu časovače. Pro zrušení pyrolýzy je nutné troubu resetovat podle pokynů níže:

1. Stiskněte tlačítko ⏻.

Pyrolýza se zastaví.

2. Ve vztahu k vnitřní teplotě trouby mohou vzniknout dvě situace:

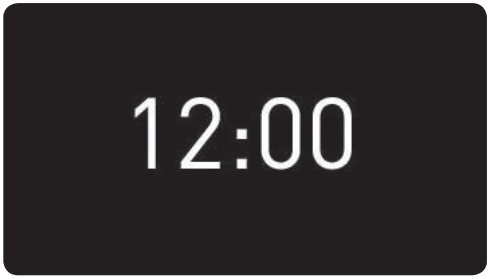
a) Nebezpečná vnitřní teplota: V tomto případě zůstanou dvířka zamčená, dokud teplota neklesne na bezpečnou úroveň. Na obrazovce se zobrazí symbol 🔒.



Když jsou dvířka odemčená a lze je otevřít, symbol 🔒 zmizí a na dipleji hodin se znovu zobrazí čas.

b) Bezpečná vnitřní teplota: Pokud je teplota uvnitř trouby bezpečná, dvířka se okamžitě odemknou.

3. Bezpečná vnitřní teplota: Pokud je teplota uvnitř trouby bezpečná, dvířka se okamžitě odemknou a trouba se vrátí na pohotovostní obrazovku.



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

V zájmu optimální výkonnosti vaší trouby a jejího bezpečného a správného provozu si pečlivě pročtěte tyto pokyny. Tuto příručku si uschovejte, aby ji mohl číst i případný nový vlastník spotřebiče.

Elektrická bezpečnost

- **Pro připojení trouby k elektrické síti by měl technik použít napájecí kabel typu H05RR-F, H05SS-F nebo H07RN-F. Schéma zapojení ukazuje obrázek 1.**
- **Trouba musí být vždy připojena k síti s řádným uzemněním a její instalace musí odpovídat platným předpisům.**
- **Spotřebič je určen k použití v nadmořské výšce maximálně 2 000 m.**
- **Při instalaci trouby je třeba v souladu s předpisy pro instalaci do pevné instalace začlenit prostředek pro úplné odpojení (v závislosti na přenášeném proudu a s minimálním rozestupem kontaktů 3 mm) na základě podmínek přepěťové ochrany kategorie III, který má sloužit k odpojení zařízení v případě mimořádné události a při čištění zařízení nebo výměně žárovky. Za žádných okolností nesmí tímto spínačem procházet zemnicí vodič.**
- **Tento spínač může být nahrazen zásuvkou za podmínky, že je přístupná k běžnému použití.**
- **Jakékoli manipulace či opravy spotřebiče, včetně výměny napájecího kabelu, může provádět pouze pracovník autorizovaného servisu s využitím originálních náhradních dílů. Opravy či manipulace prováděné jinými osobami mohou způsobit poškození spotřebiče, případně způsobit jeho nesprávné fungování, což může ohrozit vaši bezpečnost.**
- **Pokud trouba nefunguje správně, odpojte ji od sítě.**
- **V případě kombinované trouby s možností instalace různých vrchních desek je v zájmu vyhnutí se případným rizikům**

povolena instalace pouze vrchních desek doporučovaných výrobcem.

Bezpečnost dětí

- **Nedovolte dětem přibližovat se k troubě, když je používána, případně když v ní probíhá pyrolytický čisticí cyklus, protože v takovou dobu může být trouba velmi horká.**
- **Dětem do 8 let je třeba bránit v přístupu ke spotřebiči s výjimkou případů, kdy jsou pod neustálým dohledem. Dětem není dovoleno hrát si se spotřebičem.**
- **Spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby postrádající příslušné zkušenosti či vědomosti pouze za podmínky, že jsou jim poskytnuty vhodné pokyny ohledně bezpečného používání spotřebiče, případně jsou pod dohledem, a dále pouze tehdy, když chápou příslušná rizika.**

Bezpečné používání trouby

- **Troubu je možné ovládat pouze tehdy, když jsou její dvířka zavřená.**
- **Troubu používejte pouze po instalaci do kuchyňského korpusu (viz instalace trouby).**
- **Výrobce nezodpovídá za použití trouby k jinému účelu, než k domácí přípravě pokrmů.**
- **Neskladujte v troubě olej, tuky ani žádné hořlavé látky. Mohlo by to být nebezpečné v případě zapnutí trouby.**
- **Neopírejte se o otevřená dvířka trouby ani na ně nesedejte. Mohlo by dojít k jejich poškození a vašemu poranění.**
- **Plech i rošt jsou vybaveny systémem pro snadné částečné vysunutí a manipulaci s potravinami. Toto příslušenství vždy vkládejte do trouby způsobem uvedeným v části Příslušenství.**
- **Při používání se trouba zahřívá, proto vždy, když provádíte jakékoli činnosti uvnitř trouby, používejte rukavice do trouby a dbejte, abyste se nedotkli topných těles.**

- **Uvnitř trouby používejte pouze teplotní sondu, která je součástí dodávky (týká se modelů, které jsou touto funkcí vybaveny).**

<u>Bezpečnost při čištění a údržbě</u>

- **Před jakoukoli operací odpojte spotřebič od napájení ze sítě.**
- **K čištění trouby nepoužívejte parní čističe ani tlakové vodní čističe.**
- **K čištění dvířek trouby nepoužívejte drátěnky, drátěné kartáče ani komerčně dostupné abrazivní práškové čisticí prostředky, protože byste jimi mohli poškrábat povrch dvířek, případně rozbít skleněnou výplň.**
- **Úkony uživatelského čistění a údržby by neměly provádět děti bez dozoru.**
- **Před výměnou žárovky se nejprve ujistěte, že je trouba odpojena od elektrické sítě pro vyloučení možnosti úrazu elektrickým proudem.**
- **Vyjměte všechno příslušenství a nádoby z trouby, včetně podpěr a/nebo teleskopických výsuvů.**
- **Očistěte troubu od jakýchkoli zbytků potravin nebo nadměrného znečištění, protože by mohlo během pyrolytického cyklu dojít ke vznícení.**
- **V zájmu své bezpečnosti nikdy nepoužívejte troubu bez instalovaného zadního panelu (který chrání ventilátor).**

<u>Bezpečnost při používání pyrolytického čisticího cyklu</u>

Před spuštěním čisticího cyklu:

- **POZOR: Vyjměte všechno příslušenství a nádoby z trouby, včetně podpěr a/nebo teleskopických výsuvů.**
- **Očistěte troubu od jakýchkoli zbytků potravin nebo nadměrného znečištění, protože by mohlo během pyrolytického cyklu dojít ke vznícení.**
- **Odstraňte veškeré nečistoty z těsnění trouby.**
- **Pečlivě dbejte pokynů týkajících se programování pyrolytického čisticího cyklu.**

Během pyrolytického čisticího procesu:

- **Nenechávejte na rukojeti dvířkách trouby ani jinde v těsném kontaktu s troubou žádné utěrky ani jiné tkaniny.**
- **V případě, kdy je trouba instalována pod pracovní deskou, se z bezpečnostních důvodů během doby, kdy je trouba v pyrolytickém režimu, nesmí používat sporák.**
- **Vnitřní osvětlení trouby bude vypnuté a nebude možné je zapnout.**
- **Trouba je vybavena mechanismem bezpečnostního zámku, který brání otevření dvířek během čisticího cyklu. Nepokoušejte se otevřít dvířka, když je zámek aktivován.**

INFORMACE

Tato příručka popisuje obecné vlastnosti trouby, a proto nemusí v některých detailech odpovídat vašemu konkrétnímu modelu. Konkrétní vlastnosti a vybavení vaší trouby uvádí návod k obsluze, který byl též součástí dodávky.

Výrobce si vyhrazuje právo změnit vlastnosti výrobku za účelem zlepšení jeho fungování.

Instalace

Tyto informace jsou určeny výhradně pro osobu provádějící instalaci trouby, která odpovídá za její montáž a elektrické připojení. Výrobce nenese odpovědnost za možné škody, které mohou vzniknout, budete-li troubu instalovat svépomocí.

PŘED INSTALACÍ

- Pro manipulaci s troubou používejte úchyty na stranách. Ke zdvihání trouby nepoužívejte rukojeť na dvířkách.
- Neinstalujte troubu za dekorativní dvířka. V takovém případě by mohlo dojít k jejímu přehřátí.
- Při instalaci trouby pod pracovní desku dodržujte pokyny k instalaci.
- Obecně je třeba se vyhnout tomu, aby se v zadní části korpusu, do něhož se trouba instaluje, nacházely jakékoli vyčnívající objekty (zpevňující prvky nábytku, trubky, zásuvky apod.).
- Když se uvnitř korpusu, do něhož se trouba instaluje, nachází elektrická zásuvka, musí být v šedě vyznačené oblasti. Obrázek 2.
- Korpus, do něhož se trouba instaluje, a vedlejší skříňky musí být odolné vůči teplotám vyšším než 85º C.
- Je nutné přesně dodržet pokyny k instalaci. V opačném případě by mohlo dojít k zablokování větracího okruhu trouby, což by mohlo způsobit zahřátí na vysokou teplotu a poškození kuchyňského korpusu i spotřebiče.
- Pro tento účel zkontrolujte rozměry korpusu a rozměry otvorů, které je do korpusu třeba vyvrtat, jak ukazují následující obrázky.

Instalace do skříňového sloupu
60cm trouba: Obrázek 7*.
45cm trouba: Obrázek 8*.

POZOR

* Při instalaci **pyrolytické trouby NESMÍTE** vrtat otvory do korpusu v šedě vyznačených zónách.

Instalace pod pracovní desku
60cm trouba: Obrázek 9*.
45cm trouba: Obrázek 10*.

VAROVÁNÍ

* Při instalaci **pyrolytické trouby NESMÍTE** vrtat otvory do korpusu v šedě vyznačených zónách.

PŘIPOJENÍ ELEKTŘINY

Pracovník provádějící montáž se musí ujistit, že:

- Napětí a frekvence v síti odpovídají hodnotám vyznačeným na identifikačním štítku.
- Domácí elektroinstalace je schopná přenášet maximální výkon vyznačený na identifikačním štítku.
- Po připojení k napájení zkontrolujte, zda všechny elektrické součásti trouby fungují správně.

INSTALACE TROUBY

Pro všechny trouby. Po provedení elektrického připojení:

1. Umístěte troubu do korpusu a ujistěte se, že napájecí kabel není nikde zachycen ani není v kontaktu s díly trouby, které se zahřívají.
2. Ujistěte se, že těleso trouby není v kontaktu se stěnami korpusu a že vedlejší skříňky jsou ve vzdálenosti nejméně 2 mm.
3. Umístěte troubu do středu korpusu tak, aby mezi troubou a nábytkovými dvířky v jejím okolí bylo vždy nejméně 5 mm. Obrázek 3.
4. Otevřete dvířka a do příslušných otvorů nasaďte plastové záslepky dodávané spolu s troubou. Obrázek 11.
5. Upevněte troubu ke korpusu pomocí vrutů, které jsou součástí dodávky. Do korpusu je zašroubujte skrz zarážky.

VAROVÁNÍ

Neopírejte se o dvířka trouby, když provádíte kroky 4 a 5, protože trouba není ke korpusu upevněna a mohla by se posunout vpřed a spadnout na zem.

Informace týkající se životního prostředí

LIKVIDACE EKOLOGICKÉHO OBALU

Obal je vyroben z kompletně recyklovatelných materiálů, které je možné znovu použít. Informace o likvidaci těchto materiálů vám poskytne váš místní úřad.

LIKVIDACE VÝROBKU

VAROVÁNÍ

Symbol na výrobku či obalu znamená, že toto zařízení nemůže být likvidováno jako součást běžného komunálního odpadu. Je třeba je odvézt do sběrného místa pro elektrická a elektronická zařízení, kde bude zajištěna jeho recyklace. Takto je možné se vyhnout jakýmkoli negativním dopadům na životní prostředí a veřejné zdraví v důsledku nesprávného nakládání s odpadem.

Informace o recyklaci výrobku vám poskytne místní úřad, provozovatel služeb sběru komunálního odpadu nebo provozovna, kde jste výrobek zakoupili.

ÚDAJE O SPOTŘEBĚ ENERGIE

Testováno z hlediska splnění požadavků nařízení 66/2014 (Ekodesign) a 65/2014 (uvádění spotřeby energie) dle technické normy EN 60350-1.

Měření spotřeby energie prováděná za odlišných podmínek mohou mít jiné výsledné hodnoty, než jaké vykazuje vaše trouba.

Spotřebu energie vaší trouby uvádí návod k obsluze, který byl též součástí dodávky.

Před prvním použitím

V důsledku výrobního procesu se v troubě mohou nacházet stopy tuku a jiných látek. Tyto je třeba následujícím způsobem odstranit:

1. Odstraňte z trouby všechny obalové materiály, včetně jakýchkoli ochranných plastových materiálů.
2. Přepněte troubu na nastavení / nebo, pokud toto nastavení není k dispozici, na / při teplotě 200° C na dobu 1 hodiny. Postup uvádí návod k obsluze, který byl též součástí dodávky.
3. Nechte troubu chladnout s otevřenými dvířky, aby dobře větrala a vyvětraly se všechny případné zápachy.
4. Po vychladnutí je třeba troubu i příslušenství vyčistit.

Během této první operace se bude vytvářet kouř a bude možné cítit různé zápachy. Proto je třeba zajistit dobré větrání kuchyně.

Další důležité pokyny

Nepřekrývejte dno trouby alobalem, protože to může mít dopad na výkonnost při přípravě pokrmů a současně tak může dojít k poškození smaltovaného povrchu uvnitř trouby a vnitřku korpusu kuchyňské linky.

Nelijte vodu na dno trouby, když se používá, mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu.

Při tepelné úpravě pokrmů s vysokým obsahem vlhkosti je běžné, že vlhkost na dvířkách trouby kondenzuje.

Když zavíráte dvířka během přípravy pokrmu, je možné slyšet zvuk vzduchu uvnitř trouby. Tento efekt je normální a je způsoben tlakem, který vyvíjejí dvířka, když se zavírají, což je nutné pro dobré utěsnění otvoru trouby.

Příslušenství

Nenechávejte žádné nádoby ani potraviny na dně trouby. Vždy používejte plechy a rošty dodávané s troubou.

Při přípravě jogurtu umístěte kelímky na dno trouby.

Chcete-li připravovat jakýkoli jiný pokrm, vložte do výsuvů uvnitř trouby plech nebo rošt.

1. Vložte je do drážek mezi bočními podpěrami nebo do teleskopických výsuvů, pokud je jimi trouba vybavena.
2. Rošt a některé plechy mají záchytné drážky, které brání jejich nezáměrnému vypadnutí. Je třeba, aby tyto drážky byly umístěny vzadu a směřovaly dolů. Obrázek 4.
3. Povrch roštu, na kterém bude stát nádoba, by měl být pod úrovní bočních vodicích drážek. To brání nezáměrnému sklouznutí nádoby. Obrázek 5.
4. Pro snazší manipulaci jsou plechy v přední části opatřeny úchytkou. Plech vkládejte do trouby tak, aby úchytka směřovala ven. Obrázek 6.

MONTÁŽ TELESKOPICKÝCH VÝSUVŮ

Některé modely trouby mají jako příslušenství sadu teleskopických výsuvů.

Postup nasazení teleskopických výsuvů na chromované podpěry:

Teleskopické výsuvy se sklopným úchytem

VAROVÁNÍ

Výsuvy je nezbytné umístit do úrovně 2 počítáno odspodu. Obrázek 12.

1. Odstraňte ochrannou fólii.
2. Zahákněte velké úchyty za horní tyčku a otočte výsuvem tak, aby se zahákl menšími úchyty za spodní tyčku. Obrázek 12.
3. Při správném zajištění výsuvu se ozve cvaknutí. Obrázek 13.
4. Zářez pro zajištění plechu/podpěry musí být v přední části trouby. Obrázek 13.

Teleskopické výsuvy s přímým úchytem

VAROVÁNÍ

Normálně výsuvné výsuvy je nezbytné umístit do úrovní 1, 2, 3 a 5 počítáno odspodu. Obrázek 14.

Dvojitě výsuvné výsuvy je nezbytné umístit do úrovní 1, 2 a 3 počítáno odspodu. Obrázek 15.

V troubách o 45 cm se teleskopické výsuvy umísťují do úrovně 1. Obrázek 16.

1. Zachyťte úchyt na horní tyčku v požadované úrovni. Obrázek 17.
2. Při správném zajištění výsuvu se ozve cvaknutí. Obrázek 18.
3. Zářez pro zajištění plechu/roštu musí být v přední části trouby. Obrázek 18.

Čištění a údržba

VAROVÁNÍ

Před jakoukoli operací odpojte spotřebič od napájení ze sítě.

ČIŠTĚNÍ TROUBY ZVENČÍ A ČIŠTĚNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Zvenčí troubu a příslušenství čistěte pomocí teplé mýdlové vody nebo jemným čisticím prostředkem.

Postupujte velmi opatrně, když čistíte povrchy z nerezové oceli nebo lakované povrchy. Používejte houbičky nebo hadříky, kterými povrch nepoškrábete.

POZOR

Teleskopické výsuvy se nesmí dávat do myčky nádobí. Došlo by tak k vymytí maziva, které jim umožňuje vysouvání, a proto by se výsuvy zablokovaly a nebylo by možné je již používat.

ČIŠTĚNÍ TROUBY ZEVNITŘ

Troubu pravidelně čistěte zevnitř. Zbavíte se tak zbytků tuku či jídla, které později mohou způsobovat kouř nebo zápach a vznik skvrn na povrchu.

K čištění smaltovaných povrchů, jako je například na dně trouby, používejte nylonové kartáče nebo houbičky s teplou mýdlovou vodou. Troubu čistěte pouze tehdy, když je chladná. Produkty určené k čištění trouby používejte pouze na smaltované povrchy a vždy postupujte podle pokynů výrobce.

VAROVÁNÍ

Nečistěte vnitřek trouby zařízením využívajícím páru ani tlakové vodní čištění.

Nepoužívejte drátěnky, drátěné kartáče ani žádné kuchyňské náčiní, které by mohlo poškrábat smaltovaný povrch.

Některé typy potravin, například rajčata, ocet či jídla pečená v solné krustě, mohou postupem času způsobit změnu zbarvení smaltovaného povrchu. Je to normální a nemá to žádný dopad na fungování trouby. Nepokoušejte se tyto skvrny odstraňovat pomocí agresivních postupů, například těch, které popisujeme, protože by mohlo dojít k trvalému poškození povrchu.

Pravidelně čistěte těsnění trouby a odstraňujte z něj všechny zbytky tuku či potravin. Předejdete tím poškození a porušení těsnění během dalšího používání.

Doporučuje se čistit těsnění, aniž byste je demontovali.

Demontáž bočních podpěr

1. Vyjměte všechno příslušenství z vnitřku trouby.
2. Zcela povolte matici v přední části upevňovacího prvku (A), vytáhněte podpěry směrem vpřed (B) a vyjměte je. Obrázek 19.

Montáž podpěr

3. Vložte zadní prohnutí do zadní upevňovací matice.
4. Přitáhněte přední upevňovací maticí (C) podpěry v místě předního prohnutí. Obrázek 20.
5. Zajistěte podpěru maticí (D) a otáčejte až do úplného seřízení (E). Obrázek 20.

Demontáž spodního panelu

INFORMACE

Chcete-li demontovat spodní panel, je třeba nejprve demontovat boční podpěry v souladu s pokyny stanovenými v předchozí části.

Poté:

1. Vyšroubujte spodní vruty (A) a následně horní vrut (B). Obrázek 21.
2. Při montáži spodního panelu postupujte analogicky, pouze v obráceném pořadí.

VAROVÁNÍ

V zájmu své bezpečnosti nikdy nepoužívejte troubu bez instalovaného zadního panelu (který chrání ventilátor).

Trouby se sklopným grilem

Postup čištění horní části trouby.

1. Vyčkejte, než trouba vychladne.
2. Zatlačte na grilovací těleso (A) oběma rukama směrem dozadu. Tím se uvolní z horní upevňovací matice (B). Obrázek 22.
3. Nechte těleso poklesnout a očistěte horní část trouby. Obrázek 23.
4. Poté znovu vraťte grilovací těleso na své původní místo. Postupujte jako při demontáži, jen v obráceném pořadí.

Trouby vybavené funkcí Teka Hydroclean®

Informace naleznete v návodu k obsluze.

Trouby vybavené samočisticí pyrolytickou funkcí

Informace naleznete v návodu k obsluze.

ČIŠTĚNÍ DVÍŘEK TROUBY

Pro snazší čištění je možné dvířka demontovat. Za tím účelem postupujte podle toho, jaký typ dvířek vaše trouba má.

Demontáž/montáž dvířek s pantem na tělese trouby

1. Dvířka trouby otevřete na maximum.
2. Zablokujte pant otočením západek. Obrázek 24.
3. Zavřete dvířka do uzamčené polohy. Obrázek 25.
4. Držte dvířka oběma rukama po stranách, nadzdvihněte je nahoru a vyklopte do úplně otevřené polohy, až se panty zcela rozpojí. Obrázek 25.

Montáž dvířek

5. Držte dvířka oběma rukama ze strany ve spodní části, vložte ramínka pantů do příslušných pouzder a nechte dvířka poklesnout do nejnižší polohy. Obrázek 26.
6. Dvířka trouby otevřete na maximum. Obrázek 26.
7. Otočte západky zpět do původní polohy.

VAROVÁNÍ

Při otáčení západek se ujistěte, že jsou dvířka dokonale nasazená. Pokud by tomu tak nebylo, mohla by se při pokusu o zavření zablokovat.

INFORMACE

Pokud se západkami nedá dobře otočit, použijte k jejich otočení plochý nástroj.

Demontáž/montáž dvířek s pantem na dvířkách

1. Dvířka trouby otevřete na maximum.
2. Zablokujte pant otočením obou západek. Obrázek 27.
3. Zavřete dvířka do uzamčené polohy. Obrázek 28.
4. Držte dvířka oběma rukama po stranách, nadzdvihněte je nahoru a vyklopte do úplně otevřené polohy, až se panty zcela rozpojí. Obrázek 28.

Při montáži dvířek postupujte stejně, provádějte pouze jednotlivé kroky v opačném pořadí.

Demontáž/montáž vnitřní skleněné výplně dvířek

VAROVÁNÍ

Pokud demontujte vnitřní skleněnou výplň dvířek, která jsou nasazená na troubě, je potřeba mít panty v zajištěné poloze. Pokud byste tento pokyn nedodrželi, mohla by se dvířka zavřít a neupevněná skleněná výplň by se mohla rozbít a způsobit vám zranění.

INFORMACE

Abyste této situaci předešli, demontujte skleněné výplně poté, co jste dvířka v souladu s pokyny uvedenými v předchozí části odmontovali.

V závislosti na modelu může mít vaše trouba 2, 3 nebo 4 skleněné výplně. Postupujte podle toho, jaký typ dvířek vaše trouba má.

1. Stiskněte prsty tlačítka nacházející se nahoře na obou stranách dvířek trouby. Obrázek 29.
2. Držte tlačítka stisknutá a zatáhněte za plastové těsnění nad dvířky. Obrázek 30.
3. Vyjměte ze dvířek skleněné výplně. Očistěte výplně prostředkem na čištění skla nebo mýdlem a vodou a měkkým hadříkem.

VAROVÁNÍ

Při vyjímání skleněných výplní věnujte pozornost jejich pořadí a umístění, protože po skončení jejich čištění je třeba je nasadit ve stejném pořadí a do stejných umístění.

4. Čistou skleněnou výplň č. 3 umístěte do původní polohy tak, aby označení TERMOGLASS, které je na ní vytištěné, bylo vidět tak, jak ukazuje obrázek 31.
5. U pyrolytické trouby musí být označení TERMOGLASS na výplních č. 3 a 4 vidět tak, jak ukazuje obrázek 32.
6. Vložte výplň č. 2 potištěnou stranou směrem dovnitř do dvířek.
7. Znovu nasaďte horní těsnění dvířek a ujistěte se, že boční západky jsou správně ve svých otvorech.

VAROVÁNÍ

Nikdy nezapínejte troubu, pokud ve dvířkách chybí kterákoli skleněná výplň.

VÝMĚNA ŽÁROVKY OSVĚTLENÍ TROUBY

VAROVÁNÍ

Než zahájíte postup výměny žárovky, ujistěte se, že je trouba odpojena od elektrické sítě.

Nová žárovka musí být určena pro prostředí o teplotě až 300º C. Žárovky si můžete objednat u oddělení technických služeb.

Výměna horní žárovky

1. Odšroubujte skleněný kryt žárovky a objímky. Obrázek 33.
2. Vyměňte žárovku a znovu nasaďte skleněný kryt.

Výměna postranní žárovky

1. Vyklopte skleněný kryt žárovky a objímky pomocí plochého nástroje. Obrázek 34.
2. Vyměňte žárovku a znovu nasaďte skleněný kryt. Ujistěte se, že vše správně sedí.

Výměna kontrolky LED

Volejte oddělení technických služeb.

Řešení potíží

V této části popisujeme některé nejčastější problémy, které mohou u vaší trouby nastat.

Uvádíme též nejčastější příčiny těchto problémů a možná řešení.

Trouba nefunguje

- Zkontrolujte elektrické připojení.
- Zkontrolujte pojistky a jistič instalace.
- Ujistěte se, že je časovač v manuálním nebo programovacím nastavení.
- Zkontrolujte polohu ovladače funkcí a teploty.

Světlo uvnitř trouby nesvítí

- Vyměňte žárovku.
- Zkontrolujte, zda je žárovka správně instalována v souladu s pokyny k instalaci.

Kontrolka indikující, že trouba hřeje, nesvítí

- Nastavte teplotu.
- Zvolte nastavení.
- Kontrolka by měla svítit pouze tehdy, když se trouba zahřívá na nastavenou teplotu.

Z trouby jde během použití kouř

- Během prvního použití je to běžné.
- Troubu pravidelně čistěte.
- Snižte množství tuku nebo oleje na plechu.
- Nepřipravujte pokrmy při teplotách vyšších, než jak se uvádí v tabulce pro přípravu pokrmů.

Není dosaženo očekávaných výsledků přípravy pokrmů

- Projděte si tabulky pro přípravy pokrmů, které poskytují určitou představu, jak trouba funguje.

Došlo k poškození příslušenství a podpěr

- Nevyjmuli jste z trouby příslušenství a podpěry během pyrolytického čisticího cyklu.
- Musíte je vyměnit a při čisticím cyklu je následně vždy z trouby vyjmout.

Barva smaltovaného povrchu se změnila, případně jsou na něm skvrny

- Chemické látky obsažené v některých potravinách mohou způsobovat změny smaltovaného povrchu.
- Je to normální a nemá to žádný dopad na funkční vlastnosti smaltovaného povrchu.

Trouba je vypnutá, symbol 🔒 svítí a dvířka nejdou otevřít

- Je aktivován zámek dvířek.
- Deaktivujte zámek dvířek s využitím pokynů uvedených v návodu k obsluze, který byl součástí dodávky.

Trouba je zapnutá, symbol 🔒 svítí, ale dvířka nejdou otevřít

- Je aktivován zámek dvířek.

- Otočte ovladačem do polohy ○ .
- Deaktivujte zámek dvířek s využitím pokynů uvedených v návodu k obsluze, který byl součástí dodávky.
- Chcete-li pokračovat v přípravě pokrmu, musíte znovu vybrat požadovanou funkci.

Nastavil(a) jsem ovladač do polohy ⠿ a vybral(a) pyrolytický program (P1, P2 nebo P3), na displeji nyní rychle bliká symbol 🔒 a ozývá se bzučák

- Dvířka trouby nejsou správně zavřená, a proto není možné je zamknout, což brání spuštění pyrolytického programu.
- Zkontrolujte dvířka a ujistěte se, že jsou řádně zavřená. Poté nastavte ovladač do polohy ○ a opakujte sekvenci aktivace pyrolýzy.

Nastavil(a) jsem ovladač do polohy ⠿ a vybral(a) pyrolytický program (P1, P2 nebo P3), na displeji se ale nerozsvítil symbol 🔒 a trouba se nezahřívá

- Spínač dveří nefunguje, byť jsou dvířka správně zavřená.
- Volejte oddělení technických služeb, protože spínač dvířek je vadný.

Pyrolytický program skončil a trouba vychladla, ale dvířka jsou stále zamčená a na displeji bliká symbol ⠿ a indikace 0:00

- Po skončení pyrolytického programu jste neotočili ovladač do správné polohy ○ .
- Otočte ovladačem do polohy ○ .

Ovladač je v poloze ○ a dvířka jsou stále zamčená

- Trouba ještě nevychladla na bezpečnou teplotu.
- Vyčkejte, než trouba vychladne a symbol 🔒 zhasne.

Technické parametry

⚠ VAROVÁNÍ

Pokud se vám nepodaří tyto problémy s využitím našich tipů vyřešit, obraťte se na oddělení technických služeb.

Informujte oddělení technických služeb o tom, jaký problém máte, a dále uveďte:

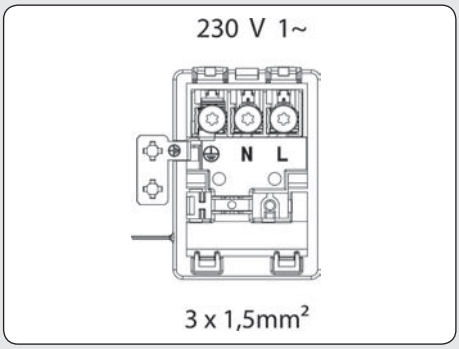
1. Výrobní číslo (S-No)

2. Model spotřebiče (Mod.)

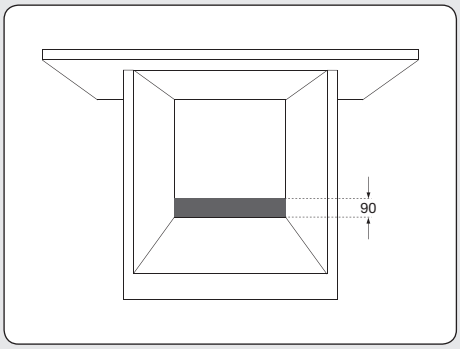
Tyto údaje uvádí identifikační štítek trouby, který naleznete ze strany dvířek, když je otevřete.

Obrázky

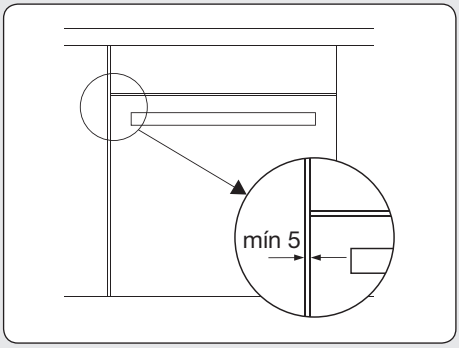
OBR. 1



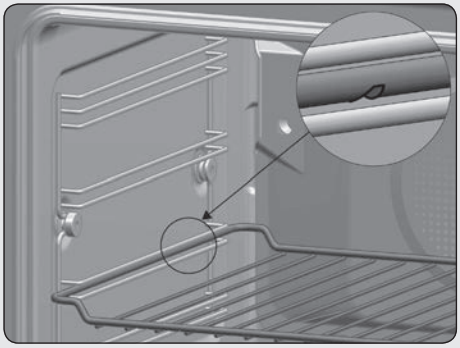
OBR. 2



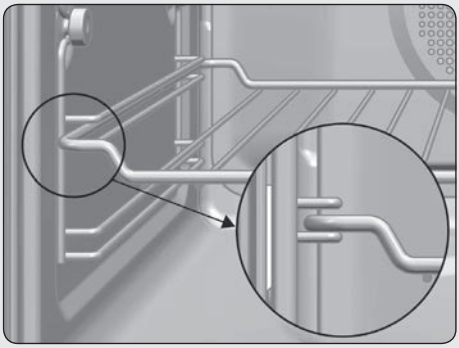
OBR. 3



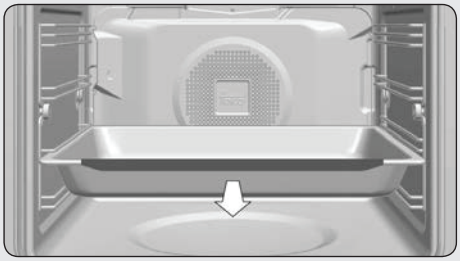
OBR. 4



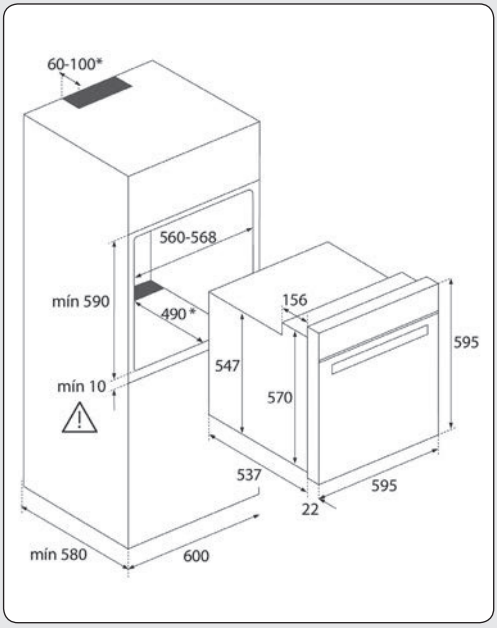
OBR. 5



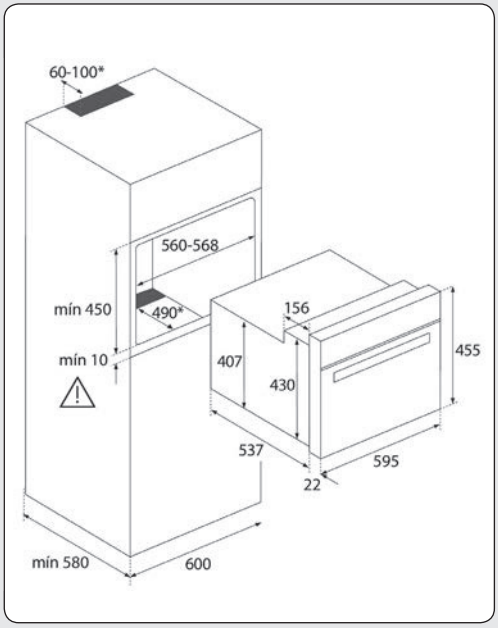
OBR. 6



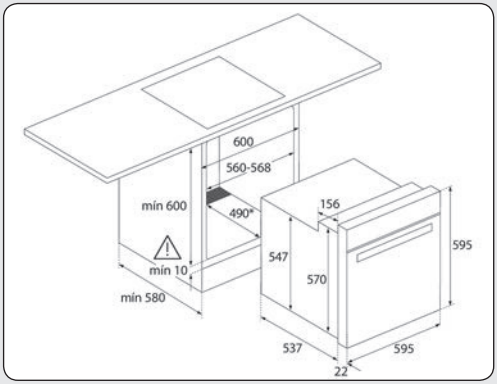
OBR. 7



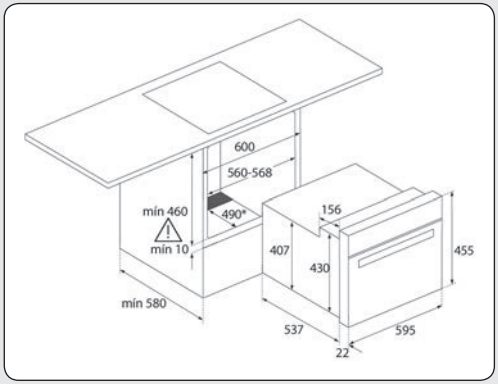
OBR. 8



OBR. 9



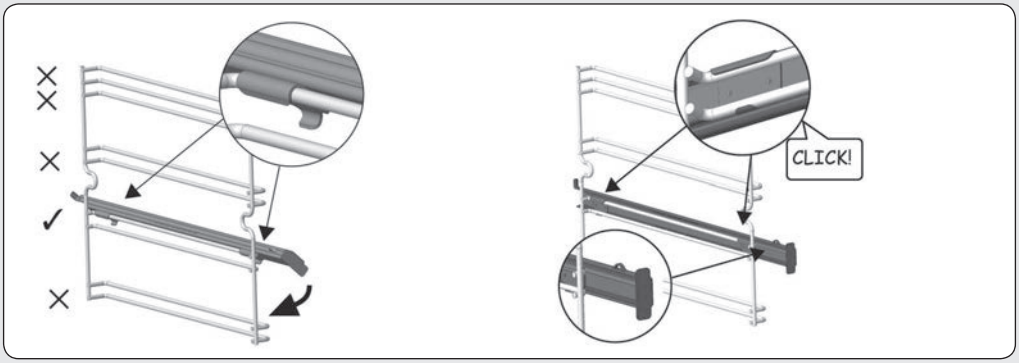
OBR. 10



OBR. 11

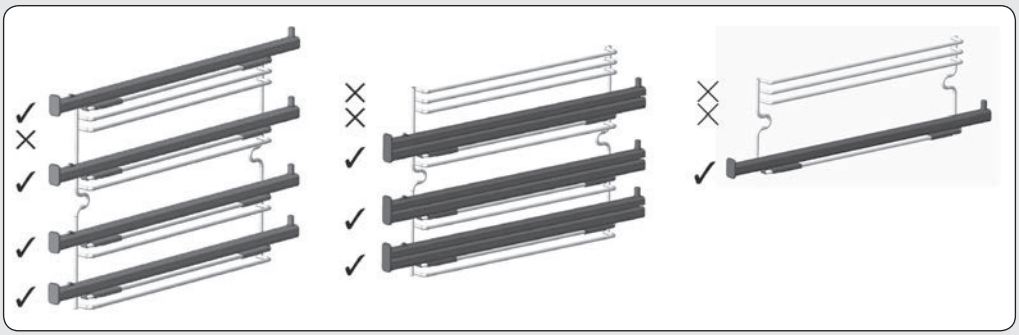
* U **pyrolytické trouby NESMÍTE** vrtat žádné otvory.

OBR. 12



OBR. 13

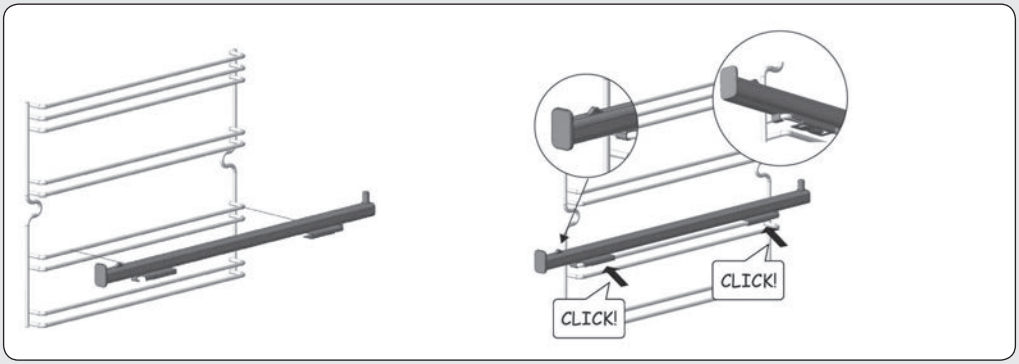
OBR. 14



OBR. 15

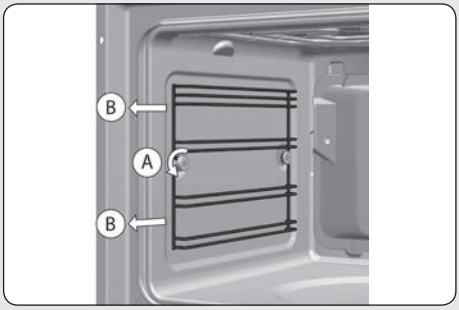
OBR. 16

OBR. 17

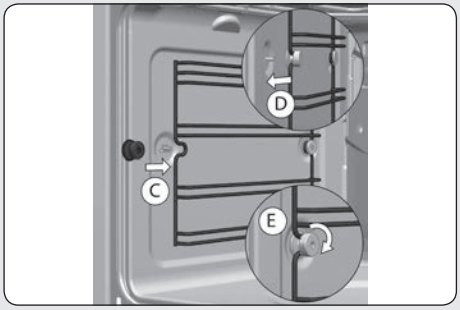


OBR. 18

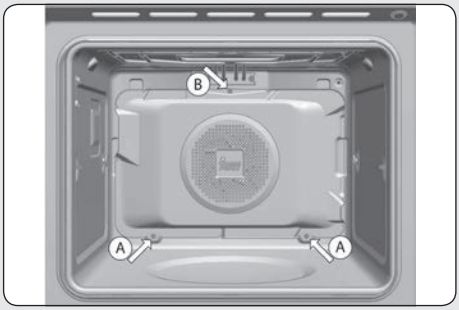
OBR. 19



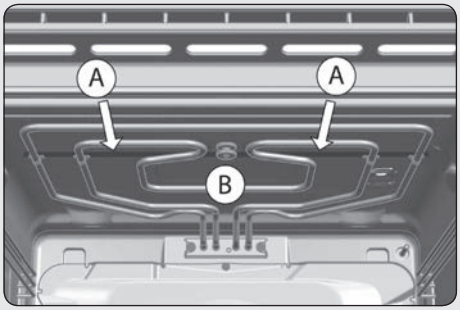
OBR. 20



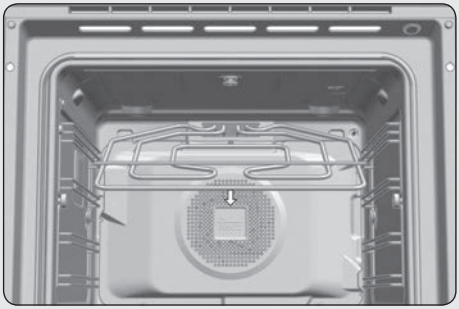
OBR. 21



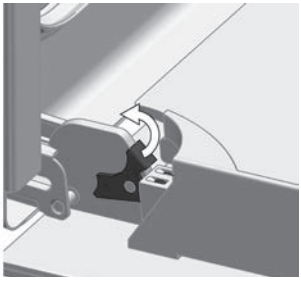
OBR. 22



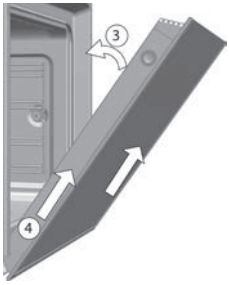
OBR. 23



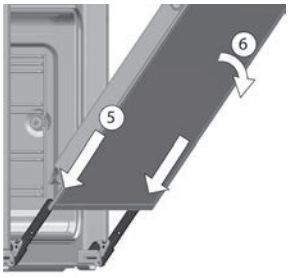
OBR. 24



OBR. 25

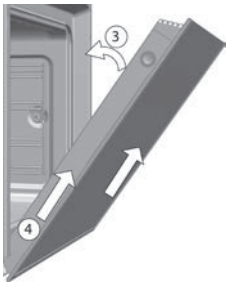


OBR. 26

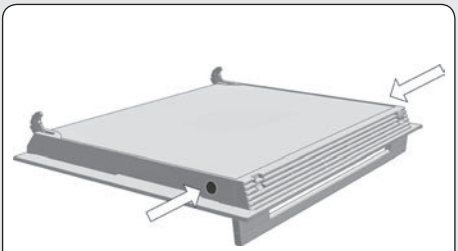


OBR. 27

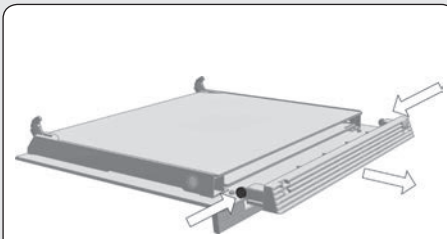
OBR. 28



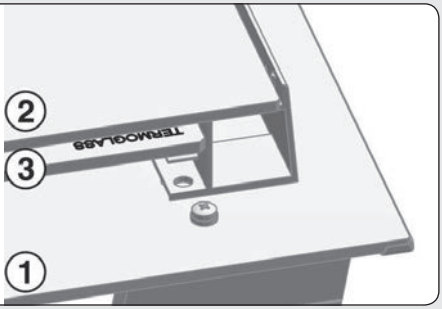
OBR. 29



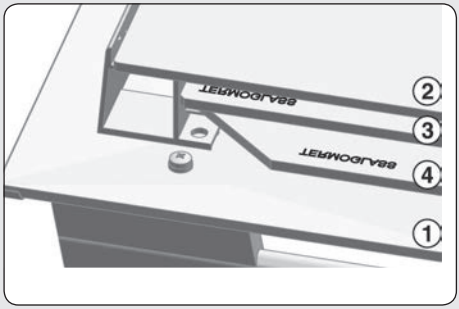
OBR. 30



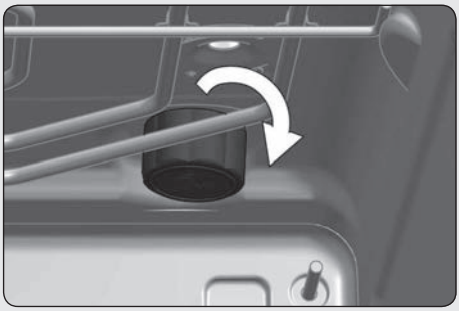
OBR. 31



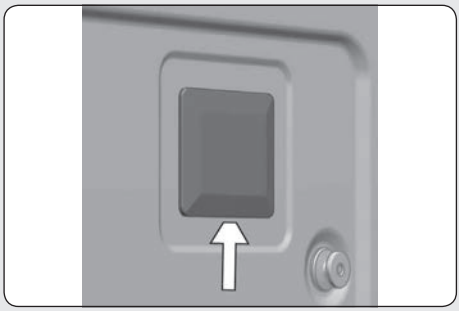
OBR. 32



OBR. 33



OBR. 34



Popis funkcí trouby pro přípravu pokrmů

VAROVÁNÍ

Pamatujte, že u různých modelů budou dostupné různé funkce.

Chcete-li se ujistit, které funkce jsou u vaší trouby k dispozici, projděte si návod k obsluze, který jste obdrželi spolu s tímto návodem k přípravě pokrmů.

KONVENČNÍ

Tato funkce se používá při pečení koláčů či dortů, kdy je třeba v zájmu správné konzistence upečeného těsta, aby bylo teplo distribuováno rovnoměrně.

KONVENČNÍ S VENTILÁTOREM

Hodí se pro restování a pečení. Ventilátor distribuuje uvnitř trouby teplo rovnoměrně, díky čemuž stačí kratší doba přípravy pokrmu a nižší teplota.

GRIL A SPODNÍ TĚLESO

Ideální pro restování. Toto nastavení je možné použít pro jakékoli plátky masa, bez ohledu na velikost.

MAXIGRILL

Pro grilování na větší ploše, než jakou lze využít při nastavení „gril“, s větším výkonem pro rychlejší zapékání pokrmů.

GRIL

Grilování a zapékání. Toto nastavení umožňuje dosáhnout hnědavého zapečeného povrchu, aniž by tím byl ovlivněn vnitřek potravin. Hodí se pro ploché potraviny jako steaky, žebírka, ryby a toasty.

GRIL / MAXIGRILL S VENTILÁTOREM

Pro rovnoměrné propečení a současné zahnědnutí povrchu. Ideálně se hodí pro smíšené grilování. Hodí se také výborně pro grilování větších kusů jako drůbeže či zvěřiny. Maso je třeba umístit na rošt, pod který se ale podkládá plech, na který kapou vypečené šťávy.

OHŘEV ZESPODU (DNO)

Teplo vzniká pouze ve spodní části. Tento režim je vhodný pro ohřívání jídel, případně pro kynutí těsta či podobné úkony.

TURBO + OHŘEV ZESPODU (PIZZA)

Ideálně se hodí pro pečení pizzy a koláčů, dortů či jiných piškotových moučníků.

TURBO

Ventilátor distribuuje teplo pocházející z topného tělesa v zadní části trouby. Výsledkem je rovnoměrně zahřívaná trouba, pokrmy je možné upravovat na dvou úrovních současně.

POMALÁ TEPELNÁ ÚPRAVA

Tento režim je speciálně navržen pro tepelnou úpravu tradičního casserole, dušených pokrmů apod., stejně jako pro jídla, která vyžadují zvláště dlouhou dobu tepelné úpravy a relativně nízkou teplotu. Pro dosažení optimálních výsledků doporučujeme používat nádoby s víky, ale nejprve je třeba se ujistit, že jsou určeny k použití v troubě.

ECO

Program pro přípravu pokrmů s minimální spotřebou energie. Trouba využívá konvenční ohřev a v závislosti na modelu se vypne několik minut před koncem tepelné úpravy pokrmu. Následně se úprava jídla dokončí s využitím zbytkového tepla. Doporučuje se pro přípravu ryb a všech typů mas pečených v troubě.

ROZMRAZOVÁNÍ

Tato funkce je vhodná pro pomalé rozmrazování potravin, zejména těch, které se konzumují ve studeném stavu, například polévek, pečiva, cukrovinek, sladkostí apod.

U některých modelů je možné funkci rozmrazování využívat k ohřívání jídla pomocí teplovzdušného systému o dvou různých úrovních. Vyšší úroveň HI je vhodná obecně pro maso, nižší úroveň LO se používá na ryby, pečivo a chléb.

KYNUTÍ TĚSTA
Režim speciálně navržený ke kynutí chlebového či jiného těsta.

RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ
Tato funkce umožňuje troubu rychle předehřát na nastavenou teplotu. Tuto funkci použijte, když recept vyžaduje, aby byla trouba předehřátá na určitou teplotu před vložením pokrmu do trouby.

Další funkce trouby

Podrobnosti o použití těchto funkcí naleznete v návodu k obsluze vaší trouby.

TEKA HYDROCLEAN®
Funkce TEKA HYDROCLEAN® usnadňuje odstraňování mastnoty a dalších zbytků potravin, které se mohly přichytit na stěny trouby. Během čisticího cyklu zůstává osvětlení vnitřku trouby zhasnuté.

PYROLÝZA
Tento pyrolytický čisticí cyklus využívá vysokých teplot uvnitř trouby k oxidaci a karbonizaci mastnoty nahromaděné během vaření. Během čisticího cyklu zůstává osvětlení vnitřku trouby zhasnuté.

Ekologické používání trouby

Tipy pro šetření energií:

- Vyjměte z trouby veškeré příslušenství, které nepoužíváte.
- Používejte pouze nádoby vhodné k použití v troubě, nejlépe tmavé barvy.
- Během vaření otvírejte dvířka trouby jen minimálně.
- Nepředehřívejte troubu, je-li prázdná. Kdykoliv to recept umožňuje, vložte pokrm do ještě studené trouby.
- Je-li vaše trouba vybavena funkcí ECO, využijte ji, pokud to recept na přípravu pokrmu umožňuje.
- U receptů s dlouhou dobou vaření vypněte troubu cca 5–10 minut před koncem celkové doby vaření a využijte zbytkové teplo.
- Je-li vaše trouba vybavena ventilátorem, můžete připravovat více pokrmů najednou.

Návod k přípravě pokrmů

Funkce pro přípravu pokrmů se mezi různými modely liší. Uvedené tabulky zobrazují základní dobu přípravy pokrmů.

Doby a teploty uvedené v tabulce mají sloužit pouze jako vodítko. Doporučujeme začít s nejnižšími hodnotami a dle potřeby je zvyšovat.

Trouby 45 cm: Doby přípravy pokrmů a teploty jsou obvykle o něco nižší než u trouby 60 cm. Vždy používejte nižší hodnotu z intervalu uvedeného v tabulce.

Obecně jsou doby uvedené v tabulkách vypočítány za předpokladu, že se pokrm vkládá do studené trouby.

U receptů, kde je třeba, aby byla trouba předehřátá, je toto výslovně uvedeno.

Některé modely se dodávají s funkcí rychlého předehřátí. Tato funkce zkracuje dobu přípravy pokrmů ve vztahu k hodnotám uvedeným v tabulkách. Když tuto funkci používáte, vložte jídlo do trouby teprve tehdy, když je dosaženo zvolené teploty.

Výškové úrovně podpěr pro přípravu pokrmů jsou následující (odspodu):

1: Nízká úroveň.
2: Střední úroveň.
3: Vysoká úroveň.

Úrovně 4 a 5 jsou vhodné pro grilování a přípravu toastů.

Trouby 45 cm: Nejvhodnější úroveň pro přípravu pokrmů je vždy úroveň 1. Úrovně 2 a 3 jsou vhodné pro grilování a přípravu toastů.

Nejrovnoměrnější tepelné úpravy dosáhnete, když uložíte potraviny na střed roštu nebo plechu.

Rozmrazování

Při rozmrazování pamatujte na následující:

- Potraviny je třeba vyjmout z obalu a umístit na plech nebo na talíř.
- Velké kusy masa nebo ryby rozmrazujte tak, že je položíte na rošt, pod který umístíte plech, na který bude kapat případná tekutina.
- Maso ani ryby není nutné před přípravou rozmrazit úplně. Stačí, aby byl rozmrzlý jejich povrch, protože pak bude možné je ochutit.
- Po rozmrazení je třeba potraviny vždy zpracovat.
- Jednou rozmrzlé potraviny již znovu nezmrazujte.

Doby uvedené v tabulce* mají sloužit pouze jako vodítko. Doba nutná k rozmrazení potravin závisí na okolní teplotě, hmotnosti potravin a na tom, jak hluboce jsou zmrazené.

DRŮBEŽ / VTÁKY

	HMOTNOST (KG) (HMOTNOSŤ (KG)	POZÍCIA POD NOSU	REŽIM PŘÍPRAVY POKRMU REŽIM VARENIA	TEPLOTA TEPLOTA. (°C)	DOBA (MIN.) ČAS (MIN)	V NÁDOBA NÁDOBA
Kachna Kačica	1,50	Spodní Dolný		190-210 170-190	55-60 45-55	Plech Plech
Kachní prsa Kačacie prsia	0,40	Vyšší Vyššia		180-190 200-210	10-12 8-10	Rošt Mriežka
Kachní stehýnka Kačacie stehná	ks. 2 ks	I Prostřední Stredný		170-190 160-180	45-50 55-60	Plech Plech
Kuře Kura	1,20	Spodní Dolný I		190-210 170-190	55-60 50-55	Plech Plech
Kuřecí stehýnka Kuracie stehná	ks. 4 ks	Prostřední Stredný		190-210 190-200	25-30 20-25	Plech Plech
Krůta Moriak	4,00	Spodní Dolný		190-200 180-200	70-75 65-70	Plech Plech

MASO

	HMOTNOST (KG) (HMOTNOSŤ (KG)	POLOHA PLECHU POZÍCIA POD NOSU	REŽIM PŘÍPRAVY POKRMU REŽIM VARENIA	TEPLOTA TEPLOTA. (°C)	DOBA (MIN.) ČAS (MIN)	NÁDOBA NÁDOBA
Telecí roštěná Pečené teľacie	2,00	Spodní Dolný	 	190-210 180-200 180-200	85-90 90- 95	 Plech Plech
Pečeně hovädzie	0,60	Prostřední Stredný	 	190-210 190-210 180-200	80 45-50 60-65	 Plech Plech
Nadívaná pečeně Plnená pečienka	1,00	Prostřední Stredný	 	175-180 170-180 170-180	35-40 45-50 55-60	Plech Plech
Hovězí kotletky Hovädzie kotletky	0,50	Prostřední Stredná		220	45-50 15	Rošt Mriežka
Biftek Hovädzí steak	1,00	Prostřední Stredná	 	220 220	15 25-30	Rošt Mriežka
Pomalu pečené hovězí Dusený steak	1,00	Prostřední Stredný	 	180-200 180-200	33-45 25-30	Plech Plech
Vepřová roštěná Pečené bravčové	1,00	Prostřední Stredný	 	180-190 170-190 180-200	50-55 45-50 55-60	Plech Plech
Vepřové kotletky Bravčové kotlety	0,50	Prostřední Stredná		200-220	15	Rošt Mriežka

MASO

	HMOTNOST (KG) (HMOTNOSŤ (KG)	POLOHA PLECHU POZÍCIA POD NOSU	REŽIM PŘÍPRAVY POKRMU REŽIM VARENIA	TEPLOTA TEPLOTA. (°C)	DOBA (MIN.) ČAS (MIN)	NÁDOBA NÁDOBA
Vepřové ramínko Bravčové pliecko	1,50	Prostřední Stredný		190-200 190-200	55-60 40-50	Plech Plech
Sele Prasiatko	1,40	Prostřední Stredný		190-210 170-190	60-70 70-75	Plech Plech
Vepřová žebírka Bravčové rebierka	0,50	Prostřední Stredný		190-210 190-210	25-30 30	Plech Plech
Pečené koleno Pečené koleno	1,00	Prostřední Stredný		190-210 180-200 170-190	50-55 45-50 45-55	Plech Plech
Kančí Diviak	2 bucăți 2 шт 2 ks. 2 ks	Prostřední Stredná		180 190-200	15 12-15	Rošt Mriežka
Jehněčí Jahňacie	1,00	Prostřední Stredný		190-210 180-200 190-200	35-40 45-50 45-50	Plech Plech
Vykostěné vepřové koleno Vykostené koleno	0,60	Prostřední Stredný		170-190 180-190	45-55 35-40	Plech Plech
Klokaní Klokan	2,00	Spodní Dolný		190-210 180-200	55-60 45-55	Plech Plech

RYBY / RYBA

	HMOTNOST (KG) (HMOTNOSŤ (KG)	POLOHA PLECHU POZÍCIA POD NOSU	REŽIM PŘÍPRAVY POKRMU REŽIM VARENIA	TEPLOTA TEPLOTA. (°C)	DOBA (MIN.) ČAS (MIN)	NÁDOBA NÁDOBA
Moř. okoun v sol. krustě Pečený morský ostriež	1,00	Prostřední Stredný		180-200 190-200	20-25 18-20	Plech Plech
Pražma Pražma	1,00	Prostřední Stredný		190-200 190-200	20-25 10-15	Plech Plech
Medailonky ze štikozubce Medailóny z merlúzy	1,10	Prostřední Stredný		190-210 180-200	15-20 10-12	Plech Plech
Lososové medailonky Medailóny zo salmona	1,10	Prostřední Stredný		190-200 200-210	15-20 10-15	Plech Plech
Rybí pěna Rybia pena	2,00	Spodní Dolný		160 150-160	50 60-65	Mělká nádoba Plytká miska
Vol-au-vent s rybou Ryba vol-au-vent	0,50	Prostřední Stredný		180-190*	18-20	Plech Plech

* U těchto jídel předehřejte troubu a teprve tehdy, když je dosaženo nastavené teploty, do ní pokrm vložte.
* U týchto pokrmov, predhrejte prázdnu rúru a po dosiahnutí nastavenej teploty vložte potraviny do rúry.

PIZZA

	HMOTNOST (KG) (HMOTNOSŤ (KG)	POLOHA PLECHU POZÍCIA POD NOSU	REŽIM PŘÍPRAVY POKRMU REŽIM VARENIA	TEPLOTA TEPLOTA. (°C)	DOBA (MIN.) ČAS (MIN)	NÁDOBA NÁDOBA
Pizza se silným těstem Hrubá chrumkavá pizza	0,60	Prostřední Stredná		190-210 190-200	30-35 20-25	Rošt Mriežka
Pizza s tenkým těstem Tenká chrumkavá pizza	0,60	Prostřední Stredná		190-200 200-210	15-20 10-15	Rošt Mriežka

CHLÉB / CHLIEB

	HMOTNOST (KG) (HMOTNOSŤ (KG)	POLOHA PLECHU POZÍCIA POD NOSU	REŽIM PŘÍPRAVY POKRMU REŽIM VARENIA	TEPLOTA TEPLOTA. (°C)	DOBA (MIN.) ČAS (MIN)	NÁDOBA NÁDOBA
Bílý chléb Biely chlieb	0,50	Prostřední Stredný		200-220	20-25**	Plech Plech
Žitný chléb Ražný chlieb	0,15	Prostřední Stredný		200-220	10-15**	Plech Plech
Celozrnný chléb Celozrnný chlieb	0,15	Prostřední Stredný		200-220	10-30**	Plech Plech

** Funkce kynutí přibl. 30 min. při 100 °C.
** Funkcia predkysnutia pri 100 ºC, pribl. 30 min.

PŘEDKRMY A TĚSTOVINY / PREDJEDLÁ A CESTOVINY

	HMOTNOST (KG) (HMOTNOSŤ (KG)	POLOHA PLECHU POZÍCIA POD NOSU	REŽIM PŘÍPRAVY POKRMU REŽIM VARENIA	TEPLOTA TEPLOTA. (°C)	DOBA (MIN.) ČAS (MIN)	NÁDOBA NÁDOBA
Pečené brambory Pečené zemiaky	1,00	Spodní Dolný		180-190 180-200	55-60 40-45	Plech Plech
Grilovaná zelenina Grilovaná zelenina	1,00	Prostřední Stredný		190-210	30-45	Rošt Mriežka
Houby Huby	0,50	Prostřední Stredný		200-210	13	Rošt Mriežka
Lasagne Lasagne		Prostřední Stredný		200-210	35-40	Plech Plech

CUKROVINKY / CUKRÁRSKE VÝROBKY

	HMOTNOST (KG) (HMOTNOSŤ (KG)	POLOHA PLECHU POZÍCIA POD NOSU	REŽIM PŘÍPRAVY POKRMU REŽIM VARENIA	TEPLOTA TEPLOTA. (°C)	DOBA (MIN.) ČAS (MIN)	NÁDOBA NÁDOBA
Piškotový koláč Piškótový koláč mix	0,50	Prostřední Stredný		180-200* 190-200* 180-200*	25-30 20-25 20-25	Mělká nádoba Plytká nádoba
Kynuté těsto Kysnuté cesto	0,50	Prostřední Stredný		170-190* 170-180*	20-25 25-30	Mělká nádoba Plytká nádoba
Křehké těsto Krehké pečivo	0,50	Prostřední Stredný		180-190* 170-180*	15-20 15-20	Mělká nádoba Plytká nádoba
Sladké pečivo Pečivo	0,30	Prostřední Stredný		180-190* 180-190*	20-22 18-20	Plech Plech T
Listové těsto Lístkové cesto	0,50	Prostřední Stredný		180-190*	18-20	Plech Plech
Koláč s cottage sýrem Tvarohový závin	0,40	Prostřední Stredné		180* 180-190*	24 20	Plech Plech
Odpalované těsto Odpaľované cesto	0,50	Prostřední Stredný		190*	30	Mělká nádoba Plytká nádoba

* U těchto jídel předehřejte troubu a teprve tehdy, když je dosaženo nastavené teploty, do ní pokrm vložte.
* U týchto pokrmov, predhrejte prázdnu rúru a po dosiahnutí nastavenej teploty vložte potraviny do rúry.

CUKROVINKY / CUKRÁRSKE VÝROBKY

	HMOTNOST (KG) (HMOTNOSŤ (KG)	POLOHA PLECHU POZÍCIA POD NOSU	REŽIM PŘÍPRAVY POKRMU REŽIM VARENIA	TEPLOTA TEPLOTA. (ºC)	DOBA (MIN.) ČAS (MIN)	NÁDOBA NÁDOBA
Cheesecake Tvarohový koláč	0,80	Prostřední Stredný		180 180-290	30-35 25-30	Plech Plech
Medové pečivo Medové pečivo	0,60	Prostřední Stredný		170-190* 180-190*	40-45 35-40	Mělká nádoba Plytká miska
Sněhové pusinky Pusinky		Prostřední Stredný		100-110 100-110	190 170-180	Plech Plech
Makronky Mandľové sušienky	0,50	Vyšší Vyššia		110-120*	15-20	Plech Plech
Jogurt Jogurt	1 litr 1 liter	***		45-50	8 hodin 8 hodín	Dortový korpus Jogurtové kelímky
Džem Džem	1,00	Prostřední Stredný		100-110	18-20	Nádoba Nádoba

* U těchto jídel předehřejte troubu a teprve tehdy, když je dosaženo nastavené teploty, do ní pokrm vložte.
*** Jogurtové kelímky umístěte přímo na dno trouby.
* U týchto pokrmov, predhrejte prázdnu rúru a po dosiahnutí nastavenej teploty vložte potraviny do rúry.
*** Umiestnite jogurtové kelímky priamo na dno rúry.

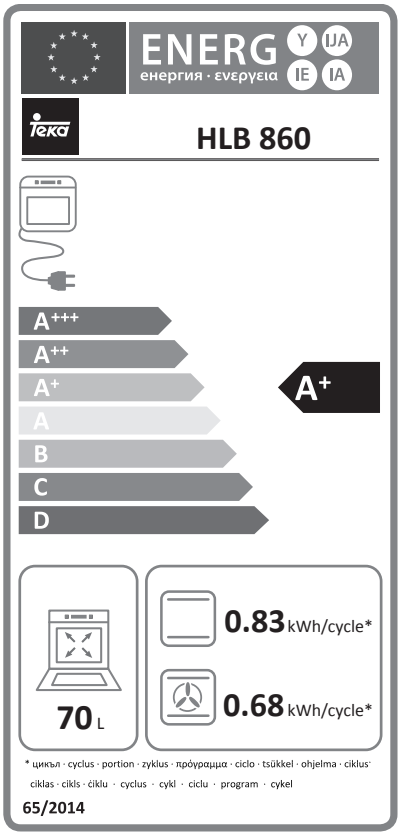
CUKROVINKY / CUKRÁRSKE VÝROBKY

	GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOSŤ (KG)	POZIŢIA TĂVII РІВЕНЬ POLOHA PLECHU POZÍCIA POD NOSU	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ REŽIM PŘÍPRAVY POKRMU REŽIM VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. TEPLOTA TEPLOTA. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ČAS (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ NÁDOBA NÁDOBA
Cupcake Koláčiky	0,40	Prostřední Stredná		200-210* 200*	30	Kapsle Kapsule
Těsto Cesto	0,40	Spodní Dolná		200-220* 200*	25-30 25	Plech Plech
Piškotový koláč Piškótový koláč	0,60	Prostřední Stredná		170-180* 165-170*	50-55 45	Mělká nádoba Plytká miska
Jablečný kompot Jablkový kompót	0,50	Spodní Dolná		160-170	35	Plech Plech
Karamelový krém Karamelový krém	1 litru 1 litro 1 litr 1 liter	Prostřední Stredná		100	60-70	Dortová forma Tortová forma
Odpalované těsto Odpaľované cesto	0,20	Prostřední Stredná		200* 190-200*	10-12 8-10	Plech Plech

* U těchto jídel předehřejte troubu a teprve tehdy, když je dosaženo nastavené teploty, do ní pokrm vložte.
* U týchto pokrmov, predhrejte prázdnu rúru a po dosiahnutí nastavenej teploty vložte potraviny do rúry.

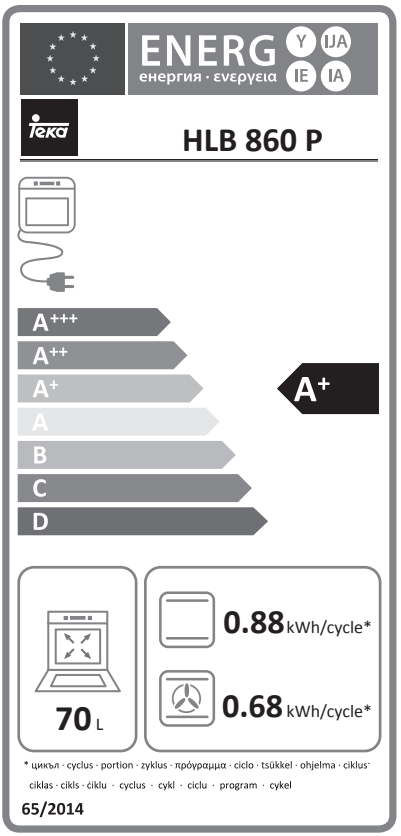
ROZMRAZOVÁNÍ / ODMRAZOVANIE

POTRAVINA JEDLO	NIŽŠÍ ÚROVEŇ		VYŠŠÍ ÚROVEŇ	
	HMOTNOST HMOTNOSŤ	DOBA ČAS	HMOTNOST HMOTNOSŤ	DOBA ČAS
Chléb Chlieb	1/2 kg	35 min		
Koláč Koláč	1/2 kg	25 min		
Ryby Ryba	1/2 kg	30 min		
Ryby Ryba	1 kg	40 min		
Kuře Kura			1 kg	75 min
Kuře Kura			1,5 kg	90 min
Hovězí pečeně Hovadzie maso			1/2 kg	40 min
Mleté maso			1/2 kg	60 min
Mleté maso			1 kg	120 min



EEI cav *	81
N° cav *	1
M	31 kg

* затв.отдел. · ovnrum · θαλάμου · prostor za pečenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet · komora piekarnika



EEI cav *	81
N° cav *	1
M	36 kg

* затв.отдел. · ovnrum · θαλάμου · prostor za pečenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet · komora piekarnika

Náš příspěvek k ochraně životního prostředí: používáme recyklovaný papír.
Náš príspevok k ochrane životného prostredia: používame recyklovaný papier.
Nr.: 3370620-01

Vyplní oprávněná osoba při zapojení spotřebiče

Jméno technika (hůlkově):	Datum zapojení a přezkoušení:
Kontaktní údaje technika: Adresa: Telefon:	Razítko a podpis technika:

DOVOZCE:
TEKA-CZ, spol.s r.o.
V Holešovičkách 593
182 00 Praha 8

Tel: 284 691 940
Servisní linka pro poskytování informací o servisní síti
www.tekaservis.cz, servis@teka-cz.cz

Záruční podmínky

- Výrobek byl před odesláním z výrobního závodu přezkoušen a výrobce ručí za to, že výrobek bude mít po celou dobu záruky vlastnosti stanovené příslušnými technickými normami za předpokladu, že jej bude spotřebitel užívat v souladu s návodem k obsluze.
- Záruční list je průkazem práva uživatele ve smyslu § 2161 dle zákona 89/2012 Sb. občanského zákoníku na bezplatné odstranění závad, které vznikly v průběhu záruční lhůty chybou výroby nebo vadou materiálu.
- Za podmínek dodržení způsobu používání výrobku v souladu s návodem k obsluze nebo jiným ustanovením výrobce se na uvedený výrobek poskytuje uživateli záruční doba 24 měsíců od data prodeje vyznačeného prodejcem na záručním listě.
- Záruční opravu provede pověřená opravna servisní sítě na základě předložení správně a úplně vyplněného záručního listu spolu s dokladem o zakoupení. Adresu pověřené opravny sdělí prodejce.
- Doba záruky se prodlužuje o dobu od uplatnění práva na záruční opravu u autorizovaného servisu do dne ukončení opravy výrobku. Tyto skutečnosti je kupující povinen doložit čitelnou kopií opravního listu. Nebude-li při opravě zjištěna závada spadající do záruky, uhradí náklady spojené s výkonem servisního technika uživatel výrobku.
- Záruka se vztahuje pouze na smluvený účel užívání, jímž je určení výrobku výhradně pro užití v domácnosti a podle přiloženého návodu k obsluze. Vadou se tedy pro účely uplatnění záruky rozumí prokazatelná vada materiálu, případně chybné provedení dílu či sestavy (nikoliv však obvyklé vlastnosti výrobku určeného pro domácí použití, jež však případně neodpovídají subjektivním představám kupujícího).
- Záruka se nevztahuje na vady způsobené vnějšími podmínkami, jako jsou například poruchy v elektrické síti nebo bytové instalaci, nesprávným tlakem plynu nebo nečistotou v přívodní síti plynu, nevhodnými provozními podmínkami (vlhké, prašné, chemicky či jinak nevhodné prostředí), na poškození způsobené dopravou a manipulací, neodvratnou událostí (Živelnou pohromou), neoprávněným servisním zásahem, nebo je-li výrobek instalován či obsluhován v rozporu s obsahem návodu k obsluze. Záruka se dále nevztahuje na spotřební materiál, jako jsou Žárovky, filtry, snímatelné části ze skla nebo plastických hmot, nevhodné skladování, nadměrné opotřebení, na poškození způsobené vložením nevhodného předmětu do spotřebiče apod.
- Prodávající je povinen výrobek vybalit, prokázat povrchovou i vzhledovou kvalitu a kompletnost výrobku a zároveň informativně seznámit zákazníka s obsluhou a použitím. Poté je povinen vyplnit na přední straně záručního listu veškeré údaje v tučném rámečku a správnost údajů potvrdit razítkem prodejny a podpisem. Všechny údaje musí být vyplněny ihned při prodeji a nesmazatelným způsobem. Neúplně vyplněný nebo přepisovaný záruční list je neplatný.

Upozornění pro uživatele:

- Uživatel výrobku je povinen na vlastní náklady zabezpečit vyhovující elektrickou, plynovou a vodovodní instalaci dle platných norem a předpisů. Nesprávné připojení k elektrické, plynové nebo vodovodní instalaci nespadá do záruční opravy.
- Při reklamaci v záruční době výrobek vyčistěte a zabalte do originálního obalu s příslušnými vnitřními vložkami. Z hygienických důvodů se znečištěné výrobky do opravy nepřijímají.
- Záruka se vztahuje pouze na výrobky uvedené na český trh společností Teka-CZ, s r.o. Důsledky ze ztráty záručního listu jdou na vrub kupujícího.
- Ve Vašem zájmu je práce opravny kontrolována. Prosíme Vás proto, abyste při kontrolách vyšli našim pracovníkům vstříc poskytnutím nutných informací, zejména předložením tohoto záručního listu a kopií opravných listů aby nemohly vzniknout pochybnosti o oprávněnosti záruční opravy.

DOVOZCE:
TEKA-CZ, spol.s r.o.
V Holešovičkách 593
182 00 Praha 8

Tel: 284 691 940

Servisní linka pro poskytování informací o servisní síti
www.tekaservis.cz, servis@teka-cz.cz