

The Teka logo is displayed in white on a red square background. It features the brand name "Teka" in a stylized, italicized font, with a small white circle above the letter "e".

Teka



Multifunkční trouba

HBB 725/720

HBB 735



Návod k obsluze

Blahopřejeme Vám k zakoupení nového spotřebiče

- 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 výplně, pro případnou možnost bezpečného přepravení do servisního střediska.



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 sběrný nebo do kontejneru se starým papírem.

Likvidace vysloužilého spotřebiče

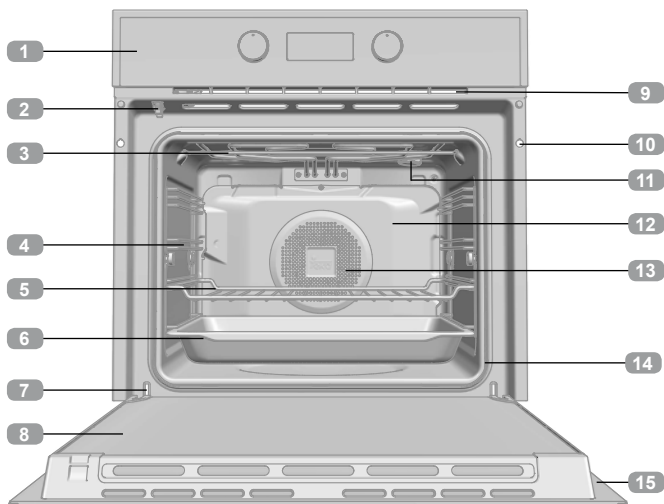


- Až jednoho dne Váš starý elektrický spotřebič definitivně vyřadíte z provozu, zamezte jeho zneužití odštípnutím přírodního kabelu a dopravte jej do nejbližšího střediska recyklace odpadů. Nevyhazujte starý spotřebič do odpadu spolu s domovním odpadem, ale kontaktujte své místní úřady a zjistěte, zda a kde jsou ve vaší oblasti místa, kde lze spotřebič recyklovat.

- Prosim, 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

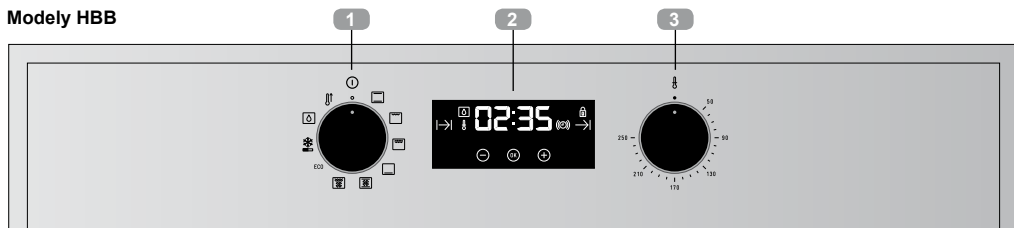
Popis trouby



- 1 Ovládací panel
- 2 Zámek dveří (pouze u pyrolytických modelů)
- 3 Grilovací těleso
- 4 Opěry pro plech
- 5 Rošt
- 6 Plech
- 7 Pant
- 8 Vnitřní sklo
- 9 Výstup vzduchového chlazení
- 10 Upevnění zařízení
- 11 Lampa
- 12 Zadní stěna
- 13 Ventilátor
- 14 Těsnění trouby
- 15 Dvířka

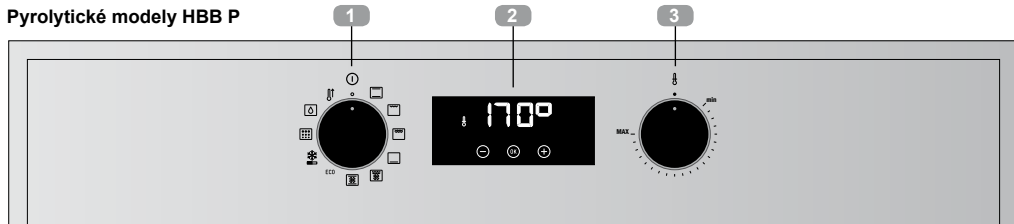
Ovládací panel

Modely HBB



- 1 Ovladač pro nastavení funkce
- 2 Elektrické hodiny/časovač
- 3 Ovladač pro nastavení teploty

Pyrolytické modely HBB P



- 1 Ovladač pro nastavení funkce
- 2 Elektrické hodiny/časovač / Zvolená teplota
- 3 Ovladač pro nastavení teploty

Symbols voliče funkcí



Modely HBB 725, HBB 720



Modely HBB 735



Funkce trouby



INFORMACE

Popis použití jednotlivých funkcí naleznete v návodu k přípravě pokrmů dodávaném spolu s troubou.

○ VYPNUTÍ TROUBY

KONVENČNÍ

GRIL

MAXIGRILL

SPODNÍ TĚLESO

SPODNÍ TĚLESO S VENTILÁTOREM

MAXIGRILL S VENTILÁTOREM

KONVENČNÍ S VENTILÁTOREM

TURBO

PIZZA

ECO ECO

ROZMRAZOVÁNÍ

HYDROCLEAN

PYROLÝZA

RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ

Popis elektronických hodin/časovače



1 TLAČÍTKA

⊖, OK a ⊕: Umožňují programovat funkce elektronických hodin/časovače.

OK: U modelů s elektronickým řízením teploty můžete během přípravy pokrmu stisknutím tohoto tlačítka zobrazit teplotu.

2 SYMBOLY

Nastavení hodin

Ⓢ: **UPOZORNĚNÍ:** Rozsvítí se, když jsou zvoleny hodiny/časovač. Po doběhnutí nastavené doby se ozve akustický signál. Trouba se na konci doby nastavené na časovači nevypne. Tuto funkci je možné použít i v době, kdy probíhá příprava pokrmu v troubě.

⌂ a → **PROGRAMOVÁNÍ:** Když svítí, indikuje, že je trouba naprogramovaná (doba přípravy pokrmu, čas ukončení nebo celkem).

- ⌂ **Doba přípravy pokrmu:** Tato funkce umožňuje naprogramovat dobu přípravy pokrmu. Po uplynutí této doby se trouba automaticky vypne.

- **Doba ukončení přípravy pokrmu:** Toto nastavení umožňuje naprogramovat čas, kdy se má příprava pokrmu ukončit. Po jeho dosažení se trouba automaticky vypne.

- ⌂ a → **Doba přípravy pokrmu a čas ukončení přípravy pokrmu:** Toto nastavení vám umožňuje naprogramovat dobu přípravy pokrmu a čas ukončení přípravy

pokrmu. Trouba se v nastavený čas automaticky zapne a bude pracovat po nastavenou dobu přípravy pokrmu. Poté se v určený čas ukončení přípravy pokrmu automaticky vypne.

🔒 **ZÁMEK HODIN/ČASOVAČE:** Indikuje, že tlačítka hodin/časovače jsou uzamčena, čímž se brání nežádoucímu přenastavení, například dítětem.

Další funkce

🔥 **ZAHŘÍVÁNÍ:** Indikuje, že trouba přenáší teplo na potraviny.

🔍 **HYDROCLEAN:** Svítí, když probíhá funkce Teka Hydroclean®.

🔥 **PYROLYZA: Pouze pro pyrolytické modely.** Svítí, když probíhá pyrolytická funkce.

🔒 **ZÁMEK DVÍŘEK: POUZE PRO PYROLYTICKÉ MODELKY.** Indikuje, že jsou dvířka uzamčena, buď manuálně nebo automaticky, když probíhá pyrolytická funkce.



VAROVÁNÍ

Citlivost dotykových tlačítek se průběžně mění podle podmínek prostředí. Při zapojování trouby se ujistěte, že je povrch ovládacího panelu čistý a nic ovládnání nepřekáží.

Pokud hodiny při nastavování pomocí tlačítek nereagují správně, troubu na několik sekund odpojte a poté ji znovu zapojte. Při tomto postupu se senzory automaticky nastaví tak, že budou na ovládnání dotekem prstu znovu reagovat.

NASTAVENÍ ČASU

- Chcete-li nastavit čas na displeji trouby, musí být volič funkce v poloze O a volič teplota nastaven na hodnotu 250°C
- Když troubu zapojíte do sítě, bude na hodinách blikat 12:00.

- Stiskněte \ominus nebo \oplus a nastavte hodiny a poté minuty. Nastavení času bude potvrzeno dvojitým pípnutím.
- Pokud si přejete čas změnit, stiskněte \ominus nebo \oplus dokud nezačne čas blikat. Stiskněte OK a postupujte podle pokynů v předchozím bodu.



POZNÁMKA

Displej hodin je vybaven nočním režimem, jeho jas je proto v době od 0:00 a 6:00 ztlumen.



VAROVÁNÍ

V případě výpadku napájení se vymaže nastavení elektronických hodin / časovače.

Pokud k tomu dojde, musí být volič funkce v poloze \circ a volič teplota nastaven na hodnotu 250 °C.

Zobrazí se 12:00, načež budete moci výše popsaným způsobem čas nastavit.

Pokud byla před výpadkem proudu dvířka trouby zamčená, bude se symbol zámku zobrazovat až do doby, kdy se dvířka odemknou (pouze u modelů s pyrolízou).

To může trvat několik minut, záleží na teplotě uvnitř trouby a během této doby nemůžete čas přenastavit.

Jakmile se dvířka odemknou, můžete výše uvedeným postupem čas znovu nastavit.

Použití trouby

MANUÁLNÍ PROVOZ

- Po nastavení hodin je trouba připravena k použití. Vyberte funkci a teplotu přípravy pokrmu.



INFORMACE

U modelů s elektronickým řízením teploty se po otočení příslušným voličem zobrazí na displeji hodin teplota.

Po výběru teploty se opět automaticky znovu zobrazí hodiny.

Chcete-li během přípravy pokrmů znovu zobrazit teplotu, stiskněte tlačítko OK a otočte voličem teploty, pokud ji chcete změnit.

- Během vaření si můžete všimnout rozsvíceného symbolu ⌚ jako indikace, že probíhá přenos tepla na potraviny. Když je dosažena zvolená teplota, symbol zmizí.
- Nastavte ovladač do polohy \circ a trouba se vypne.



INFORMACE

Když začnete přípravu potravin, trouba zobrazí dobu, po kterou již pracuje.

OVLÁDÁNÍ ČASOVAČE TROUBY

Programování bzučáku

1. Stiskněte \ominus nebo \oplus , dokud nezačne na displeji blikat symbol Ⓢ , poté stiskněte Ⓚ . Na displeji se zobrazí „00:00“.
2. Tlačítka \ominus nebo \oplus vyberte dobu, po které se má rozeznít alarm. Ozvou se 2 pípnutí, která potvrzují, že byla doba nastavena a hodiny začnou nastavenou dobu odpočítávat. Symbol Ⓢ bude pomalu blikat.
3. Po uplynutí nastavené doby se bude po dobu 90 sekund ozývat akustický signál a symbol Ⓢ bude rychle blikat.



POZNÁMKA

Po zaznění zvukového signálu se trouba po uplynutí nastavené doby vypne.

4. Když se dotknete jakéhokoli tlačítka, alarm vypnete. Symbol Ⓢ poté zmizí.

Pokud si přejete čas bzučáku změnit, zopakujte níže uvedené kroky. Po zahájení ovládání časovače se rozblíká aktuálně zbývajícíc doba, kterou budete moci přenastavit.



POZNÁMKA

Když je zapnutá funkce Bzučák, na displeji se neustále zobrazuje zbývajícíc doba. Při používání této programovací funkce se nezobrazuje aktuální čas ani celkový naprogramovaný čas přípravy pokrmu.

Programování doby přípravy pokrmu

1. Stiskněte \ominus nebo \oplus , dokud nezačne na displeji blikat symbol ⌄ . Na displeji se zobrazí „00:00“.
2. Tlačítka \ominus nebo \oplus vyberte dobu, po které se má rozeznít alarm. Ozvou se 2 pípnutí, která potvrzují, že byla doba nastavena, hodiny začnou odpočítávat od zvoleného času. Symbol ⌄ bude pomalu blikat.
3. Vyberte pomocí ovladače na troubě požadovanou funkci a teplotu přípravy pokrmu.
4. Po uplynutí doby přípravy pokrmu se trou-

ba vypne, ozve se alarm a symbol ⌄ bude rychle blikat.

5. Dotknete-li se jakéhokoli tlačítka, zastavíte alarm a vypnete blikání symbolu ⌄ . Trouba se pak znovu zapne.
6. Nastavte ovladač do polohy O a trouba se vypne.

Zbývajícíc dobu přípravy pokrmu můžete kdykoli změnit stisknutím \ominus nebo \oplus , dokud nezačne symbol ⌄ rychle blikat. Nyní můžete stisknutím Ⓚ dobu změnit.



POZNÁMKA

Když je zapnutá funkce Doba přípravy pokrmu, na displeji se neustále zobrazuje zbývajícíc doba. Když je tato funkce zapnutá, není možné na displeji zobrazovat aktuální čas.

Programování času ukončení přípravy pokrmu

1. Stiskněte tlačítka \ominus nebo \oplus , dokud nezačne na displeji blikat symbol ⌄ . Poté stiskněte Ⓚ . Na displeji časovače se zobrazí aktuální čas.
2. Tlačítka \ominus nebo \oplus vyberte dobu, po které se má rozeznít alarm. Ozvou se 2 pípnutí, která potvrzují, že byla doba nastavena. Hodiny začnou nastavenou dobu odpočítávat. Symbol ⌄ bude pomalu blikat.
3. Vyberte funkci a teplotu přípravy pokrmu.
4. Po uplynutí doby cyklu se trouba sama vypne, ozve se bzučák a symbol ⌄ bude rychle blikat.
5. Dotknete-li se jakéhokoli senzoru, zastavíte alarm a vypnete blikání symbolu ⌄ . Trouba se pak znovu zapne.
6. Nastavte ovladač do polohy O a trouba se vypne.

Zbývajícíc dobu přípravy pokrmu můžete kdykoli změnit stisknutím tlačítek \ominus nebo \oplus , dokud nezačne symbol ⌄ blikat rychle. Nyní můžete stisknutím Ⓚ dobu změnit.

Programování doby přípravy pokrmu a času ukončení přípravy pokrmu

1. Stiskněte \ominus nebo \oplus , dokud nezačne na displeji blikat symbol $\rightarrow|$, poté stiskněte $\textcircled{\text{OK}}$. Na displeji se zobrazí „00:00“.
2. Stisknutím tlačítek \ominus nebo \oplus nastavte dobu přípravy pokrmu. Ozve se dvojitě pípnutí, zbývající doba se zobrazí na displeji a symbol $\rightarrow|$ bude blikat pomalu.
3. Stiskněte tlačítko \ominus nebo \oplus , dokud nezačne na displeji blikat symbol $\rightarrow|$, poté stiskněte $\textcircled{\text{OK}}$. Na displeji časovače se zobrazí předpokládaný čas dokončení přípravy pokrmu.
4. Stisknutím tlačítek \ominus nebo \oplus můžete čas dokončení přípravy pokrmu upravit. Ozve se dvojitě pípnutí a na displeji se zobrazí aktuální čas.
5. Vyberte funkci a teplotu přípravy pokrmu. Trouba zůstane odpojena, symboly $\rightarrow|$ a $\rightarrow|$ se rozsvítí. Nyní je trouba naprogramována.

6. Když nastane čas, kdy se má příprava pokrmu spustit, trouba se zapne a bude pracovat po naprogramovanou dobu přípravy pokrmu.
7. Během přípravy pokrmu bude zobrazena zbývající doba přípravy pokrmu a symbol $\rightarrow|$ bude blikat pomalu.
8. Po uplynutí doby přípravy pokrmu se trouba vypne, ozve se bzučák a symbol $\rightarrow|$ bude blikat rychle.
9. Dotknete-li se jakéhokoli senzoru, zastavíte bzučák a vypnete blikání symbolu $\rightarrow|$. Trouba se pak znovu zapne.
10. Nastavte ovladač do polohy \circ a trouba se vypne.

Zbývající dobu přípravy pokrmu můžete kdykoli změnit stisknutím tlačítek \ominus nebo \oplus , dokud nezačne symbol $\rightarrow|$ blikat rychle. Nyní můžete stisknutím $\textcircled{\text{OK}}$ dobu změnit.

Bezpečnostní pokyny

DĚTSKÝ BEZPEČNOSTNÍ ZÁMEK

Tuto funkci je možné vybrat kdykoli během používání trouby.

Chcete-li aktivovat tuto funkci, stiskněte a po dobu několika sekund přidržte tlačítko $\textcircled{\text{OK}}$, dokud neuslyšíte pípnutí a na displeji se nezobrazí symbol $\textcircled{\text{H}}$. Došlo tak k uzamčení hodin/časovače.

Pokud aktivujete funkci bezpečnostního zámku při vypnuté troubě, nebude trouba fungo-

vat, ani když vyberete funkci přípravy pokrmu. Je-li tato funkce aktivována, zatímco probíhá příprava pokrmu, zamkne se pouze nastavení elektronických hodin/časovače.

Funkce se deaktivuje stisknutím a přidržením tlačítka $\textcircled{\text{OK}}$ po dobu několika sekund, dokud se neozve pípnutí.


MANUÁLNÍ ZÁMEK DVÍŘEK

K dispozici pouze u pyrolytických modelů.

Tato funkce umožňuje zamknout dvířka trouby.






DŮLEŽITÉ


Tuto funkci je možné zvolit pouze tehdy, když je volič funkcí trouby v klidové poloze .

Po uzamčení dvířek můžete normálně začít s přípravou pokrmu.

Postup aktivace/deaktivace zámku dvířek:

1. Stiskněte tlačítko  nebo , dokud nezačne na displeji blikat symbol .

Zobrazí se aktuální stav uzamčení dvířek: V případě, že je zámek aktivní, zobrazí se „On“, pokud není aktivní, zobrazí se „Off“.

2. Stiskněte . Ozve se pípnutí a zámek se začne aktivovat, pokud byl deaktivován, případně se deaktivuje, byl-li aktivní.




VAROVÁNÍ

Před uzamčením se ujistěte, že jsou dvířka trouby řádně uzavřena. Pokud tomu tak není, k uzamčení nedojde a rozezní se alarm.


Pokud k tomu dojde, vypněte alarm stisknutím jakéhokoli tlačítka hodin, dvířka řádně zavřete a znovu je podle výše uvedených pokynů uzamkněte.

3. Po dokončení aktivace/deaktivace zámku se na displeji zobrazí nový stav uzamčení dvířek.

V případě, že je systém zámku aktivní, bude na displeji trvale svítit symbol .



DŮLEŽITÉ

Chcete-li zámek odemknout během přípravy pokrmu, otočte voličem funkcí  do pohotovostní polohy a odemkněte dvířka způsobem popsaným výše.

Když jsou dvířka odemčená, otočte voličem funkcí zpět do požadované polohy, aby mohla pokračovat příprava pokrmu.

Funkce Teka Hydroclean®

Tato funkce usnadňuje odstraňování mastnoty a dalších zbytků potravin, které se mohly přichytit na stěny trouby.

Čištění bude snazší, když nedovolíte, aby se nečistoty nahromadily. Čistěte troubu často.

PROGRAMOVÁNÍ FUNKCE TEKA HYDROCLEAN®



VAROVÁNÍ

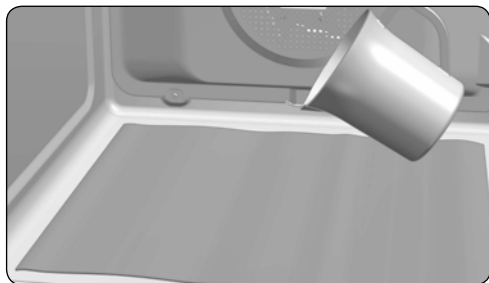
Nelijte vodu do horké trouby, mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu trouby.

Vždy spouštějte čisticí cyklus, když je trouba chladná. Pokud byste spustili čisticí cyklus v době, kdy je trouba příliš horká, mohl by být výsledek nedokonalý a mohlo by dojít k poškození laku.

Nejprve z trouby vyjměte plechy a všechno příslušenství, včetně podpěr plechů a teleskopických výsuvů.

Postupujte přitom podle pokynů uvedených v návodu k instalaci a údržbě dodaném spolu s troubou.

1. Rozložte na dno vychladlé trouby utěrku.




2. Na dno trouby opatrně nalijte 200 ml vody.



INFORMACE


Chcete-li dosáhnout nejlepšího výsledku, nalijte na utěrku sklenici vody, do níž jste předtím přidali čajovou lžičku jemného prostředku na mytí nádobí.


3. Otočte ovladačem do polohy .

4. Ozve se pípnutí, které indikuje spuštění cyklu Teka Hydroclean®. Symbol  bude blikat pomalu a na displeji bude zobrazen čas zbývajících do konce cyklu.



DŮLEŽITÉ

Dobu trvání cyklu není možné změnit. Chcete-li cyklus ukončit předtím, než doběhne do konce, otočte ovladač do pozice .


5. Po uplynutí doby cyklu se trouba sama vypne, ozve se alarm a symbol  bude blikat rychle.



DŮLEŽITÉ

Do dokončení funkce Hydroclean® neotvírejte dvířka trouby.

Chladicí cyklus musí proběhnout v zájmu správného fungování funkce.

6. Dotknete-li se prstem jakéhokoli senzoru, zastavíte alarm a vypnete symbol .

7. Otočte ovladačem do polohy .

8. Nyní je možné jakékoli zbytky nečistot nebo přebytečnou vodu z trouby odstranit vlhkým hadříkem.

Funkce Hydroclean® pracuje při nízké teplotě. Doba chladnutí však může být různá, záleží na teplotě v místnosti.



VAROVÁNÍ

Než se dotknete vnitřního povrchu trouby, ujistěte se, že je již dostatečně vychladlá.

Pokud požadujete, aby bylo funkcí Hydroclean® dosaženo dokonalejšího vyčištění, použijte neutrální čisticí prostředky a neabrazivní mycí houbičku.

Pyrolytické samočištění

Tato funkce je k dispozici u pyrolytických modelů HSB P.



VAROVÁNÍ

Než nastavíte pyrolytický čisticí cyklus, pečlivě si přečtěte bezpečnostní pokyny,

které naleznete na začátku příručky k instalaci a údržbě.

Tato funkce umožňuje provádět pyrolytický čisticí cyklus, během kterého se pomocí záhřátí na vysokou teplotu aplikuje na mastnotu

nahromaděnou uvnitř trouby proces karbonizace.

Obecně se doporučuje provádět pyrolytický cyklus po každých 4 až 5 použitích trouby, vždy s využitím nevhodnějšího programu podle úrovně znečištění trouby. Čím více je trouba znečištěná, tím delší program je třeba zvolit.

Během pyrolytického cyklu zůstává osvětlení vnitřku trouby zhasnuté.

PROGRAMOVÁNÍ PYROLYTICKÉ FUNKCE



DŮLEŽITÉ

Než začnete provádět pyrolýzu, musíte z trouby vyjmout všechno příslušenství a nádobí, včetně podpěr a/nebo teleskopických výsuvů. Postupujte přitom podle pokynů uvedených v návodu k instalaci a údržbě dodaném spolu s troubou.



VAROVÁNÍ

Jakékoli snáže odstranitelné zbytky a nečistoty z trouby odstraňte, protože jinak by mohlo během pyrolýzy dojít k jejich vznícení a riziku požáru.



VAROVÁNÍ

Než spustíte pyrolytickou funkci, ujistěte se, že je trouba řádně uzavřená.

1. Otočte voličem funkcí do polohy pyrolýzy:

2. Po několika sekundách se na displeji hodin rozsvítí symbol a zobrazí se „P2“ (pyrolytický program 2).

3. Nyní můžete pomocí tlačítek nebo změnit pyrolytický program na P1, P2 nebo P3:

P1: Lehká pyrolýza. Trvá 1 hodinu.

P2: Obyčejná pyrolýza. Trvá 1 hodinu 30 minut.

P3: Intenzivní pyrolýza. Trvá 2 hodiny.

4. Po vybrání požadovaného programu stiskněte tlačítko . Automatický zámek dvířek se aktivuje okamžitě.



VAROVÁNÍ

Nejsou-li dvířka řádně zavřena, k uzamčení nedojde a rozezní se alarm.

Pokud k tomu dojde, vypněte alarm stisknutím tlačítka hodin, zavřete dvířka řádným způsobem, nastavte volič funkcí do polohy a znovu vyberte pyrolytický program, jak se uvádí výše.

5. Po uzamčení dvířek se na hodinovém displeji rozsvítí symbol a zobrazí se doba zbývající do konce pyrolýzy.



DŮLEŽITÉ

V tomto okamžiku je trouba naprogramovaná a probíhá pyrolytický čistící cyklus. Během cyklu se nesmí zvolit žádná z funkcí časovače trouby (s výjimkou bezpečnostního zámku).

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

6. Když pyrolytický čistící cyklus skončí, ozve se alarm, rozbliká se symbol a na časovém displeji se zobrazí „0:00“.

7. Stisknutím jakéhokoli tlačítka časovače se alarm deaktivuje.

8. Otočte ovladačem do polohy .


9. Proces ohřívání trouby skončil. Trouba je však mimořádně horká a nelze ji používat.

Bude pokračovat proces chladnutí a symbol bude svítit tak dlouho, dokud trouba nevychladne.



DŮLEŽITÉ

V důsledku vysoké teploty uvnitř trouby může proces chlazení trvat různě dlouho, záleží i na teplotě v místnosti.

10. Když trouba vychladne, symbol  zhasne.
11. Otevřete dvířka trouby a vnitřek vytřete vlhkým hadříkem. Takto odstraníte popel vzniklý při čisticím cyklu. Obtížně dosažitelné oblasti trouby je třeba vyčistit drátěnkou z nekovových vláken.
12. Když je trouba čistá, nezapomeňte do ní vrátit podpěry a příslušenství.
13. Nyní je trouba připravena k používání.



DŮLEŽITÉ

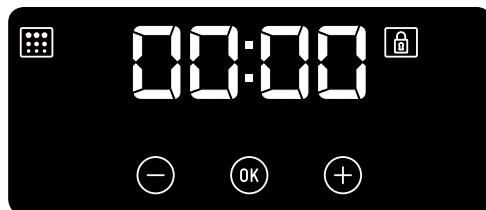
Pokud při programování nebo používání této funkce dojde k jakémukoli incidentu, projděte si příručku k instalaci a údržbě dodanou spolu s vaší troubou.

ZRUŠENÍ PYROLYTICKÉ FUNKCE

Pyrolýza je automatická funkce, a proto je možné ji aktivovat pouze z programu časovače. Pro zrušení probíhající pyrolýzy je nezbytné resetovat troubu tímto postupem:

1. Otočte ovladačem do polohy .

Zobrazí se displej časovače:



2. V závislosti na vnitřní teplotě trouby může nastat jedna ze dvou následujících situací:
 - a) Nebezpečná vnitřní teplota: V tomto případě zůstanou dvířka uzamčená, dokud se teplota nesníží na bezpečnou úroveň.
 - b) Bezpečná vnitřní teplota: Je-li teplota uvnitř trouby bezpečná, dvířka se okamžitě odemknou.
3. Když jsou dvířka odemčená a je možné je otevřít, na časovém displeji se znovu zobrazí čas.

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 použijte 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 85° 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 vyvrát, jak ukazují následující obrázky.

Instalace do skříňového sloupu

60cm trouba: Obrázek 7*.

45cm trouba: Obrázek 8*.

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 ELEKTRINY

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 nasadte plastové záslepky dodávané spolu s troubou. Obrázek 11.
5. Upevněte troubu ke korpusu pomocí vrtů, které jsou součástí dodávky. Do korpusu je zašroubujte skrz zářežky.



POZOR

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



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 veřejně

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 výkonost 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.

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 úchytky směřovaly ven. Obrázek 6.

MONTÁŽ TELESKOPICKÝCH VÝSUVŮ

Některé modely trouby mají jako příslušenství sadu teleskopických výsuvů.

Postup nasazení teleskopických výsuvů na chromované podpěry:

Tento efekt je normální a je způsoben tlakem, který vyvíjejí dvířka, když se zavírají, což je nutné pro dobré utěsnění otvoru trouby.

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 úrovně 1, 2, 3 a 5 počítáno odspodu. Obrázek 14.

Dvojitě výsuvné výsuvy je nezbytné umístit do úrovně 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 čistíte pomocí teplé mýdlové vody nebo jemným čistícím 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 ZE VNITŘÍ

Troubu pravidelně čistíte 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 čistíte 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 čistíte těsnění trouby a odstraňujete z něj všechny zbytky tuku či potravin. Předjedete 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. Zatláčte 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 demonstraci, 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 demontujete 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. Vyměňte 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 potištenou stranou směrem dovnitř do dvířek.
7. Znovu nasadte 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 300° 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 nasadte skleněný kryt.

Výměna postranní žárovky

1. Vyklopte skleněný kryt žárovky a objímky pomocí plochého nástroje. Obrázek 34.
2. Vyměňte žárovku a znovu nasadte 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 indukující, 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 přípravu 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.

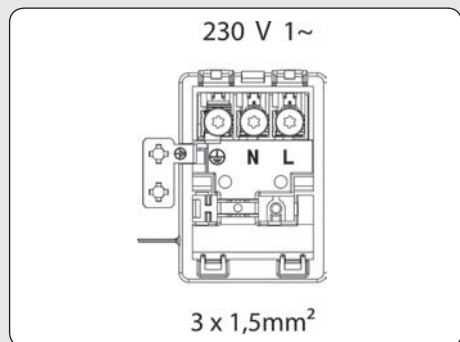
Informujte oddělení technických služeb o tom, jaký problém máte, a dále uveďte:

1. Výrobní číslo (S-No)
2. Model spotřebiče (Mod.)

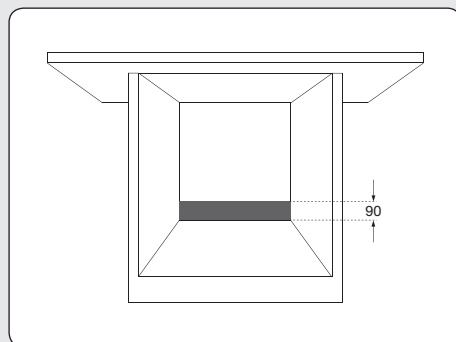
Tyto údaje uvádí identifikační štítek trouby, který naleznete ze strany dvířek, když je otevřete.

Obrázky

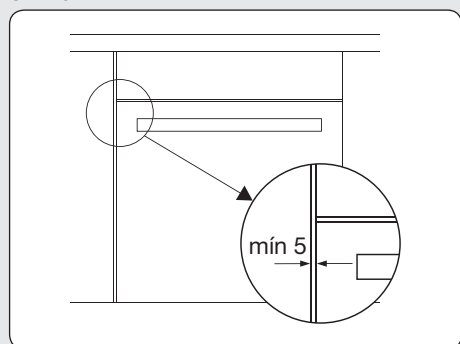
OBR. 1



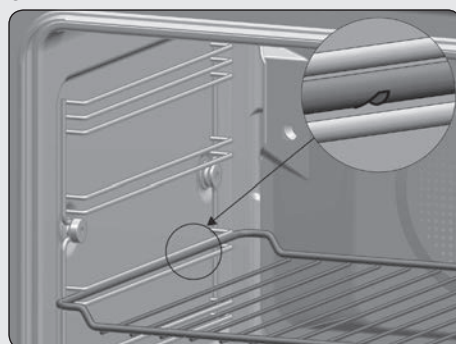
OBR. 2



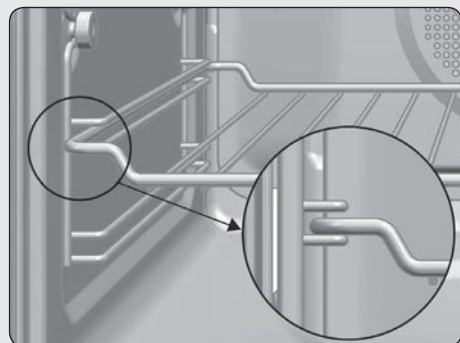
OBR. 3



OBR. 4



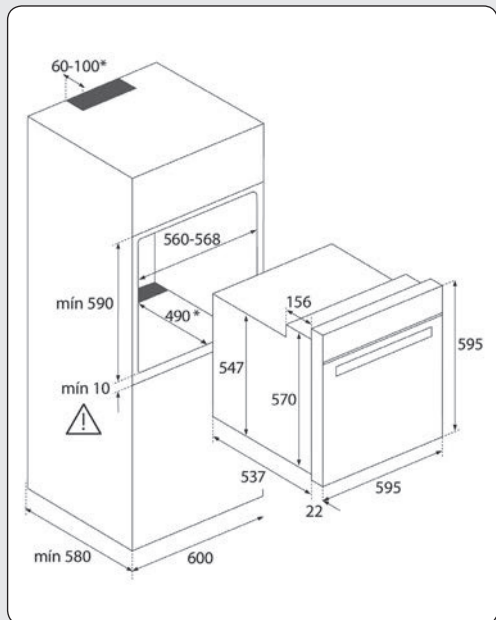
OBR. 5



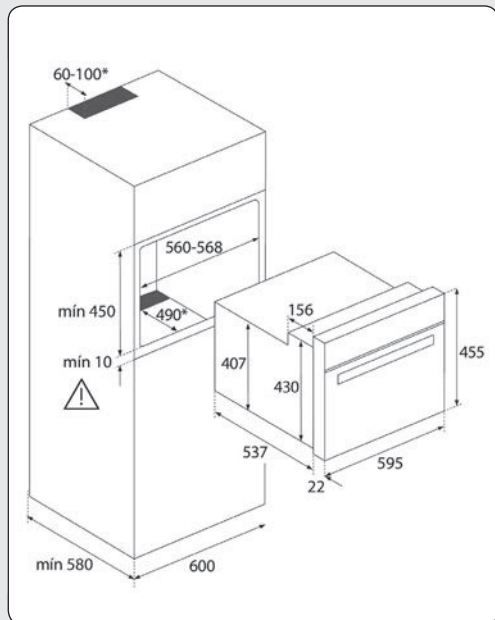
OBR. 6



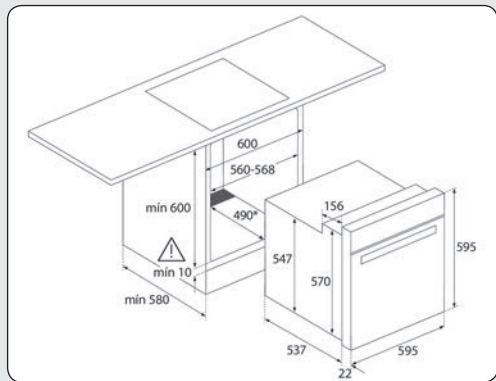
OBR. 7



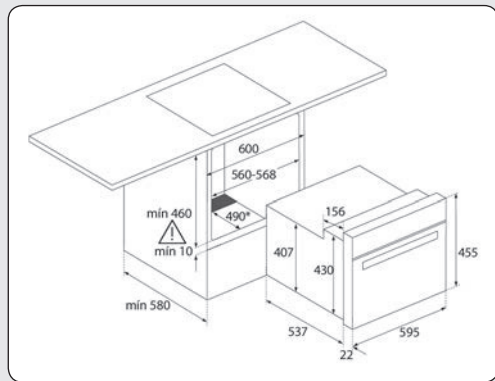
OBR. 8



OBR. 9



OBR. 10

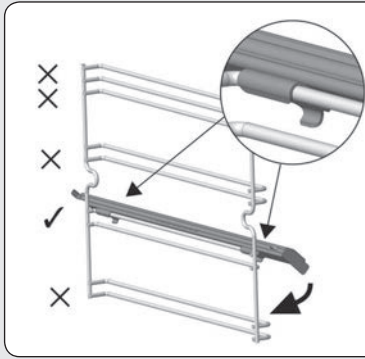


OBR. 11

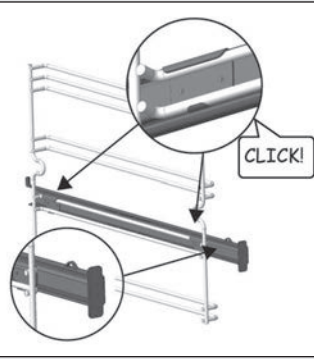


* U pyrolytické trouby NESMÍTE vrtat žádné otvory.

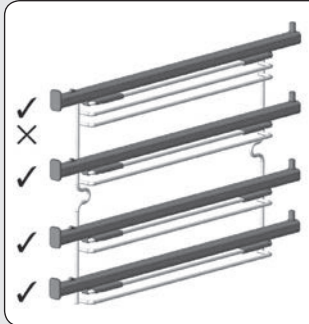
OBR. 12



OBR. 13



OBR. 14



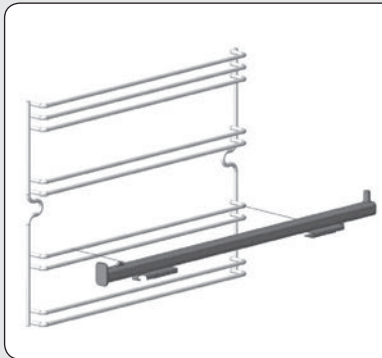
OBR. 15



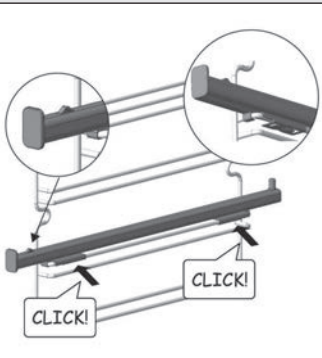
OBR. 16



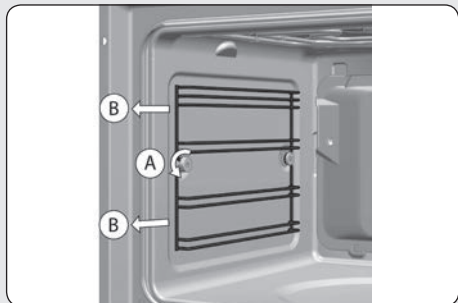
OBR. 17



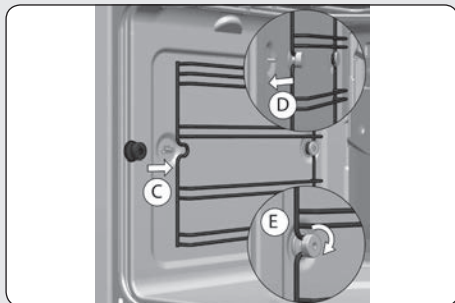
OBR. 18



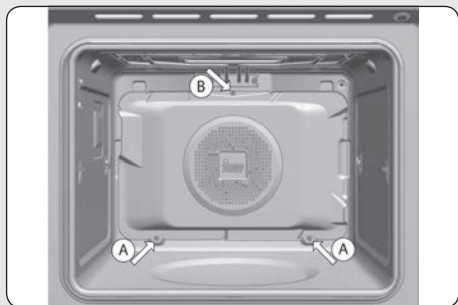
OBR. 19



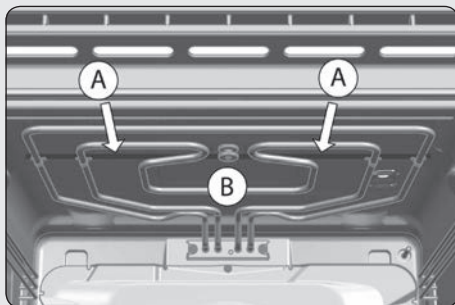
OBR. 20



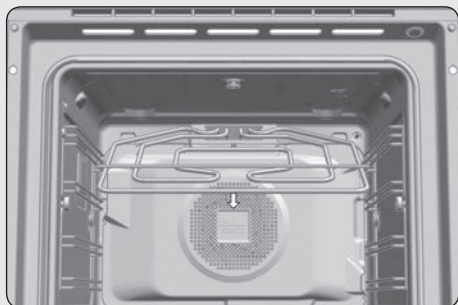
OBR. 21



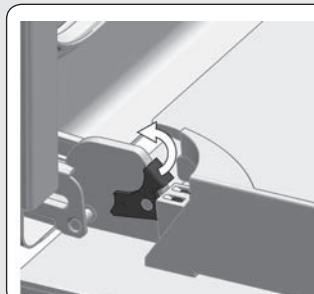
OBR. 22



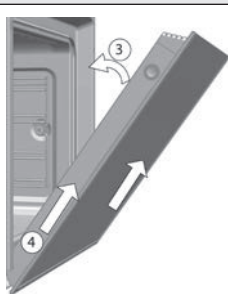
OBR. 23



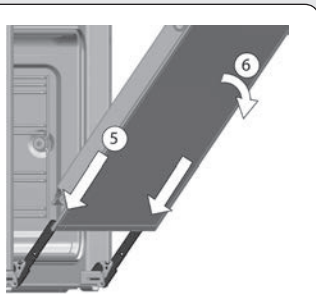
OBR. 24



OBR. 25



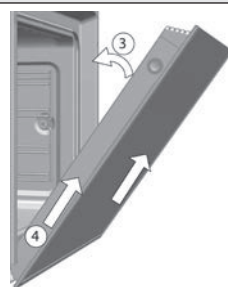
OBR. 26



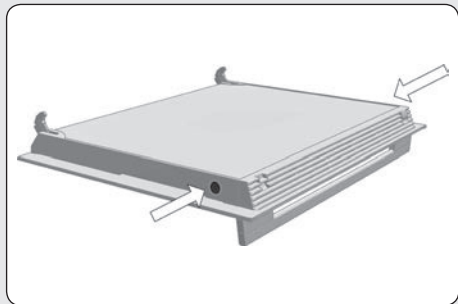
OBR. 27



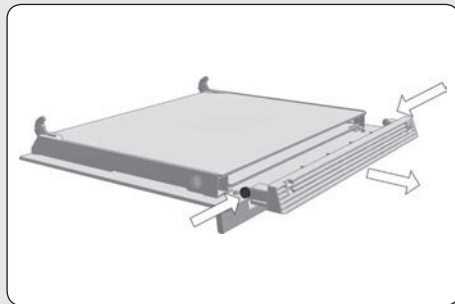
OBR. 28



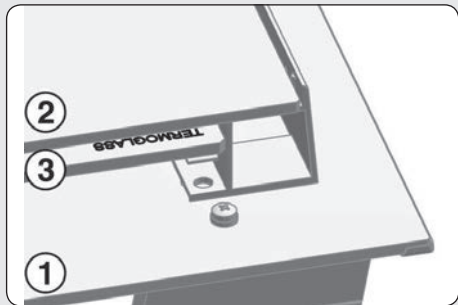
OBR. 29



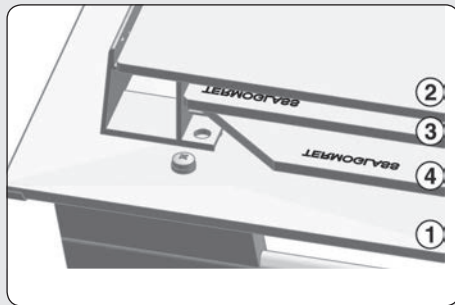
OBR. 30



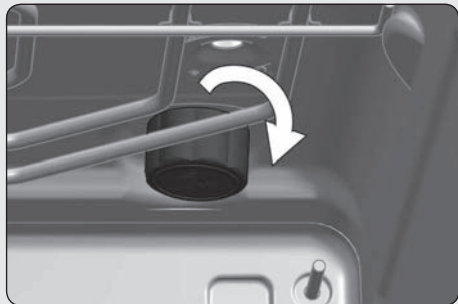
OBR. 31



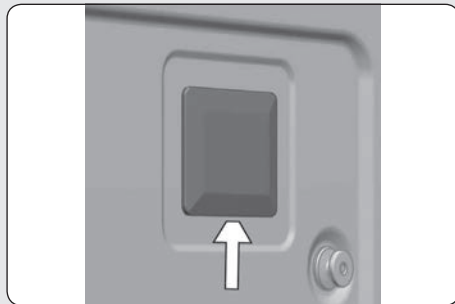
OBR. 32



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 současně zahředení 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 zahřívání trouba, pokrmy je možné upravovat na dvou úrovních současně.



POMALÁ TEPELNÁ ÚPRAVA

Tento režim je speciálně navržen pro tepelnou úpravu tradičního casseroles, 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.

ECOECO

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 přehřát na nastavenou teplotu. Tuto funkci použijte, když recept vyžaduje, aby byla trouba přehřátá 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 čistícího cyklu zůstává osvětlení vnitřku trouby zhasnuté.

PYROLÝZA

Tento pyrolytický čistící cyklus využívá vysokých teplot uvnitř trouby k oxidaci a karbonizaci mastnoty nahromaděné během vaření. Během čistícího 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.
- Nepřehřívajte 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 přípra-

vy 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 nezmrázujte.

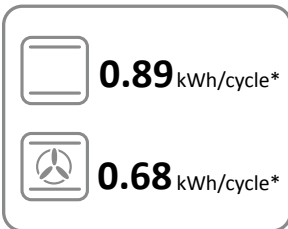
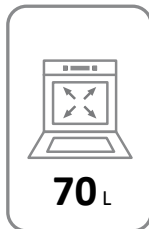
Doby uvedené v tabulce* mají sloužit pouze jako vodítko. Doba nutná k rozmrazení potravin závisí na okolní teplotě, hmotnosti potravin a na tom, jak hluboce jsou zmrazené.



ENERG Y IJA
енергия · ενεργεια IE IA



HBB 725 / 720



* цикъл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

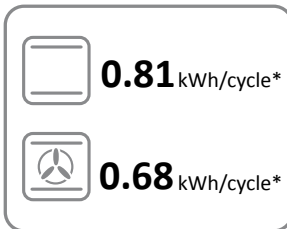
65/2014



ENERG Y IJA
енергия · ενεργεια IE IA



HBB 735



* цикъл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

Vyplní oprávněná osoba při zapojení spotřebiče

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

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. 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 poskytují 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. Nebylo-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 přírodní 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 opravy 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

