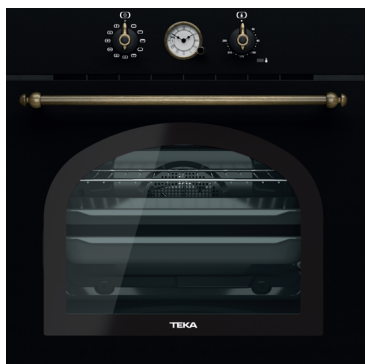


TEKA



Multifunkční trouba HRB 6300



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 výplní, pro 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 přívodního kabelu a dopravte jej do nejbližšího střediska recyklace odpadů. Nevhazujte 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

Důležité bezpečnostní informace	2
Instalace	3
Pokyny k vestavbě	4
Před prvním použitím	5
Technické údaje	5
Vybavení Vaší trouby	6
Popis vlastností modelu	8
Funkce a použití Vaší trouby	9
Čištění a údržba	11
Návod pro přípravu jídel	14
Jestliže něco nefunguje	20
Záruční podmínky	

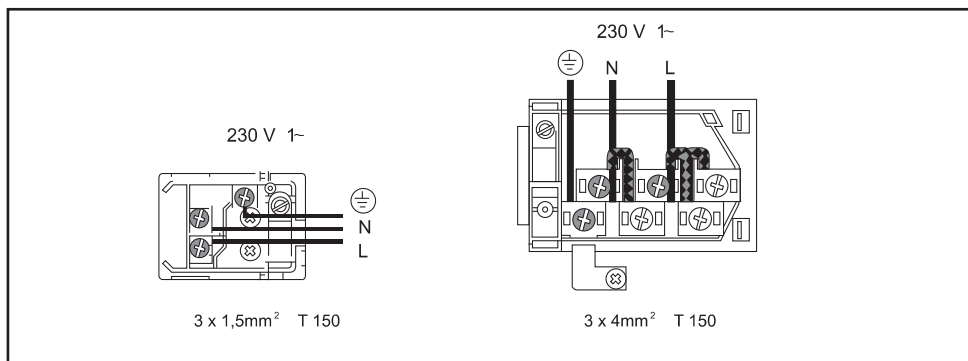
DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Vaše vestavná pečicí trouba je určena výhradně pro ohřev, vaření a pečení potravin v domácnosti. Výrobce neručí za škody, jež budou způsobeny používáním, které by bylo v rozporu s původním určením spotřebiče nebo jeho špatnou obsluhou.
- Před prvním použitím spotřebiče se řádně seznámete s návodem k obsluze a při dodržování uvedených pokynů se vyvarujete rizikových situací, které vám mohou způsobit újmu na zdraví nebo škodu na majetku.
- Před zasunutím vidlice přívodního kabelu spotřebiče do zásuvky pevného elektrického rozvodu se ujistěte o tom, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku spotřebiče (230 V). Instalaci spotřebiče a připevnění vidlice na přívodní kabel provede odborník.
- Vestavnou troubu zapněte teprve tehdy, když je pevně instalována v kuchyňské sestavě.
- Udržujte troubu stále v čistotě, a to obzvláště u těsnění dvířek a těsnících ploch dvířek. Umývejte těsnění dvířek a jejich povrch (také rámy dvířek) neagresivními mycími prostředky a horkou vodou.
- Pokud by se držadlo, dvířka, těsnění dvířek a těsnící plochy dvířek poškodily, nesmí se trouba uvést do provozu dříve, než odborníci servisní služby spotřebič opraví.
- Používejte výhradně nádoby, vhodné pro pečicí troubu (např. formy, žáruvzdorné sklo a porcelán).
- Pokrmy nebo tekutiny neohřívejte nikdy v uzavřených nádobách nebo lahvích. Vzniklým tlakem by mohly nádoby nebo láhve explodovat.
- Uvnitř trouby nenechávejte oleje, tuky či hořlavé materiály – mohlo by to být nebezpečné, uvede-li se trouba do provozu.
- Neodkládejte předměty a neopírejte se ani si neseďte na otevřená dvířka trouby. Mohlo by dojít k poškození dvířek nebo vážnému úrazu.
- Při manipulaci horkých nádob v pečicí troubě používejte vždy speciální ochranné rukavice.
- Nepřikrývejte dno pečicí trouby hliníkovou fólií.
- Nepokládejte nádoby či potraviny na dno trouby. K tomuto účelu vždy použijte pečicí plechy a rošť.
- Nelijte vodu na spodek trouby, je-li tato v provozu, neboť by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Potraviny s „kůžičkou“ nebo se „slupkou“, jako brambory, rajská jablíčka, uzeniny je nutno před ohřevem několikrát propíchat vidličkou, aby mohla unikat vznikající pára a potravina nepraskla.
- Při přípravě pokrmů s vysokým obsahem tekutin je obvyklé, že se dvířka trouby zamzlí.
- Odkapávající tuk při grilování můžete zachytávat do nádob s vodou – zabráníte tak tvoření kouře a přepalování tukových kapek na dno trouby.
- Po ohřátí tekutinu dobře zamíchejte nebo protřepte, aby se teplo rovnoměrně rozložilo. Bezpodmínečně zkontrolujte teplotu dětské stravy dříve, než budete dítě krmit.
- Pokud zpozorujete kouř nebo plamen z trouby, okamžitě troubu vypněte a přerušte její napájení. Dvířka nechte zavřená aby plamen zhasl a trouba vychladla.
- Pokud si nejste zcela jistí jak postupovat, vařte, ohřívejte nebo rozmrazujte jídlo kratší dobu.
- Neohřívejte čistý alkohol nebo alkoholické nápoje. **NEBEZPEČÍ VZPLANUTÍ!**
- Při čištění pečicí trouby postupujte opatrně – nikdy nestříkejte sprej na čištění na topná tělesa a na čidlo termostatu.
- **VAROVÁNÍ:** Tento spotřebič je určen pouze dospělým. Zmnožněte dětem přístup k pečicí troubě z důvodu vysokých teplot dvířek a okolí, vznikajících, je-li trouba v provozu. Pozor na to, že dvířka zůstávají horká ještě dlouho po vypnutí trouby.
- Je nebezpečné přenechávat troubu k používání nebo na hraní dětem.
- **Jestliže pečicí troubu nepoužíváte, přesvědčte se, zda jsou přepínače v poloze „VYPNUTO“**

INSTALACE

- Následující informace jsou určeny pouze kvalifikovaným technikům, odpovědným za montáž a elektrické připojení. Instalujete-li troubu sami, výrobce neponese žádnou odpovědnost za možné vzniklé škody.
- Vybalte vestavnou troubu a odstraňte veškeré obalové materiály a příslušenství zevnitř trouby. Umístěte troubu na rovné stabilní místo, schopné udržet její váhu.
- Zkontrolujte, zda jsou tyto díly v pořádku: dvířka a těsnění dvířek, vnitřní a vnější části trouby, přívodní kabel. V případě jakéhokoliv poškození **TROUBU NEPOUŽÍVEJTE** a kontaktujte prodejce. Přemístujte troubu pouze za obvodová držadla, ale nikdy ne za držadlo dveří.
- Tento spotřebič je určen pro vestavbu s minimální výškou 20 cm od podlahy. Pro dokonalé odvětrávání trouby doporučujeme dodržet tyto minimální odstupy od okolních předmětů: nahoře 14 cm, vzadu 10 cm, na bocích 5 cm.
- Při vestavění trouby postupujte podle návodu pro montáž. Dbejte na to, aby mohl přiváděný a odváděný vzduch bez omezení procházet podél bočních stěn a pod spodní částí trouby. Proto nepokládejte na větrací štěrbiny žádné předměty a neomezujte prostor mezi dnem trouby a plochou, na které stojí.
- Přívodní kabel spotřebiče je možno připojit pouze na dvoupólový přepínač nebo do zásuvky pevného elektrického rozvodu, který je jištěn na maximální příkon této pečicí trouby a je v souladu s normou ČSN „Revize elektrického zařízení“ pravidelně revidován a splňuje požadavky příslušných norem ČSN. Namontovaná vidlice pak musí odpovídat typu předpisové instalované zásuvky. Ujistěte se, že napětí a frekvence v elektrické síti odpovídá údajům na výrobním štítku a zda elektrická přípojka je dostatečná pro požadovaný příkon spotřebiče. Nepoužívejte adaptéry nebo paralelní zapojení. Odpojení provádějte vytažením vidlice ze zásuvky. **Spotřebič nikdy neodpojujte taháním za přívodní kabel.**
- Při instalaci spotřebiče je nutno dbát na to, aby byla zásuvka pro jeho připojování snadno dosažitelná. Pokud by po instalaci trouby zásuvka již nebyla přístupná, musí se při instalaci použít zařízení s rozvřením kontaktů nejméně 3 mm, umožňující, aby bylo možno spotřebič oddělit od elektrické sítě na všech pólech. Za vhodná zařízení se považují v tomto případě pojistky, stykače a LS spínače. Uzemňující vodič musí být spojen napevno, ne tímto vypínačem.
- Přívodní vodič ke spotřebiči, který je součástí dodávky, je nutno při jeho poškození nahradit za vodič stejného provedení. Výměnu smí provést pouze pracovníci servisní služby, případně příslušně vyškolený odborný elektrikář.
- Tato pečicí trouba je určena k jednofázovému připojení s nulovým vodičem na 230 V. Připojení na několik fází bez nulového vodiče by spotřebič zničilo. Připojení spotřebiče k elektrické síti jakož i případnou úpravu elektroinstalace před připojením spotřebiče musí provést odborný elektrikář.
- Polyvalentní sestavy (vestavná trouba a elektrická vařidlová deska) jsou určeny k třífázovému připojení s nulovým vodičem na 400 V.
- Dávejte pozor na to, aby spotřebič nestál na přívodním kabelu nebo aby se tento kabel nedotýkal horších částí trouby či varné desky.
- Spotřebič musí být opatřen uzemněním, které odpovídá požadavkům platných bezpečnostních norem pro elektrické přístroje. **Výrobce ani dovozce nenesou žádnou odpovědnost za škody na zdraví osob nebo majetku, které bylo způsobeno nesprávným uzemněním spotřebiče.**
- **Nefunkční spotřebič odpojte ze sítě, aby nedošlo nechtěně k jeho zapnutí!**

SCHÉMA PŘIPOJENÍ ELEKTRICKÉ TROUBY



Poznámka

Po kompletním připojení k elektrické síti, zkontrolujte správnou funkci všech elektrických částí trouby.

POKYNY K VESTAVBĚ

- Předpokladem bezvadné funkce vestavného spotřebiče jsou správné rozměry vestavné kuchyňské skříňky, případně linky.
- Podle předpisů musejí být všechny prvky, které zaručují ochranu před nebezpečným dotykem elektrických vodivých součástí, namontovány tak, aby jej bez pomoci nástrojů nebylo možné odmontovat.
- K tomu patří také upevnění případných boků na začátku a konci kuchyňské linky.
- Vestavba musí v každém případě zaručovat ochranu před nebezpečným dotykem.
- Otvor do kuchyňského modulu musí odpovídat rozměrům uvedeným na nákresu a musí mít minimální hloubku 580 mm (viz nákres 1 a 2 popisující usazení trouby na zadní straně přebalu).
- K usazení multifunkční trouby nesmí v zadní části kuchyňského modulu (tmavá část na nákresu 3) překážet žádné instalace (hadice, kohouty, atd.) – viz zadní část přebalu.

UPEVNĚNÍ PEČÍČÍ TROUBY

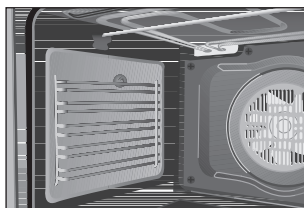
- Zasuňte pečicí troubu do výřezu ve vestavné kuchyňské skříňce. Otevřete dvířka trouby a čtyřmi vruty, které zapadnou do otvorů připravených v rámu (obr.), pečicí troubu připevněte ke kuchyňské skříňce.
- Při instalaci elektrické varné desky nad pečicí troubu musí být oba spotřebiče zapojeny odděleně, a to z bezpečnostních důvodů, aby bylo možné pečicí troubu v případě nutnosti snadno vyjmout.
- Lepidla použitá v kuchyňském modulu musí vydržet teploty do 85 °C.
- Naše trouby mohou být kombinované pouze s varnými panely TEKA, jinak může dojít k poškození.
- K instalaci varných panelů se informujte v příslušných manuálech.

RYBAVENÍ VAŠÍ TROUBY

Popisované vybavení závisí na každém jednotlivém modelu. Pro více informací nahlédněte do „Popis vlastností modelu“, který je součástí tohoto návodu.

Výškové umístění připravovaného pokrmu v troubě (některé modely)

Vaše trouba je vybavena pěti výškovými úrovněmi pro umístění příslušenství. Výškové úrovně jsou uvedeny v Tabulkách pro přípravu pokrmů a počítají se odspodu.



Zabezpečení proti vypadnutí

Pečící plechy a rošty jsou vybaveny systémem proti vypadnutí, díky němuž je lze při přípravě pokrmů částečně vysunout z trouby, aniž by došlo k jejich vypadnutí.



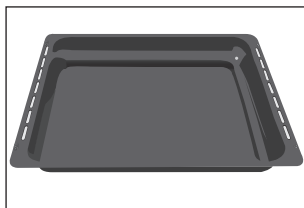
Smaltovaný plech pro přípravu dortů

Je vhodný pro přípravu piškotů, sušenek, dortů atd. Plech vsuňte do trouby svažujícím se okrajem směrem ke dvířkům trouby, to Vám usnadní vyjmutí hotového pokrmu.



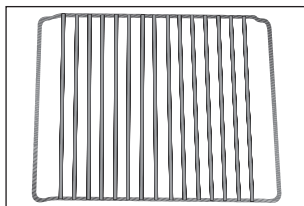
Smaltovaný plech či skleněný plát

Pro pečené pokrmy a předkrmy. Lze jej použít pro zachycení šťávy při pečení na roštu. Abyste se v takovém případě vyhnuli dýmu, nalijte na plech malé množství vody.



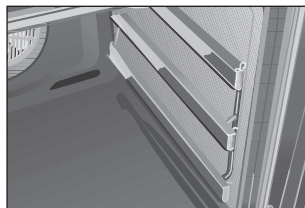
Rošt

Pro umístění nádob na pečení. Pečené pokrmy musí být umístěny na roštu z důvodu možného zachycení odpadávajících částí či šťáv uvolňujících se při pečení do plechu, vsunutého pod pečící rošt.



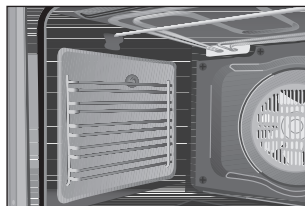
Teleskopické kolejnice (některé modely)

Klouzavé podpěry, které Vám pomohou při vyndávání plechů a roštů z trouby a zajistí to, že se Vám jejich obsah nikdy nevyklopí.



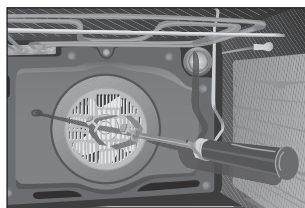
Katalytické stěny (některé modely)

Mají hrubý povrch, který zajišťuje samočištění (viz oddíl ČISTĚNÍ)



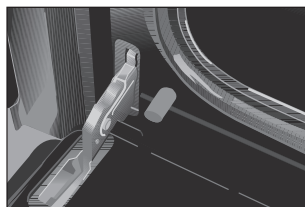
Grilovací kord (některé modely)

Pro správné nainstalování a zacházení s grilovacím kordem si přečtěte „Popis vlastností modelu“. Doporučujeme při grilování použít plech, umístěný pod grilovaným masem, k zachycení odkapávajícího tuku a šťáv.



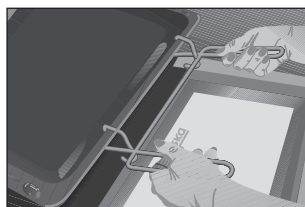
Ochranný spínač (některé modely)

Při otevření dveří trouby během pečení dojde vždy k automatickému vypnutí všech elektrických částí v troubě včetně cirkulačního ventilátoru. Při opětovném zavření se veškerá zařízení znovu samočinně spustí dle původního nastavení.

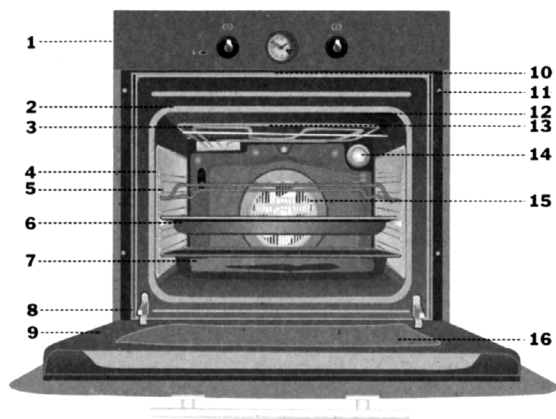


Kleště na plechy (některé modely)

Kleště na plechy můžete použít vždy, když kontrolujete stav pečených pokrmů. Pro vyjímání plechů ven z trouby po ukončení pečení použijte raději ještě ochranné rukavice.



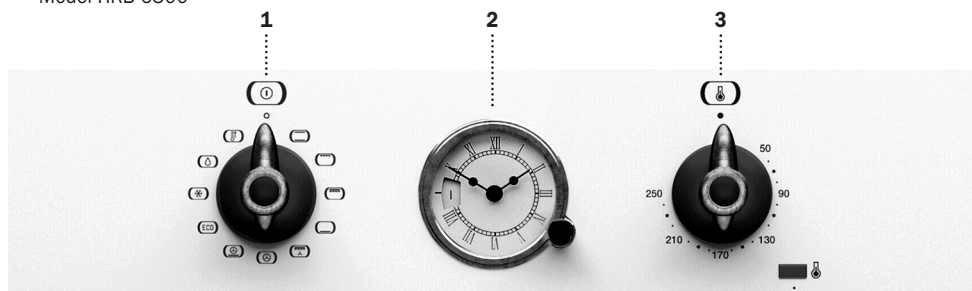
HRB 6300



1. Ovládací panel
2. Těsnění trouby
3. Ochrana tělesa grilu
4. Chromový držák uzpůsobený k zabránění převrnutí plechů
5. Rošt
6. Plech na pečení mělký *
7. Plech na pečení hluboký *
8. Pant dveří
9. Dveře
10. Vývod vzduchu
11. Připevnění ke kuchyňské lince
12. Topná spirála grilu
13. Vývod par a kouře
14. Osvětlení
15. Ventilátor
16. Vnitřní tvrzené sklo

KONTROLNÍ PANEL

Model HRB 6300



1. Ovladač pro výběr funkce.
2. Programovatelné hodiny.
3. Ovladač pro výběr teploty.
4. Světelný ukazatel ohřevu. Indikuje, že se trouba zahřívá a zhasne jakmile je dosažena nastavená teplota.

FUNKCE TROUBY

Vypnutí trouby

Klasická trouba

Používá se pro pečivo a dorty, při jejichž pečení musí být teplo rozloženo stejnoměrně tak, aby jste docílili požadované houbovitě struktury.

Klasická trouba s ventilátorem

Vhodné pro přípravu masových pečení, nebo cukroví, pečiva, apod.. Ventilátor zajistí rovnoměrné rozložení teploty v celém prostoru trouby.

Gril

Pro přípravu pokrmů vyžadujících povrchové pečení. Tento program umožňuje, aby se povrch pokrmu opekli, aniž by to byl negativně zasažen jeho vnitřek. Ideální pro "ploché a tenké" pokrmy typu steaků, žebírek, ryb, toastů. Při používání grilu musí být dveře trouby zavřené.

MaxiGril

Umožňuje přípravu pokrmů větších rozměrů než běžný gril. V důsledku vyššího výkonu se snižuje doba vyžadovaná k propečení pokrmu.

MaxiGril s ventilátorem

Pro rovnoměrné pečení a přípravu pokrmů s jemným opečením (křupavou kůrkou) na povrchu. Ideální pro grilování, obzvláště pro objemné kusy masa, např. celá drůbež. Doporučujeme umístit maso na rošt a opečené úločky a šťávu uvolněnou při pečení zachytávat do plechu zasunutého o několik pozic níže.

Upozornění

Používáte-li funkce *Gril*, *MaxiGril* nebo *MaxiGril s ventilátorem*, nezapomeňte vždy důkladně zavřít dvířka trouby.

Turbo

Ventilátor rovnoměrně rozmisťuje teplo produkované topným tělesem umístěným na zadní straně trouby. V důsledku rovnoměrného sálání je tato funkce vhodná pro současnou pečení ve dvou úrovních trouby.

Spodní topné těleso

Zahřívá pouze zezdola. Vhodné pro ohřev pokrmů či kynutí těsta, apod.

Spodní topné těleso TURBO (Pizza)

Ventilátor distribuuje teplo z nižší úrovně trouby. Tato funkce je vhodná pro dorty, ovocné koláče, kdy je při pečení žádoucí přísun tepla od spodu. Vždy je nutné předeheat.

Rozmrazování

Tato funkce je vhodná pro pomalé rozmrazování potravin, zejména těch, které se konzumují ve studeném stavu (pečivo, cukrovinky, apod.)

Hydroclean

Funkce TEKA HYDROCLEAN® usnadňuje odstraňování mastnoty a dalších nečistot.

Rychlé předeheat

Tato funkce umožňuje rychlé dosažení požadované teploty.

Poznámka

Hlavní světelná kontrolka zůstává rozsvícená bez ohledu na zvolenou funkci.

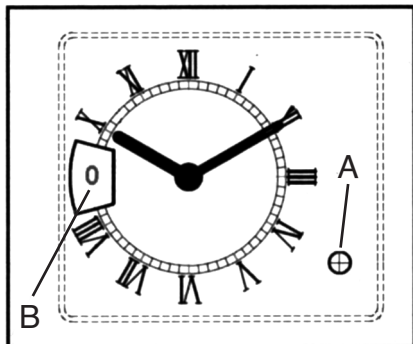
RADY K OCHRANĚ TROUBY PŘED POŠKOZENÍM

- Jestliže v troubě používáte jako přísadu alkohol, mohla by se vytvořit lehce hořlavá směs vzduchu s alkoholem. V tomto případě otvírejte dveře trouby velmi opatrně. Nepracujte přitom s dřívím, jiskrami nebo ohněm.
- V troubě neskladujte žádné hořlavé předměty. Mohly by při zapnutí vzplanout.
- V troubě neskladujte žádné vlhké potraviny. Mohly by poškodit smalt trouby.

POUŽITÍ TROUBY

Nastavení hodin

Povytáhněte ovladač (A) a otočte jím po směru hodinových ručiček. Tímto způsobem nastavte ručky hodiněk na aktuální čas.



Manuální ovládání

1. Otočte ovladač (A) po směru hodinových ručiček až do pozice I
2. Nastavte teplotu a způsob pečení
3. Nastavte ovladače do pozice 0 pro vypnutí trouby.

Nastavení času pečení

Tato funkce Vám umožňuje naprogramovat troubu tak, aby pečení probíhalo po předem vymezenou dobu.

1. Otočte ovladač (A) pohybem po směru hodinových ručiček tak aby se na displeji (B) objevil požadovaný čas pečení v minutách.
2. Zvolte teplotu a způsob pečení.
3. Po uplynutí nastaveného času se trouba automaticky vypne a zazní zvukový signál.
4. Otáčejte časovým ovladačem směrem vpravo, dokud se na ukazateli neobjeví „0“ a zvukový signál bude ukončen.
5. Uvedením ovladačů do pozice „0“ troubu vypněte.

TECHNICKÉ INFORMACE

Kódové označení dveří odolných vůči teplotě pod 60 K (viz. požadavky normy EN60335-1/2-6) je v závislosti na barvě následující:

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Pozor: předtím, než začnete troubu čistit, odpojte ji od elektrické sítě

Čištění vnitřku trouby

- čistěte pravidelně interiér trouby tak, abyste odstranili zbytky pokrmů a mastnoty, které mohou způsobovat tvorbu dýmu a pachů při pečení a vznik skvrn na smaltu
- k čištění smaltovacích povrchů používejte nylonové kartáče nebo houbičky a teplou mýdlovou vodu, speciální čisticí prostředky na trouby používejte pouze na smaltované povrchy a držte se jejich návodů k použití

POZOR

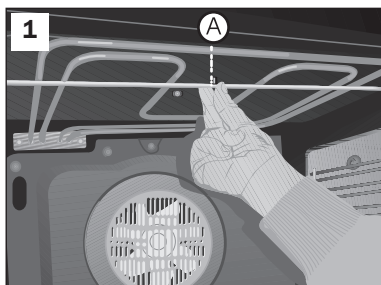
Nikdy nečistěte vnitřek trouby tlakovou vodou nebo párou. Nepoužívejte ani žádné drátěnky nebo ostré předměty, které by mohly poškodit smalt.

- většina modelů je vybavena katalytickými stěnami (samočišticími), tento systém sám odstraňuje malé zbytky tuků během pečení za vysokých teplot
- jestliže i po pečení zaregistrujete zbytky tuku na stěnách trouby s katalytickým systémem, vyhřejte prázdnou troubu na 250 °C po dobu jedné hodiny

Použití sklopného grilu (některé modely)

K čištění horní části vnitřku trouby:

- vyčkejte, až trouba vychladne
- otočte šroubem (A) obr. 1 a sklopte grilovací smyčku, kam až to je možné
- vyčistěte horní část trouby a vraťte gril na své místo



Čištění katalytických stěn (některé modely)

Jestliže zbytky pokrmů na stěnách trouby nelze odstranit samočištěním, potom:

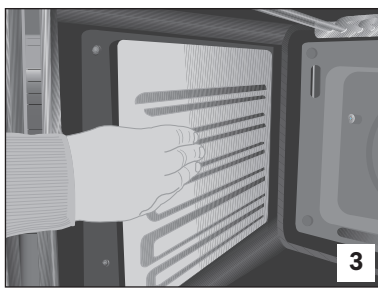
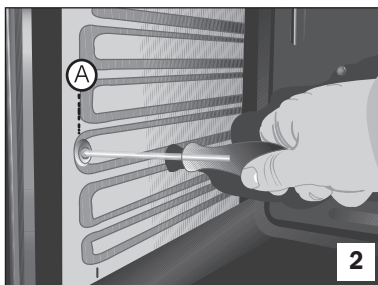
- vyjměte katalytické stěny a nechte je naložené ve vodě tak dlouho, až zbytky jídla změkknou
- vyzčistěte panely stěn houbičkou a čistou vodou
- osušte panely stěn suchou tkaninou a zasaďte je zpět do trouby
- nechte prázdnou troubu vyhřát na 250 °C po dobu jedné hodiny

UPOZORNĚNÍ

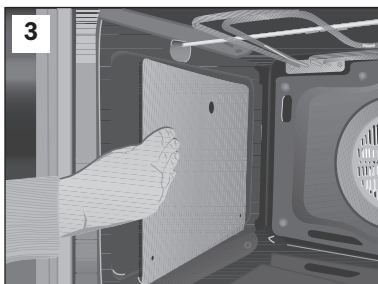
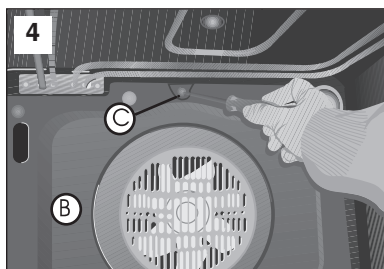
Nepoužívejte na panely stěn čisticí prostředky na trouby ani abraziva.

Vyjmutí katalytických stěn a teleskopických kolejnic (některé modely)

- vyjměte veškeré příslušenství z trouby
- uvoňte šroub (A) obr. 2 a uvolněné panely vyjměte ven z trouby (obr. 3)



- K vyjmutí zadního panelu (B), odšroubujte šroub (C) obr. 4

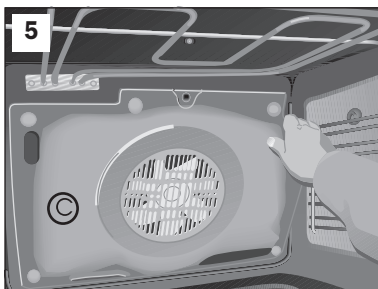
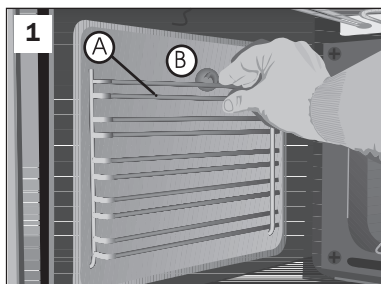
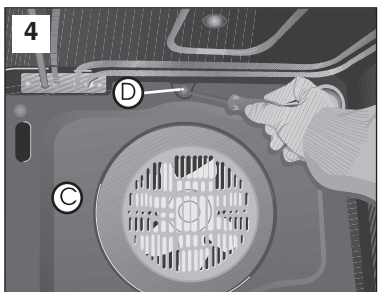


- K uvedení do původního stavu použijte opačný postup

Uvolňování kolejnič a plochých katalytických stěn (některé modely)

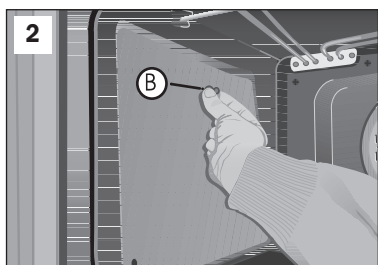
- Vyměňte veškeré příslušenství z trouby
- Uvolněte kolejniče (A) vycvaknutím ze svorky (B) obr. 1

- K uvolnění zadního panelu (C), odšroubujte šroub (D) obr. 4 a5



- Odstraňte svorku (B), čímž uvolníte plochou katalytickou stěnu obr. 2 a 3

- K uvedení do původního stavu použijte opačný postup



Pozor!

- Ploché katalytické panely mohou být použity oboustraně, tím je zvýšena jejich životnost.
- Jestliže jsou opotřebené, je třeba je otočit neopotřebenou stranou směrem do vnitřku trouby.

Čištění vnějšku trouby a příslušenství

Vnější stěny trouby a příslušenství čistíte teplou mýdlovou vodou nebo jemným detergentem.

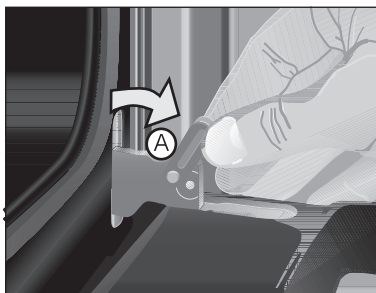
Upozornění:

- Nikdy nepoužívejte drátěnky ani abrazivní čisticí prostředky a písky, mohou poškrábat smalt.
- Pro nerezové části trouby používejte výhradně houbičky nebo jemné tkaniny.
- Při čištění vnějšku trouby nezkoušejte sejmout ovladače a tlačítka, k tomu aby mohly být ovladače odstraněny, musí být trouba vyjmuta z kuchyňského modulu.

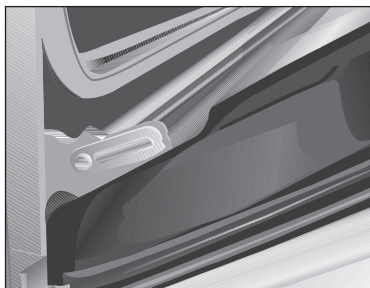
Čištění dvířek trouby

V závislosti na modelu Vaší trouby je možno sundat dvířka trouby. Postupujte takto:

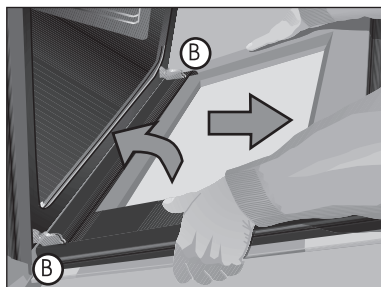
- otevřete dvířka
- otočte obě lamely na pantech dveří (A)



- přivírejte dvířka dokud drží v pantech



- oběma rukama uchopte dvířka za boky, vyvlákněte je kompletně z pantů pohybem směrem od trouby (B)



- K uvedení do původního stavu použijte opačný postup

Výměna žárovky v troubě (podle modelu trouby)

Upozornění:

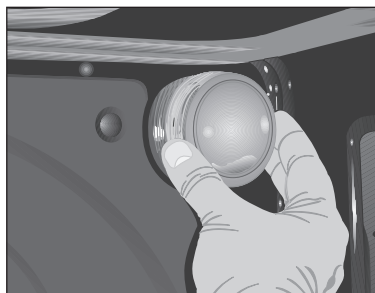
Před výměnou žárovky se ujistěte, zda je trouba odpojena od elektrické sítě.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Na dno trouby položte kus látky kvůli ochraně žárovky a skleněného krytu.

- Skleněný kryt vytočte směrem doleva a umyjte.
- Je-li to nutné, vyměňte žárovku do trouby: 25 Watt, 230 V, 300 °C, žáruvzdorná.
- Skleněný kryt nasadte zpět na místo.

Náhradní žárovku si můžete objednat ve značkovém servisu.



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

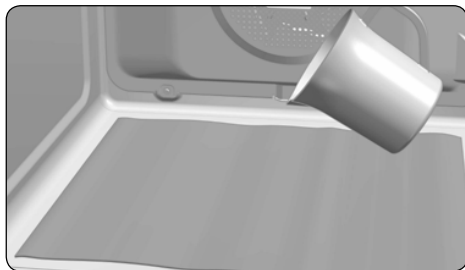
Nelijte vodu do horké trouby, mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu trouby.

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. Nastavte teplotu na 90°C.

5. Nastavte na časovači 4 min.



DŮLEŽITÉ

Do dokončení funkce Hydroclean® neotvírejte dvířka trouby.

Chladicí cyklus musí proběhnout v zájmu správného fungování funkce.

6. Po 4 minutách otočte ovladačem do polohy

7. Vyčkejte asi 20 min, než vnitřek trouby vychladne na bezpečnou teplotu.

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 vychladlý.







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

NÁVOD PRO PŘÍPRAVU JÍDEL

(pro všechny modely vestavných pečících trub)




























V tomto návodu najdete doporučené hodnoty teploty a doby pečení nejrůznějších pokrmů. Volba programu (funkce pečení) závisí na konkrétním modelu trouby, proto se řiďte pokyny uvedenými v manuálu k Vaší troubě TEKA. Doporučujeme, aby před zahájením pečení byla trouba nejprve spuštěna naprázdno, aby se vyhřála na požadovanou teplotu. Využijte k tomu program  nebo . Jakmile je teplota v troubě dosáhne nastavené teploty, zhasne světelná kontrolka (viz. návod k obsluze trouby).






























Všeobecné pokyny

- Při použití horního/dolního topného tělesa  je možné pečení jen na jedné úrovni.
- S ventilátorem  můžete péci i více plechů v různých úrovních.
- Úrovně drážek se počítají zezdola nahoru. Koláčovou formu pokládejte vždy doprostřed roštu.
- Teploty a doby pečení v tabulkách jsou pouze orientační, protože se mohou měnit podle složení, množství a typu potravin nebo pečící formy. Doporučujeme nastavit poprvé nižší teplotu, a teprve, je-li to nutné, např. přejete-li si výraznější zhnědnutí nebo jestliže trvá pečení příliš dlouho, zvolte vyšší teplotu.
- Jestliže nenajdete pro zvolený recept žádné konkrétní údaje, řiďte se podle podobného jídla.
- Při pečení koláčů na plechu nebo ve formě na více úrovních se může doba pečení prodloužit o 10 – 15 minut.
- Pokrmy s vyšším obsahem vody (např. pizza, ovocné koláče apod.) se připravují na jedné úrovni.
- Různě vysoká jídla mohou na začátku pečení hnědnout nestejně rychle. V tom případě **neměňte** nastavení teploty. Rozdíly zhnědnutí se v průběhu pečení vyrovnají.
- Při delší době pečení můžete využít zbytkového tepla a troubu vypnout asi 10 minut před koncem pečení.
- Při použití horního/dolního topného tělesa  jsou vhodné formy z tmavého kovu a formy s povrchovou úpravou.
- Při použití ventilátoru  lze použít i světlé kovové, skleněné a keramické formy.
- K pečení jsou vhodné všechny druhy žáruvzdorného nádobí (řiďte se pokyny výrobce)
- U nádobí s umělohmotnými držadly si ověřte, zda jsou žáruvzdorné (dle výrobce)
- Doporučujeme péct maso a ryby v troubě až od množství 1 kg.
- Velké pečeně můžete péct přímo na univerzálním plechu nebo roštu, pod kterým umístíte univerzální plech (např. krůty, husy, 3-4 kolena, 2-3 kuřata..)
- Všechny libové masové pečeně doporučujeme péct v nádobě s pokličkou. Nevysuší se.
- Pečení podle potřeby (po 1/2 – 2/3 celkové doby pečení) obraťte. Pečení začněte krájet až po 15 minutách, aby z masa nevytekla šťáva.
- Když budete péct v nádobě, trouba se méně zašpiní. Přidáte-li do nádoby na pečení trochu tekutiny, zabráníte tím připečení vystřikující masové šťávy nebo tuku.
- Ke grilování používejte funkci trouby **gril**  nebo **maxigril**  s předeřhátou troubou.
- Grilování je vhodné především pro ploché kusy masa a ryb.
- Ke grilování používejte univerzální rošt umístěný do nejvyšší úrovně spolu s univerzálním plechem






























Pozor














na dno pečící trouby nesmí přijít varné nádoby, pekáč, pečící plech ani hliníková fólie. Mohlo by dojít k zadržení tepla, které by mohlo nepříznivě ovlivnit výkon pečící trouby a poškodit její emailový povrch. Plech pro zachycení odkapávající tekutiny zasuňte do nejspodnější pozice.

Předkrm	Váha (kg)	Pozice plechu	Program	Teplota (°C)	Čas (min.)	Nádoba
Pečená rýže	0,35	1		180-200	45-50	Mělká nádoba pro pečení
				170-190	35-40	
				170-190	35-40	
Pirohy	1,5	3		170-190	45-50	Táč
		2		160-180	30-35	
		2		160-180	30-35	
Pečivo z listového těsta se zeleninou	1	2		190-210	35-40	Mělká forma
				170-190	30-35	
				170-190	35-40	
Zeleninový koláč	1,5	2		190-210	55-60	Mělká forma
				170-190	45-50	
				170-190	50-55	
Pečené brambory	1	3		180-200	60-65	Táč
				180-200	50-55	
				180-200	50-55	
Pizza	0,65	3		190-210	20-25	Rošt
		2		170-190	10-15	
		2		170-190	15-20	
Quiche	1,5	2		180-200	45-50	Mělká forma
				160-180	45-50	
				160-180	45-50	
Plněná rajčata	0,75	3		170-190	10-15	Táč
		2		160-180	10-15	
		2		160-180	10-15	
Nadívavý lilek (baklažán)	1	4		200-220	15-20	Táč
Plněný bodlák	0,5	4		200-220	10-15	Mělká forma
Lasagne	1	3		180-200	25-30	Mělká forma

Ryby	Váha (kg)	Pozice plechu	Program	Teplota (°C)	Čas (min.)	Nádoba
Cejn perleťový	1,5	3		180-200	30-35	Táč
				170-190	25-30	
				170-190	25-30	
Slané rybky	1	3		190-210	25-30	Táč
				180-200	25-30	
				180-200	25-30	
Rybí těsto	1	2		190-210	30-35	Mělká forma
				180-200	30-35	
				180-200	30-35	
Mořský jazyk	1	3		170-190	15-20	Táč
				160-180	10-15	
				160-180	10-15	
Lubina	1	3		190-210	20-25	Táč
				180-200	15-20	
				180-200	15-20	
Treska	1,5	3		190-210	25-30	Táč
				180-200	20-25	
				180-200	20-25	
Rybí dort	1,5	2		190-210	40-45	Mělká forma
				170-190	40-45	
				180-200	50-55	
Losos v alobalu	1	3		180-200	20-25	Táč
				170-190	15-20	
				170-190	15-20	
Pstruh	1	2		190-210	20-25	Táč
				180-200	15-20	
				180-200	15-20	
Rybí filety	0,5	4		170-190	15-20	Rošt
Sardinky	0,5	4		180-200	15-20	Rošt

Tmavé maso	Váha (kg)	Pozice plechu	Program	Teplota (°C)	Čas (min.)	Nádoba
Sele	2	3		190-210	75-85	Táč
				170-190	65-75	
				180-200	80-85	
Králík	1,5	3		180-200	60-65	Táč
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
				170-190	35-40	
Jehně	1,5	3		190-210	50-55	Táč
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Studené maso	1,5	3		170-190	35-40	Forma
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Vepřový hřbet	1	3		170-190	40-45	Táč
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Kuře	1,5	3		190-210	50-55	Táč
				170-190	45-50	
				170-190	45-50	
				170-190	45-50	
Rostbíf	1	3		190-210	35-40	Táč
				170-190	30-35	
				180-200	35-40	
Řízek v těstíčku	1	3		180-200	35-40	Táč
				160-180	30-35	
				160-180	30-35	
Špíz	0,5	4		190-210	5-10	Rošt
Hamburger	0,5	4		180-200	5-10	Rošt
Jitřnice, klobásy	0,5	4		180-200	15-20	Rošt

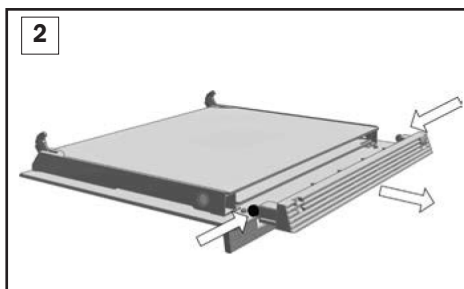
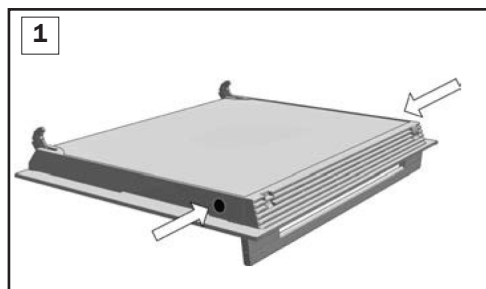
Zákusky	Váha (kg)	Pozice plechu	Program	Teplota (°C)	Čas (min.)	Nádoba
Piškotová buchta	0,5	2		170-190	35-40	Forma na dorty
				160-180	30-35	
				160-180	30-35	
Roláda (plněné želé)	0,3	3		170-190	10-15	Táč
				160-180	10-15	
				160-180	10-15	
Puding, nákyp	0,5	1		160-170	60-65	Forma na pečivo
		2		150-160	55-60	
		3		160-170	55-60	
Sušenky	0,5	3		160-180	20-25	Táč
				150-160	20-25	
				150-170	15-20	
Listové těsto	0,25	3		170-190	15-20	Táč
				150-170	15-20	
				170-180	15-20	
Pečivo typu „madeleine“	0,5	2		160-180	25-30	Táč
				150-170	20-25	
				150-170	25-30	
				160-180	20-25	
Pečená jablka	1	3		180-200	35-40	Táč
				170-190	25-30	
				170-190	30-35	
Pusinka (cukroví)	0,2	3		100-120	70-75	Táč
				100-120	65-70	
				100-120	60-65	
Pečený banán	0,5	3		170-190	20-25	Forma na pečení
				160-180	15-20	
				160-180	15-20	
				170-190	10-15	

Zákusky	Váha (kg)	Pozice plechu	Program	Teplota (°C)	Čas (min.)	Nádoba
Cukroví z listového těsta	0,25	2		180-200	20-25	Táč
				170-190	15-20	
				170-190	20-25	
Švestkový koláč	0,5	2		170-190	60-65	Forma na dorty
				160-180	55-60	
				160-180	50-55	
Jablečný dort	1	2		170-190	50-55	Táč
				160-180	45-50	
				160-180	45-50	
Sýrový dort	1	2		180-200	45-50	Forma na dorty
				170-190	40-45	
				170-190	35-40	
Jablka v listovém těstě	1,5	3		170-190	55-60	Forma na dorty

* Při grilování použijte plech pod grilovací rošt pro zachycení odkapávající šťávy.

DEMONTÁŽ/MONTÁŽ VNITŘNÍHO SKLA DVÍŘEK

- Stiskněte prsty tlačítka nacházející se nahoře na obou stranách dvířek trouby (obr. 1)
- Držte tlačítka stisknutá a zátáhněte za plastové těsnění nad dvířky (obr. 2)
- Vyměňte ze dvířek skleněné výplně. Očistěte výplně prostředkem na čištění skla nebo mýdlem a vodou a měkkým hadříkem.



JESTLIŽE NĚCO NEFUNGUJE

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Trouba nefunguje	
	<ul style="list-style-type: none"> • Vyzkoušejte připojení k elektrické síti • Zkontrolujte pojistky nebo jističe na přívodu proudu • Ujistěte se, že časovač je v manuálním nebo naprogramovaném módu • Zkontrolujte polohu ovladače funkcí a regulátoru teploty
Světlo v troubě nesvíí	
	<ul style="list-style-type: none"> • Vyměňte a přezkontrolujte žárovku • Provéřte její správné nasazení
Kontrolka topení trouby nesvíí	
	<ul style="list-style-type: none"> • Nastavte teplotu • Nastavte funkci • Kontrolka svítí jen tehdy, když se trouba vyhřívá, tj. než dosáhne požadované teploty
Z trouby vychází kouř	
	<ul style="list-style-type: none"> • Jedná se o normální jev při prvním použití • Pravidelně čistěte troubu • Minimalizujte množství oleje a tuků, které přidáváte na plechy • Nepoužívejte vyšší teploty, než jaké jsou uvedeny v Tabulkách pro přípravu pokrmů
Nedosáhli jste očekávaného výsledku pečení	
	<ul style="list-style-type: none"> • Informujte se v Tabulkách pro přípravu pokrmů o správném použití a nastavení trouby

Jestliže i přes výše uvedené rady problém přetrvává, kontaktujte odborný servis.

TECHNICKÉ ÚDAJE

VNITŘNÍ ROZMĚRY

výška	31,9 cm
šířka	45,0 cm
hloubka	39,7 cm
objem	56 litrů

TERMOSTAT PEČÍCÍ TROUBY

50 °C/250 °C

TOPNÝ VÝKON

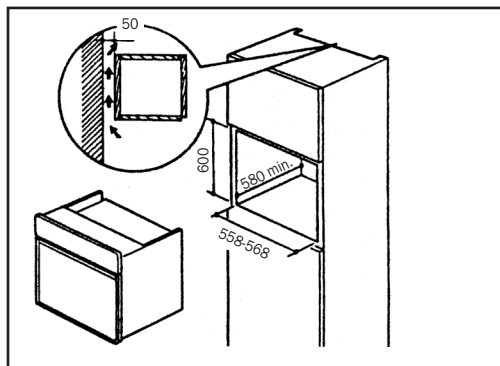
vrchní a spodní ohřev (1000 + 1150)	2150 W
gríl	1500 W
maxi gríl	2550 W
motor rožně
osvětlení pečicí trouby	25 W
horkovzdušný ventilátor	30 W
chladicí ventilátor	18 W
celkový příkon	2693 W
napětí (50 Hz)	230 V

VÝROBCE

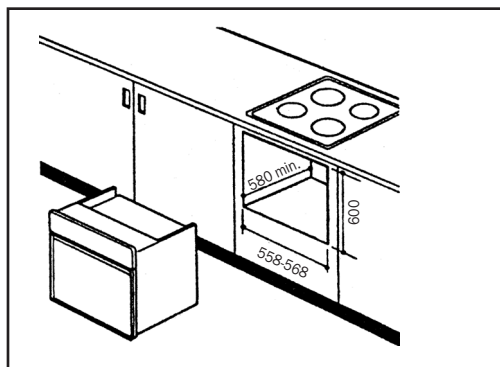
TEKA INDUSTRIAL, S. A.
CAJO, 17 - SANTANDREN
SPAIN

CE Tento spotřebič odpovídá následujícím směrnici EU a ČSN:

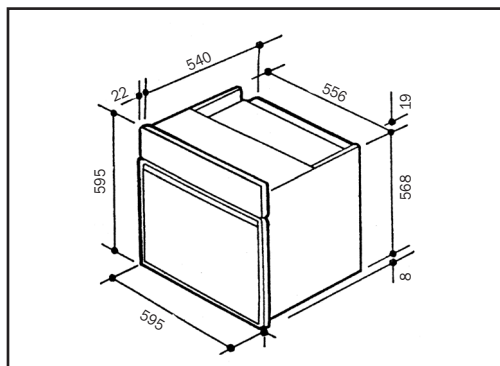
- **73/23 - 90/683** (Nízkonapěťová směrnice)
 - **89/336** (směrnice EMV)
 - **93/68** (všeobecné pokyny)
- a následujícím změnám.



rozměry výřezu při vestavbě do vrchní skříňky



rozměry výřezu při vestavbě do spodní skříňky



rozměry pečicí trouby

OFICIÁLNÍ TECHNICKÝ SERVIS

Řešení problémů

- Při opravě nebo jakémkoliv zásahu neobornou osobou, hrozí nebezpečí.
- Jakýkoliv typ opravy nebo zásahu smí provádět pouze výrobce, autorizovaný servis nebo odborný technik.

Pokud si všimnete jakýchkoliv neobvyklostí při práci trouby, před zavoláním servisu, zkontrolujte následující:

1. Zkontrolujte zda zásuvka, do které je trouba zapnutá je pod proudem. Zkontrolujte funkčnost zásuvky zapnutím jiného spotřebiče.
2. Pokud osvětlení trouby funguje ale jídlo se neohřívá, zkontrolujte zda jsou dvířka dobře zavřena (pokud nejsou dvířka řádně zavřena jsou nastavené funkce vypnuté).

Výměna přívodního kabelu

- Pokud je poškozen přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizovaný servis nebo odborný technik.

Praktické tipy

- K vaření používejte široké, kruhové nebo oválné varné nádoby s víkem.
- Rovnoměrné rozložení tepla v pokrmu podpořte příležitostným promícháním nebo obrácením.
- Pro přípravu pokrmu používejte vždy kratší čas, než je doba uvedená v receptu. Je jednodušší trochu času přidat, než zachraňovat rozvařené jídlo. Větší množství pokrmů vyžaduje více času.
- Pro troubu používejte pouze speciální teploměr určený pro tyto účely.
- Jestliže budete něco z trouby odebírat, chraňte svoje ruce chňapkou. Horko z připraveného pokrmu se silně přenáší i na nádoby.
- Pachy v ohřívacím prostoru trouby neutralizujete tak, že vaříte v troubě několik minut šálek vody s trochou citrónové šťávy.
- Odebírání a usazování pečicích plechů provádějte oběma rukama. Při usazování plechu zpět dbejte na to, aby správně zapadl do vodící dráhy držáku.

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. 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

