Návod k obsluze

Vestavná multifunkční trouba HA 845



Blahopřejeme Vám k zakoupení nové multifunkční trouby

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

***

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

Obal výrobku

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

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

Likvidace



Likvidace obalového materiálu



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

Likvidace vysloužilého spotřebiče



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

Podrobné informace na www.elektrowin.cz

OBSAH

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 13
Návod pro přípravu jídel 16
Jestliže něco nefunguje 22

Záruční podmínky

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Vaše vestavná pečící 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 seznamte s návodem k obsluze a při dodržování uvedených pokynů se vyvarujte 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 nádobí, vhodné pro pečící trouby (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 nesedejte na otevřená dvířka trouby. Mohlo by dojít k poškození dvířek nebo vážnému úrazu.

- Při manipulaci horkých nádob v pečící troubě používejte vždy speciální ochranné rukavice.

- Nepřikrývejte dno pečící trouby hliníkovou fólií.

- Nepokládejte nádoby či potraviny na dno trouby. K tomuto účelu vždy použijte pečící plechy a rošt.

- 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 zamlží.

- Odkapávající tuk při grilování můžete zachytávat do nádoby s vodou – zabráníte tak tvoření kouře a připalování 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 pečící trouby postupujte opatrně – nikdy nestříkejte sprej na čištění na topná tělesa a na čidlo termostatu.

- **VAROVÁNÍ**: Tento spotřebič je určen pouze dospělým. Znemožněte dětem přístup k pečící 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 pečící 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. Přemisťujte 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 pečící 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 předpisově 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 adaptery 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 rozevřením 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 pečící 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.

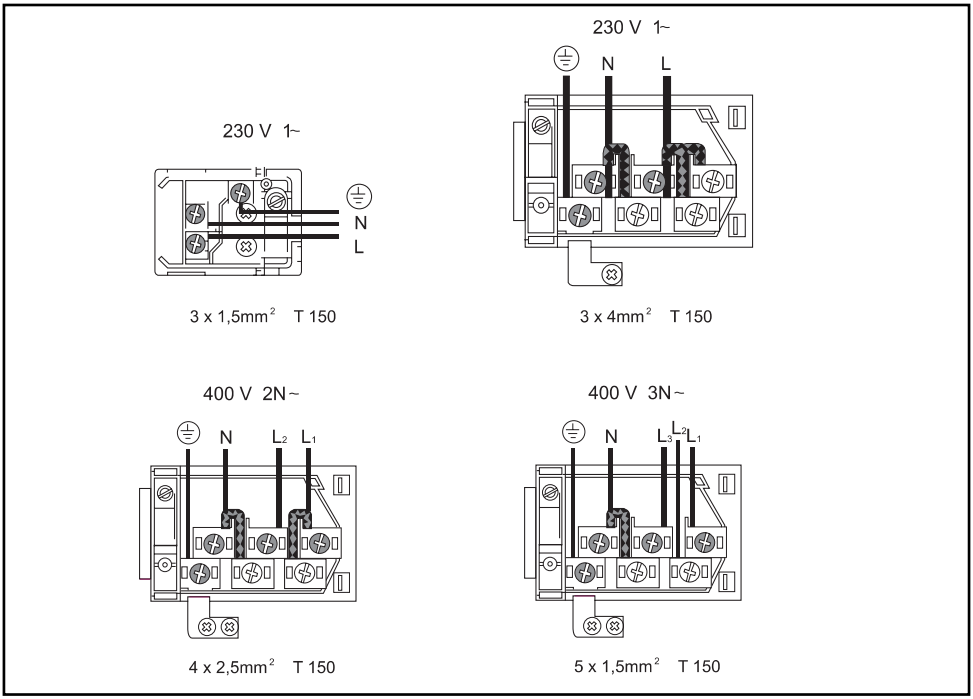
- Polyvalentní sestavy (vestavná trouba a elektrická vařidlová deska) jsou určeny k třífázovému připojení s nulovým vodičem na 400 V.

- Dávejte pozor na to, aby spotřebič nestál na přívodním kabelu nebo aby se tento kabel nedotýkal horkých částí trouby či varné desky.

- Spotřebič musí být opatřen uzemněním, které odpovídá požadavkům platných bezpečnostních norem pro elektrické přístroje. **Výrobce ani dovozce nenese 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 elektryckých 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 PEČÍCÍ TROUBY

- Zasuňte pečící troubu do výřezu ve vestavné kuchyňské skříňce. Otevřete dvířka trouby a čtyřmi vruty, které zapadnou do otvorů připravených v rámu (obr.), pečící troubu připevněte ke kuchyňské skříňce.
- Při instalaci elektrické varné desky nad pečící troubu musí být oba spotřebiče zapojeny odděleně, a to z bezpečnostních důvodů, aby bylo možné pečící troubu v případě nutnosti snadno vyjmout.
- Lepidla použitá v kuchyňském modulu musí vydžet 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.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Přečtěte si pečlivě tento návod, abyste při používání své trouby dosáhli nejlepších možných výsledků.

- Je možné, že v důsledu výrobního procesu zůstala na přístroji mastnota či jiné nečistoty. Abyste se vyhnuli případným nepříjemnostem v tomto ohledu, řiďte se následujícími instrukcemi:

- Odstraňte veškerý obalový materiál včetně ochranných plastových obalů, byla-li do nich vaše troba zabalena.

- Spusťte vaši troubu v programu  nebo  při teplotě 250°C a ponechte ji takto po dobu jedné hodiny.

- Při prvním použití se může objevit dým či zápach. Způsobují jej pozůstatky z výroby a je to **absolutně** normální. Kuchyně by proto měla být dobře odvětraná. Otevřete okno nebo udělejte průvan.

- Po vychladnutí troubu znovu vyčistěte uvedeným způsobem.

První čištění

- Před prvním použitím trouby byste ji měli důkladně vyčistit.

- **Pozor**: K čištění nepoužívejte žádné ostré abrazivní čisticí prostředky.Mohli byste poškodit povrch trouby.

- Kovovou přední část očistěte vhodnými čisticími prostředky.
- Vyjměte všechno příslušenství i drážky a omyjte je teplou vodou s čisticím prostředkem.

- Rovněž troubu vymyjte teplou vodou s čisticím prostředkem a vysušte.

- Čelní stěnu trouby otřete vlhkým hadříkem.

TECHNICKÉ ÚDAJE

- Jestliže zařízení řádně nefunguje, kontaktujte servisní centrum, uveďte, jak se závada projevuje a dále uveďte:

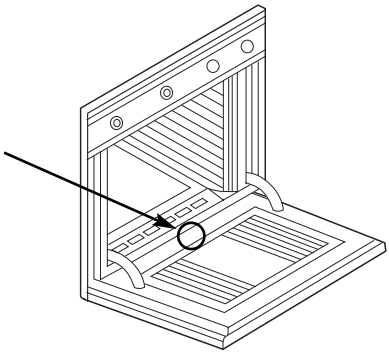
  1. seriové číslo (S-No)
  2. model zařízení (Model)

- Tato čísla najdete vyražená na štítku přístroje. Štítek je připraven na dolní částitrouby a je čitelný po otevření dveří.

- Pro snazší identifikaci přístroje při hlášení poruchy doporučujeme, abyste si vyplnili údaje o Vašem přístroji do tohoto návodu níže:

S-No:

Mod:

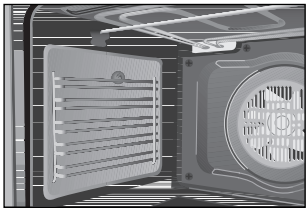


VYBAVENÍ VAŠÍ TROUBY

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

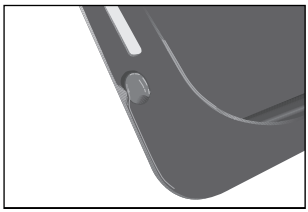
Výškové umístění připravovaného pokrmu v troubě (některé modely)

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



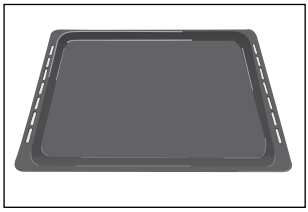
Zabezpečení proti vypadnutí

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.



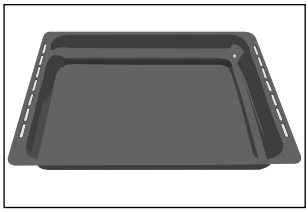
Smaltovaný plech pro přípravu dortů

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



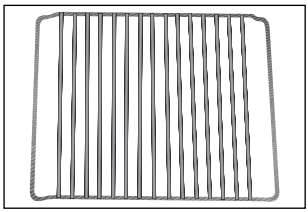
Smaltovaný plech či skleněný plát

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.



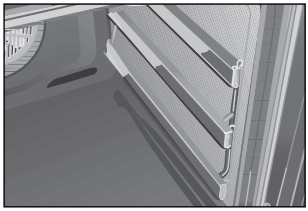
Rošt

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



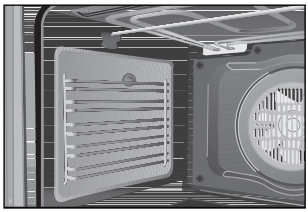
Teleskopické kolejnice (některé modely)

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



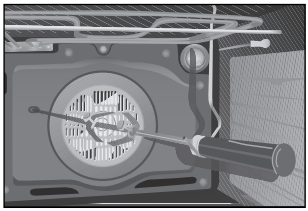
Katalytické stěny

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



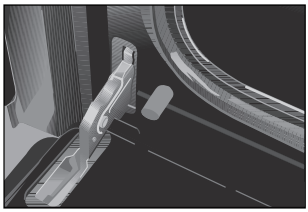
Grilovací kord (některé modely)

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



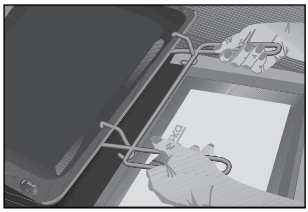
Ochranný spínač

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



Kleště na plechy

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.

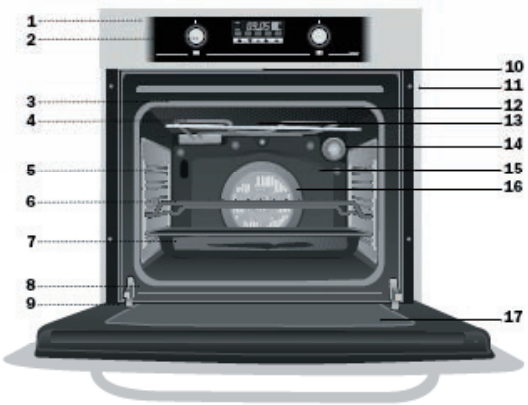


Crystal Clean smaltování

CRYSTAL CLEAN

Speciální smaltování povrchů, které Vám maximálně zjednoduší čištění trouby.

HA 845

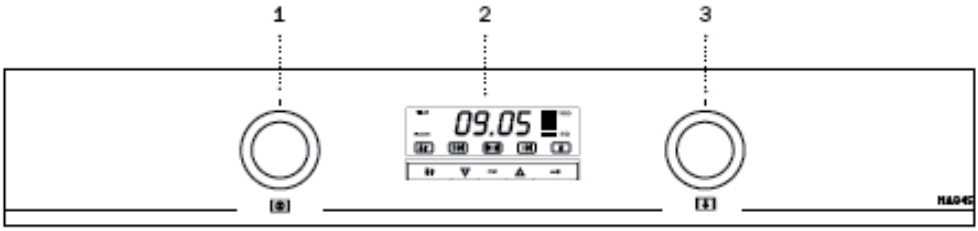


* vnitřek trouby a plechy jsou opatřeny snadno čistitelným smaltem

1. Ovládací panel
2. Výsuvná tlačítka
3. Těsnění trouby
4. Dvojitě zahnutá topná spirála grilu
5. Držák plechu
6. Roštová přepážka
7. Plech
8. Pant dveří
9. Dveře
10. Vývod vzduchu
11. Připevnění ke kuchyňské lince
12. Membrána grilu
13. Vývod dýmu
14. Zadní katalytická stěna
15. Postranní osvětlení
16. Ventilátor
17. Vnitřní tvrzené sklo

Kontrolní panel

Model HA - 845



1. Ukazatel zvoleného programu
2. Elektronický časovač
3. Ovladač pro nastavení teploty

FUNKCE TROUBY

Vypnutí trouby

Klasická trouba
Používá se pro piškoty a dorty, které musí být zahřívány stejnoměrně a u nichž se vyžaduje houbovitá struktura.

Klasická trouba s ventilátorem
Ideální pro pečeně a dorty. Ventilátor zajistí rovnoměrné rozložení teploty v celém prostoru trouby.

Gril
Pro přípravu pokrmů vyžadujících povrchové pečení. Umožňuje, aby se povrch pokrmu opekl, aniž by to mělo jakýkoliv vliv na jeho vnitřek. Ideální pro "tenké" pokrmy typu steaků, žebírek, ryb, toastů.

MaxiGril
Umožňuje přípravu objemnějších pokrmů než standardní gril, tj. důkladně ogriluje např. více plátků masa a díky vyššímu výkonu výrazně zkrátí také čas grilování.

MaxiGril s ventilátorem
Pro rovnoměrné pečení a přípravu pokrmů s křupavou kůrkou. Ideální pro grilování, obzvláště pro objemné kusy masa, jako je např. celá drůbež. Doporučujeme umístit maso na rošt a šťávu 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 šíří teplo ze zadního topného tělesa po celé troubě. Díky uniformnímu rozložení teploty je možno péci současně ve dvou úrovních trouby.

Spodní topné těleso
Zahřívá pouze zezdola. Vhodné pro ohřev pokrmů či kynutí těsta apod.

Spodní topné těleso s ventilátorem
Ventilátor distribuuje teplo pouze z dolního tělesa, což je vhodné především pro koláče a buchty s ovocem a džemem, které potřebují zahřívání zespodu. Předehřátí trouby je vždy nutné.

Gril a spodní topné těleso
Vhodné pro jakékoli pečeně, nehledě na jejich velikost.

Poznámka
Hlavní kontrolka svítí, pokud je v provozu jakákoliv z funkcí. Trouba začne pracovat pouze po nastavení funkce pečení spolu s teplotou pečení a spolu s nastavením času pečení minimálně 15 min. (pokud není nastaven „manuální režim" nebo jiný časový program).

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 elektronického časovače

Nastavení hodin
Jakmile zapojíte troubu do elektrické sítě, začne na displeji hodin blikat 00.00. Pomocí dotekových ovladačů + a – umístěných na skleněné desce, můžete nastavit hodiny. Po nastavení času se ozve zvukový signál – dvojité pípnutí – hodiny jsou nyní nastaveny.
Pokud si přejete změnit čas na hodinách, stiskněte současně symboly +, ▽ a △ Spustíte tak režim pro nastavení času. Uvolněte symboly ▽ a △ a za pomoci dotykových ovladačů + a – nastavte čas. Po nastavení se ozve dvojité pípnutí a nastavený čas se aktivuje.

Manuální režim
Po nastavení správného času je trouba připravena k použití. Nastavte teplotu a požadovanou funkci.

K vypnutí trouby přepněte ovladač programů (5) do polohy, kdy není na ovládacím panelu zobrazen žádný symbol a na ukazateli teploty (8) se objeví nápis OFF. Troubu můžete vypnout také tak, že stisknete symbol ▯ umístěný na skleněné desce a podržíte jej po dobu delší než 2 vteřiny. Trouba se následně automaticky vypne.

Funkce digitálního programátoru

Rychlé předehřátí: tato funkce umožňuje rychlé předehřátí trouby na požadovanou teplotu.

Upozorňovací funkce: v nastaveném čase
Vás hodiny automaticky upozorní akustickým signálem.
K využití této funkce není nutné současné použití trouby.

Funkce doba pečení: tato funkce umožňuje nastavit přesnou dobu pečení, po které trouba automaticky vypne.

Funkce konec pečení: umožňuje nastavit přesnou denní hodinu a minutu, ve které trouba automaticky vypne.

Funkce doby a konce pečení:
tato funkce umožňuje nastavit přesný konec i dobu pečení, to znamená, že trouba automaticky zapne na určenou dobu a poté automaticky vypne v nastaveném čase konce pečení, tak aby byl pokrm připraven právě včas.

Dětská pojistka: Tato funkce umožní uzamknout ovládání trouby pro případ, že se v blízkosti trouby pohybují děti a mohly by s troubou manipulovat.

Funkce rychlé předehřátí
tato funkce umožňuje rychlé předehřátí trouby na požadovanou teplotu.
1. Zvolte požadovaný program a nastavte teplotu.
2. Stiskněte tlačítko 🌡↑ rozsvítí se symbol ⬇↑ a rychlé předehřívání se nastartuje.

Stisknete-li tlačítko 🌡↑ znovu, proces předehřívání ukončíte.
Poznámka: nedoporučujeme vkládat do trouby pokrmy před tím, než symbol ⬇↑ zmizí a předehřívání se ukončí.

Upozorňovací funkce
1. Stiskněte tlačítko △ tolikrát, dokud kontrolka nad symbolem (((•))) nezačne blikat, stiskněte OK.
2. Pomocí tlačítek ▽ a △ nastavte čas, kdy se má ozvat upozorňovací signál.
3. Následně kontrolka na symbolem alarmu zůstane svítit.
4. V nastaveném čase začne ozývat akustický signál a kontrolka začne opět blikat.
5. Pro zastavení signálu stiskněte jakékoli tlačítko a na displeji se poté objeví znovu aktuální čas.

Kdykoli před vypršením nastaveného času můžete zjistit kolik minut zbývá do konce stisknutím tlačítek ▽ nebo △ a následným stisknutím OK ((((•)))) bliká). Tlačítky ▽ a △ můžete také změnit nastavení alarmu kdykoli v průběhu, dvojité pípnutí potvrdí přijetí změny. Chcete-li, aby byl na displeji neustále zobrazen čas zbývající do spuštění alarmu, stiskněte ▽ nebo △ a následně podržte stisknuté tlačítko OK, symbol (((•))) bude blikat a na displeji se zobrazí slovo BACK. Podržením tlačítka OK vrátíte na displej ukazatel normálního času.

POZNÁMKA:
Při stisknutí symbolu ... se na displeji zobrazí čas konce pečení, který jste nastavili.

Funkce doba pečení

1. Stiskněte tlačítko ▽ a přidržte jej, dokud světelný ukazatel nad symbolem nezačne blikat.
2. Pomocí tlačítek '▽' a '△' nastavte požadovanou dobu pečení.
3. Následně blikající světelná kontrolka zůstane rozsvícená, což signalizuje, že trouba je připravena pro automatické vypnutí v nastaveném čase.
4. Po dvojitém akustickém signálu se na displeji se opět zobrazí aktuální čas.
5. Zvolte požadovaný program a nastavte teplotu.
6. Chcete-li upravit nastavený čas, stiskněte symbol a následně nastavte čas pomocí symbolů ▽ a △. Toto nové nastavení se potvrdí prostřednictvím zvukového signálu - dvojité pípnutí. Na displeji se znovu zobrazí aktuální čas.
7. Po nastavené době se trouba automaticky vypne, rozezní se zvukový signál a kontrolka nad symbolem modu začne blikat.
8. Po stisknutí jakéhokoli symbolu na dotykovém ovládači se akustický signál vypne.

Kdykoli před vypršením nastaveného času můžete zjistit kolik minut zbývá do konce stisknutím tlačítek ▽ nebo △ a následným stisknutím OK (bliká). Tlačítky ▽ a △ můžete také změnit nastavení alarmu kdykoli v průběhu, dvojité pípnutí potvrdí přijetí změny. Chcete-li, aby byl na displeji neustále zobrazen čas zbývající do konce pečení, stiskněte ▽ nebo △ a následně podržte stisknuté tlačítko OK, symbol bude blikat a na displeji se zobrazí slovo BACK. Podržením tlačítka OK vrátíte na displej ukazatel normálního času.

Funkce konec pečení

1. Stiskněte tlačítko ▽ a přidržte jej, dokud světelný ukazatel nad symbolem nezačne blikat.
2. Pomocí tlačítek ▽ a △ nastavte čas konce pečení.
3. Následně se ozve dvojité pípnutí a kontrolka přestane blikat a začne svítit, což signalizuje, že trouba v nastaveném čase automaticky vypne. Na displeji se znovu objeví aktuální čas.
4. Zvolte požadovaný program (funkci) a nastavte teplotu.
5. V nastaveném čase se trouba automaticky vypne, ozve se akustický signál a kontrolka nad symbolem modu začne blikat.
6. Po stisknutí jakéhokoli z tlačítek se vypne akustický signál a trouba se znovu spustí.
7. Otočte volič programů do polohy ▯ pro vypnutí trouby.

Kdykoli před vypršením nastaveného času můžete zjistit k▽ minu△ zbývá do konce stisknutím ítek … nebo .. ▽ n△ dným stisknutím OK (… bliká). Tlačítky … a … můžete také změnit nastavení alarmu kdykoli v průběhu, dvojité pípnutí potvrdí přijetí změny.

Tuto funkci můžete nastavit i během již započatého pečení, postupujte dle uvedených pokynů, pouze přeskočte bod 4.

Funkce doby a konce pečení ▽

1. Stiskněte tlačítko … a přidržte jej, dokud světelný ukazatel nad symbolem nezačne blikat. ▽ △
2. Pomocí tlačítek "…" a "…" nastavte požadovanou dobu pečení.
3. Následně blikající světelná kontrolka zůstane rozsvícená, což signalizuje, že trouba je připravena pro automatické vypnutí v nastaveném čase.
4. Po dvojitém akustickém signálu se na displeji ▽ opět zobrazí aktuální čas. Stiskněte tlačítko … a přidržte jej, dokud světelný ukazatel nad symbolem nezač▽ bli△ t.
5. Pomocí tlačítek … a … nastavte čas konce pečení.
6. Následně se ozve dvojité pípnutí a kontrolka přestane blikat a začne svítit, což signalizuje, že trouba v nastaveném čase automaticky vypne. Na displeji se znovu objeví aktuální čas.
7. Nastavte dobu konce pečení (čas).
8. Zvolte program a teplotu.
9. Trouba zůstan▽ yp△tá a ukazatel umístěný nad symboly ... a ... se rozsvítí. Trouba je naprogramována na stanovenou dobu pečení a automatické vypnutí.
10. Jakmile je dosažen čas naprogramovaný pro začátek pečení, trouba se automaticky zapne a zůstane zapnutá až do doby nastavené pro konec pečení.
11. Po dosažení času konce pečení se trouba automaticky vypne, rozezní se zvukový signál ;světelný ukazatel zobrazený nad symboly a ... začne blikat.
12. Stisknutím libovolného dotykového ovladače vypnete zvukovou signalizaci.

Funkce dětská pojistka

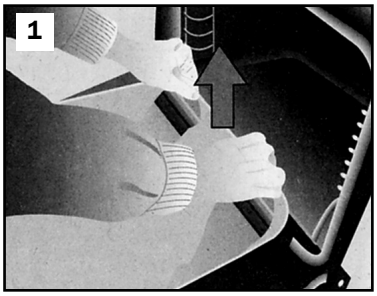
Ovladače trouby lze zamknout a předejít tak nežádoucí manipulaci s troubou dětmi. Chcete-li zablokovat troubu, stiskněte současně tlačítko se symbolem a podržte jej Ozve se dvojité pípnutí a na displeji se objeví symbol
Pokud uzamknete ovládací panel v době kdy je trouba vypnutá, není možné bez odemčení zámku troubu zapnout. Pokud aktivujete bezpečnostní funkci v době kdy je aktivní jiná funkce trouby, ovladače elektronických hodin jsou zablokovány.
Chcete-li deaktivovat bezpečnostní funkci, přidržte znovu tlačítko Ozve se dvojité pípnutí a symbol zmizí z displeje.

DŮLEŽITÉ:
Dojde-li k výpadku proudu, všechny naprogramované funkc se zruší a vymažou z paměti. V takovém případě je třeba znovu nastavit také správný čas na hodinách.



POZNÁMKA

U některých nových modelů je druhé (třetí) sklo upevněno na dvířkách kovovými planžetami. Pro vyjmutí při čištění tohoto skla postupujte následovně:
- otevřte dvířka
- uchopte sklo za spodní okraj (obr. 1)
- překonejte tahem ve směru šipky odpor kovových planžet
- vyčistěte sklo a vložte jej zpět do dvířek (obr. 2)
- tlakem na spodní části skla zacvakněte kovové planžety





ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Čištění vnitřku trouby

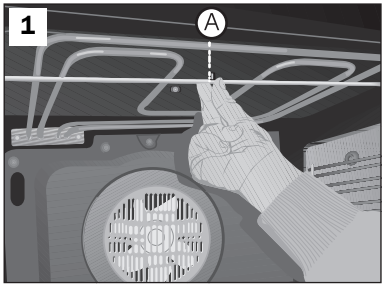
- čistěte pravidelně interiér trouby tak, abyste odstranili zbytky pokrmů a mastnoty, které mohou způsobovat tvorbu dýmu a pachů při pečení a vznik skvrn na smaltu
- k čištění smaltovancých povrchů používejte nylonové kartáče nebo houbičky a teplou mýdlovou vodu, speciální čisticí prostředky na trouby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

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

- většina modelů je vybavena katalytickými stěnami (samočistícími), tento systém sám odstraňuje malé zbytky tuků během pečenmí za vysokých teplot
- jestliže i po pečeních 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

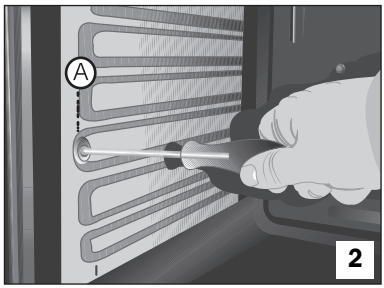
Jestliže zbytky pokrmů na stěnách trouby nelze odstranit samočištěním, potom:

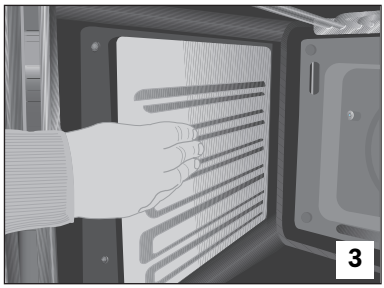
- vyjměte katalytické stěny a nechte je naložené ve vodě tak dlouho, až zbytky jídla změknou
- vzčistěte panely stěn houbičkou a čistou vodou
- osušte panely stěn suchou tkaninou a zasaďte je zpět do trouby
- nechte prázdnou troubu vyhřát na 250°C po dobu jedné hodiny

UPOZORNĚNÍ
Nepoužívejte na panely stěn čistící prostředky na trouby ani abraziva.

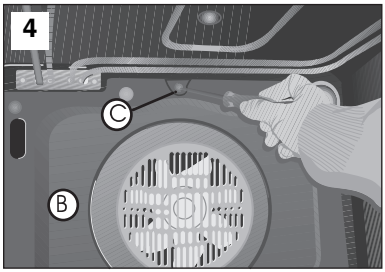
Vyjmutí katalytických stěn a teleskopických kolejnic (některé modely)

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





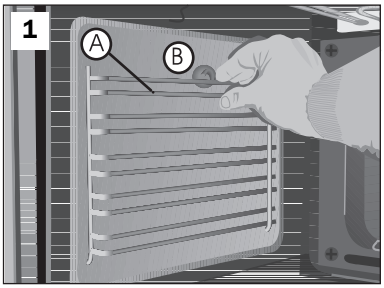
• K vyjmutí zadního panelu (B), odšroubujte šroub (C) obr. 4



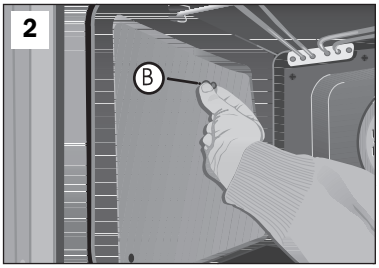
• K uvedení do původního stavu použijte opačný postup

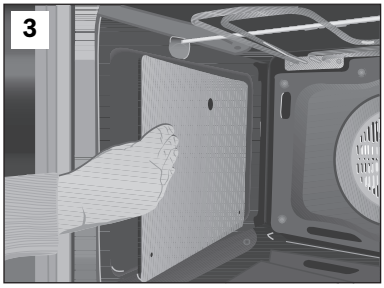
Uvolňování kolejnic a plochých katalytických stěn (některé modely)

• Vyjměte veškeré příslušenství z trouby
• Uvolněte kolejnice (A) vycvaknutím ze svorky (B) obr. 1

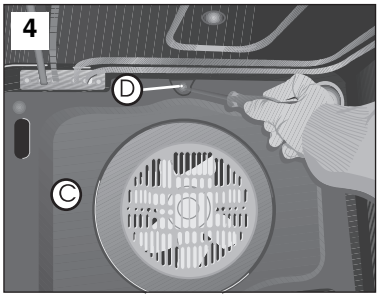


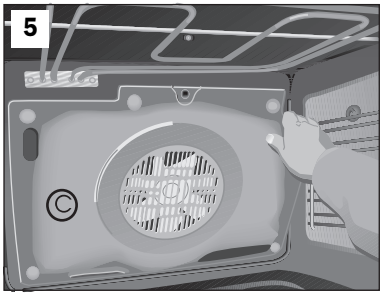
• Odstraňte svorku (B), čímž uvoníte plochou katalitickou stěnu obr. 2 a 3





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





• 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 neopotřebovanou stranou směrem do vnitřku trouby.

Čištění vnějšku trouby a příslušenství

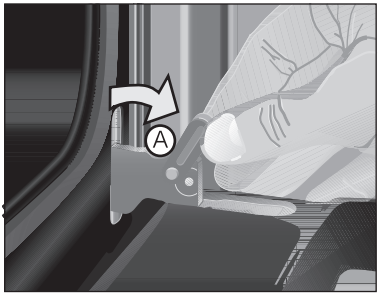
Vnější stěny trouby a příslušenství čistěte teplou mýdlovou vodou nebo jemným detergentem.

Upozornění:
- Nikdy nepoužívejte drátěnky ani abrazivní čistící 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.

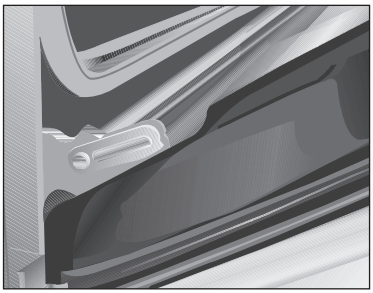
Čištění dvířek trouby

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

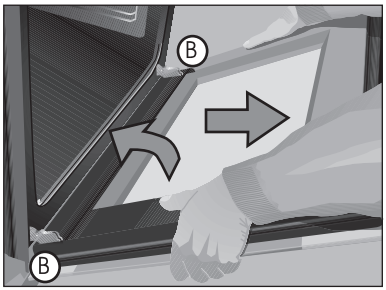
- otevřete dvířka
- otočte obě lamely na pantech dveří (A)



- přivírejte dvířka dokud drží v pantech



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



- K uvedení do původního stavu použijte opačný postup

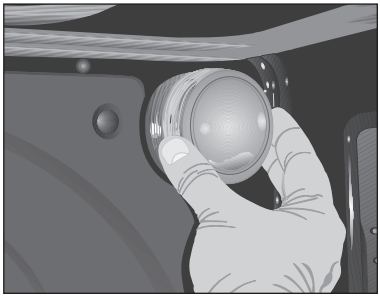
Výměna žárovky v troubě (podle modelu trouby)

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 nasaďte zpět na místo.

Náhradní žárovku si můžete objednat ve značkovém servisu.



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.
- Pečeni podle potřeby (po 1/2 – 2/3 celkové doby pečení) obraťte. Pečeni začněte krájet až po 15 minutách, aby z masa nevytekla šťáva.
- Když budete péct v nádobě, trouba se méně zaspiní. 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 předehřátou 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.

Předkrmy	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	Tác
		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	Tác
				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	Tác
		2		160-180	10-15	
		2		160-180	10-15	
Nadívaný lilek (baklažán)	1	4		200-220	15-20	Tác
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	Tác
				170-190	25-30	
				170-190	25-30	
Slané rybky	1	3		190-210	25-30	Tác
				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	Tác
				160-180	10-15	
				160-180	10-15	
Lubina	1	3		190-210	20-25	Tác
				180-200	15-20	
				180-200	15-20	
Treska	1,5	3		190-210	25-30	Tác
				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	Tác
				170-190	15-20	
				170-190	15-20	
Pstruh	1	2		190-210	20-25	Tác
				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

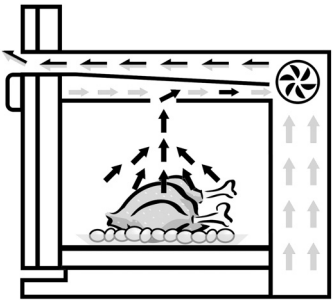
Tmavé maso	Váha (kg)	Pozice plechu	Program	Teplota (°C)	Čas (min.)	Nádoba
Sele	2	3		190-210	75-85	Tác
				170-190	65-75	
				180-200	80-85	
Králík	1,5	3		180-200	60-65	Tác
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
			 *	170-190	35-40	
Jehně	1,5	3		190-210	50-55	Tác
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Studené 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	Tác
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Kuře	1,5	3		190-210	50-55	Tác
				170-190	45-50	
				170-190	45-50	
			 *	170-190	45-50	
Rostbíf	1	3		190-210	35-40	Tác
				170-190	30-35	
				180-200	35-40	
Řízek v těstíčku	1	3		180-200	35-40	Tác
				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
Jitrnice, 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	Tác
				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	Tác
				150-160	20-25	
				150-170	15-20	
Listové těsto	0,25	3		170-190	15-20	Tác
				150-170	15-20	
				170-180	15-20	
Pečivo typu „madeleine“	0,5	2		160-180	25-30	Tác
				150-170	20-25	
				150-170	25-30	
				160-180	20-25	
Pečená jablka	1	3		180-200	35-40	Tác
				170-190	25-30	
				170-190	30-35	
Pusinka (cukroví)	0,2	3		100-120	70-75	Tác
				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	Tác
				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	Tác
				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.

SMĚSNÁ KOMORA (MCS)



Nový chladící systém pracuje s komorou, v níž se mísí horký vzduch z interiéru trouby s chladným vzduchem zvenčí.

JESTLIŽE NĚCO NEFUNGUJE

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Trouba nefunguje	
	• Vyzkoušejte připojení k elktrické síti • Zkontrolujte pojistky nebo jističe na přívodu proudu • Ujistěte se, že časovač je v manualním nebo naprogramovaném módu • Zkontrolujte polohu ovladače funkcí a regulátoru teploty
Světlo v troubě nesvítí	
	• Vyměňte a překontrolujte žárovku • Prověřte její správné nasazení
Kontolka topení trouby nesvítí	
	• Nastavte teplotu • Nastavte funkci • Kontrolka svítí jen tehdy, když se trouba vyhřívá, tj. než dosáhne požadované teploty
Z trouby vychází kouř	
	• 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 přípravy pokrmů
Nedosáhli jste očekávaného výsledku pečení	
	• Informujte se v Tabulkách pro přípravy 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

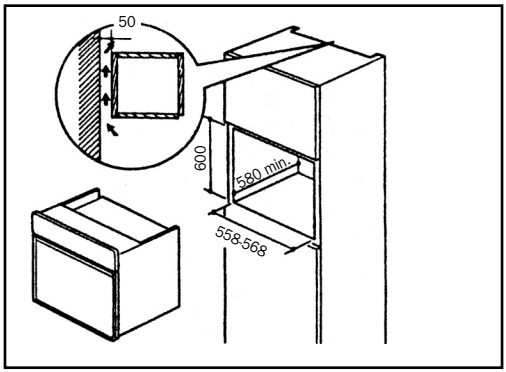
vrchní a spodní ohřev (1000 + 1250) .. 2250 W
gril ..... 1500 W
maxi gril ..... 2600 W
motor rožně .....
osvětlení pečící trouby ..... 25 W
horkovzdušný ventilátor ..... 30 W
chladící ventilátor ..... 18 W
celkový příkon ..... 2693 W
napětí (50 Hz) .....230 V

VÝROBCE

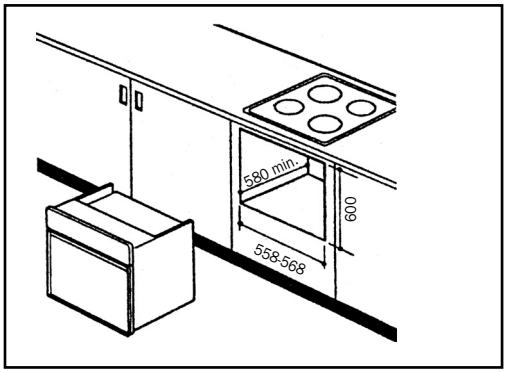
TEKA INDUSTRIAL, S. A.
CAJO, 17 – SANTANDREN
SPAIN

CE Tento spotřebič odpovídá následujícím směrnicím EU a ČSN:
- **73/23 – 90/683** (Nízkonapěťová směrnice)
- **89/336** (směrnice EMV)
- **93/68** (všeobecné pokyny)

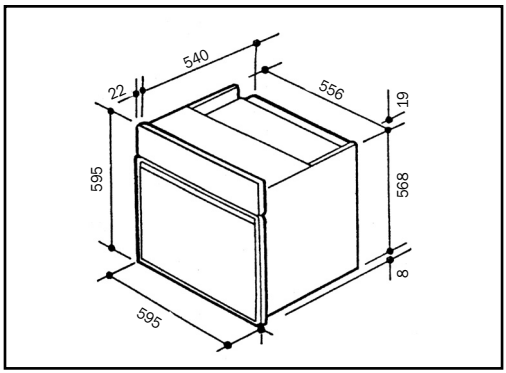
a následujícím změnám.



rozměry výřezu při vestavbě do vrchní skříňky



rozměry výřezu při vestavbě do spodní skříňky



rozměry pečící trouby

OFICIÁLNÍ TECHNICKÝ SERVIS

Řešení problémů

- Při opravě nebo jakémkoliv zásahu neodbornou 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 zavřená (pokud nejsou dvířka řádně zavřená 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 pečících plechů provádějte oběma rukama. Při usazování plechu zpět dbejte na to, aby správně zapadl do vodící dráhy držáku.

AUTORIZOVANÝ SERVIS:
PM SERVIS OTS
Třebohostická 2a
100 00 Praha 10
Tel.: 274 780 111-2

DOVOZCE:
TEKA-CZ, spol.s r.o.
V Holešovičkách 593
182 00 Praha 8
Tel.: 284 691 940

ZELENÁ LINKA 841 116 116

Bezplatná servisní linka pro poskytování informací o servisní síti

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 §620 občanského zákoníku na bezplatné odstranění závad, které vznikly v průběhu záruční lhůty chybou výroby nebo vadou materiálu.
- Za podmínek dodržení způsobu používání výrobku v souladu s návodem k obsluze nebo jiným ustanovením výrobce se na uvedený výrobek poskytuje uživateli **záruční doba 24 měsíců** od data prodeje vyznačeného prodejcem na záručním listě.
- Záruční opravu provede pověřená opravna servisní sítě na základě předložení správně a úplně vyplněného záručního listu spolu s dokladem o zakoupení. Adresu pověřené opravny sdělí prodejce, nebo **nositel záruky – PM servis**.
- Doba záruky se prodlužuje o dobu od uplatnění práva na záruční opravu u autorizovaného servisu do dne ukončení opravy výrobku. Tyto skutečnosti je kupující povinen doložit čitelnou kopií opravního listu. Nebude-li při opravě zjištěna závada spadající do záruky, uhradí náklady spojené s výkonem servisního technika uživatel výrobku.

Záruka se vztahuje pouze na smluvený účel užívání, jímž je určení výrobku výhradně pro užití v domácnosti a podle přiloženého návodu k obsluze. Vadou se tedy pro účely uplatnění záruky rozumí prokazatelná vada materiálu, případně chybné provedení dílu či sestavy (nikoliv však obvyklé vlastnosti výrobku určeného pro domácí použití, jež však případně neodpovídají subjektivním představám kupujícího).

Záruka se nevztahuje na vady způsobené vnějšími podmínkami, jako jsou například poruchy v elektrické síti nebo bytové instalaci, nesprávným tlakem plynu nebo nečistotou v přívodní síti plynu, nevhodnými provozními podmínkami (vlhké, prašné, chemicky či jinak nevhodné prostředí), na poškození způsobené dopravou a manipulací, neodvratnou událostí (živelnou pohromou), neoprávněným servisním zásahem, nebo je-li výrobek instalován či obsluhován v rozporu s obsahem návodu k obsluze. Záruka se dále nevztahuje na spotřební materiál, jako jsou žárovky, filtry, snímatelné části ze skla nebo plastických hmot, nevhodné skladování, nadměrné opotřebení, na poškození způsobené vložením nevhodného předmětu do spotřebiče apod.

Prodávající je povinen výrobek vybalit, prokázat povrchovou i vzhledovou kvalitu a kompletnost výrobku a zároveň informativně seznámit zákazníka s obsluhou a použitím. Poté je povinen vyplnit na přední straně záručního listu veškeré údaje v tučném rámečku a správnost údajů potvrdit razítkem prodejny a podpisem. Všechny údaje musí být vyplněny ihned při prodeji a nesmazatelným způsobem. Neúplně vyplněný nebo přepisovaný záruční list je neplatný.

Upozornění pro uživatele:

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

AUTORIZOVANÝ SERVIS:
PM SERVIS OTS
Třebohostická 2a
100 00 Praha 10
Tel.: 274 780 111-2

DOVOZCE:
TEKA-CZ, spol.s r.o.
V Holešovičkách 593
182 00 Praha 8
Tel.: 284 691 940

ZELENÁ LINKA 841 116 116

Bezplatná servisní linka pro poskytování informací o servisní síti