

TEKA



INSTRUKCJA OBSŁUGI
Piekarnik HLB, HLB P

PL

РУССКИЙ



Пожалуйста, перед использованием духовки в первый раз, прочитайте инструкции по установке и уходу.

В зависимости от модели, аксессуары вашей духовки могут отличаться от показанных на рисунках.

MAGYAR



Kérjük, a sütő első használatba vétele előtt olvassa el figyelmesen a sütőhöz mellékelt beszerelési és karbantartási utasításokat.

Modelltől függően a képeken látható kiegészítők eltérhetnek a sütőjében található elemektől.

POLSKI



Przed pierwszym użyciem piekarnika należy dokładnie przeczytać dołączoną do niego instrukcję montażu i konserwacji.

W zależności od modelu akcesoria dołączone do piekarnika mogą się różnić od przedstawionych na rysunkach.

БЪЛГАРСКИ



Преди да използвате Вашата фурна за първи път, моля, прочетете внимателно инструкциите за монтаж и поддръжка, които се предоставят с нея.

В зависимост от модела, аксесоарите, включени във Вашата фурна, могат да се различават от показаните на изображенията.

ROMÂNĂ



Înainte de a utiliza cuptorul pentru prima dată, citiți cu atenție instrucțiunile de instalare și întreținere ale acestuia.

În funcție de model, accesoriile furnizate împreună cu cuptorul dumneavoastră pot diferi de cele ilustrate în imagini.

УКРАЇНСЬКА



Будь ласка перед використанням духовки вперше, прочитайте інструкції по установці і догляду за духовою шафою.

Залежно від моделі, аксесуари вашої печі можуть відрізнятись від показаних на малюнках.

ČEŠTINA



Před prvním použitím trouby si pečlivě přečtete pokyny k instalaci a údržbě.

V závislosti na modelu se příslušenství trouby liší od příslušenství na obrázcích.

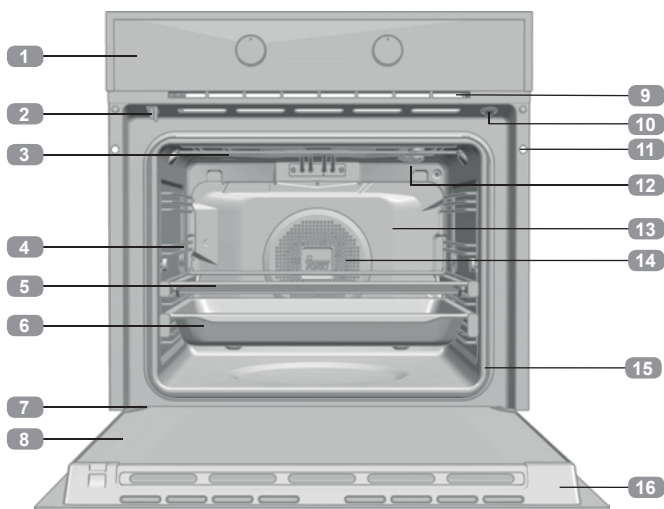
SLOVENSKY



Pred prvým použitím rúry si pozorne prečítajte priložený návod na inštaláciu a údržbu.

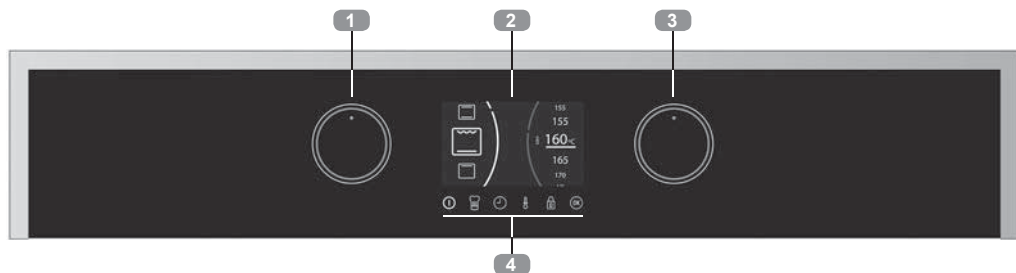
V závislosti od modelu sa príslušenstvo zahrnuté v rúre môže líšiť od nižšie uvedených obrázkov.

Opis piekarnika




- 1 Panel sterowania
- 2 Blokada drzwiczek / wyłącznik bezpieczeństwa (tylko modele pirolityczne)
- 3 Grzałka grilla
- 4 Wsporniki boczne
- 5 Ruszt
- 6 Blacha do pieczenia
- 7 Zawias
- 8 Szyba wewnętrzna
- 9 Odprowadzenie oparów
- 10 Wyłącznik bezpieczeństwa (tylko modele NIEPIROLITYCZNE)
- 11 Mocowanie do szafki
- 12 Oświetlenie
- 13 Panel tylny
- 14 Wentylator
- 15 Uszczelka piekarnika
- 16 Drzwiczki

Panel sterowania




- 1 Pokrętko do przewijania menu po lewej stronie wyświetlacza. Pokrętko wyboru trybu pieczenia.
- 2 Wyświetlacz.
- 3 Pokrętko do przewijania menu po prawej stronie wyświetlacza. Pokrętko wyboru ustawień pieczenia.
- 4 Przyciski sensorowe.


 **Włączanie/wyłączanie piekarnika.**

 **Dostęp do osobistego asystenta pieczenia (PCA).**

 **Dostęp do ustawień czasu i programowania.**

 **Zmiana temperatury piekarnika.**

 **Włączenie/wyłączenie blokady uruchomienia lub blokady drzwiczek w zależności od modelu.**


 **Przycisk potwierdzenia. Włączanie/wyłączenie oświetlenia wewnętrznego.**

Włączanie i ustawianie czasu

Podczas pierwszego podłączenia piekarnika do sieci elektrycznej na wyświetlaczu pojawi się logo, a następnie migająca wartość 12:00.


W celu użycia piekarnika, należy ustawić godzinę.

Aby to zrobić, należy wybrać godzinę lewym pokrętle, a minuty prawym.

Potwierdzić ustawienie za pomocą przycisku  lub zaczekać kilka sekund.

Zabrzmi sygnał dźwiękowy potwierdzający ustawienie godziny na wyświetlaczu.

Aby zmienić godzinę:

Nacisnąć i przytrzymać przycisk , aż wartość godziny zacznie migać – piekarnik powinien być ustawiony na tryb oczekiwania (ekran początkowy). Aby zmienić godzinę, należy wykonać powyższe czynności.



UWAGA

Czułość przycisków jest stale dostosowywana do otaczających warunków. Szklana powierzchnia panelu sterowania musi być czysta i odsłonięta podczas podłączenia piekarnika.



Jeśli programator nie reaguje prawidłowo na dotknięcie szkła, należy na kilka sekund odłączyć piekarnik od zasilania i podłączyć go ponownie. Spowoduje to automatyczne dostosowanie przycisków, aby lepiej reagowały na dotyk palców.

TRYB DEMO (funkcja specjalna na potrzeby sklepu)

Z aktywnym trybem DEMO można sterować piekarnikiem bez podgrzewania go.

Włączenie tego trybu jest zalecane, gdy piekarnik ma zostać podłączony jako ekspozycja w sklepie.

Aktywacja trybu DEMO

Przed ustawieniem zegara nacisnąć i jednocześnie przytrzymać przyciski  i , aż na wyświetlaczu pojawi się napis „DEMO Mode ON”.

Następnie ustawić godzinę.

Napis „DEMO” będzie stale wyświetlał się – w tym czasie piekarnik działa, jednak nie nagrzewa się.

Aby wyłączyć tryb DEMO, należy wyjąć wtyczkę piekarnika z gniazdka.



UWAGA

W przypadku awarii zasilania ustawienia programatora elektronicznego zostaną skasowane.

Wyświetlać się będzie godzina 12:00.

Właściwą godzinę można ustawić zgodnie z powyższym opisem.

Jeśli drzwiczki piekarnika były zablokowane przed odcięciem zasilania, symbol blokady będzie podświetlać się do momentu wyłączenia blokady.

Może to potrwać kilka minut w zależności od temperatury wewnątrz piekarnika; w tym momencie nie można zresetować godziny.

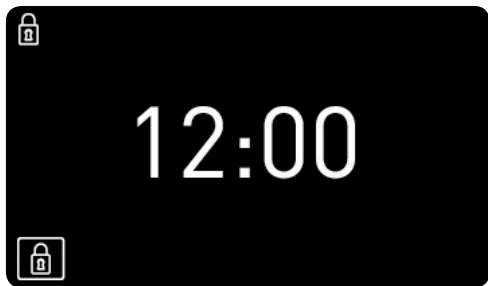
Po odblokowaniu drzwiczek można ustawić godzinę w wyżej opisany sposób.



Opis panelu sterowania

Informacje widoczne na wyświetlaczu piekarnika i sposób ich wyświetlania opisano poniżej.

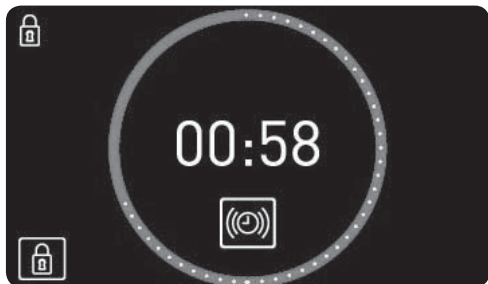
EKRAN POCZĄTKOWY / TRYB OCZEKIWANIA

Ekran ten pojawi się, gdy piekarnik nie pracuje, ale jest podłączony do zasilania.



Jeśli klawiatura lub blokada drzwiczek będą aktywne, po lewej stronie wyświetlacza zostaną wyświetlone symbole  i .

Jeżeli minutnik został zaprogramowany, na wyświetlaczu nie będzie wyświetlana godzina, zamiast tego ukaże się odliczany czas (jak



pokazano na rysunku).




Wybór funkcji.


EKRAN WYBORU

Podczas wybierania funkcji pieczenia, automatycznego przepisu lub funkcji elektronicznego programatora wyświetlacz zostaje podzielony na dwie sekcje:

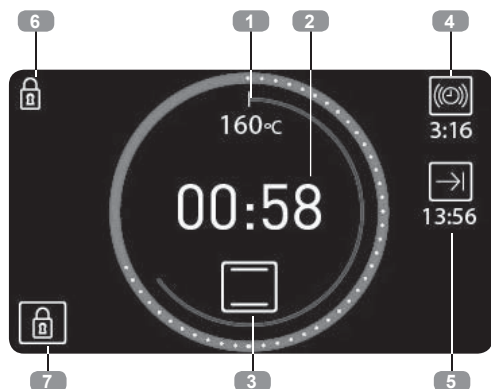
LEWA SEKCJA. Ta część wyświetlacza pokazuje dostępne funkcje pieczenia, automatyczne przepisy i funkcje elektronicznego programatora.

Aby wybrać daną opcję, należy obrócić lewe pokrętko, aż pojawi się żądana funkcja. Następnie potwierdzić za pomocą przycisku  (jeśli nie zostanie wciśnięty żaden przycisk, piekarnik potwierdzi wybór automatycznie po kilku sekundach).

PRAWA SEKCJA. Ta część wyświetlacza pokazuje wartości, które można ustawić w zależności od wybranego trybu: temperatura, waga, czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia...

Aby dokonać wyboru, należy obrócić prawe pokrętko, aż pojawi się żądana wartość, i potwierdzić za pomocą przycisku  (jeśli nie zostanie wciśnięty żaden przycisk, piekarnik potwierdzi wybór automatycznie po kilku sekundach).

EKRAN INFORMACJI O PIECZENIU



Podczas pieczenia informacje o statusie piekarnika pojawiają się na wyświetlaczu wokół dwóch centralnych okręgów:

Wewnętrzny – okrąg temperatury. W kolorze czerwonym; oznacza wybraną temperaturę w skali.

Zewnętrzny – okrąg czasu.

- Gdy pokazuje czas, który minął od rozpoczęcia pieczenia żywności, okrąg jest czerwony. Co 2 minuty pojawi się biała kropka.
- Gdy pokazuje, ile czasu pozostało do końca pieczenia (odliczanie), okrąg jest niebieski. Co 2 minuty znika biała kropka.

Wewnątrz tych okręgów pokazywane są następujące informacje o pieczeniu:

1. Wybrana temperatura.

Symbol °C będzie migać do momentu, aż zostanie osiągnięta wybrana temperatura, i zawsze wtedy, gdy piekarnik nagrzewa żywność.


2. Czas pieczenia.

- Jeśli minutnik nie został zaprogramowany, wyświetlany będzie dotychczasowy czas pieczenia; wokół tej wartości pojawi się czerwony okrąg.
- Jeśli minutnik został ustawiony, wyświetlany będzie czas pozostały do końca pieczenia (odliczanie); pojawi się niebieski okrąg.
- Jeśli piekarnik został zaprogramowany, ale ustawiono opóźnienie (pieczenie jeszcze się nie rozpoczęło), będzie wyświetlany całkowity zaprogramowany czas pieczenia.

3. Ustawienia pieczenia lub wybór przepisu automatycznego.


Poza okręgami pokazywane są następujące informacje dotyczące ustawień dodatkowych:


PRAWA STRONA WYŚWIETLACZA. Jeśli zostały zaprogramowane ustawienia czasu, po prawej stronie wyświetlacza pojawią się istotne informacje.

4.  **Minutnik.** Odliczanie z sygnałem dźwiękowym informującym o zakończeniu pieczenia.

5.  **Czas zakończenia pieczenia.**

LEWA STRONA WYŚWIETLACZA. Informacje na temat aktywowanych ustawień bezpieczeństwa.

6.  **Blokada uruchomienia.** Gdy jest aktywna, wyświetla się symbol kłódeczki.

7.  **Blokada drzwiczek. TYLKO MODELE PIROLITYCZNE.** Będzie świecić, gdy zostanie włączona ręczna blokada drzwiczek.

Tradycyjne funkcje grzania

FUNKCJE GRZANIA



INFORMACJE

Opis poszczególnych funkcji grzania można znaleźć w poradniku pieczenia dołączonym do piekarnika.



PRZYCISK WŁ./WYŁ.



GRZAŁKA GÓRNA + GRZAŁKA DOLNA 



GRZAŁKI GÓRNA I DOLNA + NAWIEW 



GRILL I GRZAŁKA DOLNA 



MAXIGRILL



GRILL




GRZAŁKA DOLNA 



TERMOOBIEG + GRZAŁKA DOLNA (PIZZA) 



TERMOOBIEG (NAWIEW + GRZAŁKA PIERŚCIENIOWA) 

ECO

ECO



SLOW FOOD



WYRASTANIE CIASTA



ROZMRAŻANIE



HYDROCLEAN



PIROLIZA (stosownie do modelu)



Ustawienia z szybkim nagrzewaniem

PIECZENIE Z TRADYCYJNYMI FUNKCJAMI



Wybór funkcji.

Włączyć piekarnik przy użyciu przycisku .

Obracać lewe pokrętkę, aż pojawi się żądana funkcja.

Zalecana temperatura dla wybranej funkcji zostanie wyświetlona po prawej stronie.



W razie potrzeby temperaturę można zmienić, obracając prawe pokrętkę.

Potwierdzić wybór przyciskiem .

Piekarnik rozpocznie pieczenie.

W dowolnym momencie procesu można:

- **zmienić funkcję grzania** lewym pokrętkę;

- **zmienić temperaturę pieczenia** prawym pokrętkę;
- **zaprogramować minutnik lub czas pieczenia / czas zakończenia pieczenia** przy użyciu przycisku .
- **zmodyfikować ustawiony minutnik lub czas pieczenia / czas zakończenia pieczenia** przy użyciu przycisku .




INFORMACJE

Aby ustawić lub zmodyfikować program, należy zapoznać się z częścią „Programy pieczenia z odliczanym czasem” w dalszej części niniejszej instrukcji.

AUTOMATYCZNE SZYBKIE NAGRZEWANIE


































Wskazane funkcje obejmują szybkie nagrzewanie.


Podczas szybkiego nagrzewanie świeci się symbol .

Przed włożeniem żywności należy zaczekać, aż symbol zniknie.

Pieczenie z osobistym asystentem pieczenia (PCA)

AUTOMATYCZNE PROGRAMY PIEKARNIKA

DRÓB		 KURCZAK	
		 KACZKA	
		 GĘŚ	
		 INDYK	
		 UDKA	
MIĘSO		 WIEPRZOWINA	
		 WOŁOWINA	
		 JAGNIĘCINA	
		 KOTLETY	
RYBY		 MORSZCZUK	
		 ŁOSOŚ	
CHLEB		 BIAŁY CHLEB	
		 CIEMNY CHLEB	
		 PEŁNOZIARNISTY CHLEB	
PIZZA		 NA GRUBYM CIEŚCIE	
		 NA CIENKIM CIEŚCIE	
DESERY		 CIASTKA W FOREMKACH	
		 DUŻY PLACEK Z OWOCAMI	
		 MAŁE CIASTO	
		 CIASTA NA BLASZCIE	

 Przepisy, które wymagają nagrzania pustego piekarnika.

 Przepisy, które wymagają obracania żywności.

PIECZENIE Z OSOBISTYM ASYSTENTEM PIECZENIA

Włączyć piekarnik przy użyciu przycisku ①. Dotknąć przycisku 🍪.



Wybór przepisu.

Obracać lewe pokrętko, aż pojawi się rodzaj żywności, która ma zostać upieczona.

Dostępne przepisy dla wybranych rodzajów żywności pojawiają się po lewej stronie wyświetlacza. Prawym pokrętkiem wybrać odpowiedni przepis i potwierdzić wybór przyciskiem OK.

Następnie w prawej części wyświetlacza ukaże się informacja dotycząca konieczności zaprogramowania piekarnika.

W zależności od wybranego przepisu należy wprowadzić następujące dane:

WAGA ŻYWNOSCI: Wybrać prawym pokrętkiem i potwierdzić przyciskiem OK.

TEMPERATURA: Potwierdzić sugerowaną temperaturę dla przepisu lub prawym pokrętkiem wybrać inną (potwierdzić wybór przyciskiem OK).

POZIOM PRZYRUMIENIENIA: Dla niektórych przepisów można wybrać stopień wypieczenia:

- **HIGH:** mocne przyrumienienie,
- **MEDIUM:** średnie przyrumienienie,
- **LOW:** lekkie przyrumienienie.

Gdy wszystkie ustawienia zostaną określone, potwierdzić wybór przyciskiem OK.

Piekarnik rozpocznie pieczenie; ekran wyboru zostanie zastąpiony przez ekran pieczenia, który wyświetla następujące informacje:

- wybrana temperatura pieczenia,
- pozostały czas pieczenia,
- wybrany przepis.

Gdy upłynie czas pieczenia, na około 90 sekund uruchomi się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać symbol pieczenia. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Piekarnik wyłączy się automatycznie.



INFORMACJE

W ciągu pierwszych 10 minut pieczenia można zmienić wagę żywności i poziom przyrumienienia lub ustawić czas zakończenia pieczenia.

Po tym czasie wspomniane ustawienia zostaną ustalone i nie będzie można ich zmienić.

Aby zmienić ustawienia, należy nacisnąć przycisk 🍪; piekarnik powróci do ekranu wyboru.

Postępować zgodnie z instrukcjami zamieszczonymi powyżej.

W dowolnym momencie procesu można:

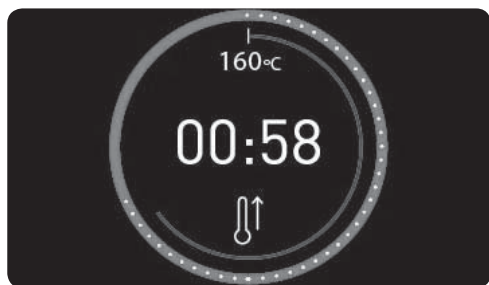
Zmienić temperaturę pieczenia, dotykając przycisku 🍪. Potwierdzić wybór przy pomocy OK.


Ustawić minutnik, naciskając przycisk ⏴.


Zmienić ustawienie minutnika, naciskając przycisk ⏴.

Aby ustawić lub zmodyfikować program, należy zapoznać się z częścią „Programy pieczenia z odliczanym czasem” w dalszej części niniejszej instrukcji.

NAGRZEWANIE PUSTEGO PIEKARNIKA

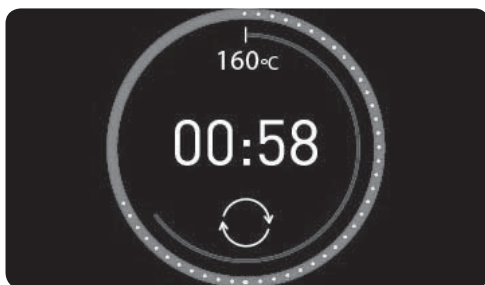



W przypadku przepisów oznaczonych w tabeli symbolem  piekarnik trzeba nagrzać przed włożeniem do środka jakiegokolwiek żywności.


Po wybraniu jednego z tych przepisów, gdy rozpocznie się pieczenie, na wyświetlaczu pojawi się symbol . Kiedy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia, symbol będzie migać i włączy się sygnał dźwiękowy informujący o tym, że można umieścić jedzenie w piekarniku.

Po otwarciu drzwiczek w celu włożenia żywności sygnał dźwiękowy wyłączy się automatycznie, a na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.

OBACZANIE ŻYWNÓŚCI



W przypadku przepisów oznaczonych w tabeli symbolem  żywność trzeba obracać podczas pieczenia.


Piekarnik sygnalizuje, kiedy należy wykonać czynność, za pomocą sygnału dźwiękowego i symbolu  na wyświetlaczu.

Otwarcie drzwiczek piekarnika w celu obrócenia żywności spowoduje automatyczne wyłączenie sygnału dźwiękowego.

Ustawienia programatora piekarnika

FUNKCJE PROGRAMATORA

Do zaprogramowania można użyć następujących opcji programatora:


 **Minutnik:** Po upływie zaprogramowanego czasu włączy się sygnał dźwiękowy. Pieczenie NIE zostanie zatrzymane, gdy minutnik uruchomi sygnał. Tej funkcji można używać również wówczas, gdy piekarnik nie piecze.




INFORMACJE


Minutnik można ustawić w dowolnym momencie – bez względu na to, czy piekarnik piecze czy nie.


Pozostałe opcje programatora są dostępne tylko wtedy, gdy piekarnik piecze.

 **Czas pieczenia:** Pozwala wybrać długość pieczenia.



Po upływie zaprogramowanego czasu włączy się sygnał dźwiękowy, symbol  będzie migać, a piekarnik automatycznie przestanie się nagrzewać.

Nacisnąć dowolny przycisk, aby zatrzymać sygnał dźwiękowy i wyłączyć piekarnik.

 **Czas zakończenia pieczenia:** Pozwala ustawić czas, po którym piekarnik zakończy proces pieczenia.

Po upływie ustawionego czasu włączy się sygnał dźwiękowy, symbol  będzie migać, a piekarnik automatycznie przestanie się nagrzewać.

Nacisnąć dowolny przycisk, aby zatrzymać sygnał dźwiękowy i wyłączyć piekarnik.

Rozpoczynanie pieczenia z opóźnieniem (czas pieczenia  + czas zakończenia pieczenia ): Pozwala zaprogramować automatyczne rozpoczęcie pieczenia i automatyczne wyłączenie piekarnika po upływie zaprogramowanego czasu.



INFORMACJE

Aby zaprogramować tę opcję, należy ustawić kolejno czas pieczenia i czas zakończenia pieczenia.

Do opcji programowania można uzyskać dostęp w dowolnym momencie podczas pieczenia.

Można też zmienić bieżący program.




INFORMACJE

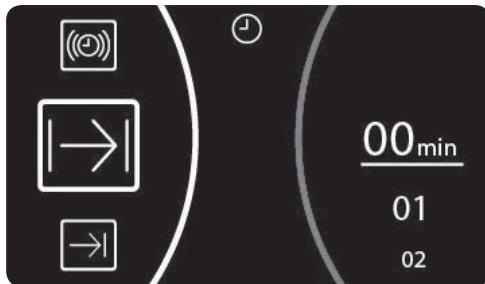
Jeśli zostanie wybrany automatyczny program pieczenia, piekarnik automatycznie określi czas pieczenia, opcja nie będzie więc dostępna.

Można jednak:

- zaprogramować czas zakończenia podczas pierwszych dziesięciu minut pieczenia,
- ustawić minutnik w dowolnym momencie.

USTAWIANIE FUNKCJI PROGRAMATORA

1. Nacisnąć przycisk , aby wejść do menu opcji programatora.



Programowanie w trakcie pieczenia.


2. Obrócić lewe pokrętko, aby wybrać żądaną opcję.
3. Obrócić prawe pokrętko, aby wybrać czas pieczenia lub czas zakończenia pieczenia, w zależności od wybranej opcji.



INFORMACJE

Nie jest możliwe wybranie czasu zakończenia pieczenia, który jest wcześniejszy niż aktualna godzina.


Podczas programowania czasu zakończenia pieczenia w środkowej części ekranu będzie wyświetlana aktualna godzina, aby ułatwić wybór odpowiedniej wartości.

4. Potwierdzić wybór przyciskiem .
5. Ponownie pojawi się ekran pieczenia. Można teraz zobaczyć zaprogramowane opcje z prawej strony środkowego okręgu.

Instrukcje bezpieczeństwa


BLOKADA URUCHOMIENIA (BLOKADA PANELU STEROWANIA)

Tę funkcję można aktywować w dowolnym momencie:

- **gdy piekarnik jest wyłączony.** Blokada uruchomienia uniemożliwi włączenie piekarnika przyciskiem .

- **gdy piekarnik jest używany.** Jeśli funkcja zostanie włączona, gdy piekarnik piecze lub zostało ustawione opóźnienie pieczenia, klawiatura nie będzie reagować – nie będzie można używać pokręteł ani zmieniać ustawień pieczenia.

Aby włączyć tę funkcję, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk , aż rozlegnie się

sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się symbol . Panel sterowania zostanie zablokowany.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk , aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zniknie symbol .

RĘCZNE BLOKOWANIE DRZWICZEK

Ta funkcja jest dostępna tylko w modelach pirolitycznych.

W przypadku modeli pirolitycznych blokada uruchomienia obejmuje blokadę drzwiczek zapobiegającą otwarciu.

Aby otworzyć drzwiczki, należy wyłączyć blokadę uruchomienia zgodnie z instrukcjami opisanymi powyżej.

Funkcja Teka Hydroclean®

Ta funkcja pomaga usunąć tłuszcz i inne zabrudzenia ze ścian komory piekarnika.

Nie powinno się dopuszczać do nagromadzenia zbyt dużej ilości zanieczyszczeń, aby ułatwić późniejsze czyszczenie. Należy regularnie czyścić piekarnik.

PROGRAMOWANIE FUNKCJI TEKA HYDROCLEAN®



UWAGA


Nie wlewać wody do gorącego piekarnika, ponieważ można w ten sposób uszkodzić emalię.

Zawsze uruchamiać cykl, gdy piekarnik jest zimny. Efekty mogą być gorsze, jeśli piekarnik będzie zbyt gorący; dodatkowo może dojść do uszkodzenia emalii.

Usunąć wszystkie akcesoria, tj. blachy, ruszty, wsporniki boczne oraz prowadnice teleskopowe, z wnętrza piekarnika.



UWAGA

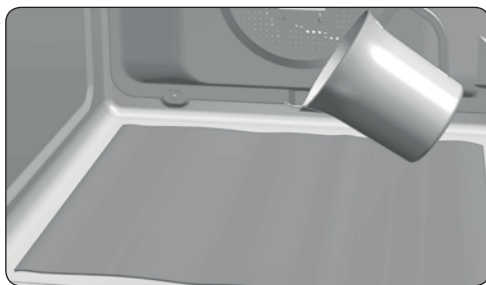
Przed włączeniem blokady upewnić się, że drzwiczki piekarnika zostały prawidłowo zamknięte. Jeśli drzwiczki nie będą prawidłowo zamknięte, nie zostaną zablokowane; włączy się sygnał dźwiękowy, a na ekranie będzie migać symbol .

W takim przypadku należy zamknąć drzwiczki tak, by zniknęło ostrzeżenie i blokada zadziałała.

Aby nie blokować drzwiczek, wystarczy wyłączyć blokadę uruchomienia.

Aby wyczyścić akcesoria, postępować zgodnie z instrukcjami w instrukcji montażu i konserwacji dołączonej do piekarnika.

1. Gdy piekarnik jest zimny, rozłożyć ściereczkę na dnie urządzenia.





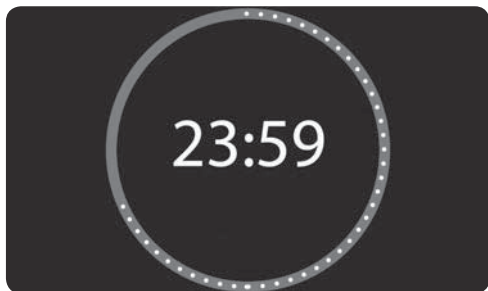
2. Wlać powoli 200 ml wody na dno piekarnika.




INFORMACJE

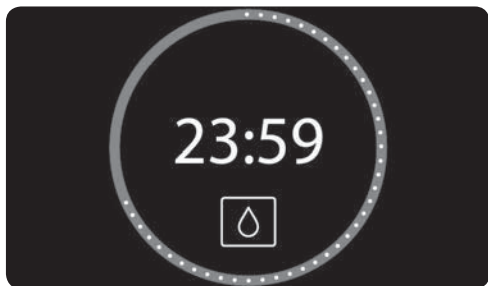
Aby uzyskać najlepsze rezultaty czyszczenia, dodać łyżeczkę łagodnego płynu do mycia naczyń do szklanki wody i następnie wylać wodę na ściereczkę rozłożoną na dnie komory piekarnika.

3. Włączyć piekarnik, obrócić lewe pokrętko w celu wybrania funkcji  i potwierdzić przy użyciu przycisku .





4. Zabrmi sygnał dźwiękowy potwierdzający, że funkcja Teka Hydroclean® została włączona.

Na wyświetlaczu pojawi się symbol  i czas pozostały do końca cyklu.



WAŻNE

Nie można zmienić czasu trwania tego cyklu. Aby przerwać cykl przed jego zakończeniem, należy wyłączyć piekarnik poprzez naciśnięcie przycisku .


5. Po zakończeniu cyklu piekarnik wyłączy się, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a symbol  będzie szybko migać.



WAŻNE

Nie otwierać drzwiczek piekarnika aż do całkowitego zakończenia cyklu Hydroclean®.

Cykl stygnięcia jest konieczny dla poprawnego działania tej funkcji.

6. Nacisnąć dowolny przycisk, aby zatrzymać sygnał dźwiękowy i wyłączyć symbol .
7. Piekarnik wyłączy się automatycznie.
8. Można teraz przystąpić do usunięcia zanieczyszczeń i nadmiaru wody z piekarnika za pomocą ściereczki.

Funkcja Hydroclean® działa w niskiej temperaturze. Czasy stygnięcia mogą się jednak różnić w zależności od temperatury panującej w pomieszczeniu.



UWAGA

Przed przystąpieniem do wycierania wnętrza piekarnika należy upewnić się, czy ściany komory odpowiednio ostygły.

Jeśli po użyciu funkcji Hydroclean® jest wymagane dokładniejsze czyszczenie, użyć neutralnych detergentów i delikatnych gąbek.

Funkcja automatycznego czyszczenia pirolitycznego



UWAGA

Przed przeprowadzeniem cyklu czyszczenia pirolitycznego należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa znajdujące się na początku instrukcji montażu i konserwacji.

Ta funkcja pozwala na uruchomienie cyklu czyszczenia pirolitycznego, podczas którego nagromadzony tłuszcz przechodzi proces zwęglania za sprawą wysokich temperatur wewnątrz piekarnika.

Ogólnie zaleca się, aby przeprowadzać cykl czyszczenia pirolitycznego co 4-5 cykli pieczenia; należy wybrać najbardziej odpowiedni program w zależności od stopnia zabrudzenia piekarnika. Dla piekarników bardzo brudnych wybrać dłuższy cykl.

Podczas cyklu pirolitycznego oświetlenie wewnątrz piekarnika pozostaje wyłączone.

PROGRAMOWANIE FUNKCJI CZYSZCZENIA PIROLITYCZNEGO



WAŻNE

Przed przeprowadzeniem cyklu czyszczenia pirolitycznego należy usunąć wszystkie akcesoria, tj. blachy, ruszty, wsporniki boczne oraz prowadnice teleskopowe, z wnętrza piekarnika. Aby wyczyścić akcesoria, postępować zgodnie z instrukcjami w instrukcji montażu i konserwacji dołączonej do piekarnika.



UWAGA

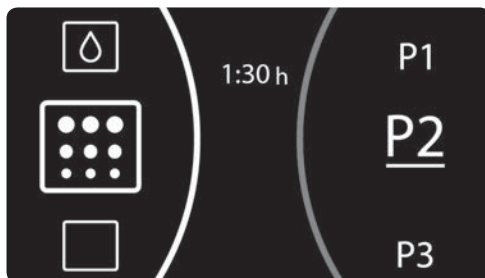
Wyczyścić wszystkie rozlane ciecze i nadmierne zanieczyszczenia, ponieważ podczas cyklu czyszczenia pirolitycznego mogą się zapalić i spowodować zagrożenie pożarowe.



UWAGA

Przed uruchomieniem cyklu czyszczenia pirolitycznego upewnić się, że piekarnik jest prawidłowo zamknięty.

1. Włączyć piekarnik i za pomocą lewego pokrętkła wybrać funkcję pirolizy



2. Prawym pokrętkłem wybrać najbardziej odpowiedni program pirolityczny w zależności od stopnia zabrudzenia piekarnika:

P1: Program krótki – trwa 1 godzinę.

P2: Program standardowy – trwa 1,5 godziny.

P3: Program długi – trwa 2 godziny.

3. Potwierdzić wybór przyciskiem . Chwilę później drzwiczki zostaną automatycznie zablokowane.

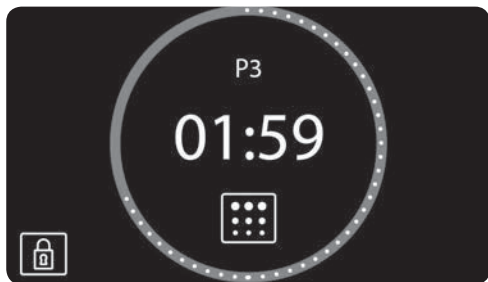


UWAGA


Jeśli drzwiczki nie zostaną poprawnie zamknięte, cykl pirolizy się nie rozpocznie. Zabrmi sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migał symbol

W takim przypadku należy poprawnie zamknąć drzwiczki, aby aktywować blokadę i rozpocząć cykl pirolityczny.

4. Gdy drzwiczki będą zablokowane, na wyświetlaczu podświetli się symbol i pojawi się czas pozostały do zakończenia cyklu.





6. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
7. Piekarnik wyłączy się automatycznie.
8. Proces nagrzewania piekarnika zakończył się, ale piekarnik jest bardzo gorący i nie może być używany.

Wentylator chłodzący będzie pracować, a symbol  będzie podświetlać się, aż piekarnik ostygnie.




WAŻNE

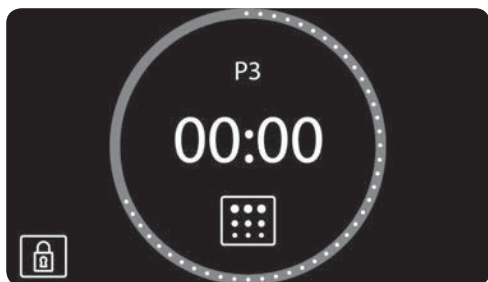
Piekarnik został zaprogramowany i trwa cykl czyszczenia pirolitycznego.

W ciągu pierwszych 10 minut można opóźnić rozpoczęcie pirolizy poprzez zaprogramowanie czasu zakończenia. W tym celu należy nacisnąć przycisk , aby uzyskać dostęp do menu opcji programatora. Po wybraniu czasu zakończenia potwierdzić wybór za pomocą przycisku .

Podczas cyklu pirolitycznego nie można wybrać innej opcji programatora. W razie potrzeby można aktywować blokadę uruchomienia.


Nie wolno próbować otwierać drzwiczek piekarnika, ponieważ może to przerwać proces czyszczenia.

5. Po zakończeniu cyklu czyszczenia pirolitycznego uruchomi się sygnał dźwiękowy, symbol  będzie migać, a na wyświetlaczu pojawi się wartość 00:00.



WAŻNE

Proces stygnięcia może zależeć od temperatury w pomieszczeniu – wpływa na to wysoka temperatura wewnątrz piekarnika.

9. Po ostygnięciu piekarnika symbol  zgaśnie, a drzwiczki zostaną odblokowane.
10. Otworzyć drzwiczki piekarnika i przetrzeć wewnątrz wilgotną ściereczką, usuwając popiół pozostały po cyklu czyszczenia. Trudno dostępne obszary w piekarniku należy oczyścić niemetalowym zmywakiem z tkaniny.
11. Gdy piekarnik będzie czysty, należy włożyć wszystkie akcesoria, tj. blachy, ruszty, wsporniki boczne oraz prowadnice teleskopowe.
12. Piekarnik jest teraz gotowy do ponownego użycia.




WAŻNE

Jeśli zostanie stwierdzony jakikolwiek błąd w programowaniu lub korzystaniu z tej funkcji, należy zapoznać się z instrukcją montażu i konserwacji dołączonej do piekarnika.


ANULOWANIE PIROLIZY

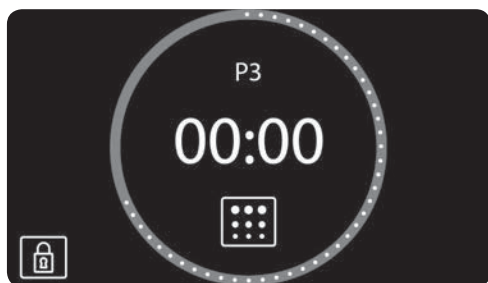
Piroliza jest funkcją automatyczną, dlatego może być aktywowana tylko za pomocą elektronicznego programatora. Aby anulować pirolizę, należy zresetować piekarnik zgodnie z poniższymi instrukcjami:


1. Nacisnąć przycisk .

Piroliza zostanie zatrzymana.

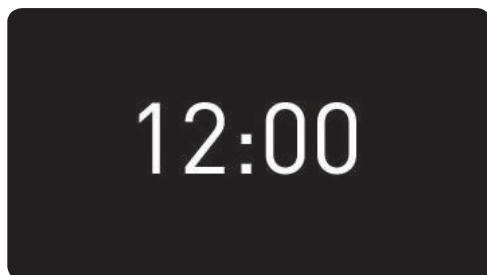
2. W zależności od temperatury wewnątrz piekarnika może wystąpić jedna z dwóch następujących sytuacji:

a) niebezpieczna temperatura wewnętrzna: w takim przypadku drzwiczki pozostaną zablokowane do czasu, aż temperatura spadnie do bezpiecznego poziomu. Na ekranie pojawi się symbol .



Gdy drzwiczki zostaną odblokowane i będzie można je otworzyć, symbol  zniknie, a na wyświetlaczu znowu pojawi się godzina.

- b) bezpieczna temperatura wewnętrzna: jeżeli temperatura wewnątrz piekarnika będzie bezpieczna, drzwiczki zostaną natychmiast odblokowane.
3. Bezpieczna temperatura wewnętrzna: jeśli temperatura wewnątrz piekarnika jest bezpieczna, drzwiczki zostaną natychmiast odblokowane, a piekarnik powróci do ekranu oczekiwania.

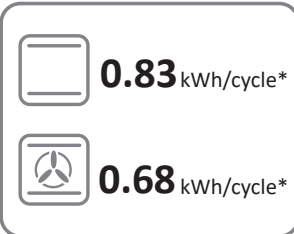




ENERG Y IJA
енергия · ενεργεια IE IA

TEKA

HLB 860



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

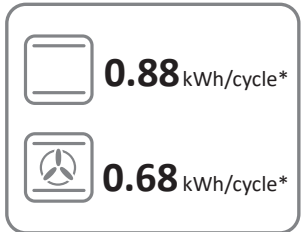
65/2014



ENERG Y IJA
енергия · ενεργεια IE IA

TEKA

HLB 860 P



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

65/2014

EEl _{cav} *	81
N° cav*	1
M	31 kg

EEl _{cav} *	81
N° cav*	1
M	36 kg

* зaтв.oтдел. · oвнrрum · θaλάμou · prostor za pečenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet · komora piekarnika

* зaтв.oтдел. · oвнrрum · θaλάμou · prostor za pečenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet · komora piekarnika



ENERG Y IJA
енергия · ενεργεια
IE IA

TEKA

HLB 8600



A+++

A++

A+

A

B

C

D

A+



70 L



0.83 kWh/cycle*



0.68 kWh/cycle*

* цикъл · cyklus · portion · zklus · próbracma · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus
ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014



ENERG Y IJA
енергия · ενεργεια
IE IA

TEKA

HLB 8600 P



A+++

A++

A+

A

B

C

D

A+



70 L



0.87 kWh/cycle*



0.68 kWh/cycle*

* цикъл · cyklus · portion · zklus · próbracma · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus
ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014



Наш вклад в защиту окружающей среды: мы используем переработанную бумагу
A környezetvédelmi hozzájárulásunk: használtunk

Nasz wkład w ochronę środowiska: używamy papieru z recyklingu.

Нашет принос към околната защита: ние използваме рециклирана хартия.

Contribuția noastră la protecția mediului înconjurător: utilizăm hârtie reciclată.

Наш вклад в защиту окружающей среды: мы используем переработанную бумагу

Náš příspěvek k ochraně životního prostředí: používáme recyklovaný papír.

Náš príspevok k ochrane životného prostredia: používame recyklovaný papier.

Nr.: 3370620-01



www.teka.com

Teka Polska Sp. z o.o.
ul. Żwirki i Wigury 14
02-092 Warszawa
T. +48 22 245 68 68



TEKA

INSTRUKCJA OBSŁUGI
Montaż i konserwacja

PL

Spis treści instrukcji montażu i konserwacji

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	29	AKCESORIA.....	35
Bezpieczeństwo elektryczne.....	29	Montaż przewodnic teleskopowych	35
Bezpieczeństwo dzieci.....	30	Przewodnice teleskopowe	
Bezpieczne korzystanie		zaczepem na dwóch szynach	35
z piekarnika.....	30	Przewodnice teleskopowe	
Bezpieczne czyszczenie		z zaczepem na jednej szynie	35
i konserwacja	31	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	36
Bezpieczne stosowanie		Czyszczenie zewnętrznych	
cyklu czyszczenia pirolitycznego	31	powierzchni piekarnika i akcesoriów..	36
MONTAŻ.....	33	Czyszczenie wnętrza piekarnika.....	36
Przed montażem.....	33	Demontaż podpór bocznych	36
Montaż w szafce	33	Montaż podpór	36
Montaż pod blatem.....	33	Demontaż panelu dolnego	36
Podłączenie elektryczne	33	Piekarniki opuszczaną	
Montaż piekarnika.....	33	grzałką grilla	37
OCHRONA ŚRODOWISKA.....	34	Czyszczenie drzwiczek piekarnika	37
Utylizacja opakowań ekologicznych ..	34	Demontaż/montaż drzwiczek	
Utylizacja produktu	34	z zawiasem w korpusie	
Zużycie energii.....	34	urządzenia.....	37
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	34	Demontaż/montaż drzwiczek	
INNE WAŻNE INSTRUKCJE	34	z zawiasem w drzwiczkach	37
		Demontaż/montaż wewnętrznej	
		szyby drzwiczek	38
		Wymiana żarówki.....	38
		Wymiana górnej żarówki	38
		Wymiana bocznej żarówki.....	38
		Wymiana oświetlenia LED	38
		Rozwiązywanie problemów	39
		Dane techniczne	40
		RYSUNKI.....	106

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Należy przeczytać uważnie niniejszą instrukcję, aby zapewnić najlepsze, bezpieczne i prawidłowe działanie piekarnika. Instrukcję należy zachować, aby w razie potrzeby przekazać ją nowemu właścicielowi.

Bezpieczeństwo instalacji elektrycznej

- Aby podłączyć piekarnik niepyrolityczny do sieci elektrycznej, technik powinien użyć przewodu zasilającego: H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. W przypadku piekarników pyrolitycznych należy użyć wyłącznie przewodu typu H05SS-F. Schemat połączeń jest przedstawiony na rys. 1.
- Piekarnik zawsze podłączyć do sprawnego uziemienia, a instalacja elektryczna musi być zgodna z obowiązującymi przepisami.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku na maksymalnej wysokości 2000 m n.p.m.
- Podłączenie należy wykonać za pomocą odpowiedniego wyłącznika wielobiegunowego z minimalnym rozwarciem między stykami 3 mm (w oparciu o warunki ochrony przepięciowej kategorii III), by umożliwić rozłączenie w razie awarii, czyszczenia lub wymiany żarówki. Pod żadnym pozorem przewód uziemiający nie powinien przebiegać przez ten wyłącznik.
- Wyłącznik można zastąpić wtyczką, pod warunkiem że będzie znajdować się w łatwo dostępnym miejscu.
- Wszelkie modyfikacje i naprawy urządzenia, w tym także wymiana przewodu zasilającego, powinny być wykonywane wyłącznie przez pracowników autoryzowanego serwisu technicznego z użyciem oryginalnych części zamiennych. Naprawy i modyfikacje przeprowadzane przez inne osoby mogą skutkować uszkodzeniem lub nieprawidłowym działaniem urządzenia, co może być niebezpieczne dla użytkownika.
- Jeśli piekarnik działa nieprawidłowo, należy go odłączyć od zasilania.
- By uniknąć zagrożeń, w przypadku piekarników ze sterowaniem

do płyty kuchennej zaleca się montować tylko te płyty, które zaleca producent.

Bezpieczeństwo dzieci

- Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do piekarnika podczas użytkowania oraz w trakcie czyszczenia pirolitycznego, ponieważ urządzenie osiąga bardzo wysokie temperatury.
- Dzieci poniżej 8. roku życia nie mogą się zbliżać do urządzenia, chyba że będą pod stałym nadzorem. Dzieci nie powinny się bawić urządzeniem.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby, których zdolności fizyczne, zmysłowe lub umysłowe są ograniczone bądź osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że przebywają pod nadzorem osoby dorosłej lub zostały poinstruowane jak korzystać z urządzenia w sposób bezpieczny oraz rozumieją niebezpieczeństwa z tym związane.

Bezpieczeństwo użytkowania piekarnika

- Piekarnik zawsze musi być używany z zamkniętymi drzwiczkami.
- Urządzenia używać wyłącznie po uprzednim zamontowaniu go w szafkach kuchennych (patrz „Montaż piekarnika”).
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za korzystanie z piekarnika w jakimkolwiek innym celu niż przygotowywanie żywności w gospodarstwie domowym.
- Nie przechowywać olejów, tłuszczów ani materiałów łatwopalnych wewnątrz piekarnika. Może to być niebezpieczne, jeśli piekarnik zostanie włączony.
- Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach piekarnika. Można je uszkodzić i odnieść obrażenia ciała.
- Blachy i ruszt zostały wyposażone w specjalny system, który umożliwia ich częściowe wysuwanie i dzięki temu łatwy dostęp do przyrządzanej potrawy. Akcesoria zawsze przechowywać wewnątrz piekarnika - patrz: Akcesoria.

- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się, więc podczas wykonywania czynności wewnątrz komory piekarnika zawsze należy używać rękawic i unikać dotykania elementów grzejnych.
- Do pomiaru temperatury używać wyłącznie oryginalnej termosondy dołączonej do urządzenia (dotyczy wybranych modeli).

Bezpieczeństwo podczas czyszczenia i konserwacji

- Przed wykonaniem jakiegokolwiek operacji odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Do czyszczenia piekarnika nie używać urządzeń parowych ani wody pod ciśnieniem.
- Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używać druczianych zmywaków i szczotek ani dostępnych w sprzedaży ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.
- Dzieci pozostające bez nadzoru nie mogą przeprowadzać czyszczenia i konserwacji.
- Przed wymianą żarówki należy odłączyć piekarnik od zasilania, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Usunąć wszystkie akcesoria (blachy, ruszt, wsporniki, prowadnice teleskopowe) oraz pojemniki z wnętrza piekarnika.
- Wyczyścić wszystkie rozlane ciecze i silne zabrudzenia, ponieważ podczas cyklu czyszczenia pirolitycznego mogą się zapalić i spowodować zagrożenie pożarowe.
- Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie wolno uruchamiać urządzenia, jeśli nie zamontowano tylnego panelu, który osłania wentylator nawiewu.

Bezpieczeństwo podczas programu czyszczenia pirolitycznego

Przed uruchomieniem programu czyszczenia

- **UWAGA:** Usunąć wszystkie akcesoria (blachy, ruszt, wsporniki, prowadnice teleskopowe) oraz pojemniki z wnętrza piekarnika.
- Wyczyścić wszystkie rozlane ciecze i silne zabrudzenia, ponieważ podczas cyklu czyszczenia pirolitycznego mogą się

zapalić i spowodować zagrożenie pożarowe.

- Usunąć wszelkie zabrudzenia z uszczelki drzwiczek piekarnika.
- Dokładnie przestrzegać instrukcji programowania cyklu czyszczenia pirolitycznego.

Podczas procesu czyszczenia pirolitycznego:

- Na uchwycie na drzwiczkach piekarnika ani w pobliżu urządzenia nie zostawieć żadnych ścierek.
- Jeśli piekarnik został zamontowany pod blatem, ze względów bezpieczeństwa nie wolno używać płyty kuchennej, gdy uruchomiono proces czyszczenia pirolitycznego.
- Wewnętrzne oświetlenie piekarnika pozostanie wyłączone i nie można go włączyć.
- Piekarnik jest wyposażony w blokadę bezpieczeństwa, która zapobiega otwarciu drzwiczek podczas cyklu czyszczenia. Nie wolno próbować otwierać drzwiczek, gdy blokada jest aktywna.



INFORMACJE

Niniejsza instrukcja opisuje ogólne cechy piekarnika, więc może nie odpowiadać w pełni konkretnemu modelowi. Szczegółowa charakterystyka oraz opis funkcji urządzenia znajduje się w instrukcji obsługi dołączonej do niniejszej instrukcji montażu i konserwacji.

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany charakterystyki produktu w celu poprawy jego działania.

Montaż

Poniższe informacje są przeznaczone wyłącznie dla instalatora, który jest odpowiedzialny za montaż i podłączenie elektryczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody spowodowane samodzielnym zamontowaniem piekarnika przez użytkownika.

PRZED MONTAŻEM

- Przenosząc piekarnik należy podnosić go za boczne uchwyty, nigdy za uchwyt na drzwiczkach piekarnika.
- Nie należy montować piekarnika za drzwiami dekoracyjnymi. Może to spowodować jego przegrzanie.
- W przypadku montażu piekarnika pod blatem należy przestrzegać instrukcji montażu.
- Tylna część urządzenia nie powinna stykać się z wystającymi elementami szafki kuchennej, rurami, gniazdkami sieciowymi, itp.
- Gdy gniazdo sieci elektrycznej znajduje się wewnątrz szafki, w której jest montowany piekarnik, należy zainstalować je w zaciemnionym polu oznaczonym na Rysunku 2.
- Elementy szafki kuchennej, w której jest montowany piekarnik, muszą być odporne na temperatury przekraczające 85°C.
- Należy ściśle przestrzegać instrukcji montażu. W przeciwnym razie obieg wentylacji piekarnika może zostać zablokowany, powodując wysokie temperatury, które mogą uszkodzić szafkę i urządzenie.
- W tym celu trzeba sprawdzić wymiary szafki i otworów, które mają być w niej wywiercone, jak pokazano na następujących rysunkach:

Montaż w słupku

Piekarnik 60 cm: Rysunek 7*.

Piekarnik 45 cm: Rysunek 8*.

Montaż pod blatem.

Piekarnik 60 cm: Rysunek 9*.

Piekarnik 45 cm: Rysunek 10*.



UWAGA

* W przypadku montażu **piekarnika pirolicznego NIE WOLNO** wiercić żadnych otworów w szafce w zaciemnionych polach oznaczonych na rysunku.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Instalator musi się upewnić, że:

- Napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej są zgodne z podanymi na tabliczce znamionowej.
- Instalacja elektryczna w budynku wytrzyma maksymalną moc podaną na tabliczce identyfikacyjnej.
- Po podłączeniu do zasilania wszystkie elementy elektryczne piekarnika działają poprawnie.

MONTAŻ PIEKARNIKA

Dotyczy wszystkich piekarników. Po wykonaniu podłączenia elektrycznego:

1. Umieścić piekarnik wewnątrz szafki i upewnić się, że przewód zasilający nie jest zakleszczony i nie styka się z nagrzewającymi się elementami piekarnika.
2. Upewnić się, że korpus piekarnika nie styka się ze ściankami szafki kuchennej - należy zapewnić minimalny odstęp 2 mm.
3. Wyśrodkować piekarnik w szafce w taki sposób, aby pomiędzy piekarnikiem a drzwiczkami sąsiednich mebli zapewnić minimalny odstęp 5 mm. Rysunek 3.
4. Otworzyć drzwiczki, włożyć w odpowiednie otwory plastikowe zaślepki dostarczone z piekarnikiem. Rysunek 11.
5. Przymocować piekarnik do szafki za pomocą załączonych śrub, wkręcając je w otwory widoczne po otwarciu drzwiczek urządzenia.



UWAGA

* W przypadku montażu **piekarnika pirolicznego NIE WOLNO** wiercić żadnych otworów w szafce w zaciemnionych polach oznaczonych na rysunku.



UWAGA

Nie opierać się o otwarte drzwiczki piekarnika podczas wykonywania kroków 4 i 5,

ponieważ piekarnik nie jest przymocowany dlatego może wysunąć się z szafki i spaść na podłogę.

OCHRONA ŚRODOWISKA

UTYLIZACJA OPAKOWAŃ EKOLOGICZNYCH

Opakowanie jest wykonane z materiałów podlegających recyklingowi; po przetworzeniu można je wykorzystać do innych celów. Należy skontaktować się z lokalnymi instytucjami, aby uzyskać informacje na temat utylizacji tych materiałów.


nieprawidłową utylizacją.

Należy skontaktować się z lokalnym organem władzy, zakładem utylizacji odpadów z gospodarstwa domowego lub sklepem, w którym został zakupiony produkt, aby uzyskać więcej informacji na temat jego recyklingu.

UTYLIZACJA PRODUKTU



UWAGA

Symbol  na produkcie lub opakowaniu wskazuje, że tego urządzenia nie można utylizować jak zwykłych odpadów z gospodarstwa domowego. Należy je przekazać do punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu poddania recyklingowi. W ten sposób można uniknąć negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia publicznego spowodowanych

ŻYŻYCIE ENERGII





Urządzenie przetestowano pod kątem spełnienia wymogów rozporządzeń 66/2014 (ekoprojekt) i 65/2014 (etykiety efektywności energetycznej) zgodnie z normą EN 60350-1.

Pomiary zużycia energii wykonywane w różnych warunkach mogą dać wartości inne niż podane dla Państwa piekarnika.

Aby uzyskać więcej informacji o zużyciu energii zakupionego piekarnika, należy zapoznać się z instrukcją obsługi dołączoną do niniejszej instrukcji montażu i konserwacji.

Przed pierwszym użyciem

W piekarniku mogą występować śladowe ilości smaru i innych substancji na skutek procesu produkcyjnego. Aby je usunąć, należy:

1. Usunąć całe opakowanie z piekarnika, w tym folię ochronną (o ile została użyta).
2. Ustawić funkcję grzania  /  lub, jeśli to ustawienie jest niedostępne,  /  na 200°C na 1 godzinę. Patrz: instrukcja obsługi dołączona do niniejszej instrukcji montażu i konserwacji.

3. Ostudzić piekarnik otwierając drzwiczki, aby wyeliminować wszystkie zapachy z wnętrza.

4. Po ostudzeniu wyczyścić piekarnik i akcesoria.

Podczas pierwszego uruchomienia może powstać dym i specyficzny zapach. Należy zapewnić dobrą wentylację kuchni.

Inne ważne instrukcje

Nie wykladać dolnej części piekarnika folią aluminiową, ponieważ może to negatywnie wpłynąć na pieczenie i spowodować uszkodzenie emalii wewnątrz piekarnika jak również

wnętrza szafki.

Nie wolno wylewać wody na dno podczas użytkowania piekarnika; może to spowodować uszkodzenie emalii.

Skropliny na drzwiczkach piekarnika pojawiające się podczas pieczenia żywności o wysokiej zawartości wody to normalne zjawisko.

W trakcie zamykania drzwiczek piekarnika podczas pieczenia można usłyszeć szum

powietrza dobiegający z wewnątrz. Jest to normalne zjawisko ze względu na ciśnienie wywierane przez drzwiczki podczas zamykania, co gwarantuje uszczelnienie wnętrza.

Akcesoria

Nie pozostawiać żadnych pojemników ani żywności na dnie piekarnika. Zawsze używać blach do pieczenia oraz rusztów dostarczonych wraz z piekarnikiem.

W celu przygotowania jogurtu umieścić słoiki na dnie piekarnika.

Aby przygotować inne potrawy, włożyć blachę do pieczenia lub ruszt w prowadnice wewnątrz piekarnika.

1. W szyny bocznych wsporników lub w prowadnice teleskopowe (zależy od modelu).
2. Ruszt oraz niektóre blachy do pieczenia mają rowki zabezpieczające przed przypadkowym wysunięciem/wypadnięciem z prowadnicy. Wsunąć ruszt/blachy do wnętrza tak, by rowki znajdowały się w tylnej części piekarnika. Rys. 4.
3. Powierzchnia rusztu, na której będą umieszczane pojemniki, musi być poniżej prowadnic bocznych. Zapobiega to przypadkowemu przesunięciu pojemnika. Rysunek 5.
4. Z przodu blach do pieczenia znajduje się uchwyt, który ułatwia ich wysuwanie. Uchwyt powinien znajdować się z przodu komory piekarnika, tj. przy drzwiczkach. Rysunek 6.

MONTAŻ PROWADNIC TELESKOPOWYCH

Niektóre modele piekarników wyposażono w prowadnice teleskopowe.

Aby zamontować prowadnice teleskopowe na chromowanych wspornikach, należy wykonać następujące czynności:

Prowadnice teleskopowe z zaczepem na dwóch szynach



Prowadnice muszą być umieszczone na poziomie 2. licząc od dołu. Rysunek 12.

1. Zdjąć folię ochronną.
2. Założyć duże zaczepy na górną szynę, następnie wyciągnąć prowadnicę aż zatrzaśnie się na małych zaczepach na dolnej szynie. Rys. 12.
3. Kliknięcie oznacza prawidłowe zamocowanie prowadnicy. Rysunek 13.
4. Rowek do mocowania blachy/rusztu powinien znajdować się z przodu komory piekarnika.

Prowadnice teleskopowe z zaczepem na jednej szynie



Prowadnice teleskopowe z niepełnym wysuwem należy umieścić na poziomie 1., 2., 3. i 5. licząc od dołu. Rysunek 14.

Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem należy umieścić na poziomie 1., 2. i 3. licząc od dołu. Rysunek 15.

W przypadku piekarników 45 cm prowadnice teleskopowe są umieszczane na poziomie 1. Rysunek 16.

1. Zaczepić zacisk na górnej szynie na wybranym poziomie. Rysunek 17.
2. Kliknięcie oznacza prawidłowe zamocowanie prowadnicy. Rysunek 18.
3. Rowek do mocowania blachy/rusztu powinien znajdować się z przodu komory piekarnika. Rysunek 18.

Czyszczenie i konserwacja



UWAGA

Przed wykonaniem jakiegokolwiek operacji odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

CZYSZCZENIE ZEWNĘTRZNYCH POWIERZCHNI PIEKARNIKA I AKCESORIÓW

Umyć zewnętrzne powierzchnie piekarnika i akcesoria ciepłą wodą z mydłem lub łagodnym detergentem.

Zachować szczególną ostrożność podczas czyszczenia elementów ze stali nierdzewnej i powierzchni malowanych. Używać tylko miękkich gąbek lub ściereczek, które nie zarysują powierzchni.



UWAGA

Prowadnic teleskopowych nie wolno myć w zmywarce. Ryzyko zmycia smaru, który umożliwia im przesuwanie się; prowadnice zablokują się i będą bezużyteczne.

CZYSZCZENIE WNĘTRZA PIEKARNIKA

Regularnie czyścić wnętrze piekarnika, aby usunąć ślady tłuszczu i żywności, które mogą później wydzielać dym i zapachy oraz powodować powstawanie plam.

Do czyszczenia powierzchni emaliowanych, takich jak dno piekarnika, używać nylonowych szczotek lub gąbek i ciepłej wody z mydłem. Czyścić, gdy piekarnik jest zimny. Używać środków do czyszczenia piekarnika tylko na powierzchniach emaliowanych i zawsze przestrzegać instrukcji producenta.



UWAGA

Nie wolno czyścić wnętrza piekarnika za pomocą urządzeń parowych lub wodą pod ciśnieniem.

Nie używać druczianych zmywaków i szczotek ani innych narzędzi, które mogą zarysować emalię.

Z upływem czasu niektóre dania, np. składniki potraw, np. sok pomidorowy, ocet, sól, itp., mogą spowodować odbarwienie emalii. Jest to normalne zjawisko i nie ma wpływu na działanie piekarnika. Nie należy próbować usuwać tych plam przy użyciu agresywnych metod, takich jak opisane, ponieważ może to spowodować trwałe uszkodzenie powierzchni.

Regularnie czyścić uszczelkę piekarnika, aby usunąć wszelkie ślady tłuszczu i żywności. Zapobiegnie to uszkodzeniu i popękaniu uszczelki podczas kolejnych procesów pieczenia.

Zaleca się czyszczenie uszczelki bez jej wyjmowania.

Demontaż wsporników bocznych

1. Wyjąć wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika.
2. Odkręcić nakrętkę mocującą (A) przedni zaczepek, pociągnąć wspornik (B) do siebie i wyjąć.

Montaż wsporników

3. Tylny zaczepek umieścić na tylnej nakrętkę mocującej.
4. Dokręcić nakrętkę mocującą (C) przedni zaczepek. Rysunek 20.
5. Zabezpieczyć podporę nakrętką (D), dokręcać aż do pełnego wyregulowania (E). Rysunek 20.

Demontaż panelu dolnego



INFORMACJE

Aby zdemontować panel dolny, należy najpierw zdemontować wsporniki boczne, postępując zgodnie z instrukcjami w poprzednim punkcie.

Następnie:

1. Wykręcić najpierw śruby dolne (A), następnie górne (B). Rysunek 21.
2. Aby zamontować panel dolny, należy postępować w odwrotnej kolejności.

**UWAGA**

Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie wolno uruchamiać urządzenia, jeśli nie zamontowano tylnego panelu, który osłania wentylator nawiewu.

Piekarniki z opuszczaną grzałką grilla

Aby oczyścić górną część komory piekarnika:

1. Zaczekać, aż piekarnik ostygnie.
2. Wypchnąć oburącz drążek mocujący grzałkę grilla (A) aż do zwolnienia z zaczepu (B). Rysunek 22.
3. Opuścić grzałkę grilla, następnie oczyścić górną część komory piekarnika. Rysunek 23.
4. Zamontować grzałkę grilla, przeprowadzając czynności w odwrotnej kolejności.

Piekarniki z funkcją Teka Hydroclean®

Patrz instrukcja obsługi piekarnika.

Piekarniki z funkcją czyszczenia pirolitycznego

Patrz instrukcja obsługi piekarnika.

CZYSZCZENIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

Aby ułatwić czyszczenie, drzwiczki można zdemontować. W tym celu, należy postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi typu drzwiczek posiadanego piekarnika.

Demontaż/montaż drzwiczek z zawiasem w korpusie urządzenia

1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
2. Obrócić obie blokady zawiasów. Rysunek 24.

3. Zamknąć drzwiczki do pozycji zablokowanej. Rysunek 25.
4. Trzymając oburącz drzwiczki, wyciągnąć je do góry aż do wyjęcia zawiasów z mocowań. Rysunek 25.

Montaż drzwiczek

5. Trzymając oburącz drzwiczki w ich dolnej części, włożyć zawiasy w mocowania i pozwolić drzwiczkom swobodnie opaść. Rysunek 26.
6. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika. Rysunek 26.
7. Obrócić obie blokady zawiasów do pozycji początkowej

**UWAGA**

Upewnić się, że drzwiczki są poprawnie założone, obracając obie blokady zawiasów do pozycji początkowej. W przeciwnym razie mogą zablokować się przy próbie zamknięcia.

**INFORMACJE**

Jeśli nie można obrócić blokad, należy użyć płaskiego śrubokręta.

Demontaż/montaż drzwiczek z zawiasem w drzwiczkach

1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
2. Obrócić obie blokady zawiasów. Rysunek 27.
3. Zamknąć drzwiczki do pozycji zablokowanej. Rysunek 28.
4. Trzymając oburącz drzwiczki, wyciągnąć je do góry aż do wyjęcia zawiasów z mocowań. Rysunek 28.

Aby zamontować drzwiczki, wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Demontaż/montaż wewnętrznej szyby drzwiczek



UWAGA

W trakcie demontażu szyby wewnętrznej jeśli drzwiczki nie zostały uprzednio zdemontowane, zawsze należy opuścić blokady zawiasów. W przeciwnym razie drzwiczki mogą samoczynnie zamknąć się - ryzyko uszkodzenia szyby wewnętrznej oraz obrażeń ciała.



INFORMACJE

Aby temu zapobiec, należy wyciągnąć szybę wewnętrzną z drzwiczek uprzednio zdemontowanych zgodnie z instrukcjami opisanymi w poprzednim punkcie.

W zależności od modelu piekarnik może mieć 2, 3 lub 4 szyby wewnętrzne. Należy postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi drzwiczek posiadanego piekarnika.

1. Nacisnąć blokady szyb wewnętrznych znajdujące się w górnej części drzwiczek piekarnika. Rysunek 29.
2. Bez zwalniania blokad pociągnąć za górną ramę/uszczelkę drzwiczek. Rysunek 30.
3. Szyby wewnętrzne zostały zdemontowane. Zaleca się umyć je delikatną szmatką oraz płynem do mycia szyb.



UWAGA

Zwrócić uwagę na kolejność i pozycję szyb wewnętrznych podczas ich wyjmowania, ponieważ po wyczyszczeniu należy je ponownie zamontować w tej samej kolejności i pozycji.

4. Po umyciu zamontować szybę wewnętrzną nr 3, tak by wydrukowany na niej napis TERMOGLASS był widoczny, jak pokazano na rysunku 31.

5. W przypadku piekarników pirolitycznych napis TERMOGLASS na szybach wewnętrznych numer 3 i 4 musi być widoczny, jak pokazano na rysunku 32.
6. Wstawić szybę wewnętrzną nr 2 zadrukowaną stroną od wewnętrznej strony drzwiczek.
7. Zamontować górną ramę/uszczelkę drzwiczek, tak by blokady wpadły w boczne otwory.



UWAGA

Nigdy nie włączać piekarnika, jeśli nie zamontowano wszystkich szyb wewnętrznych.

WYMIANA ŻARÓWKI



UWAGA

Przed wymianą żarówki należy odłączyć piekarnik od zasilania.

Żarówka zamienna musi być odporna na temperatury do 300°C. Zamówienie należy skłaść w autoryzowanym serwisie technicznym.

Wymiana górnej żarówki

1. Odkręcić szklaną osłonę żarówki. Rysunek 33.
2. Wymienić żarówkę, zamontować szklaną osłonę.

Wymiana bocznej żarówki

1. Delikatnie podważyć płaskim śrubokrętem szklaną osłonę żarówki i zdemontować. Rysunek 34.
2. Wymienić żarówkę, ponownie założyć szklaną osłonę, upewniając się, że wszystko jest na swoim miejscu.

Wymiana oświetlenia LED

Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.

Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano niektóre z najczęstszych problemów, jak również ich przyczyny i

możliwe rozwiązania.

Piekarnik nie działa

- Sprawdzić podłączenie elektryczne.
- Sprawdzić bezpieczniki i wyłącznik automatyczny instalacji elektrycznej.
- Sprawdzić ustawienia programatora.
- Sprawdzić pozycję pokrętki wyboru funkcji oraz pokrętki wyboru temperatury.

Oświetlenie nie działa

- Wymienić żarówkę.
- Sprawdzić w instrukcji obsługi, czy żarówka została poprawnie zamontowana.

Wskaźnik temperatury nie podświetla się

- Ustawić temperaturę.
- Ustawić funkcję grzania.
- Wskaźnik podświetla się, tylko gdy piekarnik nagrzewa się do ustawionej temperatury.

W trakcie pracy z piekarnika wydobywa się dym

- Normalne zjawisko podczas pierwszego uruchomienia.
- Regularnie czyścić wnętrze komory piekarnika.
- Regularnie czyścić brytfannę na ociekające soki i tłuszcze.
- Nie piec w temperaturach wyższych niż podane w tabeli pieczenia.

Nie uzyskano oczekiwanych efektów pieczenia

- Sprawdzić tabelę pieczenia w celu uzyskania informacji o działaniu piekarnika.

Aksesoria i wsporniki boczne są uszkodzone

- Nie wyjęto akcesoriów i wsporników na czas czyszczenia pirolitycznego.
- Należy pamiętać o wyjmowaniu akcesoriów oraz wsporników na czas programu czyszczenia.

Emalia odbarwiła się, pojawiły się ciemne plamy


- Skład chemiczny niektórych produktów spożywczych może spowodować odbarwienie emalii.
- Jest to normalne zjawisko i nie powoduje zmian właściwości emalii.



Piekarnik jest wyłączony, kontrolka świeci się, a drzwiczek nie można otworzyć


- Włączono blokadę drzwiczek.
- Wyłączyć blokadę drzwiczek, postępując zgodnie ze wskazówkami opisanymi w instrukcji obsługi dołączonej do niniejszej instrukcji montażu i konserwacji.



Piekarnik jest włączony, kontrolka świeci się, ale drzwiczek nie można otworzyć

- Włączono blokadę drzwiczek.

- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji do pozycji  .
- Wyłączyć blokadę drzwiczek, postępując zgodnie ze wskazówkami opisanymi w instrukcji obsługi dołączonej do niniejszej instrukcji montażu i konserwacji.
- Aby kontynuować pieczenie, ponownie wybrać żądaną funkcję grzania.


Pokrętkę wyboru funkcji ustawiono w pozycji , wybrano program pirolizy (P1, P2 lub P3), ale kontrolka  szybko miga i włączył się alarm dźwiękowy



- Nie zamknięto poprawnie drzwiczek, dlatego nie mogły zostać zablokowane i program czyszczenia pirolitycznego nie może się rozpocząć.
- Sprawdzić drzwiczki i prawidłowo je zamknąć. Następnie ustawić pokrętkę wyboru funkcji w pozycji  i powtórzyć sekwencję w celu rozpoczęcia pirolizy.


Pokrętkę wyboru funkcji ustawiono w pozycji , wybrano program pirolizy (P1, P2 lub P3), ale kontrolka  nie świeci się, a piekarnik się nie nagrzewa


- Nie działa blokada drzwiczek, mimo że drzwiczki są prawidłowo zamknięte.

- Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym, ponieważ blokada drzwiczek jest uszkodzona.

Program pirolizy zakończył się i piekarnik jest zimny, ale drzwiczki są zablokowane, a kontrolka  i 0:00 migają

- Nie ustawiono pokrętki wyboru funkcji w pozycji  po zakończeniu programu pirolizy.
- Ustawić pokrętkę wyboru funkcji w pozycji  .

Pokrętkę wyboru funkcji ustawiono w pozycji , a drzwiczki nadal są zablokowane

- Piekarnik nie ostygł do bezpiecznej temperatury.
- Zaczekać, aż piekarnik ostygnie, a kontrolka  zgaśnie.

Dane techniczne



UWAGA

Jeśli urządzenie nadal nie działa, należy zgłosić problem do autoryzowanego serwisu technicznego.

Poinformować dział serwisowy o rodzaju problemu oraz podać:

1. Numer seryjny (S-No).
2. Model urządzenia (Mod.).

Informacje te umieszczono na tabliczce znamionowej piekarnika, która znajduje się w bocznej części komory piekarnika (widoczna po otwarciu drzwiczek).

FIG. 1

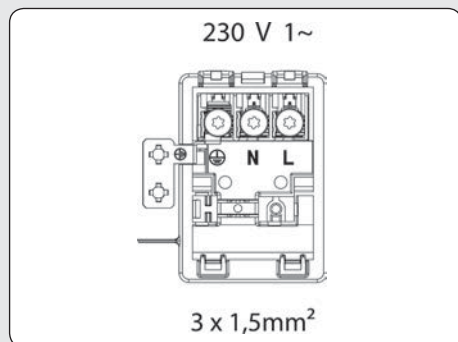


FIG. 2

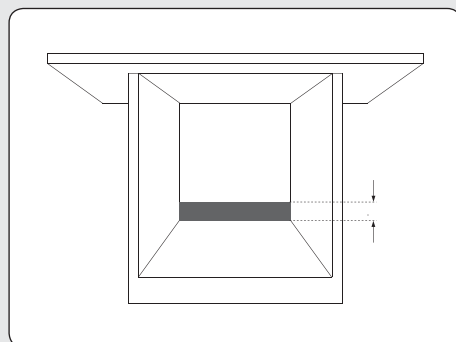


FIG. 3

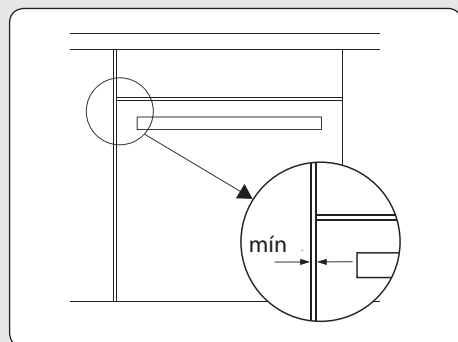


FIG. 4

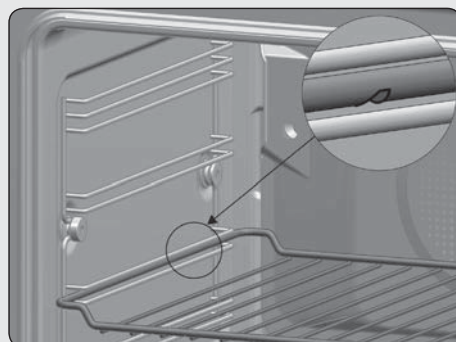


FIG. 5

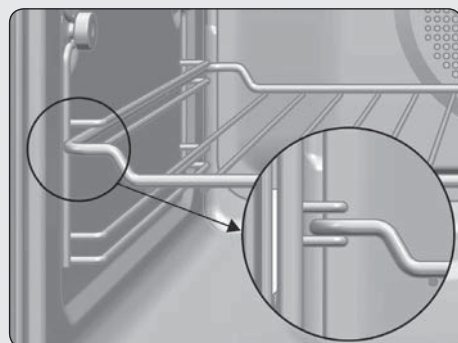


FIG. 6

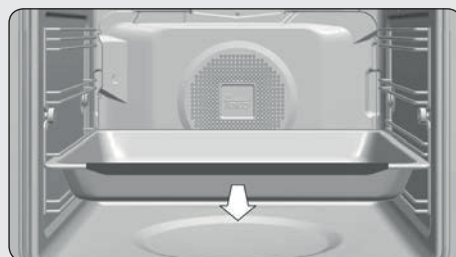


FIG. 7

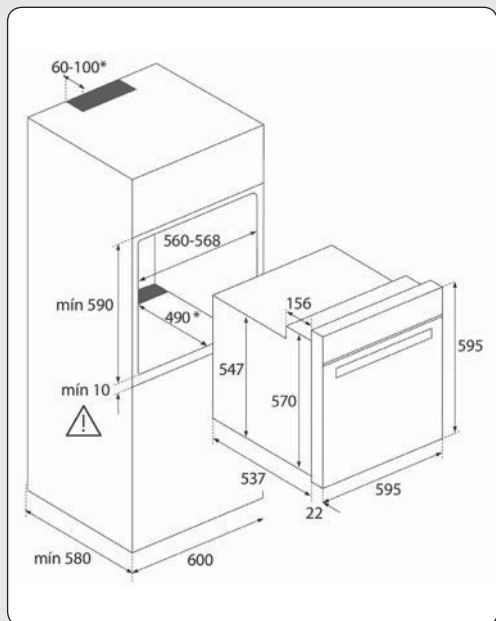


FIG. 8

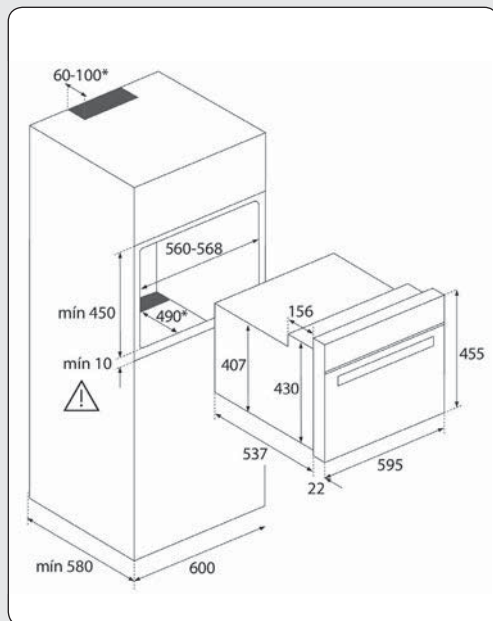


FIG. 9

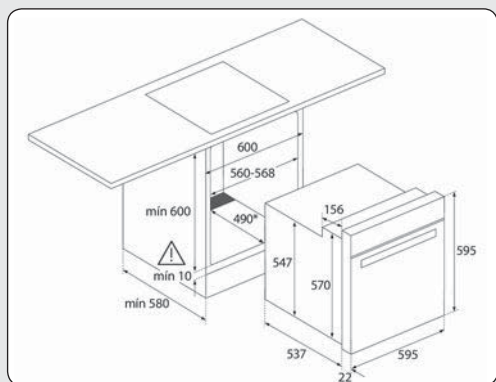


FIG. 10

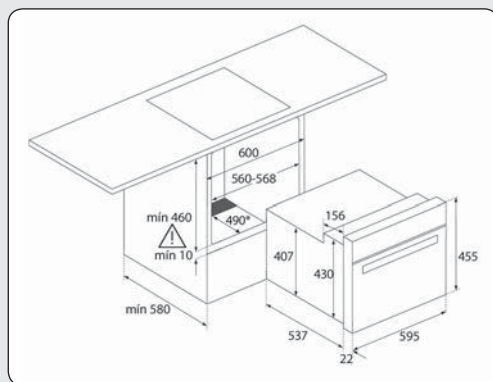


FIG. 11



* Не следует делать отверстия для пиrolитических духовых шкафов.

* A pirolízises sütők esetén NE végezze el a nyitásokat.

* W przypadku piekarników pirolitycznych NIE wierć żadnych otworów.

* За пиrolитични фурни, НЕ пробивайте никакви отвори.

* În cazul cuptoarelor pirolitice, NU faceți nicio gaură.

* Не следует делать отверстия для пиrolитических духовых шкафов.

* U pyrolytické trouby NESMÍTE vrtat žádné otvory.

* U pyrolytických rúr, NEVRTAJTE žádné otvory.

FIG. 12

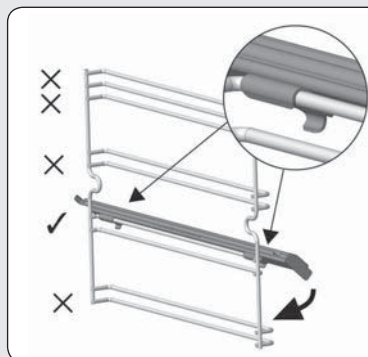


FIG. 13

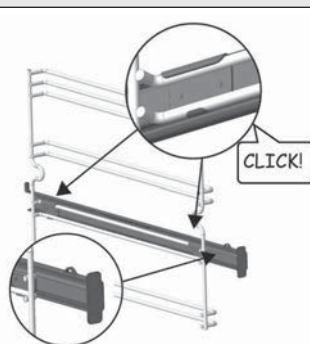


FIG. 14

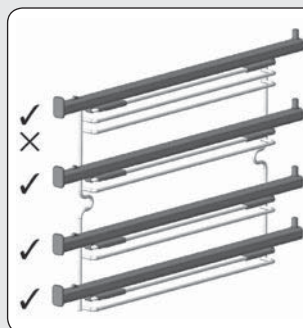


FIG. 15



FIG. 16



FIG. 17

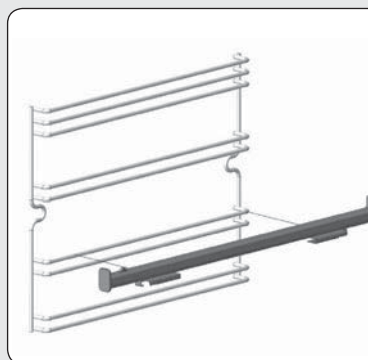


FIG. 18

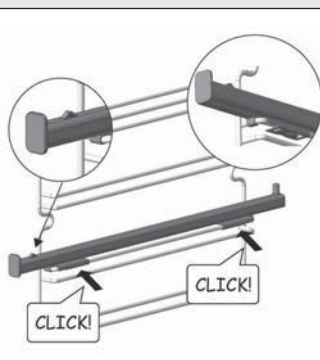


FIG. 19

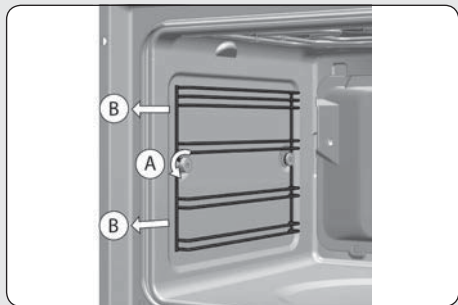


FIG. 20

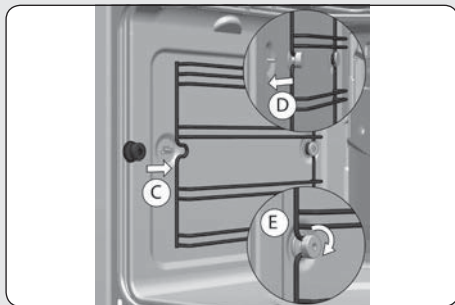


FIG. 21

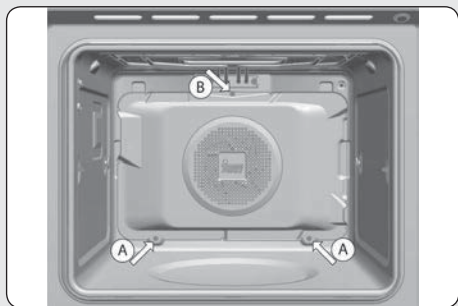


FIG. 22

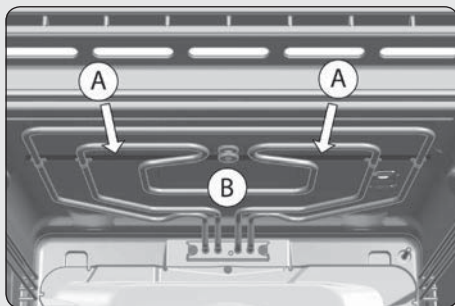


FIG. 23

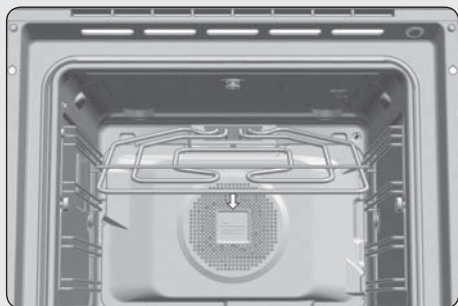


FIG. 24

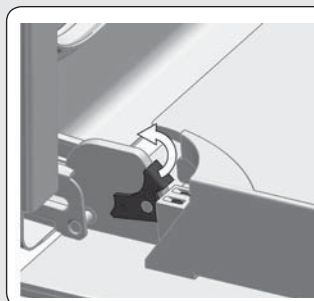


FIG. 25

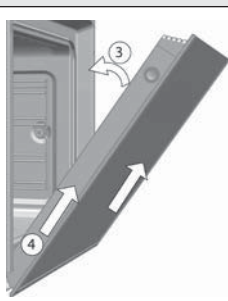


FIG. 26

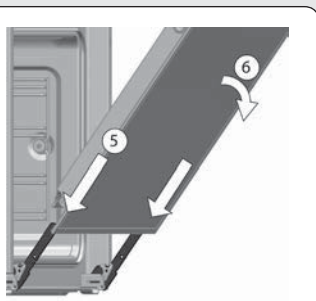


FIG. 27



FIG. 28

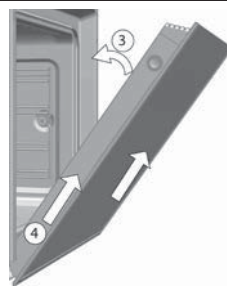


FIG. 29

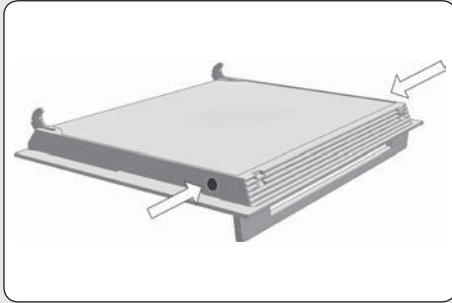


FIG. 30

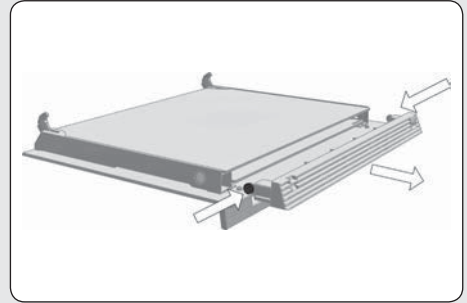


FIG. 31

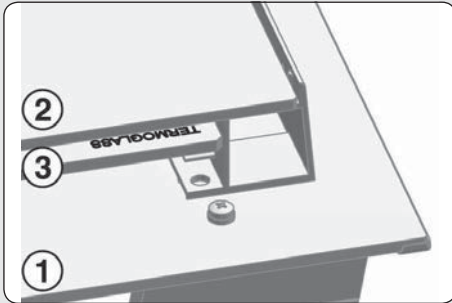


FIG. 32

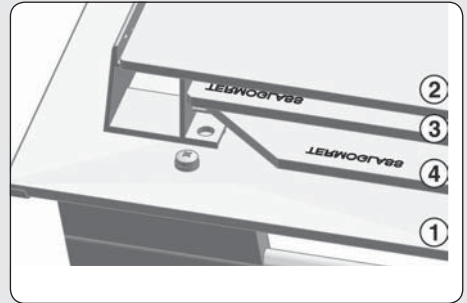


FIG. 33

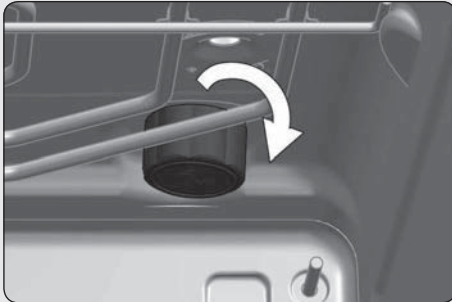
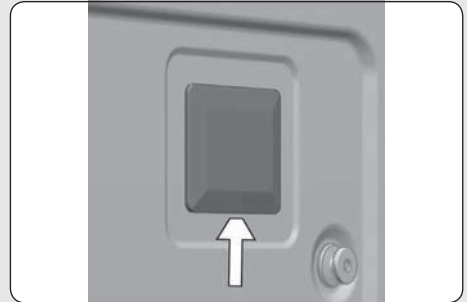


FIG. 34



TEKA



www.teka.com

Teka Polska Sp. z o.o.
ul. Żwirki i Wigury 14
02-092 Warszawa
T. +48 22 245 68 68



TEKA

INSTRUKCJA OBSŁUGI
Poradnik pieczenia

PL

Spis treści

• Opis funkcji grzania	3
• Inne funkcje piekarnika	4
• Korzystanie z piekarnika w sposób przyjazny dla środowiska	4
• Poradnik pieczenia	5
• Rozmrażanie	5
• Tabele temperatur i czasów	6
Drób	6
Mięso	7
Ryby	9
Pizza	10
Chleb	10
Przystawki i makarony	11
Ciasta i desery	12
Rozmrażanie	15

Opis funkcji grzania



UWAGA

Należy pamiętać, że dostępne funkcje zależą od modelu urządzenia.

Aby sprawdzić, które funkcje są dostępne w Państwa piekarniku, należy skorzystać z instrukcji obsługi dostarczonej do niniejszego poradnika pieczenia.

GRZAŁKA GÓRNA + GRZAŁKA DOLNA

Klasyczny sposób grzania, pieczenie prawie wszystkich potraw. Równomierne grzanie idealne do pieczenia ciast.

GRZAŁKI GÓRNA I DOLNA + NAWIEW

Funkcja odpowiednia do pieczenia mięsa i ciast. Wentylator rozprowadza ciepło równomiernie we wnętrzu całego piekarnika, skracając tym czas pieczenia oraz obniżając temperaturę.

GRILL + GRZAŁKA DOLNA

Funkcja idealna do pieczenia mięsa. Stosować do każdej części mięsa, niezależnie od wielkości.

MAXIGRILL

Umożliwia opiekanie powierzchni większych niż pozwala na to zwyczajny Grill. Większa moc opiekania pozwala szybciej uzyskać złoty kolor potrawy.

GRILL

Opiekanie i podrumienianie. Pozwala uzyskać efekt zrumienienia wierzchniej warstwy potrawy. Zaleca się użycie funkcji do przygotowania dań płaskich, takich jak steaki, żeberka, ryby i tosty.

GRILL / MAXIGRILL + NAWIEW

Umożliwia równomierne pieczenie oraz jednoczesne opiekanie warstwy wierzchniej na złocisty kolor. Funkcja idealna do potraw z rusztu. Sprawdza się również w przypadku większych dań, jak drób i

dziczyzna. Zaleca się, aby po umieszczeniu potrawy na ruszcie podłożyć pod spód brytfannę na spływające soki i tłuszcz.

GRZAŁKA DOLNA

Tylko dolna grzałka wytwarza ciepło. Funkcja odpowiednia do podgrzewania potraw oraz utrzymywania ich w ciepłe, opiekania spodów ciast, a także wyrastania ciasta.

TERMOOBIEG + GRZAŁKA DOLNA (PIZZA)

Funkcja idealna do pieczenia pizzy, ciast, tart owocowych i oraz ciasta biszkoptowego.

TERMOOBIEG (NAWIEW + GRZAŁKA PIERŚCIENIOWA)

Wentylator równomiernie rozprowadza ciepło pochodzące z grzałki umieszczonej w tylnej części piekarnika. Dzięki jednolitej temperaturze wewnątrz urządzenia, potrawy można piec na dwóch poziomach jednocześnie.

SLOW FOOD

Funkcja idealna do przygotowywania potraw duszonych w garnku oraz przepisów wymagających długiego czasu gotowania/pieczenia w niskiej temperaturze, która pozwala zachować wartości odżywcze.

Dla uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się korzystanie z naczyń z pokrywkami, przeznaczonych do stosowania w piekarniku.

ECOECO

Funkcja umożliwia przygotowanie potraw przy minimalnym zużyciu energii. Zastosowanie konwekcji wymuszonej (w zależności od modelu urządzenia) sprawia, że piekarnik wyłącza się kilka minut przed pełnym przygotowaniem potrawy, wykorzystując ciepło nagromadzone we wnętrzu, by idealnie dopiec potrawę.

Funkcja odpowiednia do pieczenia ryb oraz wszelkich rodzajów mięsa.



ROZMRAŻANIE

Funkcja idealna do powolnego rozmrażania żywności, zwłaszcza spożywanej na zimno, takiej jak zupy, ciastka, tarty, ciasta itp.

W niektórych modelach w funkcji Rozmrażanie wykorzystuje się system gorącego powietrza w dwóch wariantach: poziom HI (wyższa temperatura) dla mięs; poziom LO (niższa temperatura) dla ryb, ciast i chleba.



WYRASTANIE CIASTA

Specjalna funkcja do wyrastania ciasta na chleb i ciastka.



SZYBKIE NAGRZEWANIE

Funkcja pozwala szybko nagrzać piekarnik do ustawionej temperatury. Użyć funkcji, gdy przepis wymaga nagrzania piekarnika do określonej temperatury przed użyciem.

Inne funkcje piekarnika

Więcej szczegółów na temat sposobu korzystania z poniższych funkcji można znaleźć w instrukcji obsługi piekarnika.



TEKA HYDROCLEAN®

Funkcja czyszczenia TEKA HYDROCLEAN® pozwala w łatwy i szybki sposób usunąć wszelkie zabrudzenia i pozostałości z pieczenia. W trakcie procesu czyszczenia światło wewnątrz piekarnika pozostaje wyłączone.



PIROLIZA

Program piroliza wykorzystuje bardzo wysokie temperatury do czyszczenia wnętrza piekarnika. Wszystkie zabrudzenia i pozostałości z pieczenia ulegają utlenieniu i natychmiastowemu spaleniu. W trakcie procesu czyszczenia światło wewnątrz piekarnika pozostaje wyłączone.

Korzystanie z piekarnika w sposób przyjazny dla środowiska

Porady dotyczące oszczędzania energii:

- Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria, które nie będą używane.
- Używać naczyń p, które można stosować w piekarniku, najlepiej w ciemnym kolorze.
- W trakcie pieczenia drzwiczki urządzenia otwierać najrzadziej jak to możliwe.
- Starać się nie nagrzewać pustego piekarnika. Jeśli pozwala na to dany przepis, umieszczać żywność w zimnym piekarniku.
- Jeżeli piekarnik wyposażono w funkcję ECO, należy używać tej funkcji zawsze, gdy pozwala na to przepis.
- W przypadku przepisów wymagających długiego czasu pieczenia wyłączyć piekarnik na 5–10 minut przed upływem czasu pieczenia, aby wykorzystać nagromadzone w nim ciepło.
- Jeżeli piekarnik wyposażono w nawiew, można piec kilka dań jednocześnie.

Poradnik pieczenia

Funkcje pieczenia różnią się w zależności od modelu. Dostępne tabele zawierają podstawowe czasy pieczenia.

Czasy i temperatury pieczenia podane w tabelach są orientacyjne. Zaleca się ustawić niższe wartości i zwiększać je w miarę potrzeby.

Piekarniki 45 cm: Czasy oraz temperatury pieczenia są zwykle nieco krótsze/niższe niż w przypadku piekarników 60 cm. Zawsze stosować najniższe wartości podane w tabelach.

Ogólnie rzecz biorąc, czasy pieczenia podane w tabelach obliczono dla produktów wkładanych do zimnego piekarnika.

Przepisy wymagające szybkiego nagrzania piekarnika będą o tym wyraźnie informować.

Niektóre modele są wyposażone w funkcję szybkiego nagrzewania. Funkcja ta skraca czas pieczenia w stosunku do wartości po-

danych w tabelach. Podczas korzystania z tej funkcji przed włożeniem żywności do piekarnika należy zaczekać, aż zostanie osiągnięta ustawiona temperatura.

Poziomy pieczenia (licząc od dołu):

- 1: Niski.
- 2: Średni.
- 3: Wysoki.

Poziomy 4. i 5. są odpowiednie do grillowania i opiekania.

Piekarniki 45 cm: Najbardziej odpowiednim poziomem do pieczenia jest zawsze poziom 1. Poziomy 2. i 3. są odpowiednie do grillowania i opiekania.

Umieścić żywność na środku blachy do pieczenia lub rusztu, aby uzyskać równomierne wyniki.

Rozmrażanie

Podczas rozmrażania żywności należy pamiętać, że:

- Rozmrażany produkt należy ułożyć bez opakowania na blasze lub talerzu.
- Duże porcje/kawałki mięsa lub ryby zaleca się położyć na ruszcie, jednocześnie umieszczając pod nim brytfannę do zbierania ociekających tłuszczu.
- Mięso i ryby nie muszą być zupełnie rozmrożone: wystarczy, że będą z wierzchu na tyle miękkie, aby móc dodać przyprawę.

- Rozmrożone produkty należy jak najszybciej zużyć.
- Nie wolno ponownie zamrażać rozmrożonych produktów.

W tabeli* podano orientacyjny czas rozmrażania. W rzeczywistości zależy on także od temperatury otoczenia, wagi produktu oraz stopnia jego zmrożenia.

* Patrz tabela rozmrażania na stronie 15.

ПТИЦА / SZÁRNYASOK / DRÓB / ПТИЦИ

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. TEMPERAT. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNI СЪД
Утка Kacsa Kaczka Патица	1,50	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		190-210	55-60	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				170-190	45-55	
Утиная грудка Kacsamell Pierś z kaczki Патешки гърди	0,40	Верхний Felső Wysoki По-високо ниво		180-190	10-12	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
				200-210	8-10	
Утиные бедрашки Kacsacomb Udka z kaczki Патешки бутчета	2 шт 2 darab 2 sztuki 2 броя	Средин Középső Średni Междинно		170-190	45-50	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				160-180	55-60	
Курица Csirke Kurczak Пиле	1,20	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		190-210	55-60	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				170-190	50-55	
Куриные бедрашки Csirkecomb Udka z kurczaka Пилешки бутчета	4 шт 4 darab 4 sztuki 4 броя	Средин Középső Średni Междинно		190-210	25-30	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-200	20-25	
Индейка Pulyka Indyk Пуйка	4,00	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		190-200	70-75	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-200	65-70	

МЯСО / HÚSOK / MIĘSO / МЕСО

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNNIA СЪД
Жаркое из телятины Borjúpecsenye Pieczeń cielęca Телешко печено	2,00	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		190-210	85-90	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-200	90-95	
				180-200	80	
Ростбиф Marhasült Pieczeń wołowa Печено говеждо	0,60	Средин Középső Średni Междинно		190-210	45-50	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-210	60-65	
				180-200	35-40	
Запеченное фаршированное Töltött hús Pieczeń faszerowana Пълнено печено месо	1,00	Средин Középső Średni Междинно		175-180	45-50	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				170-180	55-60	
				170-180	45-50	
Телячьи отбивные Borjúkaraj Kotlety wołowe Телешки котлети	0,50	Средин Középső Średni Междинно		220	15	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
Телячий антрекот Borjú borda Stek z łaty wołowej Телешка пържолa	1,00	Средин Középső Średni Междинно		220	15	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
				220	25-30	
Филей телятина Borjú hátszín Stek duszony Задушена пържолa	1,00	Средин Középső Średni Междинно		180-200	33-45	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-200	25-30	
Жаркое из свинины Disznósült Pieczeń wieprzowa Печено свинско	1,00	Средин Középső Średni Междинно		180-190	50-55	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
Свинные отбивные Disznókaraj Kotlety wieprzowe Свински пържоли	0,50	Средин Középső Średni Междинно		200-220	15	Решетка Rács Ruszt Решетъчна

МЯСО / HÚSOK / MIĘSO / MECO

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR.S. TEMPERAT. TEMPERAT. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYŃIA СЪД
Свиная лопатка Disznó taraj Łopatka wieprzowa Свинска плешка	1,50	Средний Középső Średni Междинно		190-200	55-60	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-200	40-50	
Поросенок Malac Prosię Прасе сукалче	1,40	Средний Középső Średni Междинно		190-210	60-70	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				170-190	70-75	
Свиные ребра Disznó oldalas Żeberka wieprzowe Свински ребра	0,50	Средний Középső Średni Междинно		190-210	25-30	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-210	30	
Рулька Csülök Golonka Шунка от бут	1,00	Средний Középső Średni Междинно		190-210	50-55	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				170-190	45-55	
Дикий кабан Vaddisznó Mięso z dzika Диво прасе	2 шт 2 darab 2 sztuki 2 броя	Средний Középső Średni Междинно		180	15	Решетка Rács Ruszt Решетьчна
				190-200	12-15	
Баранина Báránhús Jagnięcina Агнешко	1,00	Средний Középső Średni Междинно		190-210	35-40	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-200	45-50	
Ножка без кости Kicsontozott láb Udziec bez kości Обезкостен бут	0,60	Средний Középső Średni Междинно		170-190	45-55	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-190	35-40	
Кенгуру Kenguru Mięso z kangura Кенгуру	2,00	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		190-210	55-60	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-200	45-55	

РЫБА / HALAK / RYBY / РИБА

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR.S. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNNIA СЪД
Сибас в соли Sügér sóban Solony okoń morski Лаврак печен в сол	1,00	Средин Középső Średni Междинно		180-200	20-25	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-200	18-20	
Морской лещ Tengeri durbincs Morlesz Ципура	1,00	Средин Középső Średni Междинно		190-200	20-25	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-200	10-15	
Хек, нарезанный Szeletelt tőkehal Medaliony z morszczuka Медальони от мерлуза	1,10	Средин Középső Średni Междинно		190-210	15-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-200	10-12	
Лосось, нарезанный Szeletelt lazac Medaliony z łososia Медальони от сьомга	1,10	Средин Középső Średni Междинно		190-200	15-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				200-210	10-15	
Рыбный пудинг Hal puding Pudding rybny Мус от риба	2,00	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		160	50	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния
				150-160	60-65	
Волован с рыбой Hal voulevant Vol-au-vent z rybą Волован с риба	0,50	Средин Középső Średni Междинно		180-190*	18-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава

* Для этих блюд, следует разогреть пустую духовку и поместить продукты когда будет достигнута выбранная температура.

* Ezekben az esetekben üresen melegítse elő a sütőt és a kiválasztott hőmérsékleten helyezze be az ételt.

* W przypadku tych dań zaleca się nagrzać pusty piekarnik, a potrawy umieścić po osiągnięciu ustawionej temperatury.

* За да пригответе тези ястия, загрейте предварително празната фурна и след това поставете храната във фурната, след като избраната температура бъде достигната.

ПИЦЦА / PIZZÁK / PIZZA / ПИЦА

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYŃNIA СЪД
Пицца толстое тесто Vastag pizza Pizza na grubym cieście Пица с дебело тесто	0,60	Срединй Középső Średni Междинно		190-210	30-35	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
				190-200	20-25	
Пицца, тонкое тесто Vékony pizza Pizza na cienkim cieście Пица с тънко тесто	0,60	Срединй Középső Średni Междинно		190-200	15-20	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
				200-210	10-15	

ХЛЕБ / KENYÉR / CHLEB / ХЛЯБ

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYŃNIA СЪД
Белый хлеб Fehér kenyér Chleb biały Бял хляб	0,50	Срединй Középső Średni Междинно		200-220	20-25**	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Черный хлеб Fekete kenyér Chleb żytni Ръжен хляб	0,15	Срединй Középső Średni Междинно		200-220	10-15**	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Хлеб цельнозерновой Teljes kiőrlésű kenyér Chleb pełnoziarnisty Пълнозърнест хляб	0,15	Срединй Középső Średni Междинно		200-220	10-30**	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава







** Предварительная закуска с , 100 °C, 30 мин. приблизительно.

** Előzetes kelesztés , funkcióban 100 °C, 30 perc. körülbelül.


















** Ustawić funkcję grzania «grzałka dolna» , 100°C, ok. 30 min.

** Функция за втасване , 100 °C, пригл. 30 мин.

АКУСКИ И ПАСТА / ELŐÉTELEK ÉS TÉSztÁK / PRZYSTAWKI I MAKARONY / РЕДЯСТИЯ И МАКАРОНЕНИ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR.S. TEMPERAT. TEMPERAT. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYŃNIA СЪД
Картофель запеченный Sült burgonya Pieczone ziemniaki Печени картофи	1,00	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво	  	180-190 180-200	55-60 40-45	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Овощи на решетке Sült zöldség Grillowane warzywa Зеленчуци на скара	1,00	Срединий Középső Średni Междинно		190-210	30-45	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
Шампиньоны Gomba Pieczarki Гъби	0,50	Срединий Középső Średni Междинно		200-210	13	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
Лазанья Lazagne Lasagne Лазаня		Срединий Középső Średni Междинно		200-210	35-40	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ / SÜTEMÉNYEK / CIASTA I DESERY / СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNNIA СЪД
Тесто бисквит Piskóta tészta Ciasto biszkoptowe Пандишпан микс	0,50	Срединъ Középső Średni Междинно	  	180-200* 190-200* 180-200*	25-30 20-25 20-25	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния
Дрожжевое тесто Kelt tészta Ciasto drożdżowe Квасено тесто	0,50	Срединъ Középső Średni Междинно	  	170-190* 170-180*	20-25 25-30	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния
Замесное тесто Dagasztott tészta Ciasto kruche Сладкиши от маслено	0,50	Срединъ Középső Średni Междинно	  	180-190* 170-180*	15-20 15-20	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния
Слоеное тесто Leveles tészta Ciasto francuskie Тестени изделия	0,30	Срединъ Középső Średni Междинно	  	180-190* 180-190*	20-22 18-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Слоеное дрожжевое Kelt leveles tészta Ciasto ptysiowe Бутер тесто	0,50	Срединъ Középső Średni Междинно		180-190*	18-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Слойка с творогом Túrós leveles tészta Bułeczki francuskie z serem Пай с извара	0,40	Срединъ Középső Średni Междинно	  	180* 180-190*	24 20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Тесто с ликером Hájas tészta Ciasto parzone (np. empanadas) Сладкиши от парено	0,50	Срединъ Középső Średni Междинно		190*	30	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния













* Для этих блюд, следует разогреть пустую духовку и поместить продукты когда будет достигнута выбранная температура.

* Ezekben az esetekben üresen melegítse elő a sütőt és a kiválasztott hőmérsékleten helyezze be az ételt.

* W przypadku tych dań należy nagrzać pusty piekarnik, a potrawy umieścić po osiągnięciu ustalonej temperatury.

* За да пригответе тези ястия, загрейте предварително призната фурна и след това поставете храната във фурната, след като избраната температура бъде достигната.

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ / SÜTEMÉNYEK / CIASTA I DESERY / СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYŃIA СЪД
Чизкейк Túrótorta Sernik Чийзкейк	0,80	Срединй Középső Średni Междинно	  	180 180-290	30-35 25-30	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Медовый пирог Mézés süti Miodownik Меден сладкиш	0,60	Срединй Középső Średni Междинно	  	170-190* 180-190*	40-45 35-40	Форма Lapos edény Płytką forma Плитка чиния
Безе Habcsóк Bezy Целувки		Срединй Középső Średni Междинно	  	100-110 100-110	190 170-180	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Миндальное печенье Mandulás sütemény Makaroniki Бадемови целувчени	0,50	Верхний Felső Wysoki По-високо ниво		110-120*	15-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Йогурт Joghurt Jogurt Кисело мляко	1 литр 1 liter 1 litr 1 литър	***		45-50	8 часов 8 óra 8 godzin 8 часа	Стаканчики для Joghurtos pohár Miseczki Купички
Джем Befőzött Konfityur Конфитюр	1,00	Срединй Középső Średni Междинно		100-110	18-20	Противень Felfogó edény Naczynie Съд

* Для этих блюд, следует разогреть пустую духовку и поместить продукты когда будет достигнута выбранная температура.

*** Для приготовления йогурта вы можете разместить стаканчики непосредственно на дне духового шкафа.

* Ezekben az esetekben üresen melegítse elő a sütőt és a kiválasztott hőmérsékleten helyezze be az ételt.

*** A joghurtos poharakat helyezze közvetlenül a sütő aljára.











* W przypadku tych dań należy nagrzać pusty piekarnik, a potrawy umieścić po osiągnięciu ustawionej temperatury.

*** Miseczki z jogurtem umieścić bezpośrednio na dnie piekarnika.

* За да пригответе тези ястия, загрейте предварително празната фурна и след това поставете храната във фурната, след като избраната температура бъде достигната.

*** Поставете бурканите с кисело мляко директно на дъното на фурната.

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ / SÜTEMÉNYEK / CIASTA I DESERY / СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNNIA СЪД
Кексы Piskóta tallér Babeczki Тарталети	0,40	Срединй Középső Średni Междинно	 	200-210* 200*	30	Кансулы Kapszulák Foremki Кансули
Тесто Tészta Ciasto Тесто	0,40	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво	 	200-220* 200*	25-30 25	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Бисквит Piskóta Biszkopt Пандишпанов кекс	0,60	Срединй Középső Średni Междинно	 	170-180* 165-170*	50-55 45	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния
Яблочный компот Alma kompót Pieczone jabłko Компот от ябълки	0,50	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		160-170	35	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Флан Puding Creme caramel / Pudding Крем карамел	1 литр 1 liter 1 litr 1 литър	Срединй Középső Średni Междинно		100	60-70	Форма для флана Pudingos edény Foremki Флан
Заварное тесто Töltött tészta Ciasto parzone Сладкиши от парено	0,20	Срединй Középső Średni Междинно	 	200* 190-200*	10-12 8-10	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава

* Для этих блюд, следует разогреть пустую духовку и поместить продукты когда будет достигнута выбранная температура.

* Ezekben az esetekben üresen melegítse elő a sütőt és a kiválasztott hőmérsékleten helyezze be az ételt.

* W przypadku tych dań należy nagrzać pusty piekarnik, a potrawy umieścić po osiągnięciu ustawionej temperatury.

* За да приготвите тези ястия, загрейте предварително празната фурна и след това поставете храната във фурната, след като избраната температура бъде достигната.

РАЗМОРОЗКА / FELOLVASZTÁS / ROZMRAŻANIE / РАЗМРАЗЯВАНЕ

ПРОДУКТ NŐVEL PRODUKT ХРАНА	УРОВЕНЬ LO / LO SZINT / POZIOM LO / НИСКО НИВО (LO)		УРОВЕНЬ HI / HI SZINT / POZIOM HI / ВИСОКО НИВО (HI)	
	ВЕС SÚLY WAGA ТЕГЛО	ВЕРМЯ IDŐ CZAS ВРЕМЕ	ВЕС SÚLY WAGA ТЕГЛО	ВЕРМЯ IDŐ CZAS ВРЕМЕ
Хлеб Kenyér Chleb Хляб	1/2 kg	35 min.		
Торт Torta Ciasto Кекс	1/2 kg	25 min.		
Рыба Halak Руба Риба	1/2 kg	30 min.		
Рыба Halak Руба Риба	1 kg	40 min.		
Курица Csirke Kurczak Пиле			1 kg	75 min.
Курица Csirke Kurczak Пиле			1,5 kg	90 min.
Отбивная Karaj Kotlet z kością Телешки бут			1/2 kg	40 min.
Фарш Darált hús Mięso mielone Смялно месо			1/2 kg	60 min.
Фарш Darált hús Mięso mielone Смялно месо			1 kg	120 min.



www.teka.com

Teka Polska Sp. z o.o.
ul. Żwirki i Wigury 14
02-092 Warszawa
T. +48 22 245 68 68