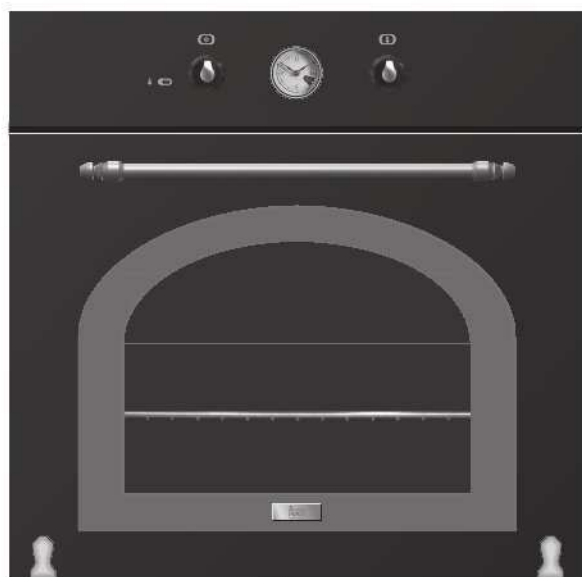
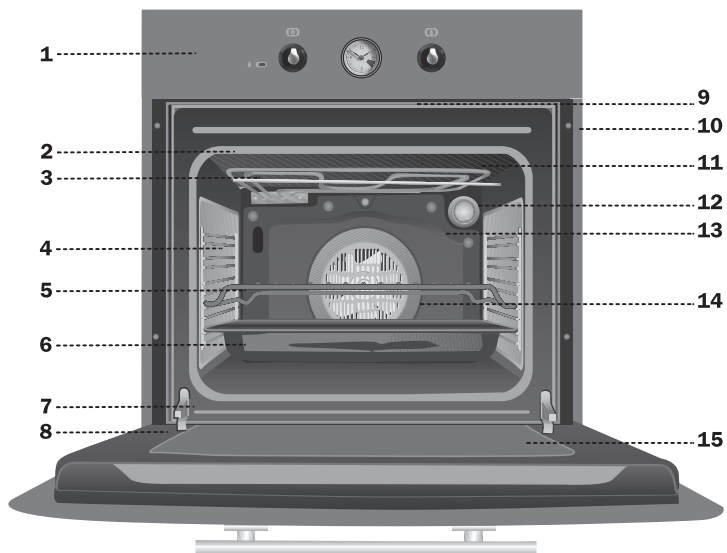


Список возможностей

HR-550



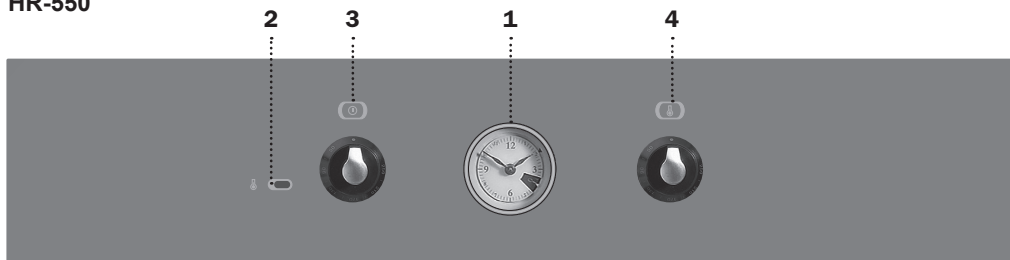
TeKa





- | | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 1. Панель управления | 10. Крепёжный фланец |
| 2. Уплотнитель духового шкафа | 11. Защитный экран гриля |
| 3. Нагревательный элемент | 12. Подсветка |
| 4. Телескопические направляющие | 13. Каталитическая панель |
| 5. Решётка | 14. Вентилятор |
| 6. Противень (*) | 15. Внутреннее закалённое стекло |
| 7. Петля дверцы | |
| 8. Дверца (*) | |
| 9. Вентиляционное отверстие | |

Панель управления

HR-550



1. Таймер
2. Индикатор нагрева
3. Переключатель режима работы
4. Переключатель регулятора температуры

Для достижения лучших результатов рекомендуется прогреть пустой духовой шкаф с помощью функций  и . Время прогрева закончится, когда погаснет контрольный индикатор.

Функции духового шкафа

Выключение духовки

Гриль и нижний элемент

Данная функция специально предназначена для жарки. Функция может использоваться для приготовления кусков мяса любого размера.

Обычный режим с вентилятором

Подходит для жаркого и тортов. С помощью вентилятора жар распространяется равномерно по всему объему печи.

Гриль

Для приготовления блюд с поверхностным обжариванием. Эта функция позволяет поджаривать поверхность приготавливаемой пищи, не затрагивая ее изнутри. Подходит для плоских кусков мяса, ребер, рыбы и тостов.

Предупреждение

При использовании функции Гриля дверца духовки должна быть закрыта.

Нижний элемент

Жар поступает только снизу. Функция подходит для разогревания блюд и растаивания теста.

Размораживание

Эта функция предназначена для постепенного размораживания пищи. Можно использовать для тех продуктов, которые нельзя разогревать перед употреблением: взбитые сливки, заварной крем, выпечка, торты, пирожные, фрукты и т.п.

Замечание

Сигнальная лампочка будет гореть при выборе любого из режимов приготовления.

Установка текущего времени.

Оттяните и одновременно поворачивайте ручку управления часами вправо, до установки стрелок часов в верное положение.

Ручное управление.

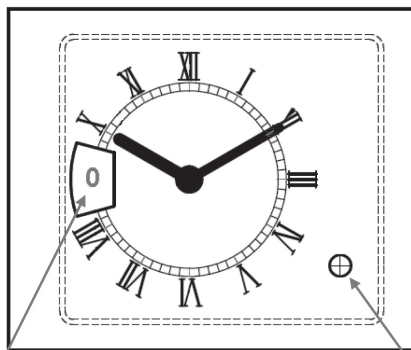
1. Поверните ручку управления часами вправо до появления в окошечке индикатора «1».
2. Выберите температуру и функцию готовки.
3. Для отключения духовой печи установите ручки управления в положение «0».

Программирование длительности готовки.

Позволяет готовить в течение заданного времени. Следуйте нижеприведенным инструкциям:

1. Поверните ручку часов вправо до установления желаемой длительности готовки в минутах.
2. Выберите функцию и температуру готовки.
3. По окончании запрограммированного времени духовка отключится автоматически и раздастся звуковой сигнал.

4. Для отключения акустического сигнала поверните ручку часов вправо до появления в окошечке индикатора «0».
5. Для отключения духовки установите все ручки управления в положение «0»



ОКОШЕЧКО
ЧАСОВ

РУЧКА
УПРАВЛЕНИЯ
ЧАСАМИ

Fiş / Δελτίο / ТАБЛИЦА ПАРАМЕТРОВ / Adatlap / Dane techniczne

İmalatçı	Κατασκευαστής	Предприятие-изготовитель	Gyártó	Producent	TEKA
Model	Μοντέλο	Μodel	Τύπος	Model	HR-550
A ile (en etkin) G (daha az etkin) arasında bir ölçekte enerji etkinliği sinifi.	Τάξη ενεργειακής απόδοσης σε κλίμακα από Α (υψηλή ενεργειακή απόδοση) μέχρι G (χαμηλή ενεργειακή απόδοση).	Тип энергоэффективности, варьируется от А (наиболее энергоэффективный) до G (наименее энергоэффективный)	Energiahatékonysági osztály az A (alacsony fogyasztás) G (magas fogyasztás) skálán	Klasa wydajności energetycznej, w skali obejmującej od A (najbardziej wydajna) do G (mniej wydajna).	A
Isıtma fonksiyonu.	Λειτουργία θέρμανσης.	Нагревательная функция	Melegítés.	Funkcja podgrzewania.	
Konvansiyonel ısıtma	Συμβατική θέρμανση.	Обычное нагревание	Hagyományos melegítés.	Podgrzewanie konwencjonalne.	←
(İsının ç.n.) motor gücü ile dağıtımı	Με κυκλοφορία θερμού αέρα.	Принудительная воздушная конвекция	Légkeverés/meleg levegős	Konwekcja wymuszona.	
Enerji tüketimi.	Κατανάλωση ενέργειας.	Потребление энергии	Energiafogyasztás.	Zużycie energii.	
Konvansiyonel ısıtma	Συμβατική θέρμανση.	Обычное нагревание	Hagyományos melegítés.	Podgrzewanie konwencjonalne.	0,78 Kwh
(İsının ç.n.) motor gücü ile dağıtımı	Με κυκλοφορία θερμού αέρα.	Принудительная конвекция	Légkeverés/meleg levegős	Konwekcja wymuszona.	0,84 Kwh
Net hacim (litre).	Ωφέλιμος όγκος (λίτρα).	Полезный объем (литров)	Nettó úrtartalom (liter).	Pojemność netto (w litrach).	53
Tip: Küçük Orta Büyük	Τύπος: Μικρός Μεσαίος Μεγάλος	Тип: Малый Средний Большой	Τύπος: Kicsi Közepes Nagy	Typ: Mały Średni Duży	←
Normal yük ile pişirme süresi	Χρόνος για ψήσιμο τυποποιημένου φούριου.	Продолжительность приготовления при нормальной нагрузке	Sütési idő átlagos mennyiségnél	Czas pieczenia przy normalnym obciążeniu.	
Konvansiyonel ısıtma	Συμβατική θέρμανση.	Обычное нагревание	Hagyományos melegítés.	Podgrzewanie konwencjonalne.	41 min.
(İsının ç.n.) motor gücü ile dağıtımı	Με κυκλοφορία θερμού αέρα.	Принудительная конвекция	Légkeverés/meleg levegős	Konwekcja wymuszona.	40 min.
Πήσιμο yüzeyi	Επιφάνεια ψήσιματος.	Полезная площадь	Sütési felület.	Powierzchnia pieczenia.	1250 cm²
Gürültü (dB (A) re 1 pW).	Θόρυβος (dB (A) ανά 1 pW).	Уровень шума (дБ (А) на 1 pВт)	Zaj (dB (A) re 1 pW).	Poziom hałasu (dB (A)re 1 pW).	40

Cevrenin korumasına verdığımız özenden ötürü geri dönüşümü kağıt kullanıyoruz.
 Η συσκευασία μας από προτάσια του περιβάλλοντος, χρησιμοποιούμε ανακυκλωμένο χαρτί.
 При создании данного руководства использовалась переработанная бумага – это наш вклад в защиту окружающей среды.
 Környezetünk védelmére érdekében: újrahasznosított papírt használunk.
 Nasz wkład w ochronę środowiska: używamy papieru regenerowanego.
 Cod.: 83172362/3172362-000

