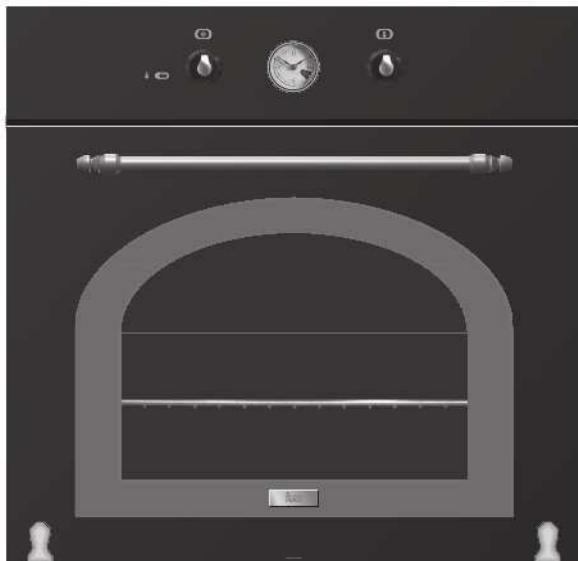
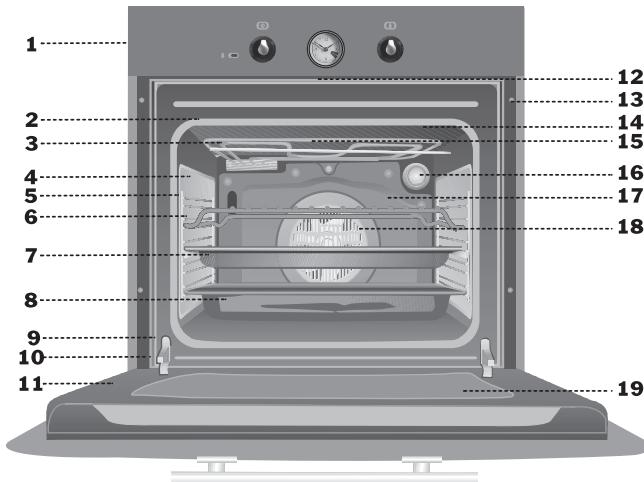


Список возможностей

HR-750



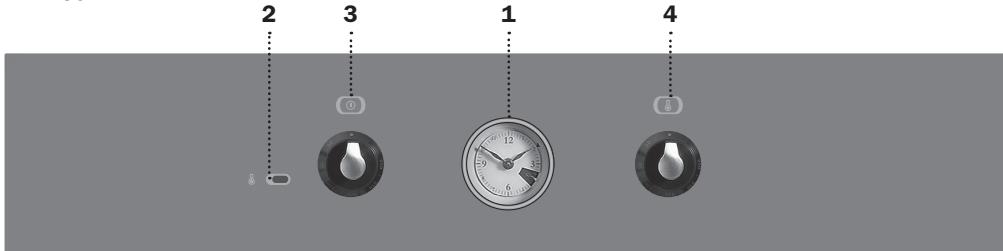
teka



(*) Внутренняя поверхность шкафа, дверца и противени покрыты быстроочищающейся эмалью.

Панель управления

HR-750



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

Для достижения лучших результатов рекомендуется прогреть пустой духовой и шкаф с помощью функций и .

Время прогрева закончится, когда погаснет контрольный индикатор.

Функции духового шкафа

	Выключатель духового шкафа.
	Обычный режим Используется для бисквитов и торты, когда передаваемое тепло должно равномерно распределяться для достижения пористой текстуры.
	Обычный режим с вентиляцией Для жарки и приготовления торты. Вентилятор равномерно распределяет тепло внутри духового шкафа.
	Гриль Для приготовления блюд с хрустящей корочкой. Позволяет обжаривать блюдо сверху, не затрагивая внутреннюю часть продукта. Идеально для блюд плоской формы, таких как стейки, ребрышки, рыба, тосты.
	Максигриль Позволяет готовить на большей поверхности, по сравнению с обычным грилем, а также обеспечивает более высокую мощность, сокращая, таким образом, время, необходимое для приготовления пищи.
	Нижний элемент Нагрев только снизу. Для подогрева блюд и подъема сдобного теста и т.п.
	Гриль и нижний элемент Специально предназначено для жарки. Может использоваться для приготовления любой пищи, вне зависимости от размера.
	Максигриль с вентиляцией Позволяет равномерно запекать одновременно с образованием хрустящей корочки. Идеально для гриля. Специально предназначено для больших кусков, например для птицы, дичи, и т.п. Рекомендуется размещать продукты на полке и установить противень под решеткой для сбора бульона и соков.
Внимание!	При использовании функций "Гриль", "Максигриль" или "Максигриль с вентиляцией" дверка должна быть закрыта.
	Нижний нагревательный элемент с вентилятором Тепло поступает с нижней части духовки и идеально для выпечки торты, пирожных с джемом или фруктовой начинкой, для чего требуется только нагрев снизу. Предварительный нагрев необходим.
	Турбо (ускоренный) Вентиляция способствует распределению вырабатываемого тепла элементом, расположенным на задней панели духовки. Это позволяет прожаривать и пропекать на двух уровнях одновременно.
Примечание:	Контрольная лампа продолжает гореть в любом режиме приготовления пищи

Установка текущего времени.

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

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»

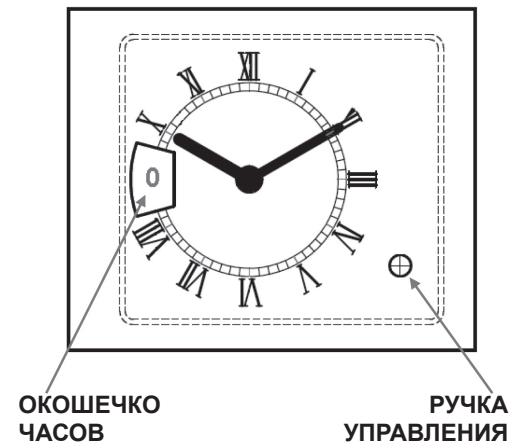
Ручное управление.

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.



Fiş / Δελτίο / ТАБЛИЦА ПАРАМЕТРОВ / Adatlap / Dane techniczne

İmalatçı	Κατασκευαστής	Предприятие-изготовитель	Gyártó	Producent	TEKA
Model	Μοντέλο	Модель	Típus	Model	HR-750
A ile (en etkin) G (daha az etkin) arasındaki bir ölçekte enerji etkinlik sınıfı.	Τάξη ενεργειακής απόδοσης σε κλίμακα από A (ψηφιακή ενεργειακή απόδοση) μέχρι G (χαμηλή ενεργειακή απόδοση).	Тип энергоэффективности, варьируется от A (наиболее энергоэффективный) до G (наименее энергоэффективный)	Energiahatékonyság 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.	
(Isının ç.n.) motor gücü ile dağıtım	Με κυκλοφορία θερμού αέρα.	Принудительная воздушная конвекция	Légkeveréses/meleg levegős	Konwekcja wymuszona.	←
Enerji tüketimi.	Κατανάλωση ενέργειας.	Потребление энергии	Energiafogyasztás.	Zużycie energii.	
Konvansiyonel ısıtma	Συμβατική θέρμανση.	Обычное нагревание	Hagyományos melegítés.	Podgrzewanie konwencjonalne.	0,85 Kwh
(Isının ç.n.) motor gücü ile dağıtım	Με κυκλοφορία θερμού αέρα.	Принудительная конвекция	Légkeveréses/meleg levegős	Konwekcja wymuszona.	0,79 Kwh
Net hacim (litre).	Ωφέλιμος όγκος (λίτρα).	Полезный объем (литров)	Nettó ürtartalom (liter).	Pojemność netto (w litrach).	52
Tip: Küçük Orta Büyük	Τύπος: Μικρός Μεσαίος Μεγάλος	Тип: Малый Средний Большой	Típus: Kicsi Közepes Nagy	Typ: Mały Średni Duży	←
Normal yük ile pişirme süresi	Χρόνος για ψήσιμο τυποποιημένου φορτίου.	Продолжительность приготовления при нормальной загрузке	Sütési idő átlagos mennyezégnél	Czas pieczenia przy normalnym obciążeniu.	
Konvansiyonel ısıtma	Συμβατική θέρμανση.	Обычное нагревание	Hagyományos melegítés.	Podgrzewanie konwencjonalne.	41 min.
(Isının ç.n.) motor gücü ile dağıtım	Με κυκλοφορία θερμού αέρα.	Принудительная конвекция	Légkeveréses/meleg levegős	Konwekcja wymuszona.	45 min.
Pişirme yüzeyi	Επιφάνεια ψησίματος.	Полезная площадь	Sütési felület.	Powierzchnia pieczenia.	1300 cm²
Gürültü (dB (A) re 1 pW).	Θόρυβος (dB (A) ανά 1 pW).	Уровень шума (dB (A) на 1 пВт)	Zaj (dB (A) re 1 pW).	Poziom hałasu (dB (A)re 1 pW).	40

Çevrenin korunmasına verdığımız özenden ötürü genel donanımı kâğıt kullanıyoruz.
 Наше производство использует бумагу из заботы о защите окружающей среды.
 Η παραγωγή μας στην προσπορεί στην περιβάλλοντος χρήση υποκαλύπτει χαρτί.
 При создании данного руководства использовалась переработанная бумага – это наш вклад в защиту окружающей среды.
 Környezetünk védelme érdekében: újrahasznosított papír használunk.

