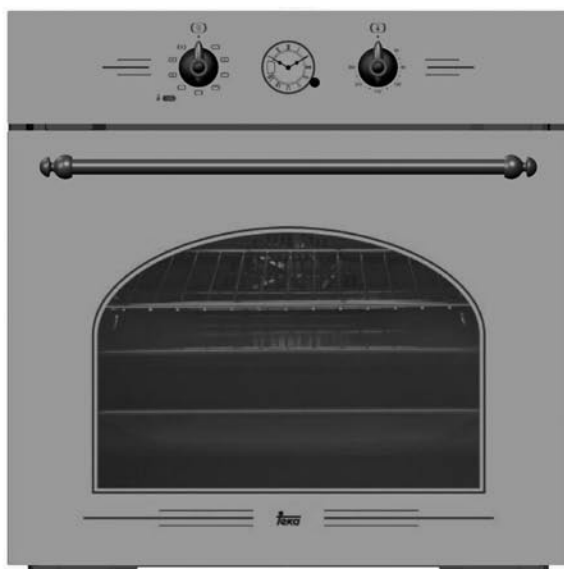


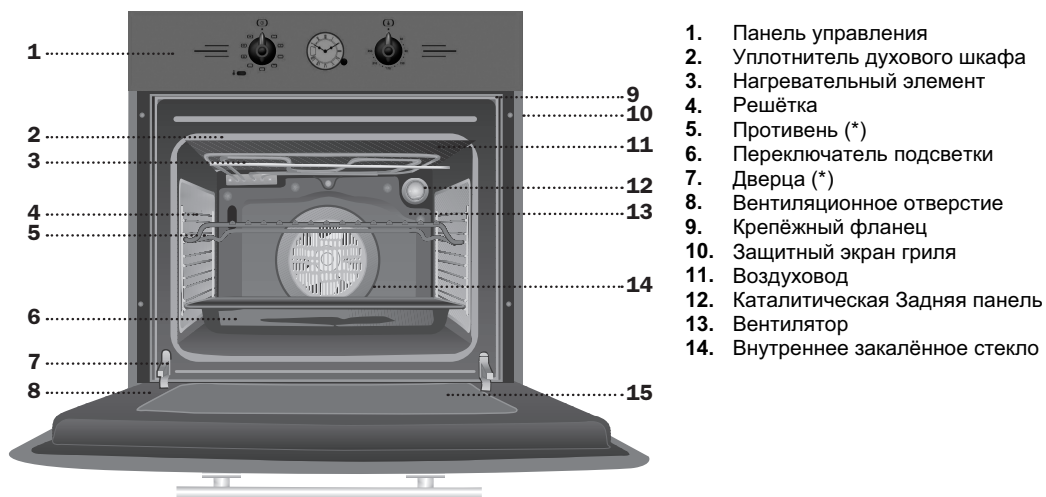
Список возможностей

HR-650



The TeKa logo consists of a solid black circle positioned above a thick, horizontal black bar. Below the bar, the word 'TeKa' is written in a bold, italicized, sans-serif font. The 'T' is the largest character, followed by 'e', 'K', and 'a'.

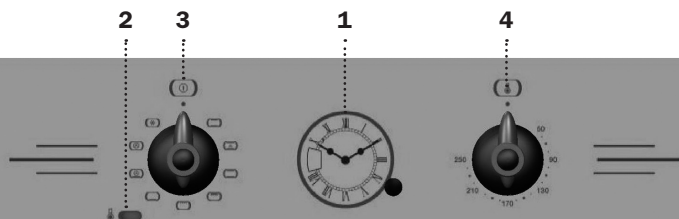
HR-650



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

Панель управления

HR-650



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

Функции духовки

● Отключение духовки

Обычная

Используется для бисквитов и тортов для которых необходима равномерная подача тепла для того чтобы они получились воздушными.

Обычная с турбиной

Рекомендуется для жаркого и пироженных. Вентилятор равномерно распределяет тепло внутри духовки, таким образом укорачивается время, понижается температура готовки.

Гриль и Под

Специально для запекания. Может быть использована для кусков любого размера.

МаксиГриль

Позволяет запекание больших поверхностей, чем при функции Гриль; имеет большую мощность запекания, золотистая корочка появляется быстрее.

Гриль

Гратен и поверхностное запекание. Позволяет достичь золотистой корочки без влияния на внутреннюю часть блюда. Рекомендуется для плоских блюд таких как бифштекс, ребрышки, рыба, тосты.

Внимание

Во время использования функции Гриль или МаксиГриль дверца должна быть закрыта.

Под

Тепло поступает только снизу. Рекомендуется для подогрева блюд или подъема теста для кондитерских изделий и пр.

Пицца

Специально для приготовления пиццы, пирожков, пироженных или бисквитов с фруктовой начинкой.

Турбо

Турбина распределяет тепло поступающее от спирали установленной в задней панели духовки. Благодаря равномерности температуры можно готовить на обоих уровнях одновременно.

Разморозка

Эта функция предназначена для постепенной разморозки продуктов. Особенно продуктов предназначенных к употреблению без разогрева, например кремы, пасты, торты и т.д.

Примечание

Лампа остается включенной при любой функции готовки за исключением чистки.

Установка текущего времени.

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

Ручное управление.

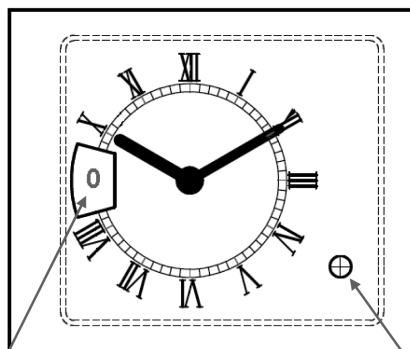
1. Поверните ручку управления часами вправо до появления в окошечке индикатора «I».
2. Выберите температуру и функцию готовки.
3. Для отключения духовой печи установите ручку управления в положение ●.

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 ●.



ОКОШЕЧКО
ЧАСОВ

РУЧКА
УПРАВЛЕНИЯ
ЧАСАМИ

Fiş / Δελτίο / ТАБЛИЦА ПАРАМЕТРОВ / Adatlap / Dane techniczne

İmalatçı	Κατασκευαστής	Предприятие-изготовитель	Gyártó	Producuent	TEKA
Model	Μοντέλο	Μodel	Típus	Model	HR-650
A ile (en etkin) G (daha az etkin) arasınd aki bir ölçekte enerji etkinlik sınıfı.	Τάξη ενεργειακής απόδοσης σε κλίμακα από A (υψηλή ενεργειακή απόδοση) μέχρι G (χαμηλή ενεργειακή απόδοση).	Тип энергоэф- фективности, варьируется от A (наиболее энергоэффекти- вный) до G (наименее энергоэффекти- вный)	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.	
(İsinin 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.	0,85 Kwh
(İsinin ç.n.) motor gücü ile dağıtımı	Με κυκλοφορία θερμού αέρα.	Принудительная конвекция	Légkeverés/ meleg levegős	Konwekcja wymuszona.	0,79 Kwh
Net hacim (litre).	Ωφέλιμος όγκος (λίτρα).	Полезный объем (литров)	Nettó úrtartalom (liter).	Pojemność netto (w litrach).	59
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 φούρνου.	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.
(İsinin ç.n.) motor gücü ile dağıtımı	Με κυκλοφορία θερμού αέρα.	Принудительная конвекция	Légkeverés/ meleg levegős	Konwekcja wymuszona.	45 min.
Pişirme 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 (A) на 1 пВт)	Zaj (dB (A) re 1 pW).	Poziom hałasu (dB (A) re 1 pW).	40

Севтин Корумасина вердигимиз озенден оиру гери донушумли кагит кулланыоруз.
 Η συνεισφορά μας στην προστασία του περιβάλλοντος, χρησιμοποιούμε ανακυκλωμένο χαρτί.
 При создании данного руководства использовалась переработанная бумага – это наш вклад в защиту окружающей среды.
 Környezetünk védelme érdekében: újrafeldolozott papírt használunk.
 Nasz wkład w ochronę środowiska: używamy papieru regenerowanego.
 Cod.: 83172688/3172688-000

