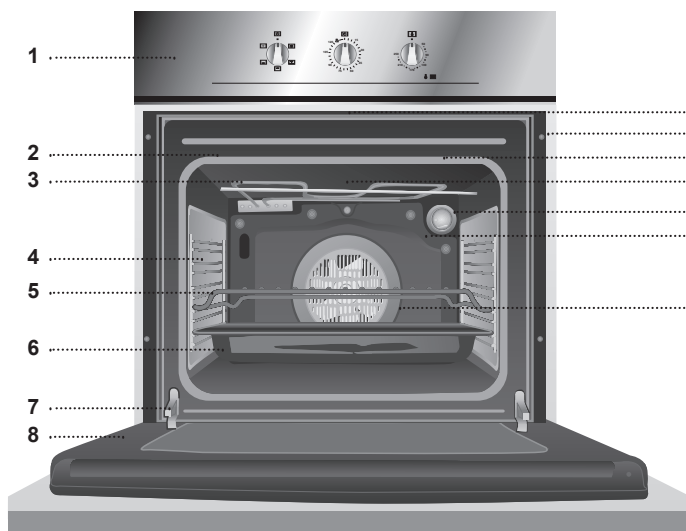


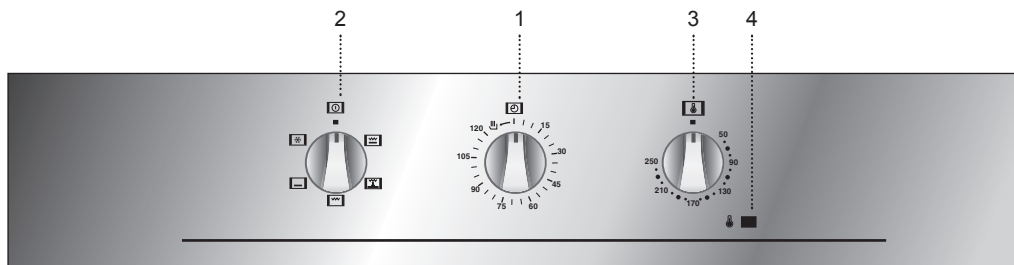
HE-610/HE-610 ES/HE-615/HE-615 ES/HE-621



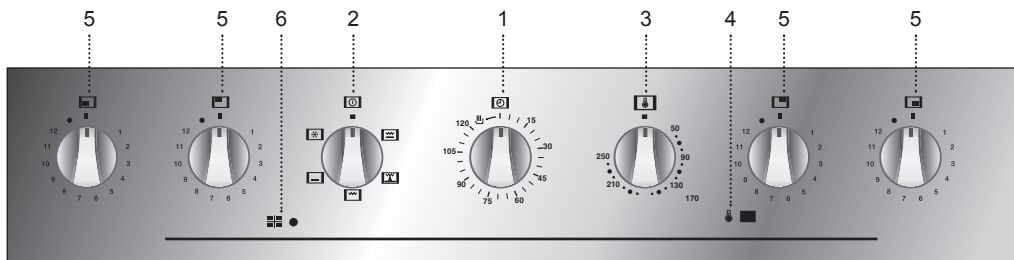
- 1 Панель управления
- 2 Изоляция духовки
- 3 Нагревательный элемент гриля
- 4 Хромированная опора
- 5 Решетка
- 6 Поддон
- 7 Петля
- 8 Дверца
- 9 Воздуховыпускное отверстие
- 10 Фиксатор
- 11 Экран гриля
- 12 Отверстие для выпуска дыма
- 13 Лампа
- 14 Панель задней стенки
- 15 Вентилятор

Панель управления

Модель HE-610/HE-615/HE-621



Модель HE-610 ES/HE-615 ES



- 1 Переключатель времени работы в минутах.
- 2 Селекторный переключатель функций.
- 3 Селекторный переключатель температуры.
- 4 Индикаторная лампа нагрева. Сигнализирует о процессе нагревания пищи и гаснет при достижении заданной температуры.
- 5 Ручки управления конфорками.
- 6 Индикаторная лампа плиты. Сигнализирует, что один или более электрических нагревательных элементов включены.

Функции духовки

□ Выключение духовки

Гриль и нижний элемент

Специальная функция для жарки. Может использоваться для кусков любого размера.

Обычный нагрев с вентилятором

Подходит для приготовления жаркого и пирогов. Вентилятор обеспечивает равномерное распределение тепла внутри духовки.

Гриль

Для приготовления блюд с поджаристой корочкой. Функция позволяет подрумянивать наружный слой, не затрагивая внутреннюю часть продукта. Идеальна для приготовления тонких кусков мяса, ребрышек, рыбы и тостов.

Внимание

При работе гриля дверца должна оставаться закрытой.

Нижний элемент

Нагревание осуществляется только снизу. Подходит для разогревания блюд, подъема теста и аналогичных функций.

Размораживание


Этот режим подходит для легкого размораживания продуктов. Для особых продуктов, которые употребляются неразогретыми, например, сливок, крема, кондитерских изделий, пирожных, фруктов, ...

Примечание

Сигнальная лампа горит при выполнении любой функции приготовления.

Использование духовки

Использование духовки в ручном режиме

- 1 Поверните переключатель времени влево в положение .
- 2 Выберите температуру и функцию приготовления.
- 3 Установите переключатели в положение □, чтобы выключить духовку.

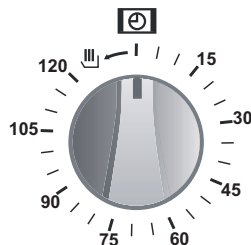
Использование переключателя времени

Позволяет готовить блюдо в течение предварительно установленного времени.

Для этого:

- 1 Выберите функцию и температуру приготовления.
- 2 Поверните переключатель времени по часовой стрелке до положения "120 минут", а затем поверните его назад до требуемого значения времени приготовления.

- 3 По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал и духовка прекратит нагревание.
- 4 Установите переключатели в положение □, чтобы выключить духовку.



Fiş / Δελτίο / Карточка / Adatlap / Dane techniczne

İmalatçı	Κατασκευαστής	Изготовитель	Gyártó	Producent	TEKA
Model	Μοντέλο	Μodelь	Τίπος	Model	HE-610/HE-615 HE-610 ES/HE-615ES HE-621
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).	Класс энергетической эффективности по шкале от А (максимальная эффективность) до G (минимальная эффективность)	Energia-hatékonysági 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.	Функция нагревания	Melegítés.	Funkcja podgrzewania.	
Konvansiyonel ısıtma	Συμβατική θέρμανση.	Обычное нагревание	Hagyományos melegítés.	Podgrzewanie konwencjonalne.	←
(İsinin ç.n.) motor gücü ile dađıtımı	Με κυκλοφορία θερμού αέρα.	Принудительная конвекция	Légkeverés.	Konwekcja wymuszona.	
Enerji tüketimi.	Κατανάλωση ενέργειας.	Энергопотребление	Energiafelhasználás.	Zużycie energii.	
Konvansiyonel ısıtma	Συμβατική θέρμανση.	Обычное нагревание	Hagyományos melegítés.	Podgrzewanie konwencjonalne.	0,79 Kwh
(İsinin ç.n.) motor gücü ile dađıtımı	Με κυκλοφορία θερμού αέρα.	Принудительная конвекция	Légkeverés.	Konwekcja wymuszona.	0,84 Kwh
Net hacim (litre).	Ωφέλιμος όγκος (λίτρα).	Полезный объем (литр)	Nettó úrtartalom (liter).	Pojemność netto (w litrach).	53
Tip: Küçük Orta Büyük	Τύπος: Μικρός Μεσαίος Μεγάλος	Типоразмер: Малый Средний Большой	Τίπος: Kicsi Közepes Nagy	Typ: Mały Średni Duży	←
Normal yük ile pişirme süresi	Χρόνος για ψήσιμο τυποποιημένου φορτίου.	Время приготовления при стандартной нагрузке	Sütési idő átlagos mennyiségnél	Czas pieczenia przy normalnym obciążeniu.	
Konvansiyonel ısıtma	Συμβατική θέρμανση.	Обычное нагревание	Hagyományos melegítés.	Podgrzewanie konwencjonalne.	43 min.
(İsinin ç.n.) motor gücü ile dađıtımı	Με κυκλοφορία θερμού αέρα.	Принудительная конвекция	Légkeverés.	Konwekcja wymuszona.	40 min.
Pişirme yüzeyi	Επιφάνεια ψησίματος.	Площадь приготовления продукта	Sütési felület.	Powierzchnia pieczenia.	1250 cm²
Gürültü (dB (A) re 1 pW).	Θόρυβος (dB (A) ανά 1 pW).	Уровень шума (дБ (А) на 1 пВт)	Zaj (dB (A) re 1 pW).	Poziom hałas (dB (A) re 1 pW).	

Cevrenin korumasına verdigimiz özenden ötürü geri dönüştürümü kağıt kullanıyoruz.
 Η συνεισφορά μας στην προστασία του περιβάλλοντος; χρησιμοποιούμε ανακυκλωμένο χαρτί.
 Наш вклад в защиту окружающей среды; использование переработанной бумаги.
 Környezetünk védelme érdekében; újrahasznosított papírt használunk.
 Nasz wkład w ochronę środowiska; używamy papieru regenerowanego.
 Cod.: 83172326/3172326-001

