

Özellikler Sayfası

Φύλλο χαρακτηριστικών

Технический бюллетень

Termék leírás

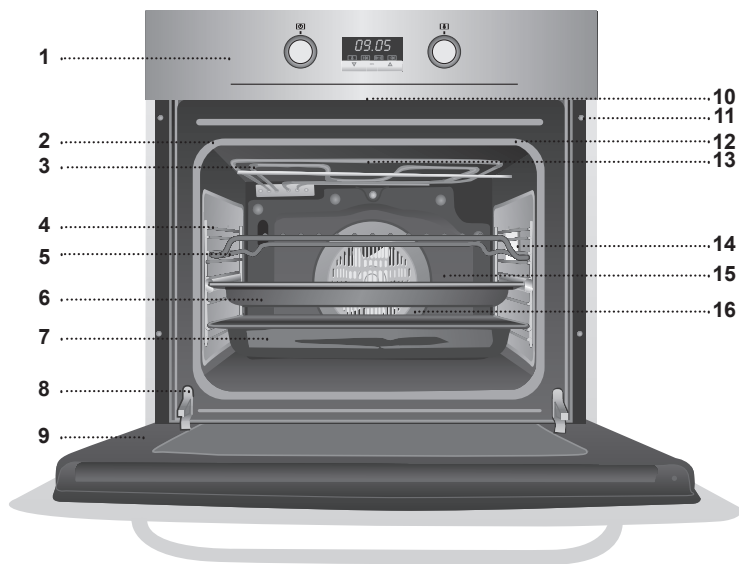
Karta charakterystyki produktu

HE-720/HE-720 E
HE-735/HE-735 E



Teka

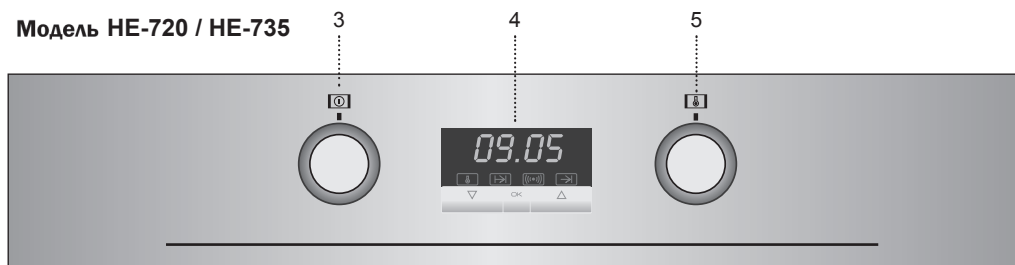
HE-720 / HE-720 E / HE-735 / HE-735 E



- 1 Панель Управления
- 2 Уплотнитель Духового Шкафа
- 3 Резистор Гриля
- 4 Хромированная Подставка + Телескопические Направляющие
- 5 Решетка
- 6 Кондитерский Противень
- 7 Глубокий Противень
- 8 Петли
- 9 Дверь
- 10 Выход охлаждающего воздуха
- 11 Закрепление в мебельный шкаф
- 12 Экран Гриля
- 13 Вытяжка
- 14 Лампа
- 15 Задняя Панель
- 16 Турбина

Панель управления

Модель HE-720 / HE-735













Модель HE-720 E / HE-735 E



- 1 Ручки управления плитой.
- 2 Индикатор включения плиты. Указывает на то, что одна из электрических конфорок плиты включена.
- 3 Выбор функций.
- 4 Электронные часы.
- 5 Выбор температур.

Функции духового шкафа

	Выключатель духового шкафа
	Обычный режим Используется для бисквитов и тортов, когда передаваемое тепло должно равномерно распределяться для достижения пористой текстуры.
	Обычный режим с вентиляцией Для жарки и приготовления тортов. 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 большие по размеру поверхности, чем при использовании гриля; в сочетании с более высокой мощностью дает сокращение времени, требуемого для обжаривания пищи.
	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.
	Турбо Вентилятор распределяет тепло, создаваемое элементом, расположенным в задней части духовки. Вследствие равномерного распределения тепла этот режим допускает выполнение обжаривания и выпекания одновременно на двух уровнях.
	Нижний элемент Нагрев только снизу. Для подогрева блюд и подъема сдобного теста и т.п.
	Нижний нагревательный элемент с вентилятором Он распределяет тепло от нижней части духовки и идеально подходит для пирогов с джемом или фруктовой начинкой, которые требуют нагрева только снизу. Всегда требуется предварительное прогревание.
	Гриль и нижний элемент Специально предназначено для жарки. Может использоваться для приготовления любой пищи, вне зависимости от размера.

Индикаторная лампа остается включенной при работе в любом режиме.



Установка времени на электронных часах

При подключении духовки к источнику питания на дисплее будет мигать значение 00:00. Для установки времени на часах нажимайте кнопки ∇ или Δ . В подтверждение установки часы издадут два звуковых сигнала.

Если вы хотите изменить время, нажимайте кнопку ∇ или Δ , пока текущее время не замигает на экране. Нажмите кнопку ОК. Затем нажимайте кнопки ∇ или Δ , чтобы изменить время. В подтверждение изменения часы издадут два звуковых сигнала.

Ручное управление

После установки часов духовка готова к использованию. Выберите функцию приготовления и температуру.

Во время работы духовки будет гореть символ , сигнализируя о том, что содержимое духовки нагревается; символ  погаснет при достижении выбранной температуры.

Установите переключатели в положение \square , чтобы выключить духовку.

Функции электронных часов


Предупреждающий сигнал: Издаётся по окончании периода времени; духовка может и не работать при использовании этой функции.

Время приготовления: Данная функция задает продолжительность времени приготовления; духовка автоматически выключается по окончании этого времени.


Конечное время приготовления: Приготовление происходит до установленного времени; духовка автоматически выключается при достижении установленного времени.


Время приготовления и конечное время приготовления: Данная функция задает продолжительность времени приготовления и время выключения духовки. При установке этой функции духовка автоматически включается во время, необходимое для готовки в течение установленной продолжительности времени (Время приготовления), и автоматически выключается в указанное время (Конечное время приготовления).


Программирование предупреждающего сигнала


1 Нажимайте кнопку Δ , пока не замигает символ . Нажмите кнопку ОК.



2 Установите период времени, после которого должен звучать предупреждающий сигнал, нажимая кнопку ∇ или Δ .

3 В подтверждение установки предупреждающего сигнала часы издадут два звуковых сигнала, на дисплее будет отображаться текущее время и символ  будет гореть постоянно.

4 Когда установленный период времени подойдет к концу, зазвучит предупреждающий сигнал и символ  начнет мигать.

5 Нажмите любую кнопку, чтобы выключить сигнал; символ  погаснет.


Вы можете в любой момент проверить оставшееся время, нажимая кнопку ∇ или Δ , пока символ  не замигает, и затем нажать ОК. Вы также можете изменить установленное время в этот момент, нажимая кнопку ∇ или Δ . Часы издадут два звуковых сигнала, подтверждая введенное изменение.

Если вы хотите, чтобы оставшееся время выводилось на дисплей до конца установленного периода, нажимайте кнопку ∇ или Δ , пока символ  не замигает, и затем нажмите кнопку ОК и оставьте ее в нажатом состоянии. Символ  будет мигать. Для возврата к индикации реального времени снова нажмите кнопку ОК.


Установка времени приготовления

1 Нажимайте кнопку ∇ или Δ , пока не загорится символ . Нажмите кнопку ОК.

2 Выберите период времени приготовления, нажимая кнопку ∇ или Δ .

3 Часы издадут два звуковых сигнала, на дисплее будет отображаться текущее время и символ  будет гореть постоянно, указывая, что духовка выключится автоматически.

4 Выберите функцию приготовления и температуру.

5 Когда время приготовления подойдет к концу, духовка выключится, зазвучит предупреждающий сигнал и символ  начнет мигать.

6 Нажмите любую кнопку, чтобы отключить предупреждающий сигнал и снова включить духовку.

7 Установите переключатели в положение \square , чтобы выключить духовку.

Вы можете в любой момент проверить оставшееся время приготовления, нажимая кнопку

▽ или △, пока символ [→] не замигает, и затем нажать ОК. Вы также можете изменить установленное время в этот момент, нажимая кнопку ▽ или △. Часы издадут два звуковых сигнала, подтверждавая введенное изменение.

Если вы хотите, чтобы оставшееся время выводилось на дисплей до конца установленного периода, нажимайте кнопку ▽ или △, пока символ [→] не замигает, и затем нажмите кнопку ОК и оставьте ее в нажатом состоянии. Символ [→] будет мигать. Для возврата к индикации реального времени снова нажмите кнопку ОК.

Установка конечного времени приготовления

1 Нажимайте кнопку ▽ или △, пока не загорится символ [→]. Нажмите кнопку ОК.

2 Выберите время окончания процесса приготовления, нажимая кнопку ▽ или △.

3 Часы издадут два звуковых сигнала, на дисплее будет отображаться текущее время и символ [→] будет гореть постоянно, указывая, что духовка выключится автоматически.

4 Выберите функцию приготовления и температуру.

5 Когда подойдет установленное время, духовка выключится, зазвучит предупреждающий сигнал и символ [→] начнет мигать.

6 Нажмите любую кнопку, чтобы отключить предупреждающий сигнал и снова включить духовку.

7 Установите переключатели в положение □, чтобы выключить духовку.

Вы можете в любой момент проверить конечное время приготовления, нажимая кнопку ▽ или △, пока символ [→] не замигает, и затем нажать ОК. Вы также можете изменить конечное время в этот момент, нажимая кнопку ▽ или △. Часы издадут два звуковых сигнала, подтверждая введенное изменение.

Эта функция может использоваться даже во время работы духовки. Для ее ввода выполняйте вышеуказанные инструкции, за исключением пункта номер 4.

Установка времени приготовления и конечного времени приготовления

1 Нажимайте кнопку ▽ или △, пока не загорится символ [→]. Нажмите кнопку ОК.

2 Выберите период времени приготовления, нажимая кнопку ▽ или △.

3 Часы издадут два звуковых сигнала, на дисплее будет отображаться текущее время и символ [→] будет гореть постоянно.

4 Нажимайте кнопку ▽ или △, пока не загорится символ [→]. Нажмите ОК.

5 Выберите время окончания процесса приготовления, нажимая кнопку ▽ или △.

6 Часы издадут два звуковых сигнала, на дисплее будет отображаться текущее время и символ [→] будет гореть постоянно.

7 Выберите функцию приготовления и температуру.

8 Духовка остается выключенной при горящих символах [→] и [→]. Вы произвели настройку духовки.

9 Когда подойдет время начала готовки, духовка включается и будет работать в течение установленного периода времени.

10 Когда подойдет установленное конечное время приготовления, духовка выключится, зазвучит предупреждающий сигнал и символы [→] и [→] начнут мигать.

11 Нажмите любую кнопку, чтобы отключить предупреждающий сигнал и снова включить духовку.

12 Установите переключатели в положение □, чтобы выключить духовку.

Вы можете изменить конечное время приготовления, нажимая кнопку ▽ или △, пока не загорится символ [→], и затем нажать ОК. Теперь вы можете изменять конечное время приготовления, нажимая кнопку ▽ или △. Часы издадут два звуковых сигнала, подтверждая введенное изменение.

Важно

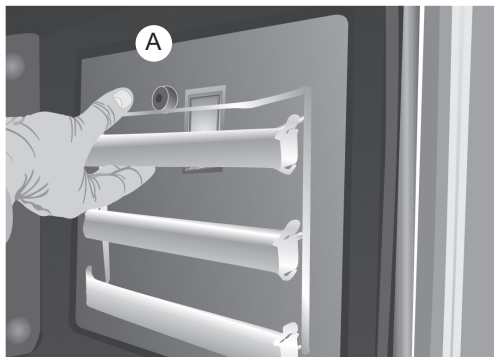
В случае отключения электричества все настройки электронных часов будут стерты, и на дисплее будет мигать значение 00:00. Необходимо снова установить время и запрограммировать часы.



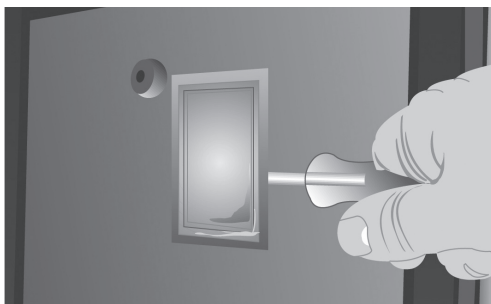
ВНИМАНИЕ

До замены лампочки, убедитесь, что духовой шкаф отключен от сети.

- Открутите хромовые опоры, ослабив винт (А).



- Снимите стеклянную защитную крышку патрона лампочки специальным приспособлением.



- Замените лампочку.
- Установите стеклянную крышку и убедитесь, что все установлено в правильном положении.



Лампочка должна быть устойчива к действию температур до 300 °С. Вы можете заказать лампочку в Сервисном центре

Fiş / Δελτίο / Карточка / Adatlap / Dane techniczne

İmalatçı	Κατασκευαστής	ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	Gyártó	Producent	TEKA
Model	Μοντέλο	МОДЕЛЬ	Modell	Model	HE-720/HE-720 E HE-735/HE-735 E
A ile (en etkin) G (daha az etkin) arasında aki bir ölçekte enerji etkinliği sınırı.	Τάξη ενεργειακής απόδοσης σε κλίμακα από A (υψηλή ενεργειακή απόδοση) μέχρι G (χαμηλή ενεργειακή απόδοση).	Класс энергетической эффективности, по шкале от А (более эффективный) до G (менее эффективный).	Az energia-hatékonyság osztályozása egy olyan skálán, ami az A-tól (a leghatékonyabb) a G-ig tart (a legkevésbé hatékony).	Klasa wydajności energetycznej, w skali obejmującej od A (najbardziej wydajna) do G (mniej wydajna).	A
Isıtma fonksiyonu.	Λειτουργία θέρμανσης.	Функция нагрева.	Melegítési funkció.	Funkcja podgrzewania.	
Konvansiyonel ısıtma	Συμβατική θέρμανση.	Конвекционный нагрев.	Hagyományos melegítés.	Podgrzewanie konwencjonalne.	
(Isinin ç.n.) motor gücü ile dağıtımı	Με κυκλοφορία θερμού αέρα.	Форсированная конвекция.	Légkeverés.	Konwekcja wymuszona.	←
Enerji tüketimi.	Κατανάλωση ενέργειας.	Потребление энергии.	Energiafogyasztás.	Zużycie energii.	0,85 Kwh 0,79 Kwh
Konvansiyonel ısıtma	Συμβατική θέρμανση.	Конвекционный нагрев.	Hagyományos melegítés.	Podgrzewanie konwencjonalne.	
(Isinin ç.n.) motor gücü ile dağıtımı	Με κυκλοφορία θερμού αέρα.	Форсированная конвекция.	Légkeverés.	Konwekcja wymuszona.	
Net hacim (litre).	Ωφέλιμος όγκος (λίτρα).	Объем нетто (л).	Nettó térfogat (liter).	Pojemność netto (w litrach).	52
Tip: Küçük Orta Büyük	Τύπος: Μικρός Μεσαίος Μεγάλος	Тип: Маленький Средний Большой	Τίπος: Kicsi Közepes Nagy	Typ: Mały Średni Duży	←
Normal yük ile pişirme süresi	Χρόνος για ψήσιμο τυποποιημένου φορτίου.	Время приготовления при нормальной загрузке.	Normál terheléssel történő sütés ideje.	Czas pieczenia przy normalnym obciążeniu.	41 min. 45 min.
Konvansiyonel ısıtma	Συμβατική θέρμανση.	Конвекционный нагрев.	Hagyományos melegítés.	Podgrzewanie konwencjonalne.	
(Isinin ç.n.) motor gücü ile dağıtımı	Με κυκλοφορία θερμού αέρα.	Форсированная конвекция.	Légkeverés.	Konwekcja wymuszona.	
Pişirme yüzeyi	Επιφάνεια ψήσιματος.	Поверхность обработки.	Sütési felület.	Powierzchnia pieczenia.	1300 cm²
Gürültü (dB (A) re 1 pW).	Θόρυβος (dB (A) ανά 1 pW).	Шум (dB (A) re 1 pW).	Zaj (dB (A) re 1 pW).	Poziom hałasu (dB (A) re 1 pW).	

Cevrenin Konumuna verdiginiz önden dürtü geri dönüştürme kağıt kullanıyoruz.
 Η συσκευασία μας στην προετοιμασία του περιβάλλοντος, χρησιμοποιούμε ανακυκλωμένο χαρτί.
 Наш вклад в охрану окружающей среды: использование переработанной бумаги.
 Az újrahazsnosított papír alkalmazása a környezetvédelemi hozzájárulásunk része.
 Nasz wkład w ochronę środowiska: używamy papieru regenerowanego.
 Cod.: 83172330/3172330-000

