

Инструкции за потребителя

Fisa de caracteristici

Перелік функцій

Seznam funkcí

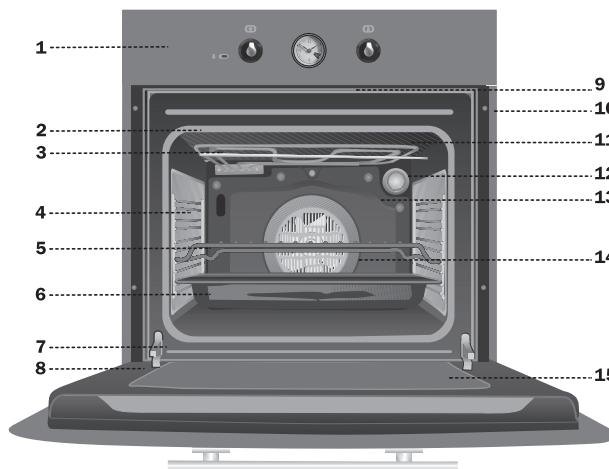
Zoznam funkcií

HR-550



teka

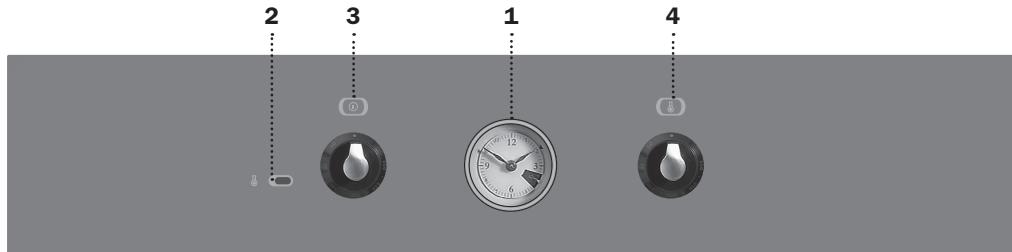




(*) Вътрешност, врата и тава покрити с лесно почистващ се емайл.

Контролен панел

HR-550



1. Аналогов часовник.
2. Топлинен светлинен индикатор. Показва, че храната се затопля и се изключва когато настроената температура е достигната.
3. Избор на функция.
4. Избор на температура.

Функции на фурната

□ Изключване на фурната



Грил и долнен нагревател

Специално за печене. Може да бъде използван за различни разфасовки, независимо от големината.



Традиционно готовене с вентилатор

Подходящо за печива и сладкиши. Вентилаторът разпределя въздуха равномерно вътре във фурната.



Грил

За приготвяне на ястия със запичане. Идеален за пържоли, ребърца, риба, препечени филийки.

Внимание

Докато използвате грилът вратата трябва да бъде затворена.



Долен нагревател

Подходящ за печене на сладкиши и затопляне на храна.



Размразяване

Тази функция позволява размразяването на замразени продукти. Размразяването може да се използва и за специални храни, които се консумират студени: кремове, плодове, сладкиши и т.н.

Забележка

Светлинният индикатор остава включен докато процесът на готовене не прключи.

Сверяване на часовника.

Изтеглете и завъртете едновременно копчето за управление на часовника надясно, докато стелките покажат желания час.

Ръчно задействане

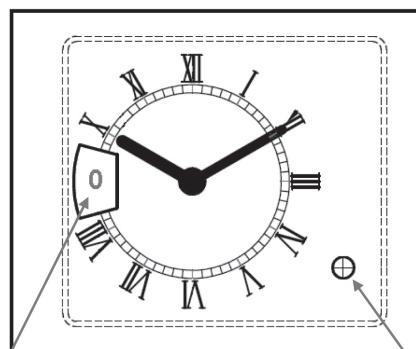
1. Завъртете копчето за управление на часовника надясно докато във визьора се появи знака "I".
2. Изберете температура и начин на готовене.
3. Сложете копчетата за управление на положение "0" за да изгасите фурната.

4. За да изчезне звуковия сигнал, завъртете копчето на часовника надясно докато видите знака "0" във визьора.
5. Сложете копчетата за управление на положение "0" за да изгасите фурната.

Програмиране продължителността на готовенето.

Позволява продължителността на готовенето за предварително избрано време. Следвайте следните инструкции:

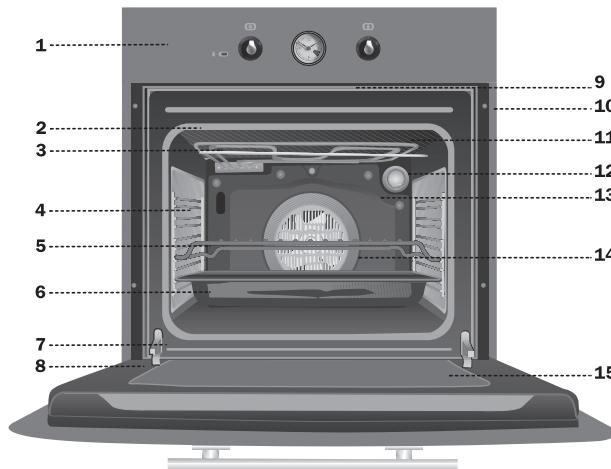
1. Завъртете копчето на часовника надясно, докато се постигне желаното време за готовене в минути.
2. Изберете температура и начин на готовене.
3. При приключване на програмираното време, фурната изгасва и прозвучава звуков сигнал.



ВИЗЬОР
НА ЧАСОВНИКА

КОПЧЕ ЗА
УПРАВЛЕНИЕ
НА ЧАСОВНИКА

HR-550

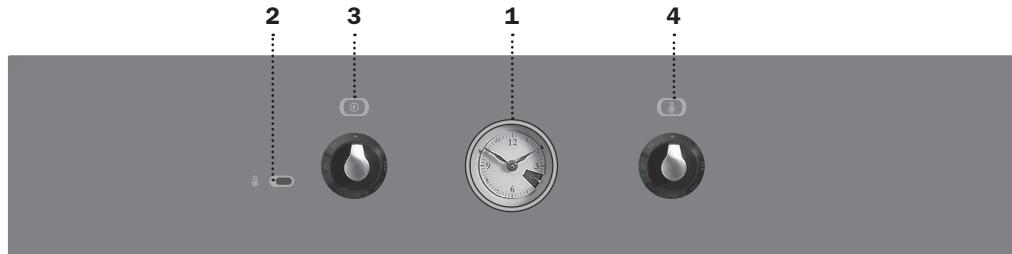


- 1** Panoul de control
- 2** Garnitura cupotorului
- 3** Elementul gratarului
- 4** Suport cromat
- 5** Gratar
- 6** Tava cu email usor de curatat
- 7** Balama
- 8** Usa
- 9** Evacuare Aer
- 10** Sistem de fixare la unitate
- 11** Ecran Gratar
- 12** Lumina
- 13** Panoul din spate
- 14** Ventilator
- 15** Sticla interioara termoizolanta

Romana

Panoul de control

HR-550



- 1** Ceas analog.
- 2** Indicator luminos al caldurii. Indica faptul ca toata caldura este distribuita asupra si ca este eliminata in momentul in care nivelul de temperatura selectat este atins.
- 3** Selector functii.
- 4** Selector de temperatura.

Functii Cuptor

Oprirea cuptorului

Grill-ul si elementul de jos

Special pentru fripturi. Poate fi folosit pentru orice preparat indiferent de marime.

Modul conventional cu ventilator

Potrivit pentru fripturi si prajituri. Ventilatorul distribuie caldura in cuptor in mod uniform.

Grill

Pentru pregatirea preparatelor care necesita o prajire superficiala. Permite ca stratul superior sa se rumeneasca fara sa afecteze interiorul mancarii. Ideal pentru preparate precum, fripturi, coaste, peste, paine prajita.

Atentie

Atunci cand folositi grill-ul usa trebuie tinuta inchisa.

Elementul de jos

Incalzeste doar din partea de jos. Este potrivit pentru incalzirea preparatelor sau dospirea aluatelor.

Decongelare

Aceasta functie este potrivita pentru decongelarea usoara a preparatelor. Este potrivit pentru preparate care se servesc neincalzite cum ar fi: crema, crema din oua si lapte, produse de panificatie, tarte, prajituri, fructe,...

Observatie

Indicatorul luminos ramane pornit pentru orice functie.

Fixarea ceasului.

Trageți și roțiți în mod simultan spre dreapta butonul de ceas până când acele vor indica ora dorită.

Utilizarea manuală.

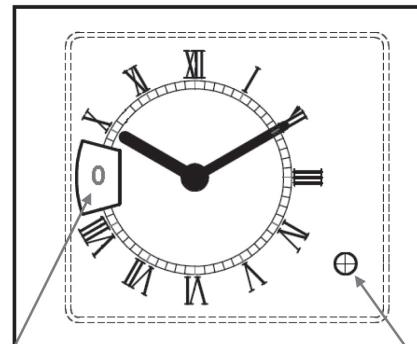
1. Rotiți butonul de ceas spre dreapta până când afișajul va indica "1".
2. Selectați temperatură și programul de gătit.
3. Pentru a opri cuptorul fixați butoanele în poziția "0".

Setarea timpului de gătit.

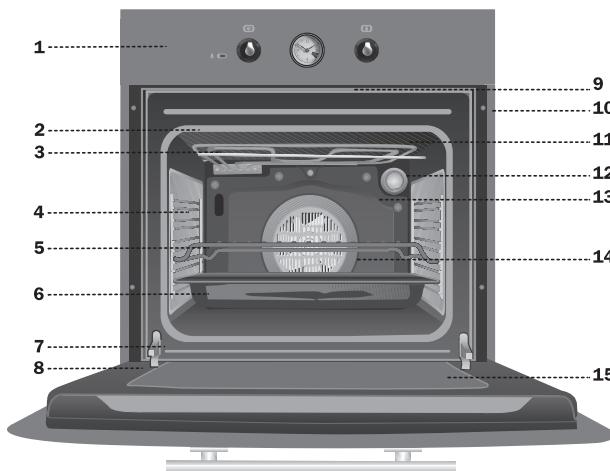
Permite gătitul în funcție de o durată de timp preselectată. Respectați urmatoarele instrucțiuni:

1. Rotiți butonul de ceas spre dreapta până când timpul de gătit atinge valoarea dorită, în minute.
2. Selectați un program și o temperatură de gătit.
3. Când timpul selectat se va termina, cuptorul se va opri și va declanșa o alarmă sonoră.

4. Pentru a opri alarma sonoră roțiți butonul de ceas spre dreapta până când afișajul va arăta "0".
5. Pentru a opri cuptorul fixați butoanele în poziția "0".



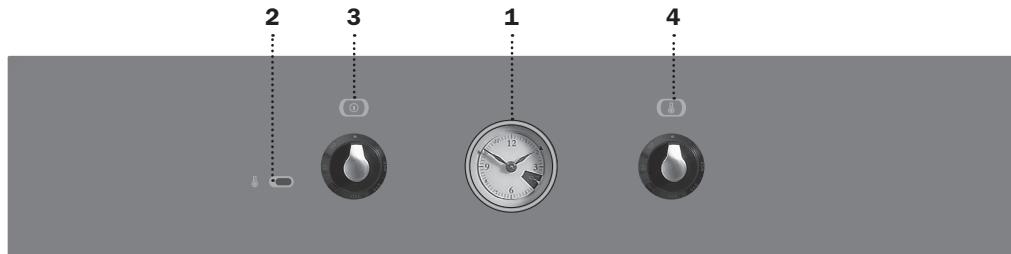
HR-550



- 1 - Контрольна панель
- 2 - Ущільнювач печі
- 3 - Нагрівальний елемент гриля
- 4 - Хромові доріжки
- 5 - Решітка
- 6 - Піддон, покритий емаллю, що легко миється
- 7 - Петля дверцят
- 8 - Дверцята
- 9 - Витяжний отвір
- 10 - Кріплення до обладнання
- 11 - Захисний екран грилю
- 12 - Освітлення
- 13 - Панель задньої стінки
- 14 - Вентилятор
- 15 - Загартоване внутрішнє скло

Контрольна панель

HR-550



1. Механічний годинник
2. Лампочка - індикатор нагріву. Показує, що щіка нагрівається, та вимикається при досягненні температури, яку встановлено.
3. Перемикач функцій
4. Вибір температури

Функції шафи

□ Вимкнення печі

Гриль та нижній елемент

Спеціально для жаркі. Може використовуватися для шматка будь - якого розміру.

Конвенційний режим з вентилятором

Підходить для готування печені та пирогів. Вентилятор рівномірно розподіляє жар усередині всієї камери печі.

Гриль

Для запікання страв з поверхневим обсмажуванням. При цьому зовнішня поверхня покривається коричневою кіркою без глибокого прожарювання всієї страви. Ідеально для страв, що мають плоску форму, наприклад стейки, порібнини, риба, тости.

Увага

При використанні Грилю дверцята печі повинні бути зачинені.

Нижній елемент

Нагріває тільки знизу. Підходить для розігріву страв, кондитерських виробів і т.п.

Розморожування

Цей режим готування підходить для легкого розморожування страв, які не подаються на стіл розігрітими, наприклад.: морозиво, солодкий крем з яєць і молока, випічка, пироги з фруктами, тістечка, фрукти....

Примітка

Сигнальний індикатор горить завжди, коли включений будь-який режим роботи печі.

Установлення поточного часу.

Вийдягніть і одночасно повертайте ручку керування годинником вправо, до установлення часів в вірне положення

Ручне керування.

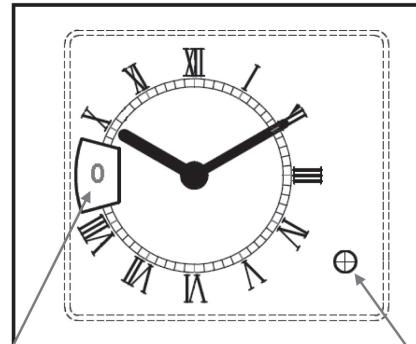
1. Поверніть ручку керування годинником вправо, до появи у віконечку індикатору «1».
2. Виберіть температуру й функцію готування.
3. Для відключення духової печі установіть ручки управління в положення «0».

Програмування тривалості готування.

Дозволяє готовити порозігом заданого часу.
Додержуйтесь ніжечунаведеним інструкцій:

1. Повертайте ручку керування годинником вправо, до Поверніть ручку часів вправо до встановлення бажаної тривалості готування у хвилинах.
2. Виберіть функцію й температуру готування.
3. По закінченню запrogramмованного часу духовка відключиться автоматично й пролунає звуковий сигнал.

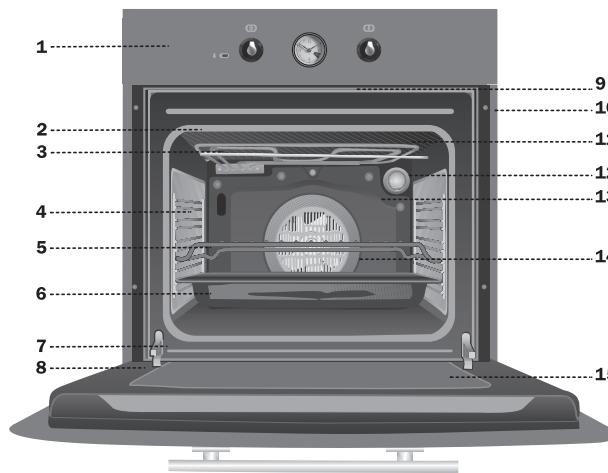
4. Для відключення акустического сигналу поверніть ручку управління годинником вправо, до появи у віконечку індикатору «0».
5. Для відключення духової печі установіть ручки управління в положення «0».



ОКОШЕЧКО
ЧАСОВ

РУЧКА
УПРАВЛЕНИЯ
ЧАСАМИ

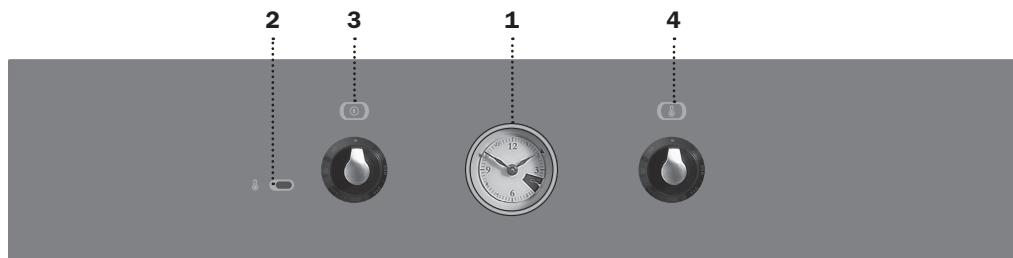
HR-550



1. Ovládací panel
2. Těsnění trouby
3. Membráná grillu
4. Katalytická stěna
5. Chromový držák uzpůsobený k zabránění převrhnutí
6. Rošt
7. Pekařský plech s povrchovou úpravou pro snadné čištění
8. Pant dveří
9. Dveře
10. Vývod dýmu
11. Připevnění ke kuchyňské lince
12. Dvojitě zahnutá topná spirála grillu
13. Postranní osvětlení
14. Zadní katalytická stěna
15. Ventilátor
16. Vnitřní tvrzené sklo

KONTROLNÍ PANEL

HR-550



Czech

1. Analogové hodiny
2. Světelný ukazatel ohřevu. Indikuje, že se trouba zahřívá a zhasne jakmile je dosažena nastavená teplota.
3. Ovladač pro výběr funkce
4. Ovladač pro nastavení teploty

FUNKCE TROUBY

Vypnutí trouby

Gril a spodní topné těleso

Vhodné pro jakékoli pečeně, nehledě na jejich velikost.

Konvenční pečení

Ideální pro pečeně a doryt. Ventilátor zajistí rovnoměrné rozložení teploty v celém prostoru trouby.

Gril

Pro přípravu pokrmů vyžadujících povrchové pečení. Umožňuje, aby se povrch pokrmu opekl, aniž by to mělo jakýkoliv vliv na jeho vnitřek. Ideální pro "tenké" pokrmy typu steaků, žebírek, ryb, toastů. Při používání grilu musí být dveře trouby zavřené.

Upozornění

Používejte-li funkce *Gril* nebo *MaxiGril* s ventilátorem, nezapomeňte vždy důkladně zavřít dveřka trouby.

Spodní topné těleso

Zahřívá pouze zezdola. Vhodné pro ohřev pokrmů či kynutí těsta apod.

Rozmrazování

Tato funkce je vhodná jemnému pozvolnému rozmrazování hluboce zamražených potravin, především v těch případech, kdy se rozmrázené potraviny již dále tepelně neopracovávají, jako např. smetana, pečivo, ovoce, krém, atd.

Poznámka

Vnitřek trouby je osvětlen ve všech režimech trouby. Trouba začne pracovat pouze po nastavení funkce pečení spolu s teplotou pečení a spolu s nastavením času pečení minimálně 15 min. (pokud není nastaven „manuální režim“ nebo jiný časový program).

Návod k obsluze trouby

Nastavení hodin

Vytáhněte časový ovladač a současně jím otáčejte směrem vpravo tak dlouho, dokud se na hodinách neobjeví požadovaný čas.

Ruční ovládání

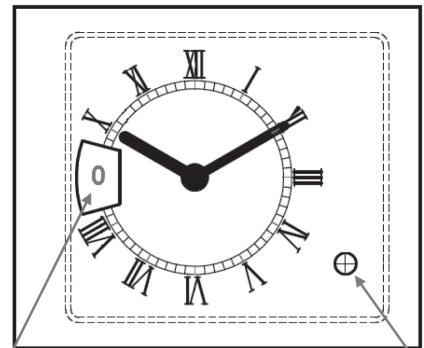
1. Otáčejte časovavým ovladačem směrem vpravo, dokud se na ukazateli neobjeví údaj "I".
2. Zvolte požadovanou funkci a teplotu pečení.
3. Uvedením ovladačů do pozice "0" troubu vypněte.

Nastavení doby pečení

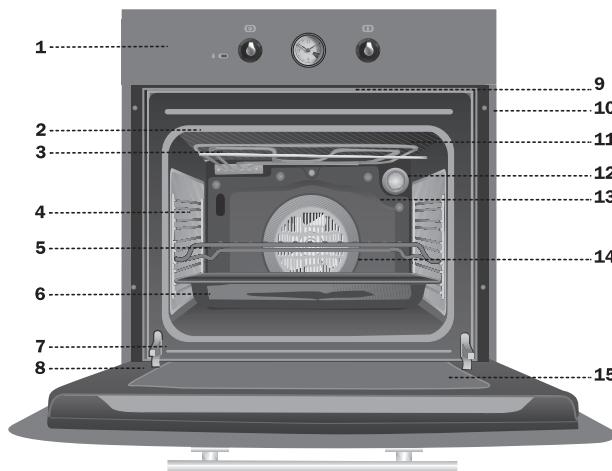
Tato funkce umožňuje přípravu pokrmů během vámi předem nastaveného času. Postupujte dle následujících pokynů:

1. Otáčejte časovým ovladačem směrem vpravo, dokud se neobjeví vámi požadovaná minutová hodnota doby pečení.
2. Zvolte požadovanou funkci a teplotu pečení.
3. Po uplynutí nastaveného času se trouba automaticky vypne a zazní zvukový signál.

4. Otáčejte časovým ovladačem směrem vpravo, dokud se na ukazateli neobjeví údaj "0" a zvukový signál bude ukončen.
5. Uvedením ovladačů do pozice "0" troubu vypněte.



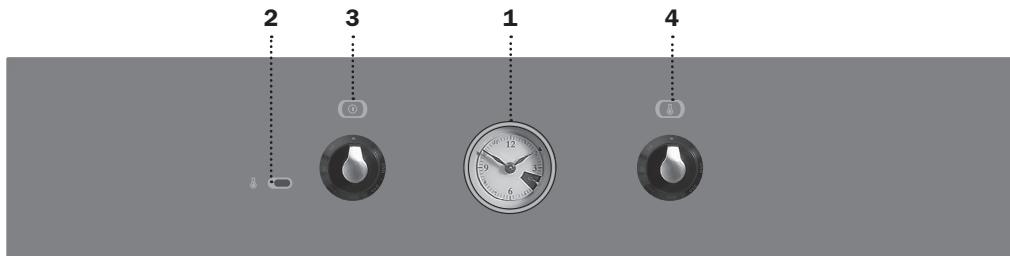
HR-550



- 1** Ovládaci panel
- 2** Tesnenie rúry
- 3** Membrána grilu
- 4** Katalytická stena
- 5** Chromovaný držiak uspôsobený na zabránenie prevrhnutia
- 6** Pekársky plech (*)
- 7** Pánt dverí
- 8** Dvere
- 9** Prieduch pre odvod dymu a pára
- 10** Pripojenie ku kuchynskej linke
- 11** Dvojito zahnutá ohrevacia špirála grilu
- 12** Osvetlenie po stranach
- 13** Zadná katalytická stena
- 14** Ventilátor
- 15** Vnútorné tvrdené sklo

KONTROLNÝ PANEL

HR-550



- 1** Analógové hodiny
- 2** Svetelný ukazovateľ ohrevu. Indikuje, že sa rúra zahrieva a zhasne, len čo je dosiahnutá nastavená teplota
- 3** Ovládač výberu funkcií pečenia
- 4** Ovládač nastavenia teploty pečenia

FUNKCIE RÚRY

Vypnutie rúry

Gril a dolné ohrievacie teleso

Vhodný pre akékoľvek pečenie bez ohľadu na veľkosť porcií.

Klasická rúra s ventilátorom

Vhodná pre prípravu mäsových pečienok, cukrovíniek, pečiva a pod. Ventilátor zabezpečí rovnomerné rozloženie teploty v celom priestore rúry.

Gril

Na prípravu pokrmov vyžadujúcich povrchové pečenie. Tento program umožňuje povrchové opekanie bez toho, aby teplota negatívne zasiahla vnútornú štruktúru pokrmu. Je ideálny pre ploché a tenké pokrmy, ako sú steaky, rebierka, ryby či toasty. Pri používaní grilu musia byť dvierka rúry zatvorené.

Upozornenie

Ak používate gril alebo maxigril s ventilátorom, musia byť dvierka rúry zatvorené.

Dolné zohrievacie teleso

Zohrieva iba zdola. Vhodné pre ohrev pokrmov či kysnutie cesta, apod.

Rozmrazovanie

Táto funkcia je vhodná na jemné, pozvoľne rozmrazovanie hlboko zmrazených potravín. To sa týka predovšetkým potravín, ktoré sa po rozmrazení už ďalej tepelne nespracovávajú – ako sú napr. smotana, pečivo, ovocie, krémy, atd.

Poznámka

Vnútrajšok rúry je osvetlený vo všetkých režimoch rúry.

Nastavenie hodín.

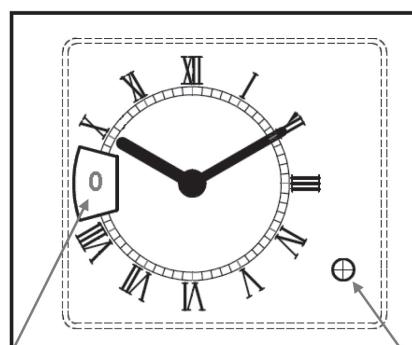
Vytiahnite časový ovládač a zároveň ním otáčajte doprava tak dlho, kým sa na hodinách neobjaví želaný čas.

Manuálne ovládanie.

1. Otáčajte ovládačom hodín doprava až kým sa v okienku neobjaví označenie "I".
2. Zvoľte si teplotu a funkciu pečenia.
3. Uvedením ovládačov do polohy "0" rúru vypnite.

4. Na vypnutie zvukového signálu otáčajte časovým ovládačom doprava, až kým sa v okienku objaví označenie "0".

5. Uvedením ovládačov do polohy "0" rúru vypnite.



Nastavenie doby pečenia.

Táto funkcia umožňuje pečť vo vopred nastavenom čase. Postupujte nasledovne:

1. Otáčajte časovým ovládačom doprava tak dlho, kým nedosiahnete vami želanú minútovú hodnotu doby pečenia.
2. Zvoľte si funkciu a teplotu pečenia.
3. Keď prejde nastavený čas, rúra sa automaticky vypne a zaznie zvukový signál.

Характеристики / FISA / БРОШУРА / Brožura / Brožúra

Производител	Producator	Виробник	Výrobce	Výrobca	TEKA
Модел	Model	Модель	Model	Model	HR-550
Енергийн клас по скалата от A (най-ефективен) до G (слабо ефективен)	Clasa de eficienta energetică pe o scala de la A (mai eficient) la G (mai puțin eficient.)	Клас енергетичної ефективності від А (більш ефективний) до G (менш ефективний)	Třída energetické účinnosti na stupnici od A (úsporná) do G (méně úsporná)	Trieda energetickej účinnosti na stupnici od A (úsporná) do G (menej úsporná)	A
	Functie de incalzire	Функція нагріву	Tepelná funkce	Tepelná funkcia	
	Convectional.	Звичайний	Konvenční	Konvenčná	
Циркуляция на горещ въздух	Convectie fortata	Примусова повітряна конвекція	Nucená konvence vzduchu	Nútená konvencia vzduchu	
Енергоспестяване	Consum de energie	Споживання енергії	Tepelná funkce	Tepelná funkcia	0,78 Kwh
Стандартно затопляне	Convectional.	Звичайне	Konvenční	Konvenčná	
Циркуляция на горещ въздух	Convectie fortata	Примусова повітряна конвекція	Nucená konvence vzduchu	Nútená konvencia vzduchu	
Обем (литри)	Volumul util (litri).	Придатний для використання обем (літри)	Užitečný objem (litry)	Užitočný objem (litre)	59
Размер	Dimensiuni: Mic Mediu Mare	Розмір малий середній великий	Velikost zařízení Malé Střední Velké	Veľkosť zariadenia Malé Stredné Veľké	
Тип среден					
Време за готовне	Timpul de coacere la sarcina standard Convectional.	Час, який йде на приготування стандартної кількості продуктів	Čas pro vaření při standardním zatížení	Čas pre varenie pri štandardnom zaťažení	41 min.
При стандартно натоварване					
При циркуляция на горещ въздух					
Площ на печене	Zona de coacere	Площа для випікання	Pečící plocha	Pečiaca plocha	1250 cm²
Сила на шума (dB (A) re 1 pW)	Zgomot (dB (A) re 1 pW).	Рівень шуму (dB(A) або 1 пВт)	Hluk (dB (A) re 1 pW).	Hluk (dB (A) re 1 pW).	40

Нашият принос за опазване на околната среда: не и използваме рециклирана хартия.

Contributia noastră la protecția mediului înconjurător: folosim hârtie reciclată

Наш внесок в охорону навколишнього середовища: використання переробленого паперу

Nás nijednou nepoužívame recyklovaný papír

Nás prispievame k ochrane životného prostredia používat recyklovaný papier

Cod.: 83172366/3172366-001

