

Инструкции за потребителя

Fisa de caracteristici

Перелік функцій

Seznam funkcí

Zoznam funkcíí

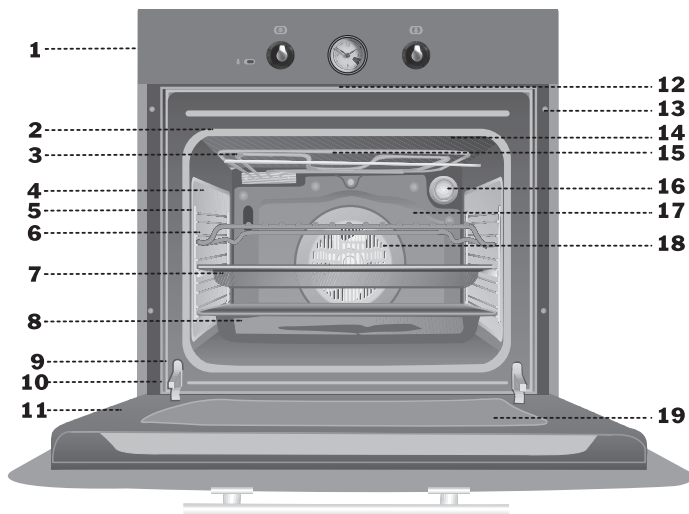
**HR-750**



**TeKa**



## HR-750



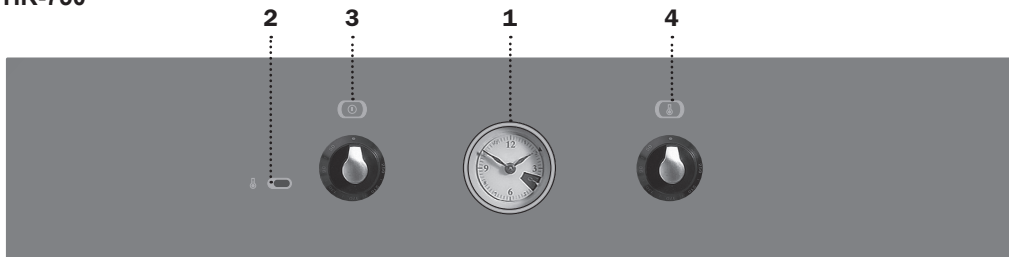
1. Контролен панел
2. Уплътнение на фурната
3. Грил
4. Каталитичен страничен панел(\*\*)
5. Хромирано покритие + Телескопичен водач(\*\*)
6. Решетъчна скара
7. Тава за печене на сладкиши( \*)
8. Тава за печене на месо (\*)
9. Бутон спирач вентилатора при отваряне на вратата (\*\*)
10. Панта
11. Врата
12. Отдушник
13. Фиксиращ елемент
14. Защитна преграда на грила
15. Вентилационен отвор
16. Осветление
17. Заден панел
18. Вентилатор
19. Вътрешно стъкло

(\*) Вътрешността на фурната, както и тавите са покрити с лесно почистващ се емайл.

(\*\*)В зависимост от модела.

## Контролен панел

HR-750



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.

### □ Изключване на фурната



#### Традиционно готвене

Тази функция за готвене е подходяща за сладкиши и торти, където топлината трябва да бъде равномерна и постоянна за да се постигне добър резултат.



#### Традиционно готвене с вентилатор

Подходящ за печива и сладкиши. Вентилаторът разпръсква въздуха равномерно вътре във фурната.

Тази функция се използва и за размразяване на храна. За да извършите тази операция, настройте температурния селектор на позиция □.



#### Грил

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



#### МаксиГрил

Подходящ за приготвяне на по-големи ястия. Грилът заедно с по-високата температура правят по-бързо изпичането на храната.



#### МаксиГрил с вентилатор

Идеален за печене на птици (пиле, патица, гъска, пуйка). Препоръчително е ястието да се сложи върху решетъчната скара като под нея се постави съда за събиране на мазнини.

### Внимание

Докато използвате Грила, Максигрила или Максигрила с вентилатор вратата на фурната трябва да бъде затворена.



#### Турбо

Вентилаторът разпространява топлината произведена от елемента разположен в задната част на фурната. Благодарение на постоянното и равномерно топлинно разпространяване е възможно печенето по едно и също време на две различни нива на фурната.

Тази функция позволява размразяването на храна. За да се направи това е необходимо температурният селектор да бъде настроен на позиция □.



#### Долен нагревател

Подходящ за печене на сладкиши и затопляне на храна.

**Долен нагревател с вентилатор**

Разпространява топлината от най-ниската част на фурната. Функцията е идеална за приготвяне на сладкиши с пълнеж от мармалад или плодове. Затоплянето на фурната преди приготвянето е препоръчително.

**Грил и долен нагревател**

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

**Забележка**

Светлинният индикатор остава включен за всяка функция на готвене.

**Сверяване на часовника.**

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

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.

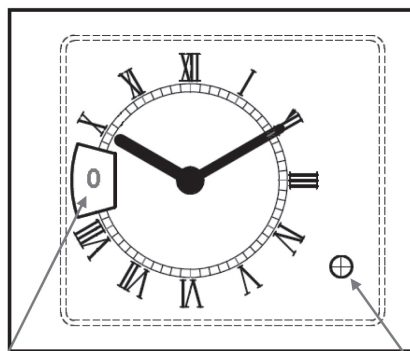
**Ръчно задействане**

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

**Програмиране продължителността на готвенето.**

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

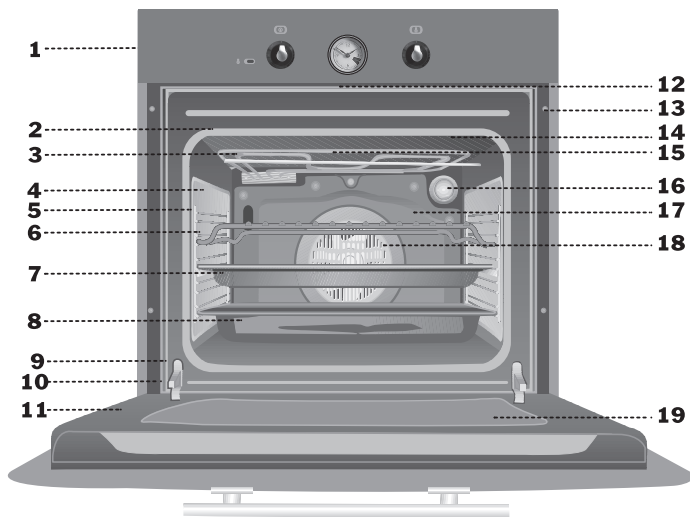
1. Завъртете копчето на часовника надясно, докато се постигне желаното време за готвене в минути.
2. Изберете температура и начин на готвене.
3. При приключване на програмираното време, фурната изгасва и прозвучава звуков сигнал.



**ВИЗЬОР  
НА ЧАСОВНИК**

**КОПЧЕ ЗА  
УПРАВЛЕНИЕ  
НА ЧАСОВНИКА**

## HR-750



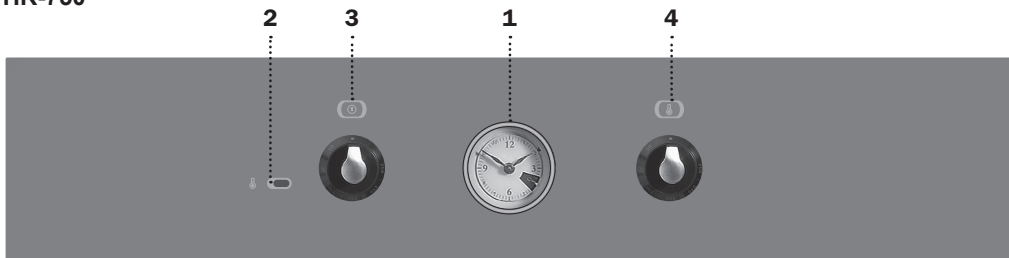
- 1 Panou de Control
- 2 Garnitura de Etansare
- 3 Element gratar
- 4 Panou Catalitic din Spate (\*\*)
- 5 Suport Cromat cu
- 6 Mecanism telescopic (\*\*)
- 7 Gratar
- 8 Tava Prajituri (\*)
- 9 Tava Fripturi (\*)
- 10 Intrerupator usa
- 11 Balama
- 12 Usa
- 12 Evacuare Aer
- 13 Sistem de fixare la unitate
- 14 Ecran Gratar
- 15 Evacuare Fum
- 16 Iluminare
- 17 Ventilator
- 18 Sticla Interioara
- 19 Termorezistenta
- 19 Usa interioara mare, din sticla

(\*)Interiorul cuptorului si tavi cu email usor de curatat

(\*\*) In functie de model

## Panou de Control

HR-750



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

### **Oprire cuptor**

### **Modul Conventional**

Se foloseste atunci cand se prepara blaturi si prajituri pentru care este necesara o caldura uniforma pentru a obtine o consistenta pufoasa.

### **Modul conventional cu ventilatie**

Adecat pentru fripturi si prajituri. Ventilatorul distribuie caldura uniform inaintul cuptorului.

### **Grill**

Pentru prajirea superficiala a alimentelor. Permite rumenirea stratului exterior fara a afecta interiorul alimentelor. Ideal pentru alimente plate, precum fripturi, cotlet, peste, paine prajita.

### **MaxiGrill**

Permite prepararea unor alimente mai mari, decat cele preparate la gratar, iar datorita puterii mai mari timpul necesar rumenirii alimentelor este redus.

### **MaxiGrill cu ventilatie**

Permite prajirea uniforma in acelasi timp cu rumenirea exterioara. Ideal pentru preparate la gratar. In mod special pentru bucati mari, precum carne de pasare, vanat etc. Se recomanda asezarea preparatelor pe un gratar cu o tavita dedesubt in care sa se scurga resturile si lichidele.

### **Atentie**

Cand se folosesc modurile Grill, MaxiGrill sau MaxiGrill cu ventilatie, usa trebuie sa stea inchisa.

### **Functia Turbo**

Ventilatorul distribuie caldura produsa de un element din spatele cuptorului. Datorita distribuirii uniforme a caldurii, este posibila prajirea si coacerea pe doua niveluri in acelasi timp.

### **Elementul inferior**

Caldura este distribuita doar dinspre partea inferioara. Adecat pentru incalzirea preparatelor si dospirea aluaturilor si alimentelor similare.

### **Elementul inferior cu ventilatie**

Caldura este distribuita dinspre partea inferioara a cuptorului si este ideal pentru prajituri cu umplutura de gem sau fructe, care necesita doar incalzirea de jos. Pre-incalzirea este intotdeauna necesara.

### **Grill si Elementul Inferior**

Mai ales pentru fripturi. Pot fi preparate bucati de orice dimensiuni.

### **Observatie**

Indicatorul luminos ramane aprins pentru orice functie a cuptorului.

## Fixarea ceasului.

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

### Utilizarea manuală.

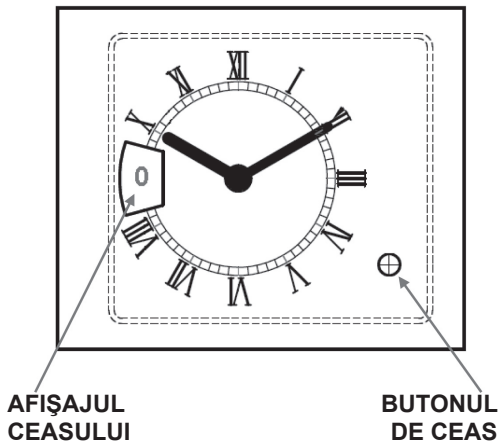
1. Rotiți butonul de ceas spre dreapta până când afișajul va indica "1".
2. Selectați temperatura și programul de gătit.
3. Pentru a opri cuptorul fixați butoanele în poziția "0".

### Setarea timpului de gătit.

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

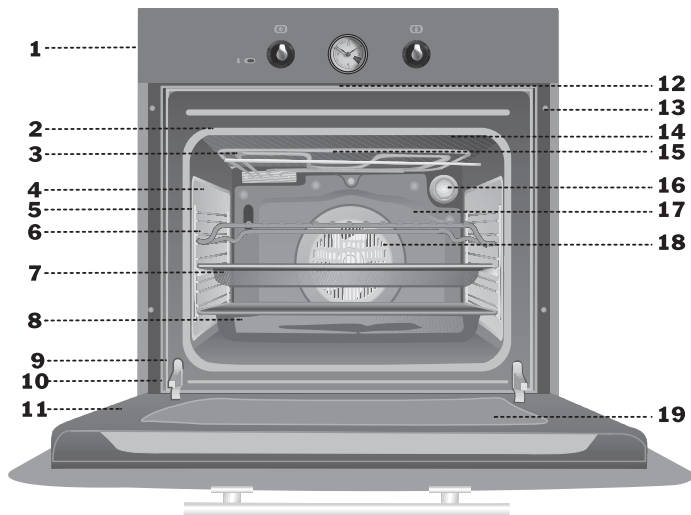
1. Rotiți butonul de ceas spre dreapta până când timpul de gătit atinge valoarea dorită, în minute.
2. Selectați un program și o temperatură de gătit.
3. Când timpul selectat se va termina, cuptorul se va opri și va declanșa o alarmă sonoră.

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





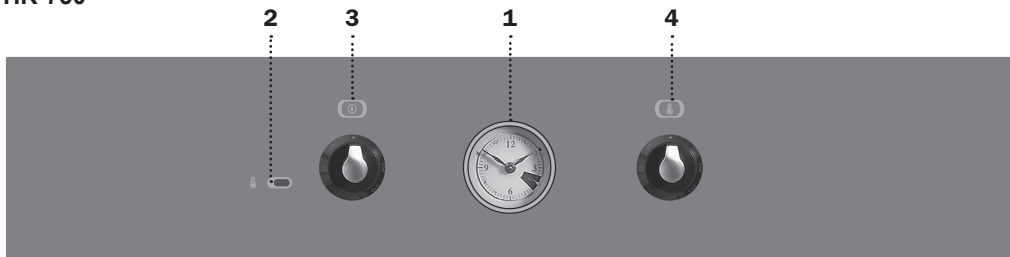
## HR-750



- |                                |                                 |
|--------------------------------|---------------------------------|
| 1 - Контрольна панель          | 10 - Дверцята                   |
| 2 - Ущільнювач печі            | 11 - Витяжний отвір для повітря |
| 3 - Нагрівальний елемент гриля | 12 - Кріплення до обладнання    |
| 4 - Хромові доріжки            | 13 - Захисний екран грилю       |
| 5 - Решітка                    | 14 - Витяжний отвір для диму    |
| 6 - Піддон для випікання       | 15 - Освітлення                 |
| 7 - Піддон для жарки           | 16 - Задня каталітична панель   |
| 8 - Вимикач дверцят            | 17 - Вентилятор                 |
| 9 - Петля дверцят              | 18 - Загартоване внутрішнє скло |

## Контрольна панель

HR-750



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

## Функції шафи

### **Вимкнення пічки**

### **Звичайний**

Використовується для тортів та випічки, якщо тепло має рівно розподілятися, так, щоб тісто піднімалося.

### **Звичайний з вентилятором**

Використовується для тортів та смаження. Вентилятор рівномірно розподіляє тепло всередині духовки.

### **Гриль**

Для приготування їжі з засмаженням зовні. Забезпечує зарум'янення їжі зовні без надмірного виснаження всередині. Ідеально для плоских блюд, наприклад, стейків, ребер, риби, тостів.

### **Максі гриль**

Для засмажування більшої поверхні, ніж в режимі „гриль”, більша потужність зменшує час зарум'янення їжі.

### **Максі гриль з вентилятором**

Забезпечує рівномірне засмаження водночас всієї поверхні блюда. Ідеально для гриля. Особливо для шматків великого розміру, наприклад для птиці, дичини та ін. Рекомендовано шматок розташувати на підставці, під низ підставити лист для збирання соку та жиру.

**Увага!** В режимах „гриль”, „максі гриль”, „максі гриль з вентилятором” дверцята мають бути закритими

### **Турбо**

Вентилятор розподіляє нагрів від блоку нагріву, що розташований ззаду. Завдяки рівномірному розподілу нагріву забезпечується засмаження та випічка водночас на двох рівнях духовки.

### **Нагрів знизу**

Нагрів лише знизу. Добре для розігріву блюд, очікування, поки підійде тісто, та ін.

### **Нагрів знизу з вентилятором**

Розподіляє тепло від низу плити, ідеально для випічки з повидлом чи фруктовою начинкою, які слід нагрівати лише знизу. Завжди здійснюється попередній нагрів.

### **Нагрів знизу з вентилятором**

Розподіляє тепло від низу плити, ідеально для випічки з повидлом чи фруктовою начинкою, які слід нагрівати лише знизу. Завжди здійснюється попередній нагрів.

### **Гриль та нагрів знизу**

Спеціально для жаркого. Може використовуватись для цілого шматку, незалежно від його розміру.

**Примітка** Лампочка – індикатор світиться при ввімкненні будь-якого з режимів.

## Установлення поточного часу.

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

### Ручне керування.

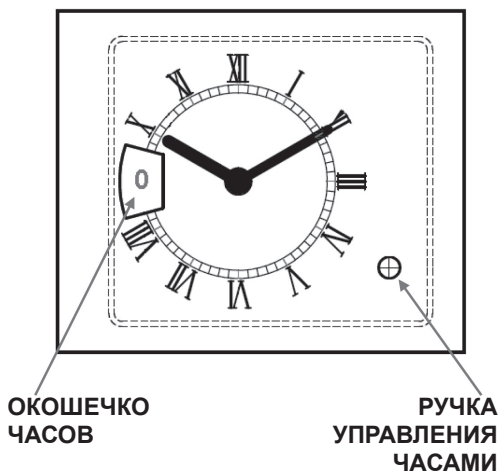
1. Поверніть ручку керування годинником вправо, до появи у віконечку індикатору «I».
2. Виберіть температуру й функцію готування.
3. Для відключення духової печі установіть ручки управління в положення «0».

### Програмування тривалості готування.

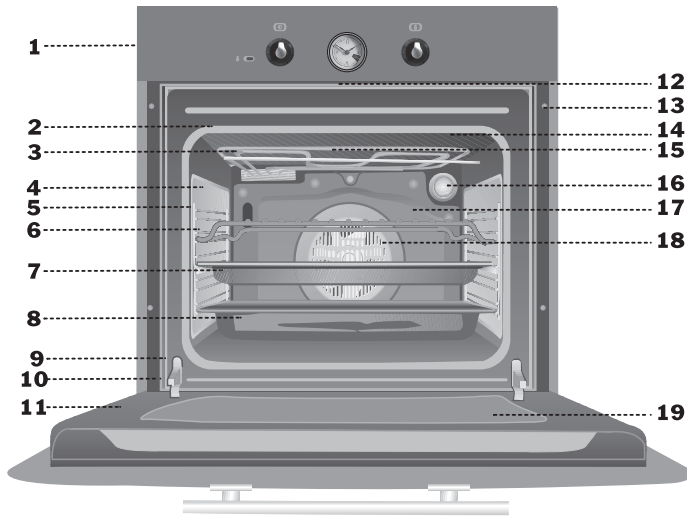
Дозволяє готувати поротягом заданого часу. Дотримуйтеся нижчезауведеним інструкцій:

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 запрограммованого 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».



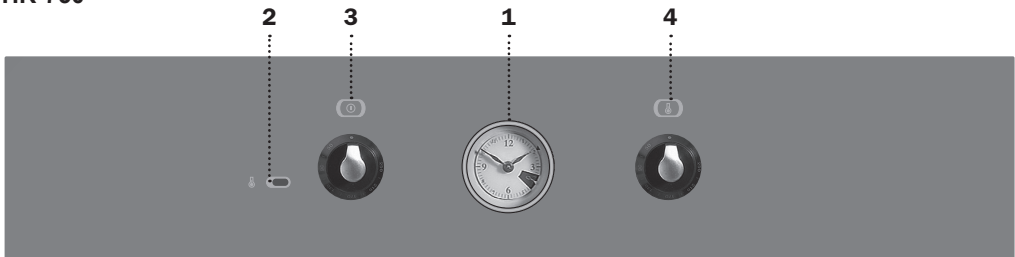
## HR-750



- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| 1. Ovládací panel                                  | 11. Dveře                         |
| 2. Těsnění trouby                                  | 12. Vývod vzduchu                 |
| 3. Membrána grilu                                  | 13. Připevnění ke kuchyňské lince |
| 4. Katalytická stěna                               | 14. Topná spirála grilu           |
| 5. Chromový držák uzpůsobený k zabránění převrnutí | 15. Vývod dýmu                    |
| 6. Rošt  | 16. Osvětlení                     |
| 7. Plech na pečení mělký *                         | 17. Zadní katalytická stěna       |
| 8. Plech na pečení hluboký *                       | 18. Ventilátor                    |
| 9. Pant dveří                                      | 19. Vnitřní tvrzené sklo          |
| 10. Kloub  |                                   |

## KONTROLNÍ PANEL

### HR-750



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

## FUNKCE TROUBY



### Vypnutí trouby



### Klasická trouba

Používá se pro pečivo a dorty, při jejichž pečení musí být teplo rozloženo stejnoměrně tak, aby jste docílili požadované houbovitě struktury.



### Klasická trouba s ventilátorem

Vhodné pro přípravu masových pečení, nebo cukroví, pečiva, apod.. Ventilátor zajistí rovnoměrné rozložení teploty v celém prostoru trouby.



### Gril

Pro přípravu pokrmů vyžadujících povrchové pečení. Tento program umožňuje, aby se povrch pokrmu opekł, aniž by to byl negativně zasažen jeho vnitřek. Ideální pro "ploché a tenké" pokrmy typu steaků, žebírek, ryb, toastů. Při používání grilu musí být dveře trouby zavřené.



### MaxiGril

Umožňuje přípravu pokrmů větších rozměrů než běžný gril. V důsledku vyššího výkonu se snižuje doba vyžadovaná k propečení pokrmu.



### MaxiGril s ventilátorem

Pro rovnoměrné pečení a přípravu pokrmů s jemným opečením (křupavou kůrkou) na povrchu. Ideální pro grilování, obzvláště pro objemné kusy masa, např. celá drůbež. Doporučujeme umístit maso na rošt a opečené úlomky a šťávu uvolněnou při pečení zachytávat do plechu zasunutého o několik pozic níže.

### Upozornění

Používáte-li funkce Gril, MaxiGril nebo MaxiGril s ventilátorem, nezapomeňte vždy důkladně zavřít dvířka trouby.



### Turbo

Ventilátor rovnoměrně rozmístuje teplo produkované topným tělesem umístěným na zadní straně trouby. V důsledku rovnoměrného sálání je tato funkce vhodná pro současně pečení ve dvou úrovních trouby.



### Spodní topné těleso

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



### Spodní topné těleso s ventilátorem

Ventilátor distribuuje teplo z nižší úrovně trouby. Tato funkce je vhodná pro dorty, ovocné koláče, kdy je při pečení žádoucí přisun tepla od spodu. Vždy je nutné předehtát.



### Gril a spodní topné těleso

Vhodné pro jakékoli pečení, bez ohledu na velikost porcování.

### Poznámka

Hlavní světelná kontrolka zůstává rozsvícená bez ohledu na zvolenou funkci.

## 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

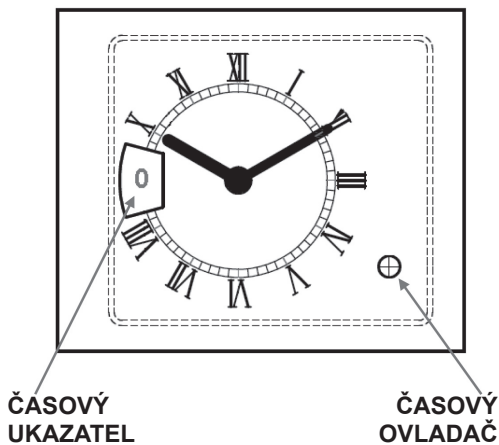
1. Otáčejte časovým ovladačem směrem vpravo, dokud se na ukazateli neobjeví údaj "1".
2. Zvolte požadovanou funkci a teplotu pečení.
3. Uvedením ovladačů do pozice "0" troubu vypněte.

### Nastavení doby pečení

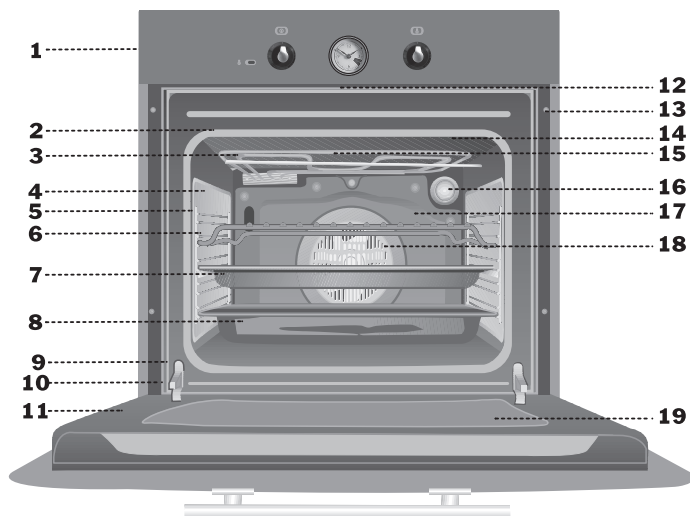
Tato funkce umožňuje přípravu pokrmů během vámi předem nastaveného času. Postupujte dle následujících pokynů:

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.



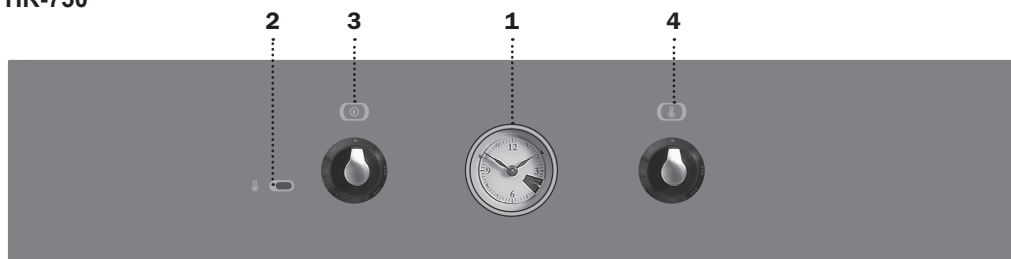
## HR-750



- 1 Ovládací panel
- 2 Tesnenie rúry
- 3 Membrána grilu
- 4 Katalytická stena
- 5 Chromovaný držiak uspošobný na zabránenie prevrhnutia
- 6 Roštová priehradka
- 7 Pekársky plech (\*)
- 8 Hlboká tácka na pečenie (\*)
- 9 Pánt dverí
- 10 Kĺb
- 11 Dvere
- 12 Vývod vzduchu
- 13 Pripevnenie ku kuchynskej linke
- 14 Vykurovací špirála grilu
- 15 Vývod dymu
- 16 Osvetlenie
- 17 Zadná katalytická stena
- 18 Ventilátor
- 19 Vnútročné tvrdené sklo

## KONTROLNÝ PANEL

HR-750



- 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**

### **Klasická rúra**

Používa sa pre pečivo a zákusky; pri ich pečení musí byť teplo rozložené rovnomerne, aby ste docielili požadovanú hubovitú štruktúru.

### **Gril**

Pre prípravu pokrmov vyžadujúcich povrchové pečenie. Tento program umožňuje, aby sa povrch pokrmu opiekol bez toho, aby žiara negatívne ovplyvnila vnútrojšok pokrmu. Je ideálne pre ploché a tenké pokrmy typu steakov, rebierok, rýb či toastov. Pri používaní grilu musia byť dvere rúry zatvorené.

### **MaxiGril**

Umožňuje prípravu pokrmov s väčšími rozmermi než bežný gril. V dôsledku vyššieho výkonu sa znižuje doba vyžadovaná na prepečenie pokrmu.

### **MaxiGril s ventilátorom**

Je určený na rovnomerné pečenie, resp. na prípravu pokrmov jemne opečených (s chrumkavou kôrkou) na povrchu. Je ideálny na grilovanie objemnejších kusov mäsa, ako je napr. celá hydina. Odporúčame umiestniť mäso na rošt a opečené úlomky či šťavu z mäsa zachytávať do plechu zasunutého o niekoľko pozícií nižšie.

### **Upozornenie**

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

### **Turbo**

Ventilátor rovnomerne rozmiestňuje teplo, ktoré produkuje ohrievacie teleso umiestnené na zadnej strane rúry. V dôsledku rovnomerného sálenia je táto funkcia vhodná pre súčasné pečenie vo dvoch úrovniach rúry.

### **Dolné ohrievacie teleso**

Zohrieva iba zdola. Je vhodné pre zohrievanie pokrmov, kysnutie cesta a pod.

### **Dolnéohrievacie teleso s ventilátorom.**

Ventilátor distribuuje teplo z nižšej úrovne rúry. Táto funkcia je vhodná pre zákusky a ovocné koláče, kedy je pri pečení vyžaduje prísun tepla zdola. Vždy je nutné zohriať rúru vopred.

### **Gril a dolné ohrievacie teleso**

Vhodný pre akékoľvek pečenie, bez ohľadu na veľkosť porcií.

### **Poznámka**

Hlavná svetelná kontrolka zostáva rozsvietená bez ohľadu na zvolenú funkciu.



## Nastavenie hodín.

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

### Manuálne ovládanie.

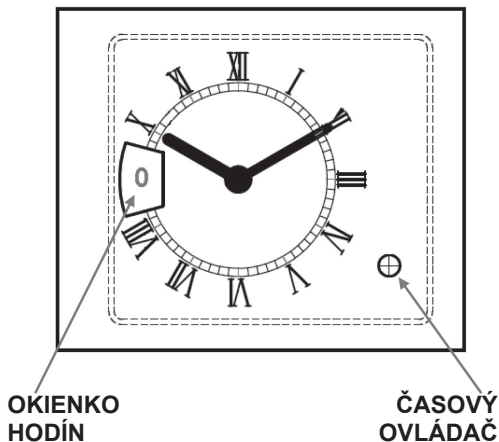
1. Otáčajte ovládačom hodín doprava až kým sa v okienku neobjaví označenie "1".
2. Zvoľte si teplotu a funkciu pečenia.
3. Uvedením ovládačov do polohy "0" rúru vypnite.

### Nastavenie doby pečenia.

Táto funkcia umožňuje piecť 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.

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.



## Характеристики / FISA / БРОШУРА / Brožura / Brožúra

Производитель	Producator	Виробник	Výrobce	Výrobca	TEKA
Модел	Model	Модель	Model	Model	HR-750
<p>Енергиен клас по скалата от А (най-ефективен) до G (слабо ефективен)</p> <p>Циркулация на горещ въздух</p>	<p>Clasa de eficienta energetica pe o scala de la A (mai eficient) la G (mai putin eficient.)</p> <p>Funcție de incalzire</p> <p>Conventional.</p> <p>Convectie fortata</p>	<p>Клас енергетичної ефективності від А (більш ефективний) до G (менш ефективний)</p> <p>Функція нагріву</p> <p>Звичайний</p> <p>Примусова повітряна конвекція</p>	<p>Třída energetické účinnosti na stupnici od A (úsporná) do G (méně úsporná)</p> <p>Tepelná funkce</p> <p>Konvenční</p> <p>Nucená konvence vzduchu</p>	<p>Trieda energetickej účinnosti na stupnici od A (úsporná) do G (menej úsporná)</p> <p>Tepelná funkcia</p> <p>Konvenčná</p> <p>Nútená konvencia vzduchu</p>	<p><b>A</b></p> <p>←</p>
<p>Енергоспестяване</p> <p>Стандартно затопляне</p> <p>Циркулация на горещ въздух</p>	<p><b>Consum de energie</b></p> <p>Conventional.</p> <p>Convectie fortata</p>	<p>Споживання енергії</p> <p>Звичайне</p> <p>Примусова повітряна конвекція</p>	<p>Tepelná funkce</p> <p>Konvenční</p> <p>Nucená konvence vzduchu</p>	<p>Tepelná funkcia</p> <p>Konvenčná</p> <p>Nútená konvencia vzduchu</p>	<p><b>0,85 Kwh</b></p> <p><b>0,79 Kwh</b></p>
<p>Обем (литри)</p>	<p>Volumul util (litri).</p>	<p>Придатний для використання об'єм (літри)</p>	<p>Užitečný objem (litry)</p>	<p>Užitočný objem (litre)</p>	<p><b>59</b></p>
<p>Размер</p> <p>Тип среден</p>	<p>Dimensiuni: Mic Mediu Mare</p>	<p>Розмір малий середній великий</p>	<p>Velikost zařízení Malé Střední Velké</p>	<p>Velkosť zariadenia Malé Stredné Velké</p>	<p>←</p>
<p>Време за готвене</p> <p>При стандартно натоварване</p> <p>При циркулация на горещ въздух</p>	<p>Timput de coacere la sarcina standard</p> <p>Conventional.</p> <p>Convectie fortata</p>	<p>Час, який йде на приготування стандартної кількості продуктів</p> <p>Звичайний</p> <p>Примусова повітряна конвекція</p>	<p>Čas pro vaření při standardním zatížení</p> <p>Konvenční</p> <p>Nucená konvence vzduchu</p>	<p>Čas pre varenie pri štandardnom zaťažení</p> <p>Konvenčná</p> <p>Nútená konvencia vzduchu.</p>	<p><b>41 min.</b></p> <p><b>45 min.</b></p>
<p>Площ на печене</p>	<p>Zona de coacere</p>	<p>Площа для випікання</p>	<p>Pečící plocha</p>	<p>Pečiaca plocha</p>	<p><b>1300 cm2</b></p>
<p>Сила на шума (dB (A) re 1 pW)</p>	<p>Zgomot (dB (A) re 1 pW).</p>	<p>Рівень шуму (ДБ(А) або 1 пВт)</p>	<p>Hluk (dB (A) re 1 pW).</p>	<p>Hluk (dB (A) re 1 pW).</p>	<p><b>40</b></p>

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

Contribuția noastră la protecția mediului înconjurător: folosim hartă reciclată

Наш вносък в охорону навколишнього середовища: використання переробленого паперу.

Náš příspěvek k ochraně životního prostředí: budeme používat recyklovaný papír

Náš príspevok k ochrane životného prostredia budeme používať recyklovaný papier

Cod.: 83172369/3172369-001

