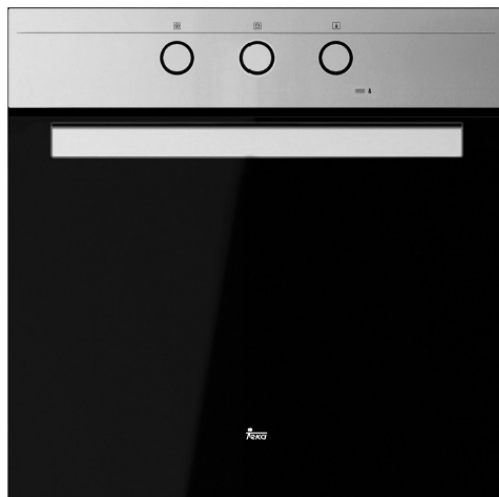




Basitleştirilmiş Kullanım Talimatları
Σύντομο εγχειρίδιο χρήσης
Краткое руководство по использованию
Gyors útmutató
Instrukcja obsługi
Ръководство за бърза справка
Manual de uz rapid
Коротке керівництво по експлуатації
Zjednodušený návod k použití
Zjednodušený návod na použitie

HS-615/HS-610 HS-605



www.teka.com





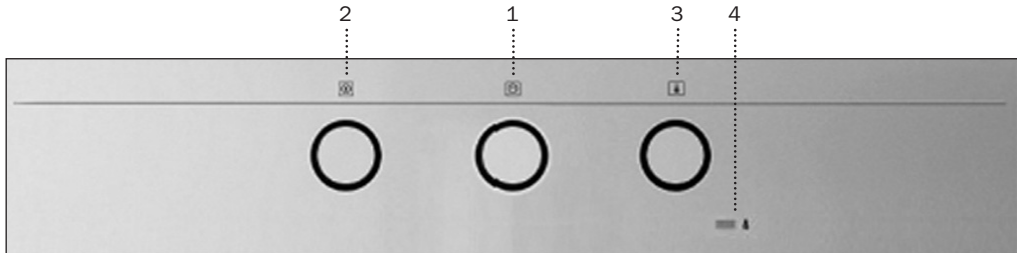
HS-615/HS-610



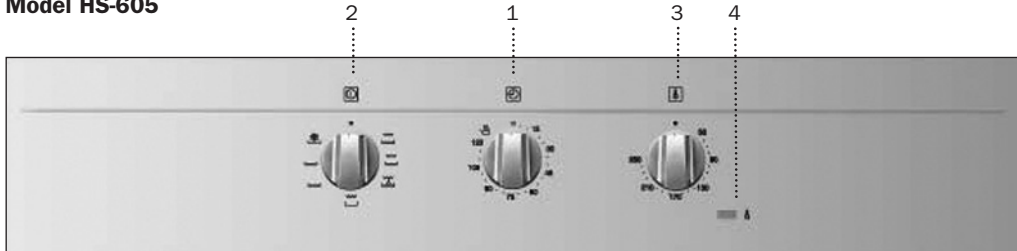
- 1 Kontrol paneli
- 2 Kapak contası
- 3 Gril rezistansı
- 4 Krom raylar
- 5 Izgara
- 6 Tepsi
- 7 Menteşe
- 8 Kapı
- 9 Soğutma hava çıkışı
- 10 Bağlantı noktaları
- 11 Gril Izgarası
- 12 Havalandırma çıkışı
- 13 Lamba
- 14 Arka panel
- 15 Fan

Kontrol paneli

Model HS-615/HS-610



Model HS-605



- 1 Dakikalı zamanlayıcı kumandası.
- 2 Fonksiyon seçici.
- 3 Derece seçici.

- 4 Isıtma pilotu, ısı aktarımını gösterir ve seçilen sıcaklığa ulaşıldığında devreden çıkar.





Fırının fonksiyonları

□ Fırının devreden ıkartılması



Alt ısıtma ve fan

Kızartmalar içindir. Her boyda herhangi bir parça için kullanılabilir.



Geleneksel pişirme ve fan

Kızartmalar ve tatlılar için uygundur. Fan, sıcaklıęı fırın içinde eřit olarak daęırtmak sureti ile pişirme sıcaklıęı ve süresini azaltır.



Izgara (grill)

Kızılama ve yüzey kızartma. Yemeęin iini etkilemeksizin dıř tarafının kızarmasına imkan saęlar. Biftek, pizola, balık ve kızartmalar için uygundur.

Dikkat

Izgara fonksiyonu kullanımı esnasında kapaęın kapalı olması gerekir.

Alt ısıtma

Sadece alt taraftan gelen sıcaklık. Yemekleri ısıtmak veya tatlı veya benzer hamurları kabartmak için uygundur.



Buz özme

Bu fonksiyon, donmuř ürünlerin yumuřak bir řekilde zdrlmesi için uygundur. Özellikle, krema, hamur iřleri, turta veya tatlılar v.s. gibi zldkten sonra ısıtılmadan tüketilen ürünler için uygundur.

Not

Lamba, bütün pişirme fonksiyonlarında yanar durumda kalır.

Fırının kullanımı

Fırının Manuel olarak çalıřtırılması

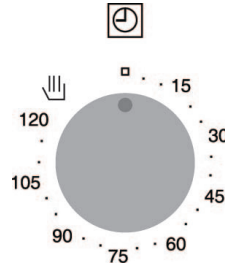
- 1 Zamanlayıcı düęmesini sola doęru pozisyonuna kadar çevirin.
- 2 Bir sıcaklık seviyesi ve pişirme fonksiyonu seçin.
- 3 Fırını kapatmak için düęmeleri □ konumuna getirin.

Fırının Zamanlanmış olarak çalıřtırılması

Önceden ayarlanmış bir süre boyunca pişirme yapılmasına imkan saęlar. Bunun için:

- 1 Pişirme sıcaklıęı ve fonksiyonunu seçin.
- 2 Zamanlayıcının düęmesini saat istikametinde "120" dakika pozisyonuna kadar çevirin ve daha sonra istenilen pişirme süresini seçmek için aksi istikamette çevirin.

- 3 Programlanan süre dolduktan sonra, akustik bir sinyal ile birlikte fırın ısıtmaya son verecektir.
- 4 Fırını kapatmak için düęmeleri □ konumuna getirin.





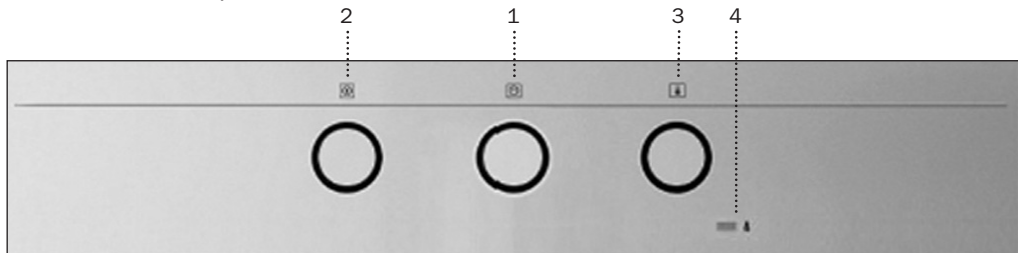
HS-615/HS-610



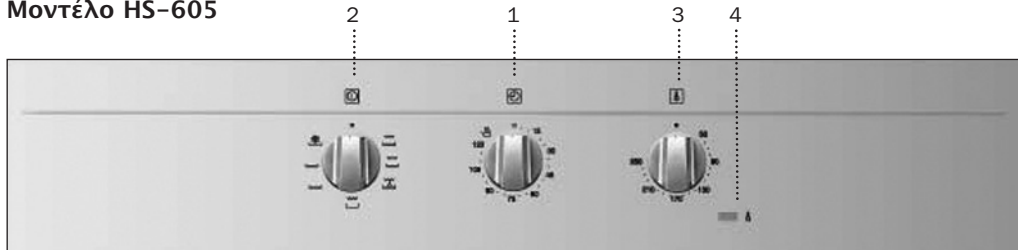
- 1 Πίνακας χειρισμού
- 2 Οροφή φούρνου
- 3 Αντίσταση του γκριλ
- 4 Σταθερές επιχρωμιωμένες σχάρες
- 5 Σχάρα
- 6 Ταψί
- 7 Μεντεσές
- 8 Πόρτα
- 9 Έξοδος ψυχρού αέρα
- 10 Οπές στερέωσης στα έπιπλα της κουζίνας
- 11 Προστατευτική προεξοχή αντίστασης Γκριλ
- 12 Έξοδος ατμών μέσω οροφής στο περιβάλλον
- 13 Φωτισμός
- 14 Πίσω πάνελ
- 15 Μοτέρ / φτερωτή θερμού αέρα

Πίνακας Χειρισμού

Μοντέλο HS-615/HS-610



Μοντέλο HS-605



- 1 Χρονοδιακόπτης.
- 2 Πλήκτρο επιλογής λειτουργίας.
- 3 Πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας.

- 4 Ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας. Δείχνει τη μετάδοση θερμότητας στο φαγητό και σβήνει μόλις επιτευχθεί η προεπιλεγμένη θερμοκρασία.





Πίνακας Χειρισμού

□ Φούρνος εκτός λειτουργίας

☰ Γκριλ και κάτω αντίσταση

Ενδείκνυται για ψητά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για οποιοδήποτε είδος, ανεξάρτητα από το μέγεθός του.

☰ Συμβατική (παραδοσιακή λειτουργία με αέρα)

Κατάλληλο για ψητά και γλυκά. Ο ανεμιστήρας διαχέει ομοιόμορφα τη θερμότητα στο εσωτερικό του φούρνου, μειώνοντας το χρόνο και τη θερμοκρασία του ψησίματος.

☰ Γκριλ

Ογκρατέν και επιφανειακό ψήσιμο. Με αυτήν τη λειτουργία ροδίζει η πάνω επιφάνεια του φαγητού χωρίς να επηρεάζεται το εσωτερικό. Ενδείκνυται για μαλακά φαγητά όπως οι μπριζόλες, τα παιδάκια, τα ψάρια και τα σάντουιτς.

Προσοχή

Κατά τη λειτουργία Γκριλ, MaxiGrill ή MaxiGrill με αέρα, η πόρτα πρέπει να παραμένει κλειστή.

☰ Κάτω αντίσταση

Η θερμότητα προέρχεται από την κάτω πλευρά του φούρνου. Κατάλληλο για το ζέσταμα φαγητού και για το φούσκωμα ζαχαροπλαστικής ζύμης και παρόμοιων υλικών.

☰ Απόψυξη



Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για ελαφρές αποψύξεις τροφίμων. Ειδικότερα για τρόφιμα τα οποία καταναλώνονται δίχως ζέσταμα, όπως, π.χ., κρέμες, πάστες, τούρτες, γλυκά, κτλ.

Σημείωση

Η λάμπα παραμένει αναμμένη σε όλες τις λειτουργίες ψησίματος.

Χειρισμός του Φούρνου

Χειροκίνητη λειτουργία του φούρνου


- 1 Γυρίστε το πλήκτρο του χρονοδιακόπτη προς τα αριστερά μέχρι τη θέση .
- 2 Επιλέξτε θερμοκρασία και λειτουργία ψησίματος.
- 3 Βάλτε τα πλήκτρα στη θέση  για να σβήσετε τον φούρνο.

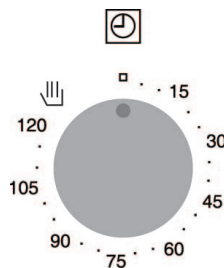
Αυτόματη λειτουργία ψησίματος

Ψήσιμο για προεπιλεγμένο χρονικό διάστημα:

- 1 Επιλέξτε θερμοκρασία και λειτουργία ψησίματος.
- 2 Γυρίστε το χρονοδιακόπτη προς τα δεξιά, μέχρι τη θέση "120" λεπτά και έπειτα

στρέψτε τον προς την αντίθετη φορά για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος.

- 3 Όταν περάσει το προγραμματισμένο χρονικό διάστημα, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και ο φούρνος θα σταματήσει να θερμαίνει.
- 4 Βάλτε τα πλήκτρα στη θέση  για να σβήσετε τον φούρνο.





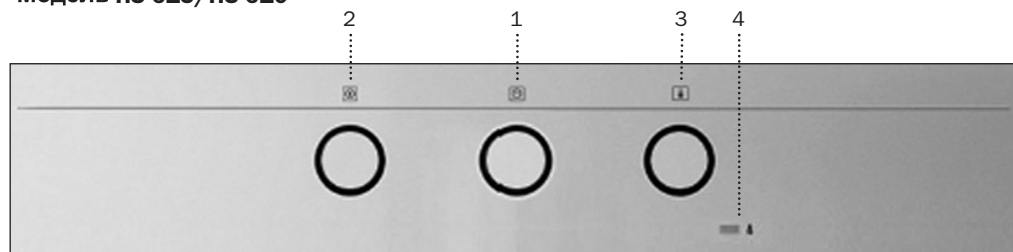
HS-615/HS-610



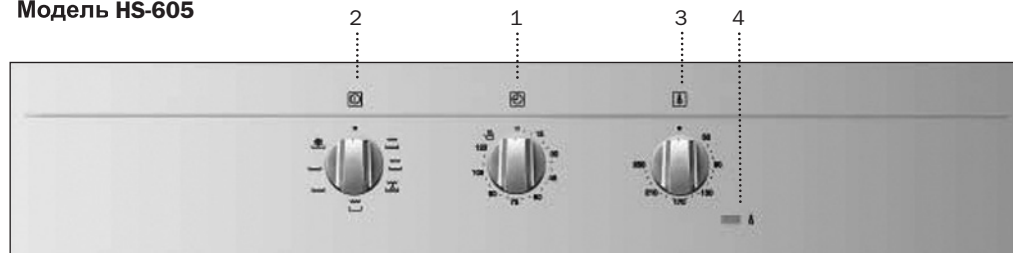
- 1 Панель управления
- 2 Изоляция духовки
- 3 Нагревательный элемент гриля
- 4 Хромированная опора
- 5 Решетка
- 6 Поддон
- 7 Петля
- 8 Дверца
- 9 Воздуховыпускное отверстие
- 10 Фиксатор
- 11 Экран гриля
- 12 Отверстие для выпуска дыма
- 13 Лампа
- 14 Панель задней стенки
- 15 Вентилятор

Панель управления

Модель HS-615/HS-610



Модель HS-605



- 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.



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.

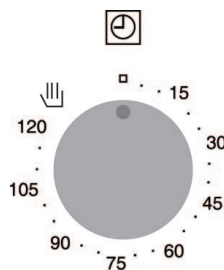
Для этого:

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.





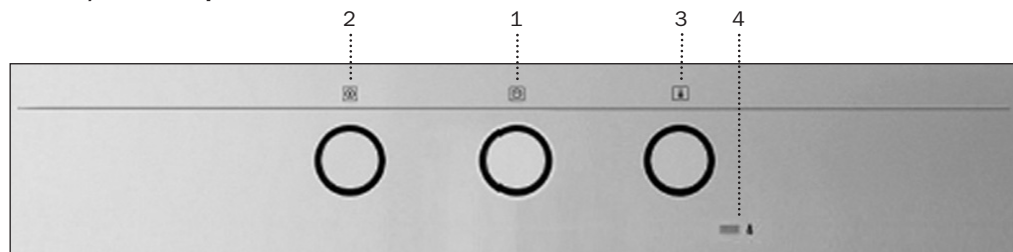
HS-615/HS-610



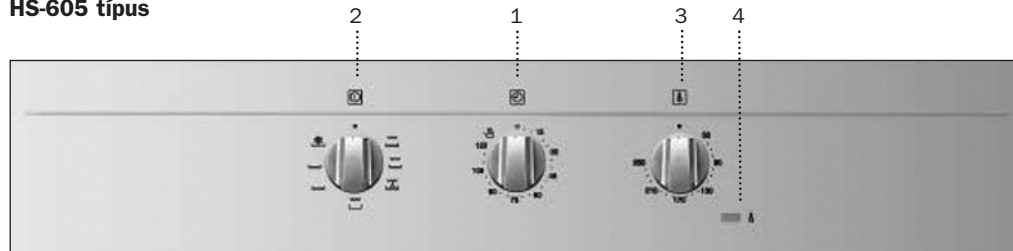
- 1 Kapcsolótábla
- 2 Sütőtömítés
- 3 Grill ellenállás
- 4 Krómozott tartóelem
- 5 Rács
- 6 Sütő tepszi
- 7 Zsanér
- 8 Ajtó
- 9 Hideg levegő kimenet
- 10 Rögzítés a konyhabútorhoz
- 11 Grill egység
- 12 Füst kivezetés
- 13 Világítás
- 14 Hátsó fal
- 15 Ventilátor

Kapcsolótábla

HS-615/HS-610 típus



HS-605 típus



- 1 Az időkapcsoló óra üzemeltető gombja
- 2 Funkció választó gomb
- 3 Hőmérséklet szabályzó
- 4 Melegedést jelző ellenőrző lámpa a fűtőelemek bekapcsolását jelzi és kialszik, amikor eléri a beállított hőmérsékletet.





Sütő funkciók

□ A sütő ki van kapcsolva



Grill és alsó sütés

Leginkább húrok sütéséhez alkalmas. Bármilyen nagyságú ételmiszert süthet ezzel a funkcióval.



Hagyományos légkeveréssel

Sültekhez és süteményekhez alkalmas ez a sütési mód. A ventilátor egyenletesen szétoszítja a hőt a sütő belsejében.



Grill

Ez a sütési mód az ételek pirításához és csőben sütéséhez ideális. Az ételek külső felületének pirítása úgy lehetséges, hogy ez nem befolyásolja az ételmiszerek belsejét. Lapos ételek, mint pl. beefsteak, hal, melegszendvics, oldalas sütéséhez is ideális.

Figyelem

A grill funkció használatakor a sütőajtónak csukva kell lennie.

Alsó sütés

A hő csak alulról érkezik. Ez a sütési mód ételek melegítéséhez, sütemények kelesztéséhez, vagy egyéb hasonló célokra alkalmas.



Kiolvasztás

Érzékeny ételmiszerek kímélő kiolvasztásához használható, amelyeket hidegen használ fel például tejszín, vanília öntet, tészta, sütemény, gyümölcs, stb.

Figyelem

A világítás mindegyik sütési funkcionál bekapcsol.

A sütő kezelése

Kézi üzemeltetés

- 1 Forgassa el az időmérő kapcsolót a pozícióra!
- 2 Válasszon ki egy sütési funkciót és állítsa be a kívánt hőmérsékletet!
- 3 A sütő kikapcsolásához állítson minden üzemeltető elemet a állásba!

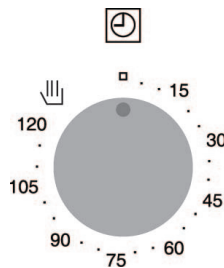
A sütő üzemeltetése kapcsoló órával

Válasszon ki egy sütési funkciót és állítsa be a kívánt hőmérsékletet!

- 1 Válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet.
- 2 Forgassa el a kapcsoló óra üzemeltető gombját az óramutató járásával megegyező irányba a „120 perc” pozícióra és végül forgassa vissza az ellenkező irányba a kívánt sütési időre!.

- 3 A beállított idő lejártá után egy akusztikai jelzés hallatszik és a sütő kikapcsol.

- 4 A sütő kikapcsolásához állítson minden üzemeltető elemet a állásba!





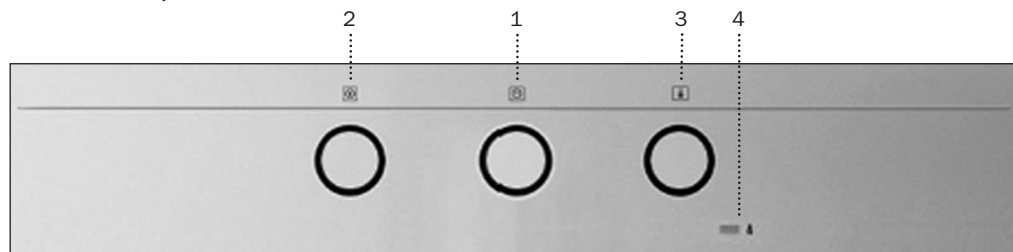
HS-615/HS-610



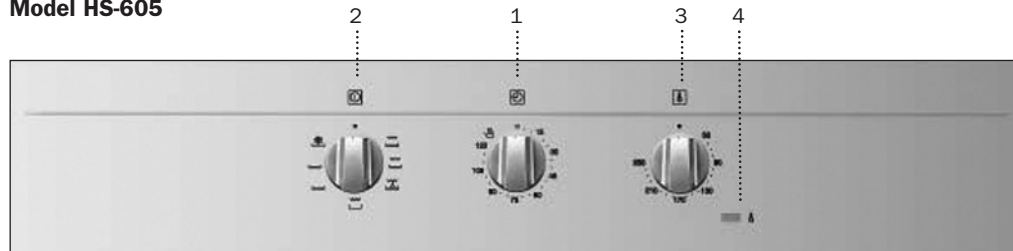
- 1 Panel sterujący
- 2 Uszczelka
- 3 Grzałka grilla
- 4 Prowadnice
- 5 Ruszt
- 6 Blacha do pieczenia
- 7 Zawiasy
- 8 Drzwiczki z podwójną szybą
- 9 Otwory wentylacyjne
- 10 Mocowanie do szafki
- 11 Osłona grilla
- 12 Odprowadzenie oparów
- 13 Oświetlenie
- 14 Ściana Tylna
- 15 Wentylator nawiewu

Panel sterowania

Model HS-615/HS-610



Model HS-605



1 Pokrętko minutnika.

2 Pokrętko wyboru funkcji.

3 Pokrętko wyboru temperatury.

4 Kontrolka termostatu.





Funkcje grzania

Wyłączanie piekarnika



Grill i grzałka dolna

Funkcji można używać do wszystkich rodzajów dań, niezależnie od ich rozmiaru.



Grill i grzałka dolna z wentylatorem

Odpowiednie do pieczeni oraz ciast. Wentylator rozprowadza ciepło wewnątrz całego piekarnika, skracając tym czas pieczenia.



Grill

Pomaga uzyskać efekt zarumienienia warstwy wierzchniej. Zalecane do dań płaskich, takich jak steki, żeberka, ryby lub tosty.

Uwaga!

W trakcie stosowania funkcji z nawiewem drzwi piekarnika powinny być zamknięte.

Grzałka dolna

Ciepło wydobywa się tylko z dołu. Funkcja zalecana do podgrzewania dań lub wypieków cukierniczych itp.



Rozmrażanie

Funkcja zalecana do łagodnego rozmrażania potraw.

Uwaga!

Oświetlenie jest włączone w trakcie działania piekarnika.

Obsługa piekarnika

Sterowanie piekarnikiem

- 1 Obróć pokrętko minutnika w lewo aż do pozycji
- 2 Wybierz temperaturę i funkcję grzania.
- 3 Ustaw pokrętła w pozycji

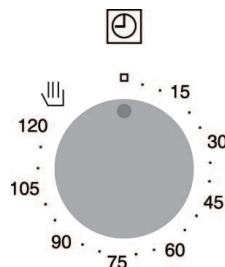
Minutnik

Funkcja umożliwiająca pieczenie przez uprzednio ustawiony czas. W tym celu:

- 1 Wybierz funkcję i temperaturę pieczenia.
- 2 Obróć pokrętko minutnika zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara aż do pozycji

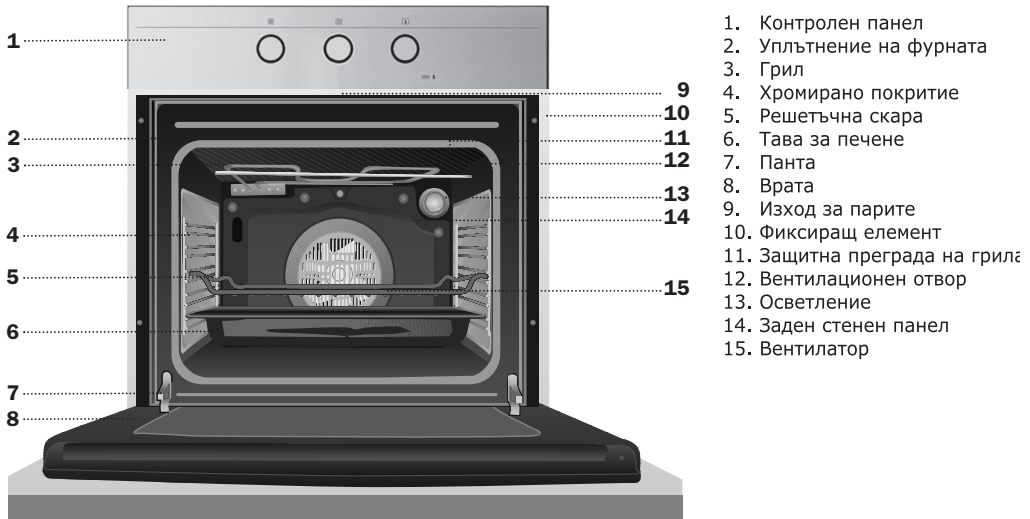
120" minut, a następnie obróć w przeciwną stronę, aby wybrać odpowiedni czas

- 3 Po upływie ustawionego czasu usłyszysz sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się
- 4 Ustaw pokrętła w pozycji





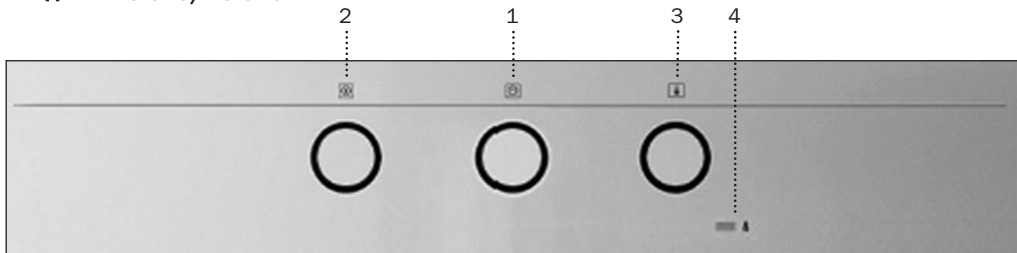
HS-615/HS-610



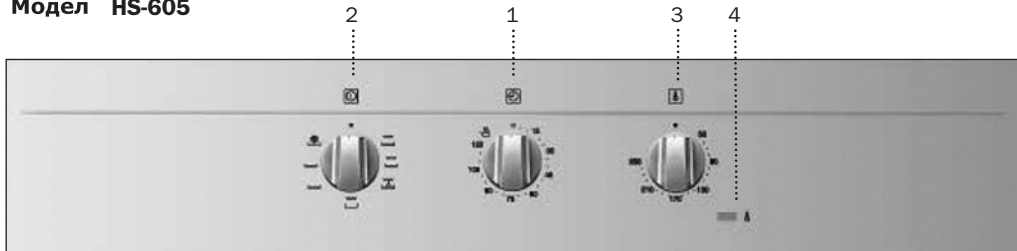
1. Контролен панел
2. Уплътнение на фурната
3. Грил
4. Хромирано покритие
5. Решетъчна скара
6. Тава за печене
7. Панта
8. Врата
9. Изход за парите
10. Фиксиращ елемент
11. Защитна преграда на грил
12. Вентилационен отвор
13. Осветление
14. Заден стенен панел
15. Вентилатор

Контролен панел

Модел HS-615/HS-610



Модел HS-605



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



**Функции на фурната** **зключване на фурната** **Грил и долен нагревател**

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

 **Традиционно готвене с вентилатор**

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

 **Грил**

За приготвяне на ястия със запичане. Тази функция позволява запичането на повърхността на ястието без това да повлияе върху вътрешността му. Идеален за пържоли, ребърца, риба, препечени филийки.

Внимание

Докато използвате Грилът вратата на фурната трябва да бъде затворена.

 **Долен нагревател**

Подходящ за печене на сладкиши и затопляне на храна.



 **Размразяване**

Тази функция е подходяща за размразяване на храна непосредствено преди процеса на готвене. Функцията е подходяща и за размразяване на храни, които се консумират студени: пасти, сладкиши, кремове и т.н.

Забележка


Светлинният индикатор остава включен за всяка функция на готвене.

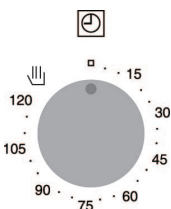
Употреба на фурната**Ръчна настройка**

1. Завъртете бутонът за таймера наляво до достигане на позиция .
2. Изберете температура и функция за готвене.
3. Настройте бутоните на позиция  за да изключите фурната.

Употреба на бутона за таймера

Таймерът Ви позволява да настроите фурната да готви за определен период от време. За да направите това следвайте инструкциите описани по-долу:

1. Изберете функция и температура за готвене.
2. Завъртете таймерът в посока на часовниковата стрелка до позиция "120 минути" и после го завъртете обратно до желаните от Вас минути за готвене.
3. Когато настроеното време изтече ще се чуе звуков сигнал и фурната ще спре да работи.
4. Настройте бутоните на позиция  за да изключите фурната.





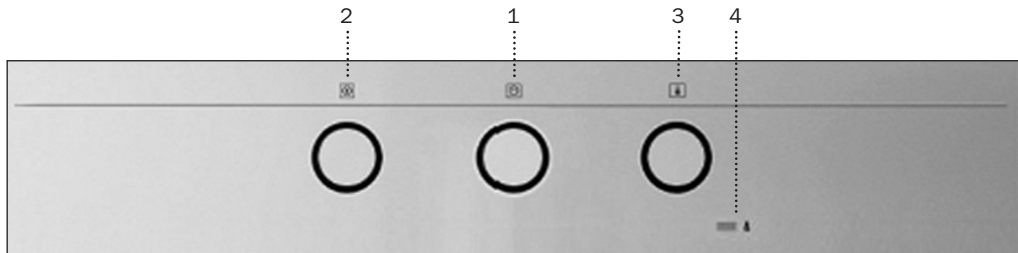
HS-615/HS-610



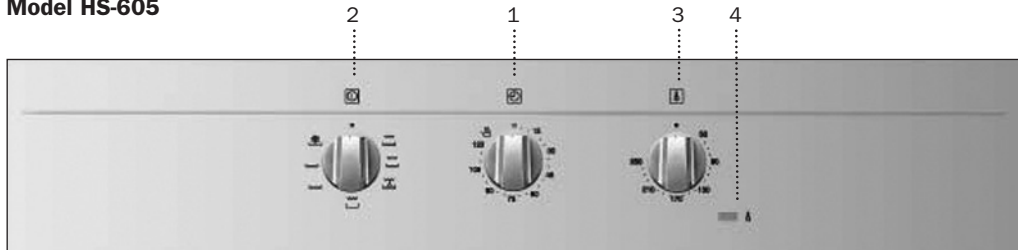
- 1 Panou de Control
- 2 Garnitura de etansare
- 3 Element gratar
- 4 Suport Cromat
- 5 Gratar
- 6 Tava
- 7 Balama
- 8 Usa
- 9 Evacuare Aer
- 10 Sistem fixare la unitate
- 11 Ecran Gratar
- 12 Evacuare Fum
- 13 Lumina
- 14 Panou Perete Spate
- 15 Ventilator

Panou de Control

Model HS-615/HS-610



Model HS-605



1 Buton programare minute.

2 Selector functii.

3 Selector temperatura.

4 Indicator luminos caldura. Indica transmiterea caldurii spre preparate si se stinge atunci cand temperatura setata a fost atinsa.





Funcții Cuptor

□ Oprirea cuptorului



▬ Gratar si Elementul inferior

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



▬ Modul conventional cu ventilatie

Adecvat pentru fripturi si prajituri. Ventilatorul distribuie caldura uniform in interiorul cuptorului.



▬ Gratar

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

Atentie

Cand este utilizat modul Gratar, usa trebuie sa fie inchisa.

▬ Elementul inferior

Caldura este distribuita doar dinspre partea de jos. Adecvat pentru incalzirea preparatelor si dospirea aluaturilor si preparatelor similare.



Decongelare

Aceasta functie este adecvata pentru decongelarea usoara a alimentelor si pentru produsele speciale care pot fi consumate fara a fi incalzite: frisca, creme, produse de patiserie, tarte, prajituri, fructe

Observatie

Indicatorul luminos ramane aprins pentru orice functie a cuptorului.

Utilizarea Cuptorului

Utilizarea manuala a cuptorului

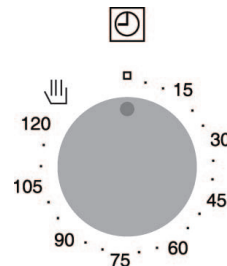
- 1 Rotiti butonul de programare spre stanga la pozitia
- 2 Selectati o temperatura si o functie a cuptorului.
- 3 Reglati butoanele in pozitia pentru a opri cuptorul.

Utilizarea butonului de programare

Permite prepararea intr-un interval de timp prestabilit. Pentru acest lucru,

- 1 Selectati functia si temperatura de preparare.
- 2 Rotiti butonul de programare in sensul acelor de ceasornic pana la pozitia "120" minute si apoi rotiti-l inapoi pana la timpul necesar pentru preparare.

- 3 La sfarsitul intervalului, se va auzi un semnal acustic iar cuptorul nu se va mai incalzi.
- 4 Reglati butoanele in pozitia pentru a opri cuptorul.





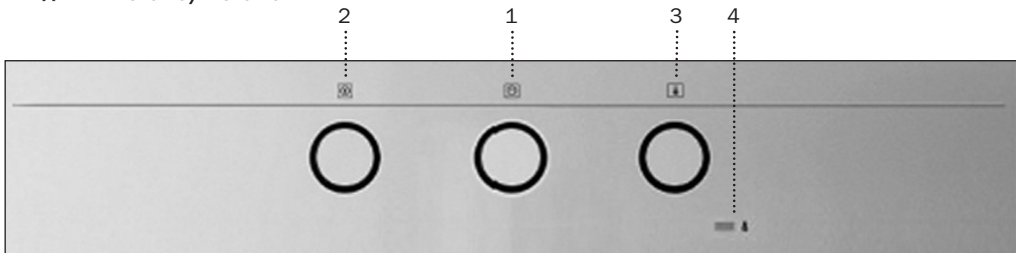
HS-615/HS-610



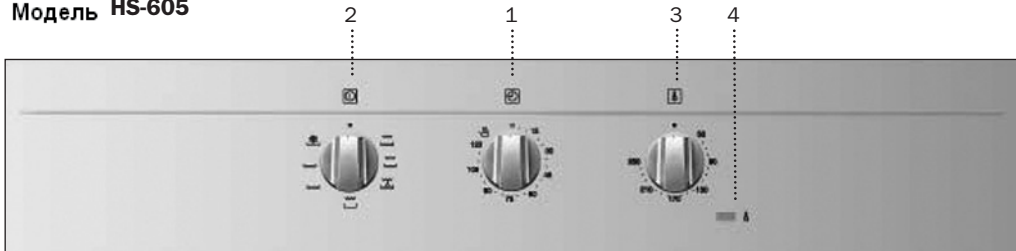
- 1 - Контрольна панель
- 2 - Ущільнювач печі
- 3 - Нагрівальний елемент гриля
- 4 - Хромові доріжки
- 5 - Решітка
- 6 - Піддон
- 7 - Петля дверцят
- 8 - Дверцята
- 9 - Витяжний отвір для повітря
- 10 - Кріплення
- 11 - Захисний екран грилю
- 12 - Витяжний отвір для диму
- 13 - Освітлення
- 14 - Задня каталітична панель
- 15 - Вентилятор

Контрольна панель

Модель HS-615/HS-610



Модель HS-605



- 1 Таймер
- 2 Перемикач функцій
- 3 Регулювання температури
- 4 Індикатор нагріву. Вмикається при подачі тепла до страви і вимикається при досягненні потрібної 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, порібнени, 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.

Користування шафою

Інструкція користування шафою


- 1 Поверніть ручку таймера на ліво до позиції 
- 2 Оберіть температуру та функцію приготування
- 3 Для того щоб вимкнути духову шафу встановіть ручку керування в положення 

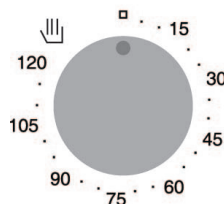
Використання таймеру

Дозволяє Вам заздалегідь задати необхідний час випікання.

- 1 Оберіть функцію і температуру приготування
- 2 Поверніть ручку таймеру у положення «120 хвилин» потім обертайте назад до необхідного періоду приготування.

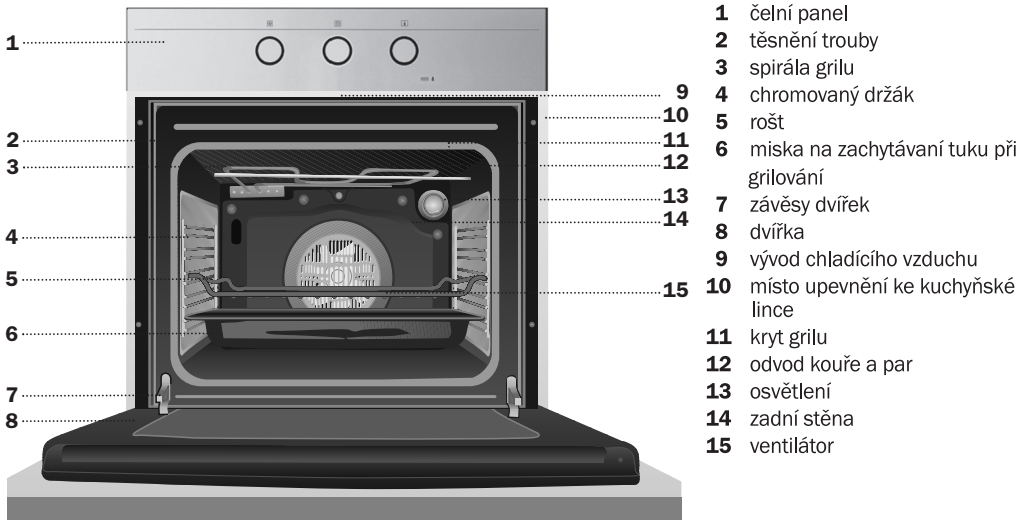
- 3 В кінці встановленого часу шафа автоматично вимкнеться і пролунає звуковий сигнал.

- 4 Для того щоб вимкнути духову шафу встановіть ручку керування в положення 





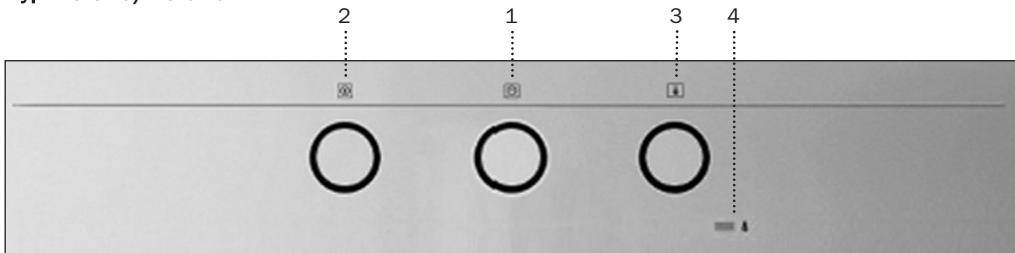
HS-615/HS-610



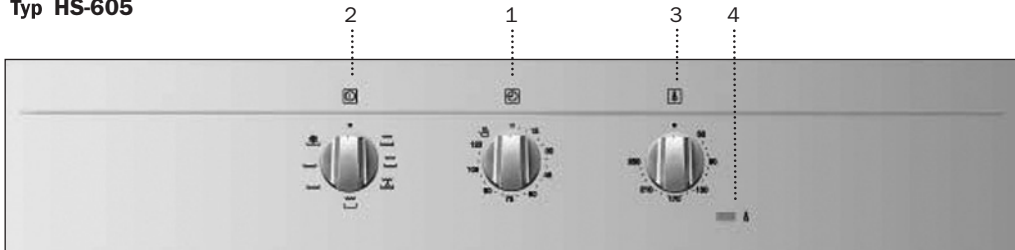
- 1 čelní panel
- 2 těsnění trouby
- 3 spirála grilu
- 4 chromovaný držák
- 5 rošt
- 6 miska na zachytávání tuku při grilování
- 7 závěsy dvířek
- 8 dvířka
- 9 vývod chladícího vzduchu
- 10 místo upevnění ke kuchyňské lince
- 11 kryt grilu
- 12 odvod kouře a par
- 13 osvětlení
- 14 zadní stěna
- 15 ventilátor

Řídicí panel

Typ HS-615/HS-610



Typ HS-605



- 1 Minutový časový spínač
- 2 Ovladač funkcí
- 3 Ovladač teploty
- 4 Tepelná kontrolka. Značí, že se pokrm zahřívá; zahřívání se vypíná, jakmile je dosaženo nastavené teploty.





Funkce trouby

□ Vypnutí trouby



Gril a spodní ohřev

Ideální zejména pro přípravu pečeného masa. Může se použít při přípravě jídla o libovolné velikosti.



Běžné pečení s ventilátorem

Vhodné pro přípravu pečeného masa a pečiva. Ventilátor rozvádí teplo stejnoměrně po celé troubě.



Gril

Na přípravu jídel vyžadujících zapečení či povrchové opečení. Program umožňuje zhnědnutí povrchu bez toho, aby to mělo vliv na vnitřek jídla. Hodí se pro přípravu plochých kusů, jako jsou steaky, žebírka, ryby nebo toasty.

Upozornění

Při používání grilu, maxigrilu anebo maxigrilu s ventilátorem musejí být dvířka trouby zavřena.

Spodní ohřev

Přístroj produkuje teplo jen ve spodní části. Vhodné na zahřívání talířů, kynutí těsta a pod.



Rozmrazování


Ideální pro šetrné rozmrazování jemných pokrmů, které se používají ve studením stavu, jako je například smetana, vanilková omáčka, těsto, koláče, ovoce atd.

Upozornění

Osvětlení je zapnuto u všech funkcí.

Obsluha trouby

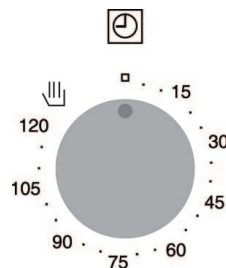
Manuální používání trouby

- 1 Otočte časový spínač doleva do polohy 
- 2 Zvolte teplotu a funkci ovladače 4 a 5.
- 3 Pro vypnutí trouby nastavte ovladače □ do polohy 0,
- 3 Po skončení se ozve akustický signál a trouba se přestane zahřívát.
- 4 Pro vypnutí trouby nastavte ovladače do polohy □

Použití časového spínače

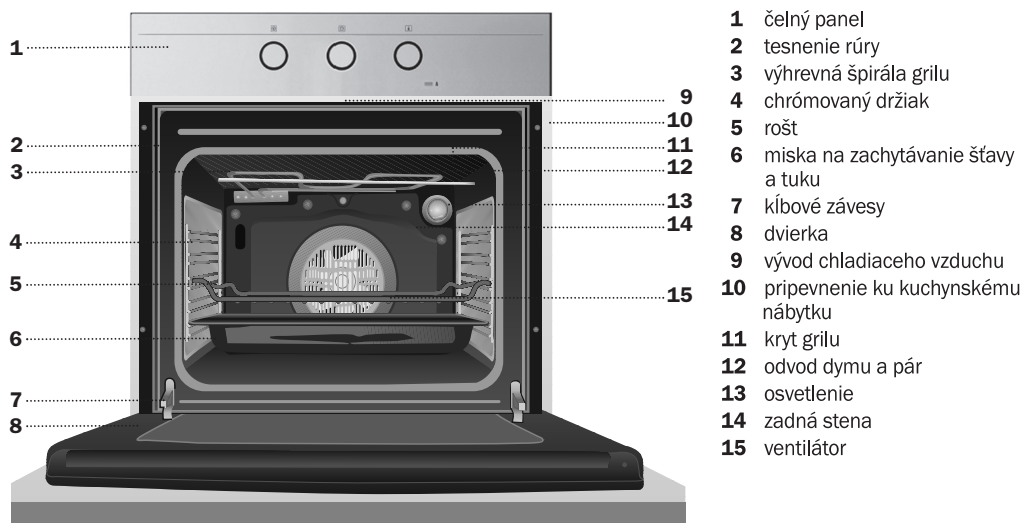
Umožňuje pečení v přednastaveném čase. V případě tohoto způsobu přípravy pokrmů proveďte následující:

- 1 Zvolte funkci a teplotu.
- 2 Otočte časovým spínačem ve směru hodinových ručiček do polohy „120 minut“ a pak zpět do polohy označující požadovanou dobu přípravy pokrmu.





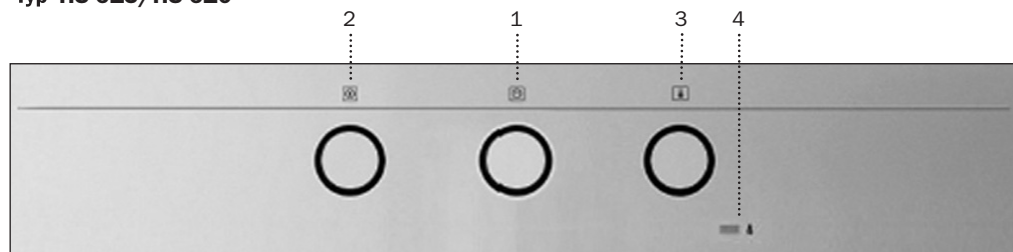
HS-615/HS-610



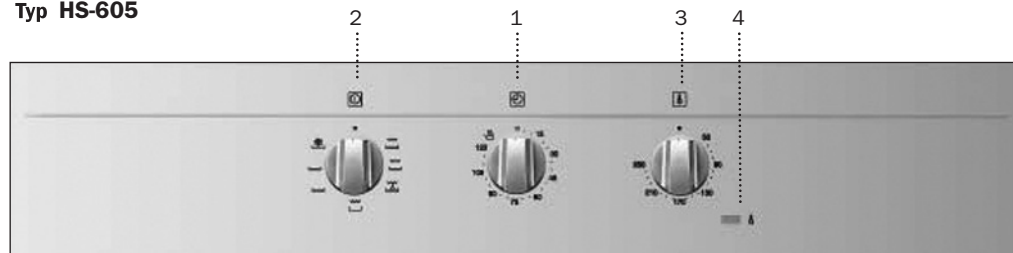
- 1 čelný panel
- 2 tesnenie rúry
- 3 výhrevná špirála grilu
- 4 chrómovaný držiak
- 5 rošt
- 6 miska na zachytávanie šťavy a tuku
- 7 kľbové závesy
- 8 dvierka
- 9 vývod chladiaceho vzduchu
- 10 prípevnenie ku kuchynskému nábytku
- 11 kryt grilu
- 12 odvod dymu a pár
- 13 osvetlenie
- 14 zadná stena
- 15 ventilátor

Kontrolný panel

Typ HS-615/HS-610



Typ HS-605



- 1 Minútový časový spínač
- 2 Ovládač funkcií
- 3 Ovládač teploty
- 4 Tepelná kontrolka. Označuje, že sa pokrm zohrieva; zohrievanie sa vypne, len čo je dosiahnutá nastavená teplota



Funkcie rúry

□ Vypnutie rúry



▬ Gril a dolné zohrievacie teleso

Kombinácia vhodná pre akékoľvek pečenie, bez ohľadu na veľkosť porcií.



▬ Klasická rúra s ventilátorom

Ideálna pre pečienky a zákusky. Ventilátor zaručí rovnomerné rozloženie teploty v celom priestore rúry.



▬ Gril

Pre prípravu pokrmov vyžadujúcich povrchové pečenie. Umožňuje, aby sa povrch pokrmu opiekol bez toho, aby pečenie negatívne ovplyvnilo vnútrojšok pokrmu. Ideálny pre tenké pokrmy typu steakov, rebierok, rýb či toastov. Pri používaní grilu musia byť dverka rúry zatvorené.

Upozornenieí

Ak používate gril, maxigril alebo maxirril s ventilátorom, nezabudnite dôkladne zavrieť dverka rúry.

▬ Dolné ohrievacie teleso

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



▬ Rozmrazovanie

Ideálne pre šetrné rozmrazovanie jemných pokrmov, ktoré sa používajú v studenom stave, ako je napr. smotana, vanilková omáčka, cesto, koláče, ovocie atď.

Poznámka

Hlavná kontrolka svieti, ak je v prevádzke ktorákoľvek funkcia.

Použitie rúry

Manuálne používanie rúry

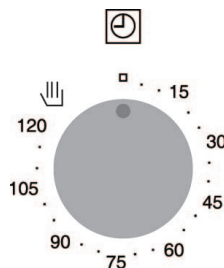
- 1 Otočte časový spínač doľava do polohy
- 2 Zvoľte teplotu a funkciu ovládača.
- 3 Pre vypnutie rúry nastavte ovládače do polohy

Použitie časového spínača

Umožňuje pečenie v čase, nastavenom vopred. V prípade tohto spôsobu prípravy pokrmov postupujte takto:

- 1 Zvoľte funkciu a teplotu.
- 2 Otočte časový spínač v smere hodinových ručičiek do polohy „120 minút“ a potom naspäť do polohy označujúcej požadovaný čas prípravy pokrmu.


- 3 Po skončení sa ozve akustický signál a rúra sa prestane zahrievať.
- 4 Pre vypnutie rúry nastavte ovládače do polohy













ENERG


енергия · ενέργεια





HS-615/HS-610

HS-605



A+++

A++

A+


A

B


C

D


A



57 L



0.78 kWh/cycle*



0.81 kWh/cycle*

* цыкль · cyclus · portion · zyklus · πρὸγραμμά · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · čiklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEl _{cav}	98,7
N° cav	1
M	30 kg

Нашіят прынос за опазванне на аколната среда: ние използваме рециклирана хартия.

Contribuția noastră la protecția mediului: folosim hartie reciclată

Наш вносек в охорону наավоліньного середовища: використання переробленого паперу.

Náš příspěvek k ochraně životního prostředí: budeme používat recyklovaný papír

Nász hozzájárulás a környezeti védelem érdekében: újrafeldolozott papírt használunk.

Cod.: 83172776/3172776-001

Севенінін корупмааста вердіміз өзтенден өтірігі геңі дөнішүмілі қағит қулануғыз.

Н оувевфорд рјес отпу тропостаста тои терђақаллогос; хрђитроптоојусе оувкиқојмејо хрђит.

Наш вклад в защиту окружающей среды: использование переработанной бумаги.

Környezetünk védelme érdekében: újrafeldolozott papírt használunk.

Nasz wkład w ochronę środowiska: używamy papieru regenerowanego.

