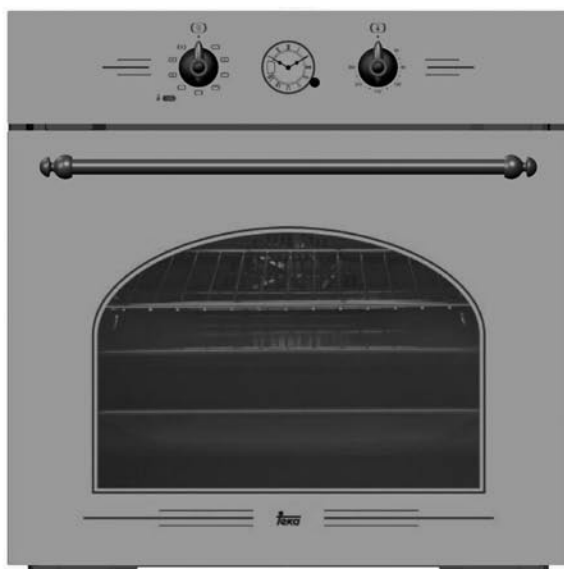


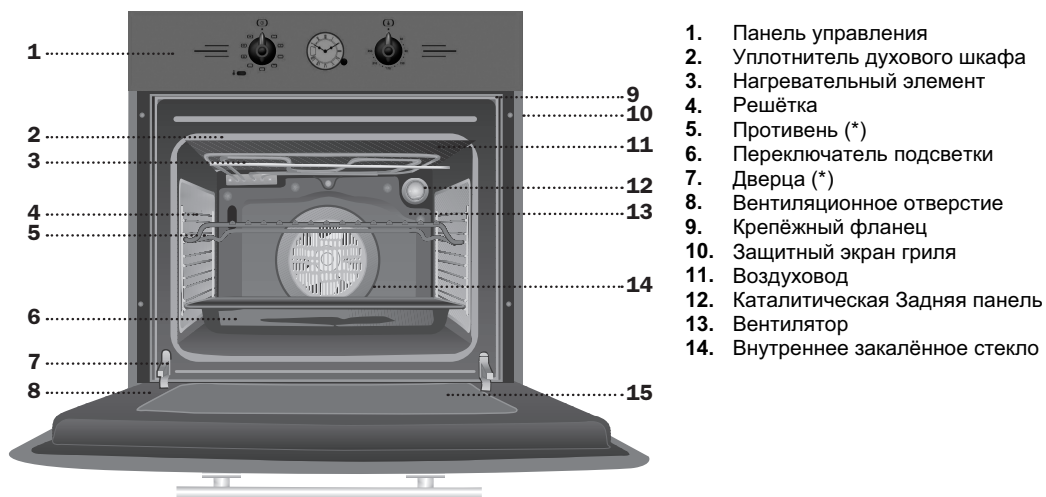
Список возможностей

HR-650



The Teka logo consists of a solid black circle above a thick horizontal line. Below this line, the word "Teka" is written in a bold, italicized, sans-serif font.

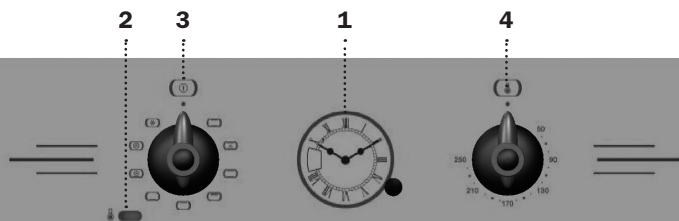
HR-650



(*) Внутренняя поверхность шкафа, дверца и протвени покрыты быстроочищающейся эмалью.

Панель управления

HR-650



1. Таймер
2. Индикатор нагрева
3. Переключатель режима работы
4. Переключатель регулятора температуры

Функции духовки

● Отключение духовки

Обычная

Используется для бисквитов и тортов для которых необходима равномерная подача тепла для того чтобы они получились воздушными.

Обычная с турбиной

Рекомендуется для жаркого и пироженных. Вентилятор равномерно распределяет тепло внутри духовки, таким образом укорачивается время, понижается температура готовки.

Гриль и Под

Специально для запекания. Может быть использована для кусков любого размера.

МаксиГриль

Позволяет запекание больших поверхностей, чем при функции Гриль; имеет большую мощность запекания, золотистая корочка появляется быстрее.

Гриль

Гратен и поверхностное запекание. Позволяет достичь золотистой корочки без влияния на внутреннюю часть блюда. Рекомендуется для плоских блюд таких как бифштекс, ребрышки, рыба, тосты.

Внимание

Во время использования функции Гриль или МаксиГриль дверца должна быть закрыта.

Под

Тепло поступает только снизу. Рекомендуется для подогрева блюд или подъема теста для кондитерских изделий и пр.

Пицца

Специально для приготовления пиццы, пирожков, пироженных или бисквитов с фруктовой начинкой.

Турбо

Турбина распределяет тепло поступающее от спирали установленной в задней панели духовки. Благодаря равномерности температуры можно готовить на обоих уровнях одновременно.

Разморозка

Эта функция предназначена для постепенной разморозки продуктов. Особенно продуктов предназначенных к употреблению без разогрева, например кремы, пасты, торты и т.д.

Примечание

Лампа остается включенной при любой функции готовки за исключением чистки.

Установка текущего времени.

Оттяните и одновременно поворачивайте ручку управления часами вправо, до установки стрелок часов в верное положение.

Ручное управление.

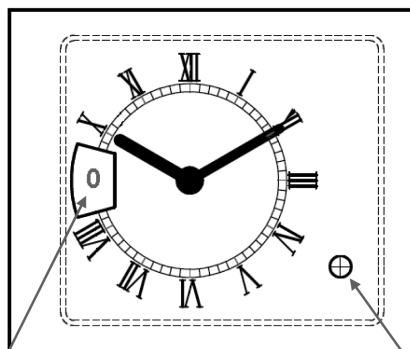
1. Поверните ручку управления часами вправо до появления в окошечке индикатора «I».
2. Выберите температуру и функцию готовки.
3. Для отключения духовой печи установите ручку управления в положение ●.

Программирование длительности готовки.

Позволяет готовить в течение заданного времени. Следуйте нижеприведенным инструкциям:

1. Поверните ручку часов вправо до установления желаемой длительности готовки в минутах.
2. Выберите функцию и температуру готовки.
3. По окончании запрограммированного времени духовка отключится автоматически и раздастся звуковой сигнал.

4. Для отключения акустического сигнала поверните ручку часов вправо до появления в окошечке индикатора «0».
5. Для отключения духовки установите все ручки управления в положение ●.



ОКОШЕЧКО
ЧАСОВ

РУЧКА
УПРАВЛЕНИЯ
ЧАСАМИ

Fiş / Δελτίο / ТАБЛИЦА ПАРАМЕТРОВ / Adatlap / Dane techniczne

| İmalatçı | Κατασκευαστής | Предприятие-изготовитель | Gyártó | Producent | TEKA |
|---|--|--|--|--|----------------------------|
| Model | Μοντέλο | Μodel | Típus | Model | HR-650 |
| A ile (en etkin) G (daha az etkin) arasınd aki bir ölçekte enerji etkinli k sınıfı. | Τάξη ενεργειακής απόδοσης σε κλίμακα από A (υψηλή ενεργειακή απόδοση) μέχρι G (χαμηλή ενεργειακή απόδοση). | Тип энергоэф- фективности, варьируется от A (наиболее энергоэффекти- вный) до G (наименее энергоэффекти- вный) | Energiahatékonysági 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. | Нагревательная функция | Melegítés. | Funkcja podgrzewania. | |
| Konvansiyonel ısıtma | Συμβατική θέρμανση. | Обычное нагревание | Hagyományos melegítés. | Podgrzewanie konwencjonalne. | |
| (İsinin ç.n.) motor gücü ile dağıtımı | Με κυκλοφορία θερμού αέρα. | Принудительная воздушная конвекция | Légkeverés/ meleg levegős | Konwekcja wymuszona. | ← |
| Enerji tüketimi. | Κατανάλωση ενέργειας. | Потребление энергии | Energiafogyasztás. | Zużycie energii. | |
| Konvansiyonel ısıtma | Συμβατική θέρμανση. | Обычное нагревание | Hagyományos melegítés. | Podgrzewanie konwencjonalne. | 0,85 Kwh |
| (İsinin ç.n.) motor gücü ile dağıtımı | Με κυκλοφορία θερμού αέρα. | Принудительная конвекция | Légkeverés/ meleg levegős | Konwekcja wymuszona. | 0,79 Kwh |
| Net hacim (litre). | Ωφέλιμος όγκος (λίτρα). | Полезный объем (литров) | Nettó úrtartalom (liter). | Pojemność netto (w litrach). | 59 |
| Tip: Küçük Orta Büyük | Τύπος: Μικρός Μεσαίος Μεγάλος | Тип: Малый Средний Большой | Típus: Kicsi Közepes Nagy | Typ: Mały Średni Duży | ← |
| Normal yük ile pişirme süresi | Χρόνος για ψήσιμο τυποποιημένου φούρνου. | Продолжительность приготовления при нормальной нагрузке | Sütési idő átlagos mennyiségnél | Czas pieczenia przy normalnym obciążeniu. | |
| Konvansiyonel ısıtma | Συμβατική θέρμανση. | Обычное нагревание | Hagyományos melegítés. | Podgrzewanie konwencjonalne. | 41 min. |
| (İsinin ç.n.) motor gücü ile dağıtımı | Με κυκλοφορία θερμού αέρα. | Принудительная конвекция | Légkeverés/ meleg levegős | Konwekcja wymuszona. | 45 min. |
| Pişirme yüzeyi | Επιφάνεια ψήσιματος. | Полезная площадь | Sütési felület. | Powierzchnia pieczenia. | 1250 cm² |
| Gürültü (dB (A) re 1 pW). | Θόρυβος (dB (A) ανά 1 pW). | Уровень шума (дБ (A) на 1 пВт) | Zaj (dB (A) re 1 pW). | Poziom hałasu (dB (A) re 1 pW). | 40 |

Севтин Корумасина вердигимиз озенден оиру гери донушумли кагит кулланыоруз.
 Η συνεισφορά μας στην προστασία του περιβάλλοντος, χρησιμοποιούμε ανακυκλωμένο χαρτί.
 При создании данного руководства использовались переработанная бумага – это наш вклад в защиту окружающей среды.
 Környezetünk védelme érdekében: újrafeldolozott papírt használunk.
 Nasz wkład w ochronę środowiska: używamy papieru regenerowanego.
 Cod.: 83172688/3172688-000





Общее руководство по установке и уходу ДУХОВОЙ ШКАФ







Внимательно ознакомьтесь с инструкциями для того чтобы получить максимальную отдачу от Вашей духовки. Сохраните это руководство, таким образом новый владелец, также сможет ознакомиться с его содержанием.

Электро безопасность

- При установке духовки следует использовать провода типа H05RR-F, H05SS-F или H07RN-F. Схема соединения приведена на стр. 87.
- В соответствии с действующими нормами, духовка всегда должна иметь качественное заземление.
- Подключение должно производиться через омниполярный выключатель предназначенный для данной частоты и с минимальным зазором между контактами в 3 мм для отключения в экстренном случае, а также для чистки или замены лампочки. Ни в коем случае провод заземления не должен проходить через этот выключатель.
- Данный выключатель может быть заменен на обычный выключатель в случае, если обеспечена его доступность при нормальном использовании.
- Любые манипуляции или ремонтные работы, включая замену провода питания, должны производиться уполномоченными специалистами Службы Технического Обслуживания, заменяемые элементы должны быть оригинальными. Ремонт и подобные действия выполненные другими лицами могут привести к поломке аппарата или его неверной работе, угрожая, таким образом, Вашей безопасности.





- В случае неисправности отключите Вашу духовку.
- В духовках, комбинированных с варочными панелями, эти последние должны быть рекомендованы производителем духовки.

Безопасность детей

- Не позволяйте детям приближаться к духовке во время ее работы из-за опасности ожогов.
- Дети младше 8 лет не должны приближаться к духовке без постоянного надзора взрослых. Не позволяйте детям играть с духовкой.
- Данный аппарат может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо лицами без предварительного опыта или знаний всегда, когда это происходит под необходимым наблюдением или с соответствующими инструкциями относительно безопасного использования аппарата и осознанием опасностей связанных с ним.

Безопасность при использовании духовки

- При работе духового шкафа его дверца всегда должна быть закрыта.
- Следует использовать духовку только после ее установления в мебель (см. схему установки духового шкафа).
- Противень и решетка оснащены системой облегчающей их частичную выемку и манипуляцию продуктами.





- Во время работы аппарат нагревается, пользуйтесь защитными варежками для проведения манипуляций внутри духовки и избегайте дотрагиваться до нагреваемых элементов.
- Используйте только прилагаемый к Вашему духовому шкафу зонд для измерения температуры (для моделей имеющих такие возможности).

Чистка и уход

- Для любых подобных действий духовку следует отключить от электрической сети.
- Не следует использовать абразивные чистящие средства ни аппараты чистящие при помощи водяного пара или воды под давлением.
- Не следует доверять детям чистку и уход за духовкой без надлежащего присмотра.
- Прежде чем заменить лампочку убедитесь что духовка отключена от электрической сети во избежание возможных ударов током.

ВНИМАНИЕ



Для ознакомления с возможностями и оснащением Вашего духового шкафа проконсультируйтесь с Кратким руководством по эксплуатации прилагаемым к данным инструкциям.





Перед первым использованием

В процессе производства в Вашем духовом шкафу могли остаться масла и другие загрязняющие вещества. Для их удаления следуйте в указанном порядке:

- Удалите все элементы упаковки, включая защитную пленку если она имеется.
- Установите на Вашем духовом шкафу функцию  или при отсутствии таковой - , на 200°C и на один (1) час. Проконсультируйтесь с Кратким руководством по эксплуатации прилагаемым к данной инструкции.
- Откройте дверцу и остудите духовку, таким образом она проветрится и внутри духового шкафа не останется неприятных запахов.
- После остывания почистите духовку и аксессуары.

Во время первого включения образуется дым и неприятные запахи, убедитесь в достаточной вентиляции кухни.

Экологическая упаковка

Упаковка произведена при помощи полностью перерабатываемых материалов. Проконсультируйтесь в местных органах управления о требованиях к удалению этих материалов.

ВНИМАНИЕ

Знак  на продукции или упаковке указывает на то что аппарат не относится к категории обычных бытовых отходов. Следует сдать аппарат на пункт сбора электрических и электронных аппаратов для их последующей переработки. Таким образом Вы можете избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и общественного здоровья. Для получения более подробной информации, обратитесь в органы местной администрации, службу сбора бытовых отходов или на предприятие, где Вы приобрели данный аппарат.

Другие важные указания

- Духовой шкаф всегда должен работать при закрытой дверце.
- Производитель не несет ответственности за использование аппарата не по назначению, т.е. для действий не являющихся приготовлением продуктов питания в домашних условиях.
- Не следует хранить внутри духового шкафа масла, жиры и воспламеняющиеся вещества, т.к. это может быть опасно при включении духового шкафа.
- Не следует опираться или садиться на открытую дверцу, ее можно повредить, а также Вы можете подвергнуть себя опасности.
- Не следует покрывать дно духового шкафа алюминиевой фольгой, это может негативно повлиять на приготовление и повредить эмаль и внутреннюю поверхность мебельного шкафа вашей кухни.
- Для приготовления любого блюда следует установить противень или решетку в боковые направляющие на внутренней поверхности духового шкафа.
- Не следует оставлять утварь или продукты питания на дне духовки; всегда используйте противень или решетку.
- Не следует выливать воду на дно духовки во время ее работы, это может повредить эмаль.
- Во время приготовления следует как можно реже открывать дверцу духового шкафа, таким образом Вы сэкономите электроэнергию.
- При приготовлении блюд с высоким содержанием жидкостей на дверце духового шкафа может образовываться конденсат.
- После готовки следует удалить остатки жира и пищи внутри духового шкафа, таким образом при последующем приготовлении не будет образовываться неприятных запахов и дыма, а также это поможет избежать образование пятен.





Чистка и Уход

Внимание:

Для проведения любых манипуляций следует отключить духовой шкаф от электросети.

Чистка внутренней поверхности духового шкафа

1 Духовой шкаф с эмалью облегчающей чистку

При холодной духовке и для эмалированных поверхностей (например, дно духового шкафа) используйте нейлоновые щетки или губки и теплую мыльную воду. Если Вы пользуетесь специальными продуктами для чистки духовок, следует применять их только на эмалированных поверхностях и строго соблюдая инструкции производителя.

Внимание

Не следует чистить внутреннюю поверхность Вашего духового шкафа при помощи аппаратов паровой или водяной чистки. Не следует использовать металлические мочалки, проволочные щетки и любые другие инструменты способные поцарапать эмаль.

Использование откидного гриля (в зависимости от моделей)

Для чистки верхней поверхности духового шкафа,

- Подождите до полного остывания духовки.
- Поверните болт (А) и опустите решетку гриля как можно ниже. Рисунок 1
- В других моделях следует нажимать двумя руками на решетку гриля (В), то тех пор, пока она не освободится от верхнего крепления. Рисунок 2
- Поверните решетку и почистите верхнюю поверхность духового шкафа.
- Затем следует вновь установить решетку гриля в изначальное положение.

Внимание

В целях безопасности запрещается включать духовку без защитной панели вентилятора.

Чистка внешней поверхности и аксессуаров духовки

Внешнюю поверхность и аксессуары духовки следует чистить теплой водой с мылом или любым мягким моющим средством.

Для чистки нержавеющей поверхностей следует действовать осторожно и применять только мягкие губки и полотенца не царапающие поверхность.



Чистка дверцы духовки

Не следует использовать металлические мочалки, проволочные щетки, промышленные или абразивные порошки которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло дверцы духовки.

В зависимости от модели духового шкафа можно снять дверцу для облегчения чистки. Для этого следует:

- 1 Открыть дверцу.
- 2 Повернуть крючки (F) до упора. Рисунок 6
- 3 Закрыть дверцу и вставить оба крючка. Рисунок 7
- 4 Обеими руками открыть дверцу придерживая за боковые стороны, приподнять дверцу духовки полностью сняв ее с петель (G). Рисунок 8

Для установки дверцы следует выполнить те же операции в обратной последовательности.

Для других моделей духового шкафа следует:

- 1 Полностью открыть дверцу духовки.
- 2 Установить сквозные болты безопасности в видимые отверстия петель дверцы. Рисунок 9
- 3 Придерживая дверцу с боков обеими руками закройте ее почти полностью.
- 4 Поднять дверцу и вынуть петли из передних пазов потянув их вперед. Рисунок 8

Внимание

Не следует вынимать сквозные болты безопасности, поскольку петли натянуты и их легко повредить. Кроме того будет невозможно установить дверцу если сквозные болты не установлены.

Для установки дверцы следует придерживать ее обеими руками и установить петли в соответствующие отверстия на передней части духового шкафа. Медленно открыть дверцу полностью.

Чистка дверцы с внутренним стеклом большого размера

Инструкции по разборке/сборке внутреннего стекла

- 1 Открыть дверцу духового шкафа.
- 2 Потянуть за стекло взявшись за нижнюю часть (H). Рисунок 10
- 3 Внутреннее стекло свободно. Вынуть его.

Внимание

Пожалуйста, будьте внимательны, т.к. вынув стекло дверца духового шкафа закроется.

- 4 Почистите внутреннее стекло дверцы духовки.
- 5 Затем установите держатели внутреннего стекла в верхние пазы дверцы (I). Рисунок 11
- 6 Поворачивайте стекло в сторону дверцы (K).
- 7 Нажмите обеими руками на оба внутренних держателя (L) и одновременно надавливая на стекло в направлении дверцы (M). Таким образом стекло вновь окажется закрепленным в дверце. Рисунок 12

Инструкции по разборке/сборке внутреннего стекла. Духовка 90 см

- 1 Открыть дверцу духового шкафа.
- 2 Полностью повернуть держатели (N), для блокирования поворота двери. Рис. 13.
- 3 Нажать пальцами на точку 1 расположенную в верхней части по обе стороны дверцы духового шкафа. Рис. 14
- 4 Нажимая на точку 1, потяните за верхний кант дверцы. Рис. 15.
- 5 Внутренние стекла двери будут свободны, Вы можете помыть их при помощи специального моющего средства для стекол и мягкой тряпочки.

Внимание

Если поворот дверцы не заблокирован при помощи держателя (N), пожалуйста, будьте внимательны, т.к. при выемке стекла дверца духового шкафа закроется.



6 После чистки вновь установите стекла следуя вышеприведенной схеме в обратном порядке. На установленном стекле должно читаться отпечатанное слово **TERMOGLASS**.

7 Вновь установить верхний кант дверцы убедившись в том, что боковые язычки попадают в точку 1.

Замена лампочки в духовом шкафу

Внимание

Для замены лампочки прежде всего следует убедиться, что духовой шкаф отключен от электросети.

- Отвинтить линзу прикрывающую лампочку.
- Заменить лампочку и вновь установить линзу.

Заменяемая лампочка должна выдерживать нагрев до температуры до 300°C, закажите ее в службе технической поддержки. Рисунок 16 Для других моделей духового шкафа следуйте нижеприведенным инструкциям:

- Снять линзу прикрывающую лампочку при помощи инструмента. Рис. 17
- Заменить лампочку.
- Вновь установить линзу и убедиться в правильности ее положения. Рис. 18

Причины неисправностей

Духовой шкаф не работает

Убедитесь, что он включен в сеть.
Проверьте пробки и ограничитель Вашей электропроводки.
Убедитесь, что часы находятся в положении "ручное" или "программированное".
Проверьте положение ручки выбора функций и температур.

Не включается свет внутри духового шкафа

Замените лампочку.
Убедитесь в правильности сборки соответственно Инструкции.

Не светится индикатор нагрева

Выберите температуру.
Выберите функцию.
Индикатор должен светиться только во время нагревания духового шкафа до достижения выбранной температуры.

Задымление во время работы духового шкафа

Это нормально при первом включении.
Следует периодически чистить духовой шкаф.
Следует уменьшить количество жира или масла добавляемого на противень.
Не следует использовать температуры превышающие указанные в кулинарных таблицах.

Неудовлетворительные результаты готовки

Проконсультируйтесь в кулинарных таблицах для лучшей ориентации в функциях Вашего духового шкафа.



Внимание

Если несмотря на данные советы, проблема остается не решенной, следует обратиться в Службу Технической Поддержки.





Схемы

Fig 1

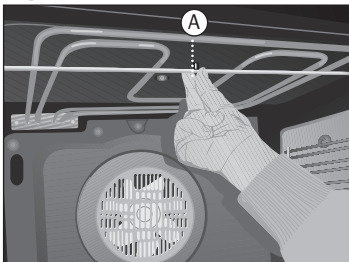


Fig 2

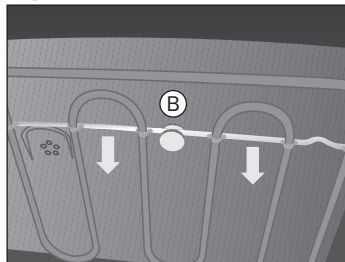


Fig 3

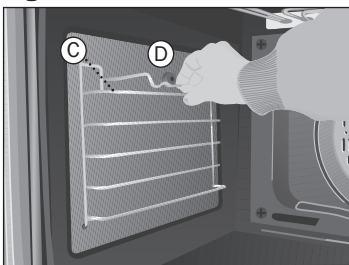


Fig 4

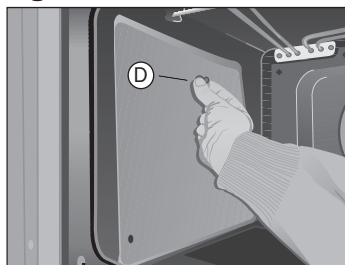


Fig 5

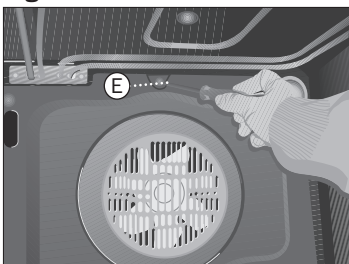


Fig 6

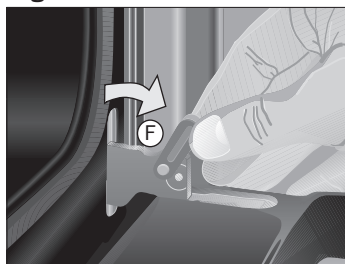


Fig 7

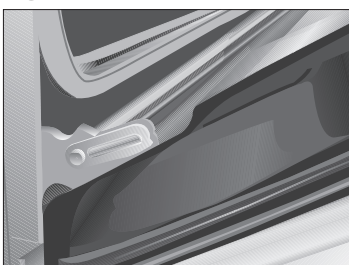


Fig 8

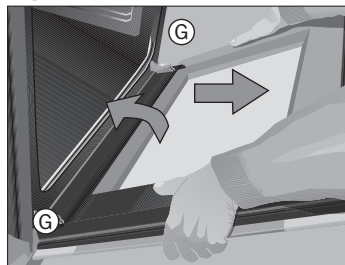




Fig 9

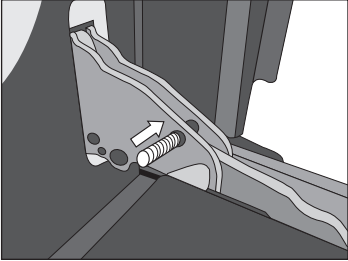


Fig 10

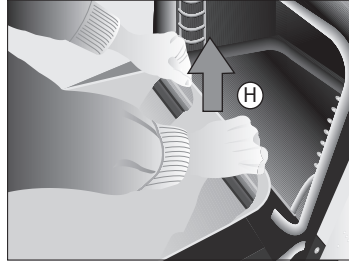


Fig 11

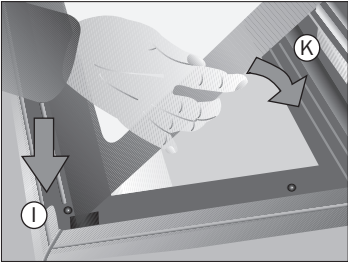


Fig 12

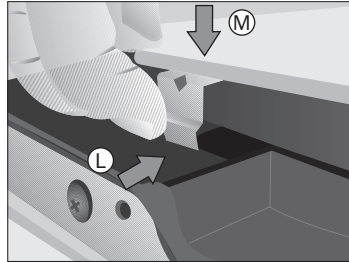


Fig 13

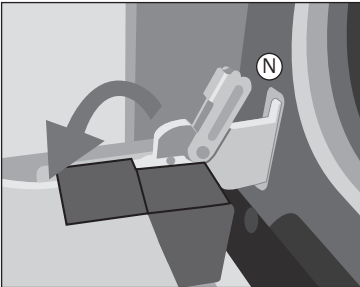


Fig 14

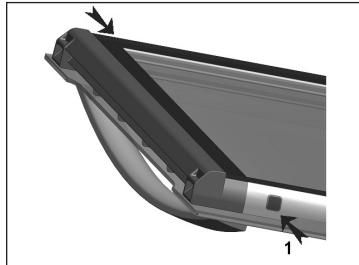


Fig 15

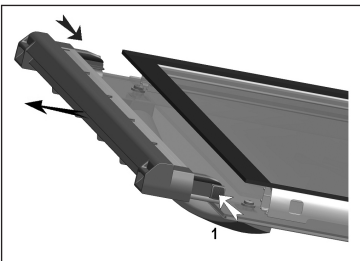


Fig 16

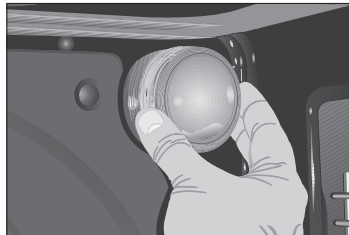




Fig 17

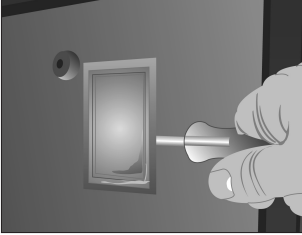


Fig 18

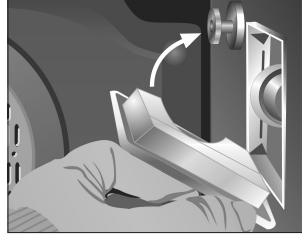
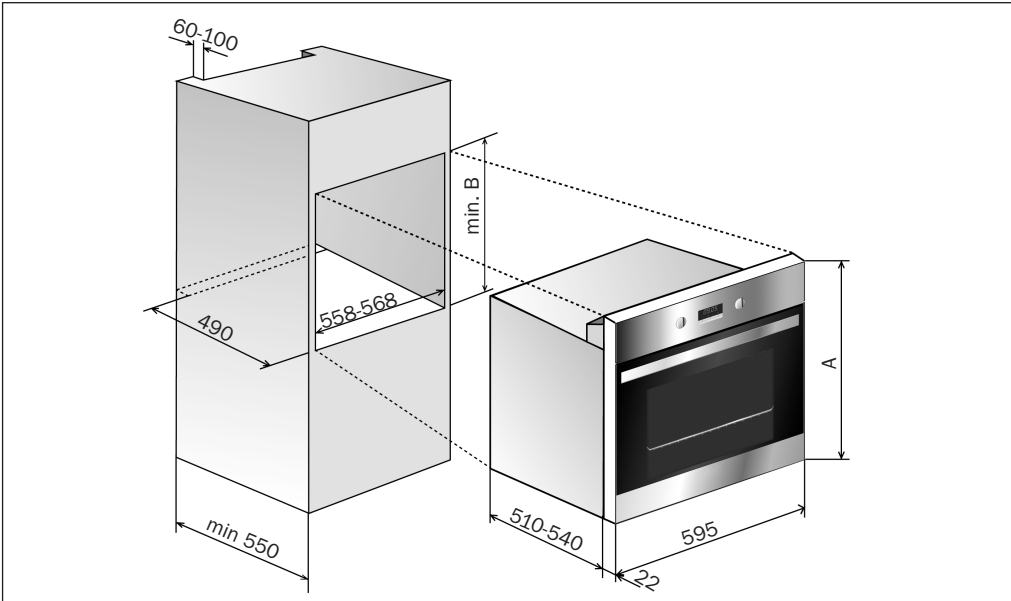


Fig 19



A: 595-455 / B: 590-450 / C: 600-460

Fig 20

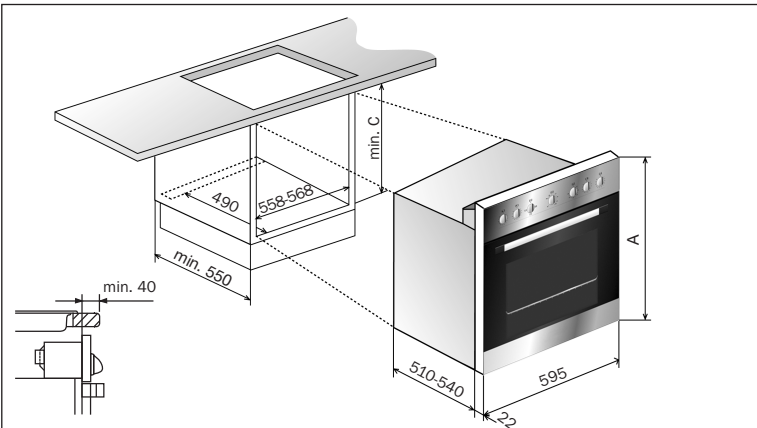




Fig 21

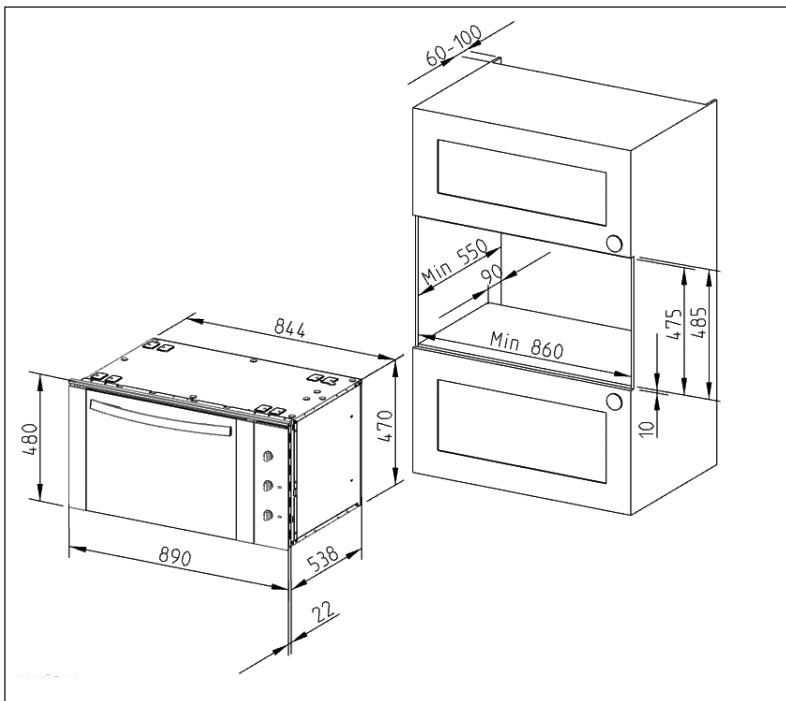


Fig 22

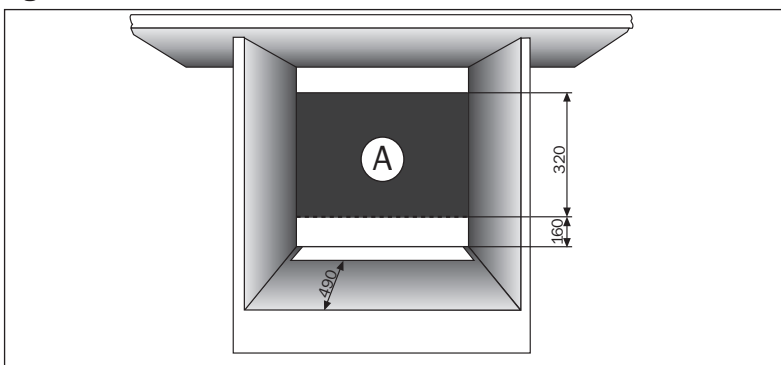
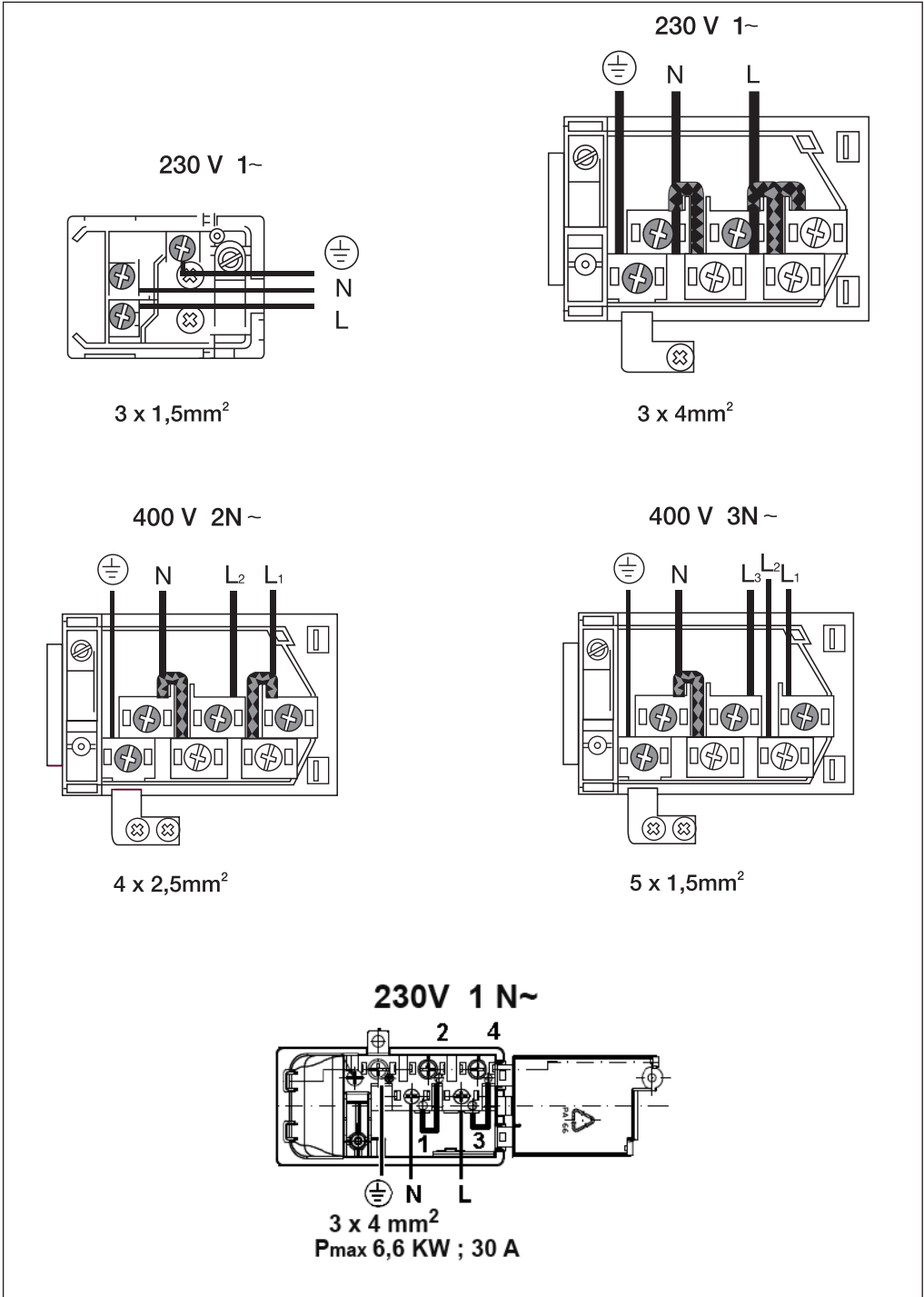


Fig 23









Таблицы приготовления ДУХОВОЙ ШКАФ









Türkçe

Pişirme Tabloları örnek sıcaklık aralıklarını ve yaklaşık pişirme sürelerini gösterir. Pişirme modu modele bağlı olarak değişir. En iyi sonuçlar için fırının  veya  işlevi ile önceden ısıtılmasını tavsiye ederiz. Ön ısıtma süresi ısıtma_pilotu söndüğünde sona erer.



Ελληνικά

Στους Πίνακες Μαγειρέματος θα βρείτε παραδείγματα για την θερμοκρασία και την, κατά προσέγγιση, διάρκεια μαγειρέματος. Οι λειτουργίες μαγειρέματος διαφέρουν από μοντέλο σε μοντέλο. Για καλύτερα αποτελέσματα, σας συνιστούμε να προθερμαίνετε τον άδειο φούρνο με τη λειτουργία  ή . Ο χρόνος προθέρμανσης ολοκληρώνεται όταν σβήσει φωτεινή ένδειξη θέρμανσης.



Русский

Время и температура указанные в таблице, являются приблизительными. Функции приготовления зависят от каждой модели. Желательно подогреть пустой шкаф на режиме  или . Время разогрева заканчивается, когда индикатор не горит.

Magyar

A Táblázatban feltüntetett sütési időök és hőmérsékletek csak irányadó jellegűek. A sütési funkció a sütő modelljétől függ. Általában javasoljuk, hogy üresen melegítse elő a sütőt a  vagy  funkción. Az előmelegítési idő akkor fejeződik be, amikor a melegítési lámpa kialszik.

Polski

Czas i temperatura podane w tabelach są orientacyjne. Przedstawione funkcje grzania zależą od modelu piekarnika. Zaleca się nagrzać pusty piekarnik ustawiając funkcję grzania  lub . Nagrzewanie skończy się, gdy zgaśnie kontrolka termostatu.





| Закуски | Вес (kg) | Положение | Ф-ции | Температура (°C) | Время (min) | Емкость |
|-----------------------------------|----------|-----------|-------|------------------|-------------|-------------------------------|
| Рис запеченый | 0,35 | Нижнее | | 180-200 | 45-50 | Сковорода для риса (паэльяра) |
| | | | | 170-190 | 35-40 | |
| | | | | 170-190 | 35-40 | |
| Кулебяка | 1,5 | Среднее | | 170-190 | 45-50 | Противень |
| | | | | 160-180 | 30-35 | |
| | | | | 160-180 | 30-35 | |
| | | | | 170-190 | 25-30 | |
| Слойка с овощами | 1 | Среднее | | 190-210 | 35-40 | Форма |
| | | | | 170-190 | 30-35 | |
| | | | | 170-190 | 35-40 | |
| Овощной пирог | 1,5 | Среднее | | 190-210 | 55-60 | Форма |
| | | | | 170-190 | 45-50 | |
| | | | | 170-190 | 50-55 | |
| Запеченый картофель | 1 | Среднее | | 180-200 | 60-65 | Противень |
| | | | | 180-200 | 50-55 | |
| | | | | 180-200 | 50-55 | |
| Пицца | 0,65 | Среднее | | 190-210 | 20-25 | Решетка |
| | | | | 170-190 | 10-15 | |
| | | | | 170-190 | 15-20 | |
| | | | | 180-200 | 12-20 | |
| Киш Сковорода для риса (паэльяра) | 1,5 | Среднее | | 180-200 | 45-50 | Форма |
| | | | | 160-180 | 45-50 | |
| | | | | 160-180 | 45-50 | |





| Закуски | Вес (kg) | Положение | Ф-ции | Температура (°C) | Время (min) | Емкость |
|------------------------|----------|-----------|---|------------------|-------------|-----------|
| Фаршированные помидоры | 0,75 | Среднее |  | 170-190 | 10-15 | Противень |
| | | |  | 160-180 | 10-15 | |
| | | |  | 160-180 | 10-15 | |
| Запеченые баклажаны | 1 | Верхнее |  | 200-220 | 15-20 | Противень |
| Лазанья | 1 | Среднее |  | 180-200 | 25-30 | Форма |





| Рыба | Вес (kg) | Положение | Ф-ции | Температура (°C) | Время (min) | Емкость |
|----------------------------|----------|-----------|-------|------------------|-------------|-----------|
| Красноперый спар Dorada | 1,5 | Среднее | | 180-200 | 30-35 | Противень |
| | | | | 170-190 | 25-30 | |
| | | | | 170-190 | 25-30 | |
| Дорада в соли | 1 | Среднее | | 190-210 | 25-30 | Противень |
| | | | | 180-200 | 25-30 | |
| | | | | 180-200 | 25-30 | |
| Слойка рыбная | 1 | Среднее | | 190-210 | 30-35 | Форма |
| | | | | 180-200 | 30-35 | |
| | | | | 180-200 | 30-35 | |
| Камбала | 1 | Среднее | | 170-190 | 15-20 | Противень |
| | | | | 160-180 | 10-15 | |
| | | | | 160-180 | 10-15 | |
| Морской волк (лаврак) | 1 | Среднее | | 190-210 | 20-25 | Противень |
| | | | | 180-200 | 15-20 | |
| | | | | 180-200 | 15-20 | |
| Мерлан | 1,5 | Среднее | | 190-210 | 25-30 | Противень |
| | | | | 180-200 | 20-25 | |
| | | | | 180-200 | 20-25 | |
| Рыбный Пирог | 1,5 | Среднее | | 190-210 | 40-45 | Форма |
| | | | | 170-190 | 40-45 | |
| | | | | 180-200 | 50-55 | |





| Рыба | Вес (kg) | Положение | Ф-ции | Температура (°C) | Время (min) | Емкость |
|--------------------|-----------------|------------------|--------------|-------------------------|--------------------|----------------|
| Лосось в папилютке | 1 | Среднее | | 180-200 | 20-25 | Противень |
| | | | | 170-190 | 15-20 | |
| | | | | 170-190 | 15-20 | |
| Форель | 1 | Среднее | | 190-210 | 20-25 | Противень |
| | | | | 180-200 | 15-20 | |
| | | | | 180-200 | 15-20 | |
| Филе рыбы | 0,5 | Верхнее | | 170-190 | 15-20 | Решетка |
| Сардины | 0,5 | Верхнее | | 180-200 | 15-20 | Решетка |





| Мясо | Вес (kg) | Положение | Ф-ции | Температура (°C) | Время (min) | Емкость |
|------------------|----------|-----------|-------|------------------|-------------|-----------|
| Поросенок | 2 | Среднее | | 190-210 | 75-85 | Противень |
| | | | | 170-190 | 65-75 | |
| | | | | 180-200 | 80-85 | |
| Кролик | 1,5 | Среднее | | 180-200 | 60-65 | Противень |
| | | | | 160-180 | 45-50 | |
| | | | | 170-190 | 45-50 | |
| | | | | 170-190 | 35-40 | |
| Барашек | 1,5 | Среднее | | 190-210 | 50-55 | Противень |
| | | | | 170-190 | 45-50 | |
| | | | | 180-200 | 50-55 | |
| Мясная запеканка | 1,5 | Среднее | | 170-190 | 35-40 | Форма |
| | | | | 160-180 | 30-35 | |
| | | | | 170-190 | 30-35 | |
| Филе в соли | 1 | Среднее | | 170-190 | 40-45 | Противень |
| | | | | 160-180 | 30-35 | |
| | | | | 170-190 | 30-35 | |
| Курица | 1,5 | Среднее | | 190-210 | 50-55 | Противень |
| | | | | 170-190 | 45-50 | |
| | | | | 170-190 | 45-50 | |
| | | | | 170-190 | 40-45 | |
| Ростбиф | 1 | Среднее | | 190-210 | 35-40 | Противень |
| | | | | 170-190 | 30-35 | |
| | | | | 180-200 | 35-40 | |





| Мясо | Вес (kg) | Положение | Ф-ции | Температура (°C) | Время (min) | Емкость |
|---------------|----------|-----------|-------|------------------|-------------|-----------|
| Филей в тесте | 1 | Среднее | | 180-200 | 35-40 | Противень |
| | | | | 160-180 | 30-35 | |
| | | | | 160-180 | 30-35 | |
| Шашлык | 0,5 | Верхнее | * | 190-210 | 5-10 | Решетка |
| Гамбургеры | 0,5 | Верхнее | * | 180-200 | 5-10 | Решетка |
| Сосиски | 0,5 | Верхнее | * | 180-200 | 15-20 | Решетка |

* Рекомендуется подставлять противень под решетку, для того, чтобы туда стекал сок или жир от мяса.





| Выпечка | Вес (kg) | Положение | Ф-ции | Температура (°C) | Время (min) | Емкость |
|-------------------|----------|---|-------|------------------|-------------|--|
| Пышный бисквит | 0,5 | Среднее | | 170-190 | 35-40 | Форма |
| | | | | 160-180 | 30-35 | |
| | | | | 160-180 | 30-35 | |
| Рулет | 0,3 | Orta Μεσαίο Среднее Közepes Średni | | 170-190 | 10-15 | Tepsi Tavci Противень Univerzális serpenyő Blacha do pieczenia |
| | | | | 160-180 | 10-15 | |
| | | | | 160-180 | 10-15 | |
| Флен | 0,5 | Alt Χαμηλότερο Inferior Inferior Średni | | 160-170 | 60-65 | Форма |
| | | | | 150-160 | 55-60 | |
| | | | | 160-170 | 55-60 | |
| Печенье | 0,5 | Среднее | | 160-180 | 20-25 | Противень |
| | | | | 150-160 | 20-25 | |
| | | | | 150-170 | 15-20 | |
| Слойка | 0,25 | Среднее | | 170-190 | 15-20 | Противень |
| | | | | 150-170 | 15-20 | |
| | | | | 170-180 | 15-20 | |
| Булочки | 0,5 | Среднее | | 160-180 | 25-30 | Противень |
| | | | | 150-170 | 20-25 | |
| | | | | 150-170 | 25-30 | |
| | | | | 160-180 | 20-25 | |
| Яблоки Запеченные | 1 | Среднее | | 180-200 | 35-40 | Противень |
| | | | | 170-190 | 25-30 | |
| | | | | 170-190 | 30-35 | |





| Выпечка | Вес (kg) | Положение | Ф-ции | Температура (°C) | Время (min) | Емкость |
|----------------------------|----------|-----------|-------|------------------|-------------|-----------|
| Безе | 0,2 | Среднее | | 100-120 | 70-75 | Противень |
| | | | | 100-120 | 65-70 | |
| | | | | 100-120 | 60-65 | |
| Запеченные бананы | 0,5 | Среднее | | 170-190 | 20-25 | Форма |
| | | | | 160-180 | 15-20 | |
| | | | | 160-180 | 15-20 | |
| | | | | 170-190 | 10-15 | |
| Сердечки из слоеного теста | 0,25 | Среднее | | 180-200 | 20-25 | Противень |
| | | | | 170-190 | 15-20 | |
| | | | | 170-190 | 20-25 | |
| Плюм кейк | 0,5 | Среднее | | 170-190 | 60-65 | Форма |
| | | | | 160-180 | 55-60 | |
| | | | | 160-180 | 50-55 | |
| Яблочный пирог | 1 | Среднее | | 170-190 | 50-55 | Противень |
| | | | | 160-180 | 45-50 | |
| | | | | 160-180 | 45-50 | |



| Tatlılar Глукá Выпечка Desszertm Ciasta i desery | Ağırık Βάρος Вес Súly Waga (kg) | Yükseklik Ayarı Επίπεδο Положение Magasság Poziom | Fonksiyon Düğmesi Λειτουργία Ф-ции Funkció Funkcja grzania | Sıcaklık (Derece) Θερμοκρ. Температура Hőmérséklet Temperatura (°C) | Zaman Χρόνος Время Időtartam Czas (min) | Konteynir Σκεύος Емкость Sütöedény Rodzaj naczyńia |
|--|--|---|--|--|--|--|
| Чизкейк | 1 | Среднее | | 180-200 | 45-50 | Форма |
| | | | | 170-190 | 40-45 | |
| | | | | 170-190 | 35-40 | |
| Яблочный торт из слоеного теста | 1,5 | Среднее | | 170-190 | 55-60 | Форма |
| Йогурт | 1 литр | (1) | | 50 | 8 часов | Стаканчики для йогурта |
| | | | | | | |

(1) Установить стаканчики для йогурта непосредственно на дно духовки.





Çevrenin korunmasına verdığımız özenden ötürü geri dönüşümlü kağıt kullanıyoruz.
Η συνεισφορά μας στην προστασία του περιβάλλοντος; χρησιμοποιούμε ανακυκλωμένο χαρτί.
Наш вклад в охрану окружающей среды: использование переработанной бумаги.
Az újrahasznosított papír alkalmazása a környezetvédelmi hozzájárulásunk része.
Nasz wkład w ochronę środowiska naturalnego: drukujemy na papierze z odzysku.
Нашият принос за опазване на околната среда: ние използваме рециклирана хартия.
Contribuția noastră la protecția mediului înconjurător: folosim hartie reciclate
Наш внесок 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.: 83172569/3172569-002

