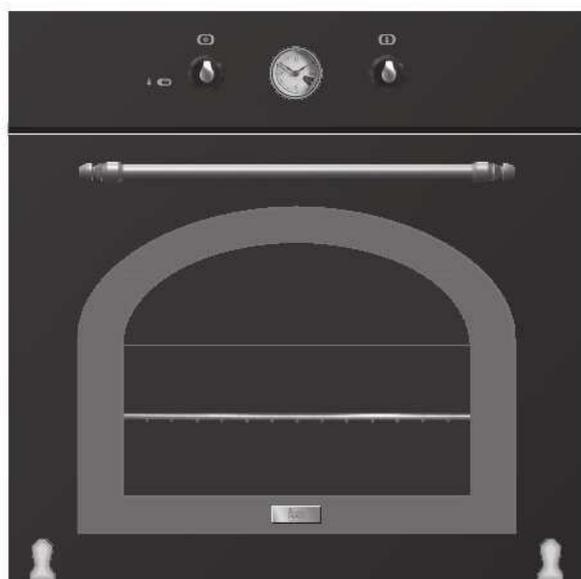
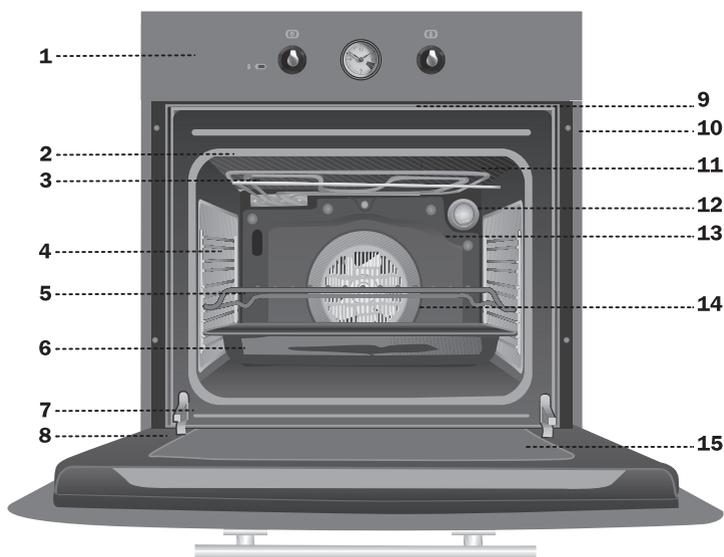


Список возможностей

HR-550



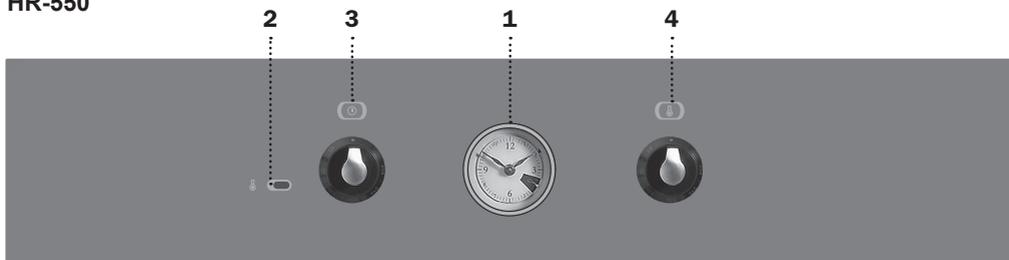
TeKa



- | | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 1. Панель управления | 10. Крепёжный фланец |
| 2. Уплотнитель духового шкафа | 11. Защитный экран гриля |
| 3. Нагревательный элемент | 12. Подсветка |
| 4. Телескопические направляющие | 13. Каталитическая панель |
| 5. Решётка | 14. Вентилятор |
| 6. Противень (*) | 15. Внутреннее закалённое стекло |
| 7. Петля дверцы | |
| 8. Дверца (*) | |
| 9. Вентиляционное отверстие | |

Панель управления

HR-550



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

Для достижения лучших результатов рекомендуется прогреть пустой духовой шкаф с помощью функций  и . Время прогрева закончится, когда погаснет контрольный индикатор.

Функции духового шкафа

Выключение духовки

Гриль и нижний элемент

Данная функция специально предназначена для жарки. Функция может использоваться для приготовления кусков мяса любого размера.

Обычный режим с вентилятором

Подходит для жаркого и тортов. С помощью вентилятора жар распространяется равномерно по всему объему печи.

Гриль

Для приготовления блюд с поверхностным обжариванием. Эта функция позволяет поджаривать поверхность приготавливаемой пищи, не затрагивая ее изнутри. Подходит для плоских кусков мяса, ребер, рыбы и тостов.

Предупреждение

При использовании функции Гриля дверца духовки должна быть закрыта.

Нижний элемент

Жар поступает только снизу. Функция подходит для разогревания блюд и растаивания теста.

Размораживание

Эта функция предназначена для постепенного размораживания пищи. Можно использовать для тех продуктов, которые нельзя разогревать перед употреблением: взбитые сливки, заварной крем, выпечка, торты, пирожные, фрукты и т.п.

Замечание

Сигнальная лампочка будет гореть при выборе любого из режимов приготовления.

Установка текущего времени.

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

Ручное управление.

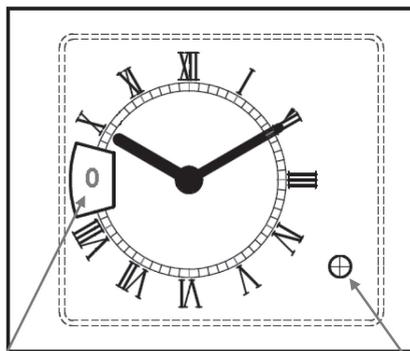
1. Поверните ручку управления часами вправо до появления в окошечке индикатора «1».
2. Выберите температуру и функцию готовки.
3. Для отключения духовой печи установите ручки управления в положение «0».

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 «0»



ОКОШЕЧКО
ЧАСОВ

РУЧКА
УПРАВЛЕНИЯ
ЧАСАМИ

Fiş / Δελτίο / ТАБЛИЦА ПАРАМЕТРОВ / Adatlap / Dane techniczne

İmalatçı	Κατασκευαστής	Предприятие-изготовитель	Gyártó	Producent	TEKA
Model	Μοντέλο	Μodel	Τύπος	Model	HR-550
A ile (en etkin) G (daha az etkin) arasında ki bir ölçekte enerji etkinliği sinifi.	Τάξη ενεργειακής απόδοσης σε κλίμακα από Α (υψηλή ενεργειακή απόδοση) μέχρι G (χαμηλή ενεργειακή απόδοση).	Тип энергоэффективности, варьируется от А (наиболее энергоэффективный) до G (наименее энергоэффективный)	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.	←
(İsının 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.	0,78 Kwh
(İsının ç.n.) motor gücü ile dağıtımı	Με κυκλοφορία θερμού αέρα.	Принудительная конвекция	Légkeverés/meleg levegős	Konwekcja wymuszona.	0,84 Kwh
Net hacim (litre).	Ωφέλιμος όγκος (λίτρα).	Полезный объем (литров)	Nettó úrtartalom (liter).	Pojemność netto (w litrach).	53
Tip: Küçük Orta Büyük	Τύπος: Μικρός Μεσαίος Μεγάλος	Тип: Малый Средний Большой	Τύπος: Kicsi Közepes Nagy	Typ: Mały Średni Duży	←
Normal yük ile pişirme süresi	Χρόνος για ψήσιμο τυποποιημένου φούριου.	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.
(İsının ç.n.) motor gücü ile dağıtımı	Με κυκλοφορία θερμού αέρα.	Принудительная конвекция	Légkeverés/meleg levegős	Konwekcja wymuszona.	40 min.
Πίσirme 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 (А) на 1 пВт)	Zaj (dB (A) re 1 pW).	Poziom hałasu (dB (A)re 1 pW).	40

Cevrenin korumasına verdigiiniz özenden ötürü geri dönüşümü kağıt kullanıyorsunuz. Η συσκευασία μας στην προεπιλογή του περιβάλλοντος, χρησιμοποιούμε ανακυκλωμένο χαρτί. При создании данного руководства использовалась переработанная бумага - это наш вклад в защиту окружающей среды. Környezetünk védelme érdekében: újrafeldolgozott papírt használunk. Nasz wkład w ochronę środowiska: używamy papieru regenerowanego.



Cod.: 83172362/3172362-000



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

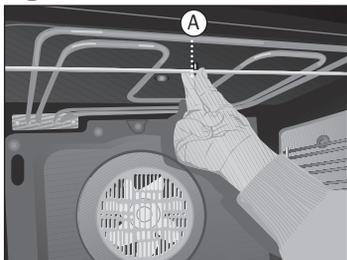


Fig 2

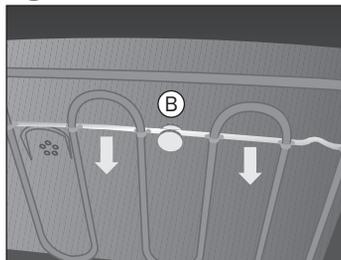


Fig 3

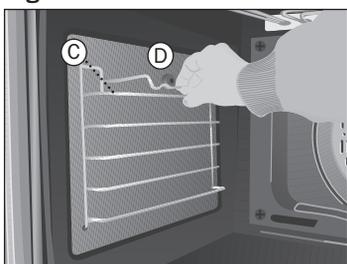


Fig 4

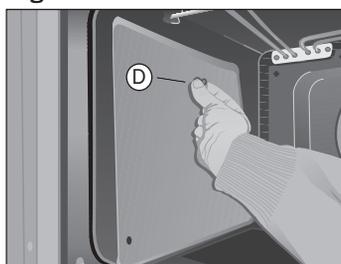


Fig 5

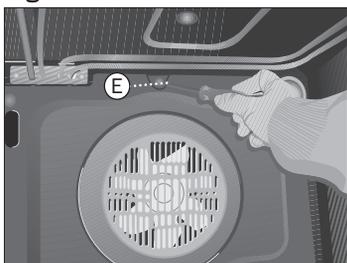


Fig 6

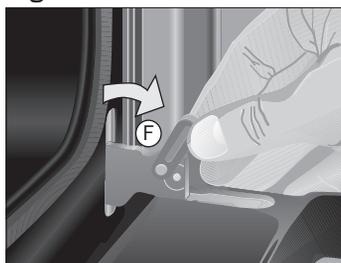


Fig 7

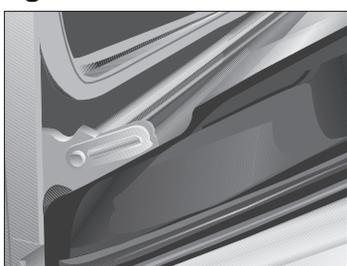


Fig 8

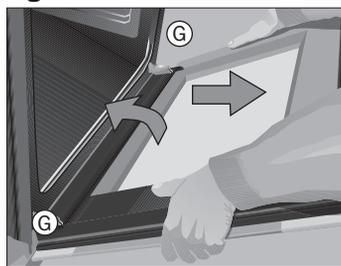




Fig 9

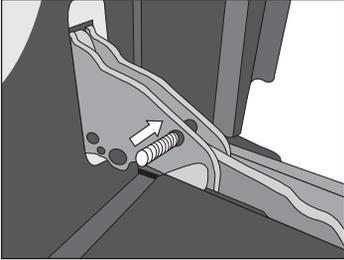


Fig 10

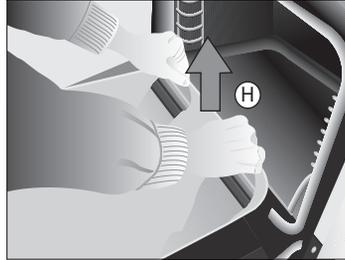


Fig 11

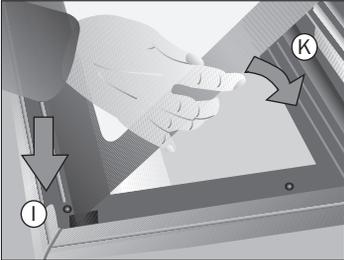


Fig 12

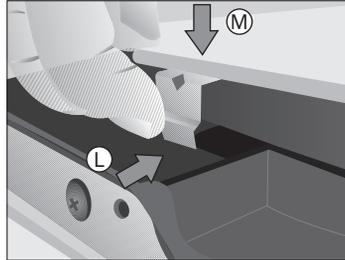


Fig 13

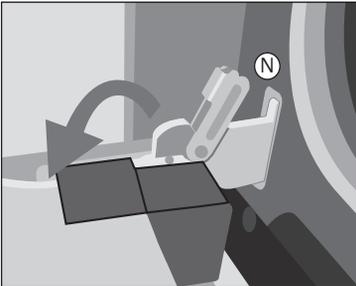


Fig 14

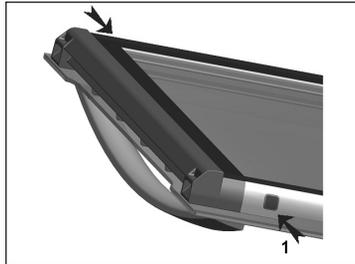


Fig 15

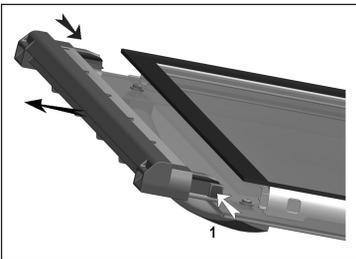


Fig 16

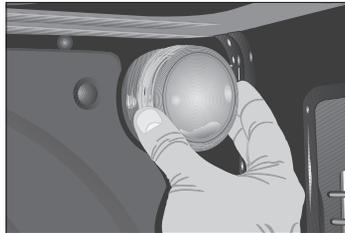




Fig 17

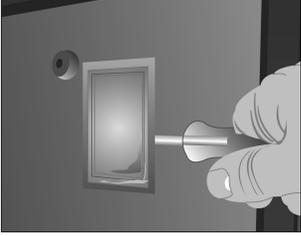


Fig 18

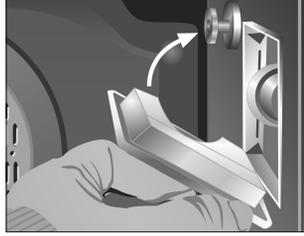
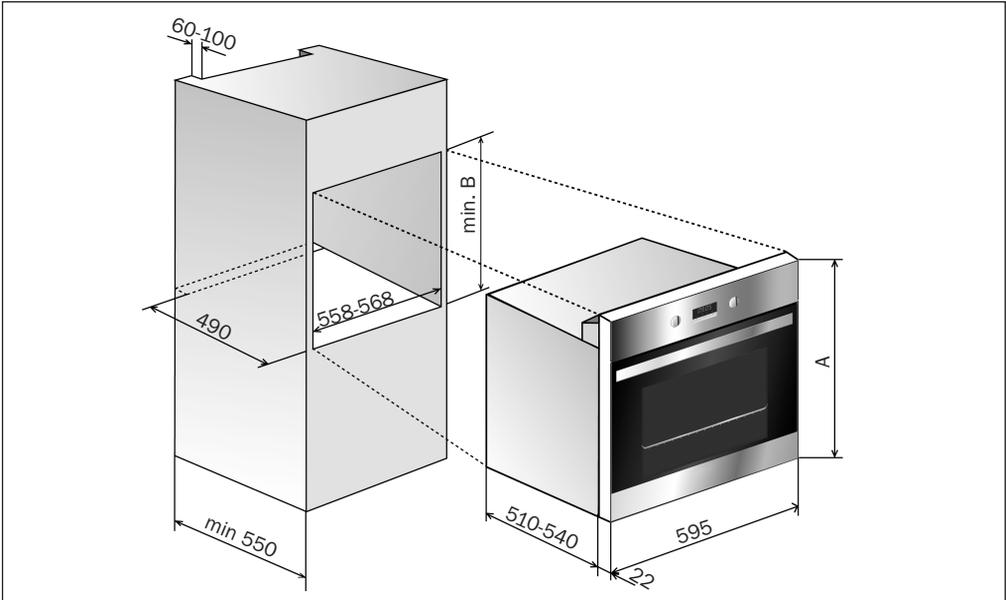


Fig 19



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

Fig 20

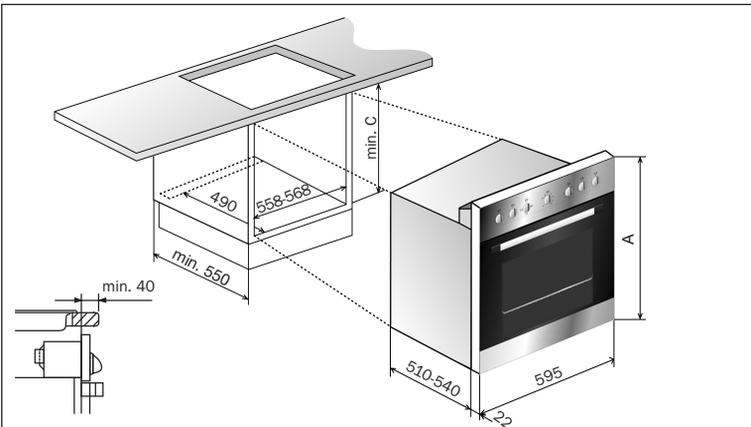




Fig 21

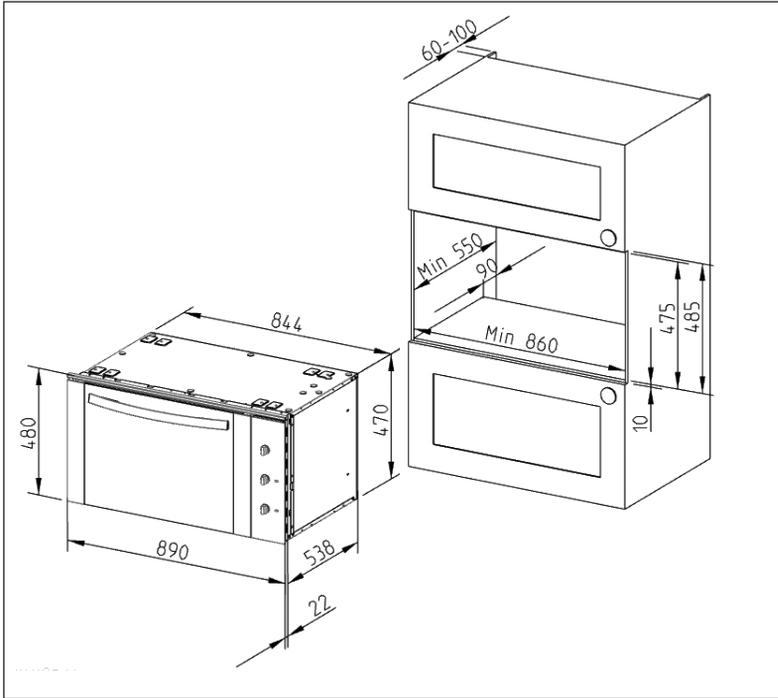


Fig 22

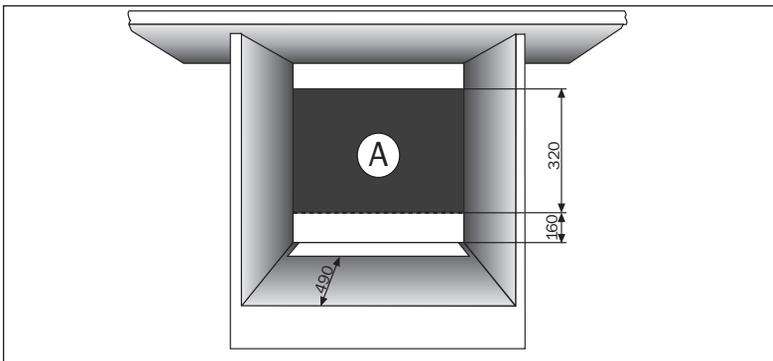
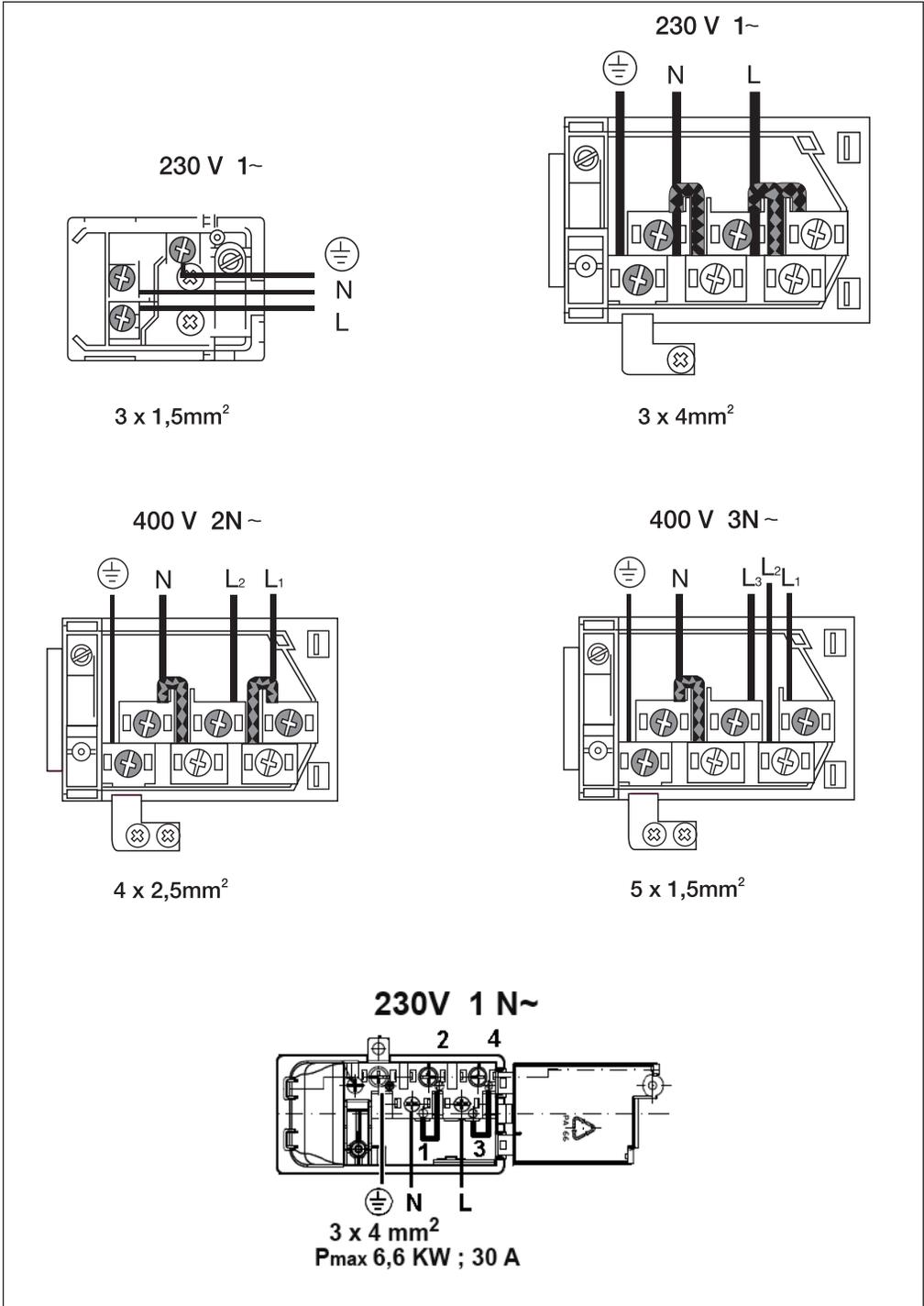


Fig 23







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 idő és hőmérsékletek csak irányadó jellegűek. A sütési funkció a sütő modelljétől függ. Általában javasoljuk, hogy üresen melegítse elő a sütőt a  vagy  funkcióval. 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 (паэльера)
				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 (паэльера)	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 Таψί 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

