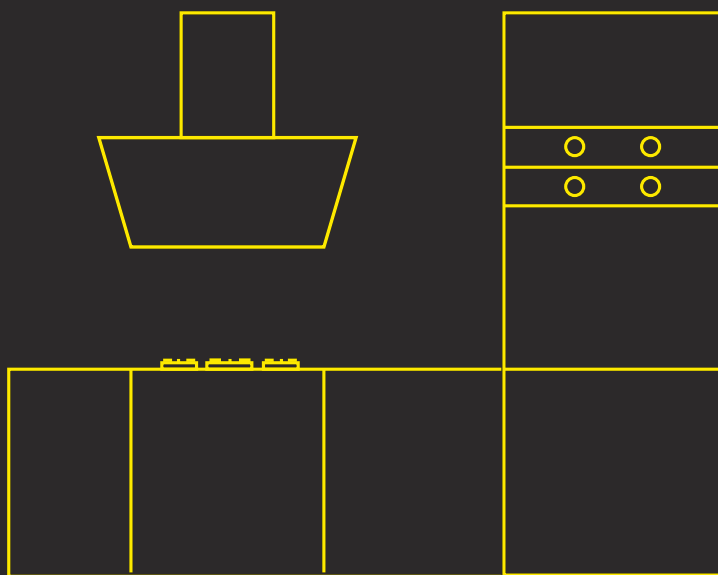


РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Установка и техническое обслуживание	3
Инструкция по эксплуатации.....	115
Руководство по приготовлению	237

HLB 85-G1 P BM

Cod. 3371275-00

УСТАНОВКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Содержание. Установка и уход

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	5	АКСЕССУАРЫ	11
Электрическая безопасность	5	Установка телескопических направляющих	11
Безопасность детей	6	Телескопические направляющие с откидным зажимом	11
Техника безопасности при использовании духовки	6	Телескопические направляющие с прямым зажимом	11
Безопасность при чистке и уходе	7	ЧИСТКА И УХОД	12
Безопасность при использовании цикла пиролизической чистки	7	Наружная очистка и чистка аксессуаров духового шкафа	12
УСТАНОВКА	9	Чистка внутри духового шкафа	12
Перед установкой	9	Снять боковые опоры	12
Установка в колонну	9	Для установки опор	12
Установка под столешницу	9	Снять заднюю панель	12
Электрическое подключение	9	Духовка с откидным грилем	13
Установка духового шкафа	9	Чистка дверцы духового шкафа	13
ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ	10	Снятие/установка двери с петлями в корпусе	13
Утилизация экологической упаковки	10	Снятие/установка двери с петлями в дверце	13
Как утилизировать аппарат	10	Снятие/установка внутреннего стекла дверцы	14
Энергетическая эффективность	10	Замена лампочки в духовке	14
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	10	Замена верхней лампы	14
ДРУГИЕ ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ	10	Замена боковой лампы	14
		Замена светодиодной лампы	14
		Если что-то не работает	15
		Техническая информация	16
		РИСУНКИ	108

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Для получения максимальной отдачи от вашего духового шкафа правильным и безопасным способом, внимательно ознакомьтесь с этой инструкцией. Храните это руководство, чтобы новый владелец мог прочитать его.

Электрическая безопасность

- Если кабель питания не поставляется с духовкой, в печах без пиролизической очистки можно использовать следующие кабели: H05RR-F/H05VV-F/H05V2V2-F/H07RN-F/H05SS-F. В духовках с пиролизической очисткой можно использовать только кабель типа H05SS-F. Схема подключения показана на рисунке 1.
- Духовой шкаф всегда должен быть подключен к хорошему заземлению. Установки этого устройства должна соответствовать действующим нормам.
- Аппарат может быть использован на максимальной высоте в 2 000 м.
- Согласно правилам, для установки духового шкафа, в стационарную розетку должны быть включены средства полного отключения (согласно нагрузке и с минимальным зазором между контактами в 3 мм) при условиях категории перенапряжения III, для отключения в экстренных случаях, при чистке или замене лампы. Запрещается проводить провод заземления через этот прерыватель.
- Этот прерыватель может быть заменен на штепсельную вилку, при условии, что она будет доступна при нормальных условиях эксплуатации.
- Любые манипуляции или ремонт аппарата, включая замену шнура питания, должны производиться уполномоченными специалистами службы технической помощи и с использованием оригинальных запасных частей. Ремонт или манипуляции, проведенные другими лицами, могут привести к повреждению устройства или неисправностям, ставя под угрозу Вашу безопасность.
- В случае поломки, отключите вашу духовку.

- В целях безопасности, в духовках, комбинированных с варочными панелями, последние должны быть рекомендованы производителем духовки.

Безопасность детей

- Не позволяйте детям приближаться к духовому шкафу во время приготовления пищи или чистки методом пиролиза, т.к. при этих работах достигаются высокие температуры.
- Дети младше 8 лет могут приближаться к духовке только под постоянным наблюдением взрослых. Не позволяйте детям играть с аппаратом.
- Данный аппарат может быть использован детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо неопытными лицами только в случае когда им была предоставлена соответствующая подготовка по безопасному использованию аппарата и они полностью поняли сопряженные с ним опасности.

Техника безопасности при использовании духовки

- При работе духовки, дверца всегда должна быть закрыта.
- Используйте духовку только если она установлена внутри кухонной мебели (см. Установка духового шкафа).
- Не устанавливайте печь за декоративными дверями. Это может привести к перегреву.
- Производитель не несет ответственности за использование аппарата для иных целей, чем домашнее приготовление пищи.
- Не следует покрывать дно духовки алюминиевой фольгой или любым другим материалом, это может повлиять на приготовление пищи и повредить эмаль внутри духовки, а также нанести ущерб мебели.
- Не следует хранить масла, жиры и легко воспламеняющиеся материалы внутри духовки, т.к. это может быть опасным при включении духовки в работу.
- Не следует прислоняться или садиться на открытую дверцу, это может привести к поломке двери и поставить под угрозу вашу безопасность.

- Противень и решетка имеют систему облегчающую частичное извлечение для обработки пищи. Всегда устанавливайте эти аксессуары внутри печи так, как это указано в разделе Аксессуары.
- Во время использования прибор нагревается, для манипуляций внутри духового шкафа всегда используйте защитные перчатки и избегайте контакта с горячими элементами.
- Используйте только датчик измерения температуры, фабрично установленный внутри духового шкафа (модели с этой функцией).

Безопасность при чистке и уходе

- Для выполнения любого вмешательства следует отключить прибор от сети.
- Для очистки духовки не следует использовать чистку паром или водой под давлением.
- Не используйте острые металлические скребки, металлические мочалки и щетки, абразивные материалы или порошки для чистки дверцы духовки. Это может повредить поверхность и разбить стекло.
- Чистка и уход должны выполняться взрослыми. Запрещается делать это детям без присмотра.
- Во избежание ударов электрическим током, прежде, чем заменить лампу, убедитесь в том, что духовка отключена от электросети.
- Вынуть все аксессуары и посуду из духового шкафа, включая подставки для противней и/или телескопические направляющие.
- Следует удалить любую разлившуюся жидкость или чрезмерное загрязнение, поскольку в процессе пиролиза они могут загореться, что повлечет за собой опасность возникновения пожара.
- Для вашей безопасности никогда не включайте духовку без задней панели, которая защищает вентилятор.

Безопасность при использовании цикла пиролитической чистки.

Перед началом цикла очистки:

- **ОЧЕНЬ ВАЖНО:** Вынуть все аксессуары и посуду из духового шкафа, включая подставки для противней и/или телескопические направляющие.
- Следует удалить любую разлившуюся жидкость или чрезмерное загрязнение, поскольку в процессе пиролиза они могут загореться, что повлечет за собой опасность возникновения пожара.
- Удалите остатки загрязнения с прокладки духовки.
- Для программирования цикла пиролизной очистки аккуратно следуйте инструкциям.

Во время процесса пиролизной очистки:

- Не оставляйте тряпки или любые другие тканевые предметы повешенными на ручке дверцы духовки или в контакте с ней.
- В целях безопасности и в случаях, когда духовка установлена под столешницей, следует отключить варочную панель во время работы духовки в режиме пиролизной очистки.
- Свет внутри духовки будет отключен и не может быть включен.
- Духовка оснащена автоматическим аварийным механизмом блокировки для избежания открытия дверцы во время цикла чистки. Не пытайтесь открыть дверцу когда включена блокировка.



ИНФОРМАЦИЯ

Данная инструкция описывает общие характеристики духовых шкафов, поэтому информация может не точно совпадать с Вашим духовым шкафом. Чтобы узнать о возможностях и специфическом оснащении Вашей духовки следует обратиться к руководству по эксплуатации сопровождающем эти инструкции.

Изготовитель оставляет за собой право изменять характеристики продукта для улучшения его работы.

Установка

Данная информация предназначена исключительно для специалистов по монтажу, т.к. они несут ответственность за установку и подсоединение к эклектической сети. Если Вы устанавливаете духовку самостоятельно, производитель не несет ответственности за возможный ущерб.

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ

- Для передвижения духовки используйте боковые ручки. Никогда не используйте ручку двери для подъема духового шкафа.
- При установке духового шкафа под столешницу следуйте инструкциям установки.
- В целом следует избегать выступов (укрепления мебели, труб, розетки и т. д.) в задней части мебельного шкафа.
- Когда подключение к электросети находится внутри мебели в которую будет установлена печь, следует делать это внутри затененной области. Рисунок 2.
- Мебель, в которую будет установлена духовка и прилегающая к ней мебель, должна выдерживать температуры до 85 ° C.
- Следует неукоснительно соблюдать инструкции по установке, в противном случае цепь вентиляции духового шкафа может заблокироваться, что вызовет повышение температур и повреждения мебели, а также самого аппарата.
- Для этого проверьте размеры мебели и зазоры, которые следует оставлять в ней согласно, указанным ниже рисункам:

Установка в колонну.

Духовка 60 см: Рисунок 7*.

Духовка 45 см: Рисунок 8*.

Установка под столешницу.

Духовка 60 см: Рис. 9*.

Духовка 45 см: Рис10*.



ВНИМАНИЕ

* Для установки **пиролитических духовок НЕ** делать отверстия в мебели указанной затемненным полем.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Специалист по монтажу должен убедиться в том, что:

- Напряжение и частота сети совпадает с указанным в Таблице Характеристики.
- Электрическая установка может выдерживать максимальную мощность, указанную в Таблице Характеристики.
- После соединения проверьте правильное функционирование всех электрических элементов духового шкафа.

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

Для всех духовок и после подключения к электросети

1. Установите духовку в мебельный шкаф, убедившись в том, что шнур питания не зажат и не находится в контакте с нагревающимися элементами духовки.
2. Обратите внимание, чтобы корпус духового шкафа не находился в контакте со стенками мебельного шкафа и что имеется зазор как минимум в 2 мм по отношению к прилегающей мебели.
3. Установите духовку в центр, таким образом, чтобы обеспечить минимальное расстояние в 5 мм между духовкой и дверцами прилегающей мебели. Рисунок 3.
4. Откройте дверцу и вставьте поставляемые в комплекте пластиковые заглушки в соответствующие отверстия. Рисунок 11.
5. Прикрепите духовку к мебельному шкафу при помощи поставляемых в комплекте винтов, закрутив их к мебели через заглушки.



ВНИМАНИЕ

* Для установки **пиролитических духовок НЕ** делать отверстия в мебели указанной затемненным полем.



ВНИМАНИЕ

Не облакачивайтесь на открытую дверцу духовки во время шагов 4 и 5, поскольку

духовка еще не закреплена в мебели и может упасть на пол.

Экологическая информация

УТИЛИЗАЦИЯ ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ УПАКОВКИ

Упаковка изготовлена из полностью перерабатываемых материалов и которые могут быть использованы вновь.

КАК УТИЛИЗИРОВАТЬ АППАРАТ



ВНИМАНИЕ

Символ  на продукте или упаковке обозначает что аппарат не может рассматриваться как обычный бытовой мусор. Следует передать его на пункт сбора электрического и электронного оборудования для дальнейшей переработки. Таким образом вы можете избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и общественного здоровья по причине неправильной утилизации.

Для более подробной информации относительно утилизации аппарата, следует обратиться в администрацию вашего города, в службы бытовых отходов или в магазин, в котором Вы приобрели аппарат.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Тестирование на удовлетворения требований правил 66/2014 (экодизайн) и 65 2014 (энергетическая маркировка), в соответствии с нормативом EN 60350-1.

Измерения потребления в различных условиях, могут давать значения отличные от показателей вашего духового шкафа.

Для того, чтобы узнать потребления энергии вашей духовки, обратитесь к руководству по эксплуатации сопровождающем данные инструкции.

Перед первым использованием

В процессе производства в духовке могли остаться следы жира и другие загрязнители, для их удаления необходимо:

1. Удалить всю упаковку, включая защитные пленки (если имеются).
2. Установите на вашей духовке функцию  /  или в ее отсутствии  / , на 200° C в течение часа.

3. Остудите духовку, открыв дверцу, таким образом внутри не останется неприятных запахов.
4. После охлаждения, очистите духовку и аксессуары.

Во время первого использования может появиться дым и запахи, поэтому необходимо обеспечить хорошую вентиляцию кухни.

Другие важные инструкции

Не следует наливать воду на дно духовки во время ее работы, так как это может повредить эмаль.

При приготовлении блюд с высоким содержанием жидкостей может образоваться конденсат на дверце духовки, это нормально.

При закрывании дверцы духовки во время приготовления пищи вы можете услышать легкий свист воздуха внутри

Это нормальный эффект, из-за давления оказываемого дверцей при захлопывании для обеспечения герметичности внутри духовки.

Аксессуары

Не оставляйте на дне духового шкафа посуду или продукты питания. Всегда используйте противни и решетки, поставляемые в комплекте с духовкой.

Для приготовления йогурта вы можете разместить стаканчики непосредственно на дне духового шкафа.

Для приготовления любой другой пищи, установите противень или решетку в боковые направляющие так, как это показано ниже:

1. Между двумя стержнями боковых опор или на любой из съемных направляющих (если имеются).
2. Решетка и некоторые противни имеют сдерживающие углубления для избежания случайного вынимания. Поместите эти углубления в сторону задней поверхности духовки и вниз. Рисунок 4.
3. Поверхность решетки на которой устанавливается посуда должна находиться ниже боковых стержней. Это позволит предотвратить случайное скольжение емкости. Рисунок 5.
4. Противни снабжены передними фланцами для более легкого вынимания. Установите противень с этим фланцем в сторону дверцы духовки. Рисунок 6.

УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Некоторые модели духового шкафа снабжены специальным комплектом телескопических направляющих.

Для установки телескопических направляющих на хромированные опоры следует действовать как указано ниже:

Телескопические направляющие с откидным зажимом



ВАЖНО

Направляющие должны быть размещены на высоте 2, начиная снизу. Рисунок 12.

1. Удалите защитную пленку.
2. Закрепите большие зажимы на верхнем стержне и откиньте направляющую до тех пор пока маленькие зажимы не зацепятся на нижнем стержне. Рисунок 12.
3. Когда направляющая встанет на свое место, Вы услышите характерный щелчок. Рисунок 13.
4. Углубление для отметки противень/решетка должны оставаться в передней части духового шкафа. Рисунок 13.

Телескопические направляющие с прямым зажимом



ВАЖНО

Направляющие с простым извлечением могут быть размещены на высоте 1, 2, 3 и 5, начиная снизу. Рисунок 14.

Направляющие с двойным извлечением могут быть размещены на высоте 1, 2 и 3, начиная снизу. Рисунок 15.

Для духовых шкафов 45 см телескопические направляющие располагаются на высоте 1. Рисунок 16.

1. Закрепите зажим на верхнем стержне желаемого уровня. Рисунок 17.
2. Когда направляющая встанет на свое место, Вы услышите характерный щелчок. Рисунок 18.
3. Углубление для отметки противень/решетка должны оставаться в передней части духового шкафа. Рисунок 18.

Чистка и уход



ВНИМАНИЕ

Для выполнения любого вмешательства следует отключить прибор от сети.

НАРУЖНАЯ ОЧИСТКА И ЧИСТКА АКСЕССУАРОВ ДУХОВОГО ШКАФА

Следует чистить внешнюю поверхность и аксессуары теплой водой с мылом или мягким порошком.

С нержавеющей или окрашенными поверхностями следует действовать осторожно и мыть их только губками или мягкой тканью, чтобы не поцарапать их.



ВАЖНО

Нельзя мыть телескопические направляющие в посудомоечной машине. Поскольку исчезнет смазка способствующая мягкому перемещению направляющих, они станут застревать и не будут больше удобны для пользования.

ЧИСТКА ВНУТРИ ДУХОВОГО ШКАФА

После каждого использования очищайте внутреннюю поверхность духового шкафа для удаления остатков жира или пищи, которые позже могут стать причиной появления дыма и неприятного запаха или пятен.

При холодной духовке и для эмалированных поверхностей (например, дно духовки) следует использовать нейлоновые щетки или губки с мылом и теплой водой. Если вы используете специальные продукты для чистки духовок, они должны подходить для эмалированных поверхностей и необходимо строго следовать инструкциям изготовителя.



ВНИМАНИЕ

Не следует чистить внутреннюю поверхность духовки при помощи аппаратов с паром или водой под давлением.

Также не следует использовать металлические мочалки, щетки или любые другие предметы, которые могут поцарапать эмаль.

С течением времени некоторые виды продуктов, такие как помидоры, уксус, запеченные в соли продукты и пр. могут вызвать изменение цвета в эмали. Это нормально и не влияет на работу духового шкафа. Не пытайтесь удалить эти пятна при помощи агрессивных средств, упомянутых ранее, т.к. они могут повредить поверхность.

Регулярно очищайте прокладку духовки для удаления следов жира или пищи. Это позволит предотвратить порчу и трещины на прокладке при последующих приготовлениях.

Рекомендуется чистить прокладку не снимая ее.

Снять боковые опоры

1. Извлеките аксессуары из духового шкафа.
2. Полностью отвинтить переднюю гайку крепления (А), потяните вперед опоры (В) и снимите их. Рисунок 19.

Для установки опор

3. Установите задний паз в задней зажимной гайке.
4. Установите переднюю зажимную гайку (С) в передний паз опоры. Рисунок 20.
5. Сложите опору с гайкой (D) и заверните гайку до упора (Е). Рисунок 20.

Снять заднюю панель



ИНФОРМАЦИЯ

Чтобы удалить заднюю панель, необходимо сначала снять боковые опоры согласно инструкциям из предыдущего раздела.

Далее:

1. Снять нижние винты (А), а затем винт верхней (В). Рисунок 21.
2. Чтобы установить заднюю панель, выполните действия в обратном порядке.



ВНИМАНИЕ

Для вашей безопасности никогда не включайте духовку без задней панели, которая защищает вентилятор.

Духовка с откидным грилем

Для очистки верхней части духовки,

1. Дождитесь когда духовой шкаф остынет.
2. Толкайте обеими руками решетку гриля (А) в сторону задней части духового шкафа, до тех пор, пока не освободится запорная гайка (В). Рисунок 22.
3. Отпустите решетку гриля и вычистите верхнюю часть духового шкафа. Рисунок 23.
4. В завершение, вновь установите решетку гриля в исходное положение, выполняя действия в обратном порядке.

Духовки с функцией Teka Hydroclean®

Пожалуйста, обратитесь к руководству по эксплуатации вашего духового шкафа.

Духовые шкафы с функцией пиролизной чистки

Пожалуйста, обратитесь к руководству по эксплуатации вашего духового шкафа.

ЧИСТКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Для облегчения чистки дверцы ее можно снять. Для этого следуйте инструкциям, соответствующим типу дверцы в вашей духовке.

Снятие/установка двери с петлями в корпусе

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Зафиксируйте петли, повернув крючки. Рисунок 24.

3. Закрывайте дверцу до положения блокировки. Рисунок 25.
4. Взявшись за дверцу обеими руками с боков, поднимите ее до тех пор пока она не сойдет полностью с петель Рисунок 25.

Монтаж дверцы

5. Взявшись за дверцу обеими руками снизу боковой части, введите концы петель в гнезда и отпустите дверцу до упора. Рисунок 26.
6. Полностью откройте дверцу духового шкафа. Рисунок 26.
7. Поверните крючки в исходное положение.



ВНИМАНИЕ

Внимательно следите за тем, чтобы прежде, чем повернуть крючки, дверца была полностью вставлена. В противном случае, она может заблокироваться при попытке закрыть.



ИНФОРМАЦИЯ

Если крючки оказывают большое сопротивление, можно использовать какой-либо плоский инструмент для того, чтобы повернуть их.

Снятие/установка двери с петлями в дверце

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Зафиксируйте петли, повернув крючки. Рисунок 27.
3. Закрывайте дверцу до положения блокировки. Рисунок 28.
4. Взявшись за дверцу обеими руками с боков, поднимайте ее до тех пор пока она не сойдет полностью с петель духовки. Рисунок 28.

Для установки дверцы, проведите действия в обратном порядке.

Снятие/установка внутреннего стекла дверцы



ВНИМАНИЕ

Если снимаются стекла с двери, установленной в духовке, следует делать это всегда с петлями в заблокированном положении. В противном случае дверь закроется и не снятое стекло может разбиться и стать причиной травмы.



ИНФОРМАЦИЯ

Во избежание этого рекомендуется снять стекла со снятой дверцы следуя инструкциям в предыдущем разделе.

В зависимости от модели духовка может иметь 2, 3 или 4 стекла. Следуйте соответствующим инструкциям согласно типу дверцы вашей духовки.

1. Нажмите пальцами на кнопки в верхней части обеих сторон дверцы духового шкафа. Рисунок 29.
2. Продолжая нажимать, потяните за верхнюю часть дверцы. Рисунок 30.
3. Снять стекла с дверцы. Стекла можно мыть при помощи специального средства или мыльной водой и мягкой тканью.



ВНИМАНИЕ

Обратите внимание на порядок и положение стекол, когда вы снимаете их, поскольку после очистки их следует установить в таком же порядке.

4. После очистки, установите стекло 3 в то же положение и так, чтобы отпечатанный текст TERMOGLASS был виден так, как это показано на рисунке 31.
5. Для пиролитических духовых шкафов текст TERMOGLASS на стеклах 3 и 4 должен быть виден так, как это показано на рисунке 32.

6. Установите стекло № 2 печатной стороной внутрь дверцы.
7. Вновь установите верхний замок дверцы, убедившись, что боковые кнопки входят в свои гнезда.



ВНИМАНИЕ

Никогда не включайте духовку, если не хватает хотя бы одного стекла.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ В ДУХОВКЕ



ВНИМАНИЕ

Чтобы заменить лампу, сначала убедитесь, что духовой шкаф отключен от электросети.

Заменяющая лампочка должна быть устойчивой к температурам до 300° C. Вы можете запросить ее в службе технической помощи.

Замена верхней лампы

1. Отвинтите стекло от цоколя. Рисунок 33.
2. Замените лампу и снова завинтите стекло.

Замена боковой лампы

1. Отпустите стеклянную крышку при помощи инструмента с плоским концом. Рисунок 34.
2. Замените лампочку и установите стеклянную крышку, убедившись в том, что она встала на свое место.

Замена светодиодной лампы

Обратитесь в службу технической помощи.

Если что-то не работает

В этом разделе вы найдете некоторые из наиболее распространенных неполадок, которые могут возникнуть в вашей духовке,

а также наиболее распространенные причины и возможные решения.

Духовка не работает

- Проверьте подключение к сети.
- Проверьте предохранители и ограничитель вашей сети.
- Убедитесь, что часы находятся в ручном режиме или запрограммированы.
- Проверьте положение селектора функций и температуры

Свет внутри духового шкафа не включается

- Замените лампу.
- Проверьте правильную сборку согласно инструкции по установке.

Не светится индикатор нагрева

- Выберите температуру.
- Выберите функцию.
- Индикатор нагрева светится только когда духовка нагревается до выбранной температуры.

Образование дыма во время эксплуатации духового шкафа

- Нормальный процесс при первом использовании.
- Периодически очищайте духовой шкаф.
- Уменьшите количество жира или масла, добавляемого в противень.
- Не используйте более высокие температуры, чем указанные в таблицах приготовления пищи.

Неудовлетворительный результат приготовления пищи

- Проверьте таблицы приготовления, для общей идеи о том, как работает ваша духовка.

Аксессуары и опоры противней повреждены

- Они не были вынуты перед процессом пиролизической чистки.
- Необходимо заменить их на новые и удалить их в дальнейших циклах очистки.

Цвет эмали претерпел изменения или появились пятна

- Химический состав некоторых продуктов может вызывать эти изменения в эмали.
- Это нормальный процесс, который не изменяет свойства эмали.

Духовой шкаф выключен, а символ светится и дверца не открывается

- Включена блокировка дверцы.
- Отключите блокировку дверцы следуя инструкциям в руководстве по эксплуатации вашей духовки прилагаемому к данным инструкциям.

Духовой шкаф включен, а символ светится и дверца не открывается

- Включена блокировка дверцы.
- Поверните переключатель функций в положение .

- Отключите блокировку дверцы следуя инструкциям в руководстве по эксплуатации, прилагаемые к данным инструкциям.
- Чтобы продолжить приготовление пищи, повторно выберите желаемую функцию.

Ручка селектора функций установлена в положение , выбрана программа пиролиза P1, P2 или P3, однако символ  быстро мигает и звучит предупреждающий сигнал

- Дверца духовки плохо закрыта, невозможно заблокировать дверь и она заблокировалась в процессе пиролиза.
- Проверьте дверь и убедитесь, что она хорошо закрыта. Затем установите ручку селектора функций в положение  и повторите последовательность для включения пиролиза.

Ручка селектора функций установлена в положение , выбрана программа пиролиза P1, P2 или P3, однако символ  не светится и духовка не нагревается

- Выключатель дверцы не сработал, несмотря на то, что она хорошо закрыта.

- Пожалуйста, свяжитесь со службой технической помощи, поскольку имеет-ся неполадка в выключателе дверцы.

Программа пиролиза завершена и духовка холодная, однако дверца заблокирована и на экране символ  и 0:00

- Ручка селектора функций не была установлена в надлежащее положение
 - когда завершилась программа пиролиза.
- Установите ручку селектора функций в положение .

Ручка селектора функций установлена в положение , но дверца заблокирована

- Духовка не остыла до безопасной температуры.
- Подождите, пока температура упадет и символ  отключится.

Техническая информация



ВНИМАНИЕ

Если несмотря на эти советы проблема сохраняется, обратитесь в службу технической помощи.

Сообщите в службе технической помощи вид неполадки и:

1. Серийный номер (S-No).
2. Модель аппарата (мод.).

Эта информация находится на пластине характеристик вашей духовки, ее видно сбоку при открытой дверце духовки.

Рисунки

РИС 1

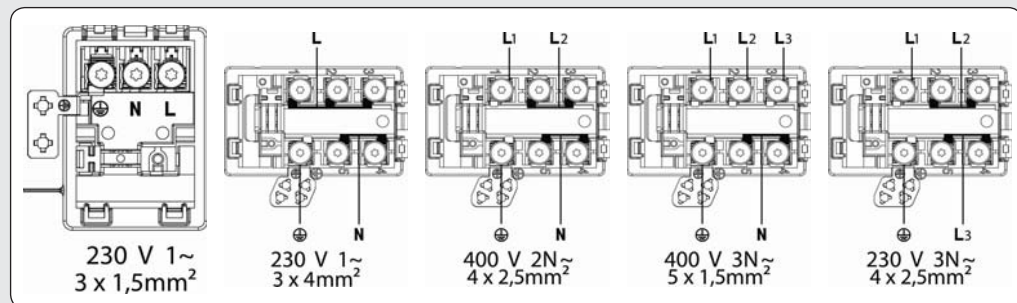


РИС. 2

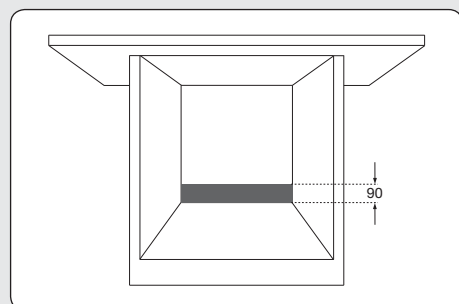


РИС. 3

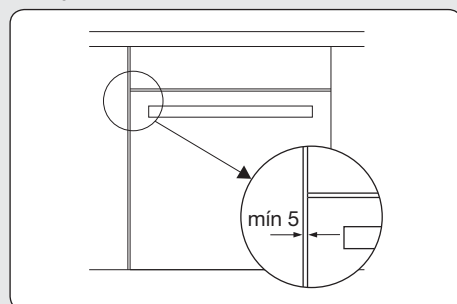


РИС. 4

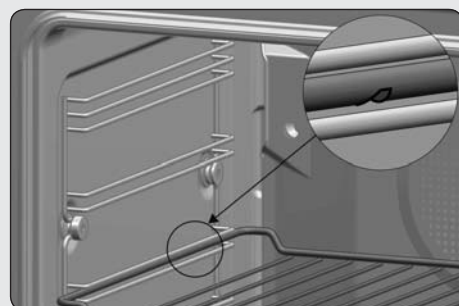


РИС 5

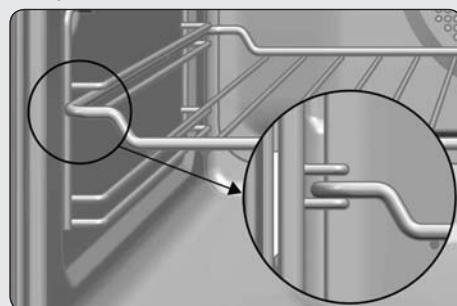


РИС. 6

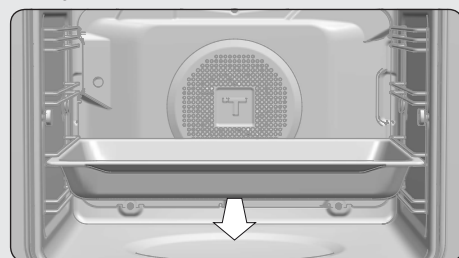


РИС. 7

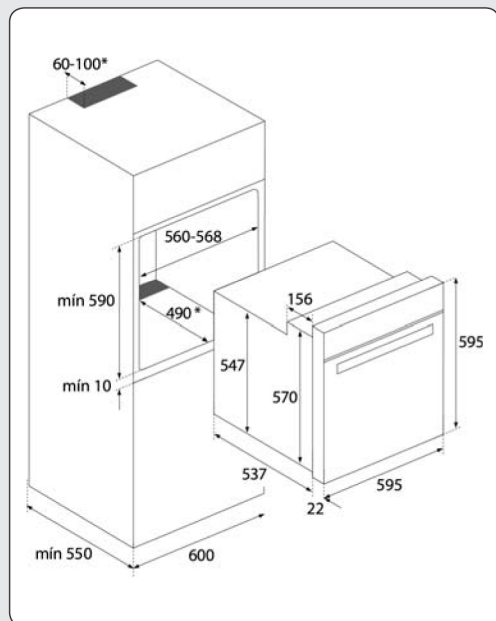


РИС. 8

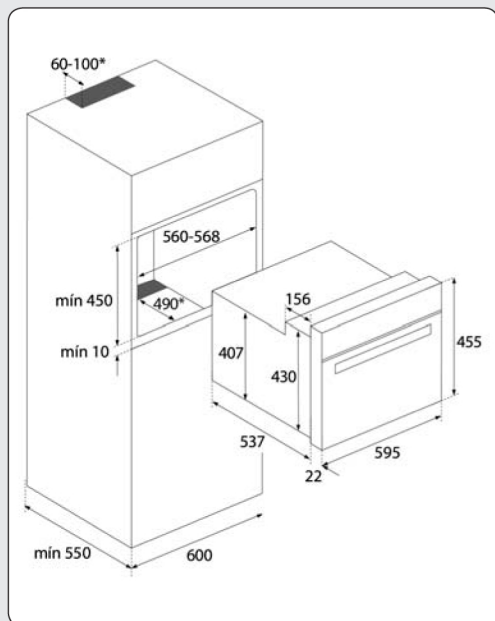


РИС. 9

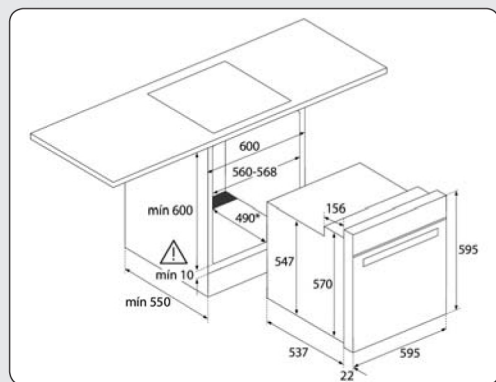


РИС. 10

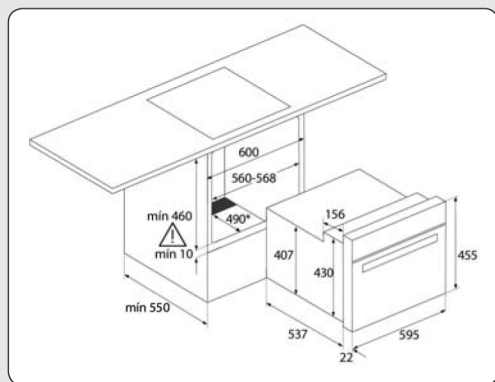


РИС. 11



* Не следует делать отверстия для пиролитических духовых шкафов.

РИС. 12

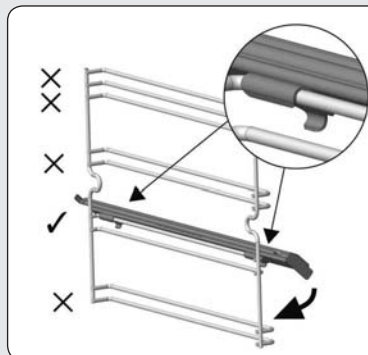


РИС. 13

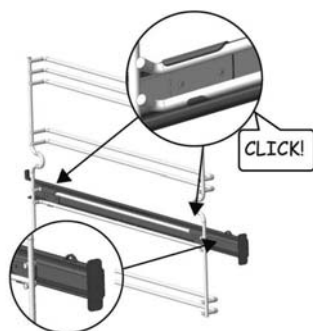


РИС. 14

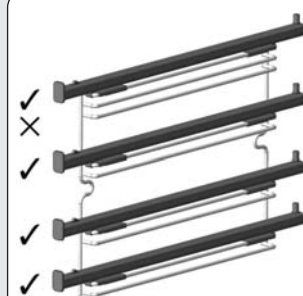


РИС. 15

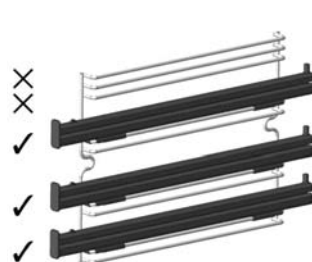


РИС. 16



РИС. 17

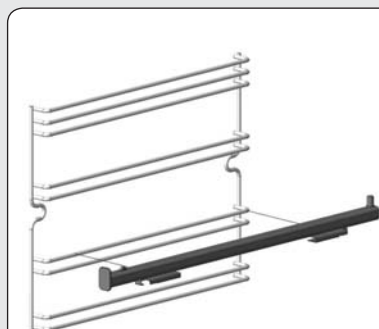


РИС. 18

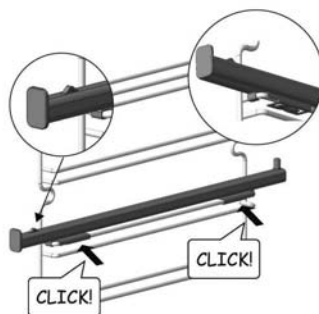


Рис. 19

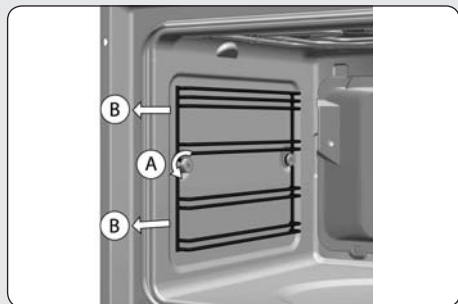


FIG. 20

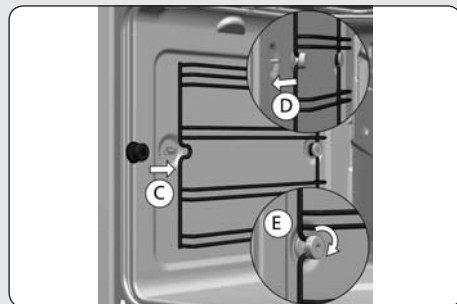


Рис. 21

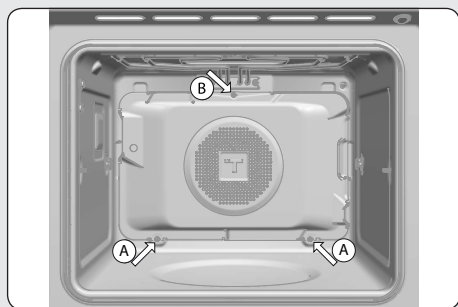


Рис. 22

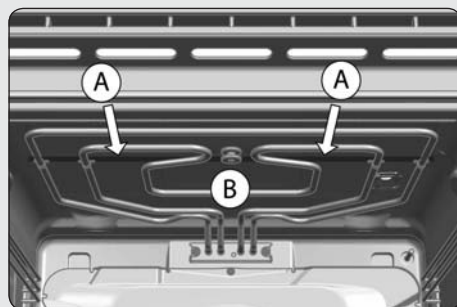


Рис. 23

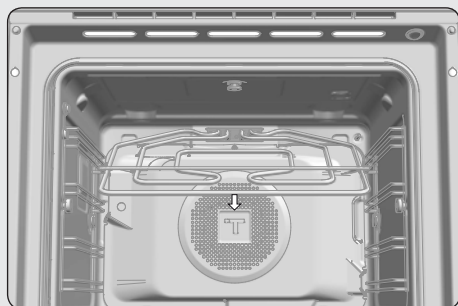


Рис. 24

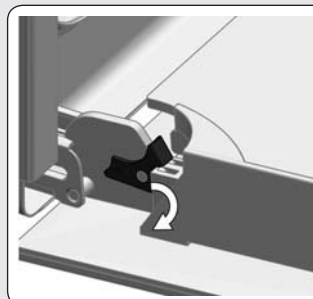


Рис. 25



Рис. 26

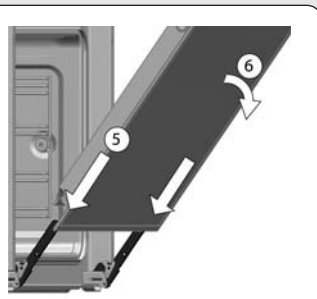


Рис. 27



Рис. 28

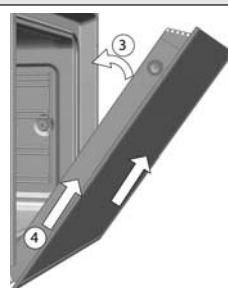


Рис. 29

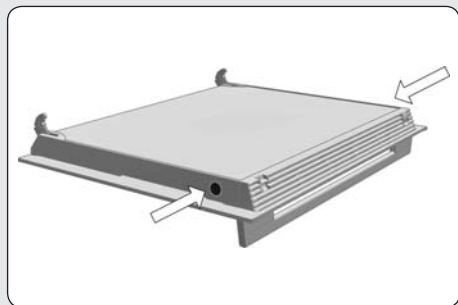


Рис. 30

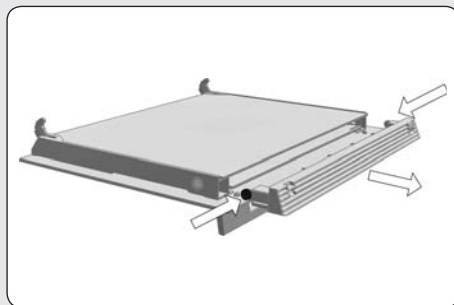


Рис. 31

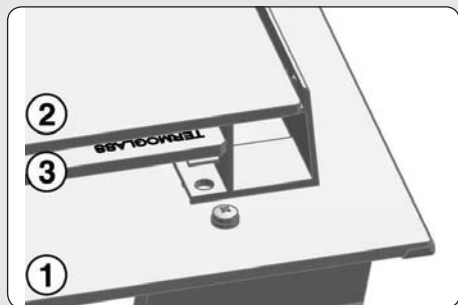


Рис. 32

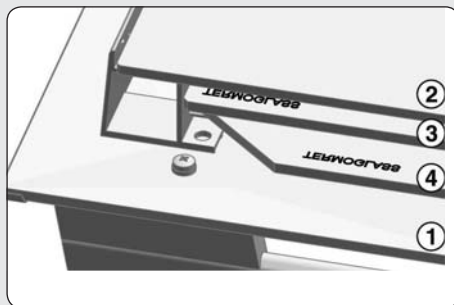
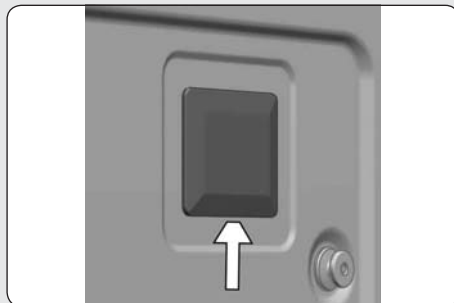


Рис. 33



Рис. 34



Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237, Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
China Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No.1506, Shengyuan Henghua Bldg. No.200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
Czech Republic Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
Greece Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary Teka Magyarország Zrt.	Terv u. 92	9200 Mosonmagyaróvár	+36 96 574 500
Indonesia PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia Teka Kùchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V.	Blvd Manuel A. Camacho 126, Piso 3 Col. Chapultepec	11000 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Dépôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Peru Teka Kùchentechnik Perú S.A.	Av. El Ejército 455, Miraflores	Lima	+51 01 221 89 89
Poland Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania S.C. Teka Kùchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia/Россия Teka Rus LLC/OOO "Teka Рус"	Neverovskogo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
Singapore Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66-26 424 888
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine Teka Ukraine LLC	86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates Teka Kùchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, Fl 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

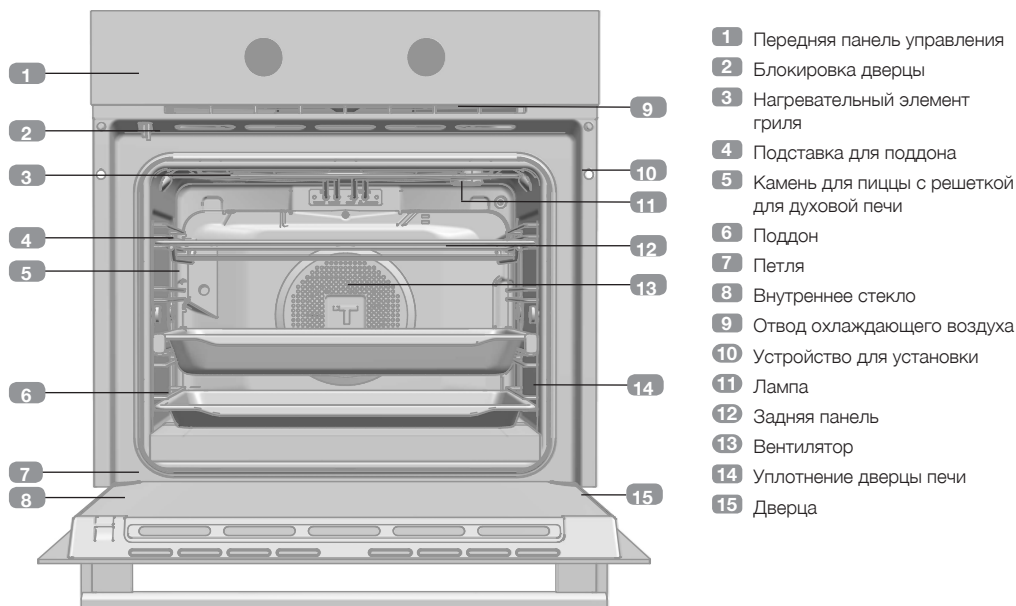
РУССКИЙ



Перед первым использованием духовой печи внимательно ознакомьтесь с прилагаемыми инструкциями по установке и техническому обслуживанию.

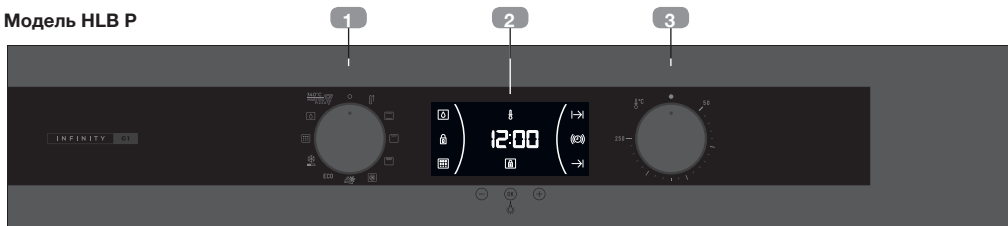
В зависимости от модели принадлежности, прилагаемые к духовой печи, могут отличаться от указанных на изображениях.

Описание духовой печи



Передняя панель управления

Модель HLB P



Обозначения шкалы выбора функций



Модель HLB 85-G1 P BM



Функции духовой печи



ИНФОРМАЦИЯ

Описание использования всех функций приведено в руководстве по приготовлению, прилагаемом к духовой печи.

-  **ОТКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОЙ ПЕЧИ**
-  **БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПОДОГРЕВ**
-  **ТРАДИЦИОННЫЙ РЕЖИМ: ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ**
-  **ГРИЛЬ**
-  **МАКСИ ГРИЛЬ**
-  **ТУРБО**

-  **НИЖНИЙ ЭЛЕМЕНТ+ТУРБО**
-  **ECO**
-  **РАЗМОРАЖИВАНИЕ**
-  **ПИРОЛИЗ**
-  **ГИДРООЧИСТКА**
-  **MAESTRO PIZZA**

Программа MAESTRO PIZZA

Новая духовая печь с программой MAESTRO PIZZA произведет революцию в приготовлении домашней пиццы благодаря эксклюзивному специальному процессу нагрева при высокой температуре. Специальная функция нагрева в сочетании с прилагаемым камнем для пиццы позволит вам приготовить вкусную пиццу всего за несколько минут, используя свежее домашнее тесто для пиццы, как в лучших пиццериях.

Духовая печь является электрическим устройством и работает при очень высоких температурах (340 °C). Особая конструкция и усиленная изоляция предотвращают передачу сильного жара из внутренней части духовой печи наружу, позволяя готовить дома в полной безопасности и абсолютном комфорте.

Помимо приготовления пиццы из свежего домашнего теста, в печи с программой MAESTRO

PIZZA можно приготовить любую пиццу, в том числе пиццу из полуфабриката, готового или замороженного теста.

Печь с программой MAESTRO PIZZA — это современная многофункциональная печь, которую также можно использовать для приготовления традиционных блюд, как в обычной духовке.

При этом очистка становится быстрой, простой и удобной, не требующей использования химических средств и особых усилий. Можно выбрать необходимый цикл пиролиза в зависимости от степени загрязнения печи. После завершения цикла необходимо протереть поверхность влажной тканью и удалить следы золы (см. описание функции очистки).

Описание электронных часов/таймера



1 КНОПКИ

—, OK и +: Позволяет программировать функции электронных часов/таймера

2 СИМВОЛЫ

Функции часов

(⦿) **ОПОВЕЩЕНИЕ:** Загорается при выборе функции оповещения на часах. По окончании времени издает звуковой сигнал. По истечении таймера духовая печь не выключается. Данная функция также может использоваться во время приготовления в духовой печи.

⏪ и ⏩ **ПРОГРАММИРОВАНИЕ:** Загорается при программировании печи (продолжительность приготовления, время отключения или время полного цикла).

- ⏪ **Продолжительность приготовления:** Данная функция позволяет запрограммировать время приготовления, по истечении которого духовая печь автоматически выключится.
- ⏩ **Время окончания приготовления:** Данная функция позволяет запрограммировать время окончания приготовления, по истечении которого духовая печь автоматически выключится.
- ⏪ и ⏩ **Продолжительность приготовления и Время окончания приготовления:** Данная функция позволяет запрограммировать время приготовления и время окончания приготовления. Духовая печь автоматически включается в установленное

время и работает на протяжении установленного времени приготовления (Продолжительность приготовления). В установленное время печь автоматически выключается (Время окончания приготовления).

БЛОКИРОВКА ЧАСОВ/ТАЙМЕРА: Указывает, что сенсорные кнопки часов/таймера заблокированы, обеспечивая защиту от внесения изменений настроек маленькими детьми.

Другие функции

РАЗОГРЕВ: Указывает, что печь разогревает еду.

ОЧИСТКА HYDROCLEAN: Загорается при работе программы очистки TeKa Hydroclean®.

ПИРОЛИЗ: Только для моделей с функцией Пиролитической очистки. Загорается при работе программы Пиролитической очистки.

БЛОКИРОВКА ДВЕРЦЫ: Только для моделей с функцией Пиролитической очистки. Указывает, что дверца заблокирована вручную или автоматически при работе программы Пиролитической очистки.



ВНИМАНИЕ!

Чувствительность сенсорных кнопок постоянно адаптируется к условиям окружающей среды. При включении духовой печи убедитесь, что поверхность панели управления чистая и к ней имеется беспрепятственный доступ. Если при нажатии кнопок часов, они показывают неточное время, отсоедините духовую печь от питания, а затем снова включите ее. При этом запустится автоматическая адаптация сенсоров, обеспечивая их более эффективное реагирование на прикосновение пальцев.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

- Чтобы установить время, поверните кнопку соответствующей функции и шкалы температур в положение .
- При подключении печи к питанию на часах будет мигать 12:00.
- Нажмите  или , чтобы настроить часы и минуты. Прозвучат два звуковых сигнала при подтверждении установленного времени.
- Чтобы изменить время, нажимайте на  или  до тех пор, пока цифра не начнет мигать. Нажмите  и следуйте ранее приведенным инструкциям.



ПРИМЕЧАНИЕ

Индикатор часов имеет ночной режим, поэтому с 00:00 до 6:00 его яркость будет ниже.



ВНИМАНИЕ!

В случае сбоя питания будет выполнен сброс настроек электрических часов/таймера. В таком случае поверните кнопку соответствующей функции и шкалы температур в положение .

Отобразится время 12:00, и можно снова настроить время согласно приведенным выше указаниям. Если дверца духовой печи была заблокирована до отключения питания, символ блокировки будет гореть до тех пор, пока дверца не будет разблокирована.

Это может занять несколько минут, в зависимости от температуры внутри духовой печи, и в течение этого времени сброс времени будет недоступен. После разблокировки дверцы можно установить время, следуя приведенным выше инструкциям.

Эксплуатация духовой печи

РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

- После установки времени духовая печь будет готова к работе. Выберите режим работы и температуру.



ИНФОРМАЦИЯ

В моделях с электронным управлением температуры при повороте селекторного переключателя дисплей часов будет показывать температуру.

После выбора температуры дисплей снова будет показывать время.

Для отображения температуры во время приготовления поверните переключатель температуры для изменения ее значения.

- Будет видно, что символ  светится во время приготовления. Это указывает на то, что продукт разогревается. Данный символ пропадает после достижения выбранной температуры.
- Чтобы выключить печь, установите переключатель в положение .



ИНФОРМАЦИЯ

В начале процесса приготовления духовая печь показывает время, которое уже прошло с момента начала приготовления.

УПРАВЛЕНИЕ ТАЙМЕРОМ

Программирование оповещения

1. Нажимайте на $\ominus$ или $\oplus$ до тех пор, пока не начнет мигать символ ⌚ , затем нажмите на OK . На дисплее отобразится 00:00.
2. Нажмите $\ominus$ или $\oplus$ для того, чтобы выбрать время звукового сигнала. После завершения настройки желаемого времени прозвучат 2 звуковых сигнала, а часы начнут отсчет времени от выбранного значения времени. Символ ⌚ будет медленно мигать.
3. По истечении данного времени в течение 90 секунд будет звучать звуковой сигнал, а символ ⌚ начнет мигать быстрее.



ПРИМЕЧАНИЕ

Функция оповещения не выключает духовую печь по истечении времени приготовления.

4. Для остановки звукового сигнала нажмите любую кнопку. Символ ⌚ исчезнет. Для изменения времени оповещения повторите шаги, указанные выше. В меню управления временем отобразится оставшееся время, которое можно изменить.



ПРИМЕЧАНИЕ

Функция оповещения позволяет отображать оставшееся время на дисплее. После установки времени оповещения просмотреть время или продолжительность приготовления будет невозможно.

Программирование продолжительности приготовления

1. Нажимайте на $\ominus$ или $\oplus$ до тех пор, пока не начнет мигать символ ⌚ , затем нажмите на OK . На дисплее отобразится 00:00.
2. Нажмите $\ominus$ или $\oplus$ для того, чтобы выбрать время звукового сигнала. После завершения настройки желаемого времени прозвучат 2 звуковых сигнала, а часы начнут отсчет времени от выбранного значения времени. Символ ⌚ будет медленно мигать.

прозвучат 2 звуковых сигнала, а часы начнут отсчет времени от выбранного значения времени. Символ ⌚ будет медленно мигать.

3. Выберите программу и температуру приготовления с помощью переключателя.
4. По истечении времени приготовления духовая печь выключится, прозвучит звуковой сигнал, а символ ⌚ начнет быстро мигать.
5. Чтобы отключить сигнал и остановить мигание символа ⌚ , нажмите любую кнопку. Духовая печь включится снова.
6. Чтобы выключить печь, установите переключатель в положение O .

Оставшееся время приготовления можно изменить, нажимая на $\ominus$ или $\oplus$ до тех пор, пока символ ⌚ не начнет быстро мигать. Затем нажмите OK и измените время.



ПРИМЕЧАНИЕ

Функция продолжительности приготовления позволяет отображать оставшееся время на дисплее. Пока работает данная функция, текущее время не будет отображаться на дисплее.

Программирование Времени окончания приготовления

1. Нажимайте на $\ominus$ или $\oplus$ до тех пор, пока не начнет мигать символ ⌚ , затем нажмите на OK . Текущее время будет отображаться на дисплее таймера.
2. Нажмите $\ominus$ или $\oplus$ для того, чтобы выбрать время звукового сигнала. После завершения настройки желаемого времени прозвучат 2 звуковых сигнала, а часы начнут отсчет времени от выбранного значения времени. Символ ⌚ будет медленно мигать.
3. Выберите режим работы и температуру.
4. По окончании цикла духовая печь выключится, прозвучит звуковой сигнал, а символ ⌚ начнет быстро мигать.

5. Чтобы отключить сигнал и остановить мигание символа $\rightarrow|$, нажмите любую кнопку. Духовая печь включится снова.

6. Чтобы выключить печь, установите переключатель в положение $\circ$.

Оставшееся время приготовления можно изменить, нажимая на $\ominus$ или $\oplus$ до тех пор, пока символ $\rightarrow|$ не начнет быстро мигать. Затем нажмите $\textcircled{OK}$ и измените время.

Продолжительность приготовления и Время окончания приготовления

1. Нажимайте на $\ominus$ или $\oplus$ до тех пор, пока не начнет мигать символ $| \rightarrow|$, затем нажмите на $\textcircled{OK}$. На дисплее отобразится 00:00.

2. Выберите время приготовления, нажав на $\ominus$ или $\oplus$. Прозвучат два звуковых сигнала, на дисплее появится оставшееся время, а символ $| \rightarrow|$ начнет медленно мигать.

3. Нажимайте на $\ominus$ или $\oplus$ до тех пор, пока не начнет мигать символ $\rightarrow|$, затем нажмите на $\textcircled{OK}$. Ожидаемое время окончания приготовления будет отображаться на дисплее таймера.

4. Выберите время приготовления, нажав на $\ominus$ или $\oplus$. Затем прозвучат два звуковых

сигнала, а на дисплее появится текущее время.

5. Выберите режим работы и температуру. Духовая печь будет выключена, и будут светиться символы $| \rightarrow|$ и $\rightarrow|$. Программирование духовой печи закончено.

6. Когда будет достигнуто время начала приготовления, духовая печь включится и будет работать в течение указанного периода времени.

7. Во время приготовления оставшееся время приготовления будет отображаться на дисплее, а символ $| \rightarrow|$ будет медленно мигать.

8. По окончании установленного времени духовая печь выключится, прозвучит звуковой сигнал, а символ $| \rightarrow|$ начнет быстро мигать.

9. Чтобы отключить сигнал и остановить мигание символа $| \rightarrow|$, нажмите любую кнопку. Духовая печь включится снова.

10. Чтобы выключить печь, установите переключатель в положение $\circ$.

Оставшееся время приготовления можно изменить, нажимая на $\ominus$ или $\oplus$ до тех пор, пока символ $| \rightarrow|$ не начнет быстро мигать. Затем нажмите $\textcircled{OK}$ и измените время.

Программа MAESTRO PIZZA

Для начала работы программы MAESTRO PIZZA необходимо разогреть духовую печь до соответствующей температуры (340 °C). Для этого выполните следующие шаги:

1. Установите решетку на телескопические направляющие внутри духовой печи.

2. Затем установите камень для пиццы на решетку.

3. Снимите эмалированный поддон, входящий в комплект, и закройте дверцу.



ВНИМАНИЕ!

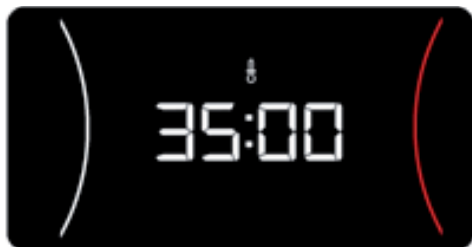
Помните, что во время предварительного нагрева камень для пиццы должен всегда находиться внутри духовой печи. Это гарантирует достижение правильной температуры камня для приготовления пиццы и получение оптимальных результатов.

4. Поверните переключатель в режим MAESTRO PIZZA .

5. На дисплее отобразится температура 340°.



6. При нажатии сенсорной кнопки «ОК» на передней панели управления прозвучит звуковой сигнал, подтверждающий выполнение операции, и духовая печь начнет разогреваться до достижения оптимальной рабочей температуры.
7. Предварительный разогрев занимает 35 минут. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до завершения предварительного разогрева.



ВНИМАНИЕ!

Помните, что необходимо разогревать духовую печь 35 минут, прежде чем приступить к приготовлению пиццы.

8. По истечении 35 минут прозвучит звуковой сигнал, а на дисплее начнет мигать температура 340°.
9. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите ОК.
10. Откройте дверцу и поместите пиццу внутрь печи с помощью специальной лопатки.
11. После закрытия дверцы на дисплее появится время приготовления.
12. Оставьте пиццу готовиться в течение необходимого времени (см. таблицу с указа-

нием времени приготовления для каждого вида пиццы).

ВНИМАНИЕ!

Не открывайте дверцу духовой печи без необходимости во избежание потерь тепла.

При открытии и закрытии дверцы отображаемое время на дисплее вернется к значению 00:00.

13. После завершения приготовления пиццы поверните переключатель в положение «0», чтобы выключить духовую печь.

ВНИМАНИЕ!

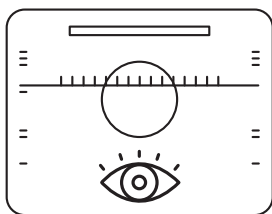
Обратите внимание, что время приготовления пиццы не должно превышать 90 минут. По истечении данного времени печь автоматически выключится по соображениям безопасности, после чего на дисплее появится сообщение «СТОП» (STOP).

Сообщение «СТОП» исчезнет только после остывания печи.



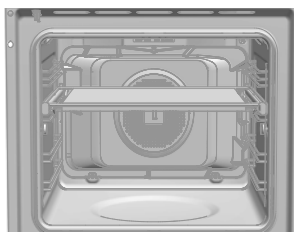
ОСТОРОЖНО

При использовании функции MAESTRO PIZZA процесс приготовления протекает очень быстро. Поэтому, чтобы обеспечить максимальные результаты, рекомендуется оставаться возле духовой печи и следить за процессом и временем приготовления. Если не следить за процессом приготовления, пицца может стать слишком сухой или подгореть.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КАМНЯ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Для получения наилучшего результата при приготовлении пиццы с использованием камня для пиццы, поставляемого с печью, требуется предварительно разогреть камень для пиццы в пустой духовой печи. Это гарантирует достижение оптимальной температуры для приготовления пиццы.



Установите камень для пиццы на решетку на телескопических направляющих. Это позволит помещать и извлекать камень для пиццы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННОЙ ПИЦЦЫ

Для приготовления замороженной пиццы необходимо обеспечить некоторые условия. Выполните следующие действия:

1. Не используйте камень для пиццы.
2. Поверните переключатель в положение .
3. Установите переключатель на температуру 200 °C или другую температуру в соответствии с рекомендациями производителя пиццы.
4. Предварительно разогрейте духовую печь до необходимой температуры. При достижении необходимой температуры символ

термостата  выключится.

5. Положите пиццу на решетку.
6. Готовьте пиццу 10–12 минут (или на протяжении времени, рекомендованного производителем пиццы).

ПОДСВЕТКА ВНУТРИ ДУХОВОЙ ПЕЧИ С ФУНКЦИЕЙ MAESTRO PIZZA

Во время приготовления подсветка внутри печи обычно выключена в любом выбранном режиме.

При необходимости включить подсветку во время приготовления можно следующим образом:

1. Нажмите на сенсорную кнопку «OK»  на передней панели управления, после чего подсветка внутри печи включится.
2. При повторном нажатии на сенсорную кнопку «OK» подсветка выключится.
3. По прошествии 30 секунд подсветка автоматически отключается.
4. При открытии дверцы подсветка внутри печи включается.



ИНФОРМАЦИЯ

Во время предварительного нагрева с использованием функции MAESTRO PIZZA подсветка выключена, а кнопка «OK» не работает.

ТАБЛИЦА: ВИДЫ ПИЦЦЫ

В духовой печи с функцией MAESTRO PIZZA можно готовить пиццу, руководствуясь указаниями приведенной ниже таблицы:

ВИД ПИЦЦЫ	Шкала выбора функций	Шкала регулирования температуры	Примерное время приготовления	Камень для пиццы	Время предварительного подогрева печи
Свежеприготовленное домашнее тесто	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3–4 мин	ДА	35 мин
Готовое тесто	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3–4 мин	ДА	35 мин
Раскатанное тонкое тесто	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3–4 мин	ДА	35 мин
Раскатанное стандартное тесто	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3–4 мин	ДА	35 мин
Полуфабрикат		220 °C	8 мин	НЕТ	15 мин
Замороженная пицца		210 °C	10 мин	НЕТ	15 мин

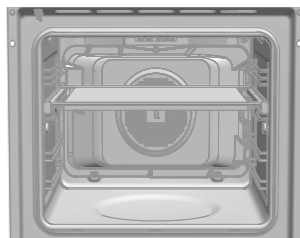
Общие краткие рекомендации:

1. Пицца из свежего и раскатанного теста готовится с использованием функции MAESTRO PIZZA .
2. Пицца из замороженного теста или полуфабрикат пиццы готовятся с использованием функции .



ВНИМАНИЕ!

При приготовлении пиццы из свежего теста используйте камень для пиццы на высоте, показанной на рисунке.



ВНИМАНИЕ!

Для получения оптимальных результатов при приготовлении пиццы из свежего теста максимально раскатайте тесто. Если тесто раскатать неправильно, оно получится неравномерным.

Функции безопасности

БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

Данная функция может быть выбрана в любой программе работы духовой печи.

Для активации данной функции нажмите и удерживайте кнопку  до тех пор, пока не услышите звуковой сигнал и пока на дисплее не появится символ . Часы/таймер будут заблокированы.

Если духовая печь выключена, то в случае активации функции блокировки от детей печь не начнет работать, даже при выборе режима приготовления.

Если активировать данную функцию во время приготовления, то заблокируются только настройки электронных часов/таймера.

Для активации данной функции нажмите и удерживайте кнопку  до появления звукового сигнала.

БЛОКИРОВКА ДВЕРЦЫ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Данная функция работает только для печей с пиролизом.

Данная функция позволяет заблокировать дверцу духовой печи.



ВАЖНО

Данную функцию можно вы-
брать, когда переключатель нахо-
дится в исходном положении .
После блокировки дверцы можно начать
приготовление в обычном режиме.

Для блокировки/разблокировки дверцы выполните следующие действия:

1. Нажимайте на  или  до тех пор, пока не начнет мигать символ . На дисплее отобразится состояние блокировки дверцы. «Вкл.» (On) означает, что блокировка дверцы включена, «Выкл.» (Off) означает, что блокировка дверцы отключена.
2. Нажмите . Прозвучит звуковой сигнал, после чего дверца заблокируется, если было установлено «Выкл.», или разблокируется, если было установлено «Вкл.».



ВНИМАНИЕ!

Перед блокировкой дверцы убедитесь, что она плотно закрыта. Если дверца закрыта неправильно, она не заблокируется, и при этом прозвучит звуковой сигнал. В таком случае выключите звуковой сигнал, нажав на любую кнопку на часах, правильно закройте дверцу и снова активируйте блокировку, следуя инструкциям выше.

3. После блокировки/разблокировки дверцы на дисплее будет отображаться соответствующее состояние. В случае блокировки на дисплее отображается символ .



ВАЖНО

Для разблокировки дверцы во время приготовления установите переключатель в исходное положение  и разблокируйте дверцу, следуя указанным выше инструкциям. После разблокировки дверцы верните переключатель в предыдущее положение для продолжения приготовления.

Функция Teka Hydroclean®

Данная функция используется для очистки духовой печи от жира и загрязнений. Чтобы упростить очистку печи, не допускайте скопления загрязнений. Очищайте духовую печь регулярно.

РАБОТА ФУНКЦИИ ТЕКА HYDROCLEAN®



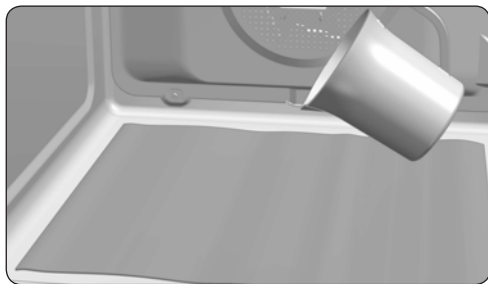
ВНИМАНИЕ!

Не наливайте воду внутрь горячей духовой печи. Это может привести к повреждению эмали.

Всегда выполняйте цикл очистки, когда духовая печь остыла. Очистка горячей печи может привести к получению неудовлетворительных результатов и к повреждению эмали.

Сначала извлеките поддоны и все принадлежности из духовой печи, включая опоры поддонов или телескопические направляющие. Для этого следуйте инструкциям, которые приведены в руководстве по установке и обслуживанию, прилагаемому к духовой печи.

1. После остывания печи протрите ее основание тканью.



2. Осторожно налейте 200 мл воды внутрь камеры печи.



ИНФОРМАЦИЯ

Для обеспечения оптимального результата добавьте чайную ложку мягкого моющего средства в воду до нанесения на ткань.

3. Поверните переключатель в положение .
4. После этого прозвучит звуковой сигнал, оповещающий о том, что был запущен цикл очистки Teка Hydroclean®, символ  начинает медленно мигать, а на дисплее будет отображаться время до окончания цикла очистки.



ВАЖНО

Продолжительность цикла не может быть изменена. Чтобы прервать цикл, установите переключатель в положение .

5. После окончания цикла печь выключится. Прозвучит звуковой сигнал, и на дисплее будет быстро мигать символ .



ВАЖНО

Не открывайте дверцу духовой печи до тех пор, пока не завершится работа функции Hydroclean®. Для надлежащей работы функции необходима фаза охлаждения.

6. Для отключения звукового сигнала и мигания символа  нажмите любую кнопку.
7. Поверните переключатель в положение .
8. После цикла очистки необходимо удалить излишки воды и оставшиеся загрязнения тканью.

Функция Hydroclean® выполняется при низкой температуре. Однако время охлаждения может отличаться в зависимости от температуры окружающей среды.



ВНИМАНИЕ!

Не прикасайтесь к внутренней поверхности духовой печи до тех пор, пока не убедитесь, что она остыла.

Если после завершения функции Hydroclean® требуется более тщательная очистка, используйте нейтральные моющие средства и абразивную губку.

Функция пиролитической самоочистки



ВНИМАНИЕ!

Перед запуском цикла пиролитической очистки внимательно прочтите инструкции по технике безопасности, приведенные в начале Руководства по установке и обслуживанию.

Данная функция позволяет запустить цикл пиролитической очистки, во время которого скопившийся жир сгорает под воздействием высоких температур внутри печи.

Как правило, цикл пиролитической очистки следует запускать через каждые 4–5 циклов приготовления, используя соответствующую программу в зависимости от объема загрязнения в духовой печи. Чем выше объем загрязнения, тем более продолжительной должна быть программа очистки.

Во время цикла пиролитической очистки подсветка внутри печи отключена.

РАБОТА ФУНКЦИИ ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ



ВАЖНО

Перед началом процесса пиролитической очистки необходимо удалить все принадлежности и посуду из печи, в том числе подставки для поддонов и (или) телескопические направляющие. Для этого следуйте инструкциям, которые приведены в руководстве по установке и обслуживанию, прилагаемом к духовой печи.



ВНИМАНИЕ!

Удалите все подтеки или излишки грязи с внутренней поверхности печи, поскольку они могут загореться во время пиролиза.



ВНИМАНИЕ!

Перед началом цикла пиролиза убедитесь, что дверца плотно закрыта.

1. Поверните переключатель в положение «Пиролиз» (Pyrolysis):
2. Через несколько секунд на дисплее загорится символ , и включится индикатор P2 (программа пиролиза 2).
3. Программу пиролиза можно поменять на P1, P2, P3 с помощью кнопок или :
P1: Мягкий режим пиролиза. Один час.
P2: Средний режим пиролиза. Полтора часа.
P3: Интенсивный режим пиролиза. Два часа.
4. После выбора необходимой программы нажмите . Сразу после этого дверца автоматически заблокируется.



ВНИМАНИЕ!

Если дверца открыта, то она не заблокируется, прозвучит звуковой сигнал, и цикл пиролитической очистки не начнется.

В таком случае отключите звуковой сигнал, нажав на любую кнопку, плотно закройте дверцу, установите переключатель в положение и снова выберите программу пиролиза, следуя приведенным выше инструкциям.

5. Когда дверца будет заблокирована, на дисплее появится символ и время, оставшееся до окончания цикла пиролиза.



ВАЖНО

На данном этапе печь запрограммирована и запускает цикл пиролитической очистки. Во время работы данного цикла не могут быть выбраны другие функции печи, за исключением функции блокировки от детей.

Не пытайтесь открыть дверцу печи, поскольку это может прервать процесс пиролитической очистки.

6. По завершении цикла пиролитической очистки прозвучит звуковой сигнал, на-

чнет мигать символ , и на дисплее будет отображено время 00:00.

7. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
8. Поверните переключатель в положение .
9. Процесс нагрева печи завершен. Тем не менее, печь еще слишком горячая и не может использоваться.

Печь продолжит остывать, и до момента ее охлаждения на дисплее будет отображаться символ .



ВАЖНО

В связи с высокими температурами внутри духовой печи время охлаждения может варьироваться в зависимости от температуры окружающей среды.

10. После охлаждения печи символ  отключается.
11. Откройте дверцу, протрите внутренние поверхности печи тканью и удалите золу, образовавшуюся во время цикла очистки. Используйте неметаллическую мочалку для очистки труднодоступных внутренних поверхностей печи.
12. После очистки внутренних поверхностей печи установите на место направляющие и принадлежности.
13. Духовая печь готова к использованию.



ВАЖНО

При возникновении проблем с программированием и использованием данной функции, обратитесь к Руководству по установке и обслуживанию, прилагаемому к духовой печи.

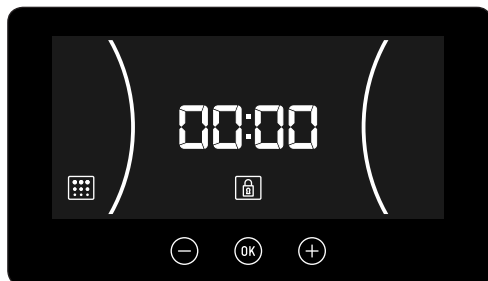
ОТМЕНА ВЫПОЛНЕНИЯ ФУНКЦИИ ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ

Пиролитическая очистка является автоматической функцией и может быть активирована только с помощью настройки часов. Для отме-

ны работающего цикла пиролитической очистки необходимо выполнить следующие действия:

1. Поверните переключатель в положение .

На дисплее отобразится следующее:



2. В зависимости от температуры внутри печи возможны следующие варианты:
 - а) Высокая температура внутри печи: в данном случае дверца печи останется заблокированной до достижения безопасной температуры.
 - б) Нормальная температура внутри печи: если температура внутри печи не представляет опасности, дверца сразу разблокируется.
3. Как только дверца разблокирована и ее можно открыть, время снова отображается на часах.

Рекомендации по очистке камня для пиццы.

Чтобы очистить камень для пиццы, протрите его влажной тканью или губкой без использования мыла или моющих средства.



ОПАСНО!

Не мойте камень под краном, поскольку в таком случае он впитает слишком много воды и может треснуть при нагревании в духовой печи.



ВНИМАНИЕ!

Перед установкой камня в печь его необходимо высушить.

Если на камне остались следы твердой пищи, удалите их пластиковой лопаткой.



ОПАСНО!

Запрещено использовать металлические лопатки или острые ножи, поскольку это может привести к повреждению поверхности камня или появлению на нем трещин.

Обратите внимание, что после использования камня для пиццы он не сохранит свой первоначальный вид, который имелся до использования.

Очистка камня для пиццы обеспечивает следующие преимущества:

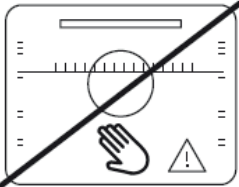
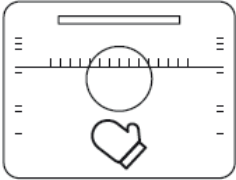
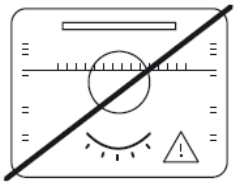
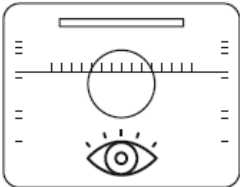
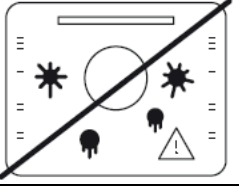
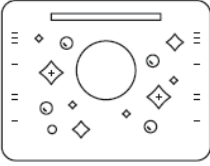
1. Не допускает появления золы и обугленных остатков пищи на продуктах.
2. Продлевает срок службы камня для пиццы.
3. Помогает достигать наилучших результатов при приготовлении.

СПОСОБ ОЧИСТКИ ВНЕШНИХ СТЕКОЛ.

Используйте микрофибровую полировальную салфетку и воду, при необходимости добавьте мягкое мыло.

Не следует использовать агрессивные чистящие или моющие средства.

ВАЖНО

	
НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К ВНУТРЕННИМ ПОВЕРХНОСТЯМ ГОРЯЧЕЙ ПЕЧИ БЕЗ ЗАЩИТНЫХ СРЕДСТВ.	ПОЛЬЗУЙТЕСЬ СРЕДСТВАМИ ЗАЩИТЫ ДЛЯ ИЗВЛЕЧЕНИЯ ПОДДОНОВ И РЕШЕТОК.
	
НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ДУХОВУЮ ПЕЧЬ БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.	СЛЕДИТЕ ЗА ПРОЦЕССОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ПЕЧИ.
	
НЕ ДОПУСКАЙТЕ СКАПЛИВАНИЯ ЗАГРЯЗНЕНИЙ.	СОДЕРЖИТЕ ПЕЧЬ В ЧИСТОТЕ.



ENERG
енергия · ενεργεια



TEKA

HLB 85-G1 P BM



A+++

A++

A+

A

B

C

D

A+



70 L



0.88 kWh/cycle*



0.68 kWh/cycle*

* цикл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEl _{cav} *	81
N° cav*	1
M	35 kg

* затв.отдел. · ovnrum · θαλάμου · prostor za pečenje · kavitä · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Содержание

• Описание функций приготовления духового шкафа	239
• Другие функции духового шкафа	240
• Экологическое использование духового шкафа	240
• Руководство по приготовлению	241
• Разморозка	241
• Таблицы температуры и времени	270
Птица	270
Мясо	272
Рыба	276
Пицца	278
Хлеб	278
Закуски и паста	280
Кондитерские изделия	282
Разморозка	288

Описание функций приготовления духового шкафа



ВНИМАНИЕ

Пожалуйста, обратите внимание, что доступные функции зависят от модели духового шкафа.

Чтобы узнать, какие функции доступны в вашей духовке, посмотрите в руководстве по эксплуатации, сопровождающем это руководство по приготовлению.



ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ

Используется для приготовления бисквитов и тортов, получаемое тепло должно распределяться равномерно для образования воздушной текстуры.



КОНВЕКЦИОННЫЙ С ВЕНТИЛЯТОРОМ

Подходит для запекания и выпечки. Вентилятор равномерно распределяет тепло внутри духового шкафа, сокращая время и температуру приготовления.



ГРИЛЬ И НИЖНИЙ НАГРЕВ

Специально для запекания. Он может использоваться для любой части, независимо от размера.



МАКСИГРИЛЬ

Позволяет гратинировать более крупные поверхности, чем с обычным грилем, также обладает большей мощностью при гратинировании, золотистый цвет продукта достигается быстрее.



ГРИЛЬ

Гратен и поверхностное запекание. Позволяет получить золотистый слой не затрагивая внутренней части продукта. Подходит для плоских кусков, таких как бифштекс, ребрышки, рыба, тосты.



ГРИЛЬ / МАКСИГРИЛЬ С ВЕНТИЛЯТОРОМ

Обеспечивает равномерное обжаривание и формирование золотистой корочки на поверхности блюда. Идеально подходит для барбекю. Специально для

больших объемов, таких как птица, дичь... Рекомендуется положить кусок мяса на решетку духового шкафа и подставить под него лоток для сбора сока.



НИЖНИЙ НАГРЕВ

Тепло поступает только снизу. Подходит для подогрева блюд или поднятия теста для кондитерских изделий и пр.



ТУРБО + ПОДОГРЕВ СНИЗУ (ПИЦЦА)

Специально для приготовления пиццы, пирогов, тортов, печенья, или бисквитов с фруктами.



ТУРБО

Турбина распределяет тепло, исходящее от сопротивления, расположенного в задней части духового шкафа. Равномерность температуры позволяет готовить на 2-х уровнях одновременно.



НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ

Предназначено для тушения мяса в соусе, рагу и пр. в классической манере, в целом, подходит для рецептов, которые требуют приготовления «на медленном огне», с длительным временем и низкой температурой приготовления.

Для получения лучших результатов рекомендуется использовать кастрюли закрытые крышкой, убедившись в том, что они пригодны для использования в духовке.

ЕCOэко

Позволяет приготовление пищи в духовке с минимальным энергопотреблением. Духовка использует форсированный конвекционный нагрев и в зависимости от модели отключается за несколько минут до окончания приготовления, таким образом используется остаточное тепло внутри духовки и достигаются идеальные результаты приготовления блюда. Подходит для рыбы и запекания любых видов мяса.



РАЗМОРОЗКА

Эта функция подходит для мягкой разморозки продуктов. Особенно тех, которые могут употребляться без разогрева, например кремы, паста, торты, пирожные и пр.

В некоторых моделях функция разморозки позволяет нагревать продукт при помощи системы горячего воздуха на 2-х уровнях. Уровень HI подходит для мяса любого типа и уровень LO для рыбы, выпечки и хлеба.



ПОДЪЕМ ТЕСТА

Специально для брожения теста для хлеба и кондитерских изделий. Используйте эту функцию когда ваше блюдо требует определенной температуры для начала его приготовления.



БЫСТРЫЙ НАГРЕВ

Эта функция позволяет быстро разогреть духовой шкаф до выбранной температуры.

Другие функции духового шкафа

Для дополнительной информации об использовании этих функций, проконсультируйтесь в руководстве по эксплуатации вашего духового шкафа.



ТЕКА HYDROCLEAN®

TeKa HYDROCLEAN® функция облегчающая чистку от жира и остатков, прилипших к стенам духового шкафа. Во время цикла очистки духового шкафа свет внутри гореть не будет.



ПИРОЛИЗ

Позволяет проводить цикл пиролизной чистки, при котором происходит окисление и обгорание жира накопленного при использовании духовки. При том процессе внутри духовки достигаются высокие температуры. Во время цикла очистки духового шкафа свет внутри гореть не будет.

Экологическое использование духового шкафа

Для оптимального использования энергии следуйте этим советам:

- Извлеките из духового шкафа те аксессуары, которыми Вы не будете пользоваться.
- Используйте емкости, годные для для духовки, предпочтительно темного цвета.
- Во время приготовления старайтесь как можно реже открывать дверцу.
- Старайтесь не нагревать пустую духовку. Когда рецепт допускает это, помещайте продукты в холодную духовку.

- Если ваша духовка снабжена функцией ЭКО, используйте ее, когда рецепт это позволяет.
- При длительном приготовлении, отключайте духовку за 5-10 минут до окончания времени приготовления, таким образом, можно воспользоваться остаточным теплом.
- Если ваша духовка имеет функции вентиляции, готовьте несколько блюд одновременно.



Руководство по приготовлению

Функции приготовления отличаются в зависимости от модели. В прилагаемых таблицах указаны наиболее часто приготовляемые продукты.

Время и температура указаны в таблицах ориентировочно. Рекомендуется начинать с более низких значений и постепенно увеличивать их в случае необходимости.

Духовка 45 см: Как правило, время и температуры несколько ниже, чем в духовке в 60 см. Из ряда температуры, указанного в таблице всегда следует принимать во внимание более низкие значения.

В целом, время, указанное в таблицах рассчитано при введении продуктов в холодную духовку.

Рецепты, требующие предварительного нагрева пустой духовки отмечены специально.

Некоторые модели имеют функцию быстрого предварительного нагрева. Эта

функция сокращает время приготовления относительно указанного в таблице.

При использовании этой функции, подождите, прежде чем ввести продукты до того момента, пока духовой шкаф не оповестит Вас о том, что достигнута необходимая температура.

Высота противня для приготовления пищи для приготовления пищи (начиная снизу):

- 1: Нижний.
- 2: Средний.
- 3: Верхний.

Высота 4 и 5 подходит для гратена и тостов.

Духовка 45 см: Адекватная высота для приготовления всегда 1. Используйте высоту 2 и 3 для гратена и тостов.

Для более равномерных результатов поместите продукт в центр противня или решетки.

Разморозка

Для разморозки продуктов питания необходимо учитывать что:

- Продукты без упаковки следует устанавливать на противень духовки или на другую емкость.
- При размораживании больших кусков мяса или рыбы необходимо подставлять под решетку лоток для сбора жидкости.
- Не обязательно полностью размораживать мясо и рыбу. Достаточно того, чтобы их поверхность стала достаточно мягкой

для того, чтобы можно было добавить приправы.

- После разморозки следует сразу же приготовить продукт.
- Не следует заново замораживать уже размороженную пищу.

Время, указанное в таблице * является ориентационным; время разморозки зависит от температуры воздуха, веса продукта и степени его заморозки, где время разморозки зависит от температуры окружающей среды, вес пищи и степень замораживания пищи.

* См. таблицу разморозки на странице 288.

ПТИЦА

	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	ФУНКЦИЯ	ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ЕМКОСТЬ
Утка	1,50	Нижний		190-210	55-60	Противень
				170-190	45-55	
						
Утиная грудка	0,40	Верхний		180-190	10-12	Решетка
				200-210	8-10	
						
Утиные бедрашки	2 шт	Средний		170-190	45-50	Противень
				160-180	55-60	
						
Курица	1,20	Нижний		190-210	55-60	Противень
				170-190	50-55	
						
Куриные бедрашки	4 шт	Средний		190-210	25-30	Противень
				190-200	20-25	
						
			ECO	190	55	
Индейка	4,00	Нижний		190-200	70-75	Противень
				180-200	65-70	
						

МЯСО

	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	ФУНКЦИЯ	ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ЕМКОСТЬ	
Жаркое из телятины	2,00	Нижний		190-210	85-90	Противень	
				180-200	90-95		
				180-200	80		
Ростбиф	0,60	Средний		190-210	45-50	Противень	
				190-210	60-65		
				180-200	35-40		
			ECO	180-200	25-30		
Запеченное фаршированное мясо	1,00	Средний		175-180	45-50	Противень	
				170-180	55-60		
				170-180	45-50		
Телячьи отбивные	0,50	Средний		220	15	Решетка	
			ECO	220	15		
Телячий антрекот	1,00	Средний		220	15	Решетка	
				220	25-30		
Филе телятина	1,00	Средний		180-200	33-45	Противень	
				180-200	25-30		
Жаркое из свинины	1,00	Средний		180-190	50-55	Противень	
				170-190	45-50		
				180-200	55-60		
Свинные отбивные	0,50	Средний		200-220	15	Решетка	

	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	ФУНКЦИЯ	ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ЕМКОСТЬ
Свиная лопатка	1,50	Средний		190-200	55-60	Противень
				190-200	40-50	
Поросенок	1,40	Средний		190-210	60-70	Противень
				170-190	70-75	
Свиные ребра	0,50	Средний		190-210	25-30	Противень
				190-210	30	
Рулька	1,00	Средний		190-210	50-55	Противень
				180-200	45-50	
				170-190	45-55	
Дикий кабан	2 шт	Средний		180	15	Решетка
				190-200	12-15	
Баранина	1,00	Средний		190-210	35-40	Противень
				180-200	45-50	
				190-200	45-50	
Ножка без кости	0,60	Средний		170-190	45-55	Противень
				180-190	35-40	
Кенгуру	2,00	Нижний		190-210	55-60	Противень
				180-200	45-55	

	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	ФУНКЦИЯ	ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ЕМКОСТЬ
Сибас в соли	1,00	Срединй		180-200	20-25	Противень
				190-200	18-20	
Морской лещ	1,00	Срединй		190-200	20-25	Противень
				190-200	10-15	
Хек нарезанный	1,10	Срединй		190-210	15-20	Противень
				180-200	10-12	
Лосось, нарезанный	1,10	Срединй		190-200	15-20	Противень
				200-210	10-15	
Рыбный пудинг	2,00	Нижний		160	50	Форма
				150-160	60-65	
Волован с рыбой	0,50	Срединй		180-190*	18-20	Противень

* Для этих блюд, следует разогреть пустую духовку и поместить продукты когда будет достигнута выбранная температура.

ПИЦЦА

	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	ФУНКЦИЯ	ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ЕМКОСТЬ
Пицца толстое тесто	0,60	Срединй		190-210	30-35	Решетка
				190-200	20-25	
						
Пицца, тонкое тесто	0,60	Срединй		190-200	15-20	Решетка
				200-210	10-15	
						

ХЛЕБ

	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	ФУНКЦИЯ	ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ЕМКОСТЬ
Белый хлеб	0,50	Срединй		200-220	20-25**	Противень
Черный хлеб	0,15	Срединй		200-220	10-15**	Противень
Хлеб цельнозерновой	0,15	Срединй		200-220	10-30**	Противень

** Предварительная закуска с  , 100 °C, 30 мин. приблизительно.

ЗАКУСКИ И ПАСТА

	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	ФУНКЦИЯ	ТЕМПЕРАТ(°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ЕМКОСТЬ
Картофель запеченный	1,00	Нижний		180-190	55-60	Противень
				180-200	40-45	
						
Овощи на решетке	1,00	Средний		190-210	30-45	Решетка
Шампиньоны	0,50	Средний		200-210	13	Решетка
Лазанья		Средний		200-210	35-40	Противень

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	ФУНКЦИЯ	ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ЕМКОСТЬ	
Тесто бисквит	0,50	Средний		180-200*	25-30	Форма	
				190-200*	20-25		
				180-200*	20-25		
Дрожжевое тесто	0,50	Средний		170-190*	20-25	Форма	
				170-180*	25-30		
							
Замесное тесто	0,50	Средний		180-190*	15-20	Форма	
				170-180*	15-20		
							
Слоеное тесто	0,30	Средний		180-190*	20-22	Противень	
				180-190*	18-20		
							
Слоеное дрожжевое	0,50	Средний		180-190*	18-20	Противень	
Слойка с творогом	0,40	Средний		180*	24	Противень	
				180-190*	20		
							
Тесто с ликером	0,50	Средний		190*	30	Форма	

* Для этих блюд, следует разогреть пустую духовку и поместить продукты когда будет достигнута выбранная температура.

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	ФУНКЦИЯ	ТЕМПЕР. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ЕМКОСТЬ
Чизкейк	0,80	Средний		180	30-35	Противень
				180-290	25-30	
						
Медовый пирог	0,60	Средний		170-190*	40-45	Форма
				180-190*	35-40	
						
Безе		Средний		100-110	190	Противень
				100-110	170-180	
						
Миндальное печенье	0,50	Верхний		110-120*	15-20	Противень
Йогурт	1 литр	***		45-50	8 часов 8 óra 8 godzin 8 часа	Стаканчики для йогурта
Джем	1,00	Средний		100-110	18-20	Противень

* Для этих блюд, следует разогреть пустую духовку и поместить продукты когда будет достигнута выбранная температура.

*** Для приготовления йогурта вы можете разместить стаканчики непосредственно на дне духового шкафа.

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	ФУНКЦИЯ	ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ЕМКОСТЬ
Кексы	0,40	Средний	 	200-210* 200*	30	Форма
Тесто	0,40	Нижний	 	200-220* 200*	25-30 25	Противень
Бисквит	0,60	Срединй Középső Šredni Междинно	 	170-180* 165-170*	50-55 45	Форма
Яблочный компот	0,50	Нижний		160-170	35	Противень
Флан	1 литр	Средний		100	60-70	Форма для флана
Заварное тесто	0,20	Средний	 	200* 190-200*	10-12 8-10	Противень

* Для этих блюд, следует разогреть пустую духовку и поместить продукты когда будет достигнута выбранная температура.

РАЗМОРОЗКА

ПРОДУКТ	УРОВЕНЬ LO		УРОВЕНЬ HI	
	ВЕС	ВРЕМЯ	ВЕС	ВРЕМЯ
Хлеб	1/2 kg	35 min.		
Торт Кекс	1/2 kg	25 min.		
Рыба	1/2 kg	30 min.		
Рыба	1 kg	40 min.		
Курица			1 kg	75 min.
Курица			1,5 kg	90 min.
Отбивная			1/2 kg	40 min.
Фарш			1/2 kg	60 min.
Фарш			1 kg	120 min.

'TEKA