

Краткое руководство
по эксплуатации

HL-890



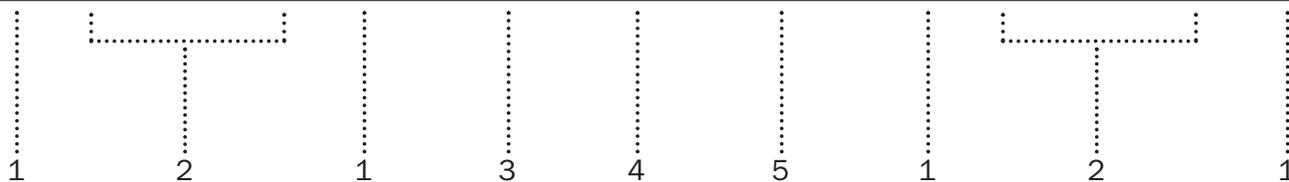
TeKa

HL-890



- 1** Панель управления
- 2** Прокладка духовки
- 3** Решетка гриля
- 4** Решетка
- 5** Телескопические направляющие
- 6** Кондитерский противень
- 7** Глубокий противень
- 8** Замок двери
- 9** Петли
- 10** Дверь
- 11** Выход охлаждающего воздуха
- 12** Закрепление в мебель
- 13** Экран гриля
- 14** Выход дыма
- 15** Задняя панель
- 16** Лампы
- 17** Турбина
- 18** Внутреннее стекло большого размера

Панель управления



- 1** Доступ к меню
- 2** Информационные экраны
- 3** Сенсор для внутреннего освещения
- 4** Часы
- 5** On/Off духовки

Внимание

Ваша электронная духовка оснащена технологией Touch-Control. Для управления духовкой достаточно дотронуться пальцем до символов на стекле.

Чувствительность нажатия постоянно адаптируется к условиям окружающей среды. При подключении духовки к электросети убедитесь в том, что стеклянная поверхность панели управления чистая и свободна от каких-либо препятствий.

Если дотрагиваясь пальцем до стекла, духовка не верно реагирует, необходимо отключить духовку от электросети и вновь включить ее через некоторое время. Таким образом, сенсоры настроятся автоматически и будут верно реагировать на нажатия.

Очень важно

В случае отключения подачи электричества все запрограммированные данные будут стерты и вы увидите на экране мигающие цифры 12:00. Следует снова запрограммировать духовку и установить текущее время.

Установка текущего времени на электронных часах

- При подключении духовки Вы увидите, что на часах появится мигающая цифра 12:00. Кроме того, Вы увидите что текстовые экраны требуют выбора языка для сообщений.
- Нажимая на символ  или  на стекле, выберите язык. Затем дотроньтесь до названия выбранного Вами языка на экране.
- Дотрагиваясь до символов + или -, установите на часах текущее время.
- Затем вы услышите один за другим 2 звуковых сигнала, означающих подтверждение.
- Духовка будет показывать текущее время.

Работа духовки

Для начала готовки в Вашей духовке нажмите . Затем Вы увидите на экранах различные возможности управления духовкой.



- Доступ к функциям готовки . Позволяет выбрать желаемую функцию готовки при помощи комбинирования различных источников нагрева.
- Выбор рецептов готовки . Вам всего лишь необходимо ввести тип продукта и его вес; духовка будет готовить автоматически.
- Конфигурация духовки . Доступ к различным возможностям персонализации духовки.
- Программирование электронных часов . Для программирования функций времени.

Если Вы не выберете функцию или рецепт, духовка отключится и снова будет показывать текущее время.

Важная информация по управлению духовкой.

Для программирования Вашей духовки следует иметь ввиду следующую информацию:

1. Когда Вы увидите светящиеся красным символы  или , можете дотронуться до них для перемещения по меню или изменения значений. Если символы не светятся, они не будут реагировать.
2. На текстовых экранах, если символы находятся внутри , Вы можете дотронуться до них для доступа к меню или функциям. Если их нет, это означает, что текстовые экраны являются лишь информационными.

3. Когда Вы дотрагиваетесь до символа , появляется исходное меню, из которого можно открыть предыдущее меню.
4. Дотронувшись в любой момент до символа , духовка отключится и аннулируется вся запрограммированная информация.

Конфигурация духовки. Инструменты

Дотрагиваясь до символа  на экране, а затем до символов  или , Вы можете увидеть различные возможности персонализации вашей духовки.

S1. Изменение времени.

Позволяет изменить время указанное на часах. Дотронувшись до **S1**, при помощи знаков + / - на часах Вы можете изменить время. По окончании нажмите ОК.

S2. Язык.

Для модификации выбранного языка. Дотронувшись до **S2** Вы можете искать желаемый язык дотрагиваясь до символов  или . Дотроньтесь до названия выбранного вами языка.

S3. Отключение часов.

Если Вы выберете эту функцию часы отключатся если они не находятся в использовании. Дотронувшись до **S3**, высветится вопрос желаете ли вы отключить часы или нет. Дотроньтесь до желаемого варианта ответа.

S4. Яркость.

Позволяет изменять яркость изображения на экране. Дотронувшись до **S4**, при помощи символов  или  Вы можете выбрать уровень яркости (от 1 до 5); одновременно Вы увидите как меняется яркость изображения на экране. В заключение дотроньтесь до желаемого значения для подтверждения выбора.

S5. Ограничение времени.

Позволяет выбрать максимальную длительность готовки. Если при ручном управлении готовкой по какой-либо причине Вы забудете отключить духовку, она отключится автоматически по истечению указанного времени.

Дотронувшись до **S5**, используйте символы  или  для выбора максимальной длительности готовки (в часах). В заключение дотроньтесь до желаемого значения, указанного на экране для подтверждения выбора.

S6. Быстрый предварительный нагрев.

Позволяет отменить вариант предварительного нагрева перед началом готовки (выбрано по умолчанию и не применяется к готовке по рецептам).

Дотронувшись до **S6**, вы должны выбрать, следует ли отменить быстрый предварительный нагрев или нет. Дотроньтесь до желаемого варианта.

S7. Внутреннее освещение.

По умолчанию, внутреннее освещение духовки отключится при начале готовки. Если Вы выберете эту функцию, свет останется включенным и во время готовки.

Дотронувшись до **S7**, Вам следует выбрать, следует ли включить внутреннее освещение или нет во время готовки. Дотроньтесь до желаемого варианта.

S8. Длительность сигнала об окончании.

Позволяет выбрать время длительности сигнала об окончании готовки или запрограммированной готовки или рецепта.

Дотронувшись до **S8**, используйте символ  или  для выбора длительности сигнала об окончании готовки. В заключение, дотроньтесь до значения на экране для подтверждения выбора.

S9. Защита от доступа детей.

Если Вы выберете эту функцию, духовка будет заблокирована если она не находится в пользовании для того, чтобы малолетние дети не имели доступа к ней. Для разблокирования духовки следует одновременно нажать на сенсоры + и -.

Дотронувшись до **S9**, Вам следует выбрать, включить блокировку или нет. Выберите желаемый вариант.

S10. Очистить память.

Позволяет очистить память для возможности записи рецептов. Дотронувшись до **S10**, при помощи символов  или  найдите память, которую вы желаете очистить от информации.

Найдя желаемую память дотроньтесь до **M...** для того чтобы выбрать ее. Духовка попросит подтверждения. Если Вы не желаете стереть данную память следует выйти из меню и вернуться на предыдущий экран.

Дотроньтесь до **Подтвердить очистить** для подтверждения. Затем Вы увидите сообщение указывающее что выбранная память стерта.

S11. Функция Демо.

Эта функция позволяет управлять духовкой без нагрева. Этот инструмент используется Службой Технической Поддержки.

Дотронувшись до **S11**, следует указать желаете ли Вы чтобы духовка работала в режиме Демо или нет. Дотроньтесь до желаемого варианта.

S12. Восстановить значения.

Позволяет восстановить значения заданные на фабрике. Духовка лишится всех заданных персонализированных значений за исключением времени и даты.

Дотронувшись до **S12**, Вам следует выбрать восстановить значения заданные на фабрике или нет. Выберите желаемый вариант.

Функции готовки

При помощи функций готовки, описанных ниже, в Вашем распоряжении будут находиться множественные варианты для приготовления блюд. Для получения оптимального результата, Вы можете консультироваться с таблицами Готовки, прилагаемыми к данному руководству.

Нагрев снизу / сверху

Используется для приготовления бисквитов и тортов, для которых жар должен быть однородным для получения мягкой и воздушной текстуры.

Нагрев сверху

Предназначен для мягкого нагрева или разогрева блюд.

Нагрев снизу

Нагрев происходит только снизу. Применяется для разогрева блюд или подъема теста для выпечки и пр.

Гриль и нагрев снизу

Специально для жаркого. Может использоваться для продуктов любого размера.

Гриль

Гратен и поверхностное запекание. Поджаривает до золотистой корочки поверхность продукта. Применяется для бифштексов, ребрышек, рыбы, тостов.



Макси Гриль

Позволяет запекание бóльших поверхностей чем обыкновенный Гриль, а также обладает бóльшей мощностью для запекания и, таким образом, золотистая корочка образуется раньше.



Гриль / Макси Гриль с турбиной

Позволяет однородное запекание и одновременно образование золотистой корочки на поверхности. Идеально подходит для приготовления продуктов “на решетке”, особенно для продуктов большого объема таких как птица, дичь и пр. Рекомендуется помещать мясо на решетку духовки и установить под нее поднос для сбора жира и соков.

Внимание

При пользовании функциями Гриль, Макси Гриль или Гриль/Макси Гриль с турбиной следует держать дверцу духовки закрытой.



Нагрев сверху / снизу + турбина

Подходит для жаркого и кондитерской выпечки. Вентилятор равномерно распространяет тепло в духовке, сокращая, таким образом, время и температуру готовки.

Турбо

Турбина распространяет тепло исходящее от сопротивления расположенного на задней поверхности духовки. Благодаря равномерности температуры позволяет готовить одновременно на двух уровнях.



Турбо + нагрев снизу

Специально для пиццы, закрытых пирогов и пироженных или бисквитов с фруктами.



На медленном огне

Специально для мяса в соусе, тушения и пр. в традиционном стиле, в общем, рекомендуется для рецептов приготовления “на медленном огне”, с долгим времени и относительно низкими температурами готовки.

Для достижения наилучшего результата рекомендуется использовать кастрюли, закрывающиеся крышкой годные для духовок.



Разморозка

См. раздел “Рекомендации для разморозки продуктов питания”



Сохранение тепла

Эта функция позволяет поддерживать тепло внутри духовки, рекомендуется для сохранения блюд теплыми до момента их подачи на стол. При помощи этой функции можно изменять температуру внутри духовки от 50 до 90 °С. При помощи этой функции можно сохранить мясо горячим при температуре 60 °С внутри духовки. Толстые куски мяса можно сохранять в течение 1 или 2 часов и тонкие куски в течение 30-40 минут.



Функция чистки ТЕКА HYDROCLEAN®

После проведения цикла чистки, жир и остатки пищи прилипшие к стенкам духовки легко отходят при помощи влажной губки.

Доступ к функциям готовки

Дотрагиваясь на экране до символа  и затем до символов  или , Вы будете иметь доступ к различным функциям готовки.

1 Дотроньтесь до символа выбранной функции.

2 Затем Вам будет предложено изменить значение температуры, указываемой духовкой при помощи символов  или .



3 После выбора температуры готовки дотроньтесь до символа  на экране. Затем вы услышите один за другим 2 звуковых сигнала и духовка будет готовить, а на экране появится время, прошедшее с начала готовки и доступ к программированию часов.



4 Для окончания готовки следует дотронуться до символа .

5 Затем духовка отключится. На текстовом экране появится возможность записать рецепт.

6 Если Вы выберете этот вариант, Вы можете записать в память духовки только что произведенный процесс готовки, таким образом, Вы можете использовать его в будущем. Если Вы не дотронетесь до экрана, духовка будет показывать текущее время.

ВАЖНО

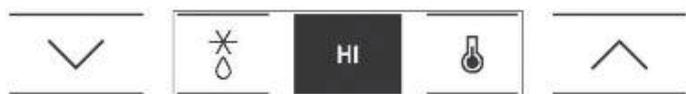
Когда духовка достигнет выбранной температуры, Вы услышите звуковой сигнал.

Во время готовки Вы увидите, что часы и символ  мигает указывая на то, что продукт нагревается.

Рекомендации по разморозке продуктов питания

Разморозка производится при помощи системы горячего воздуха на двух уровнях, уровень **HI** для мяса и уровень **LO** для рыбы, кондитерских изделий и хлеба.

- Когда Вы выберете функцию  (следуйте инструкциям в разделе “Доступ к функциям готовки”), на экране появится:



- Дотроньтесь до символа  или  для выбора уровня разморозки HI или LO. Затем дотроньтесь до знака HI или LO для подтверждения.
- В заключении Вы услышите один за другим два сигнала в качестве подтверждения.

При разморозке продуктов питания следует иметь ввиду следующее:

- Поместить продукт без упаковки на противень духовки или в другую специальную емкость.
- Для разморозки больших кусков мяса или рыбы следует поместить их на решетку и поставить под нее поднос для сбора стекающей жидкости.
- Не следует полностью размораживать мясо и рыбу для их приготовления. Достаточно того, чтобы поверхность продукта была мягкой для добавки соли и специй.
- После разморозки следует немедленно начать готовить продукт.
- Не следует снова замораживать размороженный продукт.

См. следующую таблицу для времени и уровня разморозки:

ПРОДУКТ ПИТАНИЯ	УРОВЕНЬ LO		УРОВЕНЬ HI	
	Вес	Время	Вес	Время
Хлеб	1/2кг	35 мин		
Торт	1/2кг	25 мин		
Рыба	1/2кг	30 мин		
Рыба	1 кг	40 мин		
Цыпленок			1 кг	75 мин
Цыпленок			1,5 кг	90 мин
Отбивная			1/2кг	40 мин
Фарш			1/2кг	60 мин
Фарш			1 кг	120 мин

Время указанное в таблице является ориентировочным, оно зависит от температуры окружающей среды, веса продукта и степени его заморозки.

Программирование электронных часов

Часы в духовке могут быть запрограммированы для следующих действий:

- 1. Таймер:** Издаёт звуковой сигнал по истечении заданного времени, для этого не обязательно, чтобы духовка находилась в работе.
- 2. Длительность готовки:** позволяет готовить в течение выбранного времени, затем духовка отключится автоматически.
- 3. Время окончания готовки:** позволяет готовить до определенного часа, затем духовка отключится автоматически.
- 4. Длительность и окончание готовки:** Позволяет запрограммировать длительность и время окончания готовки. При помощи этой функции духовка приходит в действие автоматически в заданное время, продолжает готовить в течение выбранного времени (Длительность) и заканчивает работу автоматически в заданный час (окончание готовки).

1. Программирование таймера.

- 1 Дотроньтесь до символа \ominus на экране. При помощи символов \wedge или \vee Вы сможете увидеть функции часов.
- 2 Когда Вы увидите функцию $((\bullet))$, дотроньтесь до символа на экране. Если Вы дотронетесь до стрелки, то выйдете из меню и окажетесь на предыдущем экране.
- 3 При помощи символов +/- выберите время для того чтобы таймер сработал.
- 4 Затем дотроньтесь до символа **OK**. Если Вы дотронетесь до стрелки, то выйдете из меню и окажетесь на предыдущем экране, отменив, таким образом, произведенную операцию.



- 5 Вы услышите один за другим два сигнала. Часы покажут время, оставшееся до сигнала таймера и символ **((●))** будет медленно мигать.
- 6 По истечению запрограммированного времени вы услышите сигнал и символ **((●))** будут быстро мигать.
- 7 Дотроньтесь до любого сенсора для остановки акустического сигнала.

Если Вы желаете изменить выбранное время, следует заново выполнить процесс описанный выше.

2. Программирование длительности готовки.

- 1 Дотроньтесь до символа \ominus на экране. Дотрагиваясь до символов \wedge или \vee Вы сможете увидеть функции часов.
- 2 Когда Вы найдете функцию \rightarrow , дотроньтесь до символа на экране. Если Вы дотронетесь до стрелки, то выйдете из меню и окажетесь на предыдущем экране.
- 3 Для выбора длительности дотроньтесь до символа \wedge или \vee .



- 4 Затем дотроньтесь до символа \rightarrow для подтверждения. Если Вы дотронетесь до стрелки, то выйдете из меню и окажетесь на предыдущем экране, отменив, таким образом, производимую операцию.
- 5 Вы услышите один за другим два сигнала и символ **AUTO** на часах будет медленно мигать. На экране Вы увидите время готовки и ожидаемое время ее окончания.
- 6 По истечению запрограммированного времени вы услышите сигнал и символ **AUTO** будут быстро мигать.
- 7 На экранах духовки Вы можете выбрать следующие варианты:
ПРОДОЛЖАТЬ ГОТОВКУ: духовка будет продолжать готовить в ручном режиме и по последней выбранной функции и температуре готовки.

ЗАПИСАТЬ РЕЦЕПТ: Вы можете записать проведенную готовку в память духовки и затем повторить его в будущем.

ВЫКЛЮЧИТЬ: дотронувшись до этой Опции, акустический сигнал будет остановлен и духовка отключится. Ваше блюдо готово к подаче на стол.

ВАЖНО

Если Вы желаете изменить выбранное время, следует заново выполнить процесс описанный выше.

3. Программирование времени окончания готовки.

- 1 Дотроньтесь до символа \ominus на экране. Вы сможете увидеть функции часов дотронувшись до символа \wedge или \vee .
- 2 Когда Вы найдете функцию \rightarrow , дотроньтесь до символа на экране. Если Вы дотронетесь до стрелки, то выйдете из меню и окажетесь на предыдущем экране.
- 3 На экране появится текущее время. Выберите время окончания при помощи символа \wedge или \vee .



- 4 Затем дотроньтесь до символа \rightarrow для подтверждения. Если Вы дотронетесь до стрелки, то выйдете из меню и окажетесь на предыдущем экране, отменив, таким образом, производимую операцию.
- 5 Вы услышите один за другим два сигнала и символ **AUTO** на часах будет медленно мигать. На экране появится запрограммированная длительность и время окончания готовки.
- 6 По истечению запрограммированного времени духовка отключится, вы услышите сигнал и символ **AUTO** будет быстро мигать.

7 Затем просто следуйте инструкциям, указанным в предыдущем пункте.

4. Программирование длительности и окончания готовки.

1 Дотроньтесь до символа \ominus на экране. Вы сможете увидеть функции часов дотронувшись до символа \wedge или \vee .

2 Когда Вы найдете функцию \rightarrow , дотроньтесь до символа на экране. Если Вы дотронетесь до стрелки, то выйдете из меню и окажетесь на предыдущем экране.

3 При помощи символа \wedge или \vee выберите длительность.



4 Затем дотроньтесь до символа \rightarrow для подтверждения. Если Вы дотронетесь до стрелки, то выйдете из меню и окажетесь на предыдущем экране, отменив, таким образом, производимую операцию.

5 Вы услышите один за другим два сигнала и символ AUTO на часах будет медленно мигать. На экране появится время готовки и час ее окончания.

6 Снова дотроньтесь до символа \ominus на экране. При помощи символов \wedge или \vee найдите функцию времени окончания \rightarrow .

7 Найдя функцию, дотроньтесь до символа на экране.

8 На экране появится текущее время. При помощи символа \wedge или \vee выберете время окончания.



9 Затем дотроньтесь до символа \rightarrow для подтверждения.

10 Вы услышите один за другим два сигнала. Духовка будет отключена и символ AUTO будет светиться. Ваша духовка запрограммирована.

11 Дотроньтесь до символа \ominus и выберите функцию и температуру готовки.

12 Когда подойдет время начать готовку, духовка включится и будет готовить в течение заданного времени.

13 На экране появится время готовки и час ее окончания. Символ AUTO на часах будет медленно мигать.

14 По достижении часа окончания готовки, духовка отключится, прозвучит сигнал и символ AUTO будет быстро мигать.

15 Затем просто следуйте инструкциям, указанным в предыдущем пункте.

Готовка с использованием зонда для мяса

Зонд для мяса измеряет температуру внутри продукта. Когда зонд фиксирует предварительно заданное значение температуры, духовка отключится автоматически.

При готовке с зондом для мяса, гарантируется оптимальный результат вне зависимости от типа мяса или веса блюда.

Как следует устанавливать зонд для мяса?

- Используйте только оригинальный зонд.
- Установите зонд до начала запекания.
- Воткните зонд сбоку запекаемого куска, таким образом чтобы конец зонда находился в самой середине куска.
- Воткните зонд полностью, до самой ручки.
- Рекомендуется перевернуть запекаемый кусок в середине процесса готовки, это следует учесть заранее для того, чтобы не было проблем с зондом при переворачивании.
- Конец зонда не должен касаться кости или участков с жиром. Также он не должен находиться в пустоте (как, например, может произойти при запекании птицы).

Использование зонда для мяса

- Поместите в духовку подготовленный продукт с введенным в него зондом.
- Установите соединитель зонда в отверстие, находящееся на левой верхней части духовки.
- Установив зонд Вы, увидите на экране символ .



- Дотронувшись до этого символа, Вы увидите рекомендуемую температуру для окончания готовки. При помощи символов  или  Вы можете изменить данную температуру.



- Затем дотроньтесь до символа .
- В заключение выберите функцию или рецепт готовки.
- Во время готовки вы увидите на экране символ  и температуру, измеряемую зондом в этот момент и чередующуюся с выбранной температурой.



- Когда внутри запекаемого продукта будет достигнута выбранная температура, духовка отключится и Вы услышите сигнал.
- На экранах духовки Вы можете выбрать следующие варианты:

ПРОДОЛЖАТЬ ГОТОВКУ: духовка будет продолжать готовить в ручном режиме и по последней выбранной функции и температуре готовки.

ЗАПИСАТЬ РЕЦЕПТ: Вы можете записать проведенную готовку в память духовки и затем повторить его в будущем.

ВЫКЛЮЧИТЬ: дотронувшись до этой опции акустический сигнал будет остановлен и духовка отключится. Ваше блюдо готово к подаче на стол.

ВАЖНО

Если во время готовки Вы желаете изменить выбранную температуру зонда в мясе, дотроньтесь до символа  и следуйте процессу описанному выше.

Таблица ориентировочных значений для приготовления мяса с зондом.

ГОТОВКА	Температура зонда	Примечания
Ростбиф	35 - 40 °C	немного прожаренный
Ростбиф	45 - 50 °C	прожаренный
Ростбиф	55 - 60 °C	хорошо прожаренный
Ножка ягненка	65 - 70 °C	
Рулька	80 - 85 °C	
Филейная часть	65 - 70 °C	
Бедро	80 - 85 °C	
Цыпленок	75 - 80 °C	
Запеченая индейка	80 - 85 °C	

Программирование времени готовки с зондом для мяса

Когда Вы готовите с помощью зонда для мяса, Вы можете запрограммировать только время начала готовки и таймер.

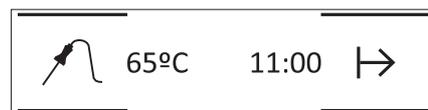
Вы не можете запрограммировать длительность готовки, поскольку она зависит от момента в который температура внутри запекаемого куска измеряемая зондом достигнет заданного значения.

Для данного программирования после подключения зонда для мяса следует:

- Дотронуться до символа \ominus . При помощи символа \wedge или \vee Вы увидите на экране время начала готовки. Дотроньтесь до символа \mapsto .
- При помощи символа \wedge или \vee , выберите время начала. Дотроньтесь до символа \mapsto на экране, вы услышите один за другим два сигнала в качестве подтверждения.



- Духовка будет выключена до заданного часа начала готовки. На экране Вы увидите:



- По достижении заданного часа духовка включится автоматически и начнет готовить.
- Когда внутри запекаемого куска будет достигнута выбранная температура, духовка отключится и прозвучит сигнал. На экранах духовки Вы можете выбрать следующие варианты:
 - ПРОДОЛЖАТЬ ГОТОВКУ
 - ЗАПИСАТЬ РЕЦЕПТ
 - ВЫКЛЮЧИТЬ

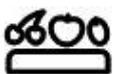
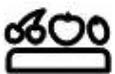
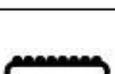
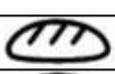
Если Вы желаете изменить выбранное время, снова следуйте процессу описанному выше.

Рецепты готовки в духовке

Ваша духовка предлагает возможность готовить продукты по рецептам. Для этого Вам всего лишь нужно выбрать соответствующий рецепт (пожалуйста, проконсультируйтесь в разделе Выбор рецептов готовки), указать вес продукта и поместить его в духовку.

Больше Вам не о чем беспокоиться, духовка будет готовить сама.

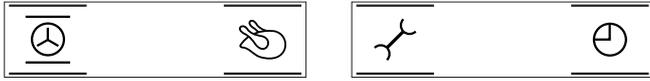
В следующей таблице Вы найдете возможные рецепты готовки:

СИМВОЛ	РЕЦЕПТ	ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПОДОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ	РАНГ ВЕС	БЛЮДА
	цыпленок - птица	—	В зависимости от веса	В зависимости от веса	0,5 - 10 кг	Цыпленок, утка, гусь
	Куриные бедрашки - птица	—	В зависимости от веса	В зависимости от веса	0,5 - 2 кг	Куриные и утиные бедрашки
	Телятина	—	В зависимости от веса	В зависимости от веса	0,5 - 6 кг	Телятина, тушеный фарш, фаршированное мясо
	Свинина	—	В зависимости от веса	В зависимости от веса	0,5 - 10 кг	Свинина, поросенок
	Говядина	—	В зависимости от веса	В зависимости от веса	0,5 - 5 кг	Говядина, ягненок, рулька телячья
	Отбивные	—	В зависимости от веса	В зависимости от веса	0,5 - 4 кг	Говяжьи, свиные отбивные, ростбиф
	Рыба	—	В зависимости от веса	В зависимости от веса	0,5 - 5 кг	Рыба в общем
	Кекс	—	140 - 170 °C	70 мин	—	Кекс, сырный пирог
	Фруктовый пирог ⁽¹⁾	—	150 - 180 °C	50 мин	—	Пирог с фруктовой начинкой
	Фруктовый пирог ⁽²⁾	—	150 - 180 °C	35 мин	—	С фруктовой начинкой и тонкое тесто
	Пирог на противне	—	150 - 180 °C	—	—	Пирог без начинки /Бисквит
	Белый хлеб	ДА	160 - 190 °C	В зависимости от веса	0,5 - 2 кг	
	Черный хлеб	ДА	160 - 190 °C	В зависимости от веса	1 - 4 кг	
	Цельнозерновой хлеб		120 - 160 °C	В зависимости от веса	1 - 3 кг	
	Суфле		160 - 190 °C	40 мин	—	Гратен овощной, паста, картофель
	Пицца толстая	ДА	190 - 250 °C	12 мин	—	
	Пицца тонкая	ДА	190 - 250 °C	9 мин	—	

Выбор рецептов готовки

1 Включите духовку, дотронувшись до символа .

2 Дотроньтесь до символа  для доступа к списку рецептов.



3 Дотрагиваясь до символа  или , Вы можете выбрать различные рецепты. Дотроньтесь до символа выбранного рецепта.

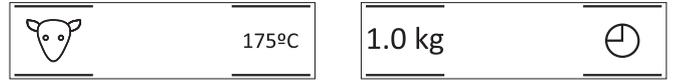


4 Затем Вы увидите символ и температуру для выбранного рецепта. Кроме того, будет необходимо ввести вес продукта.

5 Дотрагиваясь до символов  и , выберите вес продукта. Затем дотроньтесь до символа .

6 Затем вы услышите один за другим два сигнала как подтверждение выбранного рецепта и символ AUTO на часах будет медленно мигать. Духовка начнет готовить и через некоторое время Вы увидите на экране час окончания готовки.

7 Затем Вы увидите вес выбранного продукта. Этот вес может быть изменен (дотронувшись до значения веса на экране) только в течение первых 10 минут готовки.



8 По истечении этого времени изменить вес будет невозможно.

9 По окончании запрограммированного для рецепта времени духовка отключится, раздастся сигнал и символ AUTO будет быстро мигать. На экранах духовки можно выбрать следующее:

ПРОДОЛЖАТЬ ГОТОВКУ: духовка запросит выбрать функцию готовки для ее продолжения в ручном режиме.

ОТКЛЮЧИТЬ: отключится акустический сигнал и отключится духовка. Ваше блюдо готово к подаче на стол.

Важная информация для готовки по рецептам

- Выбрав рецепт и введя соответствующий вес продукта, духовка автоматически вычислит температуру и длительность готовки необходимую для готовки, однако эти значения Вы можете изменить. Под длительностью готовки подразумевается изначально холодная духовка без предварительного разогрева, если не указано обратного.
- Для достижения хорошего результата готовки, важно указывать верный вес продукта.
- Если Вы готовите с использованием зонда для мяса, духовка определит температуру автоматически. Длительность готовки будет зависеть от выбранной температуры зонда.

- Для программ запекания, по истечению времени готовки духовка сообщит о необходимости перевернуть продукт. Духовка издаст акустический сигнал в определенное время.

Если Вы не перевернете продукт, духовка будет продолжать готовить по запрограммированному рецепту.

- При готовке по рецептам запекания следует иметь ввиду, что слишком жирное мясо требует гораздо большего времени запекания. Таким образом, если Вы готовите несколько кусков сразу также следует увеличить длительность готовки.
- Для рецептов выпечки, хлеба или гратена следует иметь ввиду что готовые рецепты рассчитаны на 500 г муки или 1 кг сырого картофеля или овощей.
- Если Вы желаете приготовить большее количество, следует немного уменьшить температуру и увеличить время готовки (10 минут на лишней кг веса).
- Если Вы желаете приготовить меньшее количество следует уменьшить время и увеличить температуру.

ВНИМАНИЕ

Рецепты белого хлеба, черного хлеба, пиццы с тонким или толстым тестом указаны с учетом предварительного нагрева пустой духовки. Таким образом, духовка будет иметь необходимую температуру для создания лучших условий для готовки этих блюд.

Для остальных рецептов нет необходимости в предварительном нагреве духовки.

Когда Вы готовите по этим рецептам следует действовать таким образом:

- Сначала выберете рецепт, затем духовка начнет нагреваться.
- **ВАЖНО:** Не следует помещать продукты в духовку до тех пор, пока она не сообщит об этом.
- Во время предварительного нагревания духовки Вы увидите, что мигает символ  на часах.
- При достижении температуры заданой в рецепте духовка издаст акустический сигнал.
- Вы можете поместить продукт в духовку.
- Сигнал и сообщение на экране сохранятся до тех пор, пока Вы не поместите продукт в духовку.
- В заключение, духовка будет готовить автоматически по выбранному рецепту.

Использование памяти духовки

Записать процесс готовки в память духовки

Как было указано в руководстве, по окончании готовки духовка всегда предложит возможность записать процесс в ее память, для того чтобы в дальнейшем можно было бы повторить его в тех же условиях. Духовка имеет 10 памятей для записи рецептов.

Когда Вы дотрагиваетесь на экране до сообщения **ЗАПИСАТЬ РЕЦЕПТ**, духовка потребует указать тип записываемого рецепта (мясо, рыба, выпечка и т.д).

Дотроньтесь до символа  или  для выбора типа рецепта, затем дотроньтесь до желаемого символа.

В случае отсутствия свободной памяти для записи рецепта на экране появится сообщение об этом.

В этом случае Вы можете решить записывать (поверх имеющегося) или нет (отключив духовку) этот новый рецепт. Если Вы решите записать рецепт поверх имеющегося, духовка потребует указать в какую память следует записать рецепт.

Дотроньтесь до символа  или  для выбора желаемой памяти. Дотроньтесь до номера выбранной памяти.

В заключение духовка укажет тип рецепта и номер памяти в он записан.

Готовка с использованием памяти духовки

- Для готовки с использованием одной из памятей после включения духовки следует нажать на вариант готовки по рецептам  .
- Дотроньтесь до символа  или  выберите из различных рецептов готовки **ПАМЯТЬ**. Дотроньтесь до символа **M** для того чтобы выбрать его.
- Дотроньтесь до символа  или  ивыберите желаемую память.



- Дотронувшись до выбранной памяти, вы услышите один за другим два сигнала в качестве подтверждения и духовка начнет готовить.

- По истечение запрограммированного времени духовка отключится, прозвучит сигнал и символ **AUTO** начнет быстро мигать. На экранах духовки Вы можете выбрать:

ПРОДОЛЖАТЬ ГОТОВКУ: духовка запросит выбрать функцию готовки в ручном режиме.

ЗАПИСАТЬ РЕЦЕПТ: если в процессе готовки Вы ввели изменения в рецепт, Вы можете записать его как новый рецепт.

ОТКЛЮЧИТЬ: дотронувшись до этой опции, акустический сигнал и духовка отключатся. Ваше блюдо готово к подаче на стол.

ВАЖНО

Если Вы не дотронетесь до какой-либо опции, духовка отключится автоматически по прошествии некоторого времени.

Другие специальные функции

Функция защиты от доступа детей

Эта функция блокирует духовку, таким образом, что малолетние дети не смогут ее подключить.

1) Для приведения в действие функции:

- Если духовка выключена, включите ее, дотронувшись до  .
- Затем одновременно дотроньтесь до символов + и -.

- Вы услышите длинный сигнал и на экране увидите сообщения о блокировке.

Если в любой момент Вы дотронетесь до передней панели, появится вышеуказанное сообщение.

2) Для отмены функции:

- Одновременно дотроньтесь до символов + и -.

Функция чистки Teka Hydroclean®

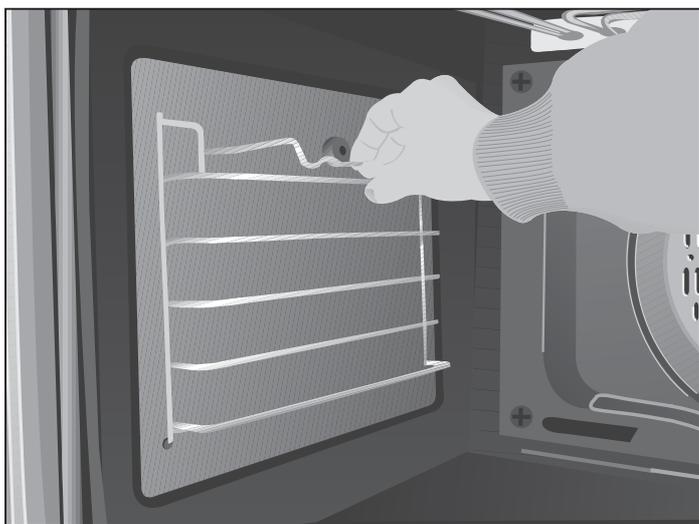
Чистка достигается действиями водяного пара на новое покрытие Teka Hydroclean® отличного качества. Жир и остатки пищи, прилипшие к стенкам духовки, легко удаляются.

Благодаря новой технологии ТЕКА Hydroclean®, нет необходимости в использовании обезжиривающих продуктов. Удалив остатки воды и пищи, стенки духовки снова станут чистыми и нежирными.

Провести цикл чистки духовки

Чистку духовки следует проводить в холодном состоянии. Если Вы делаете это при слишком горячей духовке результат может быть неудовлетворительным.

1. Выньте все противени и все внутренние аксессуары духовки, включая опоры для противней или телескопические направляющие.



Внимание

Не следует одновременно чистить духовку и противень при помощи функции ТЕКА Hydroclean®, результат не будет удовлетворительным. Для чистки противня следуйте нижеуказанным инструкциям.

2. При холодной духовке медленно вылейте 250 мл воды на нижнюю поверхность духовки.

3. Дотроньтесь до сенсора  для включения духовки.
4. Дотроньтесь до символа  и выберите функцию Teka Hydroclean®.
5. Затем Вы услышите сигнал в подтверждение приведения в действие функции Teka Hydroclean®, символ  будет медленно мигать и на экране вы увидите время, оставшееся до окончания цикла.

ВАЖНО

Длительность этого процесса невозможно изменить. Для того чтобы закончить процесс раньше времени, следует отключить духовку, дотронувшись до сенсора .

6. По окончании процесса духовка отключится, прозвучит сигнал и символ  будет быстро мигать.
7. Дотроньтесь до символа  для отключения сигнала  и духовки.
8. Теперь Вы можете удалить остатки при помощи влажной губки, а также удалите оставшуюся внутри духовки воды.

ВАЖНО

Не следует открывать духовку до окончания процесса очистки. Фаза охлаждения необходима для правильной работы духовки.

Цикл очистки проводится при низкой температуре. Когда он закончится, можно удалить загрязняющие остатки без опасности обжечься. Тем не менее, время охлаждения зависит от температуры окружающей среды. Прежде чем дотронуться до поверхности духовки, убедитесь что она не горячая.

Цикл очистки противеня

Прекрасные качества эмали ТЕКА Hydroclean®, обеспечивают легкое удаление остатков пищи с противеня. Если остатки не удаляются после обычного мытья, следует:

1. Установите грязный противень в середину духовки.
2. При холодной духовке медленно влейте 250 мл воды на противень.
3. Выберите функцию чистки ТЕКА Hydroclean®.

ВАЖНО

Эмаль Тека Hydroclean, разработана для очистки при помощи цикла автоматической чистки включенного в духовку. Другие методы чистки могут повредить эмаль. Особенно вредно использование продуктов против накипи, они могут сильно повредить свойствам эмали.

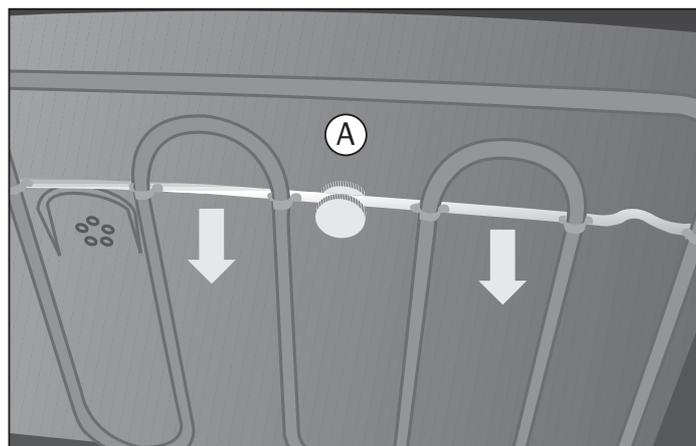
Не рекомендуется использовать посудомоечную машину для мытья противней с эмалью Тека Hydroclean. При необходимости можно использовать мягкие моющие средства.

Некоторые продукты, такие как помидоры, уксус, запекание в соли могут изменить внешний вид эмали. Это нормально.

Использование откидного гриля

Для чистки верхней поверхности духовки,

- Подождите пока духовка остынет.
- Обеими руками потяните за ручку спирали гриля (А), чтобы она освободилась от верхнего крепления.
- Поверните спираль и почистите верхнюю часть духовки.
- Затем установите решетку гриля в исходное положение.

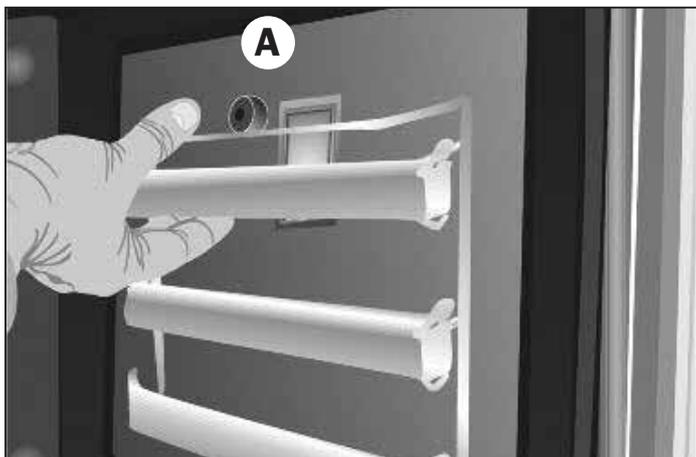


Замена лампы в духовке

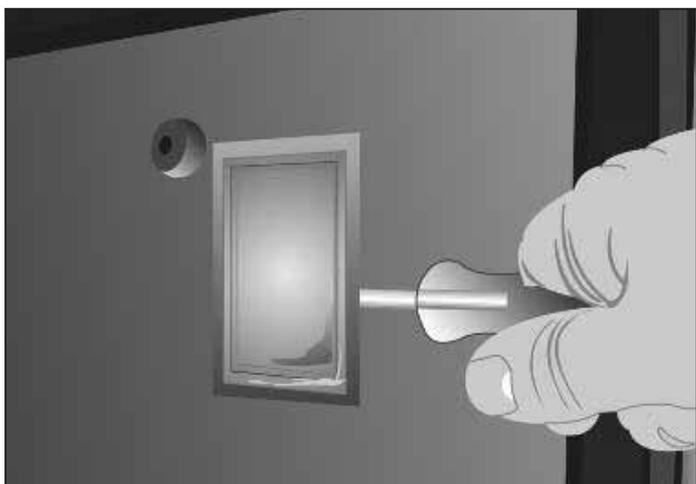
ВНИМАНИЕ

Для замены лампы убедитесь, что духовка отключена от электросети.

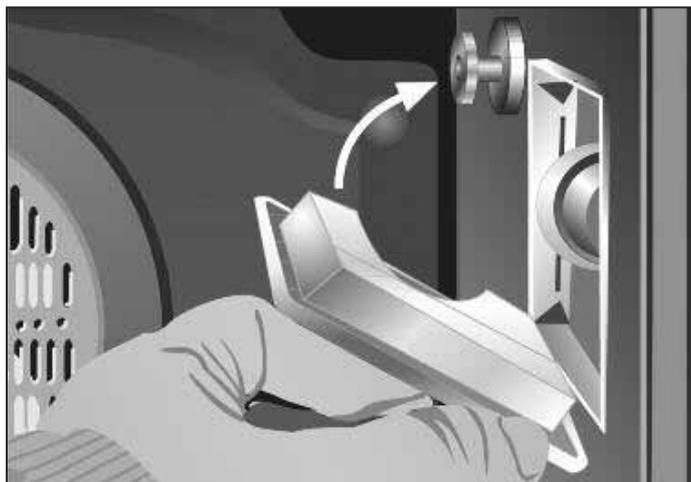
- Уберите телескопические направляющие, отвинтив болт (А).



- Снимите стекло при помощи какого-либо инструмента.



- Замените лампу.
- Вновь установите стекло убедившись, что оно находится в правильном положении.



Новая лампа должна выдерживать температуры до 300 °С, запросите службу технической поддержки.

DOSYA / ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ / ДАННЫЕ / ADATLAP / SZCZEGÓŁY TECHNICZNE

Üretici	Κατασκευαστής	Производитель	Gyártó	Producent	TEKA
Model	Μοντέλο	Μodelь	Modell	Model	HL-890
A (en verimli) ile G arasında enerji verimliliği sınıfı(en az verimli).	Η Ενεργειακή Κλάση κυμαίνεται στην κλίμακα μεταξύ A (πιο αποδοτικό) και G (λιγότερο αποδοτικό)	Энергетический класс этой шкалы от А (наиболее эффективный) и G (наименее эффективный).	Energia-hatékonysági csoport, A-tól (leghatékonyabb) G-ig (legkevésbé hatékony) terjed.	Klasa efektywności energetycznej od A (największa efektywność) do G (najmniejsza efektywność).	A
Isıtma Ayarı	Λειτουργία θέρμανσης.	Функция нагрева.	Melegítési funkció.	Funkcja podgrzewania.	
Geleneksel ısıtma.	Συμβατικός.	Обычный нагрев.	Hagyományos melegítés.	Podgrzewanie konwencjonalne.	
Güçlendirilmiş konveksiyon	Με θερμό αέρα.	Форсированный нагрев.	Rásegíteses melegítés.	Konwekcja wymuszona.	←
Enerji tüketimi.	Κατανάλωση ενέργειας.	Расход энергии	Energia-fogyasztás.	Zużycie energii.	
Geleneksel ısıtma.	Συμβατικός.	Обычный нагрев.	Hagyományos melegítés.	Podgrzewanie konwencjonalne.	0,87 Kwh
Güçlendirilmiş konveksiyon.	Με θερμό αέρα.	Форсированный нагрев.	Rásegíteses melegítés.	Konwekcja wymuszona.	0,79 Kwh
Net hacim (litre).	Οφέλιμη χωρητικότητα (λίτρα).	Объем нетто (литры).	Netto térfogat (liter).	Pojemność netto (w litrach).	59
Tip: Küçük Orta Büyük	Είδος : Μικρός Μεσαίος Μεγάλος	Тип: Маленький Средний Большой	Тípus: Kicsi Közepes Nagy	Rozmiar: Mały Średni Duży	←
Normal yükte pişirme zamanı	Χρόνος μαγειρέματος με κανονικό φορτίο.	Время готовки при нормальной загрузке.	Sütési idő normál terheléssel.	Czas pieczenia przy normalnym obciążeniu.	
Geleneksel ısıtma.	Συμβατικός.	Обычный нагрев.	Hagyományos melegítés.	Podgrzewanie konwencjonalne.	45 min
Güçlendirilmiş konveksiyon.	Με θερμό αέρα.	Форсированный нагрев.	Rásegíteses melegítés.	Konwekcja wymuszona.	56 min
Πίσirme yüzeyi	Επιφάνεια μαγειρέματος	Поверхность готовки.	Sütési felület.	Powierzchnia pieczenia.	1300 cm²
Gürültü (dB (A) re 1 pW).	Θόρυβος (dB (A) re 1 pW).	Шум (dB (A) re 1 pW).	Zaj (dB (A) re 1 pW).	Poziom hałas (dB (A) Re 1 pW).	

Çevreyi koruma taahhüdümüz - geri dönüştürülmüş kağıt kullanıyoruz.
 Η συμβολή μας στην προστασία του περιβάλλοντος. Χρησιμοποιούμε ανακυκλωμένο χαρτί.
 Наш вклад в защиту окружающей среды: мы используем переработанную бумагу.
 Környezetvédelmi hozzájárásunk: újrafelhasznált papírt használunk.
 Nasz wkład w ochronę środowiska naturalnego: drukujemy na papierze z odzysku.
 Cod.: 83172542 / 3172542-001





ООО «Тека Рус»
121087 Москва
ул. Баркляя д.6 стр.3
Телефон: +7 495 64 500 64
Факс: +7 495 64 500 68
www.teka.com