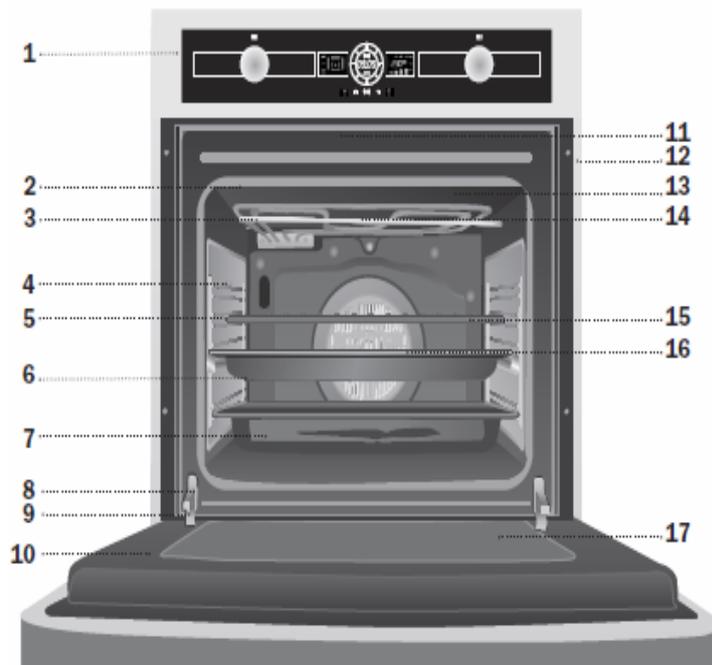


Краткое руководство по использованию

HL-870/ HKL-870



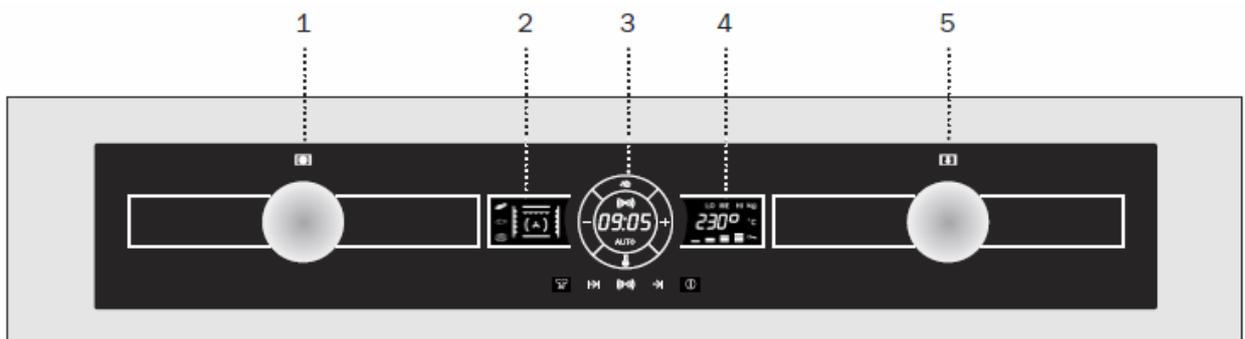
TeKa



- 1 Панель управления
- 2 Уплотнительная прокладка
- 3 Гриль
- 4 Хромовые опорные элементы + телескопические направляющие
- 5 Решетка
- 6 Противень для выпечки
- 7 Противень для жарки
- 8 Блокиратор дверцы
- 9 Петли
- 10 Дверца
- 11 Воздуховыпускное отверстие
- 12 Крепление к мебели
- 13 Защитный экран для гриля
- 14 Отвод дыма
- 15 Задняя панель
- 16 Вентилятор
- 17 Стеклаянная внутренняя поверхность дверцы духовки

В случае других рынков сбыта комплектующие могут не соответствовать представленным выше.

Панель управления



- 1 Переключатель функций
- 2 Дисплей отображения функции готовки
- 3 Электронный таймер
- 4 Дисплей температуры готовки
- 5 Переключатель температуры

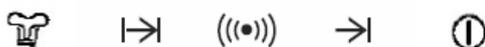
Внимание!

Электронные часы выполнены с использованием технологии сенсорного управления. Для задействования достаточно нажать символ на стеклянной панели кончиком пальца. Чувствительность сенсорной панели зависит от условий окружающей среды. При подключении в розетку убедитесь в том, что стеклянная поверхность панели управления не содержит загрязнений, а доступ к ней не заблокирован посторонними объектами. Если часы не функционируют надлежащим образом при нажатии сенсорной панели, вытащите шнур питания из розетки, подождите несколько секунд и вставьте его на место. Это позволит датчикам настроиться в автоматическом режиме, таким образом, вы снова сможете проверить их на предмет соответствующей реакции на нажатие панели.

Внимание!

При отключении в сети электропитания настройки электронных часов сбьются, и на дисплее отобразится значение 12:00. Задайте новое значение и заново настройте программу.

Настройка электронных часов



- Индикатор  : загорается при задействовании функции очистки ТЕКА Hydroclean®.
- Индикатор  : загорается при выборе таймера.

- Индикатор AUTO: указывает на то, что программа шкафа настроена.
- Индикатор  : указывает на то, что шкаф передает тепло приготавливаемым продуктам.
- Сенсорные клавиши + / - : позволяют выбрать значение времени.
- Сенсорные клавиши ,  и  : позволяют программировать функции электронных часов.
- Сенсорная клавиша  : функция «помощник повара» — предоставляет прямой доступ к рецептам.
- Сенсорная клавиша  : предназначена для включения / выключения шкафа.

Настройка времени

- При включении шкафа, на часах замигает значение 12:00.
- Установите требуемое значение, нажимая сенсорные клавиши + или -. При подтверждении заданной настройки раздастся 2 звуковых сигнала.
- Для изменения значения нажмите сенсорные клавиши + и - одновременно. На экране замигает текущее значение времени. Измените значение с помощью указанных клавиши + или -. При подтверждении заданной настройки раздастся 2 звуковых сигнала.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Подсветка часов имеет ночной режим, поэтому яркость экрана несколько снизится в период с 00:00 до 6:00 утра.

Звуковой сигнал таймера: звуковой сигнал раздается по истечении заданного значения времени, даже если цикл готовки уже закончен.

Время готовки: данная функция позволяет задавать время готовки, по истечении которого шкаф отключится автоматически.

Время окончания готовки: данная настройка позволяет задать время окончания готовки, по достижении которого шкаф отключится автоматически.

Время готовки и время окончания готовки: данная настройка позволяет задать значения времени готовки и времени окончания готовки. Шкаф автоматически включится и выключится в установленные моменты времени (время начала готовки) и (время окончания готовки) соответственно.

Функция защиты от детей: данная функция блокирует электронные часы, позволяя предотвратить случайный запуск шкафа маленькими детьми.

Функция очистки ТЕКА HYDROCLEAN®: помощь при настройке функции очистки шкафа.

Настройка звукового сигнала таймера

1. Нажмите и удерживайте сенсорную клавишу , пока на дисплее не замигает индикатор . На часах замигает значение времени 00:00.
2. Выберите время, по достижении которого должен раздаться звуковой сигнал, с помощью сенсорных клавиш + или –.
3. При подтверждении заданной настройки раздается 2 звуковых сигнала. На часах будет отображаться обратный отсчет времени, а индикатор  медленно замигает.
4. По истечении заданного значения времени раздается звуковой сигнал, и быстро замигает индикатор .
5. Нажмите любую сенсорную клавишу для выключения сигнала. Индикатор  погаснет.

Если вы хотите изменить настройку звукового сигнала таймера, нажмите сенсорную клавишу , а затем сенсорную клавишу + или –. При подтверждении заданной настройки раздается 2 звуковых сигнала. На часах будет отображаться обратный отсчет времени, а индикатор  медленно замигает.

ПРИМЕЧАНИЕ:

В том случае если установлен звуковой сигнал таймера, текущее значение времени на дисплее отображаться не будет.

Настройка времени готовки

1. Нажмите и удерживайте сенсорную клавишу , пока не замигает индикатор AUTO, а на дисплее не отобразится значение времени 00:00.
2. Выберите значение времени готовки с помощью сенсорных клавиш + или –.
3. Раздается 2 звуковых сигнала, медленно замигает индикатор AUTO, а на дисплее отобразится время, оставшееся до автоматического отключения шкафа.
4. Выберите функцию готовки и значение температуры.
5. По истечении времени готовки шкафа выключится, раздается звуковой сигнал и быстро замигает индикатор AUTO.
6. Нажмите любую сенсорную клавишу, чтобы выключить звуковой сигнал и индикатор AUTO.

Оставшееся время готовки можно изменить в любой момент. Нажмите и удерживайте сенсорную клавишу , пока быстро не замигает индикатор AUTO. Используйте сенсорные клавиши + или – для изменения значения времени.

ПРИМЕЧАНИЕ:

В том случае если установлено значение времени готовки, текущее значение времени на дисплее отображаться не будет.

Настройка времени окончания готовки

1. Нажмите и удерживайте сенсорную клавишу , пока не замигает индикатор AUTO.
2. Выберите значение времени окончания готовки с помощью сенсорных клавиш + или –.
3. Раздастся 2 звуковых сигнала, на дисплее отобразится текущее время и медленно замигает индикатор AUTO, указывающий на то, что шкаф вскоре отключится автоматически.
4. Выберите функцию готовки и значение температуры.
5. По истечении времени готовки шкаф выключится, раздастся звуковой сигнал и быстро замигает индикатор AUTO.
6. Нажмите любую сенсорную клавишу, чтобы выключить звуковой сигнал и индикатор AUTO.

Время окончания готовки можно изменить в любой момент. Нажмите и удерживайте сенсорную клавишу , пока индикатор AUTO не начнет быстро мигать, а на дисплее не отобразится значение времени окончания. Используйте сенсорные клавиши + или – для изменения значения времени.

Настройка времени готовки и времени окончания готовки

1. Нажмите и удерживайте сенсорную клавишу , пока не замигает индикатор AUTO, а на дисплее не отобразится значение времени 00:00.
2. Выберите значение времени готовки с помощью сенсорных клавиш + или –.
3. Раздастся 2 звуковых сигнала, на дисплее отобразится оставшееся время готовки, а индикатор AUTO медленно замигает.
4. Нажмите и удерживайте сенсорную клавишу, пока индикатор AUTO  не начнет быстро мигать. На дисплее отобразится текущее время и заданное значение времени готовки.

5. Задайте значение времени окончания готовки с помощью сенсорных клавиш + или –.
6. Раздастся два звуковых сигнала, а на дисплее отобразится текущее время.
7. Выберите функцию готовки и значение температуры.
8. Шкаф останется в выключенном состоянии при горящем индикаторе AUTO. На данный момент настройка программы шкафа завершена.
9. По достижении времени начала готовки шкаф включится автоматически и проработает до истечения заданного времени.
10. В процессе готовки на дисплее будет отображаться оставшееся время, а индикатор AUTO будет медленно мигать.
11. По истечении времени готовки шкаф отключится, раздастся звуковой сигнал и быстро замигает индикатор AUTO.
12. Нажмите любую сенсорную клавишу, чтобы выключить звуковой сигнал и индикатор AUTO.

В случае необходимости изменения значения оставшегося времени готовки при включенном шкафу нажмите и удерживайте сенсорную клавишу , пока индикатор AUTO не начнет быстро мигать. Используйте сенсорные клавиши + или – для изменения значения времени.

Имеется целый ряд условных функций готовки, описание которых приводится ниже.



Условная

Данная функция используется при готовке кондитерских изделий, когда распределение тепла должно быть равномерным для придания готовому продукту пористой структуры.



Условная с вентилятором

Данная функция подходит для жарки и выпечки. Вентилятор равномерно распределяет тепло внутри духовки, что приводит к снижению значений требуемого времени готовки и температуры.



Гриль и расположенный ниже противень

Функция идеально подходит для жарки. Может использоваться при готовке кусков мяса любого размера.



Макси-гриль

Данная функция предназначена для готовки продуктов с большей поверхностью, чем при использовании функции Гриль. Большая мощность позволяет подрумянить продукт еще быстрее.



Гриль

Данная функция используется при жарке и подрумянивании продуктов. Функция позволяет поджарить поверхность, не затрагивая внутренний слой. Подходит для плоских продуктов, например, стейков, ребрышек, рыбы и сэндвичей для готовки в открытом виде.

Внимание!

При использовании функций Гриль или Макси-гриль дверца духовки должна быть закрыта.

Подогрев снизу

Тепло поступает только из нижней части шкафа. Данная функция подходит для подогрева блюд, подъема теста и т. д.



Турбовентилятор + подогрев снизу

Данная функция идеально подходит для готовки пиццы, пирогов, выпечки с фруктовой начинкой и бисквитных пирожных.



Турбовентилятор

Вентилятор распределяет тепло, поступающее от нагревательного элемента, расположенного в задней части шкафа. Благодаря равномерному распределению температуры продукты можно готовить одновременно на двух уровнях шкафа.



Медленноварка

Данная функция предназначена для готовки блюд в керамических горшочках, тушения мяса и т.п. традиционным способом в случае любых рецептов, основным требованием которых является длительное время готовки при низкой температуре. Для обеспечения оптимальных результатов рекомендуется использовать керамическую посуду с крышкой, убедившись в том, что последняя подходит для приготовления продуктов в духовке.



Разморозка

См. раздел «Рекомендации по разморозке продуктов»



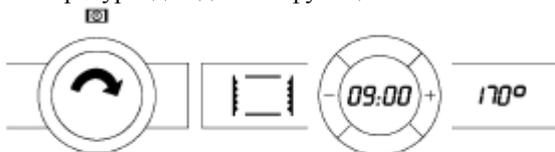
Функция очистки TEKA HYDROCLEAN®

По окончании цикла очистки любые следы жира или загрязнений на стенках шкафа можно легко удалить влажной тканью.

1. Включите шкаф, нажав сенсорную клавишу . Раздастся громкий звуковой сигнал, а на дисплее функций готовки отобразится следующее:



2. Поворачивайте переключатель функций, пока на дисплее не отобразится индикатор готовки. Шкаф выдаст рекомендуемое значение температуры для данной функции.



3. Если вы хотите выбрать другое значение, отрегулируйте переключатель температуры соответствующим образом. В противном случае процесс готовки будет протекать при рекомендованном значении температуры.

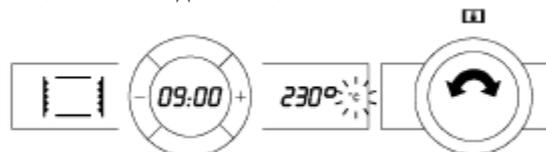


4. При подтверждении заданной настройки раздастся 2 звуковых сигнала.
5. Настройку также можно выполнить при использовании электронного таймера в соответствии с вышеприведенными инструкциями.
6. При запуске процесса готовки печь осуществит быстрый предварительный нагрев до заданного значения температуры, после чего раздастся звуковой сигнал. При предварительном нагреве может быть задействован вентилятор.

7. При подъеме температуры текущее, поэтапно увеличивающееся значение температуры, будет отображаться индикатором нагрева до достижения заданного значения.

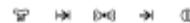


8. В процессе готовки загорится индикатор , указывающий на то, что шкаф передает тепло приготавливаемым продуктам. Индикатор погаснет при достижении заданного значения температуры.
9. Изменить значение температуры можно в любое время, повернув переключатель в требуемое положение. На дисплее замигает символ $^{\circ}\text{C}$.



10. По окончании цикла готовки нажмите сенсорную клавишу . Шкаф выключится автоматически, а на дисплее отобразится текущее время.

11. При охлаждении шкафа индикатор температуры будет постепенно гаснуть, указывая на наличие остаточного тепла внутри духовки.



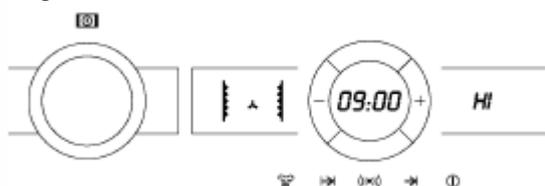
ВНИМАНИЕ!

Функция охлаждения будет по-прежнему функционировать. Это не является сбоем и используется для обеспечения максимально быстрого снижения температуры шкафа.

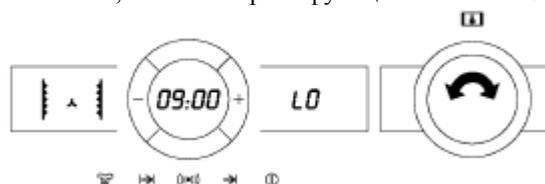
Рекомендации по разморозке продуктов

Разморозка осуществляется с помощью двухуровневой системы подачи горячего воздуха. Функция HI (высокая скорость подачи) предназначена для разморозки любых мясных продуктов, функция LO (низкая скорость подачи) — для рыбных продуктов, пирожных, мучных кондитерских изделий и хлеба.

1. При выборе функции разморозки  на дисплее отобразится символ **HI**.



2. Поверните переключатель температуры в нужное положение, чтобы выбрать функцию **HI** или **LO**.



3. При подтверждении заданной настройки раздастся 2 звуковых сигнала.

Указания по разморозке:

- продукты следует извлечь из упаковки, и расположить на противне шкафа или на тарелке;
- большие куски мяса размещаются на решетке с поддоном, в который при разморозке стекает жидкость;
- мясо и рыбу перед готовкой можно размораживать лишь частично; достаточно того, чтобы поверхность была мягкой для использования приправ;
- после разморозки продукты следует незамедлительно направить на готовку;
- не следует повторно замораживать размороженные продукты.

Ниже приводится таблица значений времени и температуры для разморозки продуктов.

ПРОДУКТ	УРОВЕНЬ LO		УРОВЕНЬ HI	
	Вес	Время	Вес	Время
Хлеб	½ кг	35 мин.		
Пирожные	½ кг	25 мин.		
Рыба	½ кг	30 мин.		
Рыба	1 кг	40 мин.		
Курица			1 кг	75 мин.
Курица			1,5 кг	90 мин.
Стейк на ребрышках			½ кг	40 мин.
Мясной фарш			½ кг	60 мин.
Мясной фарш			1 кг	120 мин.

Данные значения приводятся лишь в качестве стандартного примера. Фактическое время разморозки будет зависеть от температуры окружающей среды, веса продукта и степени заморозки.

Использование «помощника повара» с рецептами

Использование «помощника повара» позволяет автоматизировать процесс готовки продуктов на основе представленных ниже рецептов и добиться непревзойденных результатов.

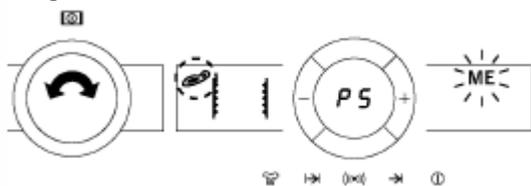
Доступные рецепты:

№ рецепта	СИМВОЛ	РЕЦЕПТЫ	LO	ME	HI	ДИАПАЗОН ВЕСА	БЛЮДА
P1		Цыпленок, птица	Полусырой	Среднепрожаренный	Полностью прожаренный	0,5—10 кг	Цыпленок, утка, индейка, гусь
P2		Куриные бедра	Полусырой	Среднепрожаренный	Полностью прожаренный	0,5—2 кг	Куриные / утиные бедра и ножки
P3		Баранина	Полусырой	Среднепрожаренный	Полностью прожаренный	0,5—6 кг	Жареная ягнятина
P4		Свинина	Полусырой	Среднепрожаренный	Полностью прожаренный	0,5—10 кг	Свинина, молочный поросенок
P5		Телятина	Полусырой	Среднепрожаренный	Полностью прожаренный	0,5—5 кг	Телятина, мясной рулет, кусок фаршированного мяса
P6		Рыба	Полусырой	Среднепрожаренный	Полностью прожаренный	0,5—5 кг	Все рыбные блюда
P7		Пицца	Тонкая корочка	—	Толстая корочка	—	
P8		Пирожные	Пирожные на решетке	—	Пирожное в форме	—	Пирожные, пирожки с открытой фруктовой начинкой, бисквитные пирожные
P9		Фруктовый пирог	Небольшой	—	Большой	—	Фруктовая начинка
P10		Хлеб	Форма	—	Из цельного зерна	0,5—4 кг	

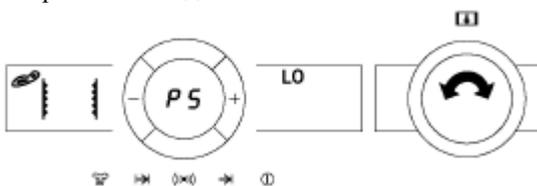
1. Включите шкаф нажатием сенсорной клавиши



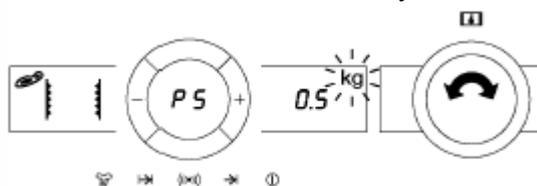
2. Нажмите сенсорную клавишу  для задействия функции «помощник повара».
3. Используя переключатель функций можно переходить от одного рецепта к другому (**P1, P2 и т. д.**), обозначения которых появляются на дисплее таймера. В зависимости от типа рецепта на дисплее функций отображаются символы для мяса, рыбы или выпечки.



4. Для подтверждения выбора нажмите сенсорную клавишу  или подождите несколько секунд.
5. После выбора рецепта поступит запрос от шкафа на подтверждение времени окончания готовки (мясо, рыба) или конкретную настройку для выбранного рецепта (пицца, пирожные). На дисплее замигает символ настройки по умолчанию, **ME** (среднепрожаренный).
6. При необходимости изменения настройки на **LO** (полусырой) или **HI** (полностью прожаренный), поверните переключатель температуры в нужное положение, а затем нажмите сенсорную клавишу  или подождите несколько секунд. Выбранный символ настройки будет постоянно отображаться на дисплее.



7. На данном этапе подтверждается вес приготавливаемого продукта. На дисплее для рецепта появится значение веса и замигает обозначение «кг». Поверните переключатель температуры при необходимости изменения значения веса. Нажмите сенсорную клавишу  или подождите несколько секунд.



8. Подтвердите значение температуры готовки. Значение отображается на дисплее, при этом мигает символ $^{\circ}\text{C}$. Поверните переключатель в требуемое положение при необходимости изменения температуры готовки, нажмите сенсорную клавишу (5) для подтверждения настройки или подождите несколько секунд.



9. Запустится процесс готовки, продолжительность которого зависит от выбора рецепта.

ВНИМАНИЕ!

Время готовки может быть установлено заранее, т.е. шкаф автоматически включится и выключится в установленный момент времени (См. раздел «Настройка времени окончания готовки»).

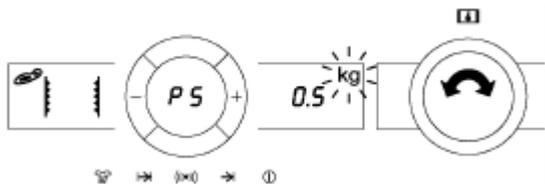
10. В процессе готовки оставшееся время будет отображаться на дисплее таймера, а индикатор AUTO будет медленно мигать.



11. По истечении времени готовки, шкаф выключится, раздастся звуковой сигнал и быстро замигает индикатор AUTO.
12. Нажмите любую сенсорную клавишу, чтобы выключить звуковой сигнал и индикатор AUTO.

Любая выбранная настройка для какого-либо рецепта может быть изменена в процессе готовки.

При нажатии сенсорной клавиши  на дисплее замигают различные символы, **LO, ME, HI, kg** и **°C**. В данный момент можно изменить выбор путем поворота переключателя температуры.



Для подтверждения вносимых изменений нажмите сенсорную клавишу  или подождите несколько секунд.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Значение веса продукта можно изменить только в течение первых 10 минут после начала процесса готовки. Позднее изменить его будет нельзя.

Важная информация о функции автоматической готовки с использованием рецептов

- При выборе рецепта и вводе значения веса шкаф автоматически рассчитывает значение температуры и требуемого времени готовки. Время готовки отсчитывается с момента включения печи из холодного состояния, если не задается настройка предварительного нагрева.
- Крайне важно точно указать вес продукта для обеспечения оптимальных результатов готовки ингредиентов.
- При использовании программ жарки по истечении определенного периода времени шкаф подаст звуковой сигнал о необходимости перевернуть мясной отруб. При отсутствии соответствующих действий программа готовки будет автоматически продолжена.
- При готовке жаркого следует помнить, что общее время выполнения программы потребует увеличения в случае использования мяса с толстым внешним слоем жира.
- Время готовки следует увеличить также в случае одновременного использования нескольких кусков мяса.
- При приготовлении выпечки или изделий в панировке следует помнить, что любой рецепт составляется из расчета 500 г муки или 1 кг сырого картофеля или овощей.
- При необходимости приготовления большего количества продуктов необходимо слегка понизить температуру и увеличить время готовки на 10 минут на каждый дополнительный килограмм продуктов.
- При необходимости приготовления меньшего количества продуктов необходимо слегка повысить температуру и сократить время готовки.

ВНИМАНИЕ!

При использовании базовых рецептов приготовления хлеба (LO) и пиццы шкаф необходимо предварительно разогреть. Это позволит добиться оптимальных результатов готовки.

При использовании прочих рецептов предварительный нагрев не требуется. Соблюдайте нижеприведенные инструкции в случае следующих рецептов:

- Сначала выберите рецепт, затем шкаф запустит процесс предварительного нагрева;
- **ПРИМЕЧАНИЕ: не помещайте продукты в духовку до получения звукового сигнала;**

- по достижении требуемой согласно рецепту температуры шкаф подаст звуковой сигнал;
- после сигнала продукты можно поместить в духовку;
- **звуковой сигнал подается непрерывно до момента помещения продуктов в духовку;**
- шкаф запустит автоматический процесс готовки в соответствии с выбранным рецептом.

Прочие настройки шкафа

Функция защиты от детей

Данная функция, которая может быть задействована в любой момент времени, предназначена для устранения возможности использования шкафа детьми.

Для того чтобы включить функцию, одновременно нажмите и удерживайте сенсорные клавиши + и –, пока не раздастся звуковой сигнал. На дисплее значений температуры загорится индикатор , который указывает на то, что функции шкафа заблокированы.



Для отключения функции одновременно нажмите и удерживайте сенсорные клавиши + и –, пока не раздастся звуковой сигнал и не погаснет индикатор .

Подсветка духовки

Внутренняя подсветка духовки загорается:

- при открытой дверце шкафа; если дверца остается открытой в течение некоторого периода времени, подсветка гаснет в целях экономии потребления энергии;
- при задании какой-либо функции готовки или выборе рецепта; подсветка отключается по истечении определенного периода времени.

Если подсветку необходимо включить в процессе готовки, нажмите сенсорную клавишу +. При удерживании клавиши в течение определенного периода времени раздастся звуковой сигнал, и подсветка останется включенной на протяжении всего процесса готовки. Для отключения подсветки снова нажмите сенсорную клавишу +.

Функция очистки TeKa Hydroclean®

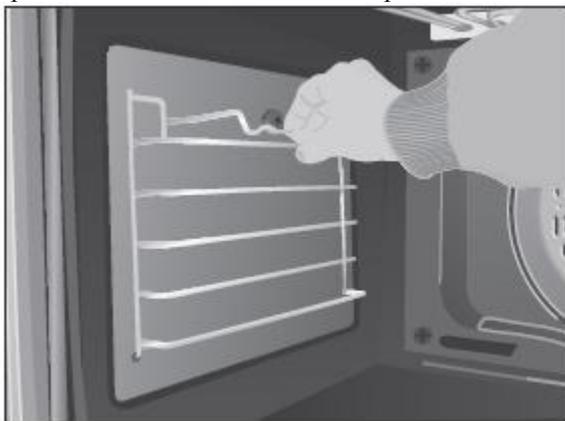
При использовании данной функции стойкие жировые отложения и грязь на стенках духовки могут быть легко удалены под воздействием пара, в частности, благодаря отличным качествам нового эмалированного покрытия TeKa Hydroclean®.

Благодаря новой технологии ТЕКА Hydroclean® больше нет необходимости использовать средство для удаления жиров и масел. Духовка будет абсолютно чистой после протирки стенок от воды и грязи.

Использование цикла очистки духовки

Запуск программы очистки следует осуществлять только после полного остывания духовки. Работа программы при неостывшей духовке может привести к нежелательным последствиям.

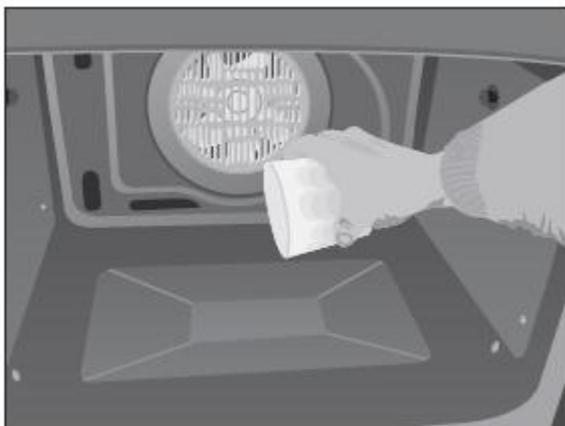
1. Извлеките противни и прочие съемные комплектующие, включая опорные элементы противней и телескопические направляющие.



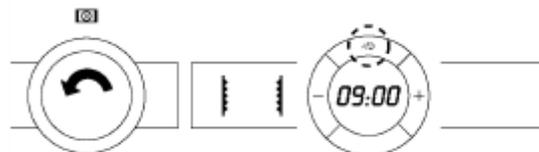
Внимание!

Не используйте функцию ТЕКА Hydroclean® для одновременной очистки поверхностей духовки и противней, поскольку это не позволит добиться оптимальных результатов. При очистке противней следуйте нижеприведенным инструкциям.

2. После того как духовка остынет, осторожно налейте 250 мл воды в выемку на дне.
3. Включите шкаф нажатием сенсорной клавиши



4. Поверните переключатель функций против часовой стрелки, пока на дисплее таймера не появится индикатор



5. При задействовании функции Hydroclean® раздастся звуковой сигнал. Индикатор медленно мигает, а на дисплее отобразится значение времени, оставшегося до завершения цикла очистки.

ПРИМЕЧАНИЕ:

продолжительность цикла не может быть изменена; для того чтобы остановить цикл очистки до его завершения необходимо выключить шкаф

нажатием сенсорной клавиши

6. По окончании цикла шкаф выключится автоматически, раздастся звуковой сигнал и быстро замигает индикатор

7. Нажмите любую сенсорную клавишу, чтобы выключить звуковой сигнал и индикатор
8. Теперь любые следы жира или загрязнений на стенках шкафа можно легко удалить влажной тканью.

ПРИМЕЧАНИЕ:

не открывайте дверцу до завершения программы очистки, поскольку этап охлаждения чрезвычайно важен для дальнейшего бесперебойного функционирования шкафа; программа очистки выполняется при низкой температуре, а по ее завершении любые остаточные следы загрязнений можно удалить влажной тканью; время охлаждения зависит от температуры в помещении; прежде чем прикоснуться к любой из внутренних поверхностей духовки, убедитесь в том, что последняя полностью остыла.

Как использовать цикл очистки противней?

Эмалированное покрытие по технологии ТЕКА *Hydroclean*[®] обладает отличными свойствами, благодаря которым любые следы, оставшиеся от готовки продуктов, могут быть легко удалены с поверхности противней. Если стойкие следы все же остаются после выполнения стандартного цикла очистки, выполните следующие инструкции:

1. поместите противень, который необходимо очистить на опорный элемент средней полки;
2. после того как шкаф остынет, осторожно вылейте 250 мл воды в противень;
3. выберите функцию ТЕКА *Hydroclean*[®].

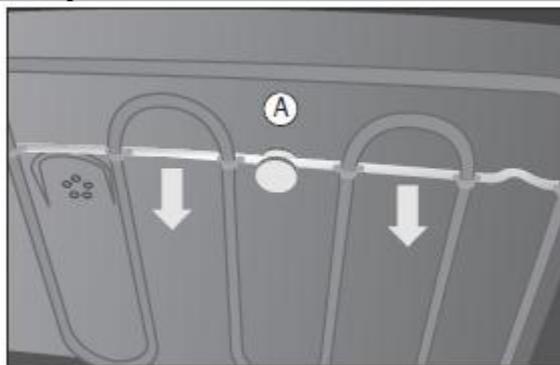
ПРИМЕЧАНИЕ

Эмалированное покрытие ТЕКА *Hydroclean* спроектировано под очистку при использовании автоматической программы шкафа, поскольку применение любых иных методов может привести к его повреждению. В частности, нанести серьезный ущерб покрытию могут средства защиты от накипи. Не следует мыть противни шкафа с эмалированным покрытием *Hydroclean* в посудомоечной машине. При необходимости глубокой очистки используйте мягкодействующее чистящее средство. Некоторые продукты, например, томаты, уксус или жаркое в маринаде могут вызвать изменение цвета эмалированного покрытия. Это вполне нормальное явление.

Складная решетка-гриль

При выполнении очистки верхней части шкафа следуйте нижеприведенным инструкциям:

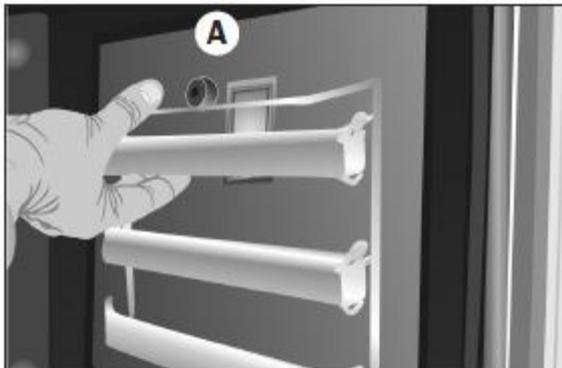
- подождите, пока шкаф полностью не остынет;
- потяните стержень решетки-гриля (А) обеими руками для высвобождения последней из верхней точки крепления;
- поверните решетку и очистите верхнюю внутреннюю поверхность шкафа;
- установите решетку в исходное положение.



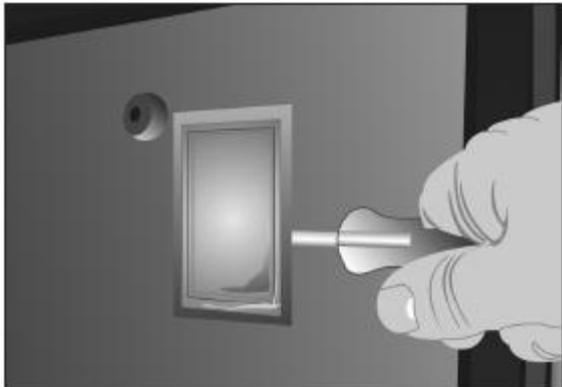
ВНИМАНИЕ!

Перед тем как заменить лампу, убедитесь в том, что шкаф отключен от сети.

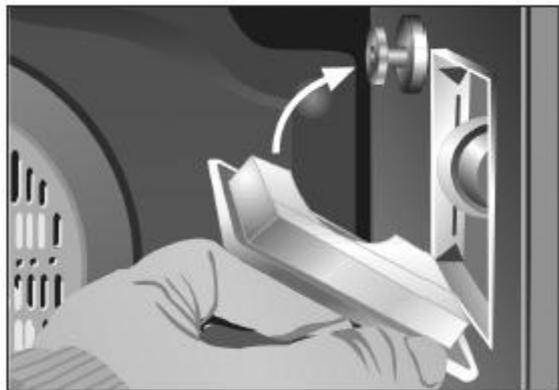
- Отсоедините хромированные опоры, ослабив винт (А).



- Снимите стекло держателя лампы с помощью соответствующего инструмента.



- Замените лампу.
- Установите на место стеклянную крышку, убедившись в том, что все элементы находятся на своих местах и плотно подогнаны.



Лампа должна быть устойчива к воздействию температур до 300 °С. Заказать лампу можно в Службе технической поддержки.



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