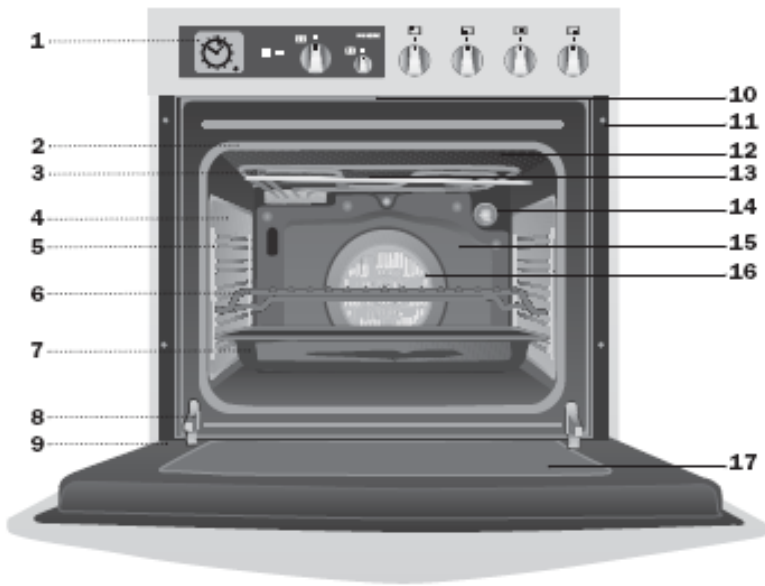


# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ДУХОВОЙ ШКАФ НІ 635 / НІ 635 МЕ



**teka**

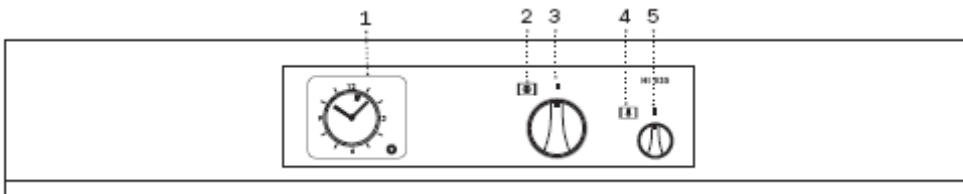


- 1 Панель управления\*
- 2 Прорезиненный уплотнитель духового шкафа
- 3 Элемент гриля
- 4 Каталитическая боковая панель
- 5 Хромированные направляющие с приспособлением против переворачивания
- 6 Решётка
- 7 Противень с легко очищающимся покрытием
- 8 Петля дверцы
- 9 Дверца
- 10 Воздуховывод
- 11 Крепёж к корпусу
- 12 Защитный экран гриля
- 13 Вывод для дыма
- 14 Подсветка
- 15 Задняя панель
- 16 Вентилятор
- 17 Внутреннее закалённое стекло

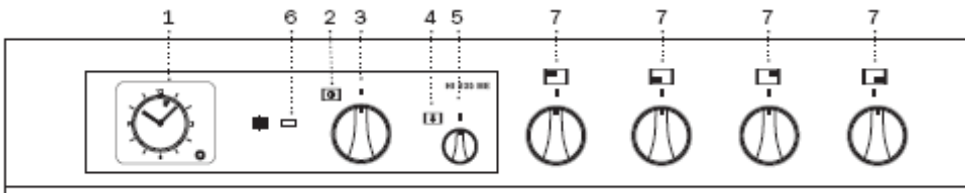
\* с покрытием против следов пальцев

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### Модель HI 635



### Модель HI 635 ME



- |   |  |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Аналоговые часы</li> <li>2 Индикатор включения духового шкафа</li> <li>3 Селектор режима приготовления</li> <li>4 Индикатор нагрева. Показывает, что духовой шкаф нагревается. Индикатор гаснет, когда температура внутри духового шкафа достигает заданной величины.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>5 Температурный регулятор</li> <li>6 Индикатор включения варочной панели. Показывает, что одна или более конфорок включены</li> <li>7 Ручки управления варочной поверхностью</li> </ol> |
|---|--|

### Выключение духового шкафа



#### **Обычный**

Используется для выпечки бисквитов и пирогов, когда поступающее тепло должно распределяться равномерно для получения мягкой структуры.



#### **Обычный с вентилятором**

Подходит для жарки и выпекания пирогов. Вентилятор равномерно распределяет тепло внутри духовки.



#### **Гриль**

Для приготовления блюд с обжариванием наружного слоя. Этот режим позволяет обжаривать наружный слой без воздействия на внутреннюю часть продукта. Идеально подходит для приготовления плоских, ровных кусочков, таких как бифштексы, реберная часть туши, рыба, гренки.



#### **Макси гриль**

Позволяет готовить большие по размеру поверхности, чем при использовании гриля: в сочетании с более высокой мощностью сокращает время приготовления продукта.



#### **Макси гриль с вентилятором**

Позволяет равномерно поджаривать блюдо одновременно с подрумяниванием корочки. Идеально подходит для приготовления гриля. Предназначен для приготовления больших кусков мяса. Рекомендуется положить блюдо на решётку, подставив под низ поддон для стекания бульона и сока.

#### **Предупреждение**

При использовании режимов гриля, макси гриля или макси гриля с вентилятором, дверца духового шкафа должна быть закрыта.



#### **Нижний нагревательный элемент**

Осуществляет нагрев только снизу. Подходит для подогрева блюд, выпечки из дрожжевого теста.



#### **Гриль и нижний нагревательный элемент**

Предназначен для жарки. Может быть использован для кусков любого размера.

#### **Примечание**



Сигнальная лампочка остаётся включённой при работе в любом режиме.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

### Установка времени на часах

Нажмите и поворачивайте регулятор (A) против часовой стрелки, пока стрелки часов не будут показывать текущее время



### Ручное управление духовкой

- 1 Поверните регулятор времени приготовления (A) против часовой стрелки до положения 
- 2 Выберите режим приготовления и температуру
- 3 Установите регулятор на , чтобы выключить духовой шкаф.



### Установка времени приготовления

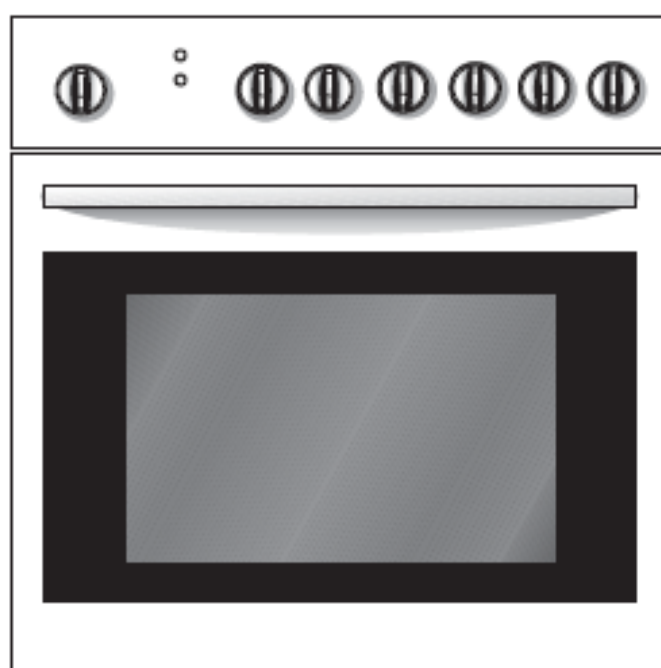
Эта функция позволяет устанавливать время, в течение которого будет происходить процесс приготовления.

- 1 Поверните регулятор времени приготовления (A) против часовой стрелки, установив желаемое время приготовления в минутах. Подсветка часов будет гореть до истечения запрограммированного времени приготовления.
- 2 Выберите режим приготовления и температуру
- 3 Когда запрограммированное время истечет, духовой шкаф автоматически отключится, подсветка часов погаснет и прозвучит звуковой сигнал
- 4 Поверните регулятор времени приготовления (A) против часовой стрелки до положения , чтобы отключить звуковой сигнал
- 5 Установите регулятор на , чтобы выключить духовой шкаф.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Стекло дверцы данной модели нагревается не более 60 К (по стандарту EN 60335-1\ 2-6)

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И УХОДУ



**TeKa**


## Содержание

## Перед первым использованием

<b>Перед первым использованием</b>	<b>Стр. 6</b>
<b>Экологичная упаковка</b>	<b>6</b>
<b>Инструкции по безопасности</b>	<b>7</b>
<b>Оборудование духового шкафа</b>	<b>8</b>
<b>Очистка и уход</b>	<b>10</b>
Очистка внутренней поверхности духовки	10
Очистка каталитических панелей	10
Очистка внешней поверхности и аксессуаров	12
Очистка дверцы духового шкафа	12
Замена лампочки внутри духового шкафа	13
<b>Если есть неполадки</b>	<b>14</b>
<b>Техническая информация</b>	<b>15</b>
<b>Установка</b>	<b>15</b>
Перед установкой. Комментарии	15
Подключение к электросети. Требования	16

Внимательно прочитайте эту инструкцию, чтобы Ваш духовой шкаф работал наиболее эффективно.

В результате процесса производства на духовке может оставаться жир и прочая грязь. Чтобы избавиться от нее, следуйте рекомендациям:

- Удалите весь упаковочный материал, включая защитный пластик, если он имеется.
- Включите духовой шкаф в режиме  250°C на один час. Чтобы сделать это, ознакомьтесь с инструкцией.
- После того как духовой шкаф остынет, почистите его, включая аксессуары

В течение этой процедуры могут появиться неприятные запахи, поэтому кухню нужно тщательно проветрить.

## Экологичная упаковка

Упаковочные материалы могут быть переработаны и использованы повторно. Обратитесь к местным властям по вопросу норм переработки материалов

# Инструкции по безопасности

## Электрическая безопасность

- Ремонт должен производиться только авторизованными сервисными центрами Тека с использованием оригинальных запасных частей Тека. Ремонт, проводимый посторонними людьми, может повредить устройству и функциональности духового шкафа и стать угрозой для жизни и здоровья.
- Отключите духовой шкаф, если заметили какие-то неполадки

## Безопасность для детей

- Не позволяйте детям подходить к духовому шкафу во время его работы.
- У большинства моделей температура дверцы не достигает 60 К. Если у Вашего духового шкафа температура дверцы выше, Вы можете приобрести специальную дверцу в сервисном центре.

## Безопасность использования

- Производитель не несет ответственность за использование духового шкафа не по назначению.
- Использовать духовой шкаф допустимо, только если он встроен в кухонный гарнитур

- Не храните масла, жиры или легко воспламеняющиеся вещества внутри духового шкафа, так как это может быть опасно при включении духового шкафа.
- Не опирайтесь и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа, так как она может сломаться и причинить вред Вашему здоровью.
- Не стелите на дно духового шкафа алюминиевую фольгу. Она препятствует эффективному приготовлению и может повредить эмаль.
- Не ставьте посуду с пищей на дно духового шкафа. Всегда используйте противни и решетки.
- Не проливайте воду на дно духового шкафа во время его работы, так как это может повредить эмаль.
- Во время работы духового шкафа как можно меньше приоткрывайте дверцу, чтобы избежать лишних потерь электроэнергии.
- Используйте специальные перчатки, если нужно что-то достать из горячего духового шкафа
- Если требуется остудить духовой шкаф, откройте дверцу, чтобы провентилировать внутреннюю камеру и дать запахам выйти наружу.
- При приготовлении жидких блюд на дверце может образоваться конденсат.

## Оборудование духового шкафа

Наличие оборудования зависит от конкретной модели. Обратитесь к перечню характеристик, приложенному к данной инструкции

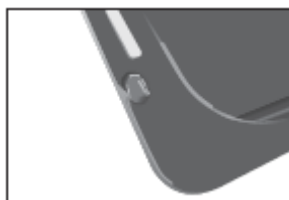
### Уровневые держатели

В вашем духовом шкафу имеются держатели на 5 уровнях для крепления аксессуаров. Уровни, обозначенные в Таблицах приготовления, отсчитываются снизу.



### Система против переворачивания

Противни и решетки имеют специальное приспособление, которое позволяет их выдвинуть, чтобы проверить готовность блюда, без риска переворачивания.



### Эмалированный противень для выпечки

Подходит для выпечки бисквита, печенья, тортов и т.д. Установите противень в духовку наклонным краем к дверце. Наклонный край противня позволит легко снять пищу с противня с помощью лопатки.



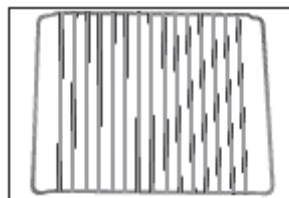
### Эмалированный противень для жарки

Используется для жарки блюд. Также может использоваться, чтобы собирать стекающие соки и жиры, когда пища жарится на решетке. В этом случае, чтобы избежать дыма, налейте в противень немного воды.



### Решетка

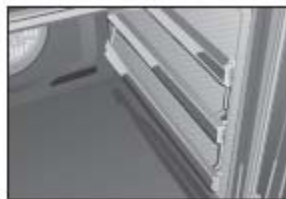
Используется в качестве подставки под банки или посуду. При жарке на решетке нужно использовать противень для сбора стекающих соков и жиров.





### **Телескопические направляющие**

Скользкие направляющие, которые помогают легко и плавно выдвигать аксессуары из духового шкафа без риска опрокидывания.



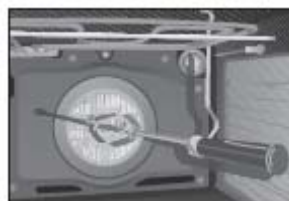
### **Каталитические панели**

Они имеют грубую поверхность, которая позволяет им самоочищаться (см. раздел по очистке).



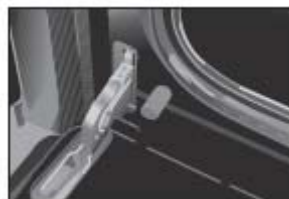
### **Вертел**

Чтобы установить и использовать вертел, обратитесь к руководству по использованию. Мы рекомендуем использовать противень для сбора стекающих соков и жиров.



### **Система автоматического выключения при открытой двери**

Если дверца открыта, нагрев и вентилятор автоматически выключаются. Когда дверца закрывается, духовой шкаф возобновляет работу по заданным установкам.



### **Ручка противня**

Используется, если Вы хотите выдвинуть противень и проверить готовность блюда. При этом используйте защитные перчатки, чтобы избежать ожогов.



### **Покрытие Crystal Clean**

Специальное покрытие, которое позволяет легко очищать духовой шкаф



# Очистка и уход

## Предупреждение

Прежде, чем проводить любые действия по очистке и уходу, отключите духовой шкаф от сети.

### Очистка внутренней поверхности духовки

- Очистите внутреннюю поверхность духовки от остатков пищи и жира, которые могут вызывать дым и неприятные запахи, а также оставлять пятна.
- Эмалированные поверхности (например, дно духового шкафа) очищайте, когда духовой шкаф остыл, с помощью синтетических щеток или губок теплой мыльной водой. Если у Вас есть специальные чистящие средства для духовых шкафов, используйте их только на эмалированных поверхностях, следуя инструкциям производителя

## Предупреждение

Не мойте внутреннюю поверхность духовки паром или сильной струей воды. Также не используйте металлические мочалки или другой материал, который может поцарапать эмаль

## Ручка противня

Используется, если Вы хотите выдвинуть противень и проверить готовность блюда. При этом используйте защитные перчатки, чтобы избежать ожогов.

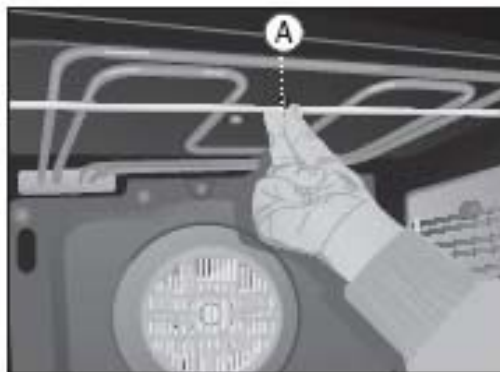
- В большинстве моделей имеются каталитические (самоочищающиеся) панели. Эта система позволяет избавиться от мелких частиц жира во время приготовления на высоких температурных уровнях.
- Если частицы жира после приготовления все-таки остались, можно включить пустой духовой шкаф на 1 час при температуре 250°C.

## Использование складывающегося элемента гриля (зависит от модели)

Чтобы очистить верхнюю часть духового шкафа:

- Подождите, пока духовой шкаф остынет
- Поверните винт (А) и опустите элемент гриля до упора.

Очистите верхнюю часть духовки и верните элемент гриля в начальное положение.



### Очистка каталитических панелей

Если частицы пищи все-таки остались после самоочистки:

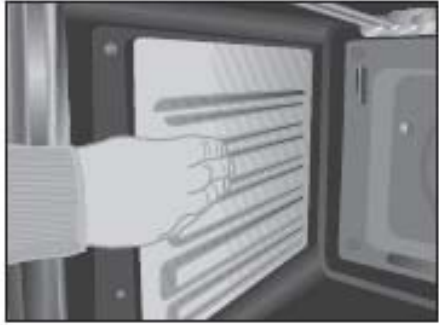
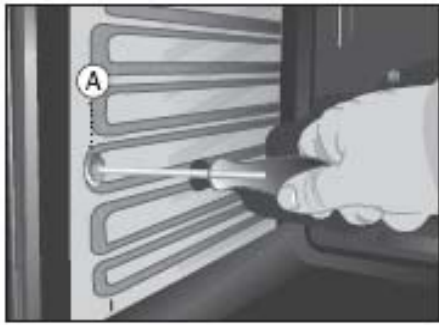
- 1 Снимите панели и замочите их в воде, пока частицы пищи не размокнут
- 2 Очистите панели с помощью губки и чистой воды
- 3 Высушите панели и поставьте их обратно в духовой шкаф
- 4 Включите духовой шкаф на 1 час при температуре 250°C.

## Предупреждение

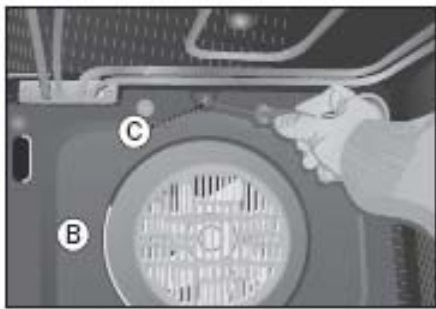
Не используйте обычные и абразивные чистящие средства для чистки каталитических панелей.

## Как снять боковые каталитические панели с направляющими противня.

- 1 Удалите из духового шкафа аксессуары.
- 2 Ослабьте болт (А) и вытащите боковые панели.



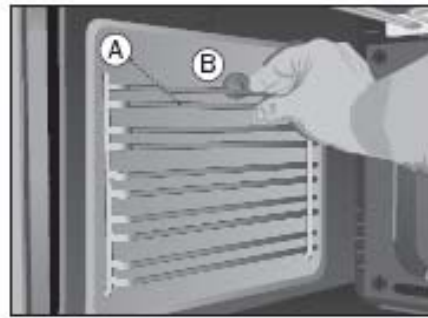
- 3 Чтобы извлечь заднюю панель (B), удалите болт (C).



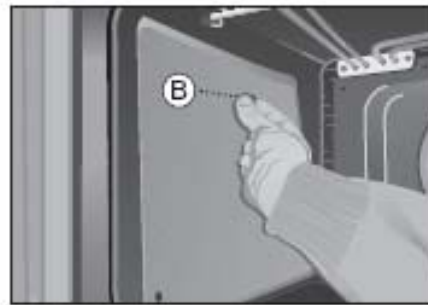
- 4 Прделайте все действия в обратном порядке, чтобы собрать все оборудование

### Как снять направляющие и плоские каталитические панели

- 1 Удалите из духового шкафа аксессуары.
- 2 Вытащите направляющие (A), освободив их от болта (B)

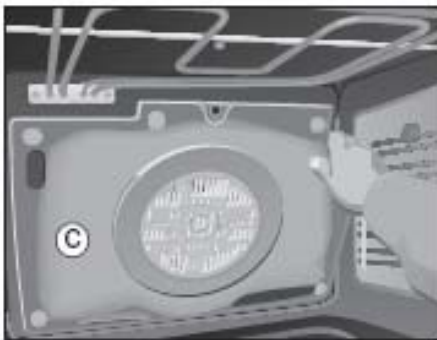
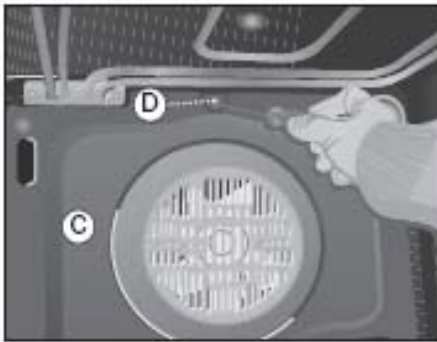


- 3 Удалите болт (B) , который закрепляет плоские каталитические панели





- 4 Чтобы разобрать заднюю панель (С), удалите винт (D).



- 5 Прделайте все действия в обратном порядке, чтобы собрать все оборудование.

#### Внимание

Плоские каталитические панели могут использоваться с двух сторон.

Когда одна сторона изнасилась, панели можно перевернуть и прикрепить к эмалированной поверхности внутри духового шкафа другой стороны.

#### Очистка внешней поверхности и аксессуаров

Чистите внешнюю поверхность духовки и аксессуары теплой мыльной водой или мягким порошком.

#### Предупреждение

Никогда не используйте металлическую мочалку и твердые порошки, так как они могут поцарапать эмаль. Для поверхностей из нержавеющей стали нужно использовать мягкую губку или ткань.

Чтобы очистить внешнюю поверхность духовки, не пытайтесь вытащить регуляторы, так для этого нужно вытащить духовой шкаф из кухонного шкафа.

#### Очистка дверцы духового шкафа

В некоторых моделях дверцу можно снять, чтоб облегчить процесс очистки. Для этого:

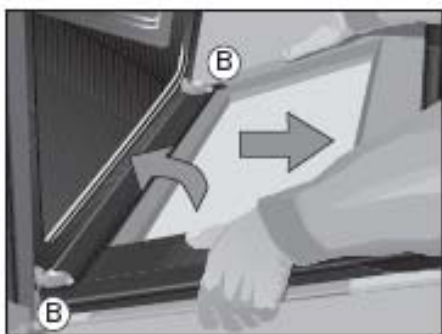
- 1 Откройте дверцу
- 2 Поверните до конца два крепежа (А).



- 3 Закройте дверцу, пока она полностью не встанет в крепежи



- 4 Вытащите дверцу из петель, держась двумя руками за боковые стороны дверцы



- 5 Прделайте все действия в обратном порядке, чтобы установить дверцу обратно.

## Замена лампочки внутри духового шкафа

### Предупреждение

Прежде чем менять лампочку, убедитесь, что духовой шкаф отключен от сети.

- Открутите стекло от патрона.
- Замените лампочку и поставьте стекло обратно.

Сменная лампочка должна выдерживать температуру до 300°C. Закажите ее в сервисном центре.



ПРОБЛЕМА	ЧТО ДЕЛАТЬ
<b>Духовой шкаф не работает</b>	
	<p>Проверьте подключение к сети. Убедитесь, что напряжение соответствует напряжению в сети. Убедитесь, что часы находятся в ручном или автоматическом режиме программирования. Проверьте положение селектора режима приготовления и регулятора температуры.</p>
<b>Лампочка внутри духовки не горит</b>	
	<p>Замените лампочку. Проверьте правильность установки лампочки по инструкции.</p>
<b>Индикатор нагрева не загорается</b>	
	<p>Выберите температуру. Выберите режим. Индикатор должен гореть только тогда, когда духовой шкаф нагревается до заданной температуры.</p>
<b>Во время работы выходит дым</b>	
	<p>Это обычное явление во время первого использования. Периодически чистите духовой шкаф. Уберите излишки масла или жира из противня. Не выбирайте более высокую температуру, чем это указано в таблицах приготовления.</p>
<b>Результат приготовления не соответствует ожиданиям</b>	
	<p>Обратитесь к таблицам приготовления, чтобы правильно настроить духовой шкаф.</p>

### Внимание

Если проблема не решается в помощью наших рекомендаций, обратитесь в сервисный центр.

## Техническая информация

Если духовой шкаф не работает, позвоните в сервисный центр и назовите:

- 1 Серийный номер
- 2 Модель духового шкафа

Эту информацию Вы найдете на табличке с характеристиками, которая расположена в нижней части духового шкафа и видна при открытой дверце.

Чтобы помочь идентифицировать Ваш духовой шкаф, мы рекомендуем записать следующие данные:

### Серийный номер:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

### Модель:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

☺ Продукт, который Вы приобрели, соответствует европейским нормам электрической безопасности (73/23/CEE) и электромагнитной совместимости (89/336/CEE).

## Установка

Эта информация предназначена только для квалифицированного специалиста по установке и подключению. Если Вы устанавливаете духовой шкаф самостоятельно, производитель не несет ответственности за возможные неполадки.

### **Перед установкой. Комментарии**

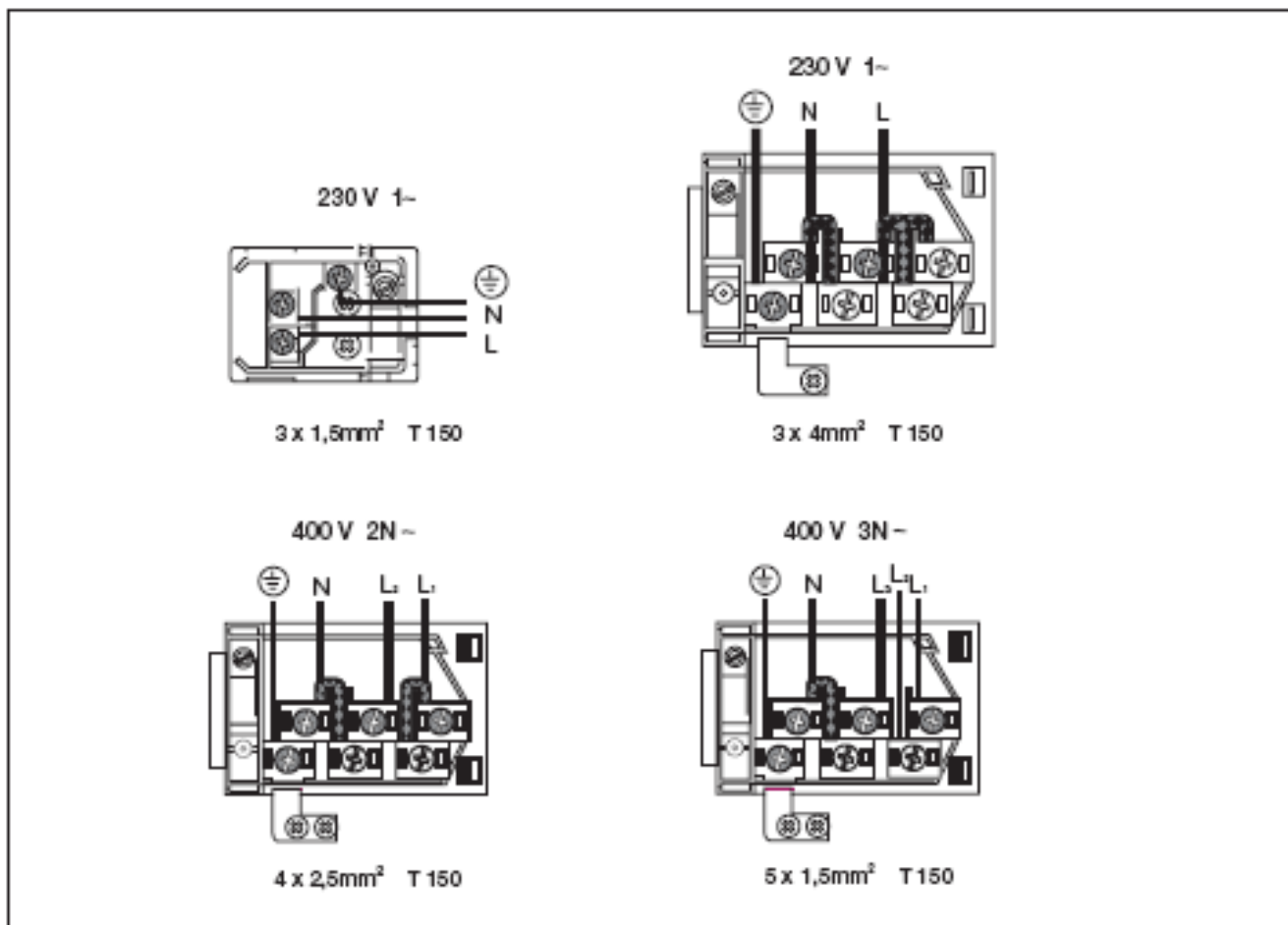
- Чтобы распаковать духовой шкаф, потяните за ярлык, расположенный внизу коробки. Чтобы повернуть ее, держите за боковые ручки, а не за ручку дверцы духового шкафа.
- Духовой шкаф встраивается в кухонный гарнитур с подходящими размерами глубиной не менее 580 мм.
- Чтобы установить multifunctionальный духовой шкаф, в кухонной базе не должно быть никаких препятствий (арматуры, труб и пр.)
- Клей, которым прикрепляются пластиковые элементы, должен выдерживать температуру до 85°C.
- Наши духовые шкафы могут устанавливаться только совместно с варочными панелями Тека. В противном случае можно повредить технику.
- Для установки варочной панели обратитесь к соответствующей инструкции.

## Подключение к электросети. Требования.

Специалист по установке должен проверить, что:

- Напряжение в сети соответствует показателям, указанным на табличке с характеристиками

- Сеть может выдержать максимальную мощность, указанную на табличке с характеристиками.
- Чтобы подключить духовой шкаф к сети, специалист должен использовать провод типа T150. Ниже представлены схемы подключения:




































## ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД


























В Таблицах приготовления указаны примерные уровни температуры и время приготовления различных блюд. Наличие подходящего режима приготовления зависит от модели духового шкафа, поэтому сначала необходимо ознакомиться с характеристиками Вашего духового шкафа. Для наиболее эффективного приготовления мы рекомендуем предварительно разогревать духовой шкаф в режиме  или . Время предварительного разогрева истекает, когда гаснет индикатор (см. Инструкцию по эксплуатации).



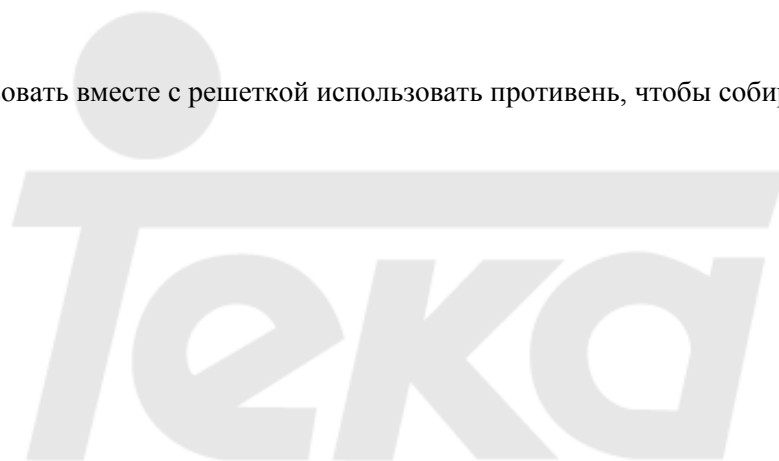
Закуски	Вес (кг)	Положение противня	Режим приготовления	Температура (°C)	Время (мин)	Тип посуды
Печеный рис	0,35	1		180-200	45-50	Неглубокая форма
				170-190	35-40	
				170-190	35-40	
Кулебяка	1,5	3		170-190	45-50	Противень
		2		160-180	30-35	
		2		160-180	30-35	
Овощное рагу	1	2		190-210	45-50	Неглубокая форма
				170-190	30-35	
				170-190	30-35	
Пирог с овощами	1,5	2		190-210	55-60	Неглубокая форма
				170-190	45-40	
				170-190	50-55	
Печеный картофель	1	3		180-200	60-65	Противень
				180-200	50-55	
				180-200	50-55	
Пицца	0,65	3		190-210	20-25	Решетка
		2		170-190	10-15	
		2		170-190	15-20	
Пирог с заварным кремом	1,5	2		180-200	45-50	Форма для выпечки
				160-180	45-50	
				160-180	45-50	
Помидоры фаршированные	0,75	3		170-190	10-15	Противень
		2		160-180	10-15	
		2		160-180	10-15	
Баклажаны в сухарях	1	4		200-220	15-20	Противень
Чертополох в сухарях	0,5	4		200-220	10-15	Неглубокая форма
Лазанья	1	3		180-200	25-30	Неглубокая форма























Рыбные блюда	Вес (кг)	Положение противня	Режим приготовления	Температура (°C)	Время (мин)	Тип посуды
Красный лещ	1,5	3		180-200	30-35	Противень
				170-190	25-30	
				170-190	25-30	
Дорадо	1	3		190-210	25-30	Противень
				180-200	25-30	
				180-200	25-30	
Рыбный пирог из слоеного теста	1	2		190-210	30-35	Форма
				180-200	30-35	
				180-200	30-35	
Камбала	1	3		170-190	15-20	Противень
				160-180	10-15	
				160-180	10-15	
Морской окунь	1	3		190-210	20-25	Противень
				180-200	15-20	
				180-200	15-20	
Хек	1,5	3		190-210	25-30	Противень
				180-200	20-25	
				180-200	20-25	
Пирог с рыбой	1,5	2		190-210	40-45	Форма
				170-190	40-45	
				180-200	50-55	
Лосось, запеченный в фольге	1	3		180-200	20-25	Противень
				170-190	15-20	
				170-190	15-20	
Форель	1	2		190-210	20-25	Противень
				180-200	15-20	
				180-200	15-20	
Рыбное филе	0,5	4		170-190	15-20	Решетка
Сардины	0,5	4		180-200	15-20	Решетка

Мясные блюда	Вес (кг)	Положение противня	Режим приготовления	Температура (°C)	Время (мин)	Тип посуды
Молочный поросенок	2	3		190-210	75-85	Противень
				170-190	65-75	
				180-200	80-85	
Кролик	1,5	3		180-200	60-65	Противень
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
				170-190	35-40	
Барашек	1,5	3		190-210	50-55	Противень
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Мясные закуски	1,5	3		170-190	35-40	Форма
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Филейная часть свинины	1	3		170-190	40-45	Противень
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Цыпленок	1,5	3		190-210	50-55	Противень
				170-190	45-50	
				170-190	45-50	
				170-190	40-45	
Ростбиф	1	3		190-210	35-40	Противень
				170-190	30-35	
				180-200	35-40	





















Мясные блюда	Вес (кг)	Положение противня	Режим приготовления	Температура (°C)	Время (мин)	Тип посуды
Филе в сухарях	1	3		180-200	35-40	Противень
				160-180	30-35	
				160-180	30-35	
Шашлык	0,5	4		190-210	5-10	Решетка*
Гамбургер	0,5	4		180-200	5-10	Решетка*
Сосиски	0,5	4		180-200	15-20	Решетка*

\* Рекомендуется использовать вместе с решеткой использовать противень, чтобы собирать стекающий сок и жир



Выпечка и десерты	Вес (кг)	Положение противня	Режим приготовления	Температура (°C)	Время (мин)	Тип посуды
Бисквит	0,5	2		170-190	35-40	Форма
				160-180	30-35	
				160-180	30-35	
Рулет с вареньем	0,3	3		170-190	10-15	Противень
				160-180	10-15	
				160-180	10-15	
Открытый пирог с фруктовой или ягодной начинкой	0,5	1		160-170	60-65	Форма
		2		150-160	55-60	
		2		160-170	55-60	
Печенье	0,5	3		160-180	20-25	Противень
				150-160	20-25	
				150-170	15-20	
Слоеное тесто	0,25	3		170-190	15-20	Противень
				150-170	15-20	
				170-180	15-20	
Маленький бисквитный кекс	0,5	2		160-180	25-30	Противень
				150-170	20-25	
				150-170	25-30	
				160-180	20-25	
Печеные яблоки	1	3		180-200	35-40	Противень
				170-190	25-30	
				170-190	30-35	



Выпечка и десерты	Вес (кг)	Положение противня	Режим приготовления	Температура (°C)	Время (мин)	Тип посуды
Безе	0,2	3		100-120	70-75	Противень
				100-120	65-70	
				100-120	60-65	
Печеные бананы	0,5	3		170-190	20-25	Форма
				160-180	15-20	
				160-180	15-20	
				170-190	10-15	
Печенье из слоеного теста	0,25	2		180-200	20-25	Противень
				170-190	15-20	
				170-190	20-25	
Сливовый пирог	0,5	2		170-190	60-65	Форма
				160-180	55-60	
				160-180	50-55	
Яблочный пирог	1	2		170-190	50-55	Противень
				160-180	45-50	
				160-180	45-50	
Чизкейк	1	2		180-200	45-50	Форма
				170-190	40-45	
				170-190	35-40	
Слойка с яблоками	1,5	3		170-190	55-60	Форма

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

<b>Производитель</b>	<b>ТЕКА</b>
<b>Модель</b>	<b>HF 650</b>
Класс энергопотребления по шкале от А (самое низкое энергопотребление) до G (самое высокое энергопотребление)  Быстрый разогрев  Обычный режим  Усиленная вентиляция	<b>B</b>    ←
<b>Энергопотребление</b>  Обычный режим  Усиленная вентиляция	<b>0,96 кВт/ч</b>  <b>1,04 кВт/ч</b>
Полезный объем	<b>56</b>
Размер: маленький средний большой	←
Время приготовления стандартной порции  Обычный режим  Усиленная вентиляция	<b>49 мин</b>  <b>50 мин</b>
Площадь приготовления	<b>1300 см<sup>2</sup></b>
Уровень шума (дБ (А))	<b>55</b>