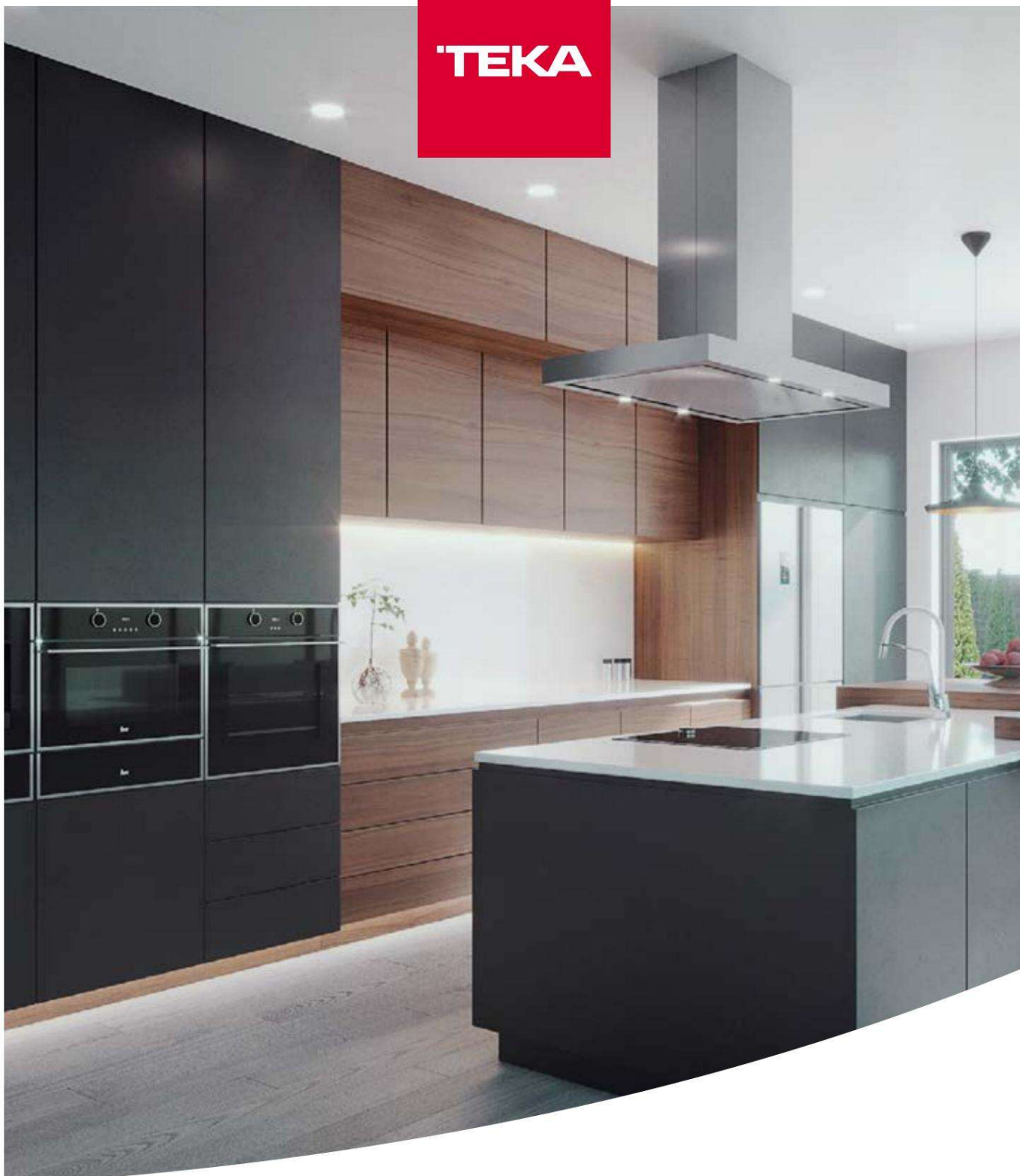


TEKA



Instruccions d'ús
Forn 900

CA

www.teka.com

ESPAÑOL



Por favor, antes de utilizar su horno por primera vez, lea atentamente las instrucciones de instalación y mantenimiento incluidas en su horno.

Dependiendo del modelo, los accesorios incluidos en su horno pueden variar respecto a los mostrados en las imágenes.

PORTUGUÊS



Antes de utilizar o forno pela primeira vez, leia atentamente as instruções de instalação e manutenção fornecidas com o forno.

Dependendo do modelo, os acessórios incluídos no forno podem variar em relação às imagens apresentadas.

ENGLISH



Before using your oven for the first time, please carefully read the installation and maintenance instructions that come with it.

Depending on the model, the accessories included in your oven may vary from those shown in the pictures.

FRANÇAIS



Avant la première utilisation de votre four, veuillez lire attentivement les instructions d'installation et d'entretien fournies avec votre four.

Selon les modèles, il est possible que les accessoires fournis avec votre four soient différents de ceux indiqués sur les images.

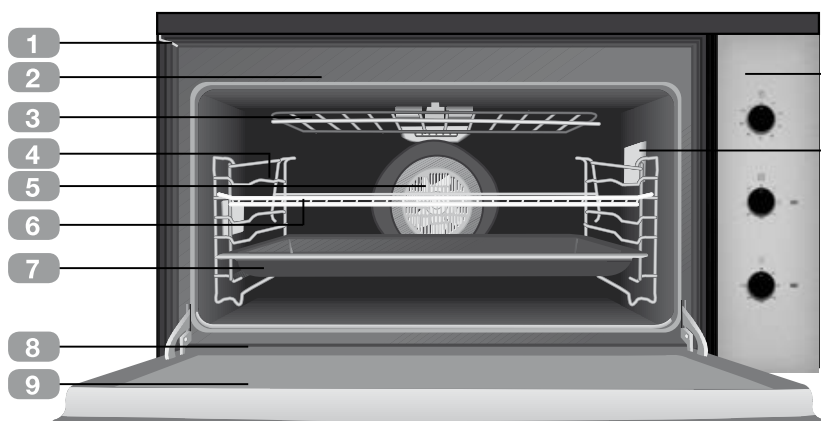
DEUTSCH



Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal verwenden, lesen Sie bitte die zu Ihrem Backofen gehörenden Einbau- und Wartungsanweisungen aufmerksam durch.

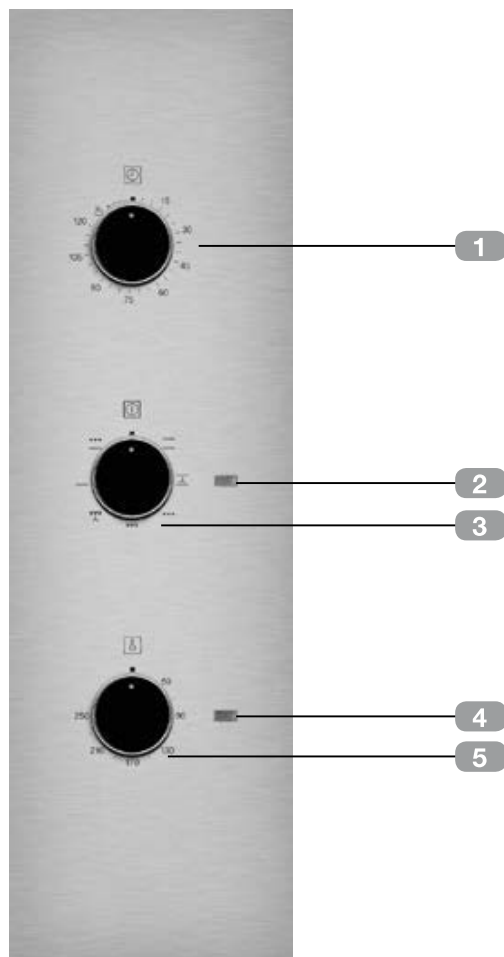
Je nach Modell können die Zubehörteile Ihres Backofens von den auf den Abbildungen dargestellten abweichen.

Descripción del horno



- 1 Fijación al mueble
- 2 Salida de aire de refrigeración
- 3 Resistencia de grill doble abatible
- 4 Soportes bandejas
- 5 Turbina
- 6 Parrilla
- 7 Bandeja de asados
- 8 Bisagra
- 9 Puerta
- 10 Frontal de mandos
- 11 Lámparas

Frontal de mandos



- 1 Mando temporizador minuterero
- 2 Piloto conexión horno
- 3 Selector de funciones
- 4 Piloto de calentamiento. Indica la transmisión de calor al alimento y se apaga al alcanzar la temperatura seleccionada
- 5 Selector de temperaturas

Símbolos del selector de funciones



Modelo HSF 900



Funciones del horno



INFORMACIÓN

Para una descripción de uso de cada una de las funciones, consulte la guía de cocinados incluida en su horno.



DESCONEXIÓN DEL HORNO



CONVENCIONAL

Se usa en bizcochos y tartas en los que el calor recibido debe ser uniforme y para que consigan una textura esponjosa.



CONVENCIONAL CON TURBINA

Adecuado para asados y pastelería. El ventilador reparte de forma uniforme el calor en el interior del horno, reduciendo el tiempo y la temperatura de cocinado.

Esta función también permite descongelar alimentos, colocando el selector de temperaturas en posición ⓘ.



GRILL

Gratinado y asado superficial. Permite el dorado de la capa exterior sin afectar al interior del alimento. Indicado para piezas planas como bistec, costillas, pescado, tostadas.



MAXIGRILL

Permite el gratinado en mayores superficies que en Grill, así como una mayor potencia de gratinado, obteniendo un dorado del alimento de forma más rápida.



MAXIGRILL CON TURBINA

Permite el asado uniforme al mismo tiempo que dora superficialmente. Ideal para parrilladas. Especial para piezas con gran volumen como aves, caza... Se recomienda colocar la pieza de carne sobre la parrilla del horno y la bandeja por debajo, para el escurrido de jugos o grasa.

Esta función de cocinado es la que se emplea como función de convección forzada para la realización del ensayo de consumo energético según el reglamento 65/2014.



ATENCIÓN

Durante el uso de la función Grill, MaxiGrill o MaxiGrill con Turbina la puerta debe mantenerse cerrada.



SOLERA

Calor sólo desde la parte inferior. Apropiado para calentar platos o levantar masas de repostería y afines.



GRILL Y SOLERA

Especial para asados. Puede usarse para cualquier pieza, independiente de su tamaño.





NOTA

La lámpara permanece encendida en cualquier función de cocinado.

Manejo del horno


Funcionamiento Manual

1. Gire el mando del temporizador hacia la izquierda hasta la posición .
2. Seleccione una temperatura y una función de cocinado.
3. Ponga los mandos en posición  para apagar el horno.

Funcionamiento Temporizado del Horno

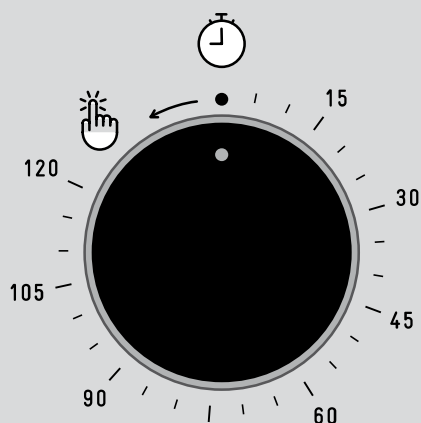
Permite cocinar durante un tiempo previamente seleccionado. Para ello:

1. Elija la función y la temperatura de cocinado.
2. Gire el mando del temporizador en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "120" minutos y después gírelo en sentido inverso para seleccionar el tiempo de cocción deseado.

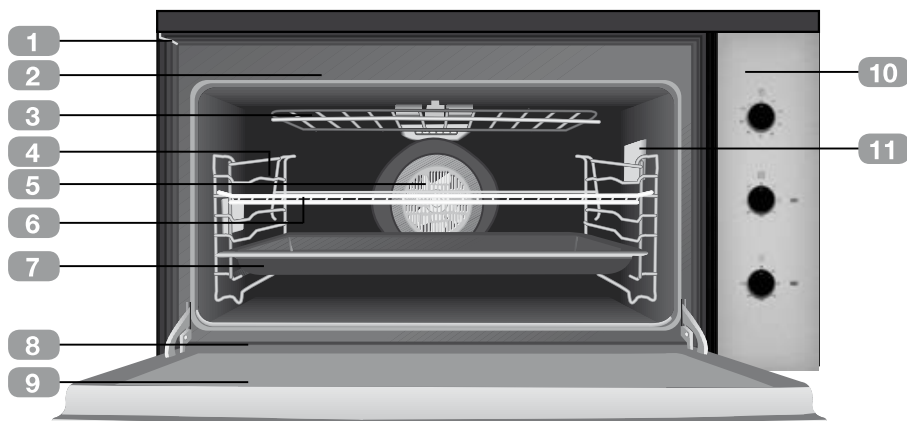
3. Transcurrido el tiempo programado, sonará una señal acústica y el horno dejará de calentar.
4. Ponga los mandos en posición  para apagar el horno



MANDO TEMPORIZADOR

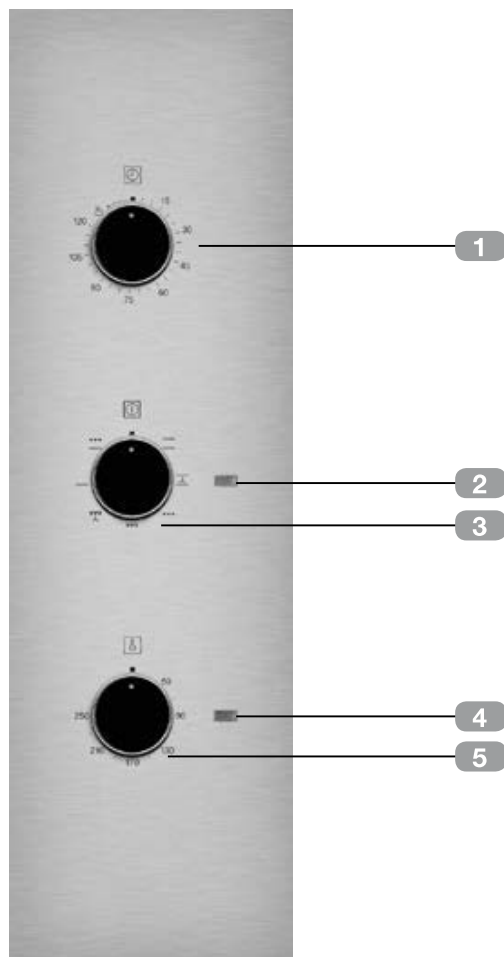


Descrição do forno



- 1 Fixação ao Móvel
- 2 Saída de ar da Refrigeração
- 3 Resistência do Grill
- 4 Suporte Cromado
- 5 Turbina
- 6 Grelha
- 7 Bandeja para Assados
- 8 Dobradiça
- 9 Porta
- 10 Painel de Comandos
- 11 Lâmpadas

Painel de comandos



- 1 Comando temporizador de minutos.
- 2 Piloto de funcionamento do forno.
- 3 Selector de funções.
- 4 Piloto de aquecimento.
Indica a transmissão de calor ao alimento e desliga-se quando o forno alcança a temperatura seleccionada.
- 5 Selector de temperatura.

Símbolos do selector de funções



Modelo HSF 900



Funções do forno



INFORMAÇÃO

Para obter uma descrição da utilização de cada uma das funções, consulte o guia de cozinhados fornecido com o seu forno.



DESCONEXÃO DO FORNO



CONVENCIONAL

Usado em bolos e tartes nos quais o calor recebido deve ser uniforme para que adquiram uma textura esponjosa.



CONVENCIONAL COM TURBINA

Adequado para assados e pastelaria. O ventilador reparte de forma uniforme o calor no interior do forno.

Esta função permite a descongelação leve do alimentos. Para sua utilização coloque o selector de temperatura na posição ⓘ.



GRILL

Gratina e assa superficialmente. Permite alourar a camada exterior sem afectar o interior do alimento. Indicado para pedaços planos como filetes, costelas, peixe, tostas.



MAXIGRILL

Permite gratinar superfícies maiores que com o Grill, bem como gratinar com maior potência, alourando assim o alimento de forma mais rápida.



MAXIGRILL COM TURBINA

Permite assar de modo uniforme ao mesmo tempo que aloura superficialmente. Ideal para churrascos. Especial para pedaços com grande volume como aves, caça,... Recomenda-se colocar a porção de carne sobre a grelha do forno com a bandeja por baixo, para recolher os molhos ou gorduras.

Esta função de cozinhado é utilizada como função de convecção forçada para a realização do ensaio de consumo energético conforme o regulamento 65/2014.



ATENÇÃO

Durante o uso da função Grill, MaxiGrill ou MaxiGrill com Turbina deve-se manter a porta fechada.



SOLERA

Calor sólo desde la parte inferior. Apropriado para calentar platos o levantar masas de repostería y afines.



GRILL Y SOLERA

Especial para asados. Puede usarse para cualquier pieza, independiente de su tamaño.





NOTA

A lâmpada permanece acesa em qualquer função de cozinhado.

Manuseamento do forno


Funcionamento Manual

1. Rode o comando do temporizador para a esquerda até à posição pretendida .
2. Seleccione uma função e uma temperatura de cozinhado.
3. Coloque os comandos na posição  para desligar o forno.

Funcionamento Temporizado do Forno

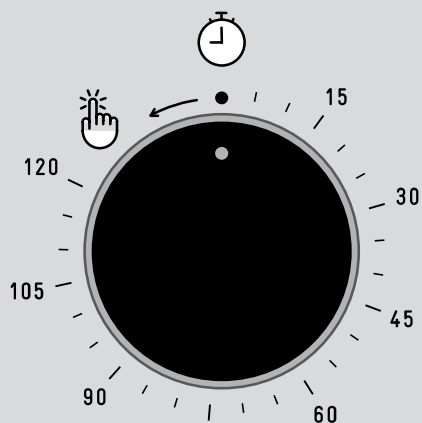
Permite cozinhar durante um período de tempo previamente seleccionado. Para tal:

1. Seleccione uma função e uma temperatura de cozinhado.
2. Rode o comando do temporizador no sentido dos ponteiros do relógio até à posição "120" minutos e, em seguida, rode-o no sentido inverso para seleccionar o tempo de cozedura pretendido.

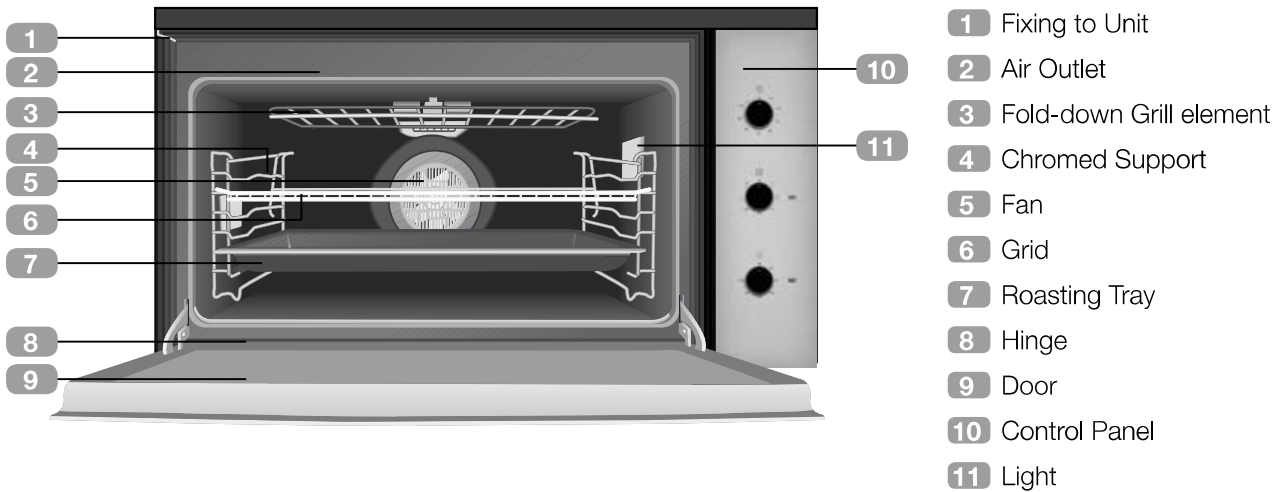
3. Decorrido o tempo programado, soará um sinal sonoro e o forno deixará de aquecer.
4. Coloque os comandos na posição  para desligar o forno.



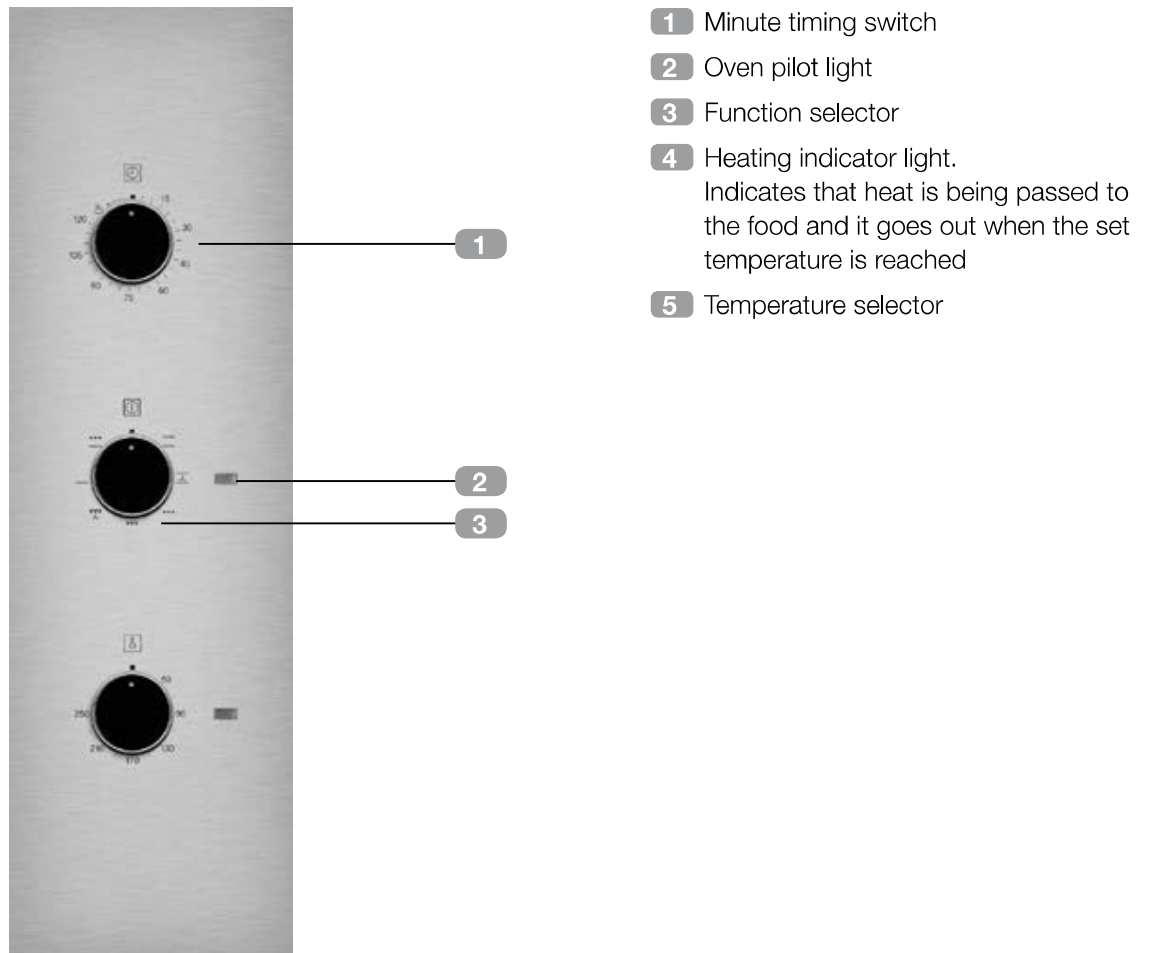
COMANDO TEMPORIZADOR



Description of the oven



Control panel



Function selector symbols



HSF 900 Model



Oven functions



INFORMATION

For a description of how to use each of the features, see the cooking guide that comes with your oven.



SWITCH OFF OVEN




CONVENTIONAL

It is used for sponges and cakes where the heat received must be uniform to achieve a spongy texture.



CONVENTIONAL WITH FAN

Appropriate for roasts and cakes. The fan spreads the heat uniformly inside the oven. This cooking mode allows defrosting of food. To do this, set the temperature selector to  position.



GRILL

For preparing dishes with superficial roasting. It allows the outer layer to be browned without affecting the inside of the food. Ideal for flat food, such as steaks, ribs, fish, toast.



MAXIGRILL

Allows greater surfaces to be prepared, than with the grill, together with higher power reducing the time required for browning of the food.



MAXIGRILL WITH FAN

Allows uniform roasting at the same time as surface browning. Ideal for grills. Special for large volume pieces, such as poultry, game etc. It is recommended to put the item on a rack with a tray beneath to collect the stock and juices.

This cooking function was used as a function of forced-air convection operation for energy efficiency testing according to EC regulation 65/2014.



CAUTION

While using the Grill, MaxiGrill or MaxiGrill with fan, the door must be kept closed.



LOWER ELEMENT

Heats only from beneath. Suitable for heating dishes and raising pastry and similar.



GRILL AND LOWER ELEMENT

Special for roasts. It can be used for any piece, whatever its size.





NOTE

The pilot light remains on in any cooking function.

Oven use


Manual use of the oven

1. Turn the timing switch to the left to the position .
2. Select a temperature and a cooking function.
3. Set the controls in position  to switch off the oven.

Using the timer switch

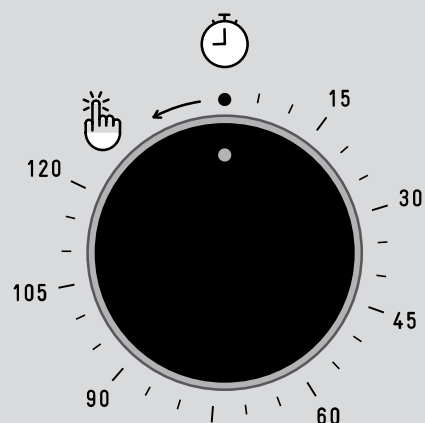
Allows cooking during a pre-established time. To do this,

1. Select the function and the cooking temperature.
2. Turn the timer control clockwise as far as the position “120 minutes” and then turn it backwards to the required cooking period.

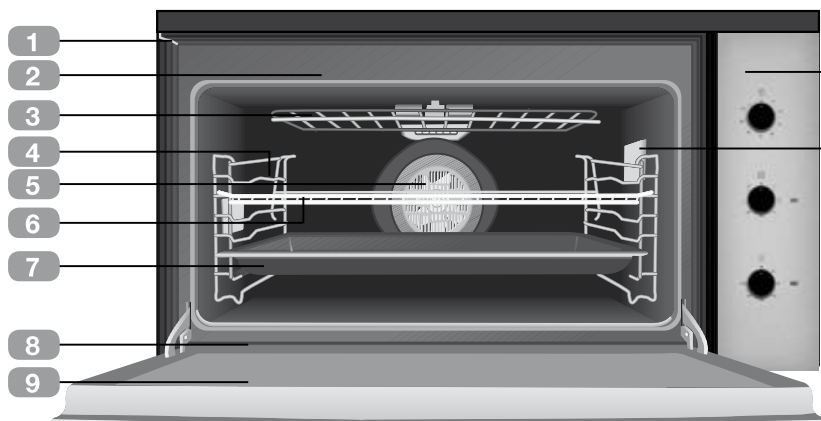
3. When the time has finished, there will be an acoustic signal and the oven will stop heating.
4. Set the controls to the position  to switch off the oven.



TIMER CONTROL

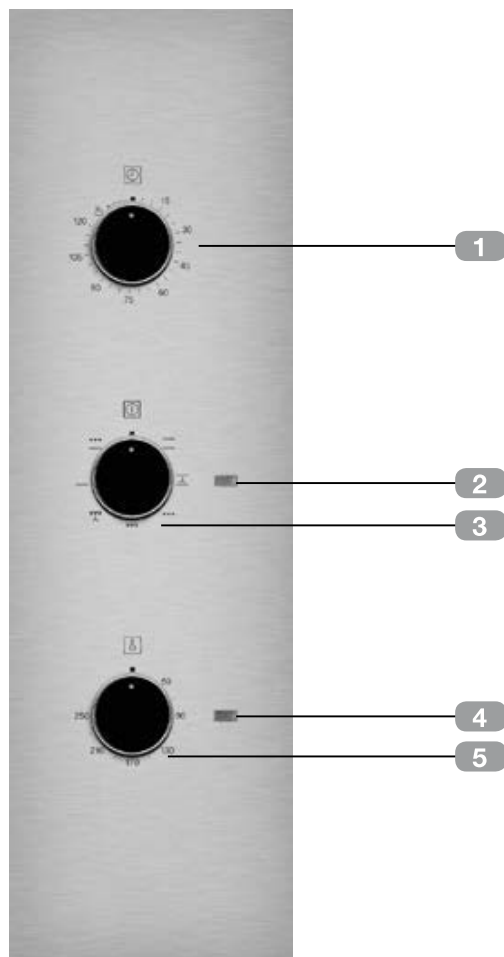


Description du four



- 1 Fixation au Meuble
- 2 Sortie de l'air de Réfrigération
- 3 Résistance du Grill Abattable
- 4 Support Chromé
- 5 Turbine
- 6 Grille
- 7 Plateau pour Rôtis
- 8 Charnière
- 9 Porte
- 10 Panneau Frontal de Commande
- 11 Lampe

Panneau frontal des commandes



- 1 Commande de la minuterie
- 2 Voyant lumineux de connexion du four
- 3 Sélecteur de fonctions
- 4 Voyant lumineux de chauffage. Il indique que la chaleur est transmise à l'aliment et s'éteint quand la température choisie est atteinte
- 5 Sélecteur de température

Symboles du sélecteur de fonctions



Modèle HSF 900



Fonctions du four



INFORMATION

Consultez le guide de cuisson fourni avec votre four pour connaître l'utilisation détaillée de chacune des fonctions.



ARRÊT DU FOUR



CONVENTIONNEL

Utiliser pour les gâteaux et les tartes qui doivent recevoir une chaleur uniforme et pour obtenir une texture moelleuse.



CONVENTIONNEL AVEC TURBINE

Recommandé pour les rôtis et la pâtisserie. Le ventilateur répartit la chaleur de façon uniforme à l'intérieur du four.

Cette fonction permet de décongeler doucement des mets. Pour l'utilisation, réglez le sélecteur des températures sur la position ⓘ.



GRILL

Pour gratiner et rôtir superficiellement. Permet de dorer la couche extérieure sans affecter l'intérieur de l'aliment. Indiqué pour les pièces plates telles que les beefsteaks, les côtelettes, les poissons, les toasts.



MAXIGRILL

Permet de gratiner des surfaces plus grandes qu'avec le Grill avec une puissance pour gratiner supérieure, qui permet ainsi de dorer l'aliment de façon plus rapide.



MAXIGRILL AVEC TURBINE

Permet en même temps de rôtir de façon uniforme et de dorer superficiellement. Idéal pour les grillades. Spécial pour les pièces volumineuses telles que les volailles, le gibier. Il est recommandé de placer la pièce de viande sur la grille du four et la lèchefrite en-dessous pour recueillir les jus de cuisson ou la graisse.

Cette fonction de cuisson est celle qui est utilisée comme fonction de convection forcée pour la réalisation des mesures de consommation énergétique conformément au règlement 65/2014.



ATTENTION

Quand on utilise la fonction Grill, MaxiGrill ou MaxiGrill avec Turbine, la porte doit rester fermée.



RÉSISTANCE INFÉRIEURE

La chaleur provient seulement de la partie inférieure. Approprié pour réchauffer des plats ou faire lever des pâtes pour pâtisseries et analogues.



GRILL ET RÉSISTANCE INFÉRIEURE

Spécial pour les rôtis. Peut être utilisé pour toutes sortes de pièces, indépendamment de leur volume.




ATTENTION

La lampe reste allumée pendant toutes les fonctions de cuisson.

Fonctionnement du four

Fonctionnement Manuel du Four

1. Tourner la commande de la minuterie vers la gauche jusqu'à la position .
2. Sélectionner une température et une fonction de cuisson.
3. Mettre les commandes sur la position ① pour éteindre le four.

Fonctionnement temporisé du four

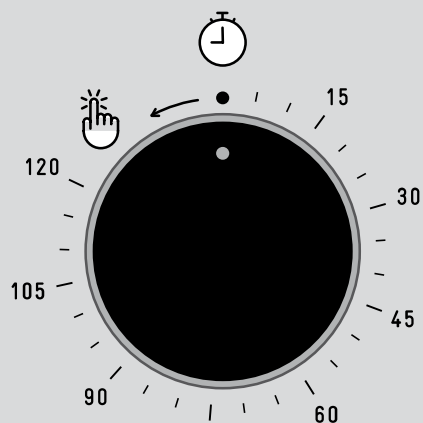
Cela permet de cuisiner pendant un temps préalablement sélectionné. Pour cela:

1. Choisir la fonction et la température de cuisson.
2. Tourner la commande de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "120" minutes et la tourner ensuite en sens inverse pour sélectionner le temps de cuisson désiré.

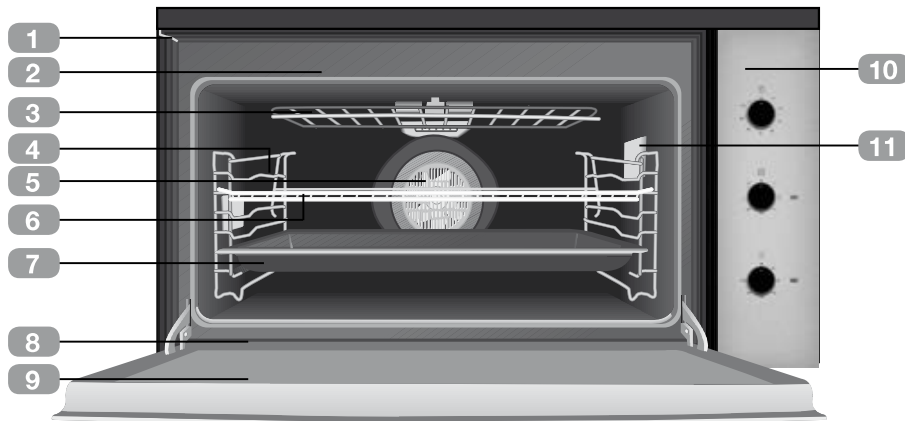
3. Une fois passé le temps programmé, un signal acoustique se fera entendre et le four arrêtera de chauffer.
4. Mettre les commandes sur la position ① pour éteindre le four.



COMMANDE MINUTEUR

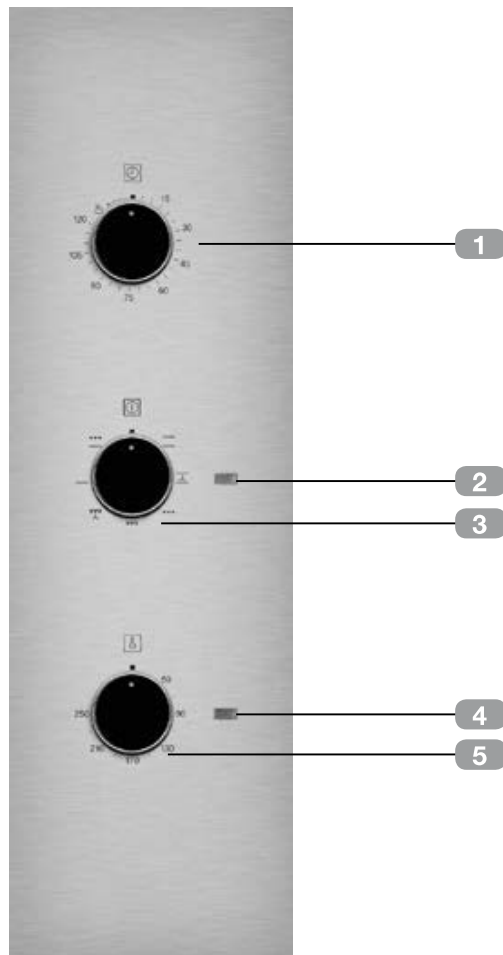


Backofenbeschreibung



- 1 Befestigung am Küchenmöbel
- 2 Kühlluftaustritt
- 3 Schwenkbarer Grill
- 4 Verchromte Halterung
- 5 Lüfter
- 6 Rost
- 7 Fettpfanne
- 8 Scharnier
- 9 Tür
- 10 Bedienfeld
- 11 Beleuchtung

Bedienfeld



- 1 Bedienknopf der Zeitschaltuhr
- 2 Kontrolleuchte Einschaltung Herd
- 3 Funktionswahl
- 4 Kontrolleuchte Heizen zeigt die Einschaltung der Heizelemente an und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist
- 5 Temperaturregler

Funktionswahlschaltersymbole



Modell HSF 900



Backofenfunktionen



HINWEIS

In der zu Ihrem Backofen gehörenden Anleitung zum Garen finden Sie eine Beschreibung der einzelnen Funktionen.



AUSSCHALTEN DES HERDS



NORMAL

Verwendung für Kuchen und Tortenböden, bei denen die Wärmeeinwirkung gleichmäßig sein muss, damit diese gut aufgehen.



NORMAL MIT UMLUFT

Geeignet zum Braten und für Gebäck. Der Lüfter verteilt die Wärme gleichmäßig im Herd. Wenn Sie den Temperaturregler auf null stellen, können Sie mit dieser Funktion die Nahrungsmittel auftauen.



GRILL

Gratinieren und Anbräunen. Gestattet das Anbräunen der Außenschicht, ohne das Innere der Nahrungsmittel zu beeinflussen. Geeignet für flache Stücke wie Beefsteak, Rippchen, Fisch, Toastbrot.



MAXIGRILL

Grillen auf größerer Oberfläche und mit größerer Leistung als mit dem Grill, hierdurch erfolgt ein schnelleres Bräunen der Speisen.



MAXIGRILL MIT UMLUFT

Gestattet gleichzeitig ein gleichmäßiges Garen und Anbräunen der Oberfläche. Ideal zum Grillen. Besonders für große Stücke wie Geflügel, Wild usw. Es wird empfohlen, das Stück auf den Rost zu legen und die Auffangschale darunter einzusetzen, um Bratensaft und Fett aufzufangen.

Diese Kochfunktion wird als Umluft-Funktion für die Durchführung des Energieverbrauchstests gemäß der Verordnung (EU) Nr. 65/2014 eingesetzt.



ACHTUNG

Bei Benutzung der Funktionen Grill, MaxiGrill oder MaxiGrill mit Umluft muss die Herdtür geschlossen sein.



UNTERHITZE

Es wird nur von der Unterseite Wärme zugeführt. Geeignet zum Anwärmen von Tellern, zum Aufgehen von Teigmassen oder für ähnliche Anwendungen.



GRILL UND UNTERHITZE

Besonders geeignet zum Braten. Kann für Stücke mit beliebiger Größe eingesetzt werden.





ACHTUNG

Die Beleuchtung ist bei allen Kochfunktionen eingeschaltet.

Bedienung des Backofens


Manueller Betrieb des Herds

1. Drehen Sie den Drehknopf der Schaltuhr in die Stellung .
2. Wählen Sie eine Kochfunktion aus und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
3. Zum Abschalten des Herds bringen Sie alle Bedienelemente in Stellung .

Betrieb des Herds mit Schaltuhr

Ermöglicht das Garen während einer vorher eingestellten Dauer. Hierzu gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Wählen Sie eine Funktion aus und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
2. Drehen Sie den Bedienknopf der Schaltuhr in Uhrzeigerrichtung bis auf die Stellung „120 Minuten“ und anschließend in entgegengesetzter Richtung bis zum Erreichen der gewünschten Garzeit.

3. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und der Herd wird abgeschaltet.
4. Zum Abschalten des Herds bringen Sie alle Bedienelemente in Stellung .



ZEITSCHALTER

