



TEKA

User Manual
HSF 9000

ES PT EN
FR DE

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.

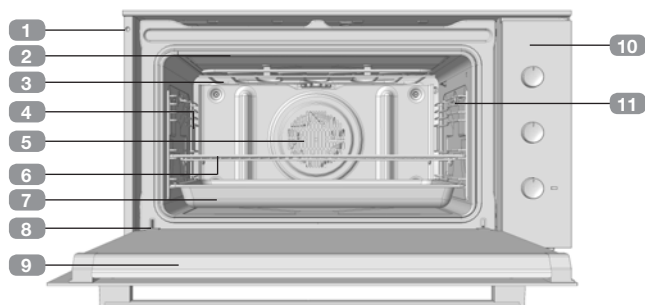
DEUTSCH



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

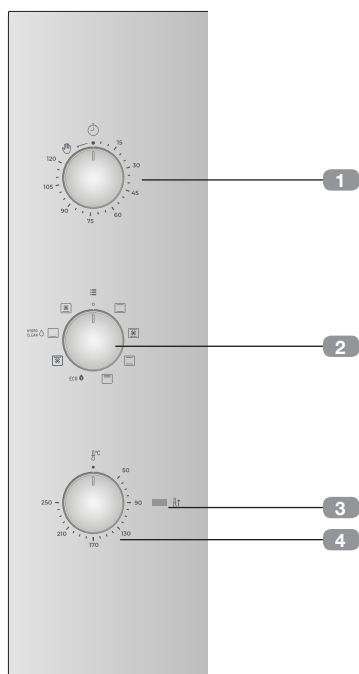
Je nach Modell können die Zubehöriteile Ihres Backofens von den auf den Abbildungen dargestellten abweichen.

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 minuterio
- 2 Selector de funciones
- 3 Piloto de calentamiento.
Indica la transmisión de calor al alimento y se apaga al alcanzar la temperatura seleccionada
- 4 Selector de temperaturas

Símbolos del selector de funciones



Modelo HSF 9000



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 Y SOLERA

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



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.



NOTA

La lámpara permanece encendida en cualquier función de cocinado.

ECO

Permite el cocinado de alimentos en su horno con un mínimo consumo energético. El horno utiliza un calentamiento por convección for-

zada y dependiendo del modelo desconecta su funcionamiento unos minutos antes de finalizar el cocinado permitiendo aprovechar el calor residual que existe dentro de la cavidad y obteniendo un acabado perfecto del alimento. Indicado para pescados y asados de todo tipo de carnes.



GRILL 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.



ATENCIÓN

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



CALOR INFERIOR (SOLERA)

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



SOLERA CON TURBINA

Distribuye el calor que proviene de la parte inferior del horno. Ideal para pasteles con relleno de mermelada o fruta, los cuales sólo requieren un aporte de calor inferior. Siempre es necesario un precalentamiento anterior.



TEKA HYDROCLEAN®

La función TEKA HYDROCLEAN® facilita la limpieza de la grasa y los restos de suciedad que han quedado adheridos en las paredes del horno. Durante el ciclo de limpieza la iluminación interior del horno permanecerá apagada.

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

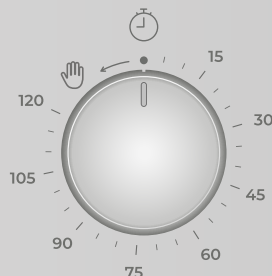
Permite cocinar durante un tiempo previamente seleccionado. Para ello:

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



Función Teka Hydroclean®

Esta función facilita la limpieza de la grasa y los restos de suciedad que han quedado adheridos en las paredes del horno.

Para una mayor facilidad de limpieza, evite que se acumule la suciedad. Limpie el horno con frecuencia.

PROGRAMAR LA FUNCIÓN TEKA HYDROCLEAN®



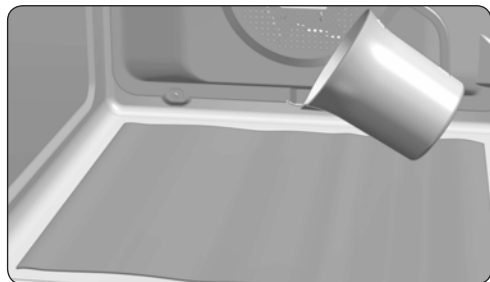
ATENCIÓN

No vierta agua en el interior del horno caliente, puede dañar el esmalte de su horno.

Realice siempre el ciclo con el horno frío. Si lo hace con el horno demasiado caliente, el resultado puede verse afectado además de dañar el esmalte.

Retire previamente las bandejas y todos los accesorios del interior del horno, incluidos los soportes para bandejas o guías telescópicas. **Siga para ello las instrucciones que aparecen en el libro de instalación y mantenimiento que se entrega con su horno.**

1. Con el horno frío, coloque una bayeta extendida sobre el suelo del horno.



2. Vierta lentamente 200 ml de agua en la parte inferior de la cavidad del horno.



INFORMACIÓN

Para un mejor resultado añada una cucharada de detergente suave para vajilla en el vaso de agua antes de verterlo sobre la bayeta.

3. Gire el selector de funciones a la posición **HYDRO CLEAN**.
4. Regule el selector de temperatura a 90° C.
5. Programe una duración de 4 minutos en el temporizador.
6. Transcurridos los 4 minutos, se oirá una señal sonora y el horno dejará de calentarse.
7. Ponga el selector de funciones en posición **o**.
8. Espere 20 minutos aproximadamente hasta que se enfríe el interior del horno.



IMPORTANTE

No abra la puerta del horno hasta que no finalice la fase de enfriamiento.

Ésta es necesaria para el correcto funcionamiento de la función Hydroclean®.

9. El horno está listo para retirar los restos de suciedad y agua sobrante con la bayeta.

La función Hydroclean® se realiza a baja temperatura. No obstante, los tiempos de enfriamiento pueden variar según la temperatura ambiente.

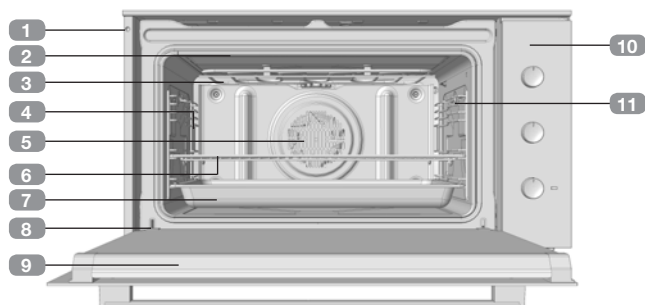


ATENCIÓN

Asegúrese antes de tocar directamente la superficie interior del horno, de que la temperatura es adecuada.

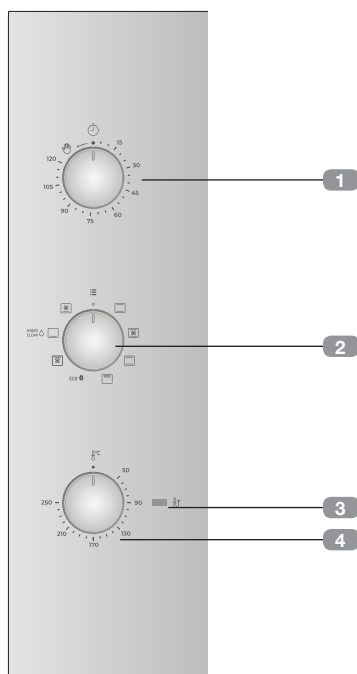
Si tras realizar la función Hydroclean® requiere de una limpieza con más profundidad, utilice detergentes neutros y esponjas no abrasivas.

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 Pannel de Comandos
- 11 Lâmpadas

Painel de comandos



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

Símbolos do selector de funções



Modelo HSF 9000



ECO



HYDRO
CLEAN



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 Y SOLERA

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



MAXIGRILL

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



NOTA

A lâmpada permanece acesa em qualquer função de cozinhado.



MODO ECOLÓGICO

Permite cozinhar alimentos no forno com um consumo energético mínimo. O forno utiliza um aquecimento por convecção forçada e,

dependendo do modelo, desliga-se alguns minutos antes de finalizar o cozinhado, permitindo o aproveitamento do calor residual existente no interior da cavidade e obtendo um acabamento perfeito dos alimentos. Indicado para peixe e assados de todos os tipos de carne.



GRILL COM TURBINA

Proporciona um assado uniforme ao mesmo tempo que doura superficialmente. Ideal para grelhados. Especial para peças de grande volume como aves, caça... Recomenda-se a colocação a peça de carne sobre a grelha do forno e o tabuleiro por baixo, para o escoamento de sucos.



ATENÇÃO

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



CALOR INFERIOR (FUNDO)

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



RESISTÊNCIA INFERIOR COM TURBINA

Distribui o calor que provém da parte inferior do forno. Ideal para pastéis com recheio de geleia ou fruta, os quais só necessitam de calor na parte inferior. É sempre necessário realizar um pré-aquecimento.



TEKA HYDROCLEAN®

A função TEKA HYDROCLEAN® facilita a limpeza de gordura e restos de sujidade que tenham aderido às paredes do forno. Durante o ciclo de limpeza a iluminação interior do forno permanecerá desligada.

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 0 para desligar o forno.

3. Decorrido o tempo programado, soará um sinal sonoro e o forno deixará de aquecer.
4. Coloque os comandos na posição 0 para desligar o forno.

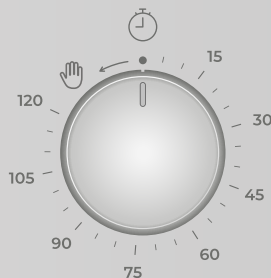
Funcionamento Temporizado do Forno

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.



COMANDO TEMPORIZADOR



Função Teka Hydroclean®

Esta função facilita a limpeza da gordura e restos de sujidade que tenham aderido às paredes do forno.

Para facilitar a limpeza, evite a acumulação de sujidade. Limpe frequentemente o forno.

PROGRAMAR A FUNÇÃO TEKA HYDROCLEAN®



ATENÇÃO

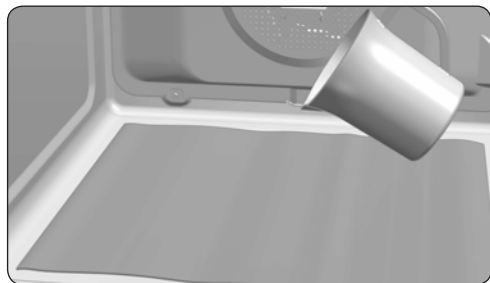
Não verta água no interior do forno enquanto este ainda estiver quente, pois poderá danificar o esmalte do mesmo.

Realize sempre o ciclo com o forno frio. Se o procedimento for efetuado com o forno demasiado quente, poderá haver alterações no resultado e poderá danificar o esmalte.

Retire previamente os tabuleiros e todos os acessórios do interior do forno, incluindo os suportes dos tabuleiros ou as guias telescópicas.

Para tal, siga as instruções presentes no manual de instalação e manutenção fornecido com o forno.

1. Com o forno frio, coloque um pano estendido na base do forno.



2. Verta lentamente 200 ml de água na parte inferior da cavidade do forno.



INFORMACIÓN

Para melhores resultados, adicione uma colher pequena de detergente suave para a loiça no copo de água antes de o verter no pano.

3. Rode o selector de funções para a posição



4. Regule o selector de temperatura para 90 °C.
5. Programe uma duração de 4 minutos no temporizador.
6. Decorridos os 4 minutos, será emitido um sinal sonoro e o forno deixará de aquecer.
7. Coloque o selector de funções na posição o .
8. Espere 20 minutos aproximadamente até que o interior do forno arrefeça.



IMPORTANTE

Não abra a porta do forno até que a fase de arrefecimento termine.

A fase de arrefecimento é necessária para o correto funcionamento da função Hydroclean®.

9. O forno está pronto para retirar os restos de sujidade e a restante água com o pano.

A função Hydroclean® é realizada a baixa temperatura. No entanto, o tempo de arrefecimento pode variar de acordo com a temperatura ambiente.

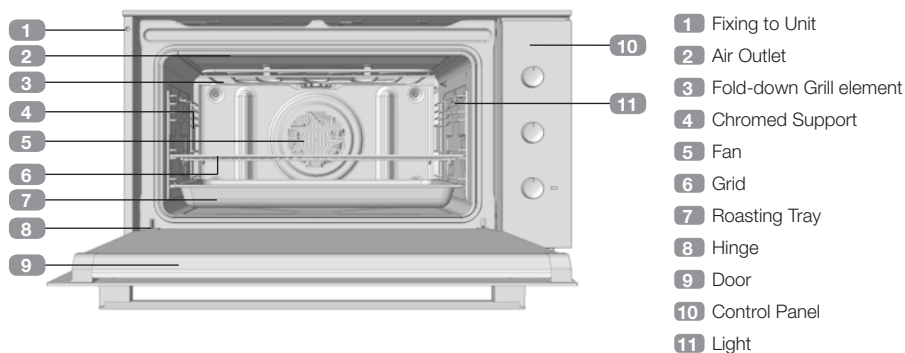


ATENÇÃO

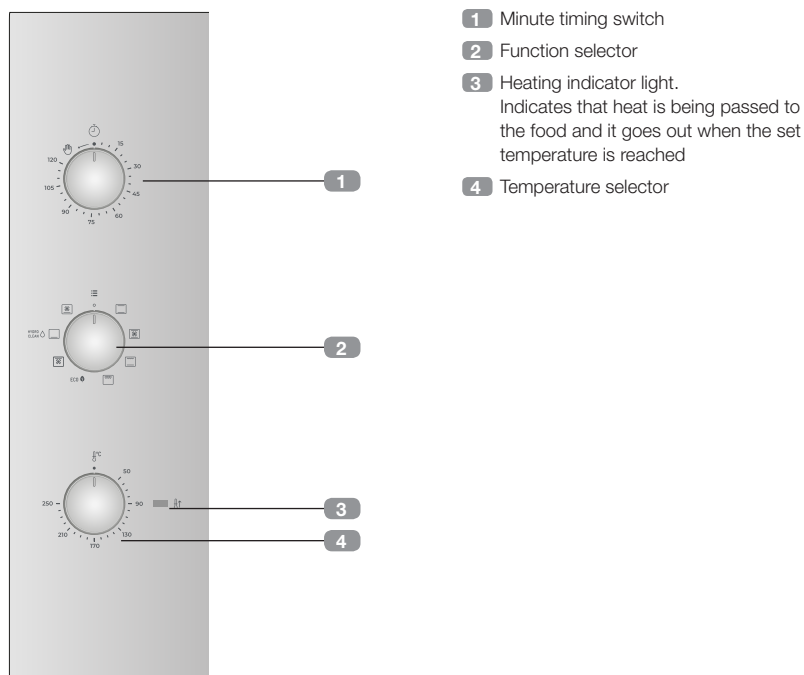
Antes de tocar diretamente na superfície interior do forno, certifique-se de que este se encontra a uma temperatura adequada.

Se após a realização da função Hydroclean® for necessária uma limpeza mais profunda, utilize detergentes neutros e esponjas não abrasivas.

Description of the oven



Control panel



Function selector symbols



HSF 9000 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 AND LOWER ELEMENT

Ideal for roasts. This setting can be used for any cuts of meat, regardless of size.



MAXIGRILL

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



NOTE

The pilot light remains on in any cooking function.

ECO

For cooking in the oven with the minimum energy consumption possible. The oven uses convention heating, and depending on the model, switches off a few minutes before the end of cooking, using the residual heat inside the oven and completing the dish perfectly. Recommended for fish and all types of meat roasts.



GRILL WITH FAN

For even roasting and simultaneous surface browning. Ideal for mixed grills. Perfect for bulky pieces such as poultry and game. The meat should be placed on the grid shelf with the tray below to collect meat juices.



CAUTION

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



LOWER HEAT (FLOOR)

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



LOWER ELEMENT WITH FAN

It distributes the heat from the lower part of the oven and is ideal for cakes with jam or fruit filling, which only require heating from beneath. Pre-heating is always necessary.



TEKA HYDROCLEAN®

The TEKA HYDROCLEAN® function makes it easy to remove grease and other food debris that may have stuck to the sides of the oven. During the cleaning cycle the light inside the oven will remain off.

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

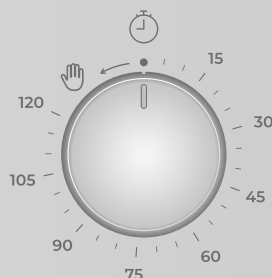
Allows cooking during a pre-established time. To do this,

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



Teka Hydroclean® function

This function makes it easy to remove grease and other food debris that may have stuck to the sides of the oven.

For easier cleaning, do not allow dirt to accumulate. Clean the oven frequently.

PROGRAMMING THE TEKA HYDROCLEAN® FUNCTION



WARNING

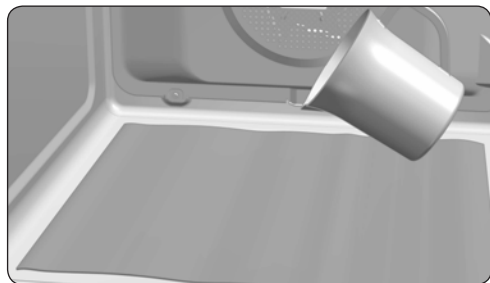
Do not pour water into a hot oven as this can damage the enamel of the oven.

Always run the cycle on a cold oven. The result could be affected and the varnish damaged if it is run when the oven is too hot.

First remove the trays and all accessories from the oven interior, including the tray supports and telescopic guide rails.

To do this, follow the instructions in the installation and maintenance guide accompanying the oven.

1. With the oven cold, spread a cloth out on the bottom of the oven.



2. Gently pour 200 ml of water into the bottom of the oven cavity.



INFORMATION

For best results, add a teaspoon of mild washing up detergent to the glass of water before pouring onto the cloth

3. Turn the control dial to position .
4. Set the temperature to 90° C.
5. Programme a duration of 4 minutes on the timer.
6. After 4 minutes, an alarm will sound and the oven will stop heating.
7. Turn the control dial to position .
8. Wait for about 20 minutes for the interior of the oven to cool.



IMPORTANT

Do not open the oven until the cooling phase is complete.

This is necessary for the Hydroclean® function to work properly.

9. Any traces of dirt and excess water can now be removed from the oven with the damp cloth.

The Hydroclean® function takes place at a low temperature. However, cooling times can vary depending on the room temperature.

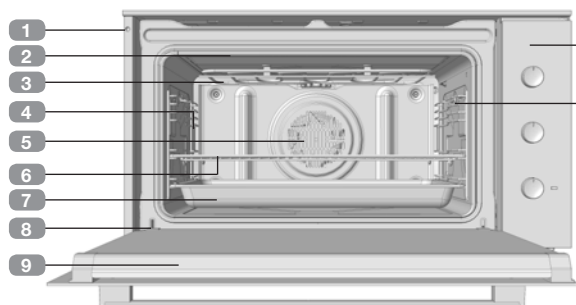


WARNING

Before touching the inside surface of the oven, make sure that it has cooled properly.

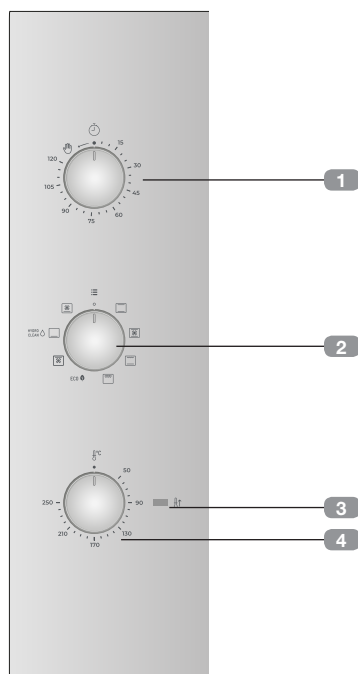
If a deeper clean is required after using the Hydroclean® function, use neutral detergents and non-abrasive sponges.

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** Sélecteur de fonctions
- 3** Voyant lumineux de chauffage. Il indique que la chaleur est transmise à l'aliment et s'éteint quand la température choisie est atteinte
- 4** Sélecteur de température

Symboles du sélecteur de fonctions



Modèle HSF 9000



ECO 



HYDRO
CLEAN 



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 ET RÉSISTANCE INFÉRIEURE

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



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.



ATTENTION

La lampe reste allumée pendant toutes les fonctions de cuisson.

ECO MODE ECO

Il permet la cuisson des aliments dans votre four en générant une consommation énergétique moindre. Le four utilise un chauffage à

convection forcée et, en fonction du modèle, s'éteint quelques minutes avant de terminer la cuisson, permettant ainsi de profiter de la chaleur résiduelle se trouvant à l'intérieur de la cavité et d'obtenir une finition parfaite des aliments. Mode conseillé pour les poissons et rôtis de tout type de viandes.



GRILL CON TURBINA

Il permet de rôtir uniformément tout en dorant la surface. Idéal pour les grillades. Spécialement conçu pour les pièces de grande taille, comme les volailles, le gibier... Il est recommandé de disposer la pièce de viande sur la grille du four et de placer la plaque en dessous, pour l'écoulement du jus.



ATTENTION

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



CUISSON À CHALEUR INFÉRIEURE (SOLE)

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



RÉSISTANCE INFÉRIEURE AVEC TURBINE

Elle distribue la chaleur qui provient de la partie inférieure du four. Idéal pour les gâteaux fourrés avec de la confiture ou des fruits, qui requièrent seulement un apport de chaleur inférieure. Il est toujours nécessaire de préchauffer.

HYDRO
CLEAN 

TEKA HYDROCLEAN®

La fonction TEKA HYDROCLEAN® facilite le nettoyage des traces de graisse et de saleté pouvant rester collées aux parois du four. L'éclairage intérieur du four restera éteint durant le cycle de nettoyage.

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  pour éteindre le four.

Fonctionnement temporisé du four

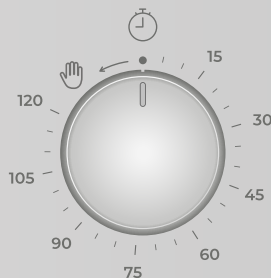
Cela permet de cuisiner pendant un temps préalablement sélectionné. Pour cela:

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  pour éteindre le four.



COMMANDE MINUTEUR



Fonction Teka Hydroclean®

Cette fonction facilite le nettoyage des traces de graisse et de saleté pouvant rester collées aux parois du four.

Pour un nettoyage plus efficace, évitez que la saleté ne s'accumule. Nettoyez régulièrement le four.

PROGRAMMER LA FONCTION TEKA HYDROCLEAN®



MISE EN GARDE

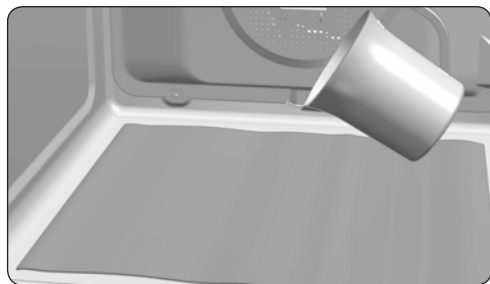
Ne versez pas d'eau à l'intérieur du four chaud : cette opération peut endommager l'émail de votre four.

Effectuez systématiquement le cycle de nettoyage lorsque le four est froid. Si le cycle est lancé avec un four trop chaud, il est possible que le résultat ne soit pas celui attendu en plus d'affecter l'émail.

Retirez préalablement les plaques et tous les accessoires présents à l'intérieur du four, y compris les supports de plaques ou les rails télescopiques.

Pour ce faire, suivez les instructions figurant dans le manuel d'installation et d'entretien fourni avec votre four.

1. Lorsque le four est froid, placez un chiffon au fond de celui-ci.



2. Versez lentement 200 ml d'eau dans la cavité inférieure du four.



INFORMATION

Pour un meilleur résultat, ajoutez une cuillère de produit nettoyant doux pour vaisselle dans le verre d'eau avant de le verser sur le chiffon.

3. Placez le sélecteur de fonctions sur la position HYDRO CLEAN .
4. Réglez le sélecteur de température sur 90 °C.
5. Programmez le minuteur pour une durée de 4 minutes.
6. Une fois les 4 minutes écoulées, un signal sonore retentit et le four cesse de chauffer.
7. Placez le sélecteur de fonctions sur la position .
8. Attendez une vingtaine de minutes afin que l'intérieur du four refroidisse.



IMPORTANT

Laissez la porte du four fermée jusqu'à ce que la phase de refroidissement soit terminée.

Celle-ci est nécessaire pour le bon fonctionnement de la fonction Hydroclean®.

9. Le four est prêt pour retirer les restes de saleté et l'excès d'eau avec le chiffon.

La fonction Hydroclean® est réalisée à basse température. Les durées de refroidissement peuvent néanmoins varier en fonction de la température ambiante.

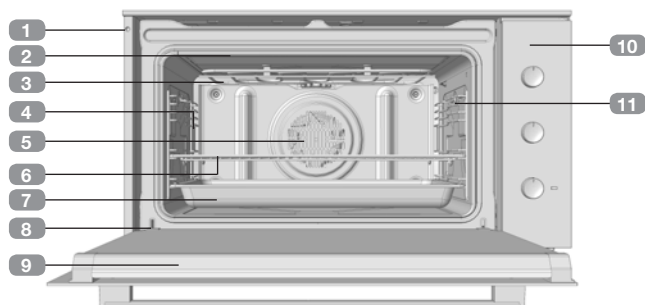


MISE EN GARDE

Avant de toucher directement la surface intérieure du four, veillez à ce que la température soit appropriée.

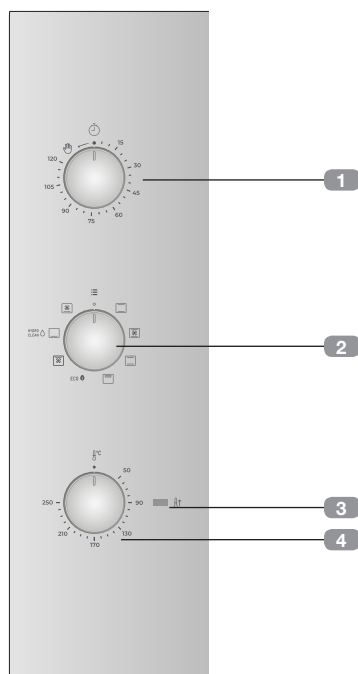
Si un nettoyage en profondeur s'avère nécessaire après l'utilisation de la fonction Hydroclean®, utilisez des détergents neutres et des éponges douces non abrasives.

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 Funktionswahl
- 3 Kontrolleuchte Heizen zeigt die Einschaltung der Heizelemente an und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist
- 4 Temperaturregler

Funktionswahlschaltersymbole



Modell HSF 9000



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 UND UNTERHITZE

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



MAXIGRILL

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



ACHTUNG

Die Beleuchtung ist bei allen Kochfunktionen eingeschaltet.

der Garzeit ab und nutzt die Restwärme im Ofeninneren, um die Speisen fertig zu garen. Geeignet für Fisch und Braten aller Art.



GRILL MIT UMLUFT

Ermöglicht gleichzeitig ein gleichmäßiges Garen und Bräunen der Oberfläche. Ideal zum Grillen. Besonders für große Stücke wie Geflügel, Wild usw. Es wird empfohlen, das Grillgut auf den Rost zu legen und die Fettpfanne darunter zu stellen, um Bratensaft und Fett aufzufangen.



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.



UNTERHITZE MIT UMLUFT

Verteilt die im unteren Teil des Backofens erzeugte Hitze. Ideal für Gebäck mit Marmeladen- oder Obstfüllung, bei dem ein Erhitzen von unten erforderlich ist. Der Backofen muss immer vorgeheizt werden.



TEKA HYDROCLEAN®

Mit der Funktion TEKA HYDROCLEAN® wird die Reinigung von Fett und Schmutzresten, die an den Backofenwänden haften geblieben sind, erleichtert. Während des Selbstreinigungsvorgangs bleibt das Innenlicht des Backofens ausgeschaltet.

ECO ECO

Ermöglicht das Garen von Lebensmitteln in Ihrem Ofen bei minimalem Energieverbrauch. Der Backofen setzt einen Heizvorgang anhand erzwungener Konvektion ein und je nach Modell schaltet er sich einige Minuten vor Ende

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

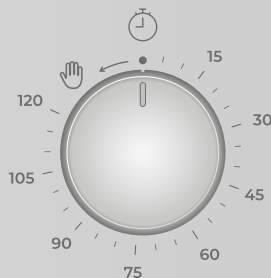
Ermöglicht das Garen während einer vorher eingestellten Dauer. Hierzu gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Wählen Sie eine Funktion aus und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
2. Drehen Sie den Bedienknopf der Schaltuhr in Uhrzeigerichtung 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



Teka Hydroclean® Funktion

Mit dieser Funktion wird die Reinigung der Fett- und Schmutzreste, die an den Backofenwänden haften, erleichtert.

Verhindern Sie die Ansammlung von Schmutz, damit die Reinigung leichter erfolgen kann. Reinigen Sie den Backofen regelmäßig.

PROGRAMMIERUNG DER TEKA HYDROCLEAN® FUNKTION



ACHTUNG

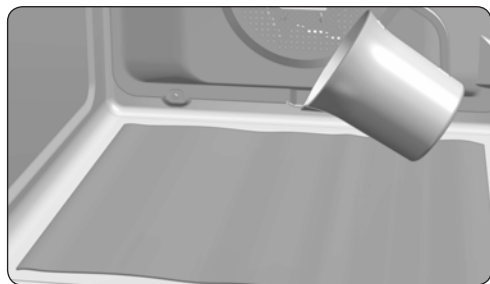
Gießen Sie kein Wasser in den heißen Backofen. Dadurch könnte die Emaillierung beschädigt werden.

Führen Sie den Reinigungszyklus immer bei kaltem Ofen aus. Wenn Sie ihn bei zu heißem Backofen durchführen, kann das Ergebnis beeinträchtigt und sin außerdem die Emaillierung beschädigt werden.

Nehmen Sie vorher die Bleche und alle Zubehörteile inkl. die Blechhalterungen oder ausziehbaren Schienen aus dem Backofeninneren.

Befolgen Sie dafür die anweisungen, die im Einbau- und Wartungshandbuch, das zum lieferumfang des Backofens gehört, angegeben sind.

1. Legen Sie bei kaltem Backofen ein geöffnetes Tuch auf den Backofenboden.



2. Gießen Sie langsam 200 ml Wasser in den unteren Teil der Backofenhöhle.



HINWEIS

Um das Ergebnis zu verbessern, können Sie dem Glas Wasser einen Teelöffel mildes Geschirrspülmittel hinzufügen, bevor Sie es über das Tuch gießen.

3. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf Position .
4. Stellen Sie den Temperaturwahlschalter auf 90 °C.
5. Stellen Sie am Zeitschalter 4 Minuten Dauer ein.
6. Nach Ablauf der 4 Minuten ertönt ein akustisches Signal und der Backofen beendet die Heizfunktion.
7. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf Position .
8. Warten Sie etwa 20 Minuten ab, bis sich der Backofen innen abgekühlt hat.



WICHTIG

Öffnen Sie die Backofentür erst, wenn die Abkühlphase abgelaufen ist.

Das ist für den ordnungsgemäßen Betrieb der Hydroclean® Funktion erforderlich.

9. Der Backofen ist bereit, um die Schmutzreste und das übrige Wasser mit dem Tuch entfernen zu können.

Die Hydroclean® Funktion erfolgt bei niedriger Temperatur. Allerdings kann die Abkühlzeit je nach Außentemperatur unterschiedlich sein.



ACHTUNG

Vergewissern Sie sich, dass die Temperatur der Ofeninnenflächen geeignet ist, bevor Sie sie berühren.

Sollte nach der Hydroclean® Funktion eine gründlichere Reinigung erforderlich sein, müssen Sie neutrale Reinigungsmittel und nicht scheuernde Schwämme verwenden.



ENERG
енергия · ενεργεια



HSF 9000



A+++

A++

A+

A

B

C

D

A



77 L



0.99 kWh/cycle*



0.81 kWh/cycle*

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

65/2014

EEI _{cav}	93,1
N° cav	1
M	44 kg

