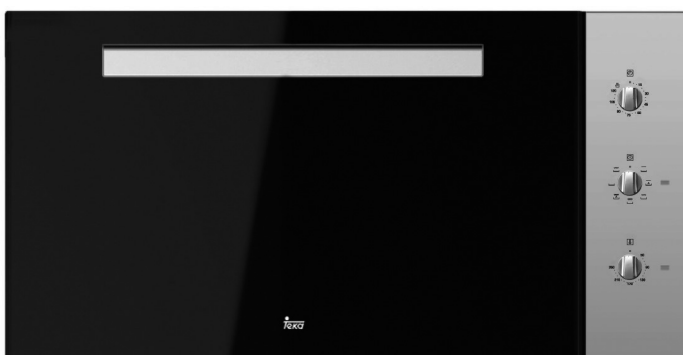




Guía de Uso  
Guia de Utilização  
Instructions for Use  
Guide d'Utilisation  
Bedienungsanleitung

**HS-900**

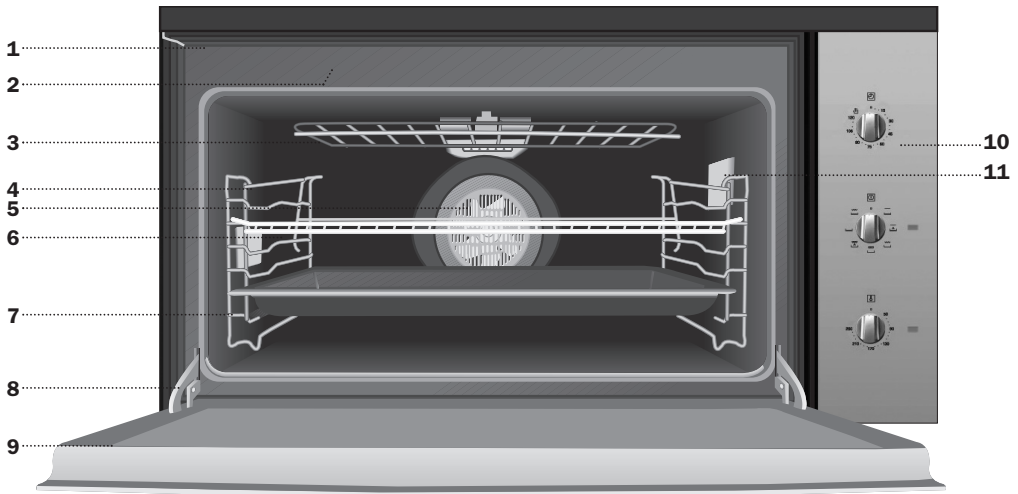


[www.teka.com](http://www.teka.com)



## Descripción del Horno

### Modelo HS-900



- 1** Fijación al mueble
- 2** Salida de aire de refrigeración
- 3** Resistencia de Grill Doble Abatible

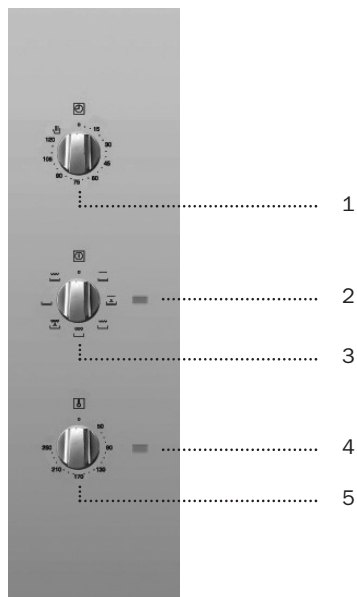
- 4** Soportes Bandejas
- 5** Turbina
- 6** Parrilla
- 7** Bandeja de Asados

- 8** Bisagra
- 9** Puerta
- 10** Frontal de mandos
- 11** Lámparas

## Frontal de Mandos

ESPAÑOL

### Modelo HS-900



- 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.

## Funciones del Horno

### Modelo HS-900

#### ❑ 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.

#### 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

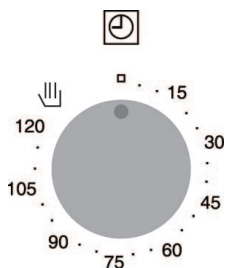
### Funcionamiento Manual del Horno

- 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

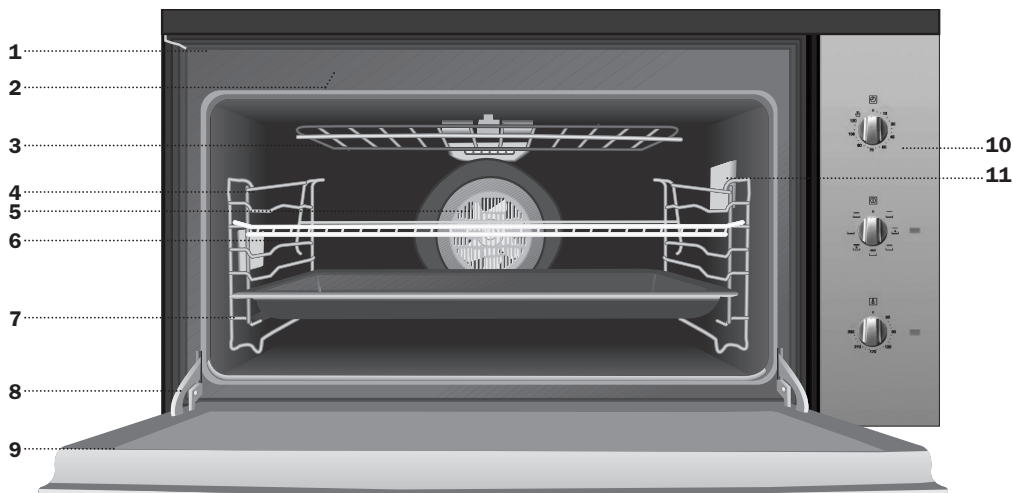
Permite cocinar durante un tiempo previamente seleccionado. Para ello:

- 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.



## Descrição do Aparelho

### Modelo HS-900



**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

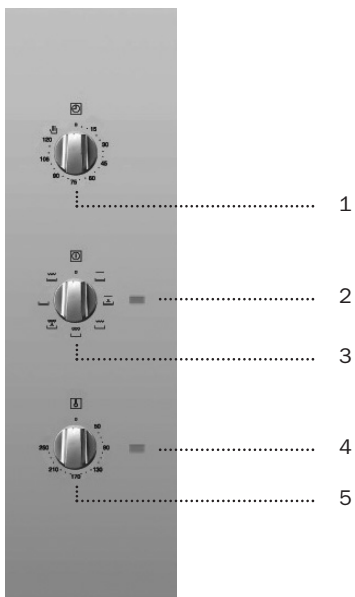
**9** Porta

**10** Painel de Comandos

**11** Lâmpadas

## Painel de Comandos

### Modelo HS-900



PORTUGUÉS

- 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.

## Funções do Forno

### Modelo HS-900

#### ❑ 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.

#### Atenção

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



#### ▬ Resistência Inferior

Calor somente na parte inferior. Apropriado para aquecer pratos ou levantar massas de confeitaria e semelhantes.



#### ▬ Grill e Resistência Inferior

Especial para assados. Pode ser usado para qualquer porção, independente do seu tamanho.



#### Nota

A lâmpada permanece acesa em qualquer função de cozinhado.




## Uso do Forno

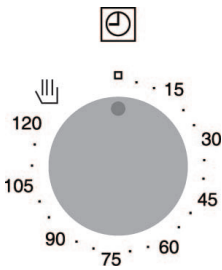
### Funcionamento Manual do Forno

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

### Funcionamento Temporizado do Forno

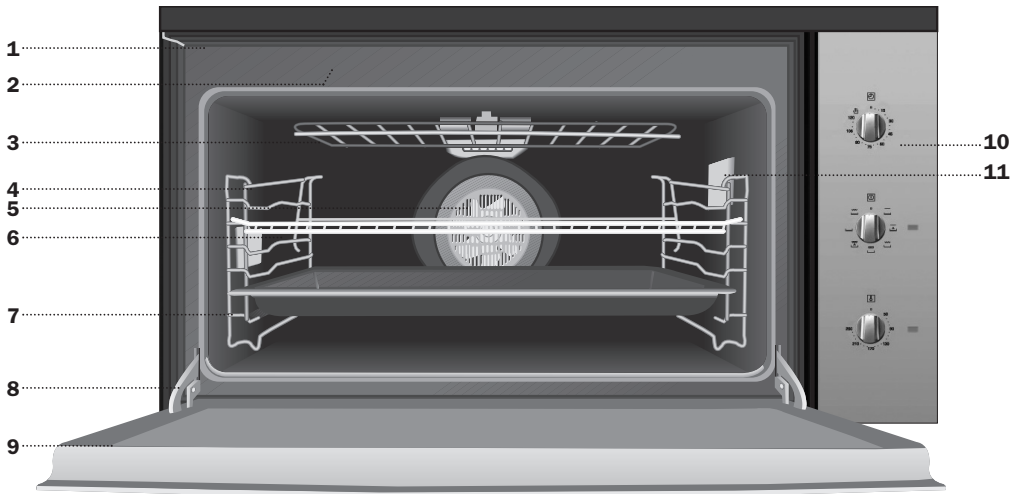
Permite cozinhar durante um tempo previamente seleccionado. Para tal:

- 1 Escolha a função e a temperatura de cozinhado.
- 2 Rode o comando do temporizador no sentido dos ponteiros do relógio, até à posição “120” minutos e depois rode-o no sentido inverso para seleccionar o tempo de cozinhado pretendido.
- 3 Decorrido o tempo programado, ouvir-se-á um sinal acústico e o forno deixará de aquecer.
- 4 Coloque os comandos na posição  para desligar o forno.



## Oven Description

### Model HS-900



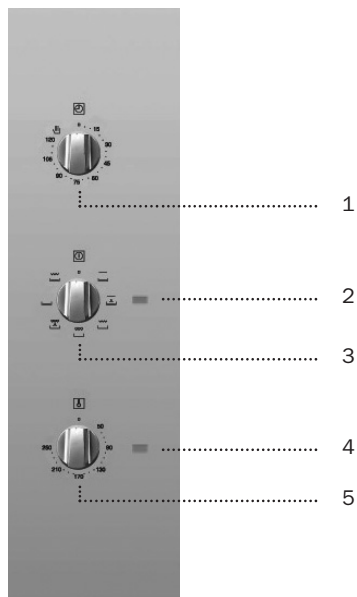
- 1 Fixing to Unit
- 2 Air Outlet
- 3 Fold-down Grill element
- 4 Chromed Support

- 5 Fan
- 6 Grid
- 7 Roasting Tray
- 8 Hinge

- 9 Door
- 10 Control Panel
- 11 Light

## Control Panel

### Model HS-900



- 1** Minute timing switch.
- 2** Oven pilot light.
- 3** Function selector.

- 4** Heating indicator light. Indicates that heat is being passed to the food and it goes out when the set temperature is reached.
- 5** Temperature selector.

## Oven Functions

### Model HS-900

#### **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.

#### **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.


## Use of the Oven

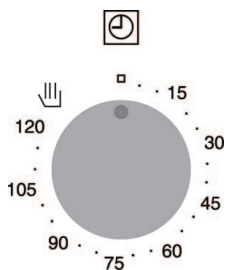
### Manual use of the oven

- 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

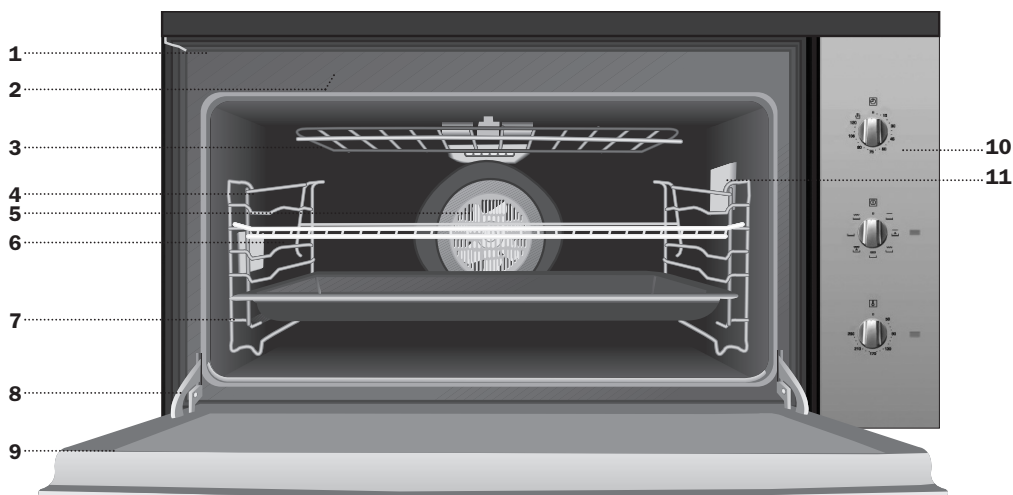
Allows cooking during a pre-established time. To do this,

- 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.



## Description de L'Appareil

### Modèle HS-900



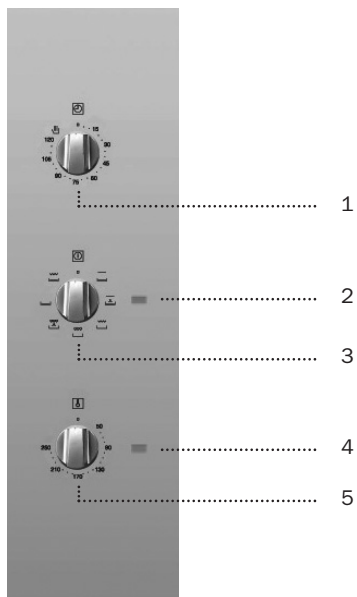
**1** Fixation au Meuble  
**2** Sortie de l'air  
 de Réfrigération  
**3** Résistance du Grill  
 Abattable

**4** Support Chromé  
**5** Turbine  
**6** Grille  
**7** Plateau pour Rôtis  
**8** Charnière

**9** Porte  
**10** Panneau Frontal de  
 Commande  
**11** Lampe

## Panneau Frontal de Commande

### Modèle HS-900



- 1** Commande de la minuterie.
- 2** Voyant lumineux de connection 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.

## Fonctions du Four

### Modèle HS-900

#### ❑ 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.

#### 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.




## Maniement du Four

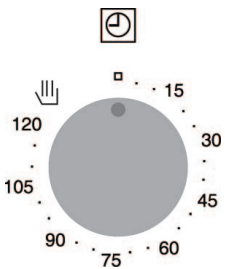
### Fonctionnement Manuel du Four

- 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

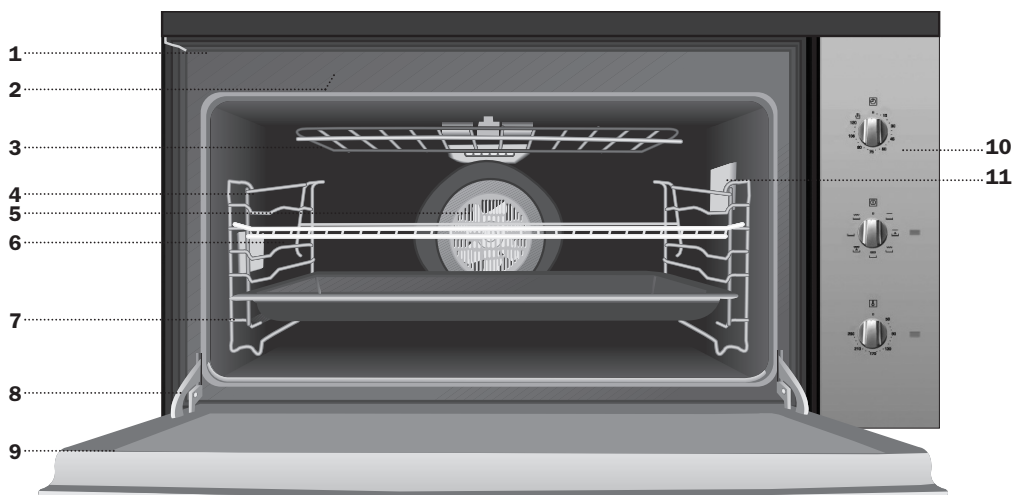
Cela permet de cuisiner pendant un temps préalablement sélectionné. Pour cela:

- 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.



## Beschreibung des Gerätes

### Modell HS-900



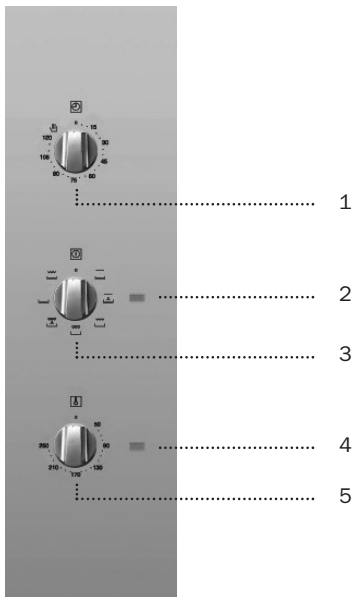
**1** Befestigung am  
Küchenmöbel  
**2** Kühlluftaustritt  
**3** Schwenkbarer Grill

**4** Verchromte Halterung  
**5** Lüfter  
**6** Rost  
**7** Fettpfanne

**8** Scharnier  
**9** Tür  
**10** Bedienfeld  
**11** Beleuchtung

## Bedienfeld

### Modell HS-900



- 1** Bedienknopf der Zeitschaltuhr.
- 2** Kontrollleuchte Einschaltung Herd.
- 3** Funktionswahl.

- 4** Kontrollleuchte Heizen zeigt die Einschaltung der Heizelemente an und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 5** Temperaturregler.

## Funktionen des Herds

### Modell HS-900

#### □ 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.

#### 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 Herds

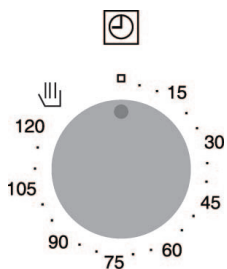
### Manueller Betrieb des Herds

- 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 .








**FICHA / FICHA / BROCHURE / FICHE / DATENBLATT**

Fabricante	Fabricante	Manufacturer	Fabricant	Hersteller	TEKA
Modelo	Modelo	Model	Modèle	Modell	HS-900
Clase de eficiencia energética, en una escala que abarca de A (más eficiente) a G (menos eficiente).	Classe de eficiência energética, numa escala de A (eficiente) a G (ineficiente).	Energy efficiency class on a scale of A (more efficient) to G (less efficient).	Classement selon son efficacité énergétique sur une échelle allant de A (économe) à G (peu économe).	Energieeffizienzklasse auf einer Skala von A (niedriger Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch).	<b>A</b>
Función de calentamiento.	Função de aquecimento.	Heating function.	Fonction chauffage.	Beheizung.	
Calentamiento convencional.	Convencional.	Conventional.	Classique.	Konventionelle Beheizung.	←
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	
<b>Consumo de energía.</b>	<b>Consumo de energia.</b>	<b>Energy consumption.</b>	<b>Consommation d'énergie.</b>	<b>Energieverbrauch.</b>	
Calentamiento convencional.	Convencional.	Conventional.	Classique.	Konventionelle Beheizung.	<b>0,99 Kwh</b>
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	<b>1,14 Kwh</b>
Volumen neto (litros).	Volume útil (litros).	Usable volume (litres).	Volume utile (litres).	Nettovolumen (Liter).	<b>77</b>
Tipo: Pequeño Medio Grande	Tipo: Pequeno Médio Grande	Size: Small Medium Large	Type: Faible volume Volume moyen Grand volume	Typ: Klein Mittel Groß	←
Tiempo de cocción con carga normal.	Tempo de cozedura da carga-padrão.	Time to cook standard load.	Temps de cuisson en charge normale.	Kochzeit bei Standardbelastung.	
Calentamiento convencional.	Convencional.	Conventional.	Classique.	Konventionelle Beheizung.	<b>46 min.</b>
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	<b>47 min.</b>
Superficie de cocción.	Zona de cozedura.	Baking area.	Surface de cuisson.	Backfläche	<b>1732 cm<sup>2</sup></b>
Ruido (dB (A) re 1 pW).	Nível de ruído dB(A) re 1 pW.	Noise (dB (A) re 1 pW).	Bruit (dB (A) re 1 pW).	Geräusch (dB (A) re 1 pW).	

Nuestra aportación a la protección del medio ambiente: utilizamos papel reciclado.  
 A nossa contribuição para a proteção do ambiente: utilizamos papel reciclado.  
 Our contribution to environmental protection: we use recycled paper.  
 Notre contribution à la protection de l'environnement : nous utilisons du papier recyclé.  
 Unser Beitrag zum Umweltschutz: wir verwenden umweltfreundliches Papier.  
 Cod.: 83172756/3172756-000

