TEKA



User Manual

HBB 6375 FBK

ES PT FR EN IT

www.teka.com

CARTA DE AGRADECIMIENTO

Gracias por elegir Midea! Antes de usar su nuevo producto Midea, lea detenidamente este manual para asegurarse de que sabe cómo utilizar de forma segura todas las funciones y características que ofrece su nuevo aparato.

CONTENIDO

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	01-03
INSTALACIÓN DEL PRODUCTO	Diagrama de Alacena (Alacena de Pie)	04
	Diagrama de la Alacena (Alacena Baja)	05
	Instrucciones importantes de instalación	06
	Pasos de instalación	07
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	Horno	08
	Accesorios	08
	Uso de accesorios	09
	Instalación de la guía deslizante	10
	Retirada de la guía deslizante	10
	Uso de la guía deslizante	10
	Panel de Control	11
	Antes de usar por primera vez	12
	Configuración del reloj	12
	Operación regular	12
	Configuración de modo	13
	Modo manual	13
	Temporizador de minutos	13
	Tiempo de cocción dur	14
	Hora de finalización de la cocción	14
	Precauciones para el uso del temporizador	14
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	Limpieza	15
	Reemplazo de la Lámpara	16
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	17
ESPECIFICACIONES	ESPECIFICACIONES	18
CONSUMO DE ENERGÍA	CONSUMO DE ENERGÍA	18
RECICLAJE DEL PRODUCTO	RECICLAJE DEL PRODUCTO	19

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ESTAS ADVERTENCIAS SE PROPORCIONAN EN INTERÉS DE LA SEGURIDAD. LEA LAS CUIDADOSAMENTE ANTES DE INSTALAR O USAR EL APARATO.
Para mantener la EFICIENCIA y SEGURIDAD de este aparato, recomendamos:

- Llame solo a los Centros de Servicio autorizados por la tienda donde compró la cocina.
- Siempre use Repuestos Originales.

1. Cuando el horno se enciende por primera vez, puede desprender un olor desagradable. Esto se debe al agente de unión utilizado para los paneles aislantes dentro del horno. Por favor, opere el producto nuevo y vacío con la función de cocción convencional, 250°C, durante 30-60 minutos para limpiar las impurezas de aceite en el interior de la cavidad.
2. Durante el primer uso, es completamente normal que haya un poco de humo y olor. Si esto ocurre, debe esperar a que se disipe el olor antes de introducir alimentos en el horno.
3. Por favor, utilice el producto en un entorno abierto.
4. El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calefacción. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.
5. Si la superficie está agrietada, apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
6. Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, siempre y cuando hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y comprendan los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben realizarse por los niños.
7. Durante su uso, el electrodoméstico se calienta mucho. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno.

8. No permita que los niños se acerquen al horno cuando está en funcionamiento, especialmente cuando la parrilla está encendida.
9. Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de reemplazar la bombilla del horno para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
10. El medio de desconexión debe estar incorporado en el cableado fijo de acuerdo con las especificaciones de cableado.
11. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
12. Este electrodoméstico no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
13. Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
14. Debe incorporarse un dispositivo de desconexión de polo completo en el cableado fijo, de acuerdo con las normas de cableado.
15. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o personas cualificadas similares para evitar riesgos.
16. No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar que el cristal se rompa.
17. Solo utilice la sonda de temperatura recomendada para este horno.
18. No se debe utilizar un limpiador a vapor.
19. El electrodoméstico no está diseñado para ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
20. Las instrucciones para los hornos que tienen estantes deben incluir detalles que indiquen la instalación correcta de los estantes.

21. No utilice el horno a menos que lleve algo en los pies. No toque el horno con manos o pies mojados o húmedos.
22. Para el horno: No se debe abrir la puerta del horno con frecuencia durante el período de cocción.
23. El electrodoméstico debe ser instalado por un técnico autorizado y puesto en uso. El fabricante no es responsable de ningún daño que pueda causar una colocación defectuosa e instalación por personal no autorizado.
24. Cuando la puerta o el cajón del horno estén abiertos, no deje nada encima, ya que puede desequilibrar su electrodoméstico o romper la puerta.
25. Algunas partes del electrodoméstico pueden mantener su calor durante mucho tiempo; es necesario esperar a que se enfríen antes de tocar los puntos que están expuestos al calor directamente.
26. Si no va a utilizar el electrodoméstico durante un largo periodo de tiempo, se recomienda desconectarlo.

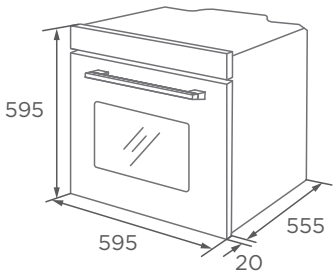
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

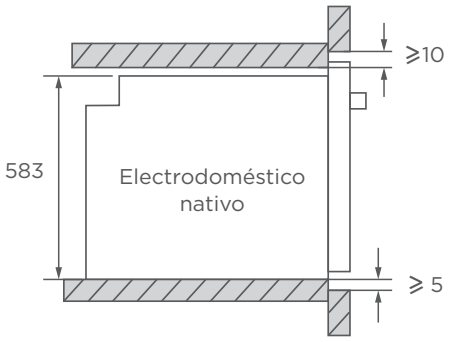
Cuando haya desempaquetado el horno, asegúrese de que no esté dañado de ninguna manera. Si tiene alguna duda, no lo utilice:
contacte a una persona profesionalmente cualificada. Mantenga los materiales de embalaje, como bolsas de plástico, poliestireno o clavos, fuera del alcance de los niños, ya que estos son peligrosos para ellos.

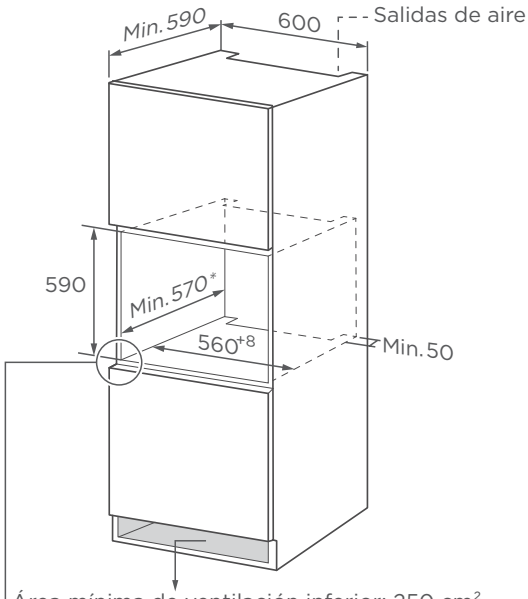
INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

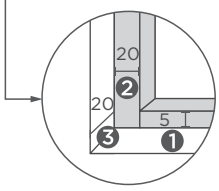
Si existe alguna discrepancia entre la ilustración y el producto real, por favor, refiérase al producto real.

Diagrama de Alacena (Alacena de Pie)





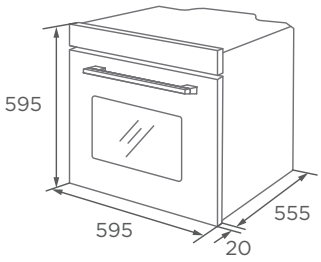


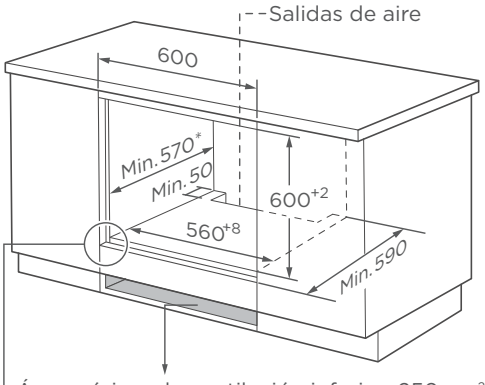


❶ Reserve 5 mm para el panel de la puerta en la parte superior e inferior, respectivamente.
❷ Reserva 20 mm para el panel de la puerta a la izquierda y derecha, respectivamente.
❸ Reserva 20 mm para el panel de la puerta en grosor.

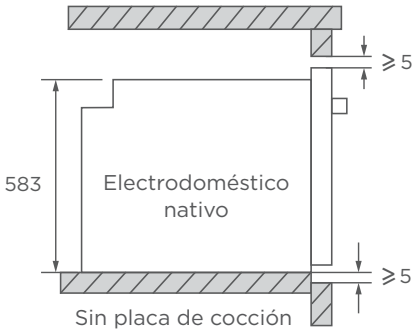
1. El grosor de la tabla de la alacena es de 20 mm.
2. Si el enchufe de corriente se instala en la parte trasera del electrodoméstico, la profundidad de la abertura de la alacena debe aumentarse de un mínimo de 590mm a 620 mm.
3. Las dimensiones en las figuras están en mm.

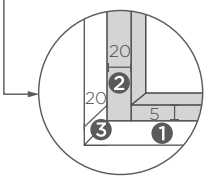
Diagrama de la Alacena (Alacena Baja)



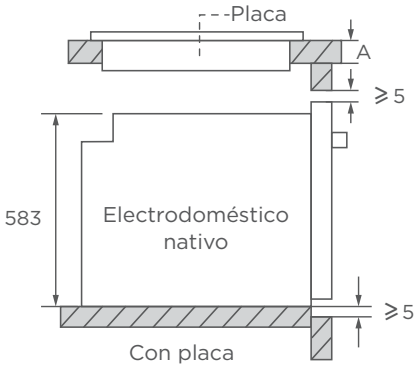


Área mínima de ventilación inferior: 250 cm²





❶ Reserve 5 mm para el panel de la puerta en la parte superior e inferior, respectivamente.
❷ Reserva 20 mm para el panel de la puerta a la izquierda y derecha, respectivamente.
❸ Reserva 20 mm para el panel de la puerta en grosor.



Si el electrodoméstico se instala bajo la placa de cocción, el grosor mínimo de la encimera A se muestra a continuación:

Tipo de placa de cocción	encimera A
Placa de inducción	37 mm
Placa de inducción de superficie completa	47 mm
Placa de gas	30 mm
Placa eléctrica	27 mm

1. El grosor de la tabla de la alacena es de 20 mm.
2. Si el enchufe de corriente se instala en la parte trasera del electrodoméstico, la profundidad de la abertura de la alacena debe aumentarse de un mínimo de 590mm a 620 mm.
3. Las dimensiones en las figuras están en mm.

Instrucciones importantes de instalación

Contenido que significa [obligatorio]

1. La operación segura de este electrodoméstico solo puede garantizarse si se ha instalado de acuerdo con un estándar profesional y siguiendo estas instrucciones de instalación. El instalador será responsable de cualquier daño resultante de una instalación incorrecta.
2. Todo el proceso de instalación requiere dos instaladores profesionales. Durante la instalación, use guantes protectores secos para evitar arañazos o descargas eléctricas.
3. Las unidades empotradas deben ser resistentes al calor hasta 90°C, y los frentes de las unidades adyacentes hasta 70°C.
4. Por favor, utilice un enchufe de 16A.

Contenido que significa [prohibir]

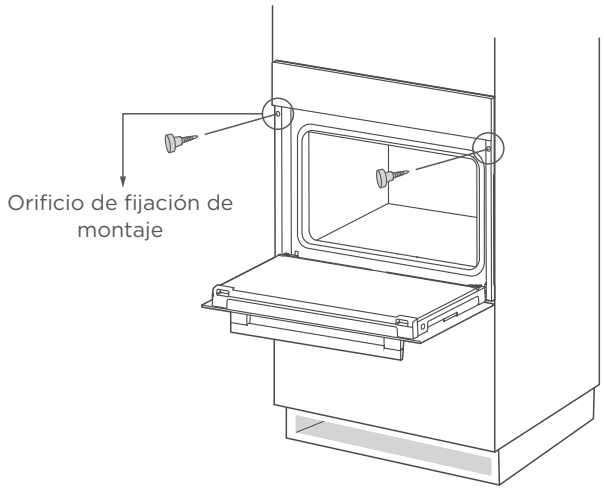
1. No instale el electrodoméstico detrás de una puerta decorativa o de un mueble de cocina, ya que esto puede causar que el electrodoméstico se sobrecaliente.
2. Compruebe si el electrodoméstico ha sufrido daños después de desembalarlo. No conecte el electrodoméstico si ha sido dañado durante el transporte.
3. No bloquee la ventilación del electrodoméstico ni el espacio entre la alacena y el electrodoméstico.
4. Tenga mucho cuidado al mover o instalar el electrodoméstico. Es muy pesado, no levante el electrodoméstico por la manija de la puerta.
5. Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deje de usar el electrodoméstico inmediatamente para evitar incendios, descargas eléctricas u otros.

Contenido que significa [nota]

1. Tenga mucho cuidado al mover o instalar el electrodoméstico para evitar daños en el electrodoméstico o en las alacenas.
2. Antes de poner en marcha el electrodoméstico, retire todo el material de embalaje y accesorios de la cavidad.
3. El enchufe de alimentación debe ser accesible para los usuarios (por ejemplo, junto a la alacena) para facilitar el apagado.
4. Una vez completada la instalación, asegúrese de que el enchufe de alimentación esté firmemente insertado en el enchufe.
5. Consulte el “Diagrama de la Alacena” para conocer los requisitos de profundidad neta de la alacena. La separación entre el fondo de la alacena y el tablero trasero (o pared) no debe ser inferior a 50 mm.

Pasos de instalación

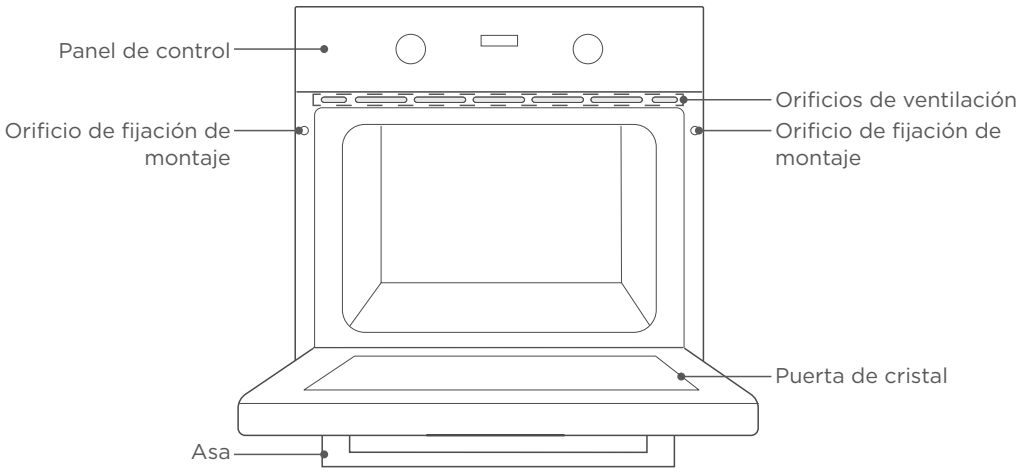
1. Por favor, personalice la alacena según el “Diagrama de Alacena”.
2. Antes de la instalación, verifique que los enchufes de alimentación sean normales y que haya un tierra adecuada, y compruebe si las dimensiones de la alacena cumplen con los requisitos de instalación.
3. Coloque el electrodoméstico en las ubicaciones designadas de la cocina, instálelo en una alacena vertical y conecte la alimentación eléctrica.
4. Para localizar los orificios de fijación de montaje, abra la puerta del electrodoméstico y observe el marco lateral (posición indicada arriba).
5. Fije el electrodoméstico a la Alacena con dos tornillos..



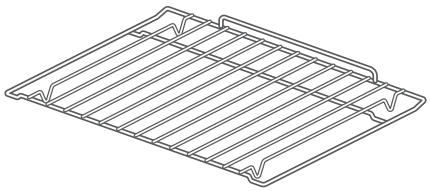
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Horno

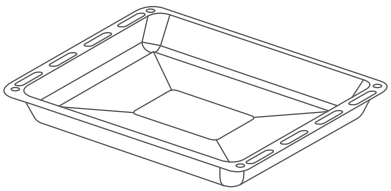
Al retirar los alimentos, ¡por favor, use guantes aislantes térmicos para prevenir quemaduras! Al abrir la puerta del horno, tenga cuidado con el vapor. Abra la puerta a un pequeño ángulo para evitar que el vapor le dé en la cara.



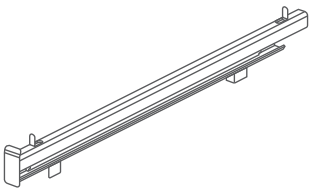
Accesorios



Rejilla de asado
Asar alimentos o colocar recipientes de cocción resistentes al calor



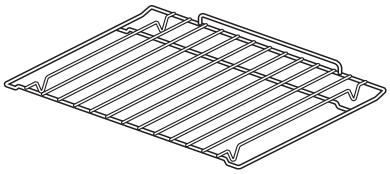
Bandeja de asado
Cocine porciones grandes de alimentos o recoja deshechos de comida



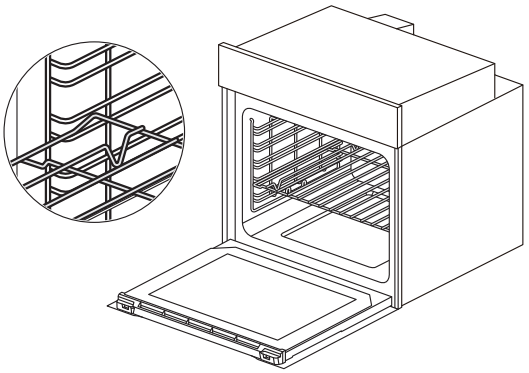
Riel deslizante

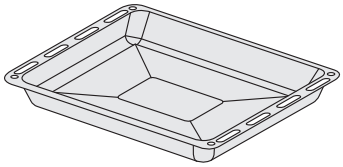
Uso de accesorios (solo para algunos modelos)

Para que el horno funcione correctamente, la rejilla de asado y la bandeja de asado solo deben colocarse entre los niveles primero y quinto. Cuando se usen juntos, coloque la bandeja de asado debajo de la rejilla de asado.

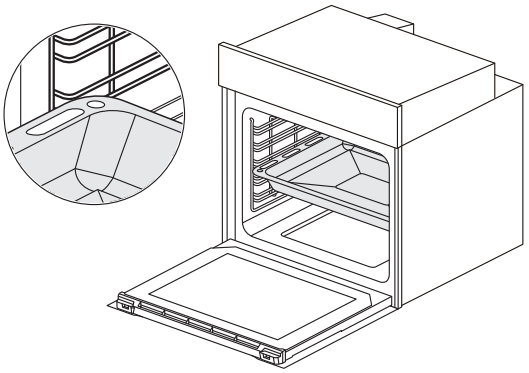


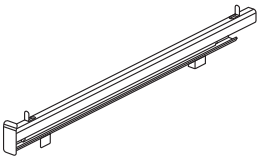
Rejilla de asado



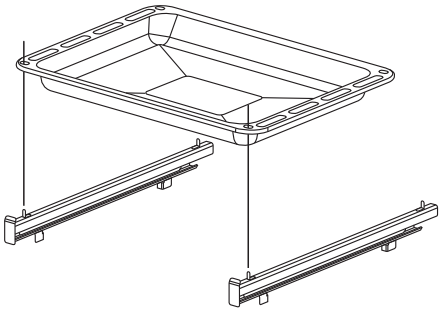


Bandeja de asado



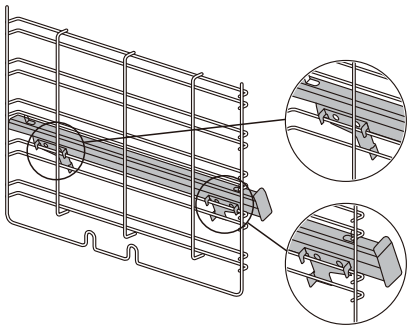


Riel deslizante

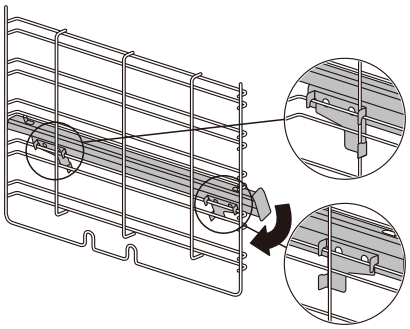


Instalación de la guía deslizante

1. Coloque la guía deslizante en el estante, como se muestra en la figura.

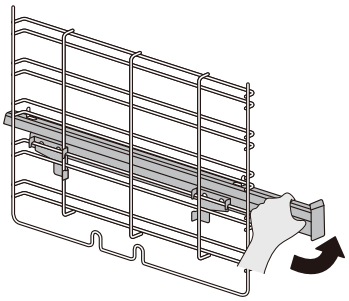


2. Empuje la guía deslizante en el soporte siguiendo la dirección indicada por la flecha en la figura.

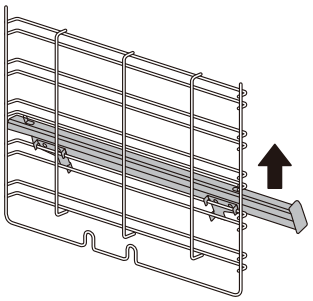


Retirada de la guía deslizante

1. Saque ligeramente el extremo frontal de la guía, sújétela con la mano y gírela en la dirección de la flecha, luego levántela y sáquela.

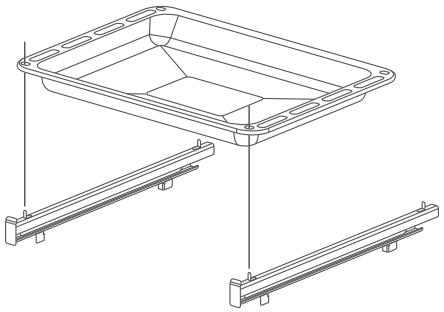


2. Levante y retire la guía en la dirección de la flecha.

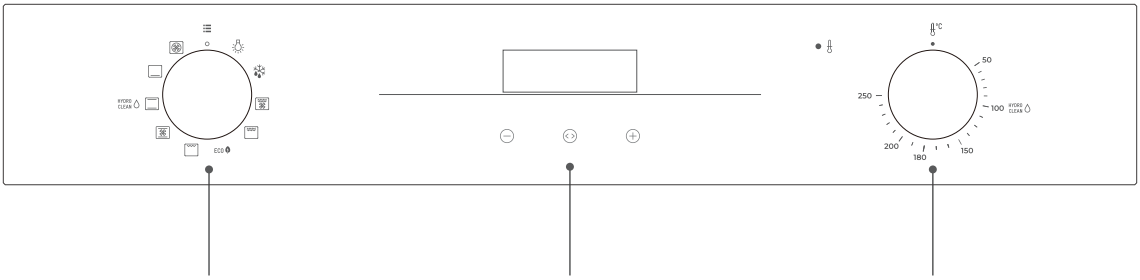


Uso de la guía deslizante

1. Por favor, utilice la guía deslizante como se muestra en la figura a continuación.



Panel de Control



K1: Para seleccionar las funciones del horno.
K2: Para ajustar la temperatura.
Ajuste de Tiempo: Para ajustar el tiempo de cocción.

Función	Introducción a la función
Lámpara	El proceso de cocción puede observarse en condiciones iluminadas. Excepto la función ECO.
Descongelar	La circulación de aire a temperatura ambiente permite un descongelado más rápido de los alimentos congelados (sin el uso de ningún calor).
Doble grill con ventilador	El elemento de calefacción radiante y el elemento superior de calefacción están funcionando con el ventilador.
Doble grill	El elemento de calefacción radiante y el elemento superior de calefacción están funcionando.
Grill individual	El elemento interno del grill se enciende y apaga para mantener la temperatura. Puede usarse para asar una pequeña cantidad de alimentos.
Convencional+ventilador	La combinación del ventilador y los elementos de calefacción superior e inferior proporciona una distribución de calor más uniforme y coloración, principalmente para cocinar carne.
Cocción convencional	Los elementos de calefacción superior e inferior trabajan juntos para proporcionar convectivo.
Calentamiento inferior	El calentamiento se proporciona mediante tubos de calefacción en la parte inferior del horno. Se utiliza principalmente para mantener caliente y dar color a los alimentos.
especialmente	En modo de convección, el ventilador se enciende automáticamente para proporcionar un calor uniforme para la cocción en una o varias capas. Esto es adecuado para hornear alimentos que Convección necesitan un color uniforme.
ECO ECO	Para una cocción que ahorra energía. Cocinar los ingredientes seleccionados de manera suave, y el calor proviene de arriba y de abajo.
HYDRO CLEAN limpieza	El vapor ablanda los residuos de comida o la grasa en la cavidad.

Antes de usar por primera vez

1. El horno no debe ser operado hasta que haya sido instalado correctamente.
2. Para evitar incendios, retire todos los materiales de protección de transporte y asegúrese de que el horno esté libre de elementos de embalaje residuales y accesorios (por ejemplo, espuma, cartón, bandeja de parrilla, rejilla de asado, etc.).
3. Limpie la cavidad del horno y los accesorios con agua jabonosa y un paño suave.
4. Abra las ventanas de la cocina y las campanas extractoras para mantener una alta ventilación.
5. No permita que los niños o mascotas entren en la cocina y cierre las puertas de las habitaciones adyacentes.
6. Después de conectar la electricidad, active el modo, tiempo y temperatura del horno según la tabla siguiente para eliminar los olores en la cavidad.
7. Después del primer uso, abra la puerta del horno a un pequeño ángulo y espere a que se complete el enfriamiento.

Función	Temperatura	Tiempo
Convencional	250°C	0.5-1 Hora

Configuración del reloj

Cuando el horno se conecta a la fuente de alimentación por primera vez, es necesario ajustar el reloj.
Nota: El reloj es un reloj de 24 horas.

1. Pulse la tecla " ⊖ " o " ⊕ " para ajustar la hora.
2. Pulse la tecla " ‹› " para confirmar la configuración de la hora.
3. Pulse la tecla " ⊖ " o " ⊕ " para ajustar la configuración de los minutos.
4. Pulse la tecla " ‹› " para completar el ajuste del reloj.

Operación regular

1. Gire el perilla K1 para seleccionar las funciones del horno.
2. Gire el perilla K2 para ajustar la temperatura.
3. Ajuste del modo.
4. Cuando finalice la cocción, gire todos los botones a la posición “O”.

Notas

1. Como una función independiente, la luz del horno es utilizada por los consumidores para observar activamente la comida o limpiar la cavidad. Después de que el usuario lo abra, necesita cerrarlo activamente antes de salir y volver al modo de espera.
2. Después de cocinar en el horno, el ventilador de enfriamiento continuará disipando el calor. El horno solo se cerrará cuando la temperatura central esté por debajo de 75°C.

Configuración de modo

En modo de espera, mantenga presionada la tecla " ⟨·⟩ " durante 3 segundos para entrar en modo manual, el icono " ≋ " se iluminará.

En modo manual, presione la tecla " ⟨·⟩ " para entrar en la selección de modo de tiempo: manual → minutero → dur →Fin → manual.

Los modos de cocción automáticos que se pueden configurar son semiautomáticos: dur o Fin. Si la pantalla no muestra el icono " ≋ ", el horno no funcionará ni se calentará. El horno solo funcionará o se calentará si la pantalla muestra el icono " ≋ ".

Notas

1. Modo manual - el tiempo de cocción es controlado por el usuario.
2. Temporizador de minutos - puedes configurar un recordatorio audible para el período de tiempo de finalización.
3. Dur - puedes configurar el horno para que cocine durante un rango de tiempo deseado.
4. Fin - puedes configurar el horno para que cocine hasta una hora deseada.

Modo manual

En modo manual, solo se ilumina la hora del día y el símbolo " ≋ ". El horno siempre está en condiciones de funcionamiento y el tiempo de cocción es controlado por el usuario.

Notas

1. En modo manual, después de 5 horas sin operación, el tiempo mostrado comienza a parpadear. Después de 10 horas sin ninguna operación, vuelve al estado de espera.
2. Cuando el tiempo está parpadeando, si desea usar el modo manual de nuevo, por favor presione la tecla " ⊖ " o " ⊕ ".

Temporizador de minutos

Este modo se utiliza únicamente como función de recordatorio.

1. Pulse la tecla " ⟨·⟩ " para seleccionar la función de temporizador de minutos. El símbolo relevante " 🔔 " " ▪ " parpadeará.
2. Pulse la tecla " ⊖ " o " ⊕ " para entrar en la configuración de la hora de la alarma (el método de configuración es el mismo que el de "Ajuste del reloj").
3. Después de configurar, presione la tecla " ⟨·⟩ " para confirmar la configuración del reloj despertador, y el icono " 🔔 " permanece siempre encendido.
4. Cuando se agote el tiempo, el zumbador sonará para recordárselo, y el símbolo " 🔔 " en la pantalla comenzará a parpadear. En este punto, presione cualquier tecla para cancelar el recordatorio.

Tiempo de cocción dur

Si se configura el modo dur para 1 hora, la cocción terminará después de 1 hora.

1. Pulse la tecla " ⟨·⟩ " de forma continua hasta que la pantalla muestre "dur".
2. Pulse la tecla " ⊖ " o " ⊕ " para entrar en la configuración de tiempo del modo dur (el método de configuración es el mismo que el de "Ajuste del reloj"). El tiempo máximo de.
3. configuración es de 10 horas. Después de confirmar la configuración del tiempo, pulse la tecla " ⟨·⟩ " para comenzar. En este momento, los iconos " ≋ " y " A " están siempre encendidos.
4. Si se configura el modo dur para 1 hora, el zumbador sonará después de 1 hora para indicar el final de la cocción y el icono "A" parpadeará.
5. En este punto, pulse cualquier tecla para volver al modo de espera, detener la alerta de chirrido y hacer que el icono "A" desaparezca.

Hora de finalización de la cocción

La cocción comienza en la hora actual y termina en la hora configurada del reloj.

1. Pulse la tecla " ⟨·⟩ " de forma continua hasta que la pantalla muestre "End".
2. Pulse la tecla " ⊖ " o " ⊕ " para entrar en la configuración de tiempo del modo End (el método de configuración es el mismo que el de "Ajuste del reloj").
3. Después de confirmar la configuración del tiempo, pulse la tecla " ⟨·⟩ " para comenzar. En este momento, los iconos " ≋ " y " A " están siempre encendidos.
4. Cuando la hora final sea la misma que la del reloj del sistema, sonará el zumbador, indicando el final de la cocción. El icono " ≋ " desaparece y el icono "A" parpadea.
5. En este punto, pulse cualquier tecla para volver al modo de espera, detener la alerta de chirrido y hacer que el icono "A" desaparezca.

Precauciones para el uso del temporizador

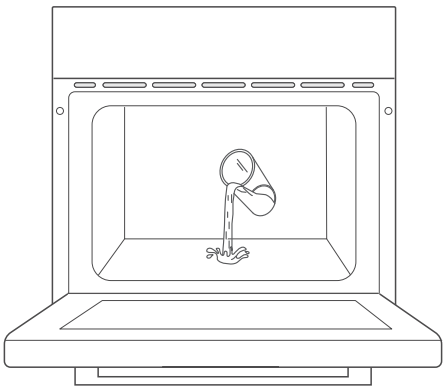
1. Al configurar la hora, mantenga pulsada la tecla " ⊖ " o " ⊕ " durante 3 segundos para incrementar o decrementar el tiempo de forma continua.
2. En modo de alarma o cocción automática, mantenga pulsadas las teclas " ⊕ " y " ⟨·⟩ " hasta que suene el zumbador para cancelar todas las configuraciones de modo y entrar en modo de espera.
3. Al configurar el modo de temporizador, si no se hace nada durante 5 minutos, volverá al modo manual.
4. Al configurar cada función, mantenga pulsada la tecla " ⟨·⟩ " durante más de 3 segundos para cancelar la configuración actual y entrar en modo manual.
5. Al configurar el modo de temporizador, solo se puede seleccionar uno de los modos de reloj despertador y cocción automática.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

Desconecte el suministro de energía antes de la limpieza y el mantenimiento. Para garantizar la vida útil del horno, límpielo a tiempo después de cocinar. Los pasos de limpieza son los siguientes:

1. Después de cocinar, espere a que el horno se enfríe completamente.
2. Retire los accesorios del horno, enjuáguelos con agua tibia y séquelos.
3. Elimine los residuos de comida y las manchas de grasa de la cavidad del horno.
4. Limpie la superficie del horno con un paño suave humedecido con detergente y séquela.
5. Inicie la función de limpieza con agua de la siguiente manera:
   1). Añada aproximadamente 250 ml de agua purificada y una cantidad adecuada de jabón para vajilla a la cavidad y mezcle bien.
   2). Con la puerta del horno cerrada, gire el perilla K1 a la posición " HYDRO CLEAN ".
   3). Gire la perilla K2 a la posición "100°C".
   4). Seleccione el modo de duración y establezca el tiempo en 30 minutos.
   5). Pulse la tecla " ⟨·⟩ " para comenzar.
6. Después de que se complete la función de limpieza con agua, espere a que el horno se enfríe completamente. A continuación, seque la cavidad del horno con una esponja absorbente limpia o un paño suave.

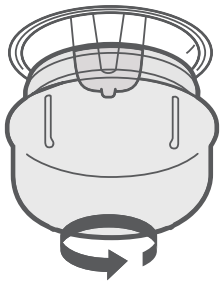


Notas

1. No utilice herramientas de limpieza afiladas, cepillos duros ni productos de limpieza corrosivos, para no dañar el horno y sus accesorios.
2. No use agentes de frotado ásperos o espátulas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta.

Reemplazo de la Lámpara

1. Apague y desconecte la alimentación del horno. Asegúrese de que las partes internas estén frías antes de tocarlas.
2. Retire la cubierta de la lámpara girándola en sentido antihorario (teniendo en cuenta que puede estar rígida), reemplace la bombilla por una nueva del mismo tipo.
3. Inserte la nueva bombilla, que debe ser resistente a 300°C. Para obtener bombillas de repuesto, póngase en contacto con su centro de servicio local.
4. Si tiene alguna duda, consulte a un electricista cualificado para obtener ayuda.



Advertencia

Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el suministro eléctrico al electrodoméstico esté desconectado y que el electrodoméstico esté completamente frío. antes de retirar la lente de la lámpara.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el problema no se puede resolver o si ocurren otros problemas, póngase en contacto con el servicio postventa.

Problema	Posible causa	Solución
No se puede iniciar	• No está conectada la alimentación eléctrica	• conectar la alimentación eléctrica
	• El interruptor principal de alimentación no está encendido	• Encender el interruptor de alimentación
	• La puerta del horno no está cerrada	• Cerrar la puerta del horno
la lámpara no se enciende	• Está roto	• Contactar con el servicio postventa
Tiene un olor fuerte o humo	• primer uso	• No se requiere procesamiento
La comida no está cocinada	• La temperatura es demasiado baja	• Utiliza una temperatura más alta
	• La porción de comida es demasiado grande	• Cocina la comida en trozos más pequeños o extiende el tiempo de cocción
Comida quemada o irregular	• La temperatura está ajustada demasiado alta o el tiempo de calefacción es demasiado largo	• Ajuste la temperatura o el tiempo de cocción
	• La comida está demasiado cerca del tubo de calefacción	• Ajusta las capas de colocación de los accesorios
El ventilador no dejó de funcionar después de detener la calefacción	• El ventilador retrasa el soplado para disipar el calor	• No se requiere procesamiento

ESPECIFICACIONES

Información del producto y hoja de información del producto según las regulaciones de Ecodiseño y Etiquetado Energético de la UE y el Reino Unido.

Nombre del proveedor	Teka
Identificación del modelo	HBB 6375 FBK
Índice de eficiencia energética	81.0
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.99kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo ventilador	0.68kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volume	70L
Tipo de horno	Horno empotrable
TENSIÓN NOMINAL	220-240V~
FRECUENCIA NOMINAL	50-60Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	3.0kW

CONSUMO DE ENERGÍA

Información del producto sobre el consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable.

Modo de espera	0,8 W
El tiempo máximo necesario para que el horno alcance automáticamente el modo o condición de bajo consumo aplicable.	20 minutos

Probado para cumplir con los requisitos de las normativas 66/2014 (Eco-diseño) y 65/2014 (Etiquetado Energético) conforme al Reglamento EN 60350-1

RECICLAJE DEL PRODUCTO

Este símbolo en el producto o en el manual de instrucciones indica que su dispositivo debe ser eliminado por separado de los residuos domésticos al final de su vida útil. Existe un sistema de reciclaje local separado para la recogida de estos dispositivos. Para obtener más información, póngase en contacto con la autoridad local o con el minorista donde adquirió el producto.



Una vez desembalado el horno, asegúrese de que no ha sufrido ningún daño. Si tiene alguna duda, no lo utilice: póngase en contacto con un profesional cualificado. Mantenga los materiales de embalaje, como bolsas de plástico, poliestireno o clavos, fuera del alcance de los niños, ya que estos son peligrosos para ellos.

CARTA DE AGRADECIMENTO

Obrigado por escolher a Midea! Antes de usar o seu novo produto Midea, leia atentamente este manual para garantir que sabe como operar as funcionalidades e funções que o seu novo aparelho oferece de forma segura.

CONTEÚDO

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA	INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA	01-03
INSTALAÇÃO DO PRODUTO	Diagrama do Armário (Armário de Pé)	04
	Diagrama do Armário (Armário de Chão)	05
	Instruções importantes de instalação	06
	Passos de instalação	07
INTRODUÇÃO DO PRODUTO	Forno	08
	Acessórios	08
	Uso de acessórios	09
	Instalação do trilho deslizante	10
	Remoção do trilho deslizante	10
	Uso do trilho deslizante	10
	Painel de Controlo	11
	Antes de usar pela primeira vez	12
	Definição do relógio	12
	Funcionamento normal	12
	Configuração do modo	12
	Modo manual	13
	Lembrete de minutos	13
	Tempo de cozedura dur	13
	Hora de fim da cozedura	14
	Precauções para o uso do temporizador	14
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	Limpeza	15
	Substituição da Lâmpada	16
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	17
ESPECIFICAÇÕES	ESPECIFICAÇÕES	18
CONSUMO DE ENERGIA	CONSUMO DE ENERGIA	18
RECICLAGEM DO PRODUTO	RECICLAGEM DO PRODUTO	19

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

ESTES AVISOS SÃO FORNECIDOS NO INTERESSE DA SEGURANÇA. POR FAVOR, LEIA-OS ATENTAMENTE ANTES DE INSTALAR OU UTILIZAR O APARELHO. Para manter a EFICIÊNCIA e SEGURANÇA deste aparelho, recomendamos:

- Contactar apenas os Centros de Assistência autorizados pela loja onde adquiriu o fogão.
- Utilizar sempre Peças Sobressalentes originais.

1. Quando o forno é ligado pela primeira vez, pode emitir um odor desagradável. Isto deve-se ao agente de ligação utilizado para os painéis isolantes dentro do forno. Por favor, faça funcionar o produto novo e vazio com a função de cozedura convencional, 250°C , 30-60 minutos para limpar impurezas de óleo dentro da cavidade.
2. Durante o primeiro uso, é completamente normal que haja um ligeiro fumo e odor. Se ocorrer, deve aguardar que o cheiro desapareça antes de colocar alimentos no forno.
3. Por favor, utilize o produto num ambiente aberto.
4. O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante o uso. Deve ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que estejam continuamente supervisionadas.
5. Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
6. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem sido supervisionadas ou instruídas quanto ao uso seguro do aparelho e compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
7. Durante o uso, o aparelho torna-se muito quente. Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.

8. Não permita que as crianças se aproximem do forno quando este estiver a funcionar, especialmente quando o grelhador estiver ligado.
9. Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada do forno para evitar a possibilidade de choque elétrico.
10. O meio de desligamento deve estar incorporado na fiação fixa de acordo com as especificações de instalação elétrica.
11. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
12. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham sido supervisionadas ou instruídas quanto ao uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
13. Partes acessíveis podem aquecer durante o uso. Crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
14. Deve ser incorporado um meio de desconexão em todos os polos na instalação fixa, de acordo com as normas de instalação elétrica.
15. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas com qualificação semelhante para evitar riscos.
16. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem riscar a superfície, o que pode resultar na fragmentação do.
17. Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.
18. Não deve ser utilizado um limpador a vapor.
19. O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
20. As instruções para fornos que possuem prateleiras devem incluir detalhes indicando a instalação correta das prateleiras.
21. Não utilize o forno a menos que esteja calçado. Não toque no forno com as mãos ou pés molhados ou húmidos.

22. Para o forno: A porta do forno não deve ser aberta frequentemente durante o período de cozedura.
23. O aparelho deve ser instalado por um técnico autorizado e colocado em funcionamento. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos que possam ser causados por uma colocação defeituosa ou instalação por pessoal não autorizado.
24. Quando a porta ou a gaveta do forno estiverem abertas, não deixe nada em cima, pois pode desequilibrar o aparelho ou partir a porta.
25. Algumas partes do aparelho podem manter o calor durante muito tempo; é necessário aguardar que arrefeça antes de tocar nos pontos que estão expostos diretamente ao calor.
26. Se não for utilizar o aparelho durante um longo período, aconselha-se a desligá-lo da tomada.

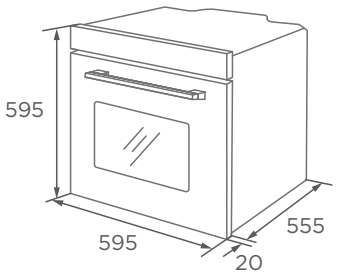
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

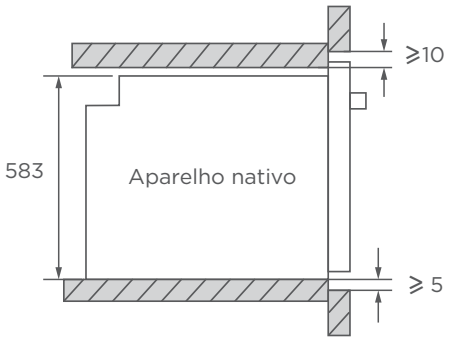
Quando desembalar o forno, certifique-se de que não está danificado de forma alguma. Se tiver alguma dúvida, não o utilize contacte uma pessoa profissionalmente qualificada. Mantenha os materiais de embalagem, como sacos plásticos, poliestireno ou pregos, fora do alcance das crianças, pois são perigosos para elas.

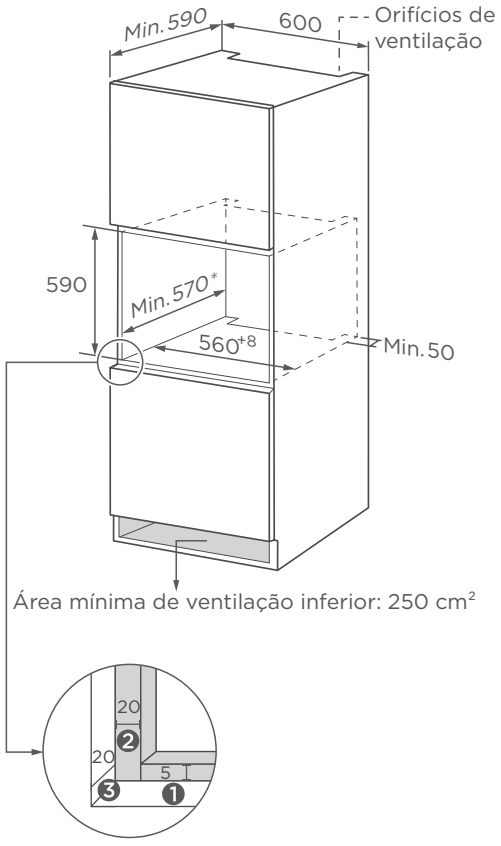
INSTALAÇÃO DO PRODUTO

Se houver alguma discrepância entre a ilustração e o produto real, por favor, consulte o produto real.

Diagrama do Armário (Armário de Pé)



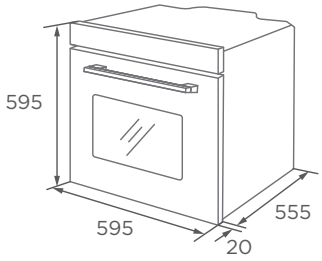


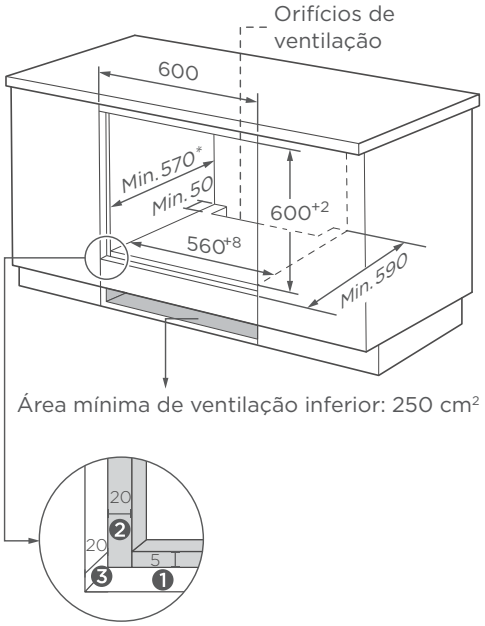


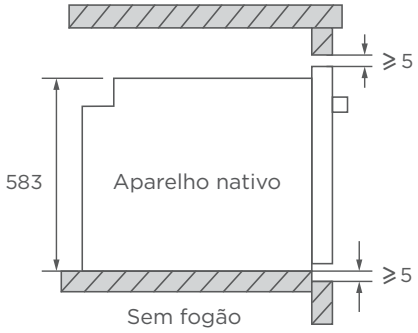
❶ Reserve 5 mm para o painel da porta na parte superior e inferior, respetivamente.
❷ Reserve 20 mm para o painel da porta à esquerda e à direita, respetivamente.
❸ Reserve 20 mm para a espessura do painel da porta.

1. A espessura da placa do armário é de 20 mm.
2. Se a tomada elétrica estiver instalada na parte traseira do aparelho, a profundidade da abertura do armário deve ser aumentada de um mínimo de 590mm para 620mm.
3. As dimensões nas figuras estão em mm.

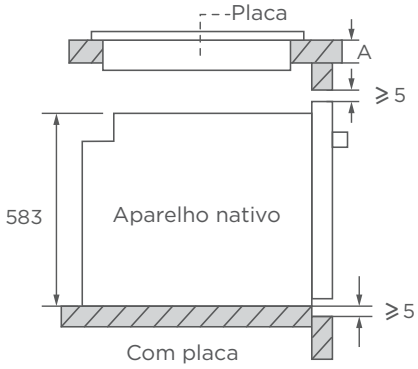
Diagrama do Armário (Armário de Chão)







❶ Reserve 5 mm para o painel da porta na parte superior e inferior, respetivamente.
❷ Reserve 20 mm para o painel da porta à esquerda e à direita, respetivamente.
❸ Reserve 20 mm para a espessura do painel da porta.



Se o aparelho for instalado sob o fogão, a espessura mínima da bancada A é mostrada abaixo:

Tipo de fogão	bancada A
Fogão de indução	37 mm
Placa de indução de superfície total	47 mm
Placa a gás	30 mm
Placa elétrica	27 mm

1. A espessura da placa do armário é de 20 mm.
2. Se a tomada elétrica estiver instalada na parte traseira do aparelho, a profundidade da abertura do armário deve ser aumentada de um mínimo de 590mm para 620mm.
3. As dimensões nas figuras estão em mm.

Instruções importantes de instalação

Conteúdo que significa [obrigatório]

1. A operação segura deste aparelho só pode ser garantida se tiver sido instalado por um profissional, de acordo com estas instruções de instalação. O instalador será responsável por quaisquer danos resultantes de uma instalação incorreta.
2. Todo o processo de instalação requer dois instaladores profissionais. Use luvas de proteção secas durante a instalação para evitar riscos ou choque elétrico.
3. As unidades embutidas devem ser resistentes ao calor até 90°C, e as frentes das unidades adjacentes até 70°C.
4. Por favor, utilize uma tomada de 16A.

Conteúdo que significa [proibir]

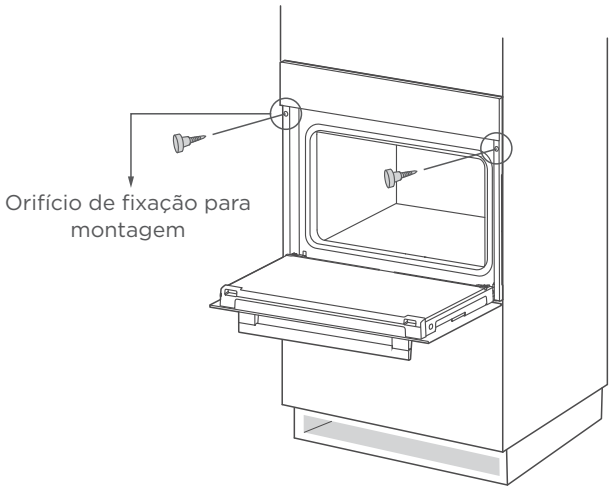
1. Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa ou da porta de uma unidade de cozinha, pois isso pode causar sobreaquecimento do aparelho.
2. Verifique o aparelho quanto a danos após a sua abertura. Não ligue o aparelho se estiver danificado durante o transporte.
3. Não bloqueie a ventilação do aparelho nem o espaço entre o armário e o aparelho.
4. Use extrema cautela ao mover ou instalar o aparelho. É muito pesado, não levante o aparelho pela pega da porta.
5. Se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, pare de usar o aparelho imediatamente, para evitar incêndio, choque elétrico ou outros ferimentos.

Conteúdo que significa [nota]

1. Tenha muito cuidado ao mover ou instalar o aparelho para evitar danos ao aparelho ou aos armários.
2. Antes de ligar o aparelho, remova todos os materiais de embalagem e acessórios da cavidade.
3. A tomada de energia deve ser acessível aos utilizadores (por exemplo, junto ao armário) para facilitar o desligamento da energia.
4. Após a instalação estar concluída, certifique-se de que a ficha está firmemente inserida na tomada.
5. Por favor, consulte o "Diagrama do Armário" para os requisitos da profundidade líquida do armário. O espaço entre a base do armário e a placa traseira (ou parede) não deve ser inferior a 50 mm.

Passos de instalação

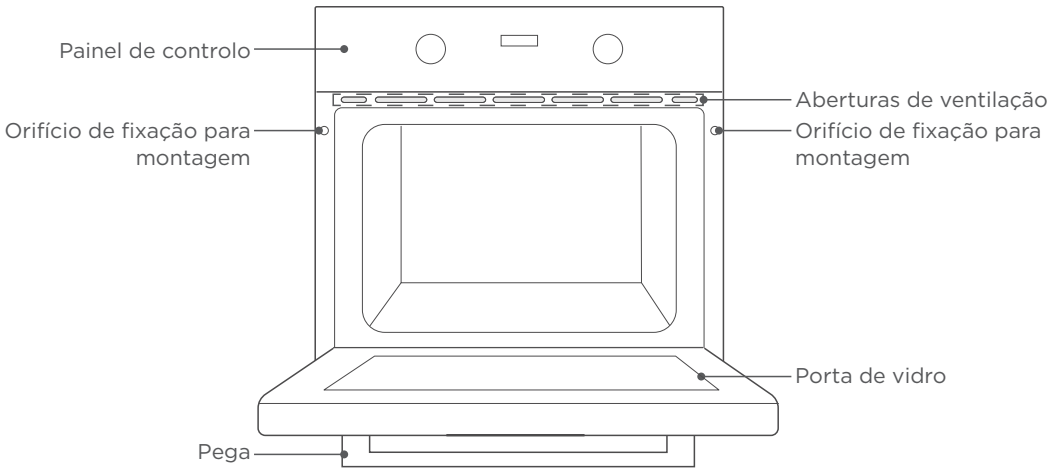
1. Por favor, personalize o armário de acordo com o "Diagrama do Armário".
2. Antes da instalação, verifique se existem tomadas elétricas normais e aterramento adequado, e confirme se as dimensões do armário cumprem os requisitos de instalação.
3. Coloque o aparelho nos locais designados na cozinha, instale-o num armário vertical e ligue a alimentação elétrica.
4. Para localizar os orifícios de fixação para montagem, abra a porta do aparelho e observe a estrutura lateral do aparelho (posição mostrada acima).
5. Fixe o aparelho no armário com dois parafusos.



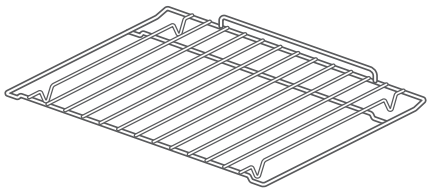
INTRODUÇÃO DO PRODUTO

Forno

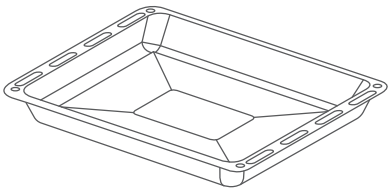
Ao retirar alimentos, use luvas isolantes térmicas para evitar queimaduras!
No momento de abrir a porta do forno, tenha atenção ao vapor. Por favor, abra a porta num pequeno ângulo para evitar o vapor no seu rosto.



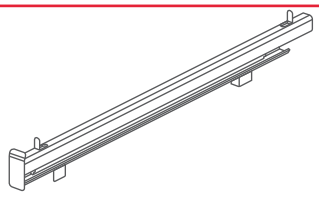
Acessórios



Grelha
Grelhe alimentos ou coloque recipientes de cozinha resistentes ao



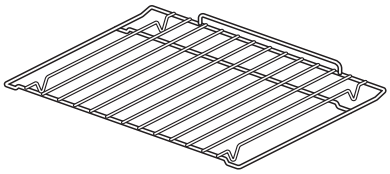
Tabuleiro de grelha
Cozinhe grandes porções de comida ou apanhe resíduos de comida



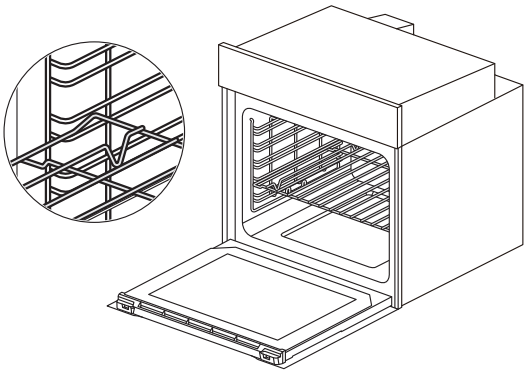
Carril deslizante

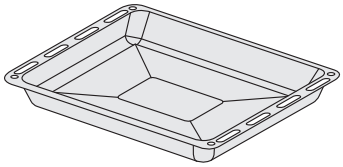
Uso de acessórios (Apenas para alguns modelos)

Para o forno funcionar corretamente, a grelha e o tabuleiro de grelha devem ser colocados apenas entre os níveis primeiro e quinto. Quando usados em conjunto, coloque o tabuleiro de grelha por baixo da grelha.

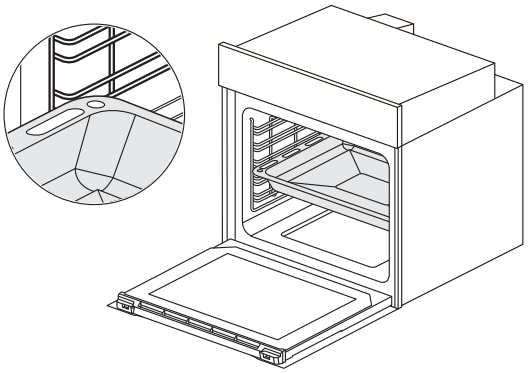


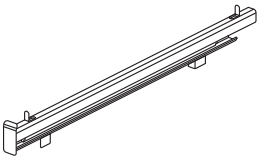
Grelha



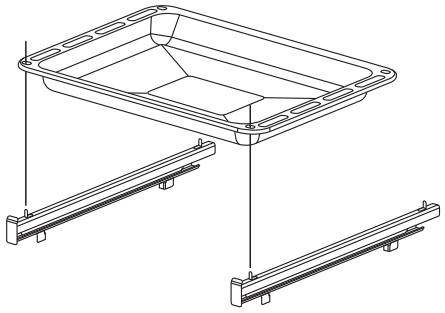


Tabuleiro de grelha



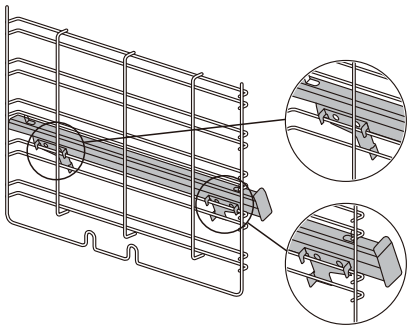


Carril deslizante

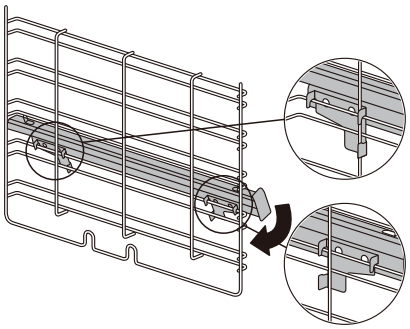


Instalação do trilho deslizante

1. Coloque o trilho deslizante na grelha, como mostrado na figura.

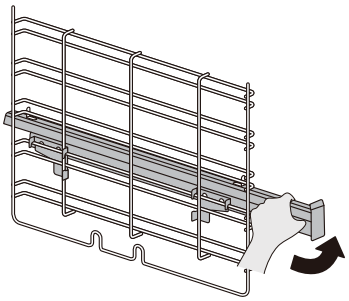


2. Empurre o trilho deslizante para dentro do suporte na direção indicada pela seta na figura.

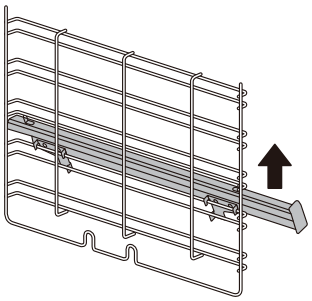


Remoção do trilho deslizante

1. Puxe ligeiramente a extremidade frontal do trilho, segure-o com a mão e rode-o na direção da seta, depois levante e remova.

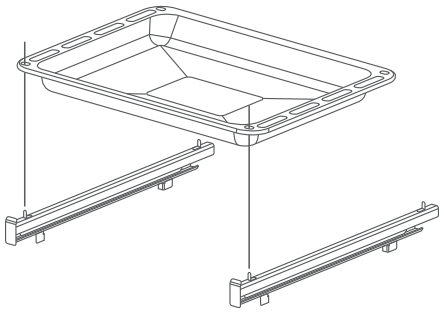


2. Levante e remova o trilho na direção da seta.

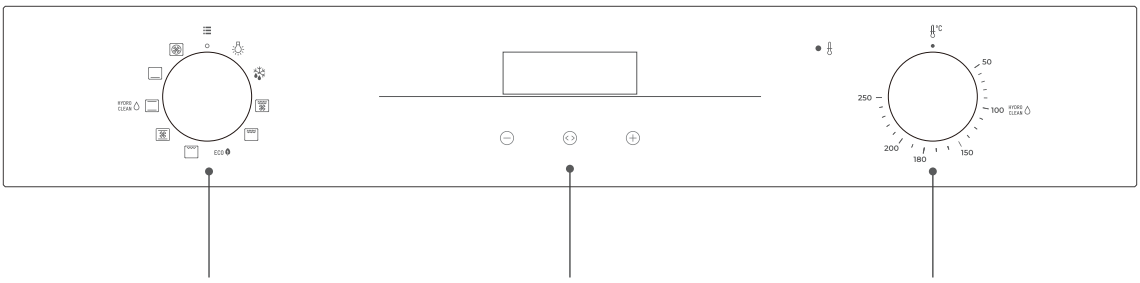


Uso do trilho deslizante

1. Por favor, utilize o trilho deslizante conforme mostrado na figura abaixo.



Painel de Controlo



K1: Para selecionar as funções do forno.
K2: Para definir a temperatura.
Definição do Tempo: Para ajustar o tempo de cozedura.

Função	Introdução da função
Lâmpada	O processo de cozedura pode ser observado em condições iluminadas. Exceto função ECO.
Descongelar	A circulação de ar à temperatura ambiente permite um descongelamento mais rápido dos alimentos congelados (sem utilização de calor).
Grelha dupla com ventilador	O elemento de aquecimento radiante e o elemento de aquecimento superior estão a funcionar com ventilador.
Grelha dupla	O elemento de aquecimento radiante e o elemento de aquecimento superior estão a funcionar.
Grelha simples	O elemento da grelha interior liga e desliga para manter a temperatura.Pode ser usado para grelhar uma pequena quantidade de alimentos.
Convencional+ventilador	A combinação do ventilador com os elementos de aquecimento superior e inferior proporciona uma penetração e coloração do calor mais uniformes, principalmente para cozinhar carne.
Cozedura convencional	Os elementos de aquecimento superior e inferior funcionam em conjunto para proporcionar convecção.
Aquecimento inferior	O aquecimento é fornecido por tubos de aquecimento na parte inferior do forno. Principalmente usado para manter quente e para a coloração dos alimentos.
particularmente	Em modo de convecção, o ventilador liga-se automaticamente para fornecer calor uniforme para cozedura em camada única ou múltipla. Isto é adequado para cozer alimentos que Convecção requerem coloração uniforme
ECO	Para cozedura com poupança de energia. Cozedura suave dos ingredientes selecionados, com o calor vindo de cima e de baixo.
HYDRO CLEAN limpar	O vapor amolece resíduos de alimentos ou gordura na cavidade.

Antes de usar pela primeira vez

1. O forno não deve ser utilizado até estar corretamente instalado.
2. Para evitar incêndios, remova todos os materiais de proteção do transporte e certifique-se de que o forno está livre de embalagens residuais e acessórios (ex. espuma, cartão, tabuleiro grelha, grelha, etc.).
3. Limpe a cavidade do forno e os acessórios com água e sabão e um pano macio.
4. Abra as janelas da cozinha e os exaustores para manter uma boa ventilação.
5. Não deixe crianças ou animais de estimação na cozinha e feche as portas das divisões adjacentes.
6. Após ligar a alimentação, ative o modo forno, o tempo e a temperatura na tabela abaixo para eliminar odores na cavidade.
7. Após a primeira utilização, por favor abra a porta do forno num pequeno ângulo e aguarde que arrefeça completamente.

Função	Temperatura	Tempo
Convencional	250°C	0,5-1 Hora

Definição do relógio

Quando o forno é ligado à alimentação elétrica pela primeira vez, é necessário definir o relógio. Nota: O relógio é de 24 horas.

1. Pressione a tecla " ⊖ " ou " ⊕ " para ajustar a hora.
2. Pressione a tecla " ‹› " para confirmar a definição da hora.
3. Prima a tecla " ⊖ " ou " ⊕ " para ajustar a definição dos minutos.
4. Prima a tecla " ‹› " para concluir a configuração do relógio.

Funcionamento normal

1. Gire o botão K1 para selecionar as funções do forno.
2. Gire o botão K2 para ajustar a temperatura.
3. Configuração do modo.
4. Quando a cozedura terminar, rode todos os botões para a posição "O"..

Notas

1. Como função separada, a luz do forno é usada pelos consumidores para escolher ativamente observar os alimentos ou limpar a cavidade. Após o utilizador a ligar, deve fechá-la ativamente antes de sair e voltar ao modo de espera.
2. Após cozinhar no forno, o ventilador de arrefecimento continuará a dissipar o calor. O forno só se desligará quando a temperatura do núcleo estiver abaixo de 75°C.

Configuração do modo

Em modo de espera, pressione e mantenha pressionada a tecla " ‹› " durante 3 segundos para entrar no modo manual, o ícone " ≋ " acenderá.

No modo manual, pressione a tecla " ⟨·⟩ " para entrar na seleção do modo de tempo: manual → minutagem → dur → Fim → manual.
Os modos de cozedura automáticos que podem ser configurados são semi-automáticos: dur ou Fim.
Se o ecrã não mostrar o ícone " ≋ ", o forno não funcionará nem aquecerá.
O forno só funcionará ou aquecerá se o ecrã mostrar o ícone " ≋ ".

Notas

1. Modo manual - o tempo de cozedura é controlado pelo utilizador.
2. Lembrete de minutos - pode definir um lembrete sonoro para o período de tempo de conclusão.
3. Dur - pode definir o forno para cozinhar durante um intervalo de tempo desejado.
4. Fim - pode definir o forno para cozinhar até a hora desejada.

Modo manual

No modo manual, apenas a hora do dia e o símbolo " ≋ " acendem. O forno está sempre em funcionamento e o tempo de cozedura é controlado pelo utilizador.

Notas

1. No modo manual, após 5 horas sem operação, a hora exibida começa a piscar. Após 10 horas sem qualquer operação, retorna ao estado de espera.
2. Quando a hora está a piscar, se quiser usar o modo manual novamente, por favor pressione a tecla " ⊖ " ou " ⊕ ".

Lembrete de minutos

Este modo é usado apenas como função de lembrete.

1. Prima a tecla " ⟨·⟩ " para selecionar a função de temporizador de minutos. O símbolo relevante " 🔔 " " ▪ " piscará.
2. Prima a tecla " ⊖ " ou " ⊕ " para entrar na definição da hora do alarme (o método de definição é o mesmo que em "Configuração do Relógio").
3. Após a configuração, pressione a tecla " ⟨·⟩ " para confirmar a definição do alarme, e o ícone " 🔔 " ficará sempre ligado.
4. Quando o tempo terminar, o sinal sonoro toca para avisar, e o símbolo " 🔔 " no ecrã começa a piscar. Neste momento, pressione qualquer tecla para cancelar o aviso.

Tempo de cozedura dur

Se o modo dur estiver definido para 1 hora, a cozedura termina após 1 hora.

1. Pressione a tecla " ⟨·⟩ " continuamente até que o ecrã mostre "dur".
2. Pressione a tecla " ⊖ " ou " ⊕ " para entrar na definição do tempo do modo dur

(o método de definição é o mesmo que em "Configuração do Relógio").

3. O tempo máximo de definição é 10 horas. Após confirmar a definição do tempo, pressione a tecla " ⟨·⟩ " para iniciar. Neste momento, os ícones " ♨ " e " A " permanecem sempre ligados.
4. Se o modo dur estiver definido para 1 hora, o sinal sonoro toca após 1 hora para indicar o fim cozedura e o ícone "A" pisca.
5. Neste ponto, pressione qualquer tecla para voltar ao modo de espera, parar o alerta sonoro e o ícone "A" desaparece.

Hora de fim da cozedura

A cozedura começa na hora atual e termina na hora definida no relógio.

1. Pressione a tecla " ⟨·⟩ " continuamente até que o ecrã mostre "Fim".
2. Pressione a tecla " ⊖ " ou " ⊕ " para entrar na definição do tempo do modo Fim (o método de definição é o mesmo que em "Configuração do Relógio").
3. Após confirmar a definição da hora, pressione a tecla " ⟨·⟩ " para iniciar. Neste momento, os ícones " ♨ " e " A " permanecem sempre ligados.
4. Quando a hora de término for igual à hora do relógio do sistema, o sinal sonoro tocará, indicando o fim do cozimento. O ícone " ♨ " desaparece e o ícone "A" pisca.
5. Neste ponto, pressione qualquer tecla para voltar ao modo de espera, parar o alerta sonoro e o ícone "A" desaparece.

Precauções para o uso do temporizador

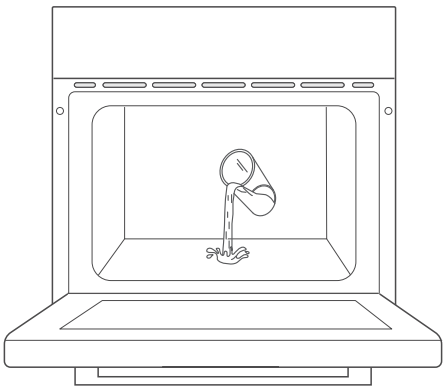
1. Ao definir a hora, pressione e mantenha pressionada a tecla " ⊖ " ou " ⊕ " por 3 segundos para incrementar ou decrementar a hora continuamente.
2. No modo de alarme ou cozimento automático, pressione e mantenha pressionadas as teclas " ⊕ " e " ⟨·⟩ " até o sinal sonoro tocar para cancelar todas as definições de modo e entrar em modo de espera.
3. Ao definir o modo temporizador, se nada for feito por 5 minutos, ele retornará ao modo manual.
4. Ao definir cada função, pressione e mantenha pressionada a tecla " ⟨·⟩ " por mais de 3 segundos para cancelar a definição atual e entrar no modo manual.
5. Ao definir o modo temporizador, apenas um dos modos alarme e cozimento automático pode ser selecionado.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza

Desligue a alimentação elétrica antes da limpeza e manutenção. Para garantir a durabilidade do forno, limpe-o atempadamente após cozinhar. Os passos para a limpeza são os seguintes:

1. Após cozinhar, aguarde que o forno arrefeça completamente.
2. Remova os acessórios do forno, enxague com água morna e seque.
3. Remova resíduos de alimentos e manchas de óleo da cavidade do forno.
4. Limpe a superfície do forno com um pano macio humedecido com detergente e seque.
5. Inicie a função de limpeza com água da seguinte forma:
   1) Adicione cerca de 250 ml de água purificada e uma quantidade adequada de detergente para louça na cavidade e misture bem.
   2) Com a porta do forno fechada, rode o botão K1 para a posição " HYDRO CLEAN ".
   3) Rode o botão K2 para a posição "100°C".
   4) Selecione o modo dur e defina o tempo para 30 minutos.
   5) Prima a tecla " ⟨·⟩ " para iniciar..
6. Após a conclusão da função de limpeza com água, aguarde que o forno arrefeça completamente. Em seguida, seque a cavidade do forno com uma esponja absorvente limpa ou um pano macio.

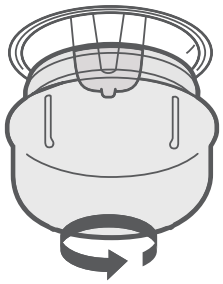


Notas

1. Não utilize ferramentas de limpeza afiadas, escovas duras ou produtos de limpeza corrosivos, para não danificar o forno e seus acessórios.
2. Não utilize agentes abrasivos ou espátulas metálicas afiadas para limpar o vidro da porta.

Substituição da Lâmpada

1. Desligue e desconecte a alimentação do forno. Certifique-se de que as partes internas estão frias antes de as tocar.
2. Remova a tampa da lâmpada rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (note que pode estar rígida), substitua a lâmpada por uma nova do mesmo tipo.
3. Insira a nova lâmpada, que deve ser resistente a 300°C. Para lâmpadas de substituição contacte o seu centro de assistência local.
4. Se tiver dúvidas, consulte um eletricista qualificado para obter ajuda.



Aviso

Para evitar choques elétricos - por favor, assegure-se de que a alimentação elétrica do aparelho está desligada e que o aparelho está completamente frio. antes de remover a lente da lâmpada.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se o problema não puder ser resolvido ou ocorrerem outros problemas, por favor contacte o serviço pós-venda.

Problema	Possível razão	Solução
Incapaz de iniciar	• A energia não está ligada	• ligar a fonte de alimentação
	• O interruptor principal de energia não está ligado	• Ligue o interruptor de energia
	• Porta do forno não fechada	• Feche a porta do forno
a lâmpada não acende	• Está avariada	• Contacte o serviço pós-venda
Tem um odor forte ou fumo	• primeiro uso	• Nenhum processamento necessário
A comida não está cozinhada	• A temperatura está demasiado baixa	• Use uma temperatura mais alta
	• A porção de comida é demasiado grande	• Cozinhe a comida em pedaços mais pequenos ou prolongue o tempo de cozedur
Comida queimada ou cozinhada de forma desigual	• A temperatura está definida demasiado alta ou o tempo de aquecimento é demasiado longo	• Ajustar a temperatura ou o tempo de cozedura
	• A comida está demasiado próxima do tubo de aquecimento	• Ajustar as camadas de colocação dos acessórios
O ventilador não parou de funcionar após a paragem do aquecimento	• O ventilador atrasa o sopro para dissipação de calor	• Nenhum processamento necessário

ESPECIFICAÇÕES

Informação do Produto e Ficha de Informação do Produto de acordo com os Regulamentos da UE e do Reino Unido sobre Ecodesign e Rotulagem Energética.

Nome do fornecedor	Teka
Identificação do modelo	HBB 6375 FBK
Índice de Eficiência Energética	81.0
Classe de eficiência energética	A+
Consumo de energia com carga padrão, modo convencional	0.99kWh/cycle
Consumo de energia com carga padrão, modo com ventilador	0.68kWh/cycle
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	70L
Tipo de forno	Forno embutido
TENSÃO NOMINAL	220-240V~
FREQUÊNCIA NOMINAL	50-60Hz
POTÊNCIA ELÉTRICA	3.0kW

CONSUMO DE ENERGIA

Informações do produto sobre consumo de energia e tempo máximo para atingir o modo de baixa potência aplicável.

Modo de espera	0,8 W
O tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo ou condição de baixa potência aplicável	20 minutos

Testado para cumprir os requisitos dos regulamentos 66/2014 (Eco-Design) e 65/2014 (Rotulagem Energética), em conformidade com o Regulamento EN 60350-1

RECICLAGEM DO PRODUTO

Este símbolo no produto ou no manual de instruções indica que o seu dispositivo deve ser descartado separadamente do lixo doméstico no final da sua vida útil. Existe um sistema de reciclagem separado localmente para reciclagem. Para mais informações, por favor contacte a autoridade local ou o retalhista onde adquiriu o produto.



Quando desembalar o forno, certifique-se de que não está danificado de forma alguma.
Se tiver alguma dúvida, não o utilize: contacte um profissional qualificado. Mantenha materiais de embalagem, como sacos plásticos, poliestireno ou pregos, fora do alcance das crianças, pois são perigosos para elas.

LETTRE DE REMERCIEMENT

Merci d'avoir choisi Midea ! Avant d'utiliser votre nouveau produit Midea, veuillez lire attentivement ce manuel afin de vous assurer de savoir comment utiliser en toute sécurité les caractéristiques et fonctions offertes par votre nouvel appareil.

CONTENU

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	01-03
INSTALLATION DU PRODUIT	Schéma du placard (Placard debout)	04
	Schéma du placard (Placard au sol)	05
	Instructions importantes d'installation	06
	Étapes d'installation	07
PRÉSENTATION DU PRODUIT	Four	08
	Accessoires	08
	Utilisation des accessoires	09
	Installation du rail coulissant	10
	Retrait du rail coulissant	10
	Utilisation du rail coulissant	10
	Panneau de commande	11
	Avant la première utilisation	12
	Réglage de l'horloge	12
	Fonctionnement normal:	12
	Réglage du mode:	13
	Mode manuel	13
	Minuteur	13
	Durée de cuisson	14
	Heure de fin de cuisson	14
	Précautions pour l'utilisation du minuteur	14
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	Nettoyage	15
	Remplacement de la lampe	16
DÉPANNAGE	DÉPANNAGE	17
SPÉCIFICATIONS	SPÉCIFICATIONS	18
CONSOMMATION D'ÉNERGIE	CONSOMMATION D'ÉNERGIE	18
RECYCLAGE DU PRODUIT	RECYCLAGE DU PRODUIT	19

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

CES AVERTISSEMENTS SONT FOURNIS DANS L'INTÉRÊT DE LA SÉCURITÉ. VEUILLEZ LES LIRE ATTENTIVEMENT AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER L'APPAREIL. Pour maintenir l'.
EFFICACITÉ et la SÉCURITÉ de cet appareil, nous recommandons :

- Contactez uniquement les centres de service autorisés par le magasin où vous avez acheté le four.
- Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

1. Lorsque le four est allumé pour la première fois, il peut dégager une odeur désagréable. Cela est dû à l'agent liant utilisé pour les panneaux isolants à l'intérieur du four. Veuillez faire fonctionner le produit neuf et vide avec la fonction de cuisson conventionnelle, 250°C, 30-60 minutes pour nettoyer les impuretés d'huile à l'intérieur de la cavité.
2. Lors de la première utilisation, il est tout à fait normal qu'il y ait une légère fumée et une odeur. Si cela se produit, vous devez attendre que l'odeur disparaisse avant de mettre des aliments dans le four.
3. Veuillez utiliser le produit dans un environnement aéré.
4. L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l' utilisation. Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf s'ils sont continuellement surveillés.
5. Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
6. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s 'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l' utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

7. Pendant l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
8. Ne laissez pas les enfants s'approcher du four lorsqu'il fonctionne, en particulier lorsque le gril est allumé.
9. Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe du four afin d'éviter tout risque de choc électrique.
10. Le moyen de déconnexion doit être incorporé dans le câblage fixe conformément aux spécifications de câblage.
11. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
12. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont été supervisées ou instruites concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
13. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l' utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
14. Un dispositif de coupure omnipolaire doit être incorporé dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
15. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
16. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ni de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner la rupture du verre.
17. N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four.
18. Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.
19. L'appareil n'est pas conçu pour être commandé par une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
20. Les instructions pour les fours équipés d'étagères doivent inclure des détails indiquant la bonne installation des étagères.

21. N'utilisez pas le four à moins de porter quelque chose aux pieds. Ne touchez pas le four avec des mains ou des pieds mouillés ou humides.
22. Pour le four : la porte du four ne doit pas être ouverte fréquemment pendant la cuisson.
23. L'appareil doit être installé par un technicien agréé et mis en service. Le fabricant n'est pas responsable des dommages pouvant être causés par une installation défectueuse ou réalisée par du personnel non autorisé.
24. Lorsque la porte ou le tiroir du four est ouvert, ne laissez rien dessus, car cela pourrait déséquilibrer votre appareil ou casser la porte.
25. Certaines parties de l'appareil peuvent conserver la chaleur pendant longtemps ; il est nécessaire d'attendre qu'elles refroidissent avant de toucher les points exposés directement à la.
26. Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, il est conseillé de le débrancher.

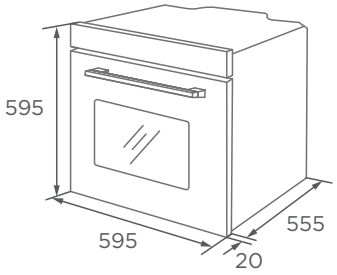
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

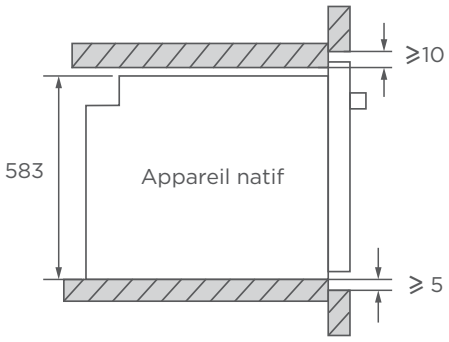
Lorsque vous avez déballé le four, assurez-vous qu'il n'a subi aucun dommage. En cas de doute, ne l'utilisez pas :
contactez une personne professionnellement qualifiée. Gardez les matériaux d'emballage tels que sacs en plastique, polystyrène ou clous hors de portée des enfants car ils sont dangereux pour eux.

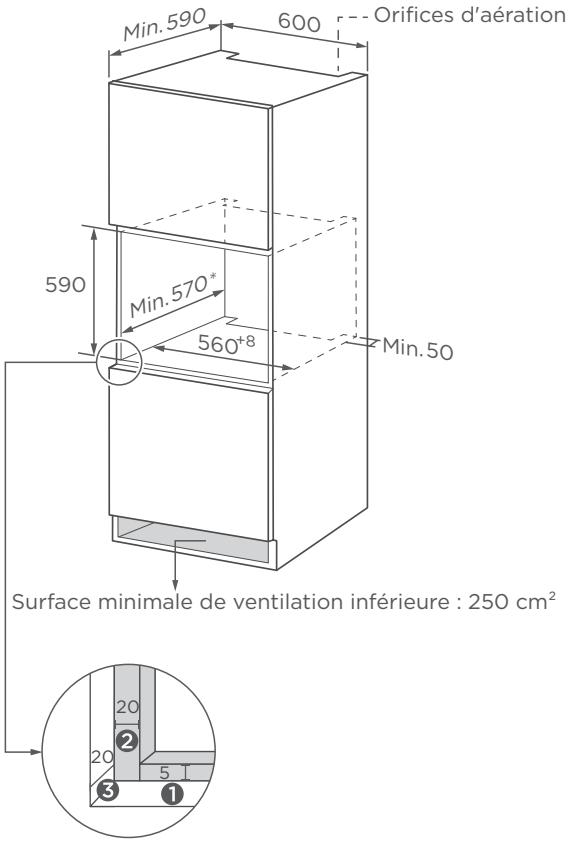
INSTALLATION DU PRODUIT

En cas de divergence entre l'illustration et le produit réel, veuillez vous référer au produit réel.

Schéma du placard (Placard debout)



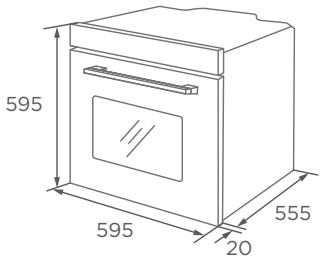


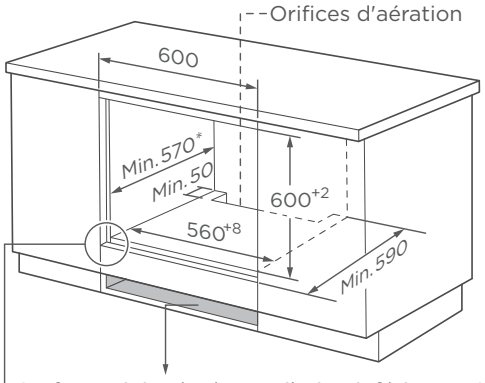


❶ Réserver 5 mm pour le panneau de la porte en haut et en bas respectivement.
❷ Réserver 20 mm pour le panneau de la porte à gauche et à droite respectivement.
❸ Réserver 20 mm pour l'épaisseur du panneau de la porte.

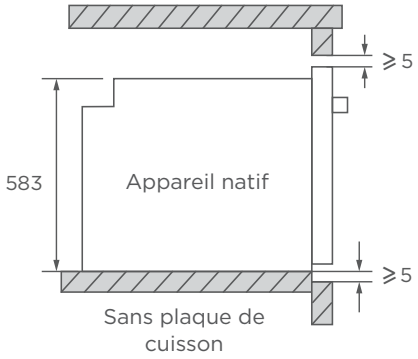
1. L'épaisseur du panneau du placard est de 20 mm.
2. Si la prise électrique est installée à l'arrière de l'appareil, la profondeur de l'ouverture du placard doit être augmentée d'un minimum de 590mm à 620mm.
3. Les dimensions dans les figures sont en mm.

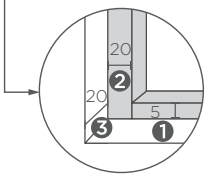
Schéma du placard (Placard au sol)



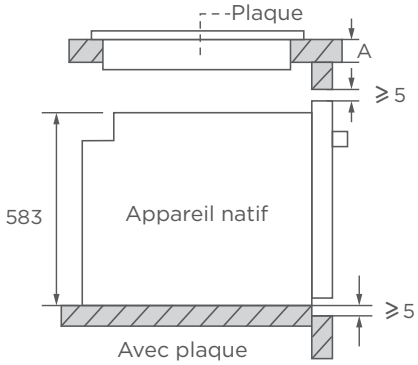


Surface minimale de ventilation inférieure : 250 cm^2





❶ Réserver 5 mm pour le panneau de la porte en haut et en bas respectivement.
❷ Réserver 20 mm pour le panneau de la porte à gauche et à droite respectivement.
❸ Réserver 20 mm pour l'épaisseur du panneau de la porte.



Si l'appareil est installé sous la plaque de cuisson, l'épaisseur minimale du plan de travail A est indiquée ci-dessous :

Type de plaque de cuisson	plan de travail A
Plaque à induction	37 mm
Plaque à induction à surface totale	47 mm
Plaque à gaz	30 mm
Plaque électrique	27 mm

1. L'épaisseur du panneau du placard est de 20 mm.
2. Si la prise électrique est installée à l'arrière de l'appareil, la profondeur de l'ouverture du placard doit être augmentée d'un minimum de 590 mm à 620 mm.
3. Les dimensions dans les figures sont en mm.

Instructions importantes d'installation

Contenu signifiant [obligatoire]

1. Le fonctionnement sûr de cet appareil ne peut être garanti que s'il a été installé selon une norme professionnelle conformément à ces instructions d'installation. L' installateur sera responsable de tout dommage résultant d'une installation incorrecte.
2. L'ensemble du processus d'installation nécessite deux installateurs professionnels. Portez des gants de protection secs pendant l'installation pour éviter les rayures ou les chocs électriques.
3. Les éléments encastrés doivent être résistants à la chaleur jusqu'à 90°C, et les façades des éléments adjacents jusqu'à 70°C.
4. Veuillez utiliser une prise 16A.

Contenu signifiant [interdire]

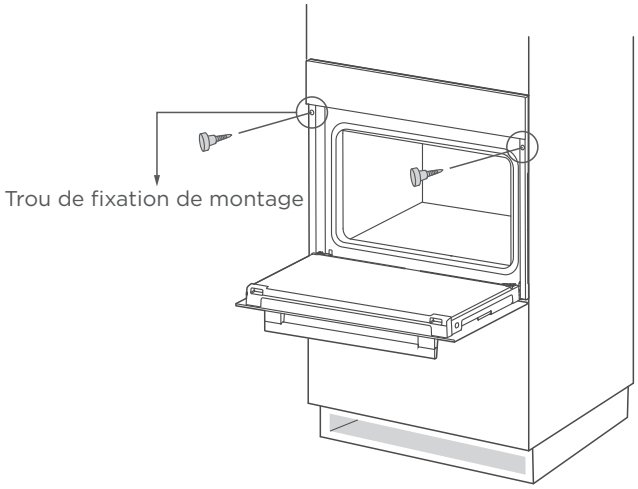
1. Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative ou la porte d'un meuble de cuisine, car cela pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil.
2. Vérifiez l'appareil pour détecter tout dommage après le déballage. Ne connectez pas l' appareil s'il a été endommagé pendant le transport.
3. Ne bloquez pas la ventilation de l'appareil ni l'espace entre le placard et l'appareil.
4. Faites preuve d'une extrême prudence lors du déplacement ou de l'installation de l' appareil. Il est très lourd, ne soulevez pas l'appareil par la poignée de la porte.
5. Si le cordon d'alimentation ou la prise électrique est endommagé, cessez immédiatement d' utiliser l'appareil afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique ou d'autres blessures.

Contenu signifiant [note]

1. Soyez très prudent lors du déplacement ou de l'installation de l'appareil afin d'éviter tout dommage à l'appareil ou aux placards.
2. Avant de mettre l'appareil en marche, retirez tous les matériaux d'emballage et accessoires de la cavité.
3. La prise électrique doit être accessible aux utilisateurs (par exemple à côté du placard) pour faciliter la coupure de courant.
4. Après l'installation, assurez-vous que la fiche d'alimentation est bien insérée dans la prise.
5. Veuillez vous référer au " Schéma du placard " pour les exigences de profondeur nette du placard. L'espace entre le fond du placard et la planche arrière (ou le mur) ne doit pas être inférieur à 50 mm.

Étapes d'installation

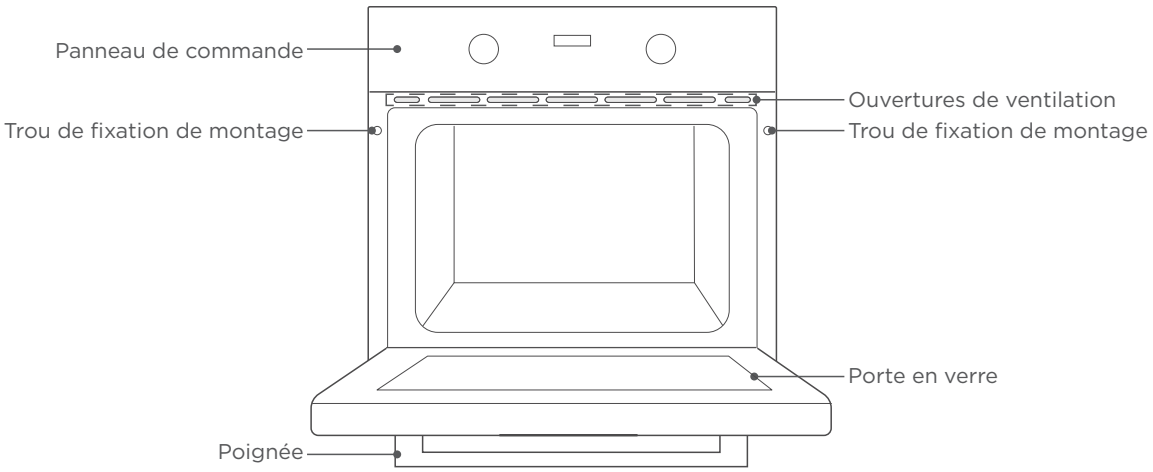
1. Veuillez personnaliser le placard selon le " Schéma du placard ".
2. Avant l' installation, veuillez vérifier la présence de prises électriques normales et d'une mise à la terre appropriée, ainsi que si les dimensions du placard répondent aux exigences d'installation.
3. Placez l'appareil aux emplacements désignés dans la cuisine, installez-le dans un placard vertical et connectez l'alimentation électrique.
4. Pour localiser les trous de fixation de montage, ouvrez la porte de l'appareil et regardez le cadre latéral de l'appareil (position indiquée ci-dessus).
5. Fixez l'appareil sur le placard avec deux vis.



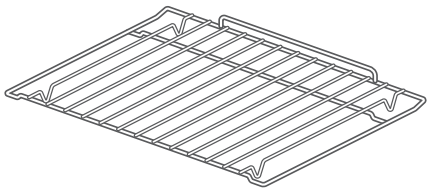
PRÉSENTATION DU PRODUIT

Four

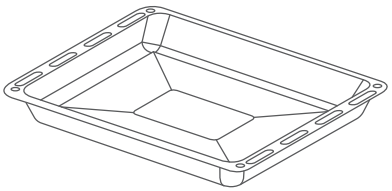
Lors du retrait des aliments, veuillez porter des gants isolants thermiques pour éviter les brûlures ! Au moment d'ouvrir la porte du four, faites attention à la vapeur. Veuillez ouvrir la porte à un petit angle pour éviter la vapeur sur votre visage.



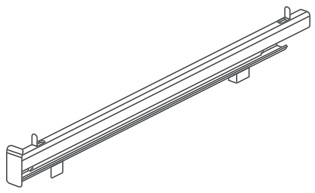
Accessoires



Grille de cuisson
Grillez les aliments ou placez des récipients de cuisson résistants à la chaleur



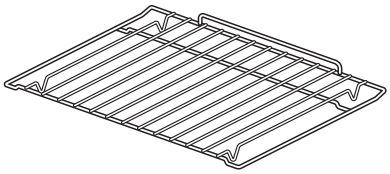
Plaque de cuisson
Cuisinez de grandes portions de nourriture ou récupérez les résidus alimentaires



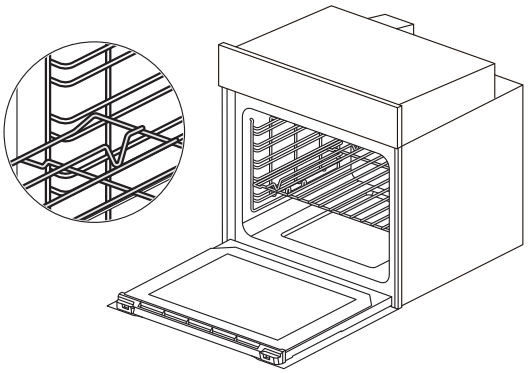
Rail coulissant

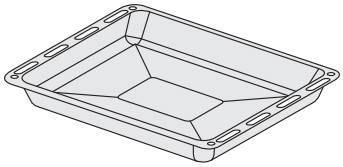
Utilisation des accessoires (Uniquement pour certains modèles)

Pour que le four fonctionne correctement, la grille et la plaque de cuisson doivent être placées uniquement entre les premier et cinquième niveaux. Lorsqu'ils sont utilisés ensemble, placez la plaque de cuisson sous la grille.

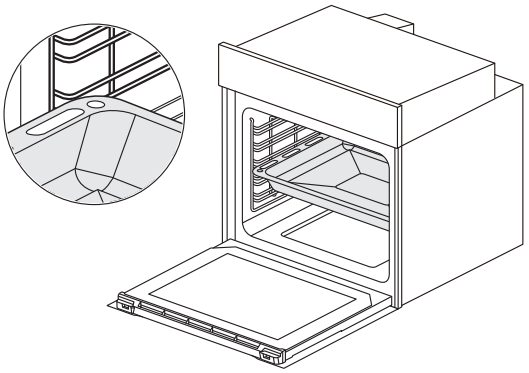


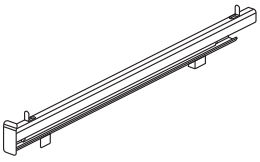
Grille de cuisson



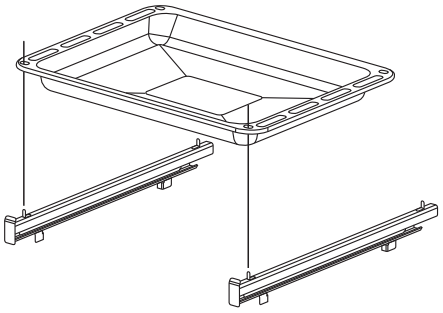


Plaque de cuisson



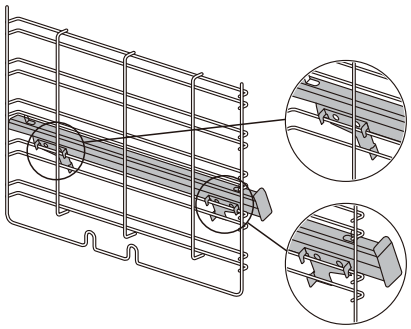


Rail coulissant

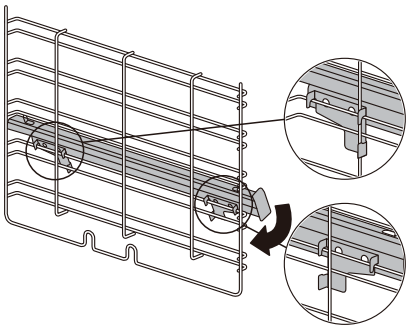


Installation du rail coulissant

1. Placez le rail coulissant sur le rack, comme montré sur la figure.

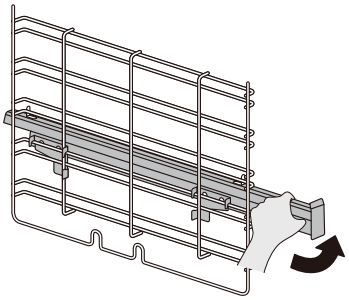


2. Poussez le rail coulissant dans le support selon la direction indiquée par la flèche sur la figure.

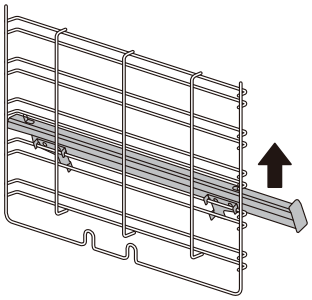


Retrait du rail coulissant

1. Tirez légèrement l'extrémité avant du rail, tenez-le avec votre main et faites-le pivoter dans le sens de la flèche, puis soulevez-le et retirez-le.

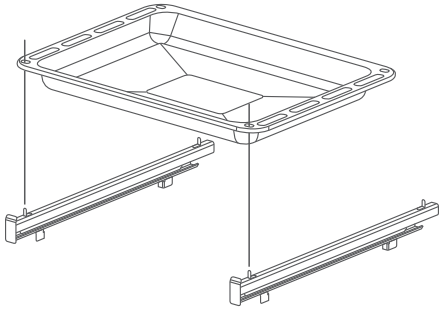


2. Soulevez et retirez le rail dans le sens de la flèche.

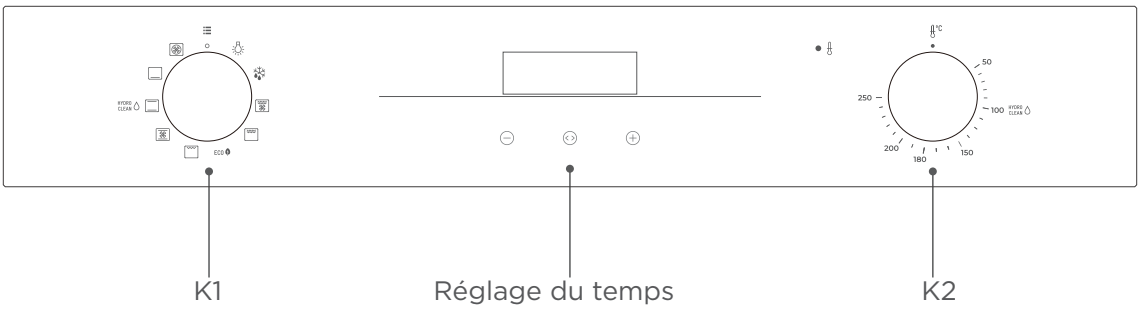


Utilisation du rail coulissant

1. Veuillez utiliser le rail coulissant comme indiqué sur la figure ci-dessous.



Panneau de commande



K1 : Pour sélectionner les fonctions du four.
K2 : Pour régler la température.
Réglage du temps : Pour ajuster le temps de cuisson.

Fonction	Présentation de la fonction
Lamp	Le processus de cuisson peut être observé dans des conditions éclairées. Sauf fonction ECO.
Décongélation	La circulation d'air à température ambiante permet une décongélation plus rapide des aliments congelés (sans utilisation de chaleur).
Double gril avec ventilateur	L'élément chauffant radiant et l'élément chauffant supérieur fonctionnent avec le ventilateur.
Double gril	L'élément chauffant radiant et l'élément chauffant supérieur fonctionnent.
Gril simple	L'élément de gril intérieur s'allume et s'éteint pour maintenir la température. Peut être utilisé pour griller une petite quantité d'aliments.
Convection+ventilateur	La combinaison du ventilateur et des éléments chauffants supérieur et inférieur offre une pénétration et une coloration de la chaleur plus uniformes, principalement pour la cuisson de la viande.
Cuisson conventionnelle	Les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent ensemble pour fournir une convection.
Chauffage par le bas	Le chauffage est assuré par des résistances situées au fond du four. Principalement utilisé pour le maintien au chaud et le brunissement des aliments.
particulièrement à	En mode convection, le ventilateur s'allume automatiquement pour assurer une chaleur uniforme lors de la cuisson sur une ou plusieurs couches. Cela convient la cuisson d'aliments nécessitant un brunissement uniforme en convection.
ECO ÉCO	Pour une cuisson économique. Cuisson douce des ingrédients sélectionnés, la chaleur provenant du haut et du bas.
HYDRO CLEAN nettoyer	La vapeur ramollit les résidus alimentaires ou la graisse dans la cavité.

Avant la première utilisation

1. Le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été correctement installé.
2. Pour éviter tout risque d'incendie, retirez tous les matériaux de protection du transport et assurez-vous que le four est exempt d'emballages résiduels et d' accessoires (par ex. mousse, carton, plateau grille, grille, etc.).
3. Nettoyez la cavité du four et les accessoires avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux.
4. Ouvrez les fenêtres de la cuisine et les hottes aspirantes pour assurer une bonne ventilation.
5. Ne laissez pas les enfants ou les animaux domestiques entrer dans la cuisine et fermez les portes des pièces adjacentes.
6. Après avoir branché l'alimentation, activez le mode four, le temps et la température dans le tableau ci-dessous pour éliminer les odeurs dans la cavité.
7. Après la première utilisation, veuillez ouvrir la porte du four légèrement et attendre que le refroidissement soit terminé.

Fonction	Température	Temps
Conventionnel	250°C	0,5-1 Heure

Réglage de l'horloge

Lorsque le four est connecté à l'alimentation électrique pour la première fois, vous devez régler l'horloge.
Remarque : L'horloge est une horloge au format 24 heures.

1. Appuyez sur la touche " ⊖ " ou " ⊕ " pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la touche " ‹› " pour confirmer le réglage de l'heure.
3. Appuyez sur la touche " ⊖ " ou " ⊕ " pour régler les minutes.
4. Appuyez sur la touche " ‹› " pour valider le réglage de l'horloge.

Fonctionnement normal:

1. Tournez le bouton K1 pour sélectionner les fonctions du four.
2. Tournez le bouton K2 pour régler la température.
3. Réglage du mode.
4. Lorsque la cuisson est terminée, tournez tous les boutons en position "O".

Notes

1. En tant que fonction distincte, la lumière du four est utilisée par les consommateurs pour observer activement les aliments ou nettoyer la cavité. Après l'avoir allumée, ils doivent la fermer activement avant de sortir et de revenir en mode.
2. Après la cuisson dans le four, le ventilateur de refroidissement continuera à dissiper la chaleur. Le four ne s'éteindra que lorsque la température centrale sera inférieure à 75°C.

Réglage du mode:

En mode veille, appuyez et maintenez la touche " ⟨·⟩ " pendant 3 secondes pour entrer en mode manuel, l'icône " ≋ " s'allumera.
En mode manuel, appuyez sur la touche " ⟨·⟩ " pour entrer dans la sélection du mode temps : manuel → minuteur → durée → Fin → manuel .
Les modes de cuisson automatiques pouvant être réglés sont semi-automatiques : durée ou Fin. Si l'affichage ne montre pas l'icône " ≋ ", le four ne fonctionnera pas ni ne chauffera. Le four ne fonctionnera ou ne chauffera que si l'affichage montre l'icône " ≋ ".

Notes

1. Mode manuel - le temps de cuisson est contrôlé par l'utilisateur.
2. Minuteur - vous pouvez régler un rappel sonore pour la période d'achèvement.
3. Durée - vous pouvez régler le four pour qu'il cuise pendant une plage de temps désirée.
4. Fin - vous pouvez régler le four pour qu'il cuise jusqu'à une heure désirée.

Mode manuel

En mode manuel, seul le temps du jour et le symbole " ≋ " s'allument. Le four est toujours en état de fonctionnement et le temps de cuisson est contrôlé par l'utilisateur.

Notas

1. En mode manuel, après 5 heures sans opération, l'heure affichée commence à clignoter. Après 10 heures sans aucune opération, retour à l'état de veille.
2. Lorsque l'heure clignote, si vous souhaitez utiliser à nouveau le mode manuel, veuillez appuyer sur la touche " ⊖ " ou " ⊕ ".

Minuteur

Ce mode est uniquement utilisé comme fonction de rappel.

1. Appuyez sur la touche " ⟨·⟩ " pour sélectionner la fonction minuterie. Le symbole " 🔔 " " ▪ " correspondant clignotera.
2. Appuyez sur la touche " ⊖ " ou " ⊕ " pour entrer dans le réglage de l'heure de l'alarme (la méthode de réglage est la même que pour le "Réglage de l'horloge").
3. Après réglage, appuyez sur la touche " ⟨·⟩ " pour confirmer le réglage de l'alarme, et l' icône " 🔔 " reste allumée.
4. Lorsque le temps est écoulé, le buzzer sonne pour vous avertir, et le symbole " 🔔 " à l'écran commence à clignoter. À ce moment, appuyez sur n'importe quelle touche pour annuler le rappel

Durée de cuisson

Si le mode dur est réglé sur 1 heure, la cuisson se termine après 1 heure.

1. Appuyez continuellement sur la touche " ⟨·⟩ " jusqu'à ce que l'écran affiche "dur".
2. Appuyez sur la touche " ⊖ " ou " ⊕ " pour entrer dans le réglage du temps du mode dur (la méthode de réglage est la même que pour le "Réglage de l'horloge").
3. Le temps maximal réglable est de 10 heures. Après avoir confirmé le réglage du temps, appuyez sur la touche " ⟨·⟩ " pour démarrer. À ce moment, les icônes "  " et " A " restent allumées en permanence.
4. Si le mode dur est réglé sur 1 heure, le buzzer sonne après 1 heure pour indiquer la fin de la cuisson et l'icône "A" clignote.
5. À ce moment, appuyez sur n'importe quelle touche pour revenir en veille, arrêter l 'alerte sonore et faire disparaître l'icône "A".

Heure de fin de cuisson

La cuisson commence à l'heure actuelle et se termine à l'heure réglée sur l'horloge.

1. Appuyez continuellement sur la touche " ⟨·⟩ " jusqu'à ce que l'écran affiche "Fin".
2. Appuyez sur la touche " ⊖ " ou " ⊕ " pour entrer dans le réglage du temps du mode Fin (la méthode de réglage est la même que pour le "Réglage de l'horloge").
3. Après avoir confirmé le réglage de l'heure, appuyez sur la touche " ⟨·⟩ " pour démarrer. À ce moment, les icônes "  " et " A " restent allumées en permanence.
4. Lorsque l'heure de fin est la même que l'heure de l'horloge système, le buzzer retentit, indiquant la fin de la cuisson. L'icône "  " disparaît et l'icône "A" clignote.
5. À ce moment, appuyez sur n'importe quelle touche pour revenir en veille, arrêter l 'alerte sonore et faire disparaître l'icône "A".

Précautions pour l'utilisation du minuteur

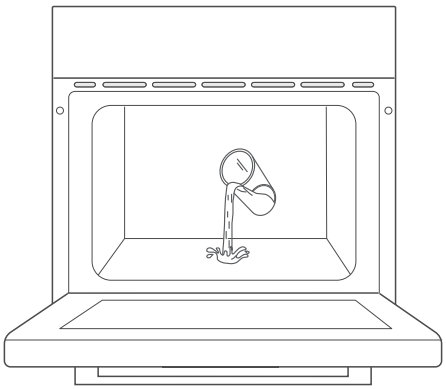
1. Lors du réglage de l'heure, maintenez enfoncée la touche " ⊖ " ou " ⊕ " pendant 3 secondes pour augmenter ou diminuer l'heure en continu.
2. En mode alarme ou cuisson automatique, maintenez enfoncées les touches "⊕" et " ⟨·⟩ " jusqu'à ce que le buzzer retentisse pour annuler tous les réglages de mode et passer en mode veille.
3. Lors du réglage du mode minuteur, si aucune action n'est effectuée pendant 5 minutes, il reviendra au mode manuel.
4. Lors du réglage de chaque fonction, maintenez enfoncée la touche " ⟨·⟩ " pendant plus de 3 secondes pour annuler le réglage en cours et passer en mode manuel.
5. Lors du réglage du mode minuteur, un seul des modes alarme ou cuisson automatique peut être sélectionné.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage

Débranchez l'alimentation électrique avant le nettoyage et l'entretien. Afin d'assurer la longévité du four, nettoyez-le rapidement après la cuisson. Les étapes de nettoyage sont les suivantes :

1. Après la cuisson, attendez que le four refroidisse complètement.
2. Retirez les accessoires du four, rincez-les à l'eau tiède et séchez-les.
3. Enlevez les résidus alimentaires et les taches de graisse de la cavité du four.
4. Nettoyez la surface du four avec un chiffon doux imbibé de détergent puis séchez.
5. Lancez la fonction de nettoyage à l'eau comme suit :
   1) Ajoutez environ 250 ml d'eau purifiée et une quantité appropriée de liquide vaisselle dans la cavité, puis remuez bien.
   2) Avec la porte du four fermée, tournez le bouton K1 en position " HYDRO CLEAN ".
   3) Tournez le bouton K2 en position "100°C".
   4) Sélectionnez le mode dur et réglez le temps à 30 minutes.
   5) Appuyez sur la touche " " pour démarrer.
6. Après la fin de la fonction de nettoyage à l'eau, attendez que le four refroidisse complètement. Puis séchez la cavité du four avec une éponge absorbante propre ou un chiffon doux.

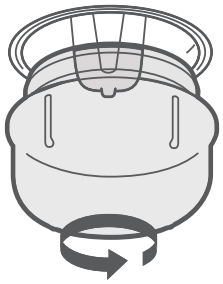


Notes

1. N'utilisez pas d'outils de nettoyage tranchants, de brosse dure ni de produits corrosifs afin de ne pas endommager le four et ses accessoires.
2. N'utilisez pas d'agent abrasif rugueux ni de spatule métallique tranchante pour nettoyer la vitre de la porte.

Remplacement de la lampe

1. Éteignez et débranchez le four. Assurez-vous que les pièces internes sont froides avant de les toucher.
2. Retirez le couvercle de la lampe en le tournant dans le sens antihoraire (notez qu'il peut être rigide), remplacez l'ampoule par une neuve du même type.
3. Insérez la nouvelle ampoule, qui doit résister à 300°C. Pour les ampoules de remplacement contactez votre centre de service local.
4. En cas de doute, consultez un électricien qualifié pour obtenir de l'aide.



Avertissement
Pour éviter les chocs électriques, veuillez vous assurer que l'alimentation électrique de l'appareil est coupée et que l'appareil est complètement froid. avant de retirer la lentille de la lampe.

DÉPANNAGE

Si le problème ne peut pas être résolu ou si d'autres problèmes surviennent, veuillez contacter le service après-vente.

Problème	Cause possible	Solution
Impossible de démarrer	• L'alimentation n'est pas connectée	• connecter l'alimentation électrique
	• L'interrupteur principal n'est pas allumé	• Allumer l'interrupteur
	• Porte du four non fermée	• Fermer la porte du four
la lampe ne s'allume pas	• Elle est cassée	• Contacter le service après-vente
A une odeur forte ou fumée	• première utilisation	• Aucun traitement requis
La nourriture n'est pas cuite	• La température est trop basse	• Utilisez une température plus élevée
	• La portion de nourriture est trop grande	• Cuisinez les aliments en morceaux plus petits ou prolongez le temps de cuisson.
Nourriture brûlée ou cuite de façon inégale	• La température est réglée trop haute ou le temps de chauffage est trop long	• Ajustez la température ou le temps de cuisson
	• La nourriture est trop proche du tube chauffant	• Ajustez les couches de placement des accessoires
Le ventilateur n'a pas cessé de fonctionner après l'arrêt du chauffage	• Le ventilateur retarde son souffle pour la dissipation de la chaleur	• Aucun traitement requis

SPÉCIFICATIONS

Informations sur le produit et fiche produit selon les règlements européens et britanniques sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique

Nom du fournisseur	Teka
Identification du modèle	HBB 6375 FBK
Indice d'efficacité énergétique	81.0
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec une charge standard, mode conventionnel	0.99kWh/cycle
Consommation d'énergie avec une charge standard, mode convection forcée	0.68kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	70L
Type de four	Four encastré
TENSION NOMINALE	220-240V~
FRÉQUENCE NOMINALE	50-60Hz
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	3.0kW

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Informations sur la consommation d'énergie et le temps maximum pour atteindre le mode basse consommation applicable.

Mode veille	0.8 W
Le temps maximum nécessaire pour que le four atteigne automatiquement le mode basse consommation ou condition applicable.	20 minutes
Testé pour se conformer aux exigences des règlements 66/2014 (Éco-Design) et 65/2014 (Étiquetage énergétique) conformément au Règlement EN 60350-1	

RECYCLAGE DU PRODUIT

Ce symbole sur le produit ou dans le manuel d'instructions indique que votre appareil doit être éliminé séparément de vos déchets ménagers en fin de vie.
Un système de recyclage séparé est disponible localement pour le recyclage. Pour plus d'informations, veuillez contacter l'autorité locale ou le revendeur où vous avez acheté le produit.



Lorsque vous avez déballé le four, assurez-vous qu'il n'a subi aucun dommage. En cas de doute, ne l'utilisez pas : contactez un professionnel qualifié. Gardez les matériaux d' emballage tels que sacs en plastique, polystyrène ou clous hors de portée des enfants car ils sont dangereux pour eux.

THANK YOU LETTER

Thank you for choosing Midea! Before using your new Midea product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	01-03
PRODUCT INSTALLATION	Cupboard Diagram (Standing Cupboard)	04
	Cupboard Diagram (Ground Cupboard)	05
	Installation Important Instructions	06
	Installation steps	07
PRODUCT INTRODUCTION	Oven	08
	Accessories	08
	Accessories ues	09
	Slide rail installation	10
	Slide rail removal	10
	Use of slide rail	10
	Control Panel	11
	Before using for the first time	12
	Setting the clock	12
	Regular operation	12
	Mode setting	13
	Manual mode	13
	Minute minder	13
	Cooking dur time	14
	Cooking End time	14
	Precautions for timer use	14
CLEANING AND MAINTENANCE	Cleaning	15
	Lamp Replacement	16
TROUBLESHOOTING	TROUBLESHOOTING	17
SPECIFICATIONS	SPECIFICATIONS	18
ENERGY CONSUMPTION	ENERGY CONSUMPTION	18
PRODUCT RECYCLING	PRODUCT RECYCLING	19

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

THESE WARNINGS ARE PROVIDED IN THE INTEREST OF SAFETY. PLEASE READ THEM CAREFULLY BEFORE INSTALLING OR USING THE APPLIANCE.
To maintain the EFFICIENCY and SAFETY of this appliance, we recommend:
- Call only the Service Centers authorized by store where you buy the cooker
- Always use original Spare Parts

1. When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run the new empty product with the conventional cooking function, 250°C, 30-60 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
2. During the first use, it is completely normal that there will be slight smoke and door. If it does occur, you should wait for the smell to be cleared before putting food into the oven.
3. Please use the product under an open environment.
4. The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
5. If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
6. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

7. During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
8. Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
9. Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
10. The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
11. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
12. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
13. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
14. An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
15. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
16. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
17. Only use the temperature probe recommended for this oven.
18. A steam cleaner is not to be used.
19. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
20. The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installations of the shelves.

21. Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
22. For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
23. The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
24. When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, or you may unbalance your appliance or break the door.
25. Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
26. If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.

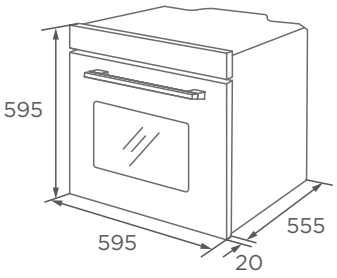
DECLARATION OF COMPLIANCE

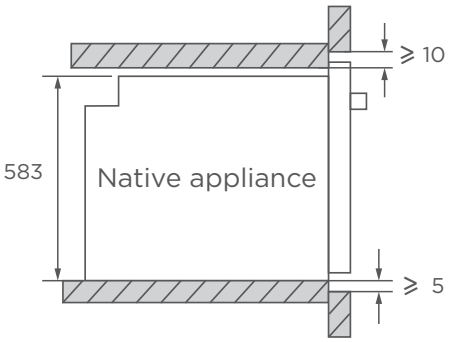
When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.

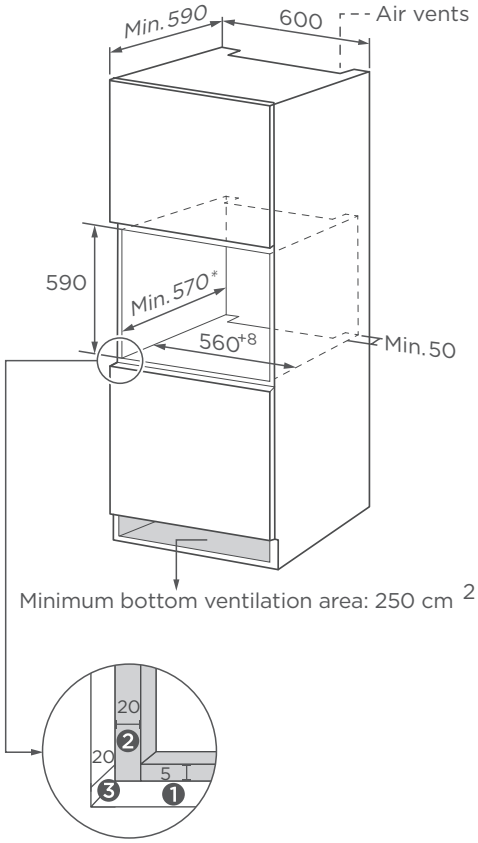
PRODUCT INSTALLATION

If there is any discrepancy between the illustration and the actual product, please refer to the actual product.

Cupboard Diagram (Standing Cupboard)



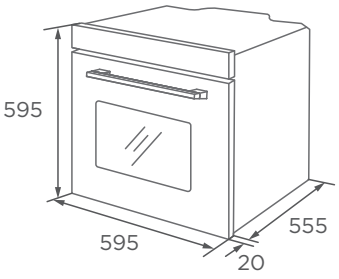


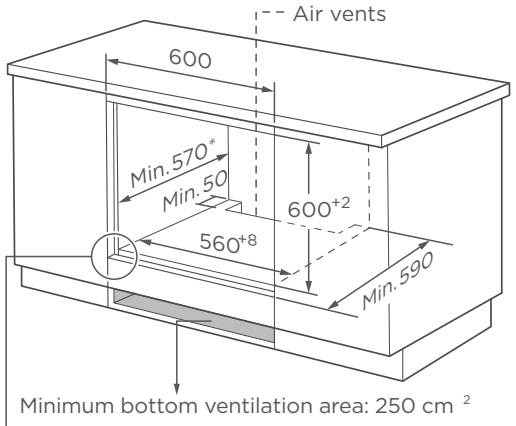


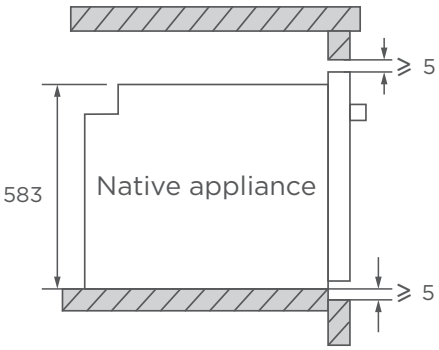
❶ Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
❷ Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
❸ Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

1. The thickness of the cupboard board is 20 mm.
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.
3. The dimensions in the figures are in mm.

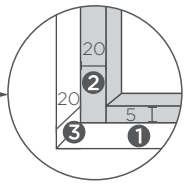
Cupboard Diagram (Ground Cupboard)



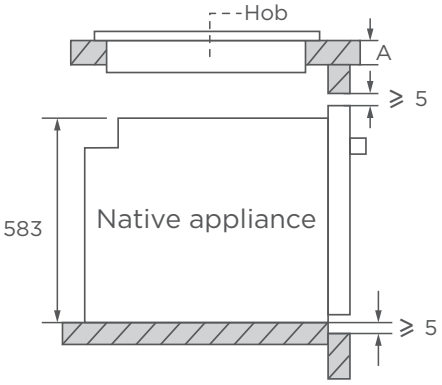




Without hob



❶ Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
❷ Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
❸ Reserve 20 mm for the door panel in thickness.



With hob

If the appliance is installed under the hob, the minimum thickness of worktop A is shown below:

Hob type	worktop A
Induction hob	37 mm
Full-surface induction hob	47 mm
Gas hob	30 mm
Electric hob	27 mm

1. The thickness of the cupboard board is 20 mm.
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.
3. The dimensions in the figures are in mm.

Installation Important Instructions

Content that means [mandatory]

1. The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed to a professional standard in accordance with these installation instructions. The installer shall be liable for any damage resulting from incorrect installation.
2. The entire installation process requires two professional installers. Wear dry protective gloves during installation to avoid scratch or electric shock.
3. Fitted units must be heat-resistant up to 90°C, and adjacent unit fronts up to 70°C.
4. Please use a 16A socket.

Content that means [prohibit]

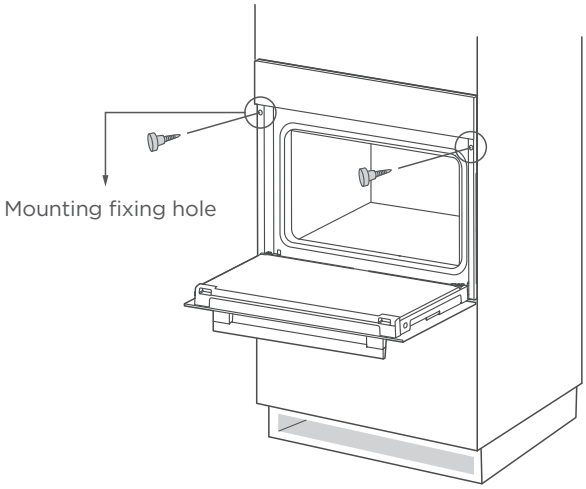
1. Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit, as this may cause the appliance to overheat.
2. Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
3. Do not block the vent of the appliance and the gap between the cupboard and the appliance.
4. Use extreme caution when moving or installing the appliance. It is very heavy, do not lift the appliance by the door handle.
5. If the power cord or power plug is damaged, stop using the appliance immediately, to avoid fire, electric shock or other injuries.

Content that means [note]

1. Be very careful when moving or installing the appliance to avoid damage to the appliance or damage to the cupboards.
2. Before starting up the appliance, remove all packaging materials and accessories from the cavity.
3. The power socket shall be accessible to users (such as next to the cupboard) for easy power-off.
4. After installation is complete, make sure that the power plug is firmly inserted into the socket.
5. Please refer to the "Cupboard Diagram" for the requirements of net depth of the cupboard. The clearance between the cupboard bottom board and the rear board (or wall) shall not be less than 50 mm.

Installation steps

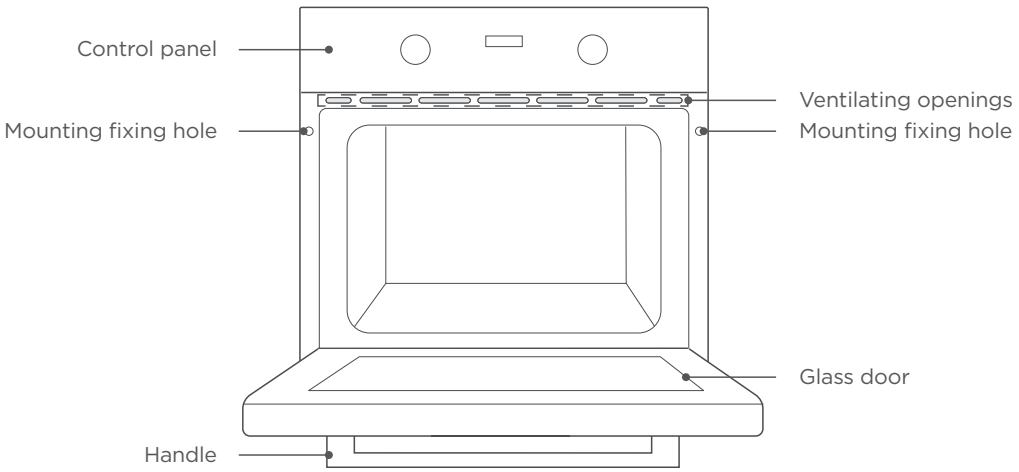
1. Please customize the cupboard according to the "Cupboard Diagram".
2. Before installation, please check for normal power sockets and appropriate grounding, and check whether the cupboard dimension meets the installation requirements.
3. Place the appliance in designated locations in the kitchen, install it in a vertical cupboard, and connect the power supply.
4. To locate the mounting fixing holes, open the appliance door and look at the side frame of the appliance (position shown above).
5. Fix the appliance on the Cupboard with two screws.



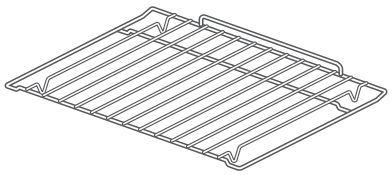
PRODUCT INTRODUCTION

Oven

When removing food, please wear heat insulating gloves to prevent burns!
At the moment of opening the door of the furnace, pay attention to the steam. Please open the door at a small Angle to avoid the steam on your face.

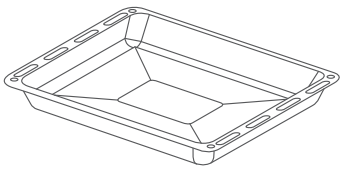


Accessories



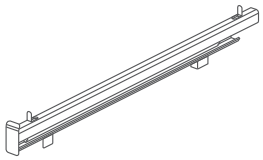
Grill rack

Grill food or place heat-resistant cooking containers



Grill tray

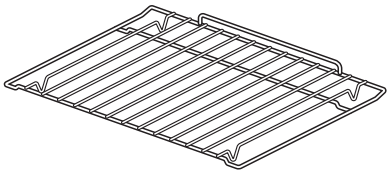
Cook large portions of food or catch food scraps



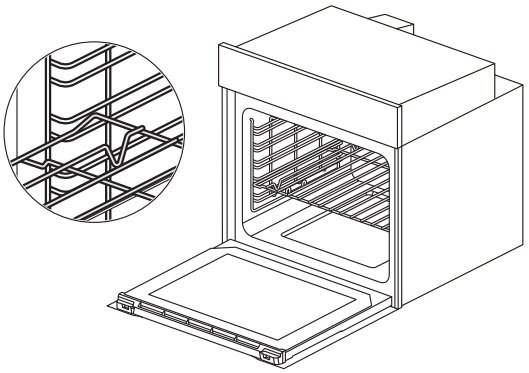
Slide rail

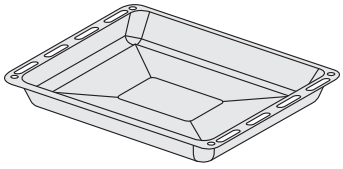
Accessories use(Only for some models)

For the oven to work properly, the grill rack and Grill tray should only be placed between the first and fifth levels. When used together, place the Grill tray under the grill rack.

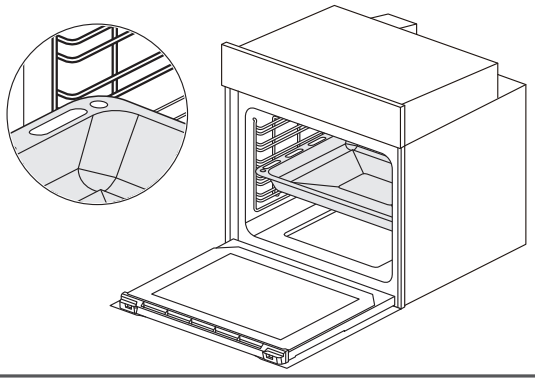


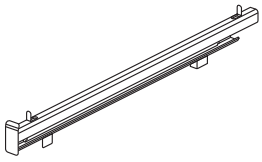
Grill rack



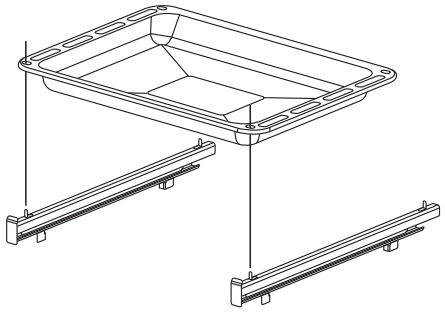


Grill tray



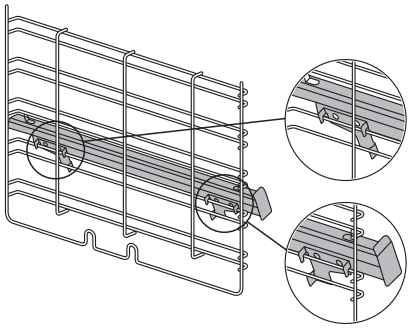


Slide rail

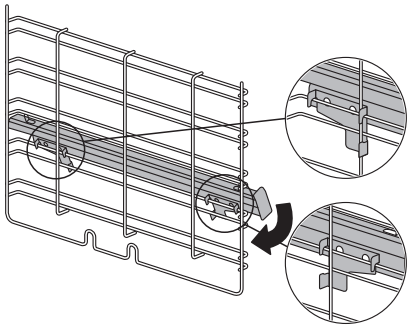


Slide rail installation

1. Place the slide rail on the rack, as shown in the figure.

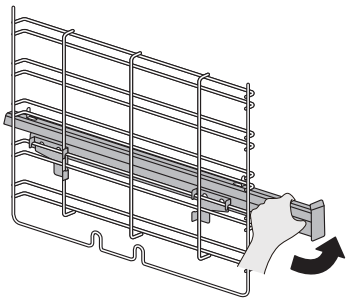


2. Push the slide rail into the bracket along the direction indicated by the arrow in the figure.

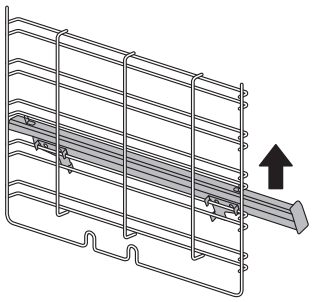


Slide rail removal

1. Pull out the front end of the rail slightly, hold it with your hand and rotate it in the direction of the arrow, then lift and remove it.

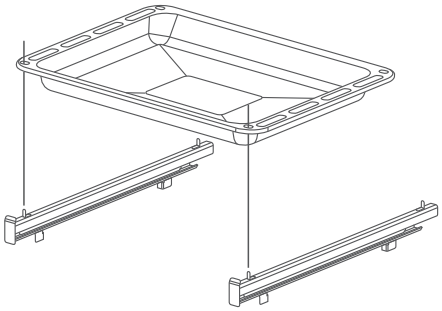


2. Lift and remove the rail in the direction of the arrow.

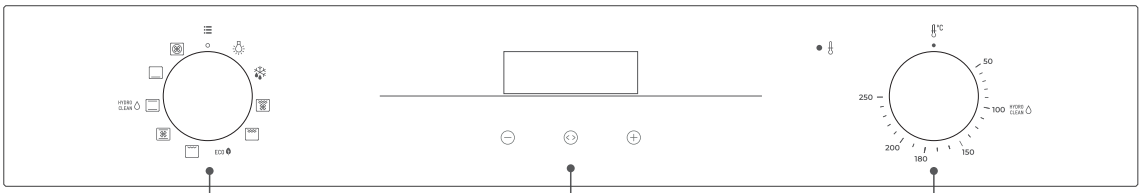


Use of slide rail

1. Please use the slide rail as shown in the figure below.



Control Panel



K1: For selecting oven functions.
K2: For setting the temperature.
Time Setting: For adjusting the cooking time.

Function	Function introduction
Lamp	The cooking process can be observed under illuminated conditions. Except ECO function.
Defrost	The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food (without the use of any heat).
Double grill with fan	The radiant heating element and top heating element are working with fan.
Double grill	The radiant heating element and top heating element are working.
Single grill	The inner grill element switchs on and off to maintain temperature. Can be used to grill a small number of food.
Conventional+fan	The combination of fan and the top and bottom heating elements provides more even heat penetration and coloration, primarily for cooking meat.
Conventional	The top and bottom heating elements work together to provide convectional cooking.
Bottom heating	Heating is provided by heating pipes at the bottom of the oven. Mainly used for keeping warm and the coloring of the food.
Convection	In convection mode, the fan turns on automatically to provide even heat for single or multi-layer baking. This is particularly suitable for baking foods that require even coloring.
ECO ECO	For energy-saving cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.
HYDRO CLEAN clean	Steam softens food residue or grease in the cavity.

Before using for the first time

1. The oven must not be operated until it has been correctly installed.
2. To avoid fire, remove all transport protection materials and ensure that the oven is free of residual packaging items and accessories (e.g. foam, cardboard, grill tray, grill rack, etc.).
3. Clean the oven cavity and accessories with soapy water and a soft cloth.
4. Open kitchen windows and cooker hoods to maintain high ventilation.
5. Do not let children or pets into the kitchen and close the doors of adjacent rooms.
6. After connecting the power, activate the oven mode, time, and temperature in the table below to remove odors in the cavity.
7. After the first use, please open the oven door at a small angle and wait for the cooling to complete.

Function	Temperature	Time
Conventional	250 °C	0.5-1 Hour

Setting the clock

When the oven is connected to the power supply for the first time, you need to set the clock.

Note: The clock is a 24-hour clock.

1. Press the " ⊖ " or " ⊕ " key to adjust the hour setting.
2. Press the " ⟨·⟩ "key to confirm the hour setting.
3. Press the " ⊖ " or " ⊕ " key to adjust the minute setting.
4. Press the " ⟨·⟩ " key to complete the clock setting.

Regular operation

1. Turn knob K1 to select the oven functions.
2. Turn knob K2 to adjust the temperature.
3. Mode setting.
4. When cooking is finished, turn all knobs to the "O" position.

Notes

1. As a separate function, Oven light is used by consumers to actively choose to observe food or clean the cavity. After the user opens it, they need to actively close it before exiting and returning to standby mode.
2. After cooking in the oven, the cooling fan will continue to dissipate heat. The oven will only close when the core temperature is below 75°C.

mode setting

In standby mode, press and hold the "⟨·⟩" key for 3 seconds to enter manual mode, the "♨" icon will light up.
Under manual mode, press the "⟨·⟩" key to enter the time mode selection: manual → minute minder → dur → End → manual.
The automatic cooking modes that can be set are semi-automatic: dur or End.
If the display does not show the icon "♨", the oven will not work or heat up.
The oven will only work or heat up if the display shows icon "♨".

Notes

1. Manual mode - the cooking time is controlled by the user.
2. Minute minder - you can set an audible reminder for the time period of completion.
3. Dur - you can set the oven so it will cook for a desired time range.
4. End - you can set the oven so it will cook to a desired time.

Manual mode

In manual mode, only the day's time and the symbol "♨" lights up. The oven is always in working order and the cooking time is controlled by the user.

Notes

1. In manual mode, after 5 hours of no operation, the displayed time starts to flash. After 10 hours without any operation, return to the standby state.
2. When the time is flashing, if you want to use the manual mode again, please press the "⊖" or "⊕" key.

Minute minder

This mode is only used as a reminder function.

1. Press "⟨·⟩" key to select the minute minder function. The relevant "🔔" "▪" symbol will flash.
2. Press the "⊖" or "⊕" key to enter the alarm clock time setting (the setting method is the same as "Clock Setting").
3. After setting, press the "⟨·⟩" key to confirm the alarm clock setting, and the "🔔" icon is always on.
4. When the time is up, the buzzer beeps to remind you, and the "🔔" symbol on the screen begins to blink. At this point, press any key to cancel the reminder.

Cooking dur time

If the dur mode is set for 1 hour, cooking ends after 1 hour.

1. Press the "⟨⟩" key continuously until the screen shows "dur".
2. Press the "−"or "+"key to enter the dur mode time setting (the setting method is the same as "Clock Setting"). The maximum setting time is 10 hours.
3. After confirming the time setting, press the "⟨⟩" key to start. At this time, the icons "≋" and " A " are always on.
4. If the dur mode is set for 1 hour, the buzzer sounds after 1 hour to indicate the end of cooking and the icon "A" flashes.
5. At this point, press any key to return to standby, stop the chirping alert and the icon "A" disappears.

Cooking End time

Cooking starts at the current time and ends at the set clock time.

1. Press the "⟨⟩" key continuously until the screen shows "End".
2. Press the "−"or "+"key to enter the End mode time setting (the setting method is the same as "Clock Setting").
3. After confirming the time setting, press the "⟨⟩" key to start. At this time, the icons "≋" and " A " are always on.
4. When the End time is the same as the system clock time, the buzzer will sound, indicating the end of cooking. The icon "≋" disappears and the icon "A" flashes.
5. At this point, press any key to return to standby, stop the chirping alert and the icon "A" disappears.

Precautions for timer use

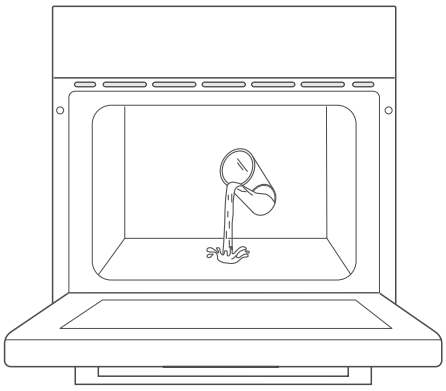
1. When setting the time, press and hold the "−" or "+" key for 3 seconds to increment or decrement the time continuously.
2. In alarm or automatic cooking mode, press and hold the "+" and "⟨⟩" keys until the buzzer sounds to cancel all mode settings and enter standby mode.
3. When setting the timer mode, if nothing is done for 5 minutes, it will return to manual mode.
4. When setting each function, press and hold the "⟨⟩" key for more than 3 seconds to cancel the current setting and enter manual mode.
5. When setting the timer mode, only one of the alarm clock and automatic cooking modes can be selected.

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning

Disconnect the power supply before cleaning and maintenance.
In order to ensure the life of the oven, clean it in time after cooking.
Cleaning steps are as follows:

1. After cooking, wait for the oven to cool completely.
2. Remove oven accessories, rinse with warm water and dry.
3. Remove food residues and oil stains from the oevn cavity.
4. Clean the oven surface with a soft cloth dampened with detergent and dry.
5. Start the water clean function as follows:
   1). Add about 250 ml of purified water and an appropriate amount of dish soap to the cavity and stir well.
   2). With the oven door closed, turn Knob K1 to the "HYDRO CLEAN" position.
   3). Turn knob K2 to the "100°C" position.
   4). Select dur mode and set the time to 30 minutes.
   5). Press the " ⟨·⟩ " key to start.
6. After the water clean function is completed, wait for the oven to cool completely. Then dry the furnace oven cavity with clean absorbent sponge or soft cloth.

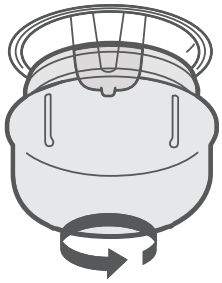


Notes

1. Do not use sharp cleaning tools, hard brush and corrosive cleaning products, so as not to damage the oven and its accessories.
2. Do not use rough scrubbing agent or sharp metal spatula to clean the door glass.

Lamp Replacement

1. Switch off and disconnect the power from the oven. Ensure that the internal parts are cool before touching internal parts.
2. Remove the lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff), replace the bulb with a new one of the same type.
3. Insert the new bulb, which should be resistant to 300°C. For replacement bulbs contact your local service centre.
4. If in any doubt, consult a qualified electrician for help.



Warning

To avoid electric shocks-please ensure that the electricity supply to the appliance is switched off and the appliance is fully cold. before removing the lamp lens.

TROUBLESHOOTING

If the problem cannot be solved or other problems occur, please contact the after-sales service.

Problem	Possible reason	Solution
Unable to start	• Power is not connected	• connect power supply
	• The main power switch is not turned on	• Turn on the power switch
	• Oven door not closed	• Close the oven door
lamp does not come on	• It's broken	• Contact after-sales service
Has a pungent odor or smoke	• first use	• No processing required
Food is not cooked	• Temperature is too low	• Use a higher temperature
	• Food portion is too large	• Cook food in smaller pieces or extend the cooking time.
Burnt or uneven food	• The temperature is set too high or the heating time is too long	• Adjust the cooking temperature or time
	• The food is too close to the heating tube	• Adjust the placement layers of accessories
The fan did not stop working after stopping the heating	• Fan delays blowing for heat dissipation	• No processing required

SPECIFICATIONS

Product Information and Product Information Sheet according to EU and UK Ecodesign and Energy Labelling Regulations

Supplier's name	Teka
Model identification	HBB 6375 FBK
Energy Efficiency Index	81.0
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.99kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.68kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	70L
Type of oven	Built-in Oven
RATED VOLTAGE	220-240V~
RATED FREQUENCY	50-60Hz
ELECTRIC POWER	3.0kW

ENERGY CONSUMPTION

Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode.

Standby mode	0.8 W
The maximum time needed for the oven to automatically reach the applicable low power mode or condition	20 minutes

Tested to comply with the requirements of the 66/2014 (Eco-Design) and 65/2014 (Energy Labelling) regulations in accordance with Regulation EN 60350-1

PRODUCT RECYCLING

This symbol on the product or instruction manual indicates that your device should be disposed of separately from your household waste at the end of its useful life.

There is a separate recycling system locally for recycling. For more information, please contact the local authority or retailer where you purchased the product.



When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polys tyren, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO

Grazie per aver scelto Midea! Prima di utilizzare il tuo nuovo prodotto Midea, leggi attentamente questo manuale per assicurarti di sapere come utilizzare in modo sicuro le caratteristiche e le funzioni offerte dal tuo nuovo elettrodomestico.

CONTENUTI

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA	ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA	01-03
INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO	Diagramma armadio (Armadio verticale)	04
	Diagramma armadio (Armadio a terra)	05
	Istruzioni importanti per l'installazione	06
	Fasi di installazione	07
INTRODUZIONE AL PRODOTTO	Forno	08
	Accessori	08
	Uso degli accessori	09
	Installazione della guida scorrevole	10
	Rimozione della guida scorrevole	10
	Uso della guida scorrevole	10
	Pannello di controllo	11
	Prima del primo utilizzo	12
	Impostazione dell'orologio	12
	Funzionamento regolare	12
	Impostazione modalità	13
	Modalità manuale	13
	Promemoria minuti	13
	Durata cottura	14
	Ora di fine cottura	14
	Precauzioni per l'uso del timer	14
PULIZIA E MANUTENZIONE	Pulizia	15
	Sostituzione della lampada	16
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	17
SPECIFICHE	SPECIFICHE	18
CONSUMO ENERGETICO	CONSUMO ENERGETICO	18
RICICLAGGIO DEL PRODOTTO	RICICLAGGIO DEL PRODOTTO	19

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

QUESTI AVVERTIMENTI SONO FORNITI PER MOTIVI DI SICUREZZA. SI PREGA DI LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DI INSTALLARE O UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO. Per mantenere l'EFFICIENZA e la SICUREZZA di questo elettrodomestico, si consiglia:

- Chiamare solo i Centri di Assistenza autorizzati dal negozio dove si acquista il forno.
- Utilizzare sempre pezzi di ricambio originali.

1. Quando il forno viene acceso per la prima volta, può emanare un odore sgradevole. Ciò è dovuto all'agente legante utilizzato per i pannelli isolanti all'interno del forno. Si prega di far funzionare il prodotto nuovo e vuoto con la funzione di cottura convenzionale, 250 °C, 30-60 minuti per pulire le impurità di olio all'interno della cavità.
2. Durante il primo utilizzo, è del tutto normale che ci sia un leggero fumo e odore. Se si verifica, si dovrebbe attendere che l' odore si dissipi prima di mettere il cibo nel forno.
3. Si prega di utilizzare il prodotto in un ambiente aperto.
4. L'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Si deve fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano costantemente sorvegliati.
5. Se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scossa elettrica.
6. Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati sorvegliati o istruiti riguardo all'uso sicuro dell'elettrodomestico e comprendono i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza.
7. Durante l'uso, l'elettrodomestico diventa molto caldo. Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
8. Non permettere ai bambini di avvicinarsi al forno quando è in funzione, specialmente quando la griglia è accesa.

9. Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampada del forno per evitare il rischio di scossa elettrica.
10. Il mezzo di disconnessione deve essere incorporato nell'impianto fisso in conformità con le specifiche di cablaggio.
11. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'elettrodomestico.
12. Questo elettrodomestico non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state supervisionate o istruite sull'uso dell 'elettrodomestico da una persona responsabile della loro sicurezza.
13. Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini piccoli devono essere tenuti lontani.
14. Deve essere incorporato un dispositivo di disconnessione omnipolare nell'impianto fisso in conformità alle norme di cablaggio.
15. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone con qualifiche simili per evitare pericoli.
16. Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno poiché possono graffiare la superficie, il che potrebbe causare la rottura del vetro.
17. Utilizzare solo la sonda di temperatura raccomandata per questo forno.
18. Non deve essere utilizzato un pulitore a vapore.
19. L'apparecchio non è destinato ad essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
20. Le istruzioni per i forni che hanno ripiani devono includere dettagli che indicano la corretta installazione dei ripiani.
21. Non utilizzare il forno a meno che non indossi qualcosa ai piedi. Non toccare il forno con mani o piedi bagnati o umidi.
22. Per il forno: la porta del forno non deve essere aperta frequentemente durante il periodo di cottura.
23. L'elettrodomestico deve essere installato da un tecnico autorizzato e messo in funzione. Il produttore non è

responsabile per eventuali danni causati da un posizionamento difettoso o da installazioni effettuate da personale non autorizzato.

24. Quando la porta o il cassetto del forno sono aperti, non lasciare nulla sopra, altrimenti potresti sbilanciare l'elettrodomestico o rompere la porta.
25. Alcune parti dell'elettrodomestico possono mantenere il calore per un lungo periodo; è necessario attendere che si raffreddino prima di toccare le parti esposte direttamente al calore.
26. Se non utilizzerai l'elettrodomestico per un lungo periodo, è consigliato scollegarlo.

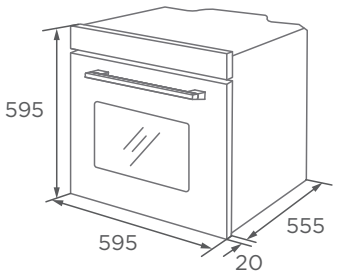
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

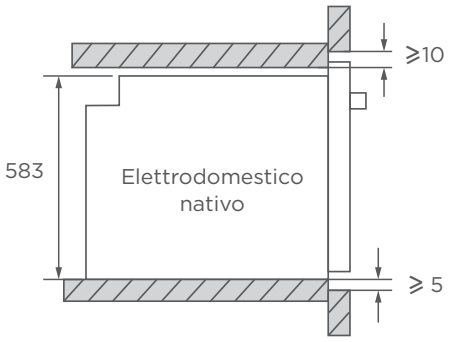
Quando avrete disimballato il forno, assicuratevi che non sia stato danneggiato in alcun modo. In caso di dubbi, non utilizzatelo: contattate una persona professionalmente qualificata. Tenete i materiali di imballaggio come sacchetti di plastica, polistirolo o chiodi fuori dalla portata dei bambini perché sono pericolosi per loro.

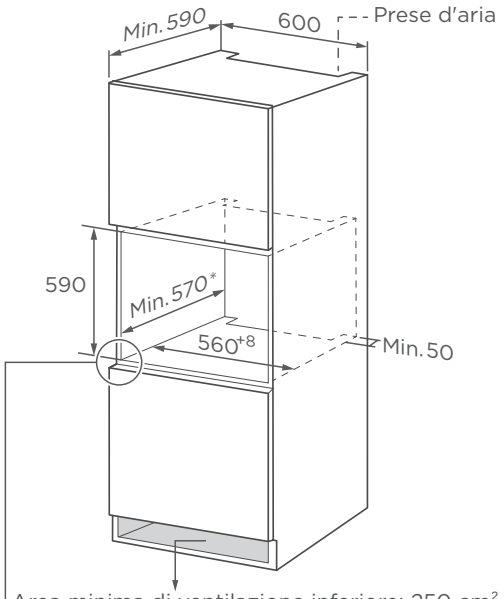
INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO

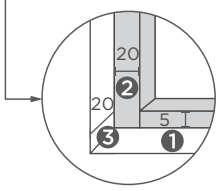
Se vi è qualche discrepanza tra l'illustrazione e il prodotto reale, fate riferimento al prodotto reale.

Diagramma armadio (Armadio verticale)





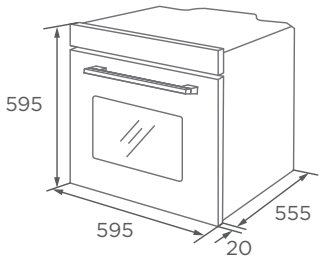


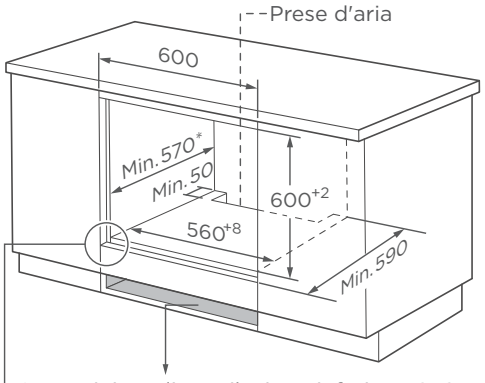


❶ Riservare 5 mm per il pannello della porta rispettivamente in alto e in basso.
❷ Riservare 20 mm per il pannello della porta rispettivamente a sinistra e a destra.
❸ Riservare 20 mm per lo spessore del pannello della porta.

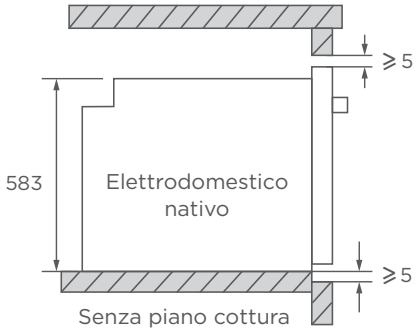
1. Lo spessore del pannello dell'armadio è di 20 mm.
2. Se la presa di corrente è installata sul retro dell'elettrodomestico, la profondità dell'apertura dell'armadio deve essere aumentata da un minimo di 590mm a 620mm.
3. Le dimensioni nelle figure sono in mm.

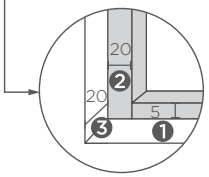
Diagramma armadio (Armadio a terra)



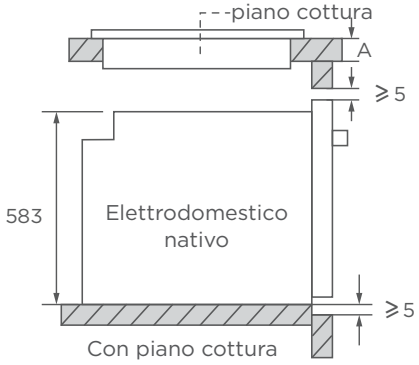


Area minima di ventilazione inferiore: 250 cm²





❶ Riservare 5 mm per il pannello della porta rispettivamente in alto e in basso.
❷ Riservare 20 mm per il pannello della porta rispettivamente a sinistra e a destra.
❸ Riservare 20 mm per lo spessore del pannello della porta.



Se l'elettrodomestico è installato sotto il piano cottura, lo spessore minimo del piano di lavoro A è indicato di seguito:

Tipo di piano cottura	piano di lavoro A
Piano cottura a induzione	37 mm
piano cottura a induzione a superficie totale	47 mm
piano cottura a gas	30 mm
piano cottura elettrico	27 mm

1. Lo spessore del pannello dell'armadio è di 20 mm.
2. Se la presa di corrente è installata sul retro dell'elettrodomestico, la profondità dell'apertura dell'armadio deve essere aumentata da un minimo di 590mm a 620mm.
3. Le dimensioni nelle figure sono in mm.

Istruzioni importanti per l'installazione

Contenuto che significa [obbligatorio]

1. Il funzionamento sicuro di questo elettrodomestico può essere garantito solo se è stato installato a regola d'arte in conformità con queste istruzioni di installazione. L' installatore sarà responsabile per qualsiasi danno derivante da un'installazione errata.
2. L'intero processo di installazione richiede due installatori professionisti. Indossare guanti protettivi asciutti durante l'installazione per evitare graffi o scosse elettriche.
3. Le unità incassate devono essere resistenti al calore fino a 90°C, e le superfici frontali delle unità adiacenti fino a 70°C.
4. Si prega di utilizzare una presa da 16A.

Contenuto che significa [vietare]

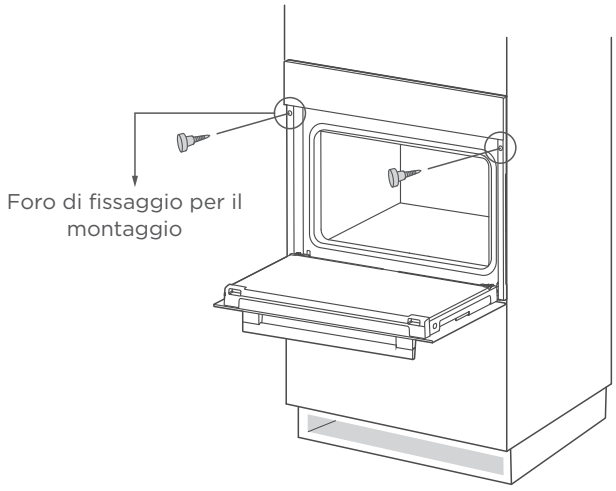
1. Non installare l'elettrodomestico dietro una porta decorativa o la porta di un'unità cucina, poiché ciò potrebbe causare il surriscaldamento dell'elettrodomestico.
2. Controllare l'elettrodomestico per eventuali danni dopo averlo disimballato. Non collegare l'elettrodomestico se è stato danneggiato durante il trasporto.
3. Non ostruire la ventola dell'elettrodomestico né lo spazio tra l'armadio e l' elettrodomestico.
4. Usare estrema cautela durante lo spostamento o l'installazione dell'elettrodomestico. È molto pesante, non sollevare l'elettrodomestico dalla maniglia della porta.
5. Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, interrompere immediatamente l'uso dell'elettrodomestico per evitare incendi, scosse elettriche o altre.

Contenuto che significa [nota]

1. Prestare molta attenzione durante lo spostamento o l'installazione dell' elettrodomestico per evitare danni all'elettrodomestico o agli armadi.
2. Prima di avviare l'elettrodomestico, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli accessori dalla cavità.
3. La presa di corrente deve essere accessibile agli utenti (ad esempio accanto all'armadio) per facilitare lo spegnimento.
4. Dopo il completamento dell'installazione, assicurarsi che la spina sia inserita saldamente nella presa.
5. Si prega di fare riferimento al "Diagramma armadio" per i requisiti di profondità netta dell'armadio. Lo spazio tra il fondo dell'armadio e il pannello posteriore (o la parete) non deve essere inferiore a 50 mm.

Fasi di installazione

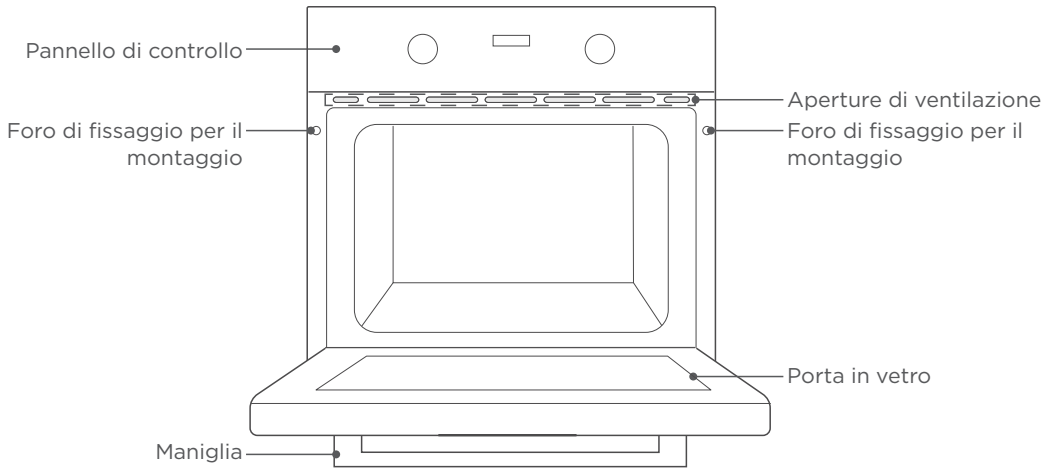
1. Si prega di personalizzare l'armadio secondo il "Diagramma armadio".
2. Prima dell'installazione, verificare la presenza di prese di corrente normali e di un adeguato collegamento a terra, e controllare che le dimensioni dell'armadio soddisfino i requisiti di installazione.
3. Posizionare l'elettrodomestico nei luoghi designati in cucina, installarlo in un armadio verticale e collegare l'alimentazione elettrica.
4. Per individuare i fori di fissaggio per il montaggio, aprire la porta dell'elettrodomestico e osservare il telaio laterale dell'elettrodomestico (posizione mostrata sopra).
5. Fissare l'elettrodomestico all'armadio con due viti.



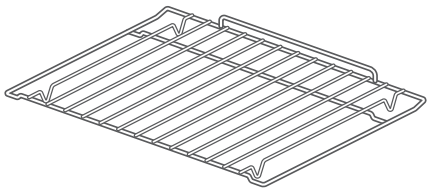
INTRODUZIONE AL PRODOTTO

Forno

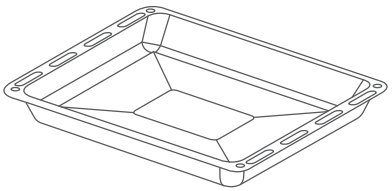
Quando si rimuove il cibo, indossare guanti isolanti per il calore per prevenire ustioni! Al momento dell'apertura della porta del forno, prestare attenzione al vapore. Per favore apri la porta ad un piccolo angolo per evitare il vapore sul viso.



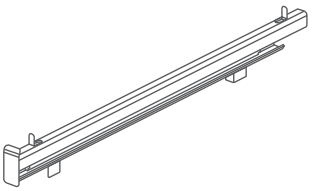
Accessori



Griglia
Griglia il cibo o posiziona contenitori da cucina resistenti al



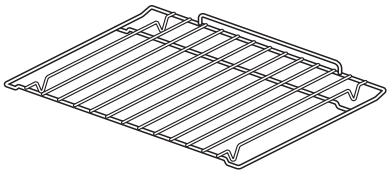
Vassoio per griglia
Cuoci grandi porzioni di cibo o raccogli residui di cibo



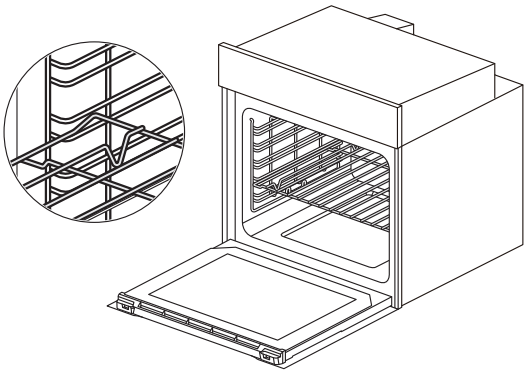
Binario scorrevole

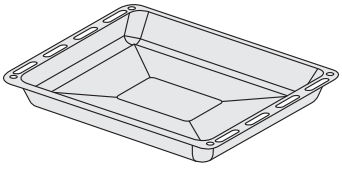
Uso degli accessori (Solo per alcuni modelli)

Per il corretto funzionamento del forno, la griglia e il vassoio per griglia devono essere posizionati solo tra il primo e il quinto livello. Quando usati insieme, posizionare il vassoio per griglia sotto la griglia.

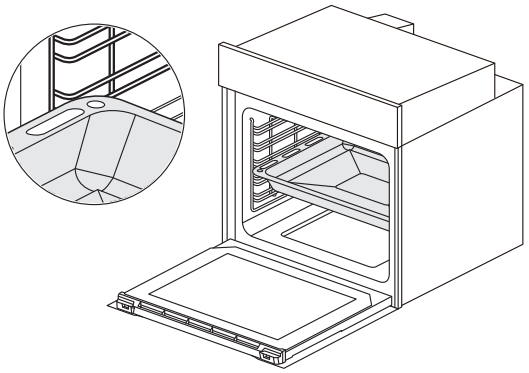


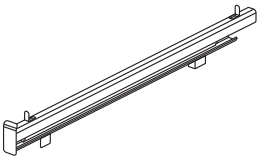
Griglia



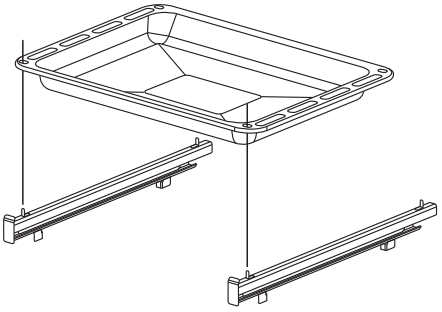


Vassoio per griglia



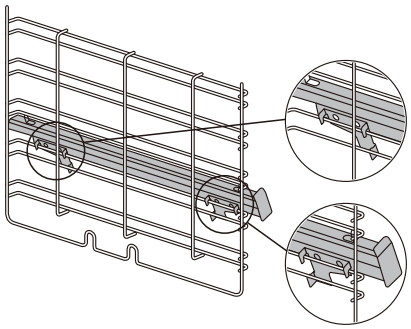


Binario scorrevole

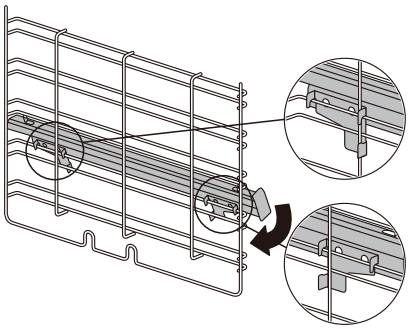


Installazione della guida scorrevole

1. Posizionare la guida scorrevole sul supporto, come mostrato nella figura.

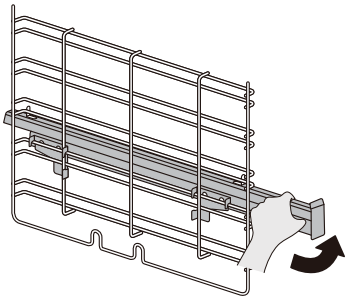


2. Inserire la guida scorrevole nella staffa seguendo la direzione indicata dalla freccia nella figura.

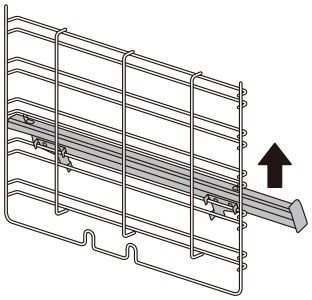


Rimozione della guida scorrevole

1. Estrarre leggermente l'estremità anteriore della guida, tenerla con la mano e ruotarla nella direzione della freccia, quindi sollevarla e rimuoverla.

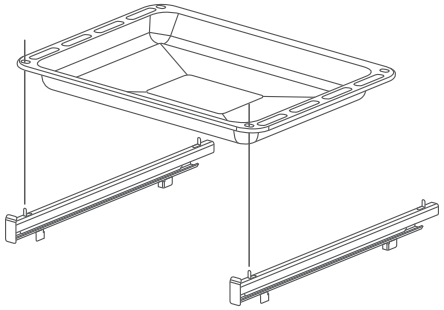


2. Sollevare e rimuovere la guida nella direzione della freccia.

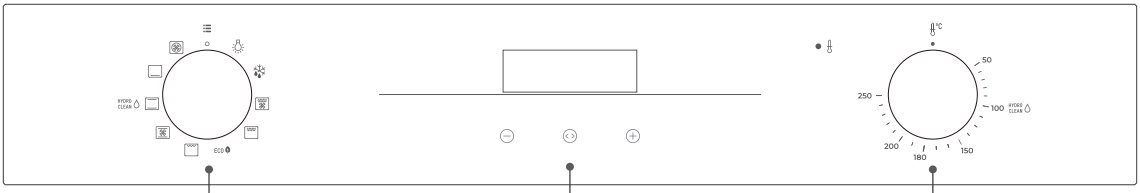


Uso della guida scorrevole

1. Si prega di utilizzare la guida scorrevole come mostrato nella figura sottostante.



Pannello di controllo



K1 Impostazione del tempo K2

K1: Per selezionare le funzioni del forno.
K2: Per impostare la temperatura.
Impostazione del tempo: Per regolare il tempo di cottura.

Funzione	Introduzione alla funzione
Lamp	Il processo di cottura può essere osservato in condizioni illuminate. Tranne la funzione ECO.
Scongelamento	La circolazione dell'aria a temperatura ambiente consente uno scongelamento più rapido degli alimenti congelati (senza l'uso di calore.
Doppio grill con ventola	L'elemento riscaldante radiante e l'elemento riscaldante superiore funzionano con la ventola.
Doppio grill	L'elemento riscaldante radiante e l'elemento riscaldante superiore funzionano.
Grill singolo	L'elemento grill interno si accende e si spegne per mantenere la temperatura. Può essere usato per grigliare una piccola quantità di cibo.
Convezionale+ventola	La combinazione della ventola e degli elementi riscaldanti superiore e inferiore fornisce una penetrazione e colorazione del calore più uniforme, principalmente per la cottura della carne.
Cottura convenzionale	Gli elementi riscaldanti superiore e inferiore lavorano insieme per fornire convezione.
Riscaldamento inferiore	Il riscaldamento è fornito da tubi riscaldanti nella parte inferiore del forno. Principalmente usato per mantenere caldo e per la colorazione del cibo.
particolarmente adatto	In modalità convezione, la ventola si accende automaticamente per fornire un calore uniforme per la cottura su uno o più livelli. Questo è per cuocere alimenti che richiedono una colorazione uniforme in convezione
ECO	Per una cottura a risparmio energetico. Cottura delicata degli ingredienti selezionati, con calore proveniente dalla parte superiore e inferiore.
HYDRO CLEAN pulire	Il vapore ammorbidisce i residui di cibo o il grasso nella cavità.

Prima del primo utilizzo

1. Il forno non deve essere utilizzato fino a quando non è stato installato correttamente.
2. Per evitare incendi, rimuovere tutti i materiali di protezione per il trasporto e assicurarsi che il forno sia privo di imballaggi residui e accessori (ad esempio schiuma, cartone, teglia grill, griglia, ecc.).
3. Pulire la cavità del forno e gli accessori con acqua saponata e un panno morbido.
4. Aprire le finestre della cucina e le cappe aspiranti per mantenere una buona ventilazione.
5. Non lasciare entrare bambini o animali domestici in cucina e chiudere le porte delle stanze adiacenti.
6. Dopo aver collegato l'alimentazione, attivare la modalità forno, l'ora e la temperatura nella tabella sottostante per eliminare gli odori nella cavità.
7. Dopo il primo utilizzo, aprire la porta del forno ad un piccolo angolo e attendere il completo raffreddamento.

Funzione	Temperatura	Tempo
Convenzionale	250°C	0,5-1 Ora

Impostazione dell'orologio

Quando il forno è collegato all'alimentazione per la prima volta, è necessario impostare l' orologio.

Nota: L'orologio è un orologio a 24 ore.

1. Premere il tasto " ⊖ " o " ⊕ " per regolare l'ora.
2. Premere il tasto " ◁▷ " per confermare l'impostazione dell'ora.
3. Premere il tasto " ⊖ " o " ⊕ " per regolare l'impostazione dei minuti.
4. Premere il tasto " ◁▷ " per completare l'impostazione dell'orologio.

Funzionamento regolare

1. Ruotare la manopola K1 per selezionare le funzioni del forno.
2. Ruotare la manopola K2 per regolare la temperatura.
3. Impostazione modalità.
4. Al termine della cottura, ruotare tutte le manopole nella posizione "O"..

Note

1. Come funzione separata, la luce del forno è utilizzata dai consumatori per scegliere attivamente di osservare il cibo o pulire la cavità. Dopo che l'utente l'ha accesa, deve chiuderla attivamente prima di uscire e tornare in modalità standby.
2. Dopo la cottura nel forno, la ventola di raffreddamento continuerà a dissipare il calore. Il forno si spegnerà solo quando la temperatura interna sarà inferiore a 75°C.

Impostazione modalità

In modalità standby, premere e tenere premuto il tasto " ⟨·⟩ " per 3 secondi per entrare in modalità manuale, l'icona " ≋ " si accenderà.
In modalità manuale, premere il tasto " ⟨·⟩ " per entrare nella selezione della modalità orologio: manuale → minutaggio → durata → Fine → manuale.
Le modalità di cottura automatica che possono essere impostate sono semi-automatiche: durata o Fine.
Se il display non mostra l'icona " ≋ ", il forno non funzionerà né si riscalderà.
Il forno funzionerà o si riscalderà solo se il display mostra l'icona " ≋ ".

Note

1. Modalità manuale - il tempo di cottura è controllato dall'utente.
2. Promemoria minuti - è possibile impostare un avviso acustico per il periodo di completamento.
3. Durata - è possibile impostare il forno in modo che cucini per un intervallo di tempo desiderato.
4. Fine - è possibile impostare il forno in modo che cucini fino a un orario desiderato.

Modalità manuale

In modalità manuale, si accende solo l'ora del giorno e il simbolo " ≋ ". Il forno è sempre in funzione e il tempo di cottura è controllato dall'utente.

Note

1. In modalità manuale, dopo 5 ore di inattività, l'ora visualizzata inizia a lampeggiare. Dopo 10 ore senza alcuna operazione, si torna allo stato di standby.
2. Quando l'ora lampeggia, se si desidera utilizzare nuovamente la modalità manuale, premere il tasto " ⊖ " o " ⊕ ".

Promemoria minuti

Questa modalità è utilizzata solo come funzione di promemoria.

1. Premere il tasto " ⟨·⟩ " per selezionare la funzione timer. Il relativo simbolo " 🔔 " " ▪ " lampeggerà.
2. Premere il tasto " ⊖ " o " ⊕ " per entrare nell'impostazione dell'orologio della sveglia (il metodo di impostazione è lo stesso di "Impostazione orologio").
3. Dopo l'impostazione, premere il tasto " ⟨·⟩ " per confermare l'impostazione della sveglia, e l'icona " 🔔 " rimane sempre accesa.
4. Quando il tempo è scaduto, il cicalino suona per avvisarti, e il simbolo " 🔔 " sullo schermo inizia a lampeggiare. A questo punto, premere un qualsiasi tasto per annullare il promemoria.

Durata cottura

Se la modalità dur è impostata per 1 ora, la cottura termina dopo 1 ora.

1. Premere il tasto " ⟨·⟩ " continuamente fino a quando sullo schermo appare "dur".
2. Premere il tasto " − " o " + " per entrare nella modalità di impostazione del tempo dur (il metodo di impostazione è lo stesso di "Impostazione orologio").
3. Il tempo massimo impostabile è di 10 ore. Dopo aver confermato l'impostazione del tempo, premere il tasto " ⟨·⟩ " per avviare. In questo momento, le icone " ≋ " e " A " sono sempre accese.
4. Se la modalità dur è impostata per 1 ora, il buzzer suona dopo 1 ora per indicare la fine della cottura e l'icona "A" lampeggia.
5. A questo punto, premere un qualsiasi tasto per tornare in standby, fermare l' allarme acustico e l'icona "A" scompare.

Ora di fine cottura

La cottura inizia all'ora corrente e termina all'ora impostata.

1. Premere il tasto " ⟨·⟩ " continuamente fino a quando sullo schermo appare "Fine".
2. Premere il tasto " − " o " + " per entrare nella modalità di impostazione del tempo Fine (il metodo di impostazione è lo stesso di "Impostazione orologio").
3. Dopo aver confermato l'impostazione dell'ora, premere il tasto " ⟨·⟩ " per avviare. In questo momento, le icone " ≋ " e " A " sono sempre accese.
4. Quando l'ora di fine coincide con l'ora del sistema, il buzzer suonerà, indicando la fine della cottura. L'icona " ≋ " scompare e l'icona "A" lampeggia.
5. A questo punto, premere un qualsiasi tasto per tornare in standby, fermare l' allarme acustico e l'icona "A" scompare.

Precauzioni per l'uso del timer

1. Durante l'impostazione dell'ora, premere e tenere premuto il tasto " − " o " + " per 3 secondi per incrementare o decrementare continuamente l'ora.
2. In modalità allarme o cottura automatica, premere e tenere premuti i tasti " + " e " ⟨·⟩ " finché il buzzer suona per annullare tutte le impostazioni della modalità ed entrare in modalità standby.
3. Durante l'impostazione della modalità timer, se non viene eseguita alcuna operazione per 5 minuti, si tornerà alla modalità manuale.
4. Durante l'impostazione di ogni funzione, premere e tenere premuto il tasto " ⟨·⟩ " per più di 3 secondi per annullare l'impostazione corrente ed entrare in modalità manuale.
5. Durante l'impostazione della modalità timer, può essere selezionata solo una tra la modalità sveglia e la modalità cottura automatica.

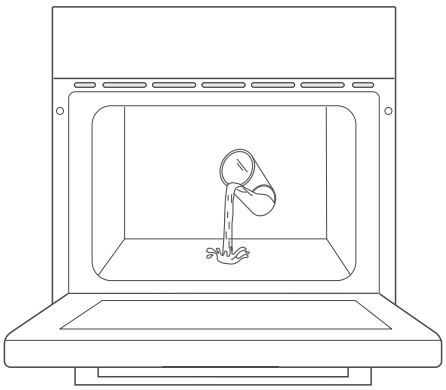
PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia

Scollegare l'alimentazione prima della pulizia e della manutenzione. Per garantire la durata del forno, pulirlo tempestivamente dopo la cottura.

I passaggi per la pulizia sono i seguenti:

1. Dopo la cottura, attendere che il forno si raffreddi completamente.
2. Rimuovere gli accessori del forno, sciacquarli con acqua tiepida e asciugarli.
3. Rimuovere residui di cibo e macchie di olio dalla cavità del forno.
4. Pulire la superficie del forno con un panno morbido inumidito con detergente e asciugare.
5. Avviare la funzione di pulizia con acqua come segue:
   1). Aggiungere circa 250 ml di acqua purificata e una quantità appropriata di detersivo per piatti nella cavità e mescolare bene.
   2). Con la porta del forno chiusa, girare la manopola K1 alla posizione " HYDRO CLEAN ".
   3). Girare la manopola K2 alla posizione "100°C".
   4). Selezionare la modalità dur e impostare il tempo a 30 minuti.
   5). Premere il tasto " ⟨·⟩ " per avviare.
6. Dopo il completamento della funzione di pulizia con acqua, attendere che il forno si raffreddi completamente. Quindi asciugare la cavità del forno con una spugna assorbente pulita o un panno morbido.

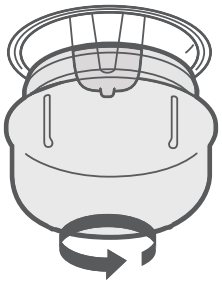


Note

1. Non utilizzare strumenti di pulizia appuntiti, spazzole dure e prodotti corrosivi, per non danneggiare il forno e i suoi accessori.
2. Non utilizzare agenti abrasivi o spatole metalliche affilate per pulire il vetro della porta.

Sostituzione della lampada

1. Spegnere e scollegare l'alimentazione dal forno. Assicurarsi che le parti interne siano fredde prima di toccarle.
2. Rimuovere il coperchio della lampada ruotandolo in senso antiorario (nota, potrebbe essere rigido), sostituire la lampadina con una nuova dello stesso tipo.
3. Inserire la nuova lampadina, che deve essere resistente a 300°C. Per lampadine di ricambio contattare il centro assistenza locale.
4. In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato per assistenza.



Avvertenza
Per evitare scosse elettriche - assicurarsi che l'alimentazione elettrica dell'elettrodomestico sia spenta e che l'elettrodomestico sia completamente freddo. prima di rimuovere la lente della lampada.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se il problema non può essere risolto o si verificano altri problemi, contattare il servizio post-vendita.

Problem	Possibile causa	Soluzione
Impossibile avviare	• Alimentazione non collegata	• collegare l'alimentazione
	• L'interruttore principale non è acceso	• Accendere l'interruttore
	• Porta del forno non chiusa	• Chiudere la porta del forno
la lampada non si accende	• È rotta	• Contattare il servizio post-vendita
Ha un odore pungente o fumo	• primo utilizzo	• Nessuna lavorazione richiesta
Il cibo non è cotto	• La temperatura è troppo bassa	• Usare una temperatura più alta
	• La porzione di cibo è troppo grande	• Cuocere il cibo in pezzi più piccoli o prolungare il tempo di cottura.
Cibo bruciato o cotto in modo non uniforme	• La temperatura è impostata troppo alta o il tempo di riscaldamento è troppo lungo	• Regola la temperatura di cottura o il tempo
	• Il cibo è troppo vicino al tubo riscaldante	• Regolare i livelli di posizionamento degli accessori
La ventola non si è fermata dopo l'arresto del riscaldamento	• La ventola ritarda la ventilazione per la dissipazione del calore	• Nessuna lavorazione richiesta

SPECIFICHE

Informazioni sul prodotto e scheda informativa del prodotto secondo i regolamenti UE e UK sull'ecodesign e l'etichettatura energetica

Nome del fornitore	Teka
Identificazione del modello	HBB 6375 FBK
Indice di efficienza energetica	81.0
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo energetico con carico standard, modalità convenzionale	0.99kWh/cycle
Consumo energetico con carico standard, modalità ventilata	0.68kWh/cycle
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	70L
Tipo di forno	Forno da incasso
TENSIONE NOMINALE	220-240V~
FREQUENZA NOMINALE	50-60Hz
POTENZA ELETTRICA	3.0kW

CONSUMO ENERGETICO

Informazioni sul prodotto relative al consumo energetico e al tempo massimo per raggiungere la modalità a basso consumo applicabile.

Modalità standby	0.8 W
Il tempo massimo necessario affinché il forno raggiunga automaticamente la modalità o condizione a basso consumo applicabile.	20 minuti

Testata per rispettare i requisiti dei regolamenti 66/2014 (Eco-Design) e 65/2014 (Etichettatura Energetica) in conformità con il Regolamento EN 60350-1

RICICLAGGIO DEL PRODOTTO

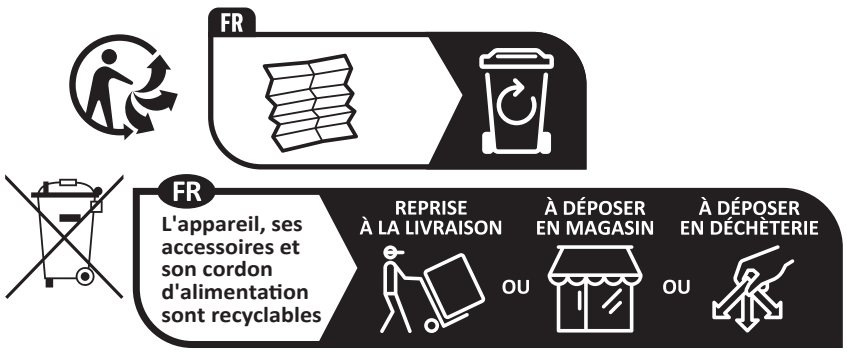
Questo simbolo sul prodotto o sul manuale di istruzioni indica che il vostro dispositivo deve essere smaltito separatamente dai rifiuti domestici al termine della sua vita utile.
Esiste un sistema di riciclaggio separato a livello locale per il riciclaggio. Per maggiori informazioni, contattate l'autorità locale o il rivenditore presso cui avete acquistato il prodotto.



Quando avete disimballato il forno, assicuratevi che non sia stato danneggiato in alcun modo. In caso di dubbi, non utilizzatelo: contattate una persona professionalmente qualificata. Tenete i materiali di imballaggio come sacchetti di plastica, polistirene o chiodi fuori dalla portata dei bambini perché sono pericolosi per loro.

Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Blvd. “Tsarigradsko Shosse” 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
China Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No.1506, Shengyuan Henghua Bldg. No.200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
Czech Republic Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
Greece Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary Teka Magyarország Zrt.	Terv u. 92	9200 Mosonmagyaróvár	+36 96 574 500
Indonesia PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V.	Blvd Manuel A. Camacho 126, Piso 3 Col. Chapultepec	11000 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Depôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Peru Teka Küchentechnik Perú S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
Poland Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia/Россия Teka Rus LLC/ООО "Тека Рус"	Neverovskogo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
Singapore Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine Teka Ukranie LLC	86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, Fl 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

TEKA INDUSTRIAL.S.A.
Cajo 17,390 11 Santander, Spain

teka.com

“for further information and updated contact adresses, please refer to the corporate website”