

Guía Rápida de Uso
Guia Rápido de Utilização
Quick Start Guide
Mode d'emploi rapide
Kurzbedienanleitung

HL-890



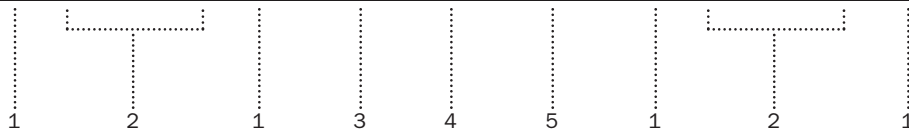
Teka

HL-890



- 1 Frente de Mandos
- 2 Junta de Horno
- 3 Resistencia de Grill
- 4 Parrilla
- 5 Guías Telescópicas
- 6 Bandeja Pastelera
- 7 Bandeja Profunda
- 8 Interruptor Puerta
- 9 Bisagra
- 10 Puerta
- 11 Salida de aire de refrigeración
- 12 Fijación al Mueble
- 13 Pantalla de Grill
- 14 Salida de Humos
- 15 Panel Trasero
- 16 Lámparas
- 17 Turbina
- 18 Cristal Interior de Gran Tamaño

Frontal de Mandos



- 1 Acceso a desplazamiento por los menús
- 2 Pantallas de información
- 3 Sensor para la iluminación interior
- 4 Reloj
- 5 On/Off del horno

Atención

Su horno electrónico incorpora tecnología Touch-Control. Para manejarlo es suficiente con tocar los símbolos del cristal con su dedo.

La sensibilidad del touch control se adapta continuamente a las condiciones ambientales. Al conectar el horno a la red tenga la precaución que la superficie del cristal del frontal de mandos esté limpia y libre de cualquier obstáculo.

Si al tocar el cristal con el dedo, el horno no responde correctamente entonces es necesario que desconecte el horno de la red eléctrica y tras un instante vuelva a conectarlo. De esta forma los sensores se habrán ajustado automáticamente y reaccionarán de nuevo al tocar con el dedo.

Muy Importante

En caso de un corte de suministro eléctrico, se borrará toda la programación de su horno electrónico y aparecerá parpadeando la indicación 12:00 en la pantalla. Deberá poner el horno en hora y programarlo de nuevo.

Puesta en Hora del Reloj Electrónico

- Al conectar su horno, observará que en el reloj aparece parpadeando la indicación 12:00. Además verá que las pantallas de texto le solicitan elegir el idioma para mostrar los mensajes.
- Tocando en el cristal los símbolos $\overline{\wedge}$ o $\overline{\vee}$ seleccione el idioma. A continuación toque en la pantalla sobre el nombre del idioma elegido.
- Tocando en el cristal los símbolos + o - seleccione la hora del reloj.
- Posteriormente escuchará 2 beep seguidos como confirmación.
- El horno se mostrará con la hora seleccionada.

Funcionamiento del horno

Para cocinar con su horno debe tocar el símbolo $\textcircled{1}$. A continuación verá en las pantallas las diferentes posibilidades de manejo del horno.




- Acceso a Funciones de cocinado $\overline{\textcircled{+}}$. Permite seleccionar la función de cocinado que desee mediante combinación de diferentes fuentes de calor.
- Selección de Recetas de cocinado $\overline{\textcircled{\text{hand}}}$. Sólo tiene que introducir el alimento e indicar su peso en la pantalla; el horno cocinará para usted de forma automática.
- Configuración del horno $\overline{\textcircled{\text{flame}}}$. Acceso a las diferentes posibilidades de personalizar el horno.
- Programación del reloj electrónico $\overline{\textcircled{\opl�}}$. Para programar el uso del horno con funciones de tiempo.


Si no selecciona alguna función o receta entonces el horno se apagará de nuevo mostrándose sólo la hora actual.

Información importante para el manejo del horno.




Para programar su horno electrónico, tenga en cuenta la siguiente información:

1. Cuando vea iluminado en color rojo los símbolos $\overline{\wedge}$ o $\overline{\vee}$, entonces puede tocar sobre ellos para desplazarse por los menús o para cambiar valores. Si los símbolos están apagados, no responderán aunque los toque.
2. En las pantallas de texto, si los símbolos están indicados dentro de $\overline{\square}$, entonces se podrán tocar para acceder a menús o funciones. Si no lo están, entonces sólo son informativos.

3. Cuando se toca el símbolo , se sale del menú en el que está para ir a un menú anterior.

4. Si en cualquier momento toca el símbolo , apagará el horno, cancelando lo que haya programado.



Configuración del horno. Herramientas

Tocando en la pantalla el símbolo  y luego sobre los símbolos  o  podrá acceder a las diferentes posibilidades de personalización de su horno.

S1. Cambio de hora.

Permite modificar la hora del reloj. Tras tocar sobre **S1**, toque sobre los símbolos + / - del reloj para modificar la hora. Cuando haya terminado pulse OK.



S2. Idioma.

Para modificar el idioma seleccionado. Tras tocar **S2** en la pantalla, podrá buscar el idioma que desee tocando sobre los símbolos  o . Finalmente toque sobre el nombre del idioma elegido para aceptar.

S3. Apagar reloj.



Si la selecciona, el reloj del horno se apagará cuando no se use. Tras tocar sobre **S3**, le preguntará si apaga o no el reloj. Toque la opción que prefiera.

S4. Brillo.

Permite modificar el brillo del texto que aparece en las pantallas. Tras tocar sobre **S4**, podrá seleccionar el nivel de brillo (1-5) tocando sobre los símbolos  o ; a la vez verá cómo cambia el brillo de la palabra visualizada en la pantalla. Finalmente toque sobre el valor elegido para aceptar la selección.

S5. Limitación tiempo.

Permite seleccionar la máxima duración de un cocinado. Si en un cocinado en modo manual, por cualquier circunstancia olvida apagar el horno, éste se apagará de forma automática tras alcanzar la limitación de tiempo indicada.

Tras tocar sobre **S5**, toque en los símbolos  o  para seleccionar la duración máxima en horas. Finalmente, toque el valor en la pantalla quedando seleccionado.

S6. Pre calentamiento rápido.

Permite eliminar la opción de realizar un pre calentamiento rápido al comenzar un cocinado (seleccionado por defecto en el horno y no aplicable en el cocinado con recetas).

Tras tocar sobre **S6**, le preguntará si elimina o no el pre calentamiento rápido. Toque la opción que prefiera.



S7. Luz interior.

Por defecto, la luz interior del horno se apagará tras haber comenzado un cocinado. Seleccionando esta opción, la luz interior permanecerá encendida durante todo el cocinado.

Tras tocar sobre **S7**, le preguntará si enciende o no la luz interior durante el cocinado. Toque la opción que prefiera.

S8. Duración Sonido Fin.

Permite elegir el tiempo que durará la señal sonora tras la finalización de un cocinado programado o receta.



Tras tocar sobre **S8**, toque en los símbolos  o  para seleccionar la duración del sonido fin de cocinado. Finalmente, toque el valor en la pantalla quedando seleccionado.

S9. Bloqueo de niños.

Si selecciona esta opción, el horno se quedará bloqueado cuando no esté en uso para evitar su manejo por parte de niños pequeños. Para desbloquear el horno, tiene que tocar a la vez los sensores + y -.

Tras tocar sobre **S9**, le preguntará si activa o no el bloqueo de niños por defecto. Toque la opción que prefiera.

S10. Borrar Memorias.

Permite borrar memorias, para dejarlas libres de cara a grabar más recetas. Tras tocar sobre **S10**, toque en los símbolos  o  para buscar la memoria que desee borrar.

Encontrada la memoria a borrar, toque sobre **M...** para seleccionarla. El horno le pedirá confirmar si desea borrar esa memoria. Si no desea borrar, toque la flecha para salir del menú, volviendo a la pantalla anterior.

Toque encima de **Confirmar Borrar** para aceptar. A continuación verá un mensaje indicando que la memoria elegida ha sido borrada.

S11. Función Demo.

Con esta opción, podrá manejar el horno sin que llegue a calentar. Es una herramienta destinada a ser usada por el Servicio de Asistencia Técnica.

Tras tocar sobre **S11**, le preguntará si el horno funciona o no en modo Demo. Toque la opción que prefiera.

S12. Restablecer ajustes.

Permite restablecer los ajustes iniciales de fábrica. El horno perderá cualquier tipo de personalización que haya realizado a excepción de la hora del día.

Tras tocar sobre **S12**, le preguntará si restablece los ajustes de fábrica. Toque la opción que prefiera.

Funciones de cocinado del horno

Con las funciones de cocinado que se describen a continuación, usted dispondrá de múltiples opciones para realizar sus cocinados. Puede ayudarse de las tablas de cocinado que se adjuntan con este manual para obtener unos óptimos resultados.

Calor Superior / Inferior

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

Calor Superior

Apropiado para aportaciones suaves de calor a los alimentos. Calentar platos.

Calor inferior

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

Grill y Calor inferior

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

Grill

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



MaxiGrill

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



Grill / MaxiGrill con Turbina

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

Atención

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



Calor sup. / inf. + turbina

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



Turbo

La turbina reparte el calor que proviene de una resistencia situada en la parte trasera del horno. Por la uniformidad de la temperatura que se produce, permite cocinar en 2 alturas al mismo tiempo.



Turbo + calor inferior

Especial para cocinar pizzas, empanadas y pasteles o bizcochos rellenos de fruta.



A fuego lento

Especial para guisar carnes en salsa, estofados, etc... a la manera tradicional, y en general, para recetas que requieran ser cocinadas "a fuego lento", con tiempos especialmente largos de cocción y baja temperatura de cocinado.

Para obtener los mejores resultados, se recomienda utilizar cazuelas cerradas con tapa, asegurándose de que sean aptas para horno.



Descongelación

Ver sección «Recomendaciones para la Descongelación de Alimentos»



Mantenimiento de calor




Esta función permite disponer de un calor, en el interior del horno, apropiado para mantener calientes sus platos o cocinados hasta la hora de servirlos a la mesa. En esta función podrá variar la temperatura interior del horno sólo entre 50 y 90 °C. Con esta función puede mantener la carne caliente a 60 °C dentro del horno. Las piezas gruesas de carne entre 1 y 2 horas y las piezas delgadas durante 30-40 minutos.





Función limpieza TEKA HYDROCLEAN®

Tras realizar este ciclo de limpieza, la grasa y los restos de suciedad que han quedado adheridos en las paredes del horno se desprenden sin esfuerzo con un paño húmedo.


Acceso a Funciones de Cocinado

Tocando en la pantalla el símbolo  y luego sobre los símbolos  o  podrá acceder a las diferentes funciones de cocinado.


1 Toque sobre el símbolo de la función, una vez elegida.

2 A continuación le pedirá que con los símbolos  o  modifique el valor de temperatura propuesto por el horno.



3 Tras seleccionar la temperatura de cocinado, toque sobre el símbolo  en la pantalla. A continuación escuchará 2 beep seguidos, el horno se pondrá a cocinar y en la pantalla verá el tiempo de cocinado acumulado hasta ese momento y el acceso a la Programación del reloj.




4 Para finalizar el cocinado, sólo tiene que tocar el símbolo .

5 A continuación se apagará el horno. La pantalla de texto le mostrará la opción de Grabar receta.

6 Si toca sobre esa opción, podrá grabar en la memoria del horno el cocinado realizado con objeto de repetirlo más adelante. Si no toca y transcurrido un breve tiempo, el horno sólo mostrará la hora actual.


IMPORTANTE

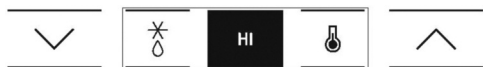
Quando el horno alcance la temperatura seleccionada, se escuchará una señal sonora.



Durante el cocinado, el símbolo  se ilumina para indicar que en ese momento se está transmitiendo calor al alimento.

Recomendaciones para la descongelación de alimentos

La descongelación se realiza mediante un sistema de aire caliente en 2 niveles, el nivel **HI** para carnes en general y el nivel **LO** para pescados, repostería y pan.

• Cuando seleccione la función  (siga las instrucciones de la sección "Acceso a Funciones de Cocinado"), en la pantalla verá:



• Toque los símbolos  o  para seleccionar el nivel de descongelación HI o LO. A continuación toque sobre la indicación HI o LO para aceptar.

• Finalmente escuchará 2 beep seguidos como confirmación.

En la descongelación de alimentos debe tener en cuenta que:

- Los alimentos sin envase debe colocarlos sobre la bandeja del horno o sobre una fuente.
- Para descongelar piezas grandes de carne o pescado debe colocarlas sobre la parrilla y debajo una bandeja para recoger los líquidos.
- Las carnes y pescados no necesitan estar totalmente descongelados para cocinarlos. Es suficiente que la superficie esté blanda para poder añadir los condimentos.
- Siempre se debe cocinar el alimento después de la descongelación.
- No congelar de nuevo un alimento ya descongelado.

Para los tiempos de descongelación y el nivel a seleccionar observe la siguiente tabla:

ALIMENTO	NIVEL LO		NIVEL HI	
	Peso	Tiempo	Peso	Tiempo
Pan	1/2 Kg	35 min		
Tarta	1/2 Kg	25 min		
Pescado	1/2 Kg	30 min		
Pescado	1 Kg	40 min		
Pollo			1 Kg	75 min
Pollo			1,5 Kg	90 min
Chuletón			1/2 Kg	40 min
Carne picada			1/2 Kg	60 min
Carne picada			1 Kg	120 min

Los tiempos mostrados en la tabla son una orientación, donde el tiempo de descongelación dependerá de la temperatura ambiente, peso del alimento y grado de congelación del alimento.

Programación del Reloj Electrónico

El reloj de su horno le permite programar las siguientes funciones:

- 1. Avisador:** Genera una señal acústica al cabo del tiempo, para ello no es necesario que el horno esté cocinando
- 2. Duración del Cocinado:** Permite cocinar durante un tiempo seleccionado, a continuación el horno se apagará de forma automática.
- 3. Hora de Finalización del Cocinado:** Permite cocinar hasta una hora establecida, a continuación el horno se apagará de forma automática.
- 4. Duración y Fin del Cocinado:** Permite programar la duración y la hora de finalización del cocinado. Con esta función el horno se pondrá en marcha de forma automática a la hora necesaria para cocinar durante el tiempo seleccionado (Duración) y finalizando de forma automática a la hora que le hayamos indicado (Fin del Cocinado).

1. Programación del Avisador.

- 1 Toque el símbolo \oplus en la pantalla. Tocando en los símbolos \wedge o \vee podrá ver las funciones del reloj.
- 2 Cuando encuentre la función $((\bullet))$, toque el símbolo en la pantalla. Si toca la flecha saldrá del menú, volviendo a la pantalla anterior.
- 3 Seleccione el tiempo para que el reloj le avise, tocando en los símbolos +/-.
- 4 A continuación, toque el símbolo **OK**. Si toca la flecha saldrá al menú anterior, anulando lo que ha realizado.



- 5 Sonarán 2 beep seguidos. En el reloj se mostrará el tiempo restante hasta que avise y el símbolo $((\bullet))$ parpadeará lentamente.

6 Transcurrido el tiempo programado, sonará una señal acústica y el símbolo ((●)) parpadeará rápidamente.

7 Toque en cualquier sensor para detener la señal acústica.

Si desea modificar el tiempo seleccionado siga de nuevo las instrucciones indicadas anteriormente.

2. Programación de la Duración del Cocinado.

1 Toque el símbolo ⊖ en la pantalla. Tocando en los símbolos $\overline{\wedge}$ o $\overline{\vee}$ podrá ver las funciones del reloj.

2 Cuando encuentre la función \mapsto , toque el símbolo en la pantalla. Si toca la flecha saldrá del menú, volviendo a la pantalla anterior.

3 Toque los símbolos $\overline{\wedge}$ o $\overline{\vee}$ para seleccionar la duración.



4 A continuación, toque el símbolo \mapsto para aceptar. Si toca la flecha saldrá al menú anterior, anulando lo que ha realizado.

5 Sonarán 2 beep seguidos y en el reloj el símbolo AUTO parpadeará lentamente. En la pantalla se mostrará el tiempo de cocinado y la hora prevista de finalización.

6 Transcurrido el tiempo programado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo AUTO parpadeará rápidamente.

7 En las pantallas del horno podrá seleccionar las siguientes opciones:

CONTINUAR COCINADO: El horno seguirá cocinando de forma manual y con la última función de cocinado y temperatura que tenía seleccionada.

GRABAR RECETA: Podrá grabar en la memoria del horno el cocinado realizado con objeto de repetirlo más adelante.

APAGAR: Al tocar esta opción apagará la señal acústica, apagando el horno. El cocinado ya está preparado y listo para servir.

IMPORTANTE

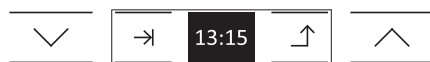
Si desea modificar el tiempo seleccionado siga de nuevo las instrucciones indicadas anteriormente.

3. Programación de la Hora de Finalización del Cocinado.

1 Toque el símbolo ⊖ en la pantalla. Tocando en los símbolos $\overline{\wedge}$ o $\overline{\vee}$ podrá ver las funciones del reloj.

2 Cuando encuentre la función \rightarrow , toque el símbolo en la pantalla. Si toca la flecha saldrá del menú, volviendo a la pantalla anterior.

3 Verá en la pantalla la hora actual. Tocando en los símbolos $\overline{\wedge}$ o $\overline{\vee}$ seleccione la hora de finalización.



4 A continuación, toque el símbolo \rightarrow para aceptar. Si toca la flecha saldrá al menú anterior, anulando lo que ha realizado.

5 Sonarán 2 beep seguidos y en el reloj el símbolo AUTO parpadeará lentamente. En la pantalla se mostrará el tiempo de cocinado y la hora prevista de finalización.

6 Transcurrido el tiempo programado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo AUTO parpadeará rápidamente.

7 Finalmente sólo tiene que seguir los pasos que le hemos indicado en el apartado anterior.

4. Programación de la Duración y Fin del Cocinado.

1 Toque el símbolo \ominus en la pantalla. Tocando en los símbolos $\overline{\wedge}$ o $\overline{\vee}$ podrá ver las funciones del reloj.

2 Cuando encuentre la función \rightarrow , toque el símbolo en la pantalla. Si toca la flecha saldrá del menú, volviendo a la pantalla anterior.

3 Toque los símbolos $\overline{\wedge}$ o $\overline{\vee}$ para seleccionar la duración.



4 A continuación, toque el símbolo \rightarrow para aceptar. Si toca la flecha saldrá al menú anterior, anulando lo que ha realizado.

5 Sonarán 2 beep seguidos y en el reloj el símbolo AUTO parpadeará lentamente. En la pantalla se mostrará el tiempo de cocinado y la hora prevista de finalización.

6 Toque de nuevo el símbolo \ominus en la pantalla. Tocando en los símbolos $\overline{\wedge}$ o $\overline{\vee}$ busque la función hora de finalización \rightarrow .

7 Cuando la haya encontrado, toque el símbolo en la pantalla.

8 Verá en la pantalla la hora actual. Tocando en los símbolos $\overline{\wedge}$ o $\overline{\vee}$ seleccione la hora de finalización.



9 A continuación, toque el símbolo \rightarrow para aceptar.

10 Sonarán 2 beep seguidos. El horno permanecerá desconectado y con el símbolo AUTO iluminado. Su horno está programado.

11 Toque en el símbolo $\overline{\ominus}$ y seleccione una función y una temperatura de cocinado.

12 Cuando se alcance la hora de comienzo del cocinado, el horno se pondrá en marcha y se realizará el cocinado durante el tiempo seleccionado.

13 En la pantalla se mostrará el tiempo de cocinado y la hora de finalización. El símbolo AUTO parpadeará lentamente en el reloj.

14 Alcanzada la hora de finalización, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo AUTO parpadeará rápidamente.

15 Finalmente sólo tiene que seguir los pasos que le hemos indicado en el apartado anterior.


La sonda de carne mide la temperatura en el interior del asado. Cuando la sonda detecta un valor previamente seleccionado, entonces el horno se desconectará automáticamente.

Al cocinar con la sonda de carne, aseguramos un resultado óptimo del cocinado independientemente del tipo de carne o del peso del asado.



Cómo colocar la sonda de carne?

- Utilice solamente la sonda de carne original.
- Coloque la sonda antes de comenzar el asado.
- Clave la sonda sobre un lateral del asado, de forma que la punta se quede situada en el centro del mismo.
- Clave la sonda de forma completa y hasta el mango.
- Se recomienda dar la vuelta al asado a mitad de cocinado, luego es necesario tenerlo en cuenta para no tener dificultades con la sonda.
- La punta de la sonda no debe tocar el hueso ni zonas de grasa. Tampoco debe quedar en zona hueca como puede ocurrir con el caso de aves.



Utilización de la sonda de carne

- Introduzca en el horno el asado preparado con la sonda de carne.
- Introduzca el conector de la sonda en la toma que se encuentra en el lateral superior izquierdo del horno.
- Al conectar la sonda verá en la pantalla el símbolo .



- Tocando sobre este símbolo, verá la temperatura recomendada por el horno para finalizar el cocinado. Tocando en los símbolos  o  podrá modificar dicha temperatura.



- A continuación toque el símbolo .
- Finalmente seleccione una función o una receta de cocinado.
- Durante el cocinado, en la pantalla verá el símbolo  y la temperatura que mide la sonda en ese momento alternándose con la temperatura seleccionada.



- Cuando se alcance en el interior del asado la temperatura seleccionada, entonces el horno se apagará y sonará una señal acústica.
- En las pantallas del horno podrá seleccionar las siguientes opciones:

CONTINUAR COCINADO: El horno seguirá cocinando de forma manual y con la última función de cocinado y temperatura que tenía seleccionada.

GRABAR RECETA: Podrá grabar en la memoria del horno el cocinado realizado con objeto de repetirlo más adelante.

APAGAR: Al tocar esta opción apagará la señal acústica, apagando el horno. El cocinado ya está preparado y listo para servir.

IMPORTANTE


Si durante el cocinado desea modificar la temperatura de la sonda de carne, toque en el símbolo  y proceda como hemos indicado anteriormente.

Tabla de valores orientativos de cocinado con la sonda de carne.








COCINADO	Temperatura Sonda	Observaciones
Roast-Beef	35 - 40 °C	POCO HECHO
Roast-Beef	45 - 50 °C	AL PUNTO
Roast-Beef	55 - 60 °C	HECHO
Pierna de Ternasco	65 - 70 °C	
Codillo	80 - 85 °C	
Lomo (cinta)	65 - 70 °C	
Jamón	80 - 85 °C	
Pollo	75 - 80 °C	
Pavo asado	80 - 85 °C	

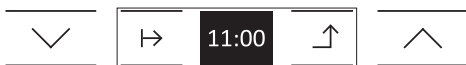
Programación de tiempo en cocinados con sonda de carne

Cuando cocine con la ayuda de la sonda de carne, sólo podrá programar en su horno la hora de inicio del cocinado y el avisador.

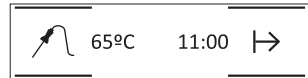
No podrá programar la duración del cocinado ya que ésta viene determinada por el instante en que se alcance la temperatura en el interior del asado medido por la sonda de carne.

Para realizar esta programación, después de haber conectado la sonda de carne al horno:

- Toque el símbolo . Tocando en los símbolos  o  verá en la pantalla Hora de Inicio del cocinado. Toque el símbolo .
- Tocando sobre los símbolos  o , seleccione la hora de inicio. Toque en la pantalla sobre el símbolo  para aceptar, escuchándose 2 beep seguidos como confirmación.



- El horno permanecerá apagado, hasta que llegue la hora de comenzar con el cocinado. En la pantalla verá:



- Alcanzada la hora programada, el horno se pondrá en marcha y realizará el cocinado.
- Cuando se alcance en el interior del asado la temperatura que usted haya seleccionado, entonces el horno se apagará y sonará una señal acústica. En las pantallas del horno podrá seleccionar las siguientes opciones:
 - CONTINUAR COCINADO
 - GRABAR RECETA
 - APAGAR


















Si desea modificar el tiempo seleccionado siga de nuevo las instrucciones indicadas anteriormente.

Recetas de cocinado del horno


Su horno le ofrece la posibilidad de cocinar sus alimentos siguiendo las recetas propuestas. Para ello sólo tiene que seleccionar la receta apropiada (por favor consulte la sección Selección de Recetas de Cocinado), indicar el peso del alimento a cocinar e introducirlo en el horno.


No debe preocuparse de nada más, ya que el horno cocinará para usted con unos resultados óptimos.

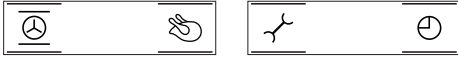
A continuación le indicamos las posibles recetas de cocinado:



SÍMBOLO	RECETAS	PRECALENTAMIENTO EN VACÍO	TEMPERATURA	DURACIÓN	RANGO PESO	COCINADOS
	Pollo - aves	—	Según peso	Según peso	0,5 - 10 Kg	Pollo, pato, pavo, ganso
	Muslos de pollo - aves	—	Según peso	Según peso	0,5 - 2 Kg	Muslos de pollo, pato
	Ternera	—	Según peso	Según peso	0,5 - 6 Kg	Ternera, asado carne picada, asado relleno
	Cerdo	—	Según peso	Según peso	0,5 - 10 Kg	Cerdo, cochinitillo
	Buey	—	Según peso	Según peso	0,5 - 5 Kg	Vaca, cordero, codillo de ternera
	Chuletas	—	Según peso	Según peso	0,5 - 4 Kg	Chuletas ternera, cerdo, roastbeef
	Pescado	—	Según peso	Según peso	0,5 - 5 Kg	Pescado en general
	Pastel en molde	—	140 - 170 °C	70 min	—	Pastel de molde, tarta de queso
	Pastel de frutas ⁽¹⁾	—	150 - 180 °C	50 min	—	Relleno de frutas
	Pastel de frutas ⁽²⁾	—	150 - 180 °C	35 min	—	Relleno de frutas y masa fina
	Pastel en bandeja	—	150 - 180 °C	—	—	Pastel sin relleno/ Bizcocho
	Pan blanco	Sí	160 - 190 °C	Según peso	0,5 - 2 Kg	
	Pan moreno	Sí	160 - 190 °C	Según peso	1 - 4 Kg	
	Pan integral		120 - 160 °C	Según peso	1 - 3 Kg	
	Soufflé		160 - 190 °C	40 min	—	Gratinado de verduras, pasta, patatas
	Pizza masa gruesa	Sí	190 - 250 °C	12 min	—	
	Pizza masa fina	Sí	190 - 250 °C	9 min	—	

Selección de recetas de cocinado

1 Encienda el horno tocando sobre el símbolo .




2 Toque sobre el símbolo  para acceder al menú recetas.



3 Tocando sobre los símbolos  o  podrá acceder a las diferentes recetas. Toque encima del símbolo de la receta para seleccionarla.

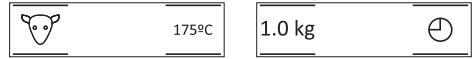


4 A continuación se mostrará el símbolo y la temperatura para la receta seleccionada. Además le pedirá que confirme el peso del alimento a cocinar.

5 Tocando en los símbolos  o  seleccione el peso del alimento. Una vez que lo haya seleccionado toque encima del símbolo .

6 Sonarán 2 beep seguidos como confirmación de la receta elegida y en el reloj el símbolo AUTO parpadeará lentamente. El horno se pondrá a cocinar y durante unos instantes verá en la pantalla la hora prevista de finalización de su cocinado.

7 A continuación se mostrará el peso del alimento elegido. Este peso puede ser modificado (tocando sobre el valor en la pantalla) sólo durante los primeros 10 minutos del cocinado.



8 Transcurrido ese tiempo ya no será posible modificar el peso.

9 Al finalizar el tiempo programado para la receta, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo AUTO parpadeará rápidamente. En las pantallas del horno podrá seleccionar:

CONTINUAR COCINANDO: El horno le pedirá que seleccione una función de cocinado para continuar de forma manual.

APAGAR: Apagará la señal acústica, apagando el horno. El cocinado ya está preparado y listo para servir.

Información importante para el cocinado con recetas

- Cuando selecciona una receta y a partir del peso que usted indica, el horno calcula de forma automática la temperatura y la duración necesaria para su cocinado, sin embargo puede modificar estos valores. La duración del cocinado se refiere a un horno sin precalentar siempre que no se indique expresamente lo contrario.
- Por este motivo es muy importante seleccionar el peso adecuado del alimento a cocinar, para que la receta se realice de forma satisfactoria.
- Si cocina con la sonda de carne, el horno determinará sólo la temperatura de su cocinado. La duración dependerá de la temperatura que haya seleccionada para la sonda.

- Con los programas de asado, transcurrido un tiempo de cocinado, el horno le avisará que es recomendable dar la vuelta al asado. Cuando se alcance este instante, el horno emitirá durante un determinado tiempo una señal acústica.

Si no le da la vuelta, el horno continuará con la receta de cocinado que tiene programada.


- Al cocinar con las recetas de asado debe tener en cuenta que carnes con excesiva capa de grasa necesitarán que se aumente de forma importante la duración de la cocción. Así mismo en el caso de cocinado de varias piezas de carne, deberá prolongar la duración de la cocción.
- Para las recetas de repostería, pan o gratinados debe tener en cuenta que las recetas están preparadas considerando un peso de 500 g de harina o 1 kg de patatas o verdura cruda.
- Si desea cocinar cantidades mayores, entonces será necesario disminuir un poco la temperatura y aumentar la duración de cocción (unos 10 minutos por kg de más).
- Si desea cocinar cantidades más pequeñas tendrá que hacerlo con menos tiempo y a una temperatura mayor.

ATENCIÓN

Las recetas de Pan Blanco, Pan Moreno, Pizza masa fina y Pizza masa gruesa se realizan con un precalentamiento del horno en vacío antes de introducir el alimento. De esta forma el horno está a la temperatura apropiada para realizar en las mejores condiciones estos cocinados.

Para el resto de recetas no se considera necesario precalentar el horno.

Cuando cocine con estas recetas, debe proceder como le indicamos a continuación:



- Primero selecciónela, a continuación el horno se pondrá a calentar.
- **IMPORTANTE:** No debe introducir el alimento hasta que su horno le avise.
- Durante el precalentamiento del horno, verá en el reloj iluminado el símbolo .
- Al alcanzarse la temperatura fijada en la receta, el horno emitirá una señal acústica.
- Ya puede introducir el alimento.
- La señal acústica y el mensaje en la pantalla permanecerán hasta que usted abra la puerta para introducir el alimento.
- Finalmente se cocinará de forma automática siguiendo la receta elegida.

Uso de las memorias del horno

Grabar un cocinado en una memoria del horno



Por lo que hemos visto en el manual, al finalizar el cocinado el horno siempre lo ofrece la posibilidad de grabarlo en una memoria para repetirlo más adelante en las mismas condiciones. El horno dispone de 10 memorias para grabar recetas.

Cuando usted toca en la pantalla sobre **GRABAR RECETA**, el horno le pedirá que indique el tipo de receta que ha grabado (carne, pescado, repostería, etc.).

Toque los símbolos  o  para seleccionar el tipo de receta, a continuación toque sobre el símbolo para seleccionarla.






En el caso de que al grabar una receta, el horno no disponga de una memoria libre, la pantalla de texto se lo indicará.

Podrá entonces decidir entre no grabar la receta (apagándose el horno) o grabarla encima de alguna ya existente (sobrecribir). Si es así, el horno le pedirá que indique qué memoria desea sobrecribir.

Tocando los símbolos  o  podrá buscar la memoria que desee. Toque encima del número de memoria para seleccionarla.

Finalmente el horno le mostrará el tipo de receta y la memoria donde lo ha grabado.

Cocinado con memorias del horno

- Para cocinar con una de las memorias, tras encender el horno, tiene que tocar sobre la opción de cocinado con recetas .
- Tocando en los símbolos  o  seleccione entre las diferentes recetas de cocinado hasta llegar a **MEMORIAS**. Toque sobre el símbolo **M** para seleccionarlo.
- Tocando sobre los símbolos  o  seleccione la memoria que prefiera.



- Tras tocar sobre la memoria elegida, se escucharán 2 beep seguidos como confirmación y el horno se pondrá a cocinar.

- Al finalizar el tiempo programado para la receta, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo AUTO parpadeará rápidamente. En las pantallas del horno podrá seleccionar:

CONTINUAR COCINANDO: El horno le pedirá que seleccione una función de cocinado para continuar de forma manual.

GRABAR RECETA: Si ha realizado cambios durante el cocinado, podrá grabarlos en una nueva receta.

APAGAR: Al tocar esta opción apagará la señal acústica, apagando el horno. El cocinado ya está preparado y listo para servir.

IMPORTANTE


Si no toca en ninguna de las opciones y transcurrido un breve tiempo, el horno se apagará de forma automática.

Otras funciones especiales

Función Seguridad Niños

Esta función bloquea el uso del horno, evitando su manipulación por parte de niños pequeños.

1) Para activar la función:

- Primero encienda el horno tocando el símbolo , si su horno está apagado.
- A continuación toque a la vez los símbolos + y -.

- Escuchará 1 beep prolongado y en las pantallas del horno verá un mensaje informándole que el horno está bloqueado.

Si en cualquier momento toca en el frontal del horno, en las pantallas aparecerá la información anterior.

2) Para desactivar la función:

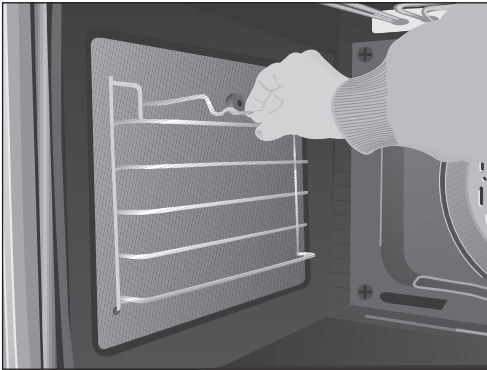
- Toque a la vez los símbolos + y -.

Con esta función, se consigue mediante la acción conjunta del vapor de agua y las excelentes propiedades del nuevo esmalte Teka Hydroclean®, hacer que la grasa y restos de suciedad que han quedado adheridos en las paredes del horno se desprendan sin esfuerzo. Gracias a la nueva tecnología TEKA Hydroclean®, no es necesario repasar el horno con ningún producto antigrasa. Al retirar los restos de agua y suciedad, las paredes del horno quedan limpias de grasa.

Realizar un ciclo de limpieza del horno


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



1. Retire previamente las bandejas y todos los accesorios del interior del horno, incluidos los soportes para bandejas o guías telescópicas.




Atención




No limpie a la vez el horno y la bandeja con la función TEKA Hydroclean®, no obtendrá buenos resultados. Para limpiar la bandeja, siga las instrucciones que se indican más adelante.

2. Con el horno frío, vierta lentamente 250 ml de agua en la parte inferior de la cavidad del horno.
3. Toque con el dedo el sensor  para encender el horno.

4. Toque en la pantalla el símbolo  y seleccione luego la función Teka Hydroclean®.
5. A continuación se oirá una señal sonora como confirmación de que la función Teka Hydroclean® se ha puesto en marcha, el símbolo  parpadeará lentamente y en la pantalla se visualizará el tiempo restante para que finalice el ciclo de limpieza.

IMPORTANTE

La duración de esta función no se puede modificar. Para finalizar antes de tiempo, apague el horno tocando el sensor .

6. Alcanzada la hora de finalización, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo  parpadeará rápidamente.
7. Toque en el símbolo  para detener la señal acústica y apagar el símbolo .
8. El horno está listo para retirar los restos de suciedad con un paño húmedo, así como para retirar el agua sobrante del interior.

IMPORTANTE

No abra la puerta del horno hasta que no finalice el ciclo de limpieza. La fase de enfriamiento es necesaria para el correcto funcionamiento del mismo.

El ciclo de limpieza se realiza a baja temperatura. Cuando termina, puede retirar con un paño húmedo los restos de suciedad del interior sin riesgos de quemaduras. No obstante, los tiempos de enfriamiento pueden variar según la temperatura ambiente. Asegúrese antes de tocar directamente la superficie interior del horno, de que la temperatura es adecuada.

Realizar un ciclo de limpieza de la bandeja

Las excelentes propiedades del esmalte TEKA Hydroclean®, permiten que los restos de los cocinados se eliminen fácilmente de las bandejas. Si por las características del cocinado, los restos persistieran tras una limpieza normal, proceda como se indica:

1. Coloque la bandeja a limpiar en la altura intermedia del soporte de bandejas.
2. Con el horno frío, vierta lentamente 250 ml de agua en la bandeja.
3. Seleccione la función de limpieza TEKA Hydroclean®.

IMPORTANTE

El esmalte Teka Hydroclean, está diseñado para ser limpiado utilizando el ciclo de limpieza automático que incorpora el horno. Otros métodos de limpieza, pueden dañar el esmalte. Especialmente, el uso de productos anticorrosivos puede dañar seriamente las propiedades del esmalte.

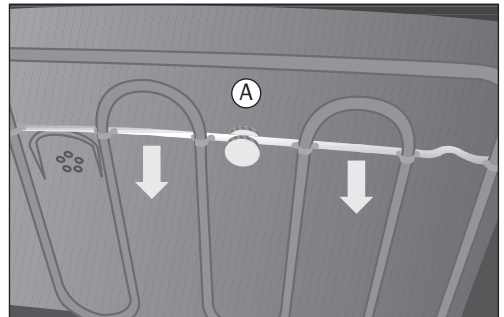
No es recomendable el uso de la máquina lavavajillas para la limpieza de las bandejas con esmalte Teka Hydroclean. Si requiere de una limpieza en profundidad, utilice detergentes suaves.

Algunos alimentos como el tomate, el vinagre, asados a la sal,... pueden hacer que el aspecto de la superficie del esmalte cambie. Esto es normal.

Uso del Grill Abatible

Para limpiar la parte superior del horno,

- Espere a que el horno esté frío.
- Empuje con ambas manos la varilla de la resistencia de Grill (A), hasta soltarla de la sujeción superior.
- Gire la resistencia y limpie la parte superior del horno.
- Finalmente vuelva a colocar la resistencia de Grill en su posición inicial.

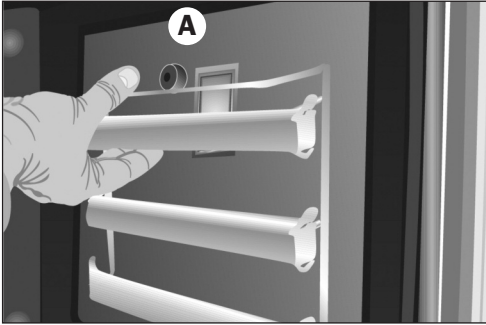


Cambio de la lámpara del horno

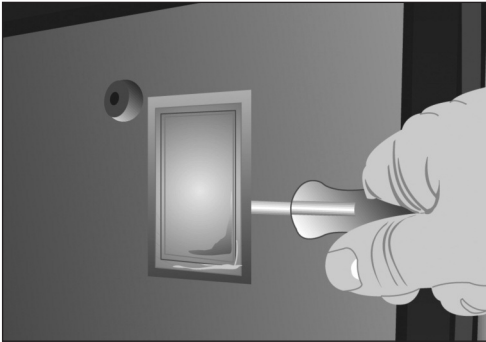
ATENCIÓN

Para cambiar la lámpara, asegúrese primero que el horno está desconectado de la red eléctrica.

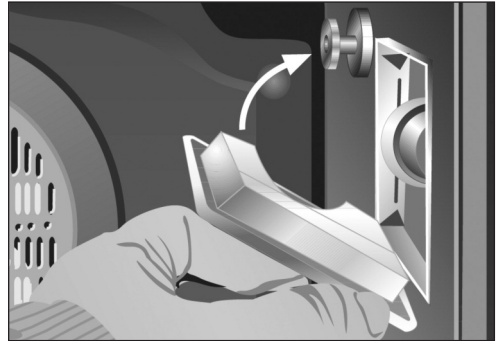
- Desmonte las guías telescópicas, soltándolas de la tuerca (A).



- Suelte la lente del portalámparas con la ayuda de una herramienta.

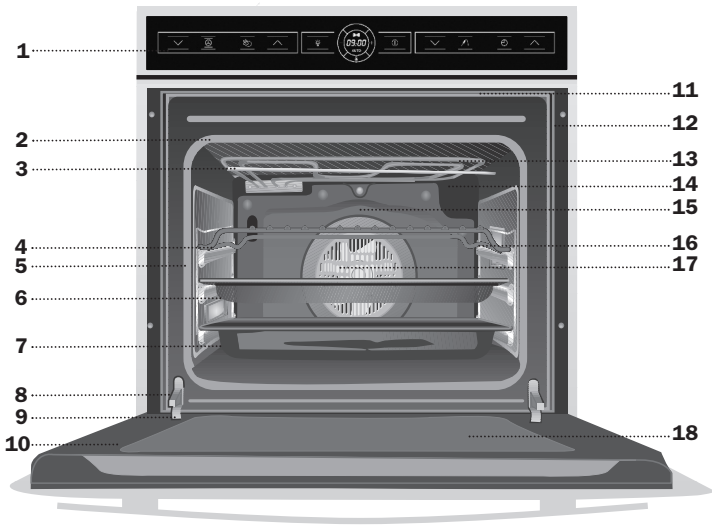


- Sustituya la lámpara.
- Monte de nuevo la lente, asegurando que encaja en posición correcta.



La lámpara a sustituir debe tener una resistencia a la temperatura de hasta 300 °C, solicítela en el servicio de asistencia técnica.

HL-890



- 1 Painel de Comandos
- 2 Junta de Forno
- 3 Resistência do Grill
- 4 Grelha
- 5 Guias Telescópicas
- 6 Tabuleiro para Pastelaria
- 7 Tabuleiro Fundo
- 8 Interruptor da Porta
- 9 Dobradiça
- 10 Porta
- 11 Saída de ar de refrigeração
- 12 Fixação ao Móvel
- 13 Protecção do Grill
- 14 Saída de Fumos
- 15 Painel Traseiro
- 16 Lâmpadas
- 17 Turbina
- 18 Vidro Interior de Grande Dimensão

Painel de Comandos



- 1 Acesso à deslocação pelos menus
- 2 Visores de informação
- 3 Sensor para a iluminação interior
- 4 Relógio
- 5 On/Off do forno

Atenção

O seu forno electrónico integra tecnologia Touch Control. Para o controlar é suficiente tocar nos símbolos do vidro com o seu dedo.



A sensibilidade do touch control adapta-se continuamente às condições ambientais. Ao ligar o forno à corrente, deve-se ter o cuidado de garantir que a superfície do vidro do painel de comandos está limpa e livre de qualquer obstáculo.

Se ao tocar no vidro com o dedo, o forno não responde correctamente, então é necessário desligar o forno da rede eléctrica e após um instante voltar a ligá-lo. Desta forma os sensores ter-se-ão ajustado automaticamente e reagirão novamente ao tocar com o dedo.


Muito Importante

No caso de um corte de corrente eléctrica, será apagada toda a programação do forno electrónico e aparecerá a piscar no visor a indicação 12:00. Deverá acertar a hora do forno e programá-lo de novo.





Acerto do Relógio Electrónico

- Ao ligar o forno, observará que no relógio aparece a piscar a indicação 12:00. Também verá que os visores de texto lhe solicitam a selecção do idioma para apresentação das mensagens.
- Tocando sobre o vidro nos símbolos  ou  seleccione o idioma. Em seguida, toque no visor sobre o nome do idioma escolhido.
- Tocando sobre o vidro nos símbolos + ou - seleccione a hora do relógio.
- Posteriormente, ouvirá 2 beep seguidos como confirmação.
- O forno apresentará a hora seleccionada.

Funcionamento do forno

Para cozinhar com o seu forno deve tocar no símbolo . Em seguida, verá nos visores as diferentes possibilidades de utilização do forno.







- Acesso a Funções de cozinhado . Permite seleccionar a função de cozinhado que pretenda, através da combinação de diferentes fontes de calor.
- Selecção de Receitas de cozinhado . Só tem que introduzir o alimento e indicar o seu peso no visor; o forno cozinhará para si de forma automática.
- Configuração do forno . Acesso às diferentes possibilidades de personalizar o forno.
- Programação do relógio electrónico . Para programar a utilização do forno com funções de tempo.


Se não seleccionar qualquer função ou receita, então o forno apagar-se-á de novo sendo mostrada apenas a hora actual.

Informação importante para a utilização do forno.




Para programar o seu forno electrónico, tenha em conta a seguinte informação:

1. Quando vir os símbolos  ou  iluminados a vermelho, então pode tocar sobre eles para se deslocar pelos menus ou para alterar valores. Se os símbolos estiverem apagados, não responderão ainda que lhes toque.
2. Nos visores de texto, se os símbolos estiverem indicados dentro de , então poderão ser tocados para aceder a menus ou funções. Se não estiverem, então são apenas informativos.

3. Quando se toca no símbolo  , sai-se do menu no qual se está para ir para um menu anterior.

4. Se em qualquer momento tocar no símbolo  , desligará o forno, cancelando o que tiver programado.



Configuração do forno. Ferramentas

Tocando, no visor, no símbolo  e depois sobre os símbolos  ou  poderá aceder às diferentes possibilidades de personalização do seu forno.

S1. Mudança da hora.

Permite alterar a hora do relógio. Após tocar sobre **S1**, toque sobre os símbolos + / - do relógio para alterar a hora. Quando tiver terminado pressione OK.



S2. Idioma.

Para modificar o idioma seleccionado. Após tocar em **S2** no visor, poderá procurar o idioma que pretende tocando sobre os símbolos  ou . Por fim, toque sobre o nome do idioma escolhido para aceitar.

S3. Desligar relógio.



Se a seleccionar, o relógio do forno será desligado quando não estiver a ser usado. Após tocar sobre **S3**, ser-lhe-á perguntado se o relógio se desliga ou não. Toque na opção que preferir.

S4. Brilho.

Permite modificar o brilho do texto que aparece nos visores. Após tocar sobre **S4**, poderá seleccionar o nível de brilho (1-5), tocando sobre os símbolos  ou . Em simultâneo, verá como muda o brilho da palavra visualizada no visor. Por fim, toque sobre o valor escolhido para aceitar a selecção.

S5. Limite de tempo máximo.

Permite seleccionar a máxima duração de um cozinhado. Caso num cozinhado em modo manual, devido a qualquer circunstância se esqueça de desligar o forno, este desligar-se-á de forma automática após ser alcançado o limite de tempo indicado.

Após tocar sobre **S5**, toque nos símbolos  ou  para seleccionar a duração máxima em horas. Por fim, toque no valor, no visor, ficando seleccionado.

S6. Pré-aquecimento rápido.

Permite eliminar a opção de realizar um pré-aquecimento rápido ao iniciar um cozinhado (seleccionado por defeito no forno e não aplicável no cozinhado com receitas).

Após tocar sobre **S6**, ser-lhe-á perguntado se elimina ou não o pré-aquecimento rápido. Toque na opção que preferir.



S7. Luz interior.

Por defeito, a luz interior do forno apaga-se após o início de um cozinhado. Seleccionando esta opção, a luz interior permanecerá acesa durante todo o cozinhado.

Após tocar sobre **S7**, ser-lhe-á perguntado se mantém ou não a luz interior acesa durante o cozinhado. Toque na opção que preferir.

S8. Duração Som Fim.

Permite seleccionar o tempo que durará o sinal sonoro após a finalização de um cozinhado programado ou de uma receita.



Após tocar sobre **S8**, toque nos símbolos  ou  para seleccionar a duração do som de fim de cozinhado. Por fim, toque no valor, no visor, ficando seleccionado.

S9. Bloqueio de crianças.

Caso seleccione esta opção, o forno ficará bloqueado quando não estiver em uso, para evitar o seu manuseamento por parte de crianças pequenas. Para desbloquear o forno, tem que tocar em simultâneo nos sensores + e -.

Após tocar sobre **S9**, ser-lhe-á perguntado se activa ou não, por defeito, o bloqueio de crianças. Toque na opção que preferir.

S10. Apagar Memórias.

Permite apagar memórias, para as deixar livres de forma a poderem gravar-se mais receitas. Após tocar sobre **S10**, toque nos símbolos  ou  para procurar a memória que pretende apagar.

Encontrada a memória a apagar, toque sobre **M...** para a seleccionar. O forno irá pedir-lhe para confirmar se pretende apagar essa memória. Se não pretende apagar, toque na seta para sair do menu, voltando ao menu anterior.

Toque sobre **Confirmar Apagar** para aceitar. Em seguida, verá uma mensagem a indicar que a memória escolhida foi apagada.

S11. Função Demo.

Com esta opção, poderá utilizar o forno sem que este chegue a aquecer. É uma ferramenta destinada a ser usada pelo Serviço de Assistência Técnica.

Após tocar sobre **S11**, ser-lhe-á perguntado se o forno deverá ou não funcionar em modo Demo. Toque na opção que preferir.

S12. Restabelecer ajustes.

Permite restabelecer os ajustes iniciais de fábrica. O forno perderá qualquer tipo de personalização que tenha sido realizada, com excepção da hora do dia.

Após tocar sobre **S12**, ser-lhe-á perguntado se pretende restabelecer os ajustes de fábrica. Toque na opção que preferir.

Funções de cozinhado do forno

Com as funções de cozinhado que se descrevem em seguida, poderá dispor de múltiplas opções para confeccionar os seus cozinhados. Pode socorrer-se das tabelas de cozinhado anexas a este manual para obter óptimos resultados.

Convencional

Utiliza-se para bolos e tartes para os quais o calor recebido deve ser uniforme e para que obtenham uma textura esponjosa.

Calor Superior

Adequado para transmissão suave de calor aos alimentos. Aquecer pratos.

Calor inferior

Calor apenas a partir da parte inferior. Adequado para aquecer pratos ou levedar massas de pastelaria e afins.

Grill e Calor inferior

Especial para assados. Pode utilizar-se para qualquer peça, independentemente do seu tamanho.

Grill

Gratinado e assado superficial. Permite o dourado da camada exterior sem afectar o interior do alimento. Indicado para peças planas tais como bifés, costeletas, peixe, tostas.



MaxiGrill

Permite o gratinado em maiores superfícies que no Grill, assim como uma maior potência de gratinado, obtendo um dourado do alimento de forma mais rápida.



Grill / MaxiGrill com Turbina

Permite o assado uniforme ao mesmo tempo que doura superficialmente. Ideal para grelhados. Especial para peças de grande volume como aves, caça... É recomendável colocar a peça de carne sobre a grelha do forno e o tabuleiro por baixo, para o escorrimento de sucos.

Atenção

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



Convencional + turbina

Adequado para assados e pastelaria. O ventilador reparte de forma uniforme o calor no interior do forno, reduzindo o tempo e a temperatura de cozinhado.



Turbo

A turbina distribui o calor que provém de uma resistência situada na parte traseira do forno. Pela uniformidade da temperatura que se produz, permite cozinhar em 2 alturas ao mesmo tempo.



Turbo + calor inferior

Especial para cozinhar pizzas, empadas e pastéis ou bolos recheados de fruta.



Em lume lento

Especial para guisar carnes com molho, estufados, etc., de forma tradicional e, em geral, para receitas que necessitam de ser cozinhadas "em lume lento", com tempos especialmente longos de confecção e baixas temperaturas de cozinhado.

Para obter os melhores resultados, é recomendada a utilização de caçarolas com tampa, garantindo-se que são adequadas para fornos.



Descongelação

Ver secção «Recomendações para a Descongelação de Alimentos».



Conservação de calor




Esta função permite dispor de calor, no interior do forno, de forma adequada para manter quentes os seus pratos ou cozinhados até ao momento de os servir à mesa. Nesta função poderá variar a temperatura interior do forno apenas entre 50 e 90 °C. Com esta função pode manter a carne quente a 60 °C dentro do forno. As peças grossas de carne entre 1 e 2 horas e as peças finas durante 30-40 minutos.





Função limpeza TEKA HYDROCLEAN®

Após realizar este ciclo de limpeza, a gordura e os restos de sujidade que ficaram agarrados às paredes do forno soltam-se sem esforço com a passagem de um pano húmido.


Acesso a Funções de Cozinhado

Tocando, no visor, no símbolo  e depois sobre os símbolos  ou  poderá aceder às diferentes funções de cozinhado.


1 Toque sobre o símbolo da função, uma vez seleccionada.

2 Em seguida, ser-lhe-á pedido que com os símbolos  ou  modifique o valor da temperatura proposto pelo forno.



3 Após seleccionar a temperatura de cozinhado, toque sobre o símbolo  no visor. Em seguida, ouvirá 2 beep seguidos, o forno começará a cozinhar e no visor verá o tempo de cozinhado acumulado até esse momento e o acesso à Programação do relógio.




4 Para terminar o cozinhado, apenas tem que tocar no símbolo .

5 Em seguida, o forno desliga-se. O visor de texto apresentará a opção Gravar receita.

6 Se tocar sobre essa opção, poderá gravar na memória do forno o cozinhado realizado com o objectivo de o repetir mais tarde. Se não tocar, decorrido algum tempo, o forno apenas mostrará a hora actual.


IMPORTANTE

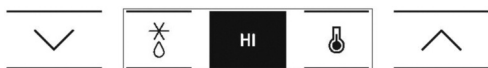
Quando o forno alcançar a temperatura seleccionada, ouve-se um sinal sonoro.



Durante o cozinhado, o símbolo  acende-se para indicar que nesse momento se está a transmitir calor ao alimento.

Recomendações para a descongelação de alimentos

A descongelação realiza-se através de um sistema de ar quente em 2 níveis, o nível **HI** para carnes em geral e o nível **LO** para peixes, pastelaria e pão.

• Quando seleccionar a função  (siga as instruções da secção “Acesso a Funções de Cozinhado”), verá no visor:



• Toque nos símbolos  ou  para seleccionar o nível de descongelação HI ou LO. Em seguida, toque sobre a indicação HI ou LO para aceitar.

• Por fim, ouvirá 2 beep seguidos como confirmação.

Ao realizar a descongelação de alimentos deve ter em conta que:

- Os alimentos sem embalagem devem ser colocados sobre o tabuleiro do forno ou sobre um prato.
- Para descongelar peças grandes de carne ou peixe deve colocá-las sobre a grelha e por baixo um tabuleiro para recolher os líquidos.
- As carnes e peixes não necessitam de estar totalmente descongelados para serem cozinhados. É suficiente que a superfície esteja mole para poder adicionar os condimentos.
- Deve sempre cozinhar-se o alimento após a descongelação.
- Não congelar novamente um alimento já descongelado.

Para os tempos de descongelação e o nível a seleccionar observe a seguinte tabela:

ALIMENTO	NÍVEL LO		NÍVEL HI	
	Peso	Tempo	Peso	Tempo
Pão	1/2 Kg	35 min		
Bolo	1/2 Kg	25 min		
Peixe	1/2 Kg	30 min		
Peixe	1 Kg	40 min		
Frango			1 Kg	75 min
Frango			1,5 Kg	90 min
Costeleta de novilho			1/2 Kg	40 min
Carne picada			1/2 Kg	60 min
Carne picada			1 Kg	120 min

Os tempos apresentados na tabela são uma orientação, onde o tempo de descongelação dependerá da temperatura ambiente, peso do alimento e grau de congelação do alimento.

Programação do Relógio Electrónico

O relógio do seu forno permite-lhe programar as seguintes funções:

- 1. Avisador:** Gera um sinal sonoro no final do tempo, não sendo para isso necessário que o forno esteja a cozinhar.
- 2. Duração do Cozinhado:** Permite cozinhar durante um tempo seleccionado e a seguir o forno apagar-se-á de forma automática.
- 3. Hora de Finalização do Cozinhado:** Permite cozinhar até uma hora estabelecida e a seguir o forno apagar-se-á de forma automática.
- 4. Duração e Finalização do Cozinhado:** Permite programar a duração e a hora de finalização do cozinhado. Com esta função o forno colocar-se-á em funcionamento de forma automática na hora necessária para cozinhar durante o tempo seleccionado (Duração) e finalizando de forma automática na hora que lhe tenhamos indicado (Fim do Cozinhado).

1. Programação do Avisador.

- 1 Toque no símbolo \ominus no visor. Tocando nos símbolos \wedge ou \vee poderá ver as funções do relógio.
- 2 Quando encontrar a função **((••))**, toque no símbolo, no visor. Se tocar na seta sairá do menu, voltando ao menu anterior.
- 3 Selecciona o tempo para que o relógio o avise, tocando nos símbolos +/-.
- 4 Em seguida, toque no símbolo **OK**. Se tocar na seta voltará ao menu anterior, anulando o que realizou.



- 5 Soarão 2 beep seguidos. No relógio mostrar-se-á o tempo restante até que o relógio avise e o símbolo **((••))** piscará lentamente.

6 Decorrido o tempo programado, soará um sinal sonoro e o símbolo ((●)) piscará rapidamente.

7 Toque em qualquer sensor para parar o sinal sonoro.

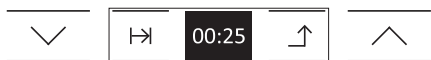
Caso pretenda modificar o tempo seleccionado siga de novo as instruções indicadas anteriormente.

2. Programação da Duração do Cozinhado.

1 Toque no símbolo ⊕ no visor. Tocando nos símbolos $\overline{\wedge}$ ou $\overline{\vee}$ poderá ver as funções do relógio.

2 Quando encontrar a função \rightarrow , toque no símbolo, no visor. Se tocar na seta sairá do menu, voltando ao menu anterior.

3 Toque nos símbolos $\overline{\wedge}$ ou $\overline{\vee}$ para seleccionar a duração.



4 Em seguida, toque no símbolo \rightarrow para aceitar. Se tocar na seta voltará ao menu anterior, anulando o que realizou.

5 Soarão 2 beep seguidos e no relógio o símbolo AUTO piscará lentamente. No visor será apresentado o tempo de cozinhado e a hora prevista de finalização.

6 Decorrido o tempo programado, o forno desligar-se-á, soará um sinal sonoro e o símbolo AUTO piscará rapidamente.

7 Nos menus do forno poderá seleccionar as seguintes opções:

CONTINUAR A COZINHAR: O forno continuará a cozinhar de forma manual e com a última função de cozinhado e temperatura que estava seleccionada.

GRAVAR RECEITA: Poderá gravar na memória do forno o cozinhado realizado com o objectivo de o repetir mais tarde.

DESLIGAR: Ao tocar nesta opção desligará o sinal sonoro, desligando o forno. O cozinhado já está preparado e pronto para servir.

IMPORTANTE

Caso pretenda modificar o tempo seleccionado siga de novo as instruções indicadas anteriormente.

3. Programação da Hora de Finalização do Cozinhado.

1 Toque no símbolo ⊕ no visor. Tocando nos símbolos $\overline{\wedge}$ ou $\overline{\vee}$ poderá ver as funções do relógio.

2 Quando encontrar a função \rightarrow , toque no símbolo, no visor. Se tocar na seta sairá do menu, voltando ao menu anterior.

3 Verá no visor a hora actual. Tocando nos símbolos $\overline{\wedge}$ ou $\overline{\vee}$ seleccione a hora de finalização.






4 Em seguida, toque no símbolo \rightarrow para aceitar. Se tocar na seta voltará ao menu anterior, anulando o que realizou.


5 Soarão 2 beep seguidos e no relógio o símbolo AUTO piscará lentamente. No visor será apresentado o tempo de cozinhado e a hora prevista de finalização.



6 Decorrido o tempo programado, o forno desligar-se-á, soará um sinal sonoro e o símbolo AUTO piscará rapidamente.

7 Por fim, apenas terá que seguir os passos que foram indicados na secção anterior.


4. Programação da Duração e Finalização do Cozinhado

1 Toque no símbolo  no visor. Tocando nos símbolos  ou  poderá ver as funções do relógio.





2 Quando encontrar a função , toque no símbolo, no visor. Se tocar na seta sairá do menu, voltando ao menu anterior.

3 Toque nos símbolos  ou  para seleccionar a duração.





4 Em seguida, toque no símbolo  para aceitar. Se tocar na seta voltará ao menu anterior, anulando o que realizou.


5 Soarão 2 beep seguidos e no relógio o símbolo AUTO piscará lentamente. No visor será apresentado o tempo de cozinhado e a hora prevista de finalização.

6 Toque de novo no símbolo  no visor. Tocando nos símbolos  ou  procure a função hora de finalização .


7 Quando a tiver encontrado, toque no símbolo, no visor.

8 Verá no visor a hora actual. Tocando nos símbolos  ou  seleccione a hora de finalização.



9 Em seguida, toque no símbolo  para aceitar.

10 Soarão 2 beep seguidos. O forno permanecerá desligado e com o símbolo AUTO iluminado. O seu forno está programado.

11 Toque no símbolo  e seleccione uma função e uma temperatura de cozinhado.

12 Quando for alcançada a hora de início do cozinhado, o forno entrará em funcionamento e o cozinhado decorrerá durante o tempo seleccionado.

13 No visor será apresentado o tempo de cozinhado e a hora de finalização. O símbolo AUTO piscará lentamente no relógio.

14 Alcançada a hora de finalização, o forno desligar-se-á, soará um sinal sonoro e o símbolo AUTO piscará rapidamente.

15 Por fim, apenas terá que seguir os passos que foram indicados na secção anterior.

Cozinhados com Sonda de Carne


A sonda de carne mede a temperatura no interior do assado. Quando a sonda detecta um valor previamente seleccionado, então, o forno desliga-se automaticamente.

Ao cozinhar com a sonda de carne, asseguramos um resultado óptimo do cozinhado, independentemente do tipo de carne ou do peso do assado.



Como colocar a sonda de carne?

- Utilize somente a sonda de carne original.
- Coloque a sonda antes de iniciar o assado.
- Espete a sonda num dos lados do assado, de forma a que a ponta fique situada no centro do mesmo.
- Espete a sonda completamente, até ao cabo.
- É recomendável virar o assado a meio do cozinhado, pelo que é necessário ter isso em conta para não surgirem dificuldades com a sonda.
- A ponta da sonda não deve tocar no osso nem em zonas de gordura. Também não deve ficar numa zona oca, como pode ocorrer no caso de aves.



Utilização da sonda de carne

- Introduza no forno o assado preparado com a sonda de carne.
- Introduza a ficha da sonda na tomada que se encontra na lateral superior esquerda do forno.
- Ao ligar a sonda verá no visor o símbolo .



- Tocando sobre este símbolo, verá a temperatura recomendada pelo forno para finalizar o cozinhado. Tocando nos símbolos  ou  poderá modificar a referida temperatura.



- Em seguida, toque no símbolo .
- Por fim, seleccione uma função ou uma receita de cozinhado.
- Durante o cozinhado verá no visor o símbolo  e a temperatura medida pela sonda nesse momento alternando com a temperatura seleccionada.



- Quando for alcançada no interior do assado a temperatura seleccionada, então, o forno desligar-se-á e soará um sinal sonoro.
- Nos menus do forno poderá seleccionar as seguintes opções:

CONTINUAR A COZINHAR: O forno continuará a cozinhar de forma manual e com a última função de cozinhado e temperatura que estava seleccionada.

GRAVAR RECEITA: Poderá gravar na memória do forno o cozinhado realizado com o objectivo de o repetir mais tarde.

DESLIGAR: Ao tocar nesta opção desligará o sinal sonoro, desligando o forno. O cozinhado já está preparado e pronto para servir.

IMPORTANTE


Se durante o cozinhado pretender modificar a temperatura da sonda de carne, toque no símbolo  e proceda da forma indicada anteriormente.

Tabela de valores orientativos de cozinhado com a sonda de carne.

COZINHADO	Temperatura Sonda	Observações
Rosbife	35 - 40 °C	MAL PASSADO
Rosbife	45 - 50 °C	NO PONTO
Rosbife	55 - 60 °C	PASSADO
Perna de borrego	65 - 70 °C	
Pernil	80 - 85 °C	
Lombo	65 - 70 °C	
Perna de porco	80 - 85 °C	
Frango	75 - 80 °C	
Peru assado	80 - 85 °C	

Programação de tempo em cozinhados com sonda de carne

Quando cozinhar com a ajuda da sonda de carne, apenas poderá programar no seu forno a hora de início do cozinhado e o avisador.

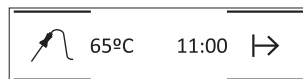
Não poderá programar a duração do cozinhado visto que esta é determinada pelo instante em que a temperatura medida pela sonda de carne no interior do assado é atingida.

Para realizar esta programação, depois de ter ligado a sonda de carne ao forno:

- Toque no símbolo \ominus . Tocando nos símbolos \triangleup ou \triangledown verá no visor Hora de Início do cozinhado. Toque no símbolo \mapsto .
- Tocando sobre os símbolos \triangleup ou \triangledown , seleccione a hora de início. Toque, no visor, sobre o símbolo \mapsto para aceitar, ouvindo-se 2 beep seguidos como confirmação.



- O forno permanecerá desligado, até que chegue a hora de iniciar o cozinhado. No visor verá:



- Alcançada a hora programada, o forno entrará em funcionamento e realizará o cozinhado.
- Quando for alcançada no interior do assado a temperatura que tiver sido seleccionada, então, o forno desligar-se-á e soará um sinal sonoro. Nos menus do forno poderá seleccionar as seguintes opções:
 - CONTINUAR A COZINHAR
 - GRAVAR RECEITA
 - DESLIGAR


Caso pretenda modificar o tempo seleccionado siga de novo as instruções indicadas anteriormente.

Receitas de cozinhado do forno


O seu forno oferece-lhe a possibilidade de cozinhar os seus alimentos seguindo as receitas propostas. Para isso, só tem que seleccionar a receita apropriada (consulte a secção Selecção de Receitas de Cozinhado), indicar o peso do alimento a cozinhar e introduzi-lo no forno.


Não precisa de preocupar-se com mais nada, visto que o forno irá cozinhar para si com resultados óptimos.

Em seguida, são indicadas as possíveis receitas de cozinhado:



SÍMBOLO	RECEITAS	PRÉ-AQUECIMENTO EM VAZIO	TEMPERATURA	DURAÇÃO	INTERVALO PESO	COZINHADOS
	Frango - aves	—	Conforme o peso	Conforme o peso	0,5 - 10 Kg	Frango, pato, peru, ganso
	Pernas de frango - aves	—	Conforme o peso	Conforme o peso	0,5 - 2 Kg	Pernas de frango, pato
	Vitela	—	Conforme o peso	Conforme o peso	0,5 - 6 Kg	Vitela, assado carne picada, assado recheado
	Porco	—	Conforme o peso	Conforme o peso	0,5 - 10 Kg	Porco, leitão
	Novilho	—	Conforme o peso	Conforme o peso	0,5 - 5 Kg	Vaca, borrego, pernil de vitela
	Filé	—	Conforme o peso	Conforme o peso	0,5 - 4 Kg	Filé vitela, porco, rosbife
	Peixe	—	Conforme o peso	Conforme o peso	0,5 - 5 Kg	Peixe em geral
	Bolo em forma	—	140 - 170 °C	70 min	—	Bolo de forma, tarte de queijo
	Bolo de frutas ⁽¹⁾	—	150 - 180 °C	50 min	—	Recheio de frutas
	Bolo de frutas ⁽²⁾	—	150 - 180 °C	35 min	—	Recheio de frutas e massa fina
	Bolo em tabuleiro	—	150 - 180 °C	—	—	Bolo sem recheio/ Massa pão-de-ló
	Pão branco	SIM	160 - 190 °C	Conforme o peso	0,5 - 2 Kg	
	Pão centeio	SIM	160 - 190 °C	Conforme o peso	1 - 4 Kg	
	Pão integral		120 - 160 °C	Conforme o peso	1 - 3 Kg	
	Soufflé		160 - 190 °C	40 min	—	Gratinado de verduras, massa, batatas
	Piza massa grossa	SIM	190 - 250 °C	12 min	—	
	Piza massa fina	SIM	190 - 250 °C	9 min	—	

Seleção de receitas de cozinhado

1 Acenda o forno tocando sobre o símbolo .




2 Toque sobre o símbolo  para aceder ao menu receitas



3 Tocando sobre os símbolos  ou  poderá aceder às diferentes receitas. Toque em cima do símbolo da receita para a seleccionar.



4 Em seguida, será apresentado o símbolo e a temperatura para a receita seleccionada. Também lhe será solicitado que confirme o peso do alimento a cozinhar.

5 Tocando nos símbolos  ou  seleccione o peso do alimento. Uma vez feita a selecção, toque em cima do símbolo .

6 Soarão 2 beep seguidos como confirmação da receita escolhida e no relógio o símbolo AUTO piscará lentamente. O forno começará a cozinhar e durante alguns instantes verá no visor a hora prevista de finalização do seu cozinhado.

7 Em seguida, será apresentado o peso do alimento escolhido. Este peso pode ser modificado (tocando sobre o valor no visor) apenas durante os primeiros 10 minutos do cozinhado.



8 Decorrido esse tempo já não será possível modificar o peso.

9 Ao terminar o tempo programado para a receita, o forno desligar-se-á, soará um sinal sonoro e o símbolo AUTO piscará rapidamente. Nos menus do forno poderá seleccionar:

CONTINUAR A COZINHAR: O forno solicitará que seleccione uma função de cozinhado para continuar de forma manual.

DESLIGAR: Desligará o sinal sonoro, desligando o forno. O cozinhado já está preparado e pronto para servir.

Informação importante para o cozinhado com receitas

- Quando selecciona uma receita e a partir do peso por si indicado, o forno calcula de forma automática a temperatura e a duração necessária para o seu cozinhado. No entanto, pode modificar estes valores. A duração do cozinhado refere-se a um forno sem pré-aquecimento, sempre que não se indique expressamente o contrário.
- Assim sendo, é muito importante seleccionar o peso adequado do alimento a cozinhar, para que a receita seja realizada adequadamente.
- Caso cozinhe com a sonda de carne, o forno determinará apenas a temperatura do seu cozinhado. A duração dependerá da temperatura que estiver seleccionada para a sonda.

- Nos programas de assado, após algum tempo de cozinhado, o forno avisa que é recomendável virar o assado. Quando for alcançado este momento, o forno emitirá durante algum tempo um sinal sonoro.

Se o assado não for virado, o forno continuará com a receita de cozinhado que tem programada.


- Ao cozinhar com as receitas de assado, deve ter em conta que as carnes com uma excessiva camada de gordura exigem um aumento significativo da duração de cozedura. Da mesma forma, em caso de cozinhado de várias peças de carne, deverá prolongar a duração da cozedura.
- Nas receitas de pastelaria, pão ou gratinados deve ter em conta que as receitas estão preparadas tendo em consideração um peso de 500 g de farinha ou 1 kg de batatas ou verduras cruas.
- Se pretende cozinhar quantidades maiores, então será necessário diminuir um pouco a temperatura e aumentar a duração da cozedura (cerca de 10 minutos por kg adicional).
- Se pretende cozinhar menores quantidades terá de fazê-lo com menos tempo e a uma temperatura superior.

ATENÇÃO

As receitas de Pão Branco, Pão de Centeio, Piza de massa fina e Piza de massa grossa realizam-se com um pré-aquecimento do forno vazio antes de se introduzir o alimento. Desta forma, o forno está à temperatura apropriada para realizar nas melhores condições estes cozinhados.

Para o resto das receitas não se considera necessário pré-aquecer o forno.

Quando cozinhar com estas receitas, deve proceder como se indica em seguida:



- Primeiro seleccione a receita, e em seguida o forno irá começar a aquecer.
- **IMPORTANTE:** Não deve introduzir o alimento até que o seu forno avise.
- Durante o pré-aquecimento do forno, verá no relógio iluminado o símbolo .
- Ao ser atingida a temperatura definida na receita, o forno emitirá um sinal sonoro.
- Já pode introduzir o alimento.
- O sinal sonoro e a mensagem no visor permanecerão até que abra a porta para introduzir o alimento.
- Por fim, o alimento será cozinhado de forma automática de acordo com a receita escolhida.

Utilização das memórias do forno

Gravar um cozinhado numa memória do forno

Pelo que foi visto no manual, ao terminar o cozinhado o forno oferece sempre a possibilidade de o gravar numa memória para que possa ser repetido mais tarde nas mesmas condições. O forno dispõe de 10 memórias para gravar receitas.

Quando toca no visor sobre **GRAVAR RECEITA**, o forno solicitará que indique o tipo de receita que gravou (carne, peixe, pastelaria, etc.).

Toque nos símbolos  ou  para seleccionar o tipo de receita, e em seguida toque sobre o símbolo para a seleccionar.

Caso ao gravar uma receita, o forno não disponha de uma memória livre, o visor de texto dará essa indicação.

Poderá então optar por não gravar a receita (apagando-se o forno) ou por gravá-la por cima de alguma já existente (reescrever). Nesse caso, o forno solicitará que indique qual a memória que pretende reescrever.

Tocando nos símbolos $\overline{\wedge}$ ou $\overline{\vee}$ poderá procurar a memória que pretende. Toque em cima do número da memória para a seleccionar.

Por fim, o forno apresentará o tipo de receita e a memória onde foi feita a gravação.

Cozinhado com memórias do forno

- Para cozinhar com uma das memórias, após ligar o forno, tem que tocar sobre a opção de cozinhado com receitas $\overline{\text{M}}$.
- Tocando nos símbolos $\overline{\wedge}$ ou $\overline{\vee}$ seleccione entre as diferentes receitas de cozinhado até chegar a **MEMÓRIAS**. Toque sobre o símbolo **M** para seleccionar.
- Tocando sobre os símbolos $\overline{\wedge}$ ou $\overline{\vee}$ seleccione a memória que preferir.



- Após tocar sobre a memória escolhida, ouvem-se 2 beep seguidos como confirmação e o forno começará a cozinhar.

- Ao terminar o tempo programado para a receita, o forno desligar-se-á, soará um sinal sonoro e o símbolo AUTO piscará rapidamente. Nos menus do forno poderá seleccionar:

CONTINUAR A COZINHAR: O forno solicitará que seleccione uma função de cozinhado para continuar de forma manual.

GRAVAR RECEITA: Se tiver realizado alterações durante o cozinhado, poderá gravá-las numa nova receita.

DESLIGAR: Ao tocar nesta opção desligará o sinal sonoro, desligando o forno. O cozinhado já está preparado e pronto para servir.

IMPORTANTE

Se não tocar em nenhuma das opções, decorrido algum tempo, o forno desligar-se-á de forma automática.

Outras funções especiais

Função de Segurança de Crianças

Esta função bloqueia a utilização do forno, evitando a sua manipulação por parte de crianças pequenas.

1) Para activar a função:

- Primeiro, ligue o forno tocando no símbolo ⓪ , caso o forno esteja desligado.
- Em seguida, toque em simultâneo nos símbolos + e -.

- Escutará 1 beep prolongado e nos visores do forno verá uma mensagem que o informa que o forno está bloqueado.

Se em qualquer momento tocar no painel do forno, nos visores aparecerá a informação anterior.

2) Para desactivar a função:

- Toque em simultâneo nos símbolos + e -.

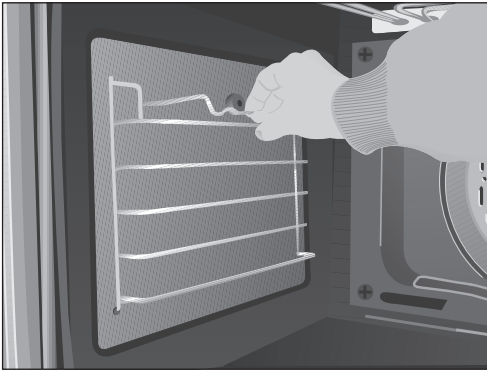
Com esta função, consegue-se, através da acção conjunta do vapor de água e das excelentes propriedades do novo esmalte Teka Hydroclean®, fazer com que a gordura e os restos de sujidade que ficaram agarrados às paredes do forno se soltem sem esforço.

Graças à nova tecnologia TEKA Hydroclean®, não é necessário aplicar qualquer produto anti-gordura no forno. Ao retirar os restos de água e sujidade, as paredes do forno ficam sem vestígios de gordura.

Realizar um ciclo de limpeza do forno

Realize sempre o ciclo de limpeza com o forno frio. Se o fizer com o forno demasiado quente, o resultado pode ser afectado.



1. Retire previamente os tabuleiros e todos os acessórios do interior do forno, incluindo os suportes para tabuleiros ou guias telescópicos.



Atenção



Não limpe simultaneamente o forno e o tabuleiro com a função TEKA Hydroclean®; não obterá bons resultados. Para limpar o tabuleiro, siga as instruções indicadas mais adiante.

2. Com o forno frio, deite lentamente 250 ml de água na parte inferior da cavidade do forno.
3. Toque com o dedo no sensor ① para ligar o forno.

4. Toque, no visor, no símbolo  e selecione depois a função Teka Hydroclean®.
5. Em seguida, ouvir-se-á um sinal sonoro como confirmação de que a função Teka Hydroclean® entrou em funcionamento, o símbolo  piscará lentamente e no visor ver-se-á o tempo restante para que o ciclo de limpeza termine.

IMPORTANTE

A duração desta função não se pode modificar. Para finalizar antes do tempo, desligue o forno, tocando no sensor ①.

6. Alcançada a hora de finalização, o forno desligar-se-á, soará um sinal sonoro e o símbolo  piscará rapidamente.
7. Toque no símbolo ① para desligar o sinal sonoro e apagar o símbolo .
8. O forno está pronto para se retirarem os restos de sujidade com um pano húmido, assim como para se retirar a água restante do interior.

IMPORTANTE

Não abra a porta do forno enquanto o ciclo de limpeza não terminar. A fase de arrefecimento é necessária para o correcto funcionamento do mesmo.

O ciclo de limpeza é realizado a baixa temperatura. Quando termina, pode retirar com um pano húmido os restos de sujidade do interior sem riscos de queimaduras. Não obstante, os tempos de arrefecimento podem variar segundo a temperatura ambiente. Assegure-se, antes de tocar directamente na superfície interior do forno, que a temperatura é adequada.

Realizar um ciclo de limpeza do tabuleiro

As excelentes propriedades do esmalte TEKA Hydroclean®, permitem que os restos dos cozinhados se eliminem facilmente dos tabuleiros. Se devido às características do cozinhado, os restos se mantiverem após uma limpeza normal, proceda do seguinte modo:

1. Coloque o tabuleiro a limpar na altura intermédia do suporte de tabuleiros.
2. Com o forno frio, deite lentamente 250 ml de água no tabuleiro.
3. Seleccione a função de limpeza TEKA Hydroclean®.

IMPORTANTE

O esmalte Teka Hydroclean está concebido para ser limpo através da utilização do ciclo de limpeza automático que o forno incorpora. Outros métodos de limpeza podem danificar o esmalte. O uso de produtos anticalcário pode afectar seriamente as propriedades do esmalte.

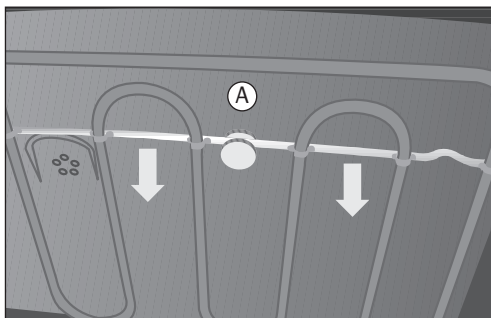
Não é recomendável o uso da máquina de lavar louça para a limpeza dos tabuleiros com esmalte Teka Hydroclean. Caso seja necessária uma limpeza em profundidade, utilize detergentes suaves.

Alguns alimentos como o tomate, o vinagre, assados no sal, etc., podem fazer com que o aspecto da superfície de esmalte se altere. Isto é normal.

Utilização do Grill Rebatível

Para limpar a parte superior do forno:

- Espere que o forno esteja frio.
- Empurre com ambas as mãos a vareta da resistência de Grill (A), até a soltar da fixação superior.
- Rode a resistência e limpe a parte superior do forno.
- Por fim, volte a colocar a resistência de Grill na sua posição inicial.

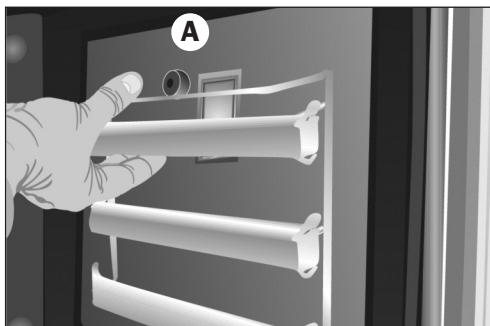


Troca da lâmpada do forno

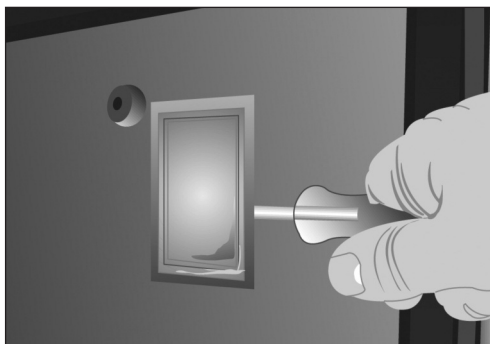
ATENÇÃO

Para trocar a lâmpada, assegure-se primeiro que o forno está desligado da rede eléctrica.

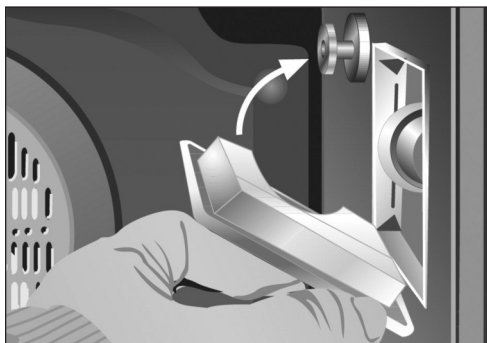
- Desmonte as guias telescópicas, soltando-as da porca (A).



- Solte a lente do porta-lâmpadas com a ajuda de uma ferramenta.



- Substitua a lâmpada.
- Monte de novo a lente, assegurando-se que encaixa na posição correcta.



A lâmpada a substituir deve ter uma resistência à temperatura até 300 °C. Solicite-a no serviço de assistência técnica.

HL-890



- 1 Control Panel
- 2 Oven Seal
- 3 Grill Element
- 4 Grid shelf
- 5 Telescoping guide rails
- 6 Cake shelf
- 7 Deep shelf
- 8 Door switch
- 9 Hinge
- 10 Door
- 11 Air cooling outlet
- 12 Cabinet Mounting
- 13 Grill Display
- 14 Smoke Outlet
- 15 Back Wall Panel
- 16 Lamps
- 17 Fan
- 18 Full size interior glass

Control Panel



- 1
- 2
- 1
- 3
- 4
- 5
- 1
- 2
- 1

- 1 Menu scrolling
- 2 Information display
- 3 Interior light sensor
- 4 Clock
- 5 On/off switch for oven

Caution

Your electronic oven features Touch-Control technology. To operate, simply touch the control symbols on the glass with your fingertip.

The touch control sensitivity continuously adapts to changing conditions. Make sure the glass surface of the control panel is clean and free of obstacles when plugging in the oven.

If the oven does not respond correctly when you touch the glass, you will need to unplug it oven for a few seconds and then plug it back in. Doing this causes the sensors to adjust automatically so that they will react once more to fingertip control.

Very important

In the event of power failure, your oven programme settings will be erased and 12:00 will flash on the clock display. Reset the clock and programme the oven again.

Setting the time on the Electronic Clock

- When you plug in the oven, you will notice that 12:00 will flash on the clock. You will also notice that you will be asked to select the language of the messages on the text display.
- Touch $\overline{\wedge}$ or $\overline{\vee}$ on the glass to select the language. Next, choose the selected language by touching the display.
- Touch + and – on the glass to set the clock time.
- You will hear two beeps confirming your selection.
- The selected time will be shown on the display.

Operating the oven

To cook with your oven, touch $\textcircled{1}$. You will then see the different oven use options on the display.




- Access cooking functions $\overline{\textcircled{1}}$. This enables you to select the cooking function by combining different heat sources.
- Cooking recipe selection $\overline{\text{hand}}$. Simply put the food into the oven and indicate its weight on the display; the oven will cook it for you automatically.
- Oven settings $\overline{\text{flame}}$. Access the different options to customise your oven settings.
- Programming the electronic clock $\overline{\text{clock}}$. Programme timer functions for use with your oven.


If you do not select any function or recipe, the oven will turn itself off again, showing only the current time.

Important information about operating the oven.




Take the following information into account when programming your electric oven:

1. When you see $\overline{\wedge}$ or $\overline{\vee}$ lit up in red, you will be able to touch them to scroll through the menus or to change values. If the symbols are not lit up, they will not respond to touching.
2. If the symbols are shown within $\overline{\quad}$ in the text display, they can be touched to access menus or functions. If they are not, they are only for information purposes.

3. When you touch , you leave the current menu to go back to a previous menu.

4. If you touch  at any time, the oven will turn off and your programme settings will be cancelled.



Oven setup. Tools

Touch  on the display followed by the  or  symbols to access the different options that allow you to customise your oven settings.

S1. Change the time.

This function allows you to change the clock time. After touching **S1**, touch +/- on the clock to change the time. When you have finished, press OK.



S2. Language.

Changing the selected language. After touching **S2** on the display, search for the language by touching  or . Finally, touch the selected language to accept.

S3. Clock off.



If you select this function, the oven clock will turn off when not in use. After touching **S3**, you will be asked whether you want to turn the clock off or not. Select your preferred option.

S4. Brightness.

This function allows you to change the brightness of the text that appears on the display. After touching **S4**, you can select the level of brightness (1-5) by touching  or ; you will notice the how the brightness of the display text the changes. Finally, touch the chosen value to accept the selection.

S5. Max time limit.

This function allows you to select the maximum cooking time. If for any reason you forget to turn off the oven while cooking in manual mode, it will automatically turn itself off after reaching the specified time limit.

After touching **S5**, touch  or  to select the maximum time in hours. Finally, touch the value on the display to accept the selection.

S6. Fast preheat.

This function allows you to delete the option of fast pre-heating when starting to cook (default oven setting, not applicable when cooking with recipes).

After touching **S6**, you will be asked whether you want to delete the fast pre-heating function or not. Select your preferred option.



S7. Inside light.

The inside light will turn off after cooking has commenced by default. By selecting this option, the inside light will remain on while the oven is cooking.

After touching **S7**, you will be asked whether you want the light on or off while cooking. Select your preferred option.

S8. Alarm duration

This function allows you to choose the duration of the alarm at the end of a cooking programme or recipe.



After touching **S8**, touch  or  to select the duration of the cooking stop alarm. Finally, touch the value on the display to accept the selection.

S9. Child lock.

If you select this option, the oven will be locked when not in use to prevent children from operating it. To unlock the oven, press the + and – sensors at the same time.

After touching **S9**, you will be asked whether you want to enable the child safety lock or not. Select your preferred option.

S10. Delete memory.

This function allows you to delete memories, freeing them up so that more recipes can be saved. After touching **S10**, touch  or  to search for the memory that you want to delete.

When you find the memory to delete, touch **M...** to select it. The oven will ask you to confirm whether you want to delete the memory. If you do not want to delete it, touch the arrow to leave the menu and go back to the previous display.

Touch **Confirm Delete** to accept. Next, you will see a message indicating that the chosen memory has been deleted.

S11. Demo Function.

This function allows you to operate the oven without it heating up. This tool is for use by the Technical Assistance Service.

After touching **S11**, you will be asked whether you want the oven to operate in Demo mode or not. Select your preferred option.

S12. Restore settings.

This function allows you to restore the initial factory settings. Any custom settings will be deleted apart from the clock time.

After touching **S12**, you will be asked whether you want to restore the oven to its factory settings. Select your preferred option.

Oven cooking functions

The functions described below offer you a wide range of cooking options. Make use of the table of cooking times provided with this manual for optimum results.

Top/bottom heat

This function is for use when baking cakes where the heat should be even to give a spongy texture.

Top heat

For when you need to heat food gently. Plate warming.

Bottom heat

Heat only comes from lower part. Suitable for warming dishes or letting dough or similar products rise.

Grill and bottom heat

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

Grill

Toasting and browning. This setting allows the surface to be cooked without affecting the inside of the food. Suitable for flat foods such as steaks, ribs, fish and open toasted sandwiches.



MaxiGrill

For toasting larger surfaces than possible with the Grill setting, in addition to greater toasting power for faster food browning.



Grill / MaxiGrill with fan

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

Caution

The door must be closed during use with Grill, MaxiGrill or Grill/MaxiGrill with Fan.



Top/bottom heat + fan

Suitable for roasts and cakes. The fan spreads the heat evenly throughout the inside of the oven to reduce cooking time and temperature.



Turbo

The fan distributes the heat coming from an element located at the back of the oven. As a result of the evenly distributed temperature, food can be cooked on two levels at the same time.



Turbo + bottom heat

Ideal for cooking pizzas and for baking pies, fruit tarts and sponge cakes.



Slow cooker

Designed to cook casseroles, stews, etc., in the traditional way, and for all recipes specifying particularly long cooking times and low heat.

For the best results, we recommend using a ceramic dish with a lid. Make sure it is oven safe.



Defrosting

See Recommendations for Defrosting Food



Keeping warm




This function provides the right level of heat to keep prepared food warm in the oven until you are ready to serve. This function keeps the oven temperature range limited to 50-90°C. It allows meat to be kept at 60°C inside the oven. Large cuts of meat can be warmed between 1 and 2 hours, and smaller cuts for 30-40 minutes.





TEKA HYDROCLEAN® cleaning function

After using this cleaning cycle, any traces of grease or dirt that were stuck to the walls of the oven can easily be wiped clean with a damp cloth.


Access Cooking Functions

Touch  on the display and then the  or  symbols to access the different cooking functions.

1 Touch the desired cooking function symbol.

2 Next, you will be asked to modify the temperature value proposed by the oven using  or .



3 After selecting the cooking temperature, touch  on the display. Next, you will hear 2 beeps. The oven will start to cook and the display will show the cooking time accumulated up to that moment and access to the clock settings.




4 To end cooking, touch .

5 The oven will turn itself off. The text display will show the Save recipe option.


6 If you select this option, you will be able to save the recipe in the oven memory so you will be able to repeat it at a later date. If you do not select this option after a few moments, the oven will only show the current time.

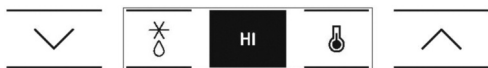
IMPORTANT



When the oven reaches the selected temperature, you will hear a beep. During cooking, the  symbol lights up to indicate that the oven is supplying heat to the food.

Recommendations for defrosting food

The defrost function works by means of a 2-level system of hot air. **HI** is for meats in general and **LO** is for fish, cakes, pastries and bread.

- When you select the  function (follow the instructions in “Access cooking functions”), the display will show:



- Touch  or  to select the HI or LO defrosting levels. Next, touch HI or LO to accept.
- Finally, you will hear 2 beeps confirming your selection.

When defrosting, remember:

- Food should be removed from its packaging and placed on the oven tray or on a dish.
- Defrost large cuts of meat or fish by placing them on the grid shelf with a tray underneath to collect any liquid.
- Meat and fish do not need to be completely thawed before cooking. It is enough for the surface to be soft to enable it to be seasoned.
- Food should always be cooked after defrosting.
- Do not refreeze defrosted food.

See the following chart for defrosting times and temperature levels:

FOOD	LO LEVEL		HI LEVEL	
	Weight	Time	Weight	Time
Bread	1/2kg	35 min		
Cake	1/2kg	25 min		
Fish	1/2kg	30 min		
Fish	1kg	40 min		
Chicken			1kg	75 min
Chicken			1,5kg	90 min
Rib steak			1/2kg	40 min
Minced meat			1/2kg	60 min
Minced meat			1kg	120 min

The times shown in the chart are a guide. The time needed for defrosting will depend on the room temperature, the weight of the food and how deeply frozen it is.

Programming the Electronic Clock

The oven clock allows you to programme the following functions:

- 1. Alarm:** An alarm will go off at the programmed time, even if the oven is not being used.
- 2. Cooking Time:** This function allows you to programme the cooking time, after which the oven will turn off automatically.
- 3. Cooking Stop Time:** This setting allows you to programme the time for cooking to stop, after which the oven will turn off automatically.
- 4. Cooking Time and Cooking Stop Time:** This setting allows you to programme the cooking time and cooking stop time. The oven switches on automatically at the set time and operates for the length of time for which it has been programmed (Cooking Time). It switches itself off automatically at the entered stop time (Cooking Stop).

1. Programming the Timer Alarm

- 1 Touch \ominus on the display. Touch $\overline{\wedge}$ or $\overline{\vee}$ to see the clock functions.
- 2 When you find the $((\bullet))$ function, touch the symbol on the display. If you touch the arrow, you will leave the menu and go back to the previous display.
- 3 Select the length of time after which you want the alarm to sound by pressing + or -.
- 4 Then touch **OK**. If you touch the arrow you will leave the menu, cancelling the previous operation.



- 5 You will hear 2 consecutive beeps. The clock will show the cooking time remaining until the alarm sounds and $((\bullet))$ will flash slowly.

6 When the time is up, the alarm will go off and **(•••)** will flash quickly.

7 Press any of the sensors to turn the alarm off.

If you want to change the selected alarm time, follow the instructions indicated above again.

2. Programming the Cooking Time

1 Touch **⊖** on the display. Touch **⤴** or **⤵** to see the clock functions.

2 When you find function **⤴**, touch the symbol on the display. If you touch the arrow, you will leave the menu and go back to the previous display.

3 Touch **⤴** or **⤵** to select the cooking duration.



4 Then touch **⤴** to accept. If you touch the arrow, you will leave the menu and cancel the previous operation.

5 You will hear 2 beeps and **AUTO** will flash slowly on the clock. The programmed cooking time and cooking stop time will be shown on the display.

6 When the time is up, the oven will switch itself off, an alarm will go off and **AUTO** will flash quickly.

7 You can select the following options on the oven display:

CONTINUE COOKING: The oven will continue cooking manually with the last cooking function and temperature that you had selected.

SAVE RECIPE: You can save the recipe in the oven memory so you will be able to repeat it at a later date.

TURN OFF: By touching this option, you will turn off the alarm and the oven. The food is cooked and ready to serve.

IMPORTANT

If you want to change the selected cooking time, follow the above instructions again.

3. Programming the Cooking Stop Time

1 Touch **⊖** on the display. Touch **⤴** or **⤵** to see the clock functions.

2 When you find function **⤴**, touch the symbol on the display. If you touch the arrow, you will leave the menu and go back to the previous display.

3 You will see the current time on the display. Touch **⤴** or **⤵** to programme the cooking stop time.






4 Then touch **⤴** to accept. If you touch the arrow, you will leave the menu and cancel the previous operation.


5 You will hear 2 beeps and **AUTO** will flash slowly on the clock. The programmed cooking time and cooking stop time will be shown on the display.



6 When the time is up, the oven will switch itself off, an alarm will go off and **AUTO** will flash quickly.

7 After this, follow the steps indicated in the previous section.


4. Programming Cooking Time and Cooking Stop Time.

1 Touch  on the display. Touch  or  to see the clock functions.




2 When you find function , touch the symbol on the display. If you touch the arrow, you will leave the menu and go back to the previous display.

3 Touch  or  to select the cooking duration.





4 Then touch  to accept. If you touch the arrow, you will leave the menu and cancel the previous operation.


5 You will hear 2 beeps and AUTO will flash slowly on the clock. The programmed cooking time and cooking stop time will be shown on the display.

6 Touch  on the display again. Touch  or  to find the cooking stop time function.


7 When you find it, touch the symbol on the display.

8 You will see the current time on the display. Touch  or  to programme the cooking stop time.



9 Then touch  to accept.

10 You will hear 2 consecutive beeps. The oven will remain off and the AUTO light will be on. The oven is now programmed.

11 Touch  and select a cooking function and temperature.

12 When it is time to start cooking, the oven will switch on and will operate for the programmed cooking time.

13 The cooking time and cooking stop time will be shown on the display. The symbol AUTO will flash slowly on the clock.

14 When the cooking stop time is reached, the oven will turn itself off, an alarm will sound and AUTO will flash quickly.

15 After this, follow the steps indicated in the previous section.

Cooking with the meat probe


The meat probe measures the temperature inside a roast. When the probe detects a previously set temperature value, the oven will turn itself off automatically.

Cooking with the meat probe ensures optimum results for any type of meat or size of roast.



Placing the meat probe

- Use only the original meat probe.
- Place the probe before roasting begins.
- Insert the probe into the side of the roast so that the point reaches its centre.
- Insert the entire probe up to the handle.
- It is recommended that the roast should be turned over half-way through cooking. Bear this in mind when placing the probe so as to avoid problems with it later.
- The point of the probe must not be touching the bone or fatty areas. Also, it should not be in a hollow area, which could happen with poultry.



Using the meat probe

- Place the roast with the previously inserted probe into the oven.
- Plug the probe into the socket in the upper left side of the oven.
- You will see  on the display once the probe is connected.



- Touch this symbol to see the temperature recommended by the oven for this type of cooking. Touch  or  to change the temperature.



- Then touch .
- Finally, select a cooking function or recipe.
- During cooking, the display will show  and the temperature currently measured by the probe, alternating with the selected temperature.




- When the internal temperature of the roast reaches the programmed temperature, the oven will turn itself off and you will hear an alarm.
- You can select the following options on the oven display:

CONTINUE COOKING: The oven will continue cooking manually with the last cooking function and temperature that you had selected.

SAVE RECIPE: You can save the recipe in the oven memory so you will be able to repeat it at a later date.

TURN OFF: By touching this option, you will turn off the alarm and the oven. The food is cooked and ready to serve.

IMPORTANT

If you wish to modify the probe temperature setting at any time during cooking, touch  and continue as previously indicated.

Cooking chart: suggested temperatures for cooking with the meat probe.








CUT	Probe temperature	Remarks
Roast beef	35 - 40°C	RARE
Roast beef	45 - 50°C	MEDIUM
Roast beef	55 - 60°C	WELL DONE
Leg of lamb	65 - 70°C	
Ham hock	80 - 85°C	
Loin of pork	65 - 70°C	
Roast ham	80 - 85°C	
Chicken	75 - 80°C	
Turkey	80 - 85°C	

Programming cooking times when using the meat probe

When cooking with the meat probe, you will only be able to programme the cooking start time and the alarm.

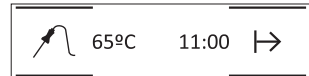
You will not be able to programme the cooking time, as this is determined by the moment the probe detects the preset temperature inside the meat.

To programme this function after connecting the meat probe:

- Touch . Touch  or  to see the cooking start time on the display. Touch .
- Touch  or  to programme the cooking start time. Touch  on the display to accept. You will then hear 2 consecutive beeps confirming your selection.



- The oven will remain off until it is time to start cooking. The display will show:



- At the set time, the oven will turn on and cooking will commence.
- When the internal temperature of the roast reaches the programmed temperature, the oven will turn itself off and you will hear an alarm. You can select the following options on the oven display:

- CONTINUE COOKING
- SAVE RECIPE
- TURN OFF


















If you want to change the selected cooking time, follow the above instructions again.

Oven cooking settings



Your oven offers the possibility of cooking with the following recipes. To do this, just choose the appropriate recipe (see the Select cooking recipes section), enter the weight of the food to be cooked and place it in the oven.

There is no need to worry about anything else; the oven will cook it for you, with perfect results.



Available recipes are shown below:

SYMBOL	RECIPES	PRE-HEATING WHILE EMPTY	TEMPERATURE	DURATION	WEIGHT RANGE	DISHES
	Chicken – poultry	—	According to weight	According to weight	0.5 - 10kg	Chicken, duck turkey, goose
	Poultry legs	—	According to weight	According to weight	0.5 - 2kg	Chicken, and duck thighs
	Veal	—	According to weight	According to weight	0.5 - 6kg	Veal, meatloaf stuffed roast
	Pork	—	According to weight	According to weight	0.5 - 10kg	Pork, suckling pig
	Beef	—	According to weight	According to weight	0.5 - 5kg	Beef, lamb, veal shin
	Fillet steak	—	According to weight	According to weight	0.5 - 4kg	Chops/steak Beef, pork, roast beef
	Fish	—	According to weight	According to weight	0.5 - 5kg	Fish in general
	Pound cake	—	140 - 170°C	70 min	—	Cake in tin, cheesecake
	Fruit cake 1	—	150 - 180°C	50 min	—	Fruit filling
	Fruit cake 2	—	150 - 180°C	35 min	—	Fruit filling thin pastry
	Flat cake	—	150 - 180°C	—	—	Unfilled cake/sponge
	White bread	YES	160 - 190°C	According to weight	0.5 - 2kg	
	Brown bread	YES	160 - 190°C	According to weight	1 - 4kg	
	Wholemeal bread		120 - 160°C	According to weight	1 - 3kg	
	Soufflé		160 - 190°C	40 min	—	Vegetables, pasta, potatoes with melted cheese
	Thick crust pizza	YES	190 - 250°C	12 min	—	
	Thin crust pizza	YES	190 - 250°C	9 min	—	

Selecting recipes


- 1 Touch  to turn on the oven.
- 2 Touch  to access the recipe menu.



- 3 Touch  or  to access the different recipes. Touch the recipe symbol to select it.

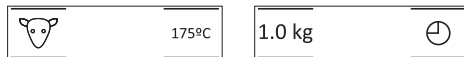


- 4 You will then see the symbol and temperature for the selected recipe on the display. You will also be asked to confirm the weight of the food that is to be cooked.

- 5 Touch the symbols or select the food weight. Once you have made your selection, touch  .

- 6 You will hear 2 consecutive beeps confirming the chosen recipe and AUTO will flash slowly on the clock. The oven will begin to cook and for a few seconds you will see the programmed cooking stop time on the display.

- 7 The weight of the chosen food will then be displayed. This weight can be modified (by touching the value on the display) only during the first 10 minutes of cooking time.



- 8 It will not be possible to modify the weight after this time.

- 9 When the pre-programmed time for the recipe is reached, the oven will switch itself off, an alarm will sound and the AUTO symbol will flash quickly. You can select one of the following on the oven display:

CONTINUE COOKING: The oven will ask you to select a cooking function to continue cooking manually.

TURN OFF: You will turn off the beep and the oven. The food is cooked and ready to serve.

Important information about cooking with recipes

- When you select a recipe and enter a weight, the oven automatically calculates the temperature and cooking time needed, but these values can be changed. Cooking time starts from a cold oven unless pre-heating has been specifically indicated.
- It is therefore very important to select the correct food weight so that the ingredients will be properly cooked.
- When cooking with a meat probe, the oven will determine the cooking temperature only. The cooking time will depend on the temperature setting programmed for the probe.

- With roasting programmes, the oven will advise you after a certain time has passed that the joint of meat should be turned over. When it is time to do this, an alarm will sound for a certain period of time.

If you do not turn the roast over, the oven will continue cooking according to the programmed cooking recipe.


- When cooking roasts, remember that meat with a thick outer layer of fat will need a significantly longer cooking time. The cooking time should also be increased when cooking several pieces of meat at the same time.
- For baking or gratins, remember that recipes are calculated for a weight of 500g of flour or 1kg of raw potatoes or vegetables.
- If you want to cook larger amounts, you will need to reduce the temperature slightly and increase cooking time by about 10 minutes per extra kg.
- If you want to cook smaller amounts, this should be done with a shorter time and higher temperature.

CAUTION

For white bread, brown bread, thin-crust and thick-crust pizza recipes, the oven should be pre-heated. In this way the oven will be at the ideal temperature for the best results.

Pre-heating is not needed for the other recipes.

Follow these instructions when cooking with these recipes:



- First select the recipe, the oven will then begin the pre-heating stage.
- **IMPORTANT:** Do not place the food in the oven until the signal is given.
- While pre-heating the oven, you will see  light up on the clock
- Once the pre-programmed temperature is reached for the recipe, an alarm will sound.
- You can now put the food into the oven.
- The beep and the message on the display will continue until you open the door to put the food in.
- Finally, the food will be cooked automatically according to the chosen recipe.

Using the oven memory

Saving a recipe in the oven memory



As you will have seen throughout this manual, the oven always offers the possibility of saving a recipe in a memory at the end of cooking so that it can be repeated under the same conditions. The oven has 10 memories for saving recipes.

When you touch **SAVE RECIPE** on the display, the oven will ask you to specify the type of recipe you have saved (meat, fish, pastries, etc.).

Touch  or  to select the type of recipe, then touch the symbol to accept it.






If the oven does not have any free memory when you try to save a recipe, the text display will indicate this.

You can then decide either not to save the recipe (turning off the oven) or to save it by overwriting an existing recipe. If you still wish to save it, the oven will ask you to specify which memory you want to overwrite.

Touch  or  to search for the memory you are looking for. Touch the number of the memory to select it.

Finally, the oven will display the type of recipe and memory where you have saved it.

Cooking with oven memories

- To cook with one of the memories, after turning on the oven, touch the cooking with recipes option .
- Touch  or  to scroll through the different cooking recipes until you reach **MEMORIES**. Touch **M** to select it.
- Touch  or  to select your preferred memory.



- After touching the selected memory, you will hear 2 consecutive beeps to confirm your choice and the oven will begin to cook.

- When the pre-programmed time for the recipe is reached, the oven will switch itself off, an alarm will sound and AUTO will flash quickly. You can select one of the following on the oven display:

CONTINUE COOKING: The oven will ask you to select a cooking function to continue cooking manually.

SAVE RECIPE: If you have made any changes while cooking, you can save them in a new recipe.

TURN OFF: By touching this option, you will turn off the alarm and the oven. The food is cooked and ready to serve.

IMPORTANT


If you do not select any of these options after a short time, the oven will turn itself off automatically.

Other special functions

Child Safety Lock

This function locks the oven, preventing small children from playing with it.

1) To activate:

- First turn on the oven by touching  if it is off.
- Next, touch the + and - symbols at the same time.

- You will hear a long beep and see a message on the display informing you that the oven is now locked.

The previous information will appear on the display if you touch the front of the oven at any time.

2) To disable the function:

- Touch + and - at the same time.

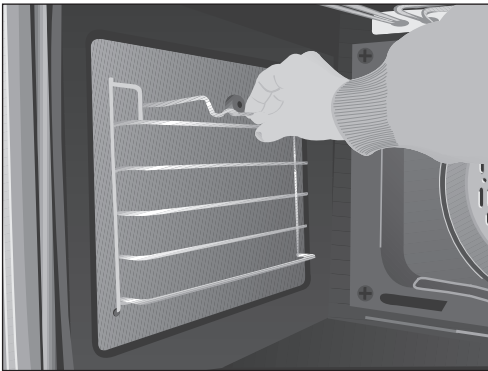
With this function, any grease or dirt that is stuck to the walls of the oven can easily be removed through the combined action of steam and the excellent properties of the new Teka Hydroclean® enamel.

The new TEKA Hydroclean® technology means that the oven does not need to be cleaned with a degreasing product. When the water and dirt are removed, the walls of the oven are clean and grease-free.

How to use the oven cleaning cycle

The cleaning cycle should always be carried out when the oven is cold. The result may not be the same if carried out with a hot oven.

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



Caution

Do not clean the oven and tray at the same time using the TEKA Hydroclean® function as you will not obtain good results. To clean the tray, follow the instructions provided below.

2. With the oven cold, gently pour 250ml of water into the bottom of the oven cavity.
3. Touch **1** to switch the oven on.

4. Touch **⊖** on the display and then select the Teka Hydroclean® function.
5. You will hear an alarm indicating that the Teka Hydroclean® cycle has started. **•••••** will flash slowly and the time remaining to complete the cleaning cycle will appear on the display.

IMPORTANT

The duration of this cycle cannot be changed. To stop the cycle before its completion, turn the oven off by touching **1**.

6. When the cycle is complete, the oven will turn itself off, an alarm will sound and **•••••** will flash quickly.
7. Touch **1** to stop the alarm and turn off **•••••**.
8. Any traces of dirt and excess water can now be removed with a damp cloth.

IMPORTANT

Do not open the oven door until the cleaning cycle is complete. The cooling cycle is an integral part of the cleaning process.

The cleaning cycle is conducted at a low temperature. When it is finished, any traces of dirt can be removed from the oven interior with a damp cloth without the risk of burning. Nevertheless, cooling times can vary according to the room temperature. Ensure that the temperature is suitable before directly touching the interior surface of the oven.

How to use the tray cleaning cycle

TEKA Hydroclean® enamel's excellent properties mean that any traces of cooked food can easily be removed from the trays. If stubborn traces of baked-on food remain after normal cleaning, follow these steps:

1. Place the tray that needs cleaning on the middle shelf support
2. With the oven cold, slowly pour 250 ml of water into the tray.
3. Select the TEKA Hydroclean® cleaning function.

IMPORTANT

Teka Hydroclean enamel is designed to be cleaned using the automatic cleaning cycle incorporated into the oven. Other cleaning methods can damage the enamel. In particular, the use of anti-scale products can seriously damage the properties of the enamel.

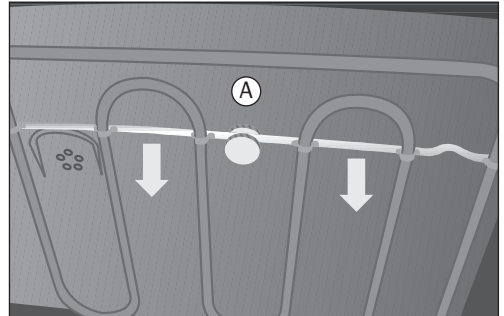
It is not advisable to clean trays with Hydroclean Teka enamel in the dishwasher. If they require a thorough cleaning, use a mild detergent.

Some foods such as tomatoes, vinegar and salt-crusted roasts can change the appearance of the enamel surface. This is normal.

Use of the Fold Down Grill

To clean the top part of the oven:

- Wait until the oven is cold.
- Push the rod of the grill element (A) with both hands until releasing it from the upper fastening point.
- Twist the element and clean the top part of the oven:
- Finally, return the grill element to its original position.

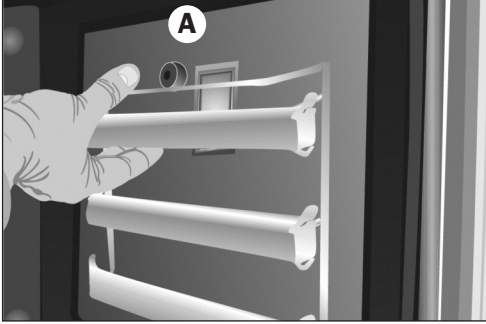


Changing the oven light bulb

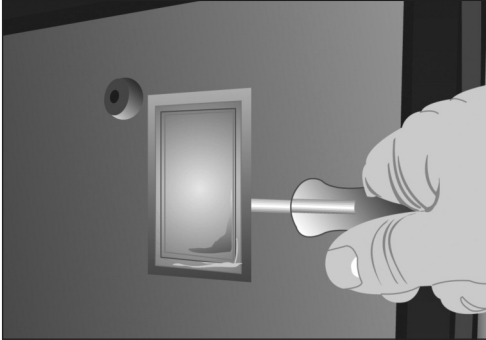
CAUTION

Make sure the oven is unplugged before changing the bulb.

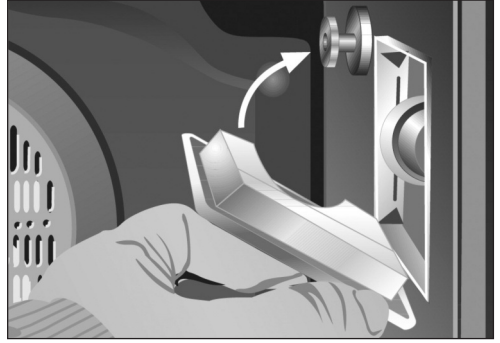
- Detach the chrome supports by loosening the screw (A).



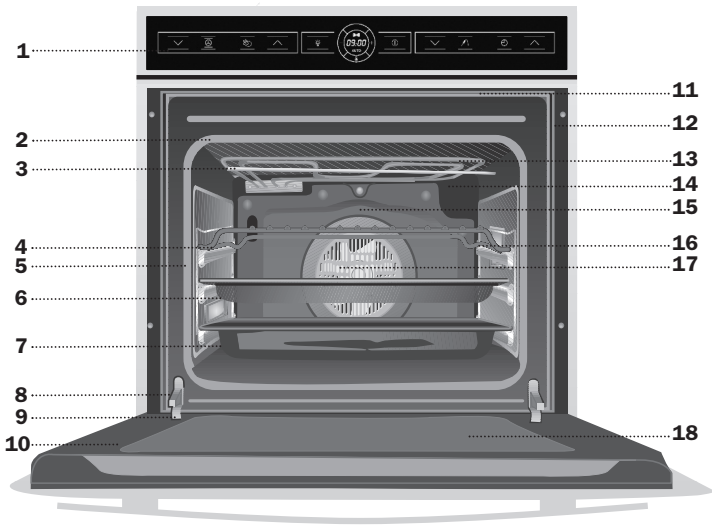
- Release the bulb-holder glass cover with a tool.



- Change the bulb.
- Replace the glass cover and ensure that everything fits in the correct position.



The replacement bulb must be resistant to temperatures up to 300°C. You can order one from the Technical Assistance Service.



- 1 Panneau de commandes
- 2 Joint du four
- 3 Résistance du grill
- 4 Grille
- 5 Rails télescopiques
- 6 Plaque à pâtisserie
- 7 Plaque profonde
- 8 Interrupteur de porte
- 9 Charnière
- 10 Porte
- 11 Sortie d'air de refroidissement
- 12 Fixation au meuble
- 13 Écran du grill
- 14 Sortie de fumées
- 15 Panneau du fond
- 16 Ampoules
- 17 Turbine
- 18 Vitre intérieure de grandes dimensions

Panneau de commandes



- 1 Accès au déroulement des menus
- 2 Écran d'information
- 3 Capteur pour l'éclairage intérieur
- 4 Horloge
- 5 Marche/Arrêt du four

Mise en garde

Votre four électrique est pourvu de la technologie Touch-Control. Pour l'utiliser, il suffit de toucher du doigt les symboles présents sur la vitre.



La sensibilité du Touch-Control s'adapte constamment aux conditions ambiantes. Lorsque vous branchez le four sur le secteur, veillez à ce que la surface vitrée du tableau de commandes soit bien propre et dépourvue de tout obstacle.

Si le four ne répond pas correctement lorsque vous touchez la vitre du doigt, il peut être nécessaire de débrancher le four du secteur et de le rebrancher après un court instant. De cette façon, les capteurs s'ajusteront automatiquement et réagiront de nouveau au toucher.


Très important

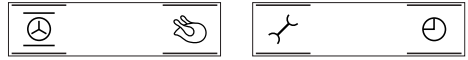
En cas de coupure d'électricité, toutes les programmations de votre four sont supprimées et l'indication 12:00 se met à clignoter à l'écran. Le four doit donc être remis à l'heure et reprogrammé.





Réglage de l'heure sur l'horloge électronique

- En branchant votre four, vous verrez l'indication 12:00 clignoter sur l'horloge. Vous devrez également choisir la langue pour faire apparaître les messages.
- Choisissez la langue souhaitée à l'aide des symboles  ou . Appuyez ensuite sur le nom de la langue choisie.
- À l'aide des symboles + ou -, réglez l'heure de l'horloge.
- 2 bips sonores consécutifs sont émis en guise de confirmation.
- Le four affiche alors l'heure sélectionnée.

Fonctionnement du four

Pour cuisiner avec votre four, vous devez appuyer sur le symbole . Vous verrez ensuite apparaître les différentes possibilités d'utilisation du four.







- Accès aux fonctions de cuisson  : permet de sélectionner la fonction de cuisson souhaitée grâce à la combinaison de différentes sources de chaleur.
- Sélection de recettes de cuisine  : il vous suffit d'introduire l'aliment et d'indiquer son poids à l'écran ; le four lance alors automatiquement la cuisson à votre place.
- Configuration du four  : accès aux différentes possibilités de personnalisation du four.
- Programmation de l'horloge électronique  : permet de programmer l'utilisation du four avec des fonctions de temps.


Si vous ne sélectionnez aucune fonction ni recette, le four s'éteint automatiquement en affichant uniquement l'heure actuelle.

Information importante pour l'utilisation du four




Pour programmer votre four électrique, tenez compte des informations suivantes :

1. Lorsque les symboles  ou  apparaissent en rouge, vous pouvez les toucher pour accéder aux menus ou modifier les valeurs. Si les symboles sont éteints, ils ne répondent pas lorsque vous les touchez.
2. Sur les écrans de texte, si les symboles sont indiqués entre , ils peuvent être touchés pour accéder aux menus ou fonctions. Dans le cas contraire, ils ne servent qu'à apporter des informations.

3. En appuyant sur le symbole , vous quitterez le menu en cours d'utilisation pour accéder au menu précédent.

4. Si vous appuyez à n'importe quel moment sur le symbole , le four s'éteint en annulant toutes les programmations effectuées.



Configuration du four. Outils

En appuyant sur le symbole  puis sur les symboles  ou , vous pourrez accéder aux différentes possibilités de personnalisation de votre four.

S1. Changement de l'heure.

Permet de modifier l'heure de l'horloge. Après avoir appuyé sur **S1**, utilisez les symboles + / - de l'horloge pour régler l'heure. Une fois terminé, appuyez sur OK.



S2. Langue.

Permet de modifier la langue choisie. Après avoir appuyé sur **S2**, vous pourrez rechercher la langue souhaitée en utilisant les symboles  ou . Appuyez ensuite sur le nom de la langue choisie pour la sélectionner.

S3. Éteindre l'horloge.



Vous pouvez choisir d'éteindre l'horloge du four lorsque celui-ci n'est pas en cours d'utilisation. Après avoir appuyé sur **S3**, il vous sera demandé d'éteindre ou non l'horloge. Choisissez l'option que vous souhaitez.

S4. Luminosité.

Permet de modifier la luminosité du texte affiché à l'écran. Après avoir appuyé sur **S4**, vous pourrez sélectionner le niveau de luminosité (1-5) en utilisant les symboles  ou  ; vous pourrez observer les changements de luminosité du mot apparaissant à l'écran. Appuyez alors sur la valeur choisie pour effectuer la sélection.

S5. Limite max. de temps.

Permet de sélectionner la durée maximale de cuisson. Pour quelque raison que ce soit, si lors d'une cuisson en mode manuel vous oubliez d'éteindre le four, celui-ci s'éteint automatiquement après avoir atteint la limite de temps indiquée.

Après avoir appuyé sur **S5**, utilisez les symboles  ou  pour sélectionner la durée maximale en heures. Appuyez ensuite sur la valeur sélectionnée à l'écran.

S6. Préchauffage rapide.

Permet de supprimer l'option de réalisation d'un préchauffage rapide en début de cuisson (sélectionnée par défaut sur le four et non applicable à la cuisson avec recettes).

Après avoir appuyé sur **S6**, il vous sera demandé si vous souhaitez supprimer ou non le préchauffage rapide. Appuyez sur l'option de votre choix.



S7. Lumière intérieure.

Par défaut, la lumière intérieure s'éteint au démarrage d'une cuisson. En choisissant cette option, la lumière reste allumée pendant toute la durée de la cuisson.

Après avoir appuyé sur **S7**, il vous sera demandé si vous souhaitez allumer ou non la lumière intérieure pendant la cuisson. Appuyez sur l'option de votre choix.

S8. Durée du son de fin.

Permet de choisir la durée du signal sonore annonçant la fin d'un programme de cuisson ou d'une recette.



Après avoir appuyé sur **S8**, utilisez les symboles  ou  pour choisir la durée du signal sonore de fin de cuisson. Appuyez ensuite sur la valeur sélectionnée à l'écran.

S9. Sécurité enfants.

Si cette option est sélectionnée, le four se verrouille lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation, interdisant ainsi sa manipulation par de petits enfants. Pour déverrouiller le four, appuyez simultanément sur les capteurs + et -.

Après avoir appuyé sur **S9**, il vous sera demandé si vous souhaitez activer ou non le verrouillage enfants par défaut. Appuyez sur l'option de votre choix.

S10. Effacer la mémoire.

Permet d'effacer les mémoires afin de faire de la place pour enregistrer de nouvelles recettes. Après avoir appuyé sur **S10**, utilisez les symboles  ou  pour rechercher la mémoire que vous souhaitez effacer.

Une fois que vous aurez trouvé la mémoire à effacer, appuyez sur **M...** pour la sélectionner.

Le four vous demandera alors de confirmer si vous souhaitez effacer cette mémoire. Si vous ne souhaitez pas l'effacer, appuyez sur la flèche pour quitter le menu, ce qui vous ramènera à l'écran précédent.

Appuyez sur **Confirmer Effacer** pour accepter. Vous verrez ensuite apparaître un message indiquant que la mémoire choisie a bien été effacée.

S11. Fonction Démo.

Avec cette option, vous pourrez manipuler le four sans qu'il ne chauffe. Cet outil est destiné à être utilisé par le Service d'assistance technique.

Après avoir appuyé sur **S11**, il vous sera demandé si vous souhaitez ou non faire fonctionner le four en mode Démo. Appuyez sur l'option de votre choix.

S12. Rétablir les réglages.

Permet de restaurer les réglages d'usine initiaux. Toute personnalisation effectuée sera alors perdue, à l'exception de l'heure du jour.

Après avoir appuyé sur **S12**, il vous sera demandé si vous souhaitez restaurer les réglages d'usines. Appuyez sur l'option de votre choix.

Fonctions de cuisson du four

Avec les fonctions de cuisson décrites ci-après, vous disposez de multiples options pour la préparation de vos plats. Vous pouvez vous aider des tableaux de cuisson qui accompagnent ce manuel pour obtenir un résultat optimal.

Traditionnel

Utilisée pour les gâteaux et les tartes, lorsque la chaleur reçue doit être uniforme afin d'obtenir une texture moelleuse.

Chaleur supérieure

Appropriée pour appliquer aux aliments une chaleur légère et réchauffer des plats.

Chaleur inférieure

Chaleur provenant uniquement de la partie inférieure. Appropriée pour réchauffer des plats ou faire lever des pâtes à gâteau et autres.

Grill et chaleur inférieure

Spécialement conçue pour les rôtis. Peut être utilisée pour tout type de morceau, quelle que soit sa taille.

Grill

Pour gratiner et griller en surface. Permet de faire dorer la couche extérieure sans pénétrer à l'intérieur de l'aliment. Idéal pour les morceaux plats tels que les biftecks, les côtelettes, le poisson, les toasts.



Grill grande surface

Permet de grater de plus grandes surfaces que le grill, avec une plus grande puissance afin de dorer plus rapidement les aliments.



Grill / Grill grande surface avec turbine

Permet de rôtir de façon uniforme tout en dorant en surface. Idéal pour les grillades. Fonction spécialement conçue pour les gros volumes tels que la volaille, le gibier, etc. Il est recommandé de placer le morceau sur la grille du four en positionnant la plaque en dessous afin de récupérer le jus.

Mise en garde

Lors de l'utilisation de la fonction Grill, MaxiGrill ou Grill / MaxiGrill avec turbine, la porte doit rester fermée.



Chaleur sup. / inf. + turbine

Idéale pour les rôtis et pâtisseries. Le ventilateur répartit la chaleur de façon uniforme à l'intérieur du four, réduisant ainsi la durée et la température de cuisson.



Chaleur tournante

La turbine répartit la chaleur provenant d'une résistance située dans la partie arrière du four. Grâce à l'uniformité de température ainsi générée, il est possible de cuire simultanément des aliments placés à deux hauteurs différentes.



Chaleur tournante + chaleur inférieure

Fonction spécialement conçue pour la cuisson de pizzas, de tourtes, de tartes ou de gâteaux fourrés aux fruits.



À feu doux

Fonction spécialement conçue pour cuisiner des viandes en sauce, à l'étouffée, etc., à la manière traditionnelle et, plus généralement, pour les recettes devant être cuites « à feu doux », avec des durées de cuisson particulièrement longues et des températures peu élevées.

Pour obtenir de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser des casseroles fermées avec un couvercle, en veillant à ce qu'elles soient conçues pour aller au four.



Décongélation

Se reporter à la section « Recommandations pour la décongélation des aliments ».



Maintien au chaud




Cette fonction permet de disposer d'une chaleur appropriée à l'intérieur du four pour conserver vos plats au chaud jusqu'au moment de les servir. Avec cette fonction, vous pourrez faire varier la température intérieure du four entre 50 et 90 °C. La viande peut ainsi être conservée à 60 °C à l'intérieur du four, 1 à 2 heures pour les grosses pièces de viandes et 30-40 minutes pour les plus petites.





Fonction de nettoyage TEKA HYDROCLEAN®

Après avoir effectué ce cycle de nettoyage, la graisse et les traces de saleté adhérentes aux parois du four peuvent être retirées sans effort à l'aide d'un chiffon humide..


Accès aux fonctions de cuisson

En appuyant sur le symbole  puis en utilisant les symboles  ou , vous pourrez accéder aux différentes fonctions de cuisson.


1 Appuyez sur le symbole de la fonction une fois celle-ci choisie.

3 Il vous est alors demandé de modifier la valeur de la température proposée par le four à l'aide des symboles  ou .



3 Après avoir sélectionné la température de cuisson, appuyez sur le symbole . Vous entendrez alors 2 bips sonores consécutifs. Le four se met en marche et vous pouvez observer à l'écran la durée de cuisson écoulée ainsi que l'accès à la programmation de l'horloge.




4 Pour terminer la cuisson, il vous suffit d'appuyer sur le symbole .

5 Le four s'éteint alors et l'écran de texte affiche l'option Enregistrer recette.

6 Si vous appuyez sur cette option, vous pouvez enregistrer la cuisson réalisée dans la mémoire du four afin de pouvoir la répéter ultérieurement. Après un court instant, si vous n'avez pas sélectionné cette option, le four n'affiche plus que l'heure actuelle.


IMPORTANT

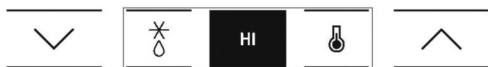
Lorsque le four atteint la température sélectionnée, un signal sonore est émis.



Durant la cuisson, le symbole  est allumé, indiquant que l'aliment reçoit de la chaleur.

Recommandations pour la décongélation des aliments

La décongélation a lieu via un système d'air chaud sur 2 niveaux : le niveau **HI** pour les viandes en général et le niveau **LO** pour les poissons, les pâtisseries et le pain.

• Lorsque vous sélectionnez la fonction  (suivez les instructions de la section « Accès aux fonctions de cuisson »), vous voyez apparaître à l'écran :



• Utilisez les symboles  ou  pour sélectionner le niveau de décongélation HI ou LO. Appuyez ensuite sur l'indication HI ou LO pour confirmer.

• 2 bips sonores consécutifs sont émis en guise de confirmation.

Pour la décongélation d'aliments, il convient de tenir compte des éléments suivants :

- Les aliments sans emballage doivent être placés sur la plaque du four ou dans un plat.
- Pour décongeler de grosses pièces de viande ou de poisson, celles-ci doivent être placées sur la grille avec la plaque en dessous pour récupérer les liquides.
- Les viandes et poissons n'ont pas besoin d'être totalement décongelés pour être cuisinés. Il suffit que leur surface soit tendre pour pouvoir y ajouter les condiments.
- Un aliment doit toujours être cuit après avoir été décongelé.
- Ne jamais recongeler un aliment décongelé.

Pour les temps de décongélation et le niveau à sélectionner, veuillez vous reporter au tableau ci-dessous :

ALIMENT	NIVEAU LO		NIVEAU HI	
	Poids	Durée	Poids	Durée
Pain	1/2 Kg	35 min		
Tarte	1/2 Kg	25 min		
Poisson	1/2 Kg	30 min		
Poisson	1 Kg	40 min		
Poulet			1 Kg	75 min
Poulet			1,5 Kg	90 min
Côte			1/2 Kg	40 min
Viande hachée			1/2 Kg	60 min
Viande hachée			1 Kg	120 min

Les durées affichées dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Le temps de décongélation dépend de la température ambiante, du poids de l'aliment et de son degré de congélation.

Programmation de l'horloge électronique

L'horloge de votre four vous permet de programmer les fonctions suivantes :

- 1. Avertisseur** : émet un signal sonore une fois la durée de cuisson écoulée. Il n'est pas nécessaire que le four soit en marche.
- 2. Durée de cuisson** : permet de cuire pendant une durée déterminée ; une fois celle-ci écoulée, le four s'éteint automatiquement.
- 3. Heure de fin de cuisson** : permet de cuire jusqu'à une heure déterminée ; une fois celle-ci atteinte, le four s'éteint automatiquement.
- 4. Durée et fin de cuisson** : permet de programmer la durée et l'heure de fin de cuisson. Cette fonction permet une mise en marche automatique du four à l'heure nécessaire pour cuire durant le temps sélectionné (durée) et un arrêt automatique de la cuisson à l'heure déterminée (fin de cuisson).

1. Programmation de l'avertisseur.

- 1 Appuyez sur le symbole \ominus . En utilisant les symboles $\overline{\wedge}$ ou $\overline{\vee}$, vous pouvez visualiser les fonctions de l'horloge.
- 2 Après avoir trouvé la fonction $((\bullet))$, appuyez sur le symbole correspondant. Si vous appuyez sur la flèche, vous quittez le menu pour revenir à l'écran précédent.
- 3 Sélectionnez le délai après lequel vous souhaitez que l'horloge sonne en utilisant les symboles +/-.
- 4 Appuyez ensuite sur le symbole **OK**. Si appuyez sur la flèche, vous revenez au menu précédent, annulant ainsi toute action réalisée.



- 5 2 bips sonores consécutifs retentissent. L'horloge affiche alors la durée restante jusqu'à l'avertissement et le symbole $((\bullet))$ clignote lentement.

6 Après écoulement de la durée programmée, un signal sonore retentit et le symbole **(AUTO)** clignote rapidement.

7 Appuyez sur n'importe quel capteur pour interrompre le signal sonore.

Si vous souhaitez modifier la durée, suivez de nouveau les indications précédentes.

2. Programmation de la durée de cuisson.

1 Appuyez sur le symbole \ominus . En utilisant les symboles \wedge ou \vee , vous pouvez visualiser les fonctions de l'horloge.

2 Après avoir trouvé la fonction \rightarrow , appuyez sur le symbole correspondant. Si vous appuyez sur la flèche, vous quittez le menu pour revenir à l'écran précédent.

3 Utilisez les symboles \wedge ou \vee pour sélectionner la durée.



4 Appuyez ensuite sur le symbole \rightarrow pour confirmer. Si vous appuyez sur la flèche, vous revenez au menu précédent, annulant ainsi toute action réalisée.

5 2 bips sonores consécutifs retentissent et le symbole AUTO se met à clignoter lentement sur l'horloge. Vous pouvez observer à l'écran la durée et l'heure prévue de fin de cuisson.

6 Après écoulement de la durée programmée, le four s'éteint, un signal sonore retentit et le symbole AUTO clignote rapidement.

7 Sur les écrans du four, vous pouvez sélectionner les options suivantes :

CONTINUER LA CUISSON : le four continue la cuisson en mode manuel avec la dernière fonction de cuisson et de température sélectionnée.

ENREGISTRER LA RECETTE : vous pouvez enregistrer la cuisson réalisée dans la mémoire du four afin de la répéter ultérieurement.

ÉTEINDRE : en appuyant sur cette option, vous arrêtez le signal sonore et le four s'éteint. Le plat est cuit et prêt à être servi.

IMPORTANT

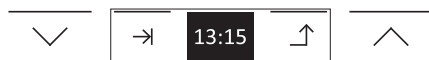
Si vous souhaitez modifier la durée sélectionnée, reprenez les indications précédemment indiquées.

3. Programmation de l'heure de fin de cuisson.

1 Appuyez sur le symbole \ominus . En utilisant les symboles \wedge ou \vee , vous pouvez visualiser les fonctions de l'horloge.

2 Après avoir trouvé la fonction \rightarrow , appuyez sur le symbole correspondant. Si vous appuyez sur la flèche, vous quittez le menu pour revenir à l'écran précédent.

3 L'heure actuelle s'affiche à l'écran. En utilisant les symboles \wedge ou \vee , sélectionnez l'heure de fin.



4 Appuyez ensuite sur le symbole \rightarrow pour confirmer. Si vous appuyez sur la flèche, vous revenez au menu précédent, annulant ainsi toute action réalisée.

5 2 bips sonores consécutifs retentissent et le symbole AUTO se met à clignoter lentement sur l'horloge. L'écran affiche la durée et l'heure de fin de cuisson.

6 Après écoulement de la durée programmée, le four s'éteint, un signal sonore retentit et le symbole AUTO clignote rapidement.

7 Pour finir, il vous suffit de suivre les étapes indiquées dans la section précédente.

4. Programmation de la durée et fin de cuisson.

1 Appuyez sur le symbole \ominus . En utilisant les symboles \wedge ou \vee , vous pouvez visualiser les fonctions de l'horloge.

2 Après avoir trouvé la fonction \rightarrow , appuyez sur le symbole correspondant. Si vous appuyez sur la flèche, vous quittez le menu pour revenir à l'écran précédent.

3 Utilisez les symboles \wedge ou \vee pour sélectionner la durée.



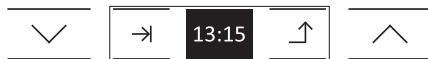
4 Appuyez ensuite sur le symbole \rightarrow pour confirmer. Si vous appuyez sur la flèche, vous revenez au menu précédent, annulant ainsi toute action réalisée.

5 2 bips sonores consécutifs retentissent et le symbole AUTO se met à clignoter lentement sur l'horloge. L'écran affiche la durée et l'heure de fin de cuisson prévue.

6 Appuyez de nouveau sur le symbole \ominus . En utilisant les symboles \wedge ou \vee , recherchez la fonction d'heure de fin \rightarrow .

7 Après avoir trouvé cette dernière, appuyez sur le symbole correspondant.

8 L'heure actuelle s'affiche alors à l'écran. En utilisant les symboles \wedge ou \vee , sélectionnez l'heure de fin.



9 Appuyez ensuite sur le symbole \rightarrow pour confirmer.

10 2 bips sonores consécutifs retentissent. Le four reste éteint avec le symbole AUTO allumé. Votre four est alors programmé.

11 Appuyez sur le symbole \ominus et sélectionnez une fonction et une température de cuisson.

12 À l'heure de début de cuisson, le four se met en marche et effectue la cuisson pendant la durée sélectionnée.

13 L'écran affiche la durée et l'heure de fin de cuisson. Le symbole AUTO clignote lentement sur l'horloge.

14 Une fois l'heure de fin de cuisson atteinte, le four s'éteint, un signal sonore retentit et le symbole AUTO se met à clignoter rapidement.

15 Pour finir, il vous suffit de suivre les étapes indiquées dans la section précédente.

Cuissons avec sonde à viande


La sonde à viande mesure la température à l'intérieur du rôti. Lorsque la sonde détecte une valeur préalablement déterminée, le four s'éteint automatiquement.

Avec la sonde à viande, un résultat optimal de la cuisson est assuré, et ce quel que soit le type de viande ou le poids du rôti.



Comment placer la sonde à viande ?

- Utilisez uniquement la sonde à viande d'origine.
- Placez la sonde avant de commencer la cuisson du rôti.
- Plantez la sonde sur un côté du rôti, de façon à ce que la pointe soit située au centre de celui-ci.
- Enfoncez entièrement la sonde, jusqu'au manche.
- Il est recommandé de retourner le rôti à mi-cuisson et d'en tenir compte pour ne pas avoir de problèmes avec la sonde.
- La pointe de la sonde ne doit pas toucher l'os ni une partie grasse. Elle ne doit pas non plus se trouver dans une zone creuse comme cela peut survenir avec les volailles.



Utilisation de la sonde à viande

- Introduisez le rôti préparé avec la sonde à viande dans le four.
- Introduisez le connecteur de la sonde dans la prise située en haut à gauche du four.
- En branchant la sonde, vous verrez le symbole  s'afficher à l'écran.



- En appuyant sur ce symbole, vous verrez apparaître la température recommandée par le four pour effectuer la cuisson. Vous pouvez modifier cette température à l'aide des symboles  ou .



- Appuyez ensuite sur le symbole .
- Sélectionnez alors une fonction ou une recette de cuisson.
- Pendant la cuisson, le symbole  s'affiche à l'écran, ainsi que la température actuelle mesurée par la sonde, en alternance avec la température sélectionnée.



- Lorsque la température sélectionnée est atteinte à l'intérieur du rôti, le four s'éteint et un signal sonore retentit.
- Sur les écrans du four, vous pouvez sélectionner les options suivantes :

CONTINUER LA CUISSON : le four continue la cuisson en mode manuel avec la dernière fonction de cuisson et de température sélectionnée.

ENREGISTRER LA RECETTE : vous pouvez enregistrer la cuisson réalisée dans la mémoire du four afin de la répéter ultérieurement.

ÉTEINDRE : en appuyant sur cette option, vous arrêtez le signal sonore et le four s'éteint. Le plat est cuit et prêt à être servi.

IMPORTANT


Si pendant la cuisson vous souhaitez modifier la température de la sonde à viande, appuyez sur le symbole  et procédez comme indiqué précédemment.

Tableau de valeurs indicatives pour la cuisson avec la sonde à viande.








CUISSON	Température de la sonde	Observations
Rôti de bœuf	35 - 40 °C	SAIGNANT
Rôti de bœuf	45 - 50 °C	À POINT
Rôti de bœuf	55 - 60 °C	BIEN CUIT
Gigot d'agneau	65 - 70 °C	
Épaule	80 - 85 °C	
Échine (longe)	65 - 70 °C	
Jambon	80 - 85 °C	
Poulet	75 - 80 °C	
Dinde rôtie	80 - 85 °C	

Programmation de la durée de cuisson avec la sonde à viande

Lorsque vous cuisinez avec la sonde à viande, vous pouvez uniquement programmer l'heure de début de cuisson et l'avertisseur.

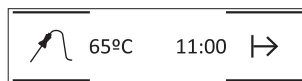
Vous ne pouvez pas programmer la durée de cuisson car celle-ci est déterminée par la sonde lorsque celle-ci atteint la température souhaitée à l'intérieur du rôti.

Pour effectuer cette programmation, suivez les opérations ci-dessous après avoir branché la sonde à viande sur le four :

- Appuyez sur le symbole . En appuyant sur les symboles  ou , vous voyez apparaître à l'écran l'heure de début de cuisson. Appuyez sur le symbole .
- En utilisant les symboles  ou , sélectionnez l'heure de début. Appuyez sur le symbole  pour confirmer. 2 bips sonores consécutifs sont émis en guise de confirmation.



- Le four reste éteint jusqu'à l'heure de début de cuisson. L'écran affiche alors :



- À l'heure programmée, le four se met en marche et effectue automatiquement la cuisson.
- Lorsque la température sélectionnée est atteinte à l'intérieur du rôti, le four s'éteint et un signal sonore retentit. Il est alors possible de choisir l'une des options suivantes sur les écrans du four :

- CONTINUER LA CUISSON
- ENREGISTRER LA RECETTE
- ÉTEINDRE


















Si vous souhaitez modifier la durée sélectionnée, reprenez les instructions précédemment indiquées.

Recettes de cuisine du four


Votre four vous offre la possibilité de cuire vos aliments en suivant les recettes proposées. Pour cela, il vous suffit de sélectionner la recette appropriée (veuillez vous reporter à la section Sélection des recettes de cuisine), d'indiquer le poids de l'aliment à cuisiner et de l'introduire dans le four.


Vous n'avez plus à vous occuper de rien, le four cuisine à votre place, avec un résultat optimal.

Vous trouverez ci-dessous les recettes de cuisine possibles :



SYMBOLE	RECETTES	PRÉCHAUFFAGE À VIDE	TEMPÉRATURE	DURÉE	POIDS	PLATS
	Poulet – volailles	—	Selon le poids	Selon le poids	0,5 - 10 Kg	Poulet, canard, dinde, oie
	Cuisses de poulet – volailles	—	Selon le poids	Selon le poids	0,5 - 2 Kg	Cuisses de poulet, canard
	Rôti de veau	—	Selon le poids	Selon le poids	0,5 - 6 Kg	Veau, rôti de viande hachée, rôti farci
	Rôti de porc	—	Selon le poids	Selon le poids	0,5 - 10 Kg	Porc, cochon de lait
	Rôti de bœuf	—	Selon le poids	Selon le poids	0,5 - 5 Kg	Bœuf, agneau, épaule de veau
	Filet	—	Selon le poids	Selon le poids	0,5 - 4 Kg	Côtelettes de bœuf, porc, rôti de bœuf
	Poisson	—	Selon le poids	Selon le poids	0,5 - 5 Kg	Poisson en général
	Savarin	—	140 - 170 °C	70 min	—	Gâteau en moule, gâteau au fromage
	Tarte aux fruits 1	—	150 - 180 °C	50 min	—	Fourré aux fruits
	Tarte aux fruits 2	—	150 - 180 °C	35 min	—	Fourré aux fruits et pâte fine
	Gâteau sur plaque	—	150 - 180 °C	—	—	Gâteau sans garniture, biscuits
	Pain blanc	OUI	160 - 190 °C	Selon le poids	0,5 - 2 Kg	
	Pain gris	OUI	160 - 190 °C	Selon le poids	1 - 4 Kg	
	Pain intégral		120 - 160 °C	Selon le poids	1 - 3 Kg	
	Soufflé		160 - 190 °C	40 min	—	Gratin de légumes, pâtes, pommes de terre
	Pizza à pâte épaisse	OUI	190 - 250 °C	12 min	—	
	Pizza à pâte fine	OUI	190 - 250 °C	9 min	—	

Sélection des recettes de cuisine


1 Allumez le four en appuyant sur le symbole .




2 Appuyez sur le symbole  pour accéder au menu Recettes.



3 En utilisant les symboles  ou , vous pouvez accéder aux différentes recettes. Appuyez sur le symbole de la recette pour la sélectionner.



4 Le symbole  et la température correspondant à la recette sélectionnée s'affichent alors à l'écran. Il vous est également demandé de confirmer le poids de l'aliment à cuire.

5 En utilisant les symboles  ou , sélectionnez le poids de l'aliment. Appuyez ensuite sur le symbole .

6 2 bips consécutifs sont émis en guise de confirmation de la recette choisie et le symbole AUTO clignote lentement sur l'horloge. Le four se met alors en marche et l'écran affiche l'heure de fin de cuisson prévue pendant quelques instants.

7 Le poids de l'aliment choisi s'affiche ensuite à l'écran. Celui-ci peut être modifié (en appuyant sur la valeur affichée à l'écran) uniquement pendant les 10 premières minutes de cuisson.



8 Une fois ce délai écoulé, il n'est plus possible de modifier le poids.

9 À la fin de la durée programmée pour la recette, un signal sonore retentit et le symbole AUTO se met à clignoter. Il est possible de sélectionner les options suivantes sur les écrans du four :

CONTINUER LA CUISSON : le four vous demande de choisir une fonction de cuisson pour continuer en mode manuel.

ÉTEINDRE : le signal sonore s'interrompt et le four s'éteint. Le plat est alors cuit et prêt à être servi.

Informations importantes pour la cuisson avec recettes

- Lorsque vous sélectionnez une recette, le four calcule automatiquement la température et la durée de cuisson nécessaires en fonction du poids indiqué. Ces valeurs peuvent toutefois être modifiées. Sauf indication contraire, la durée de cuisson correspond à un four sans préchauffage.
- Il est donc très important de sélectionner le poids réel de l'aliment afin que la recette soit réalisée de façon satisfaisante.
- Si vous cuisinez avec la sonde à viande, le four détermine uniquement la température de cuisson. La durée dépend de la température que vous avez sélectionnée pour la sonde.

- Avec les programmes de rôtissage, après une certaine durée de cuisson, le four vous suggère de retourner le rôti. À ce moment, le four émet un signal sonore pendant un certain temps.

Si vous ne retournez pas le rôti, le four poursuit la cuisson avec la recette programmée.


- Lorsque vous utilisez les rôtis, il vous faut tenir compte du fait que les viandes recouvertes d'une importante couche de graisse ont besoin d'une durée de cuisson nettement plus longue. La durée doit également être rallongée lorsque plusieurs pièces de viandes sont cuisinées.
- Pour les pâtisseries, pains ou gratins, il vous faut tenir compte du fait que les recettes ont été élaborées pour un poids de 500 g de farine ou 1 kg de pommes de terre ou de légumes crus.
- Si vous souhaitez cuisiner des quantités plus importantes, il vous faut alors diminuer légèrement la température et augmenter la durée de cuisson (environ 10 minutes par kg supplémentaire).
- Si vous souhaitez cuisiner des quantités moins importantes, diminuez la durée de cuisson et augmentez la température.

MISE EN GARDE

Les recettes de pain blanc, pain noir et pizza à pâte fine ou épaisse requièrent un préchauffage du four à vide avant d'introduire l'aliment. De cette façon, le four atteint la température optimale pour la cuisson de ces aliments dans les meilleures conditions.

Pour les autres recettes, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Lorsque vous utilisez ces recettes, procédez comme suit :



- Sélectionnez tout d'abord la recette afin que le four se mette à chauffer.
- **IMPORTANT** : n'introduisez pas l'aliment avant le signal du four.
- Durant le préchauffage du four, le symbole  est allumé sur l'horloge.
- Un signal sonore vous avertit lorsque la température prévue pour la recette est atteinte.
- Vous pouvez alors introduire l'aliment.
- Le signal sonore persistera et le message restera affiché à l'écran jusqu'à ce que vous ayez ouvert la porte pour introduire l'aliment.
- La cuisson est réalisée de manière automatique en suivant la recette choisie.

Utilisation des mémoires du four

Enregistrement d'une cuisson dans une mémoire du four



Comme vous avez pu le voir dans le manuel, une fois la cuisson terminée, le four vous propose toujours de l'enregistrer dans une mémoire afin de pouvoir la répéter ultérieurement dans les mêmes conditions. Le four est pourvu de 10 mémoires pour enregistrer des recettes.

Lorsque vous appuyez sur **ENREGISTRER RECETTE**, le four vous demande d'indiquer le type de recette à enregistrer (viande, poisson, pâtisserie, etc.).

Utilisez les symboles  ou  pour sélectionner le type de recette et appuyez ensuite sur le symbole correspondant pour le sélectionner.







Si la mémoire n'est pas suffisante pour l'enregistrement de la recette, un message apparaît sur l'écran de texte.

Vous pouvez alors choisir de ne pas enregistrer la recette (en éteignant le four) ou de l'enregistrer sur une autre recette existante (par écrasement). Le cas échéant, le four vous demande d'indiquer la mémoire à écraser.

En utilisant les symboles  ou , recherchez la mémoire de votre choix. Appuyez ensuite sur le numéro de la mémoire pour la sélectionner.

Le four affiche alors le type de recette et la mémoire utilisée pour l'enregistrement.

Cuisson avec les mémoires du four

- Pour utiliser l'une des mémoires après avoir allumé le four, appuyez  sur l'option de cuisson avec recettes .
- En utilisant les symboles  ou , choisissez parmi les différentes recettes de cuisson jusqu'à arriver à **MÉMOIRES**. Appuyez sur le symbole **M** pour sélectionner.
- À l'aide des symboles  ou , sélectionnez la mémoire de votre choix.



- Après avoir appuyé sur la mémoire choisie, 2 bips sonores consécutifs sont émis en guise de confirmation et le four se met en marche.

- À la fin de la durée programmée pour la recette, le four s'éteint, un signal sonore retentit et le symbole AUTO clignote lentement. Vous pouvez alors sélectionner les options suivantes sur les écrans du four :

CONTINUER LA CUISSON : le four vous demande de sélectionner une fonction de cuisson pour continuer en mode manuel.

ENREGISTRER LA RECETTE : si vous avez effectué des changements pendant la cuisson, vous pouvez les enregistrer dans une nouvelle recette.

ÉTEINDRE : en sélectionnant cette option, le signal sonore s'interrompt et le four s'éteint. Le plat est alors cuit et prêt à être servi.

IMPORTANT


Après un court instant, si vous n'avez sélectionné aucune option, le four s'éteint automatiquement.

Autres fonctions spéciales

Fonction Sécurité enfants

Cette fonction verrouille l'utilisation du four, interdisant ainsi sa manipulation par de petits enfants.

1) Pour activer cette fonction :

- Allumez d'abord le four en appuyant sur le symbole  si celui-ci est éteint.
- Appuyez ensuite simultanément sur les symboles + et -.

- 1 bip sonore prolongé est alors émis et les écrans du four affichent un message vous informant que le four est verrouillé.

Si vous touchez le four à n'importe quel moment, le message précédent s'affiche de nouveau.

2) Pour désactiver la fonction :

- Appuyez simultanément sur les symboles + et -.

Fonction de nettoyage Teka Hydroclean®

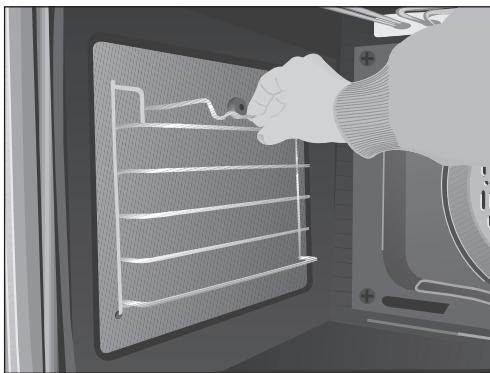
Grâce à l'action combinée de la vapeur d'eau et des propriétés exceptionnelles du nouvel émail Teka Hydroclean®, cette fonction permet de retirer sans effort la graisse et les traces de saleté adhérentes aux parois du four.

Grâce à la nouvelle technologie TEKA Hydroclean®, aucun produit anti-graisse n'est nécessaire pour le nettoyage du four. Les parois sont en effet totalement dépourvues de graisse après retrait des traces d'eau et de saleté.

Réalisation d'un cycle de nettoyage du four

Effectuez toujours le cycle de nettoyage lorsque le four est froid. Si le four est trop chaud, le résultat n'est pas optimal.



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



Mise en garde



Ne nettoyez jamais le four et la plaque en même temps avec la fonction TEKA Hydroclean® ; le résultat ne serait pas satisfaisant. Pour nettoyer la plaque, suivez les instructions indiquées ci-dessous :

2. Lorsque le four est froid, versez progressivement 250 ml d'eau dans la partie inférieure de la cavité.
3. Appuyez sur le capteur ① pour allumer le four.

4. Appuyez sur le symbole  et sélectionnez la fonction Teka Hydroclean®.
5. Un signal sonore est alors émis pour confirmer la mise en marche de la fonction Teka Hydroclean®, le symbole  se met à clignoter lentement et l'écran affiche la durée restante avant la fin du cycle de nettoyage.

IMPORTANT

La durée de cette fonction ne peut pas être modifiée. Pour arrêter le processus avant la fin, éteignez le four en appuyant sur le capteur ①.

6. Une fois l'heure de fin atteinte, le four s'éteint, un signal sonore retentit et le symbole  se met à clignoter rapidement.
7. Appuyez sur le symbole ① pour interrompre le signal sonore et éteindre le symbole .
8. Les traces de saleté ainsi que l'excédent d'eau à l'intérieur du four peuvent alors être retirés à l'aide d'un chiffon humide.

IMPORTANT

N'ouvrez pas la porte du four avant la fin du cycle de nettoyage. La phase de refroidissement est nécessaire au bon déroulement de celui-ci.

Le cycle de nettoyage est réalisé à basse température. Lorsqu'il est terminé, vous pouvez retirer les traces de saleté présentes à l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon humide sans aucun risque de brûlure. Toutefois, les temps de refroidissement peuvent varier en fonction de la température ambiante. Avant de toucher directement la surface du four, veillez à ce que la température soit appropriée.

Réalisation d'un cycle de nettoyage de la plaque

Les propriétés exceptionnelles de l'émail TEKA Hydroclean® permettent d'éliminer aisément les traces d'aliments présentes sur les plaques. Selon les caractéristiques des aliments, si les traces persistent après un nettoyage normal, procédez comme suit :

1. Placez la plaque à nettoyer à mi-hauteur sur le support de plaques.
2. Lorsque le four est froid, versez lentement 250 ml d'eau dans la plaque.
3. Sélectionnez la fonction de nettoyage TEKA Hydroclean®.

IMPORTANT

L'émail Teka Hydroclean est conçu pour être nettoyé en utilisant le cycle de nettoyage automatique intégré au four. Toute autre méthode de nettoyage pourrait endommager l'émail. Evitez tout particulièrement l'emploi de produits anticalcaires qui peuvent altérer sérieusement les propriétés de l'émail.

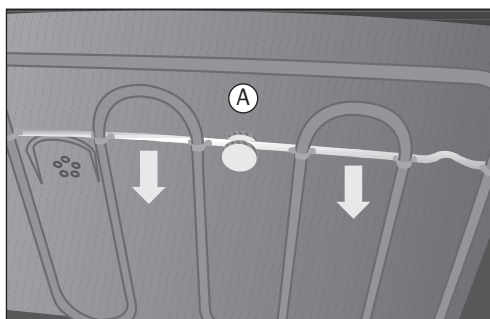
L'utilisation du lave-vaisselle est déconseillée pour le nettoyage des plaques en émail Teka Hydroclean. Pour un nettoyage en profondeur, utilisez des détergents doux.

Certains aliments comme la tomate, le vinaigre, les sauces de rôti salées, etc. peuvent modifier l'aspect de la surface de l'émail.

Utilisation du grill rabattable

Pour nettoyer la partie supérieure du four :

- Attendez que le four soit froid.
- Poussez avec les deux mains la tige de la résistance du grill (A), jusqu'à ce qu'elle se dégage de la fixation supérieure.
- Tournez la résistance et nettoyez la partie supérieure du four.
- Remplacez enfin la résistance du grill dans sa position de départ.

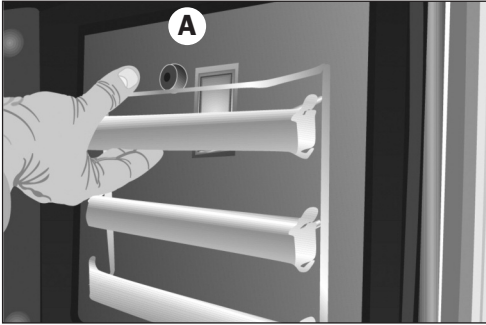


Changement de l'ampoule du four

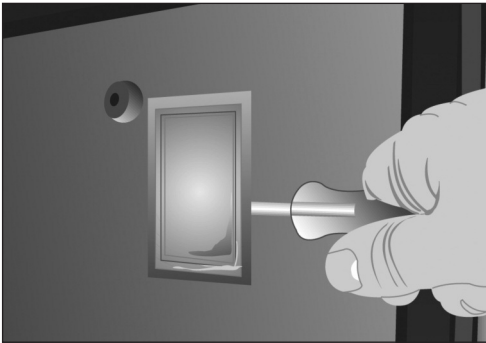
MISE EN GARDE

Pour changer l'ampoule, veuillez d'abord à ce que le four soit débranché du secteur.

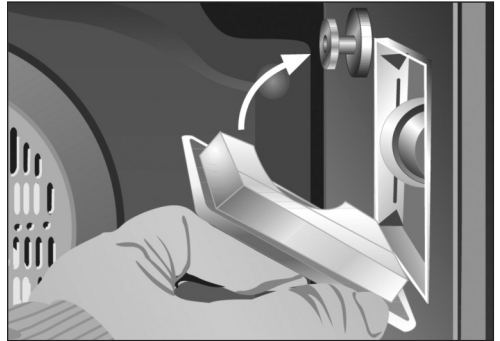
- Démontez les rails télescopiques en retirant l'écrou (A).



- Retirez la lentille de la douille à l'aide d'un outil.



- Remplacez l'ampoule.
- Remontez la lentille en vous assurant qu'elle est bien emboîtée.



L'ampoule doit pouvoir résister à des chaleurs allant jusqu'à 300 °C. Vous pouvez la commander auprès du Service d'assistance technique.



- 1 Bedienfeld
- 2 Ofendichtung
- 3 Grillheizung
- 4 Rost
- 5 Teleskopschienen
- 6 Kuchenblech
- 7 Fettpfanne
- 8 Abschaltautomatik
- 9 Scharnier
- 10 Tür
- 11 Kühlungsluftauslass
- 12 Befestigungsrahmen
- 13 Grillblech
- 14 Rauchabzug
- 15 Hinterwand
- 16 Lampen
- 17 Ventilator
- 18 Großes Innenglas

Bedienfeld



1 Zugang zur Menünavigation

2 Informationsanzeigen

3 Sensor für die Innenbeleuchtung

4 Uhr

5 An/Aus-Schalter des Ofens

Achtung

Ihr Backofen ist mit Touch-Control-Technologie ausgestattet. Um sie zu bedienen, genügt es, die Symbole auf dem Glas mit dem Finger zu berühren.



Die Empfindlichkeit der Touch-Control passt sich stets den Umgebungsbedingungen an. Wenn Sie den Ofen an das Stromnetz anschließen, achten Sie darauf, dass das Glas des Bedienfeldes sauber und frei von Hindernissen ist.

Sollte der Backofen nicht korrekt reagieren, wenn Sie das Glas mit dem Finger berühren, muss man den Ofen vom Stromnetz trennen und nach einem Augenblick wieder anschließen. Auf diese Weise stellen sich die Sensoren automatisch richtig ein und reagieren wieder auf Berührung mit dem Finger.


Sehr wichtig

Bei einem Stromausfall wird die Programmierung Ihres elektronischen Backofens gelöscht und die Anzeige 12:00 blinkt. Sie müssen die Uhrzeit am Backofen einstellen und ihn neu programmieren.





Einstellung der elektronischen Uhr

- Wenn Sie Ihren Ofen anschließen, sehen Sie, dass auf der Uhr die Anzeige 12:00 blinkt. Außerdem sehen Sie, dass Sie von den Textanzeigen aufgefordert werden, die Sprache für die Meldungen zu wählen.
- Wählen Sie die Sprache, indem Sie  bzw.  antippen. Anschließend tippen Sie auf dem Display auf den Namen der gewählten Sprache.
- Stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie auf dem Glas + bzw. - antippen.
- Danach hören Sie 2 aufeinander folgende Pieptöne zur Bestätigung.
- Der Backofen zeigt die gewählte Uhrzeit an.

Backofenbetrieb

Um mit Ihrem Backofen zu backen oder zu braten, müssen Sie auf das Symbol  tippen. Im Folgenden sehen Sie auf dem Display die verschiedenen Möglichkeiten, den Backofen zu bedienen.







- Steuerung der Garvorgänge . Sie können die gewünschte Garfunktion durch die Kombination verschiedener Heizquellen wählen.
- Wahl der Garprogramme . Sie müssen nur das Lebensmittel in den Ofen stellen und sein Gewicht auf der Leuchtanzeige eingeben. Der Ofen gart automatisch für Sie.
- Einstellung des Backofens . Zugang zu den verschiedenen individuellen Anpassungsmöglichkeiten des Backofens.
- Programmierung der elektronischen Uhr . So programmieren Sie den Gebrauch des Ofens mit Zeitfunktionen.


Wenn Sie keine Funktion oder kein Garprogramm wählen, schaltet sich der Backofen wieder aus und zeigt nur die aktuelle Uhrzeit an.

Wichtige Hinweise für die Bedienung des Backofens




Um Ihren elektronischen Backofen zu programmieren, müssen Sie folgende Hinweise beachten:

1. Wenn die Symbole  bzw.  rot aufleuchten, können Sie sie antippen und durch die Menüs blättern oder die Werte verändern. Wenn die Symbole ausgeschaltet sind, reagieren Sie auch bei Berührung nicht.
2. Wenn die Symbole auf den Textanzeigen zwischen  angezeigt werden, kann man sie antippen, um die Menüs oder die Funktionen zu steuern. Wenn Sie nicht so angezeigt werden, dienen sie nur zur Information.

3. Bei Antippen des Symbols  verlässt man das Menü, in dem man sich befindet, und geht zu einem vorhergehenden Menü.

4. Wenn Sie das Symbol  antippen, schaltet sich der Backofen aus und löscht die programmierten Einstellungen.



Einstellung des Backofens. Instrumente

Wenn Sie auf der Leuchtanzeige das Symbol  antippen und danach die Symbole  bzw. , können Sie auf die verschiedenen Anpassungsoptionen Ihres Backofens zugreifen.

S1. Ändern der Uhrzeit

Sie können die Uhrzeit ändern. Nachdem Sie **S1** angetippt haben, tippen Sie auf die Symbole +/- der Uhr, um die Uhrzeit zu ändern. Danach tippen Sie auf OK.



S2. Sprache

Sie können die gewählte Sprache ändern. Tippen Sie auf **S2** auf dem Display und suchen Sie danach die gewünschte Sprache durch Antippen des Symbols  bzw. . Zuletzt tippen Sie zur Bestätigung auf die gewählte Sprache.

S3. Ausschalten der Uhr.



Wenn Sie möchten, schaltet sich die Uhr des Backofens aus, wenn dieser nicht in Gebrauch ist. Wenn Sie auf **S3** tippen, werden Sie gefragt, ob die Uhr ausgeschaltet werden soll oder nicht. Tippen Sie auf die gewünschte Option.

S4. Helligkeit.

Sie können die Helligkeit des Textes, der auf den Anzeigen erscheint, verändern. Tippen Sie auf **S4** und wählen Sie den Helligkeitsgrad (1-5) aus, indem Sie die Symbole  bzw.  antippen. Gleichzeitig sehen Sie, wie sich die Helligkeit der Anzeige auf dem Display verändert. Zuletzt tippen Sie auf den gewählten Wert, um die Auswahl zu bestätigen.

S5. Höchstzeitbeschränkung

Sie können die maximale Garzeit eines Gerichts wählen. Wenn Sie beim Garen im manuellen Betrieb aus irgendeinem Grund vergessen, den Backofen auszuschalten, schaltet dieser sich automatisch ab, nachdem die eingegebene Zeitbeschränkung erreicht wurde.

Nachdem Sie auf **S5** getippt haben, tippen Sie auf die Symbole  bzw. , um die Höchstdauer in Stunden zu wählen. Zuletzt tippen Sie auf den gewählten Wert auf dem Display.

S6. Schnelles Vorwärmen.

Sie können die Funktion Schnelles Vorwärmen bei Beginn eines Garvorgangs (im Backofen automatisch eingestellt und beim Garen mit Garprogrammen nicht anwendbar) ausschalten.

Wenn Sie auf **S6** tippen, werden Sie gefragt, ob die Funktion Schnelles Vorwärmen ausgeschaltet werden soll oder nicht. Tippen Sie auf die gewünschte Option.



S7. Innenbeleuchtung

Die Innenbeleuchtung des Backofens schaltet sich nach Beginn eines Garvorgangs automatisch aus. Wenn Sie diese Option wählen, bleibt die Innenbeleuchtung während des gesamten Garvorgangs eingeschaltet.

Wenn Sie auf **S7** tippen, werden Sie gefragt, ob die Innenbeleuchtung während des Garvorgangs eingeschaltet bleiben soll oder nicht. Tippen Sie auf die gewünschte Option.

S8. Tondauer Ende

Sie können die Dauer des Tonsignals nach Beendigung einer programmierten Garzeit oder eines Garprogramms wählen.



Tippen Sie auf **S8**, und tippen Sie dann auf die Symbole  bzw. , um die Dauer des Beendigungssignals zu wählen. Zuletzt tippen Sie auf den gewählten Wert auf dem Display.

S9. Kindersicherung

Wenn Sie diese Option wählen, bleibt der Backofen blockiert, wenn er nicht in Gebrauch ist, damit ihn kleine Kinder nicht handhaben können. Um den Backofen zu entsperren, müssen Sie die Sensoren + und – gleichzeitig antippen.

Nachdem Sie auf **S9** getippt haben, werden Sie gefragt, ob die Kindersicherung automatisch eingeschaltet werden soll oder nicht. Tippen Sie auf die gewünschte Option.

S10. Speicher Löschen

Sie können Speicher löschen, um Platz für die Aufnahme von weiteren Garprogrammen zu schaffen. Nachdem Sie auf **S10** getippt haben, tippen Sie auf die Symbole  bzw. , um den Speicher zu suchen, den Sie löschen möchten.

Wenn Sie den zu löschenden Speicher gefunden haben, tippen Sie auf **M...**, um ihn

auszuwählen. Der Backofen fordert Sie auf, zu bestätigen, dass Sie diesen Speicher löschen wollen. Wenn Sie ihn nicht löschen wollen, tippen Sie den Pfeil an, um das Menü zu verlassen und zur vorigen Anzeige zurückzukehren.

Tippen Sie zur Bestätigung auf **Löschen bestätigen**. Anschließend sehen Sie eine Meldung, die anzeigt, dass der gewählte Speicher gelöscht wurde.

S11. Demo-Funktion

Mit dieser Option können Sie den Backofen bedienen, ohne dass er warm wird. Dieses Instrument ist für die Verwendung durch den technischen Kundendienst gedacht.

Nachdem Sie auf **S11** tippen, werden Sie gefragt, ob der Backofen im Demo-Modus betrieben werden soll oder nicht. Tippen Sie auf die gewünschte Option.

S12. Einstellungen Wiederherstellen

Sie können die anfänglichen Werkseinstellungen wiederherstellen. Der Backofen verliert dann alle individuellen Einstellungen, die Sie ausgeführt haben, mit Ausnahme der Uhrzeit und des Datums.

Nachdem Sie auf **S12** getippt haben, werden Sie gefragt, ob Sie die Werkseinstellungen wiederherstellen möchten. Tippen Sie auf die gewünschte Option.

Garfunktionen des Backofens

Mit den im Anschluss beschriebenen Garfunktionen verfügen Sie über vielfältige Möglichkeiten, um Ihre Gerichte zu braten oder zu backen. Sie können die Gartabellen, die dieser Gebrauchsanweisung beiliegen, zu Hilfe nehmen, um die besten Ergebnisse zu erreichen.

Ober-/Unterhitze

Für Biskuitteig und Torten, die gleichmäßige Hitze benötigen und eine lockere Textur erhalten sollen.

Oberhitze

Geeignet für die allmähliche Erwärmung von Lebensmitteln. Zum Anwärmen von Tellern.

Unterhitze

Hitze nur von der Unterseite. Geeignet für das Anwärmen von Tellern oder zum Aufgehen von Kuchenteig und Ähnlichem.

Grill und Unterhitze

Speziell für Braten. Kann für alle Stücke ungeachtet ihrer Größe eingesetzt werden.

Grill

Gratinieren und überbacken. Ermöglicht die Bräunung der Außenschicht, ohne das Innere des Garguts zu beeinflussen. Für flache Stücke wie Steaks, Rippchen, Fisch, Toast.



Großflächengrill

Sie können größere Flächen als beim Grill überbacken und sie gleichzeitig stärker gratinieren und schneller bräunen.



Grill / Großflächengrill mit Umluft

Gleichmäßiges Braten und gleichzeitiges Oberflächenbräunung. Ideal für Grillgerichte. Speziell für große Stücke wie Geflügel, Wild usw. Es wird empfohlen, das Fleischstück auf den Grillrost zu legen und das Blech zum Aufsammeln der Bratensäfte darunter zu platzieren.

Achtung

Während der Verwendung der Betriebsarten Grill, Maxi-Grill oder Grill/Maxi-Grill mit Heißluft muss die Backofentür geschlossen bleiben.



Oberhitze/Unterhitze mit Umluft

Für Braten und Gebäck geeignet. Der Lüfter verteilt die Wärme gleichmäßig im Ofeninneren, wodurch Garzeit und -temperatur reduziert werden.



Heißluft

Der Lüfter verteilt die Wärme, die von einem Heizelement im hinteren Teil des Backofens ausgeht. Aufgrund der dabei entstehenden einheitlichen Temperatur kann gleichzeitig auf 2 Ebenen gegart werden.



Heißluft + Unterhitze

Besonders für Pizzen, Pasteten oder mit Obst gefüllte Kuchen und Biskuits.



Niedertemperaturgaren

Besonders für traditionelle Fleischgerichte mit Sauce, Gulasch usw. und allgemein für Gerichte, die bei niedriger Temperatur zubereitet werden sollen (mit besonders langen Garzeiten und bei schwacher Hitze).

Um die besten Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, für Backöfen geeignete Töpfe mit Deckel zu verwenden.



Auftauen

Siehe Abschnitt „Empfehlungen für das Auftauen von Lebensmitteln“.



Warmhalten

Mit dieser Funktion können Sie Ihre Teller oder Gerichte bis zum Servieren warm halten. Mit dieser Funktion kann die Temperatur im Backofeninneren nur zwischen 50° C und 90° C variieren. Es besteht die Möglichkeit, Fleisch bei 60 °C im Ofen warm zu halten. Dicke Fleischstücke können 1-2 Stunden, dünne Stücke 30-40 Minuten lang warmgehalten werden.






Reinigungsfunktion



TEKA HYDROCLEAN®

Nach Ausführung dieses Reinigungszyklus lassen sich Fett und Schmutzreste, die an den Backofenwänden haften, mühelos mit einem feuchten Tuch entfernen.


Steuerung der Garvorgänge

Wenn Sie auf der Leuchtanzeige auf das Symbol  tippen und danach auf die Symbole  bzw. , können Sie auf die verschiedenen Funktionen Ihres Backofens zugreifen.


1 Tippen Sie auf das gewählte Funktionssymbol.

2 Anschließend werden Sie aufgefordert, mit den Symbolen  bzw.  den vom Backofen vorgeschlagenen Temperaturwert zu ändern.



3 Nachdem Sie die Gartemperatur gewählt haben, tippen Sie auf das Symbol  auf der Leuchtanzeige. Anschließend hören Sie 2 aufeinander folgende Pieptöne. Der Backofen beginnt zu garen und auf der Leuchtanzeige sehen Sie die bis zu diesem Moment abgelaufene Garzeit und den Zugriff zur Programmierung der Uhr.




4 Um das Garen zu beenden, müssen Sie nur das Symbol  antippen.

5 Danach schaltet sich der Backofen aus. Die Textanzeige zeigt Ihnen die Option „Garprogramm speichern“.


6 Wenn Sie auf diese Option drücken, können Sie den ausgeführten Garvorgang speichern, um ihn später zu wiederholen. Wenn Sie den Sensor nicht antippen, zeigt der Backofen nach kurzer Zeit nur die aktuelle Uhrzeit an.

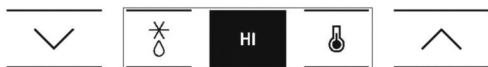
WICHTIG



Wenn der Backofen die gewählte Temperatur erreicht hat, ist ein Signalton zu hören. Während des Garvorgangs leuchtet das Symbol  auf. Damit wird angezeigt, dass das Nahrungsmittel in diesem Moment erhitzt wird.

Empfehlungen für das Auftauen von Lebensmitteln

Das Auftauen erfolgt anhand eines Warmluftsystems mit 2 Stufen, d.h. auf Stufe **HI** für Fleisch allgemein und auf Stufe **LO** für Fisch, Backwaren und Brot.

- Bei Anwahl der Funktion  (siehe Anweisungen im Abschnitt „Steuerung der Garvorgänge“), erscheint auf der Leuchtanzeige:



- Tippen Sie auf die Symbole  bzw. , um die Auftaustufe HI oder LO zu wählen. Anschließend tippen Sie zur Bestätigung auf die Anzeige HI oder LO.
- Am Ende hören Sie 2 aufeinander folgende Pieptöne zur Bestätigung.

Beim Auftauen von Lebensmitteln ist Folgendes zu beachten:

- Unverpackte Lebensmittel sollten auf ein Backblech oder in eine Schale gelegt werden.
- Große Fleisch- oder Fischstücke zum Auftauen auf den Rost legen und Blech zum Auffangen der Flüssigkeiten darunter stellen.
- Fleisch und Fisch müssen für die Zubereitung nicht komplett aufgetaut sein. Es reicht aus, wenn die Oberfläche weich ist, um sie würzen zu können.
- Nach dem Auftauen sollte das Lebensmittel immer gegart werden.
- Aufgetaute Lebensmittel nicht wieder einfrieren.

Für die Auftauzeiten und die zu wählende Stufe beachten Sie die folgende Tabelle:

LEBENSMITTEL	STUFE LO		STUFE HI	
	Gewicht	Zeit	Gewicht	Zeit
Brot	1/2 Kg	35 Min.		
Torte/Kuchen	1/2 Kg	25 Min.		
Fisch	1/2 Kg	30 Min.		
Fisch	1 Kg	40 Min.		
Hähnchen			1 Kg	75 Min.
Hähnchen			1,5 Kg	90 Min.
Kotelett			1/2 Kg	40 Min.
Hackfleisch			1/2 Kg	60 Min.
Hackfleisch			1 Kg	120 Min.

Die in der Tabelle angegebenen Temperaturen sind Richtwerte, wobei die Auftauzeit von der Umgebungstemperatur, dem Gewicht und dem Gefriergrad des Lebensmittels abhängt.

Programmierung der elektronischen Uhr


Die Uhr Ihres Backofens ermöglicht die Programmierung folgender Funktionen:


- Schaltuhr:** Erzeugt nach Ablauf der Zeit ein akustisches Signal. Dafür muss der Backofen nicht in Betrieb sein.
- Garzeit:** Sie können die Garzeit wählen, nach deren Ablauf sich der Backofen automatisch ausschaltet.
- Beendigungszeitpunkt des Garvorgangs:** Ermöglicht das Garen bis zu einer eingestellten Uhrzeit. Danach schaltet sich der Backofen automatisch aus.
- Dauer und Ende des Garvorgangs:** Sie können die Dauer und den Zeitpunkt der Beendigung des Garvorgangs wählen. Mit dieser Funktion schaltet sich der Backofen automatisch zu der erforderlichen Uhrzeit ein, um während der gewählten Zeit (Dauer) zu garen, und schaltet sich automatisch zu dem von uns angegebenen Zeitpunkt (Ende der Garzeit) aus.

1. Programmierung der Schaltuhr

- Tippen Sie auf das Symbol \oplus auf der Leuchtanzeige. Wenn Sie die Symbole \sphericalangle bzw. \sphericalangle antippen, können Sie die Funktionen der Schaltuhr sehen.
- Wenn Sie die Funktion gefunden haben, tippen Sie das Symbol auf der Leuchtanzeige an. Wenn Sie den Pfeil antippen, verlassen Sie das Menü und kehren zur vorherigen Leuchtanzeige zurück.
- Wählen Sie die Zeit, indem Sie auf die Symbole +/– tippen, damit die Schaltuhr ein Signal gibt.
- Danach tippen Sie auf das Symbol **OK**. Wenn Sie auf den Pfeil tippen, erscheint das vorherige Menü und die von Ihnen vorgenommene Einstellung wird gelöscht.






5 Es erklingen zwei aufeinander folgende Pieptöne. Auf der Schaltuhr wird die restliche Zeit angezeigt, bis das Signal ertönt. Das Symbol  blinkt langsam.


6 Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Symbol  blinkt schnell.



7 Tippen Sie auf irgendeine Sensortaste, um das akustische Signal zu stoppen.

Wenn Sie die gewählte Zeit ändern möchten, folgen Sie erneut den oben angegebenen Schritten.


2. Einstellung der Dauer des Garvorgangs.

1 Tippen Sie das Symbol  auf der Leuchtanzeige an. Wenn Sie die Symbole  bzw.  antippen, können Sie die Funktionen der Schaltuhr sehen.

2 Wenn Sie die Funktion  gefunden haben, tippen Sie auf das Symbol auf der Leuchtanzeige. Wenn Sie auf den Pfeil tippen, verlassen Sie das Menü und kehren zur vorherigen Leuchtanzeige zurück.

3 Tippen Sie auf die Symbole  bzw. , um die Dauer einzustellen.



4 Danach tippen Sie zur Bestätigung auf das Symbol . Wenn Sie auf den Pfeil tippen, erscheint das vorherige Menü und die von Ihnen vorgenommene Einstellung wird gelöscht.

5 Es erklingen aufeinander folgende 2 Pieptöne und auf der Schaltuhr blinkt das Symbol AUTO langsam. Auf der Anzeige erscheinen die Garzeit und die vorgesehene Zeit der Beendigung.

6 Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen ab, es erklingt ein akustisches Signal und das Symbol AUTO blinkt schnell.

7 Auf den Leuchtanzeigen des Backofens können Sie die folgenden Optionen wählen:

WEITER KOCHEN: Der Backofen setzt den Garvorgang manuell mit der letzten Garfunktion und der von Ihnen gewählten Temperatur fort.




REZEPT SPEICHERN: Sie können im Datenspeicher des Backofens den ausgeführten Garvorgang speichern, damit Sie ihn später wiederholen können.


AUSSCHALTEN: Wenn Sie diese Option antippen, schalten Sie das akustische Signal ab und den Backofen aus. Das Gericht ist fertig und servierbereit.



WICHTIG

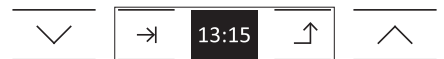
Wenn Sie die gewählte Zeit ändern möchten, folgen Sie erneut den oben angegebenen Schritten.


3. Einstellung des Beendigungszeitpunktes des Garvorgangs.

1 Tippen Sie auf das Symbol  auf der Leuchtanzeige. Wenn Sie auf die Symbole  bzw.  tippen, können Sie die Funktionen der Schaltuhr sehen.

2 Wenn Sie die Funktion  gefunden haben, tippen Sie das Symbol auf der Leuchtanzeige an. Wenn Sie auf den Pfeil tippen, verlassen Sie das Menü und kehren zur vorherigen Leuchtanzeige zurück.

3 Auf der Leuchtanzeige sehen Sie die aktuelle Uhrzeit. Durch das Tippen auf die Symbole  bzw.  wählen Sie den Beendigungszeitpunkt.



4 Danach tippen Sie zur Bestätigung auf das Symbol . Wenn Sie auf den Pfeil tippen, erscheint das vorherige Menü und die von Ihnen vorgenommene Einstellung wird gelöscht.

5 Es erklingen 2 aufeinander folgende Pieptöne und auf der Schaltuhr blinkt das Symbol AUTO langsam. Auf der Anzeige erscheinen die Garzeit und die vorgesehene Zeit der Beendigung.

6 Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen aus, es erklingt ein akustisches Signal und das Symbol AUTO blinkt schnell.

7 Zum Schluss müssen Sie nur den im vorherigen Abschnitt beschriebenen Schritten folgen.

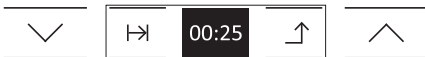
4. Einstellung der Dauer und des Endes des Garvorgangs.

1 Tippen Sie auf das Symbol \ominus auf der Leuchtanzeige. Wenn Sie auf die Symbole \wedge bzw. \vee tippen, können Sie die Funktionen der Schaltuhr sehen.

2 Wenn Sie die Funktion \mapsto gefunden haben, tippen Sie das Symbol auf der Leuchtanzeige. Wenn Sie auf den Pfeil tippen, verlassen Sie das Menü und kehren zur vorherigen Leuchtanzeige zurück.

3 Tippen Sie auf die Symbole \wedge bzw. \vee , um die Dauer einzustellen.

4 Danach tippen Sie zur Bestätigung auf



das Symbol \mapsto . Wenn Sie auf den Pfeil tippen, erscheint das vorherige Menü und die von Ihnen vorgenommene Einstellung wird gelöscht.

5 Es erklingen 2 aufeinander folgende Pieptöne und auf der Schaltuhr blinkt das Symbol AUTO langsam. Auf der Leuchtanzeige erscheinen die Garzeit und die vorgesehene Zeit der Beendigung.

6 Tippen Sie auf das Symbol \ominus auf der Anzeige. Suchen Sie durch Antippen der Symbole \wedge bzw. \vee die Funktion zur Einstellung des Beendigungszeitpunkts.

7 Wenn Sie die Funktion gefunden haben, tippen Sie auf das Symbol auf der Leuchtanzeige.

8 Auf der Leuchtanzeige sehen Sie die aktuelle Uhrzeit. Durch Antippen der Symbole \wedge bzw. \vee wählen Sie den Beendigungszeitpunkt.



9 Danach tippen Sie zur Bestätigung auf das Symbol \mapsto .

10 Es ertönen zwei aufeinander folgende Pieptöne. Der Backofen bleibt ausgeschaltet und das Symbol AUTO leuchtet. Ihr Backofen ist programmiert.

11 Tippen Sie auf das Symbol \oplus und wählen Sie eine Funktion und eine Temperatur für den Garvorgang.

12 Wenn der Zeitpunkt für den Beginn des Garens erreicht ist, schaltet sich der Backofen ein und führt den Garvorgang während der gewählten Zeit aus.

13 Auf der Leuchtanzeige erscheinen die Garzeit und die vorgesehene Zeit der Beendigung. Auf der Uhr blinkt das Symbol AUTO langsam.

14 Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen aus, es erklingt ein akustisches Signal und das Symbol AUTO blinkt schnell.

15 Zum Schluss müssen Sie nur den im vorherigen Abschnitt beschriebenen Schritten folgen.

Garen mit Bratenthermometer


Das Bratenthermometer misst die Temperatur im Inneren des Garguts. Sobald das Bratenthermometer einen vorgewählten Wert feststellt, schaltet sich der Backofen automatisch aus.

Durch das Garen mit dem Bratenthermometer erhält man das beste Ergebnis, unabhängig von der Art des Fleisches oder dem Gewicht des Bratens.



Einstecken des Bratenthermometers

- Verwenden Sie nur das Original-Bratenthermometer.
- Führen Sie das Bratenthermometer ein, bevor Sie das Braten beginnen.
- Stecken Sie das Bratenthermometer in eine Seite des Bratens, so dass sich die Spitze in der Mitte befindet.
- Führen Sie das Bratenthermometer vollständig bis zum Griff ein.
- Wir empfehlen, den Braten nach der Hälfte der Garzeit zu wenden. Bitte denken Sie daran, damit Sie keine Probleme mit dem Bratenthermometer haben.
- Die Thermometerspitze darf nicht in der Nähe von Fett oder Knochen und nicht innerhalb eines Hohlraums (z. B. bei Geflügel) stecken.



Gebrauch des Bratenthermometers

- Stellen Sie den vorbereiteten Braten mit dem Bratenthermometer in den Backofen.
- Verbinden Sie das Bratenthermometer mit dem Anschluss an der oberen linken Seite des Backofens.
- Wenn Sie das Bratenthermometer anschließen, sehen Sie auf der Leuchtanzeige das Symbol .



- Wenn Sie auf dieses Symbol tippen, sehen Sie die empfohlene Gartemperatur. Durch Antippen der Symbole  bzw.  können Sie die angegebene Temperatur ändern.



- Anschließend tippen Sie auf das Symbol .
- Zum Schluss wählen Sie eine Funktion oder ein Garprogramm.
- Während des Garvorgangs sehen Sie auf der Leuchtanzeige das Symbol  und abwechselnd die Temperatur, die vom Bratenthermometer in diesem Moment gemessen wird, und die gewählte Temperatur.




- Wenn die gewählte Temperatur im Inneren des Bratens erreicht worden ist, schaltet sich der Backofen aus und es ertönt ein akustisches Signal.
- Auf den Leuchtanzeigen des Backofens können Sie die folgenden Optionen wählen:

WEITER KOCHEN: Der Backofen setzt den Garvorgang manuell mit der letzten Garfunktion und der von Ihnen gewählten Temperatur fort.

REZEPT SPEICHERN: Sie können im Speicher des Backofens den ausgeführten Garvorgang speichern, damit Sie ihn später wiederholen können.

AUSSCHALTEN: Wenn Sie diese Option antippen, schalten Sie das akustische Signal ab und den Backofen aus. Das Gericht ist fertig und servierbereit.

WICHTIG

Wenn Sie während des Bratvorgangs die Temperatur des Bratenthermometers ändern möchten, tippen Sie auf das Symbol  und fahren Sie wie oben beschrieben fort.

Richtwerte zum Braten mit Bratenthermometer.








GERICHT	Kerntemperatur	Anmerkungen
Roastbeef	35-40 C°	BLUTIG
Roastbeef	45-50 C°	MEDIUM
Roastbeef	55-60 C°	DURCHGEBRATEN
Lammkeule	65-70 C°	
Eisbein	80-85 C°	
Lende	65-70 C°	
Schinken	80-85 C°	
Hähnchen	75-80 C°	
Putenbraten	80-85 C°	

Zeitprogrammierung der Garzeit mit Bratenthermometer

Wenn Sie mithilfe des Bratenthermometer garen, können Sie bei Ihrem Backofen nur die Startzeit für den Bratvorgang und den Melder programmieren.

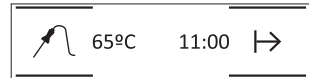
Sie können die Gardauer nicht programmieren, da diese durch den Zeitpunkt bestimmt wird, zu dem im Gargut die vom Bratenthermometer gemessene Temperatur erreicht worden ist.

Für die Ausführung dieser Programmierung, nachdem das Bratenthermometer an den Backofen angeschlossen worden ist:

- Tippen Sie auf das Symbol . Wenn Sie auf die Symbole  bzw.  tippen, sehen Sie auf der Leuchtanzeige Beginn der Garzeit. • Tippen Sie auf das Symbol .
- Durch Antippen der Symbole  bzw.  wählen Sie die Startzeit. Tippen Sie zur Bestätigung auf der Leuchtanzeige das Symbol . Es ertönen 2 aufeinander folgende Pieptöne.



- Der Backofen bleibt bis zum Beginn der Garzeit ausgeschaltet. Auf der Leuchtanzeige erscheint:




















- Zum programmierten Zeitpunkt schaltet sich der Backofen ein und führt den Garvorgang aus.
- Wenn die gewählte Temperatur im Inneren des Garguts erreicht worden ist, schaltet sich der Backofen aus und es ertönt ein akustisches Signal. Auf den Leuchtanzeigen des Backofens können Sie die folgenden Optionen wählen:
 - WEITER KOCHEN:
 - REZEPT SPEICHERN:
 - AUSSCHALTEN:

Wenn Sie die gewählte Zeit ändern möchten, folgen Sie erneut den oben angegebenen Schritten.


Garprogramme des Backofens


Ihr Backofen bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre Speisen nach den vorgeschlagenen Garprogrammen zuzubereiten. Zu diesem Zweck müssen Sie nur das geeignete Programm wählen (bitte lesen Sie den Abschnitt Wahl des Garprogramms), das Gewicht des jeweiligen Garguts angeben und es in den Backofen stellen.

Sie müssen sich um sonst nichts kümmern, da der Backofen mit optimalen Resultaten für Sie garen wird. Im Folgenden geben wir Ihnen die möglichen Garprogramme an:



SYMBOL	PROGRAMME	VORHEIZEN DES LEEREN BACKOFENS	TEMPERATUR	DAUER	GEWICHTS- SPANNE	GERICHTE
	Hähnchen - Geflügel	—	Nach Gewicht	Nach Gewicht	0,5-10 Kg	Hähnchen, Ente Pute, Gans
	Geflügelkeulen	—	Nach Gewicht	Nach Gewicht	0,5-2 Kg	Keulen Hähnchen, Ente
	Kalb	—	Nach Gewicht	Nach Gewicht	0,5-6 Kg	Kalbsbraten Hackfleisch gefüllter Braten
	Schwein	—	Nach Gewicht	Nach Gewicht	0,5-10 Kg	Schwein Spanferkel
	Rind	—	Nach Gewicht	Nach Gewicht	0,5-5 Kg	Rind, Lamm, Kalbs-hachse
	Filet	—	Nach Gewicht	Nach Gewicht	0,5-4 Kg	Koteletts Kalb, Schwein Roastbeef
	Fisch	—	Nach Gewicht	Nach Gewicht	0,5-5 Kg	Fisch allgemein
	Napf-Kuchen	—	140-170 °C	70 Min.	—	Napfkuchen Käse-Torte
	Obstblechkuchen 1	—	150-180 °C	50 Min.	—	Obst-Füllung
	Obstblechkuchen 2	—	150-180 °C	35 Min.	—	Obst-Füllung und feiner Teig
	Blechkuchen Trocken	—	150-180 °C	—	—	Kuchen ohne Füllung/Biskuit
	Weißbrot	Ja	160-190 °C	Nach Gewicht	0,5-2 Kg	
	Graubrot	Ja	160-190 °C	Nach Gewicht	1-4 Kg	
	Vollkornbrot		120-160 °C	Nach Gewicht	1-3 Kg	
	Auflauf		160-190 °C	40 Min.	—	Überbackene- Gemüse, Nudeln, Kartoffeln
	Pizza mit dickem Teig	Ja	190-250 °C	12 Min.	—	
	Pizza mit dünnem Teig	Ja	190-250 °C	9 Min.	—	

Wahl der Garprogramme

1 Schalten Sie durch Tippen auf  den Backofen ein.




2 Tippen Sie auf das Symbol , um zum Menü der Garprogramme zu gelangen.



3 Durch Antippen der Symbole  bzw.  gelangen Sie zu den verschiedenen Garprogrammen. Zum Auswählen tippen Sie auf das Symbol des Garprogramms.

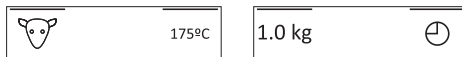


4 Anschließend werden das Symbol und die Temperatur für das gewählte Garprogramm angezeigt. Außerdem werden Sie gebeten, das Gewicht des zu garenden Nahrungsmittels einzugeben.

5 Wählen Sie durch Tippen auf die Symbole  bzw. , das Gewicht des Nahrungsmittels. Tippen Sie anschließend auf das Symbol .

6 Zur Bestätigung erklingen 2 aufeinander folgende Pieptöne und auf der Schaltuhr blinkt das Symbol AUTO langsam. Der Ofen beginnt mit dem Garvorgang und während einiger Augenblicke wird auf der Leuchtanzeige die vorgesehene Beendigungszeit angezeigt.

7 Anschließend wird das Gewicht des gewählten Nahrungsmittels angezeigt. Diese Gewichtsangabe kann nur während der ersten 10 Sekunden des Garvorgangs geändert werden (durch Tippen auf den Wert auf der Leuchtanzeige).



8 Nach Ablauf dieser Zeit kann man die Gewichtsangabe nicht mehr verändern.

9 Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen aus, es erklingt ein akustisches Signal und das Symbol AUTO blinkt schnell. Auf den Leuchtanzeigen des Backofens können Sie wählen:

WEITER KOCHEN: Der Backofen bittet Sie, eine Garfunktion auszuwählen, um manuell fortzufahren.

AUSSCHALTEN: Das akustische Signal verstummt und der Backofen wird ausgeschaltet. Das Gericht ist fertig und servierbereit.

Wichtige Informationen für das Garen mit Garprogrammen

- Wenn Sie ein Garprogramm wählen, berechnet der Backofen anhand des angegebenen Gewichts die für Ihr Gericht nötige Temperatur und Gardauer. Sie können diese Werte jedoch ändern. Falls nicht ausdrücklich anders angegeben, bezieht sich die Gardauer auf einen nicht vorgeheizten Backofen.
- Deshalb ist es sehr wichtig, das richtige Gewicht des zuzubereitenden Garguts zu wählen, damit das Garprogramm zufriedenstellend ausgeführt wird.
- Wenn Sie mit dem Bratenthermometer garen, bestimmt der Backofen nur die Temperatur des Garguts. Die Dauer hängt von der Temperatur ab, die Sie für das Bratenthermometer gewählt haben.

- Bei den Bratenprogrammen meldet Ihnen der Backofen nach Ablauf einer gewissen Garzeit, dass der Braten gewendet werden sollte. Wenn dieser Zeitpunkt erreicht ist, gibt der Backofen während einer bestimmten Dauer ein akustisches Signal ab.

Wenn Sie den Braten nicht wenden, fährt der Backofen mit dem eingestellten Garprogramm fort.

- Wenn Sie mit den Garprogramm garen, müssen Sie beachten, dass die Garzeit für Fleischgerichte mit dicker Fettschicht erheblich verlängert werden muss. Auch wenn Sie mehrere Fleischstücke braten, müssen Sie die Garzeit verlängern.
- Für Kuchen, Brot oder Aufläufe müssen Sie beachten, dass die Garprogramme für ein Gewicht von 500 g Mehl bzw. 1 kg Kartoffeln oder rohes Gemüse gedacht sind.
- Wenn Sie größere Mengen garen möchten, sollte die Temperatur etwas niedriger sein und die Garzeit um ca. 10 Minuten pro zusätzlichem Kilogramm Gewicht verlängert werden.
- Kleinere Mengen sollten kürzer und bei höherer Temperatur gegart werden.

ACHTUNG

Die Programme für Weißbrot, Graubrot, dünnen und dicken Pizzateig erfolgen mit Vorheizen bei leerem Backofen, d. h. bevor das Gargut hineingeschoben wird. Auf diese Weise hat der Backofen die geeignete Temperatur erreicht, damit diese Gerichte unter den besten Bedingungen gegart werden können.

Bei den restlichen Programmen ist ein Vorheizen des Backofens nicht erforderlich.

Bei der Zubereitung mit diesen Programmen ist wie folgt vorzugehen:

- Wählen Sie zuerst das Garprogramm, anschließend erwärmt sich der Backofen.
- **WICHTIG:** Sie dürfen das Gargut nicht in den Ofen stellen oder legen, bis der Backofen dies anzeigt.
- Während des Vorwärmens des Backofens leuchtet das Symbol  auf der Schaltuhr.
- Wenn die im Garprogramm festgelegte Temperatur erreicht ist, gibt der Backofen ein akustisches Signal ab.
- Nun können Sie das Gargut in den Backofen geben.
- Das akustische Signal und die Nachricht auf der Leuchtanzeige bleiben bestehen, bis Sie die Ofentür öffnen, um das Nahrungsmittel in den Backofen zu stellen.
- Anschließend wird das Gericht automatisch nach dem gewählten Garprogramm gegart.



Gebrauch der Datenspeicher des Backofens

Einen Garvorgang in einem Datenspeicher des Backofens speichern

Wie zuvor beschrieben, bietet der Backofen nach Beendigung des Garvorgangs immer die Möglichkeit, diesen in einem Datenspeicher zu speichern, damit man ihn später unter den gleichen Bedingungen wiederholen kann. Der Backofen hat 10 Datenspeicher für die Speicherung von Garprogrammen.

Wenn Sie auf der Leuchtanzeige auf **REZEPT SPEICHERN** tippen, fordert Sie der Backofen auf, die Art des gespeicherten Garprogramms

(Fleisch, Fisch, Backwaren usw.) einzugeben.

Tippen Sie auf die Symbole  bzw.  und wählen Sie die Art des Garprogramms. Danach tippen Sie auf das Symbol, um es auszuwählen.

Wenn Sie ein Garprogramm speichern möchten und der Backofen keinen freien Speicherplatz hat, wird dies entsprechend angezeigt.

Sie können sich dann entscheiden, das Garprogramm nicht zu speichern (der Backofen schaltet sich aus) oder ein bereits

existierendes Garprogramm zu überschreiben. In diesem Fall werden Sie vom Backofen aufgefordert, anzugeben, welchen Speicher Sie überschreiben möchten.

Wenn Sie auf die Symbole $\overline{\wedge}$ bzw. $\overline{\vee}$ tippen, können Sie den gewünschten Speicher wählen. Tippen Sie auf die Nummer des Speichers, um ihn auszuwählen.

Abschließend zeigt Ihnen der Backofen die Art des Garprogramms und den Speicher, in dem Sie es abgelegt haben.

Garen mit Datenspeichern des Backofens

- Um mit einem der Datenspeicher zu garen, müssen Sie nach dem Einschalten des Backofens auf die Option Garen mit Garprogrammen $\overline{\text{S}}$ tippen.
- Durch Antippen der Symbole $\overline{\wedge}$ bzw. $\overline{\vee}$ wählen Sie zwischen den verschiedenen Garprogrammen, bis Sie zu **SPEICHER** gelangen, Tippen Sie auf das Symbol **M**, um es auszuwählen.
- Durch Antippen der Symbole $\overline{\wedge}$ bzw. $\overline{\vee}$ wählen Sie den gewünschten Speicher.
- Nachdem Sie auf den gewählten Speicher



getippt haben, hören Sie 2 aufeinander folgende Pieptöne zur Bestätigung und der Backofen fängt an zu garen.

- Nach Ablauf der für das Garprogramm programmierten Zeit schaltet sich der Backofen aus, es erklingt ein akustisches Signal und das Symbol AUTO blinkt schnell. Auf den Leuchtanzeigen des Backofens können Sie wählen:

WEITER KOCHEN: Der Backofen bittet Sie, dass Sie eine Garfunktion auswählen, um manuell fortzufahren.

REZEPT SPEICHERN: Wenn Sie während des Garvorgangs Änderungen durchgeführt haben, können Sie diese in einem neuen Garprogramm speichern.

AUSSCHALTEN: Wenn Sie diese Option antippen, schalten Sie das akustische Signal ab und den Backofen aus. Das Gericht ist fertig und servierbereit.

WICHTIG

Wenn Sie keine der Optionen antippen, schaltet sich der Backofen nach kurzer Zeit automatisch aus.

Weitere Sonderfunktionen

Kindersicherung

Diese Funktion blockiert den Gebrauch des Backofens, so dass er von kleinen Kindern nicht gehandhabt werden kann.

1) Einschalten der Funktion

- Wenn Ihr Backofen ausgeschaltet ist, schalten Sie ihn durch Antippen des Symbols $\textcircled{1}$ ein.
- Anschließend tippen Sie gleichzeitig auf die Symbole + und -.

- Sie hören einen verlängerten Piepton und die Leuchtanzeigen des Backofens zeigen an, dass der Backofen blockiert ist.

Wenn die Vorderseite des Backofens berührt wird, erscheint auf den Leuchtanzeigen die obige Information.

2) Ausschalten der Funktion:

- Tippen Sie gleichzeitig auf die Symbole + und -.

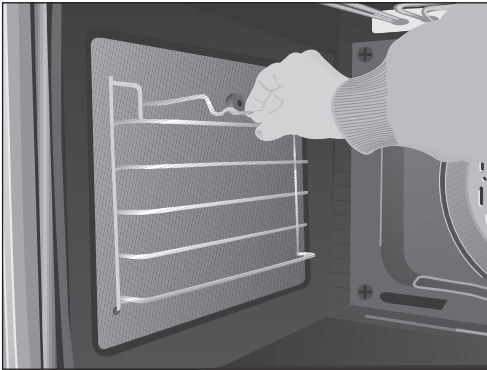
Mit dieser Funktion zusammen mit Wasserdampf und den ausgezeichneten Eigenschaften des neuen Teka Hydroclean®-Emails lösen sich an den Backofenwänden haftende Fett und Schmutzreste mühelos.

Dank der neuen TEKA Hydroclean®-Technologie ist es nicht nötig, den Backofen mit irgendeinem fettlösenden Produkt auszuwischen. Nachdem die Wasser- und Schmutzreste entfernt wurden, sind die Backofenwände fettfrei.

Ausführung eines Reinigungszyklus des Backofens


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



1. Entfernen Sie vorher die Bleche und das gesamte Zubehör aus dem Ofen, einschließlich der Halterungen für die Bleche oder der Teleskopschienen.




Achtung




Reinigen Sie den Backofen und die Bleche mit der TEKA Hydroclean®-Funktion nicht gleichzeitig, da das Ergebnis beeinträchtigt würde. Für die Reinigung des Backblechs befolgen Sie die weiter unten stehenden Schritte.

2. Gießen Sie bei kaltem Backofen langsam 250 ml Wasser in den unteren Hohlraum des Backofens.
3. Tippen Sie mit dem Finger den Sensor  an, um den Ofen anzuschalten.

4. Tippen Sie auf der Leuchtanzeige das Symbol  an und wählen Sie danach die Funktion Teka Hydroclean®.
5. Anschließend hören Sie ein Signal zur Bestätigung, dass die Teka Hydroclean®-Funktion eingeschaltet ist. Das Symbol  blinkt langsam und auf der Leuchtanzeige erscheint die Restzeit bis zur Beendigung des Reinigungszyklus.

WICHTIG

Die Dauer dieser Funktion kann nicht verändert werden. Um sie vorzeitig zu beenden, schalten Sie den Backofen durch Antippen des Sensors  aus.

6. Nach Beendigung schaltet sich der Backofen aus, es erklingt ein akustisches Signal und das Symbol  blinkt schnell.
7. Tippen Sie auf das Symbol , um das Tonsignal  auszuschalten.
8. Der Backofen ist bereit, damit Sie die Schmutzreste mit einem feuchten Tuch sowie das restliche Wasser aus dem Inneren entfernen.

WICHTIG

Öffnen Sie die Ofentür nicht, bis der Reinigungszyklus beendet ist. Die Abkühlungsphase ist für das korrekte Funktionieren notwendig.

Der Reinigungszyklus erfolgt bei niedriger Temperatur. Wenn er beendet ist, kann man mit einem feuchten Tuch die Schmutzreste aus dem Inneren entfernen, ohne Verbrennungen zu riskieren. Die Abkühlungszeit kann jedoch je nach Umgebungstemperatur variieren. Bevor Sie die Innenflächen des Backofens berühren, stellen Sie sicher, dass die Temperatur angemessen ist.

Reinigung der Backbleche

Aufgrund der ausgezeichneten Eigenschaften des TEKA Hydroclean®-Emails lassen sich Speisereste leicht von den Backblechen entfernen. Wenn die Reste wegen der Eigenschaften der Speisen nach normaler Reinigung haften bleiben, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Bringen Sie das zu reinigende Backblech in mittlerer Höhe auf der Backblechhalterung an.
2. Gießen Sie bei kaltem Backofen langsam 250 ml Wasser auf das Backblech.
3. Wählen Sie die TEKA Hydroclean®-Reinigungsfunktion.

WICHTIG

Das Teka Hydroclean-Email ist für die Reinigung durch den in den Backofen eingebauten automatischen Reinigungszyklus entwickelt. Andere Reinigungsmethoden können das Email schädigen. Besonders die Verwendung von Kalkentfernern kann die Eigenschaften des Emails ernsthaft beeinträchtigen.

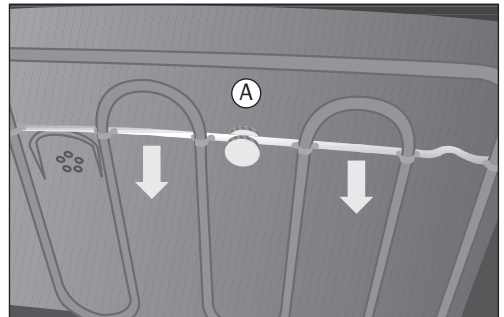
Der Gebrauch von Geschirrspülmaschinen für die Reinigung der Backbleche mit Teka Hydroclean-Email ist nicht zu empfehlen. Wenn eine gründliche Reinigung erforderlich ist, verwenden Sie sanfte Reinigungsmittel.

Manche Lebensmittel wie Tomaten, Essig, in Salzmantel Gebratenes usw. können zur Veränderung des Aussehens der Emailflächen führen. Dies ist normal.

Gebrauch des umklappbaren Grills

Für die Reinigung des oberen Teils des Backofens:

- Warten Sie, bis der Backofen kalt ist.
- Drücken Sie mit beiden Händen die Heizstange des Grills (A) und lösen Sie sie aus der oberen Halterung.
- Klappen Sie die Heizschlange um und reinigen Sie den oberen Teil des Backofens.
- Zum Schluss bringen Sie die Heizschlange des Grills wieder in ihrer Ausgangsposition.

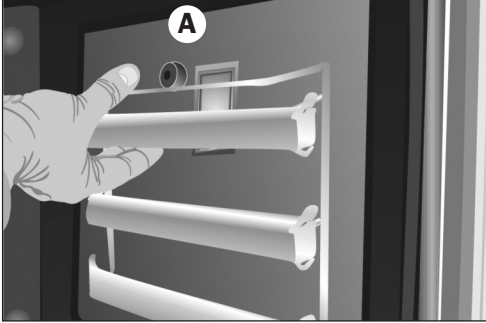


Auswechseln der Glühlampe des Backofens

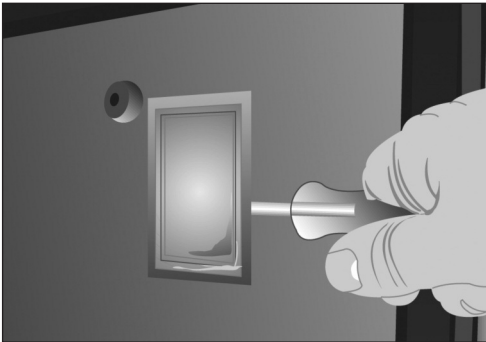
ACHTUNG

Um die Lampe auszuwechseln, stellen Sie zunächst sicher, dass der Backofen vom Stromnetz getrennt ist.

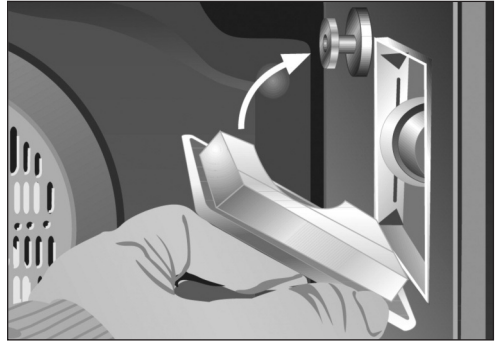
- Demontieren Sie Teleskopschienen, indem Sie sie von der Schraubenmutter lösen (A).



- Schrauben Sie die Lampenabdeckung mit einem Schraubenzieher oder einem anderen Werkzeug ab.



- Wechseln Sie die Glühlampe aus.
- Bringen Sie die Lampenabdeckung wieder an und stellen Sie sicher, dass sie sich in der richtigen Position befindet.



Die Ersatzglühlampe muss einen Wärmewiderstand von bis zu 300 °C haben. Bestellen Sie sie beim Kundendienst.

FICHA / FICHA / FILE / FICHE / DATENBLATT

Fabricante	Fabricante	Manufacturer	Fabricant	Hersteller	TEKA
Modelo	Modelo	Model	Modèle	Modell	HL-890
Clase de eficiencia energética, en una escala que abarca de A (más eficiente) a G (menos eficiente).	Classe de eficiência energética, numa escala de A (eficiente) a G (ineficiente).	Energy efficiency class on a scale from A (most efficient) to G (least efficient).	Classe d'efficacité énergétique, sur une échelle de A (plus efficace) à G (moins efficace).	Energieeffizienzklasse auf einer Skala von A (geringer Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch).	A
Función de calentamiento.	Função de aquecimento.	Heating Setting	Fonction de chauffage.	Beheizung.	
Calentamiento convencional.	Aquecimento convencional.	Conventional heating.	Chauffage traditionnel.	Konventionelle Beheizung.	
Convección forzada.	Convecção forçada.	Forced convection	Convection forcée.	Heißluft	←
Consumo de energía.	Consumo de energia.	Energy consumption.	Consommation d'énergie.	Energieverbrauch.	
Calentamiento convencional.	Aquecimento convencional.	Conventional heating.	Chauffage traditionnel.	Konventionelle Beheizung.	0,87 Kwh
Convección forzada.	Convecção forçada.	Forced convection.	Convection forcée.	Heißluft.	0,79 Kwh
Volumen neto (litros).	Volume útil (litros).	Net volume (litres).	Volume net (litres).	Nettovolumen (Liter).	52
Tipo: Pequeño Medio Grande	Tipo: Pequeno Médio Grande	Type: Small Medium Large	Type : Petit Moyen Grand	Typ: Klein Mittel Groß	←
Tiempo de cocción con carga normal.	Tempo de confeção com carga normal.	Cooking time with normal load.	Durée de cuisson à charge normale.	Garzeit bei Standardbeladung.	
Calentamiento convencional.	Aquecimento convencional.	Conventional heating.	Chauffage traditionnel.	Konventionelle Beheizung.	45 min.
Convección forzada.	Convecção forçada.	Forced convection.	Convection Forcée.	Heißluft.	56 min.
Superficie de cocción.	Superfície de confeção.	Cooking surface	Surface de cuisson.	Backfläche.	1300 cm²
Ruido (dB (A) re 1 pW).	Ruído (dB (A) re 1 pW).	Noise (dB (A) re 1 pW).	Niveau sonore (dB (A) re1 pW).	Geräusch (dB (A) re1 pW).	

Nuestra aportación a la protección del medio ambiente: utilizamos papel reciclado.
 O nosso contributo para a protecção do meio ambiente: utilizamos papel reciclado.
 Our contribution to protecting the environment - we use recycled paper.
 Notre contribution à la protection de l'environnement : nous utilisons du papier recyclé.
 Unser Beitrag zum Umweltschutz: Wir verwenden wiederverwertetes Papier.



Cod.: 83172537/3172537-001