



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

**HS-615/HS-610**  
**HS-605**



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





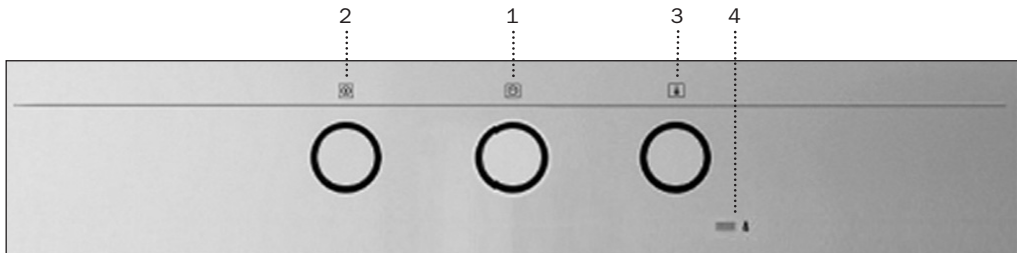
## HS-615/HS-610



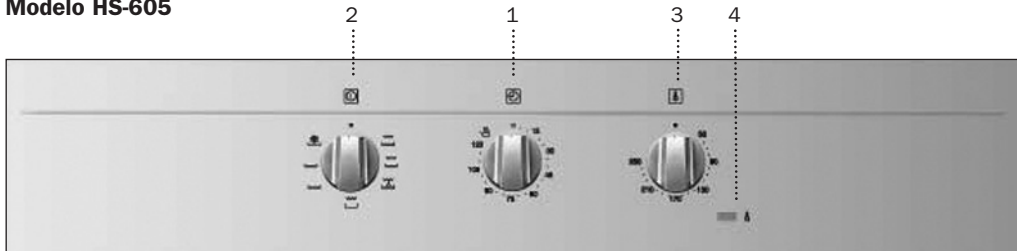
- 1 Frente de Mandos
- 2 Junta de Horno
- 3 Resistencia de Grill
- 4 Soporte Bandejas
- 5 Parrilla
- 6 Bandeja
- 7 Bisagra
- 8 Puerta
- 9 Salida de Aire de Refrigeración
- 10 Fijación al Mueble
- 11 Pantalla de Grill
- 12 Salida de Humos
- 13 Lámpara
- 14 Panel Trasero
- 15 Turbina

## Frontal de Mandos

### Modelo HS-615/HS-610



### Modelo HS-605



- 1 Mando temporizador minuteru.
- 2 Selector de funciones.
- 3 Selector de temperaturas.

- 4 Piloto de calentamiento. Indica la transmisión de calor al alimento y se apaga al alcanzar la temperatura seleccionada.





## Funciones del Horno

### Desconexión del horno



#### Grill y Solera

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



#### Convencional con Turbina

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



#### 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.

### Atención

Durante el uso de la función Grill la puerta debe mantenerse cerrada.



#### Solera

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



#### Descongelación

Esta función es apropiada para descongelaciones suaves de alimentos. En especial aquellos que son consumidos sin calentar, por ejemplo cremas, pastas, tartas, pasteles, etc.

### Nota

La lámpara permanece encendida en cualquier función de cocinado.

## Manejo del Horno

### Funcionamiento Manual del Horno

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

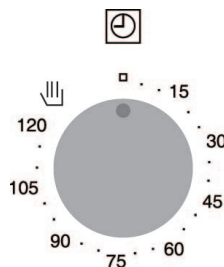
### Funcionamiento Temporizado del Horno

Permite cocinar durante un tiempo previamente seleccionado. Para ello:

- 1 Elija la función y la temperatura de cocinado.
- 2 Gire el mando del temporizador, en el sentido de las agujas del reloj, hasta la posición

“120” minutos y después gírelo en sentido inverso para seleccionar el tiempo de cocción deseado.

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





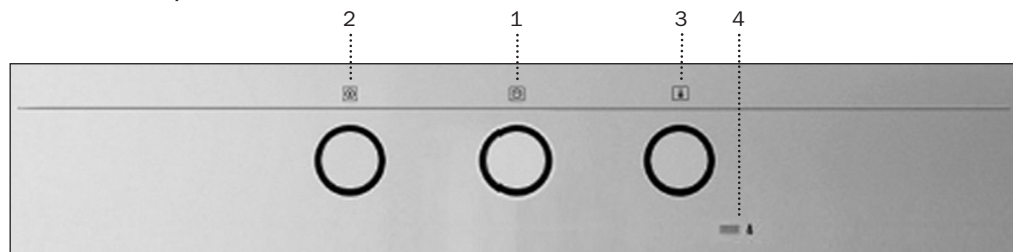
## HS-615/HS-610



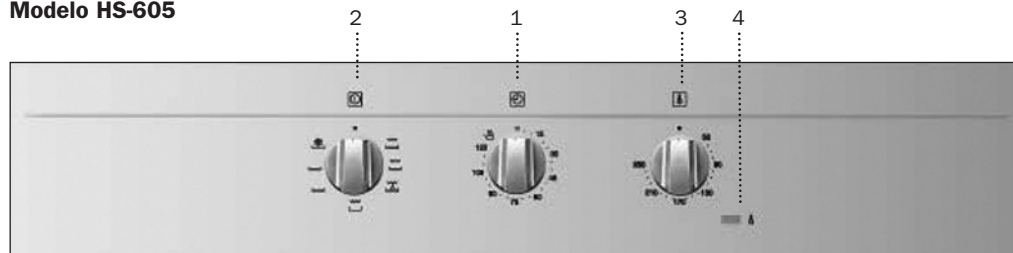
- 1 Painel de Comandos
- 2 Junta do Forno
- 3 Resistência do Grill
- 4 Suporte Bandeja
- 5 Grelha
- 6 Bandeja
- 7 Dobradiça
- 8 Porta
- 9 Saída de ar da Refrigeração
- 10 Fixação ao Móvel
- 11 Ecran do Grill
- 12 Saída de Fumos
- 13 Lâmpada
- 14 Painel do Fundo
- 15 Turbina

## Painel de Comandos

### Modelo HS-615/HS-610



### Modelo HS-605



- 1 Comando temporizador de minutos.
- 2 Selector de funções.
- 3 Selector de temperatura.

- 4 Piloto de aquecimento. Indica a transmissão de calor ao alimento e desliga-se quando o forno atinge a temperatura seleccionada.





## Funções do Forno

### □ Desconexão do forno



#### Grill e Resistência Inferior

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



#### Convencional com Turbina

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



#### Grill

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

### Atenção

Durante o uso da função Grill deve-se manter a porta fechada.

#### Resistência Inferior

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



#### Descongelação

Esta função é apropriada para a descongelação leve de alimentos. En especial alimentos sem aquecer, por exemplo, cremes, natas, pastas, tartes, biscoitos, frutas...

### Nota

A lâmpada permanece acesa em qualquer função de cozinhado.

## Uso do Forno

### Funcionamento Manual do Forno

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

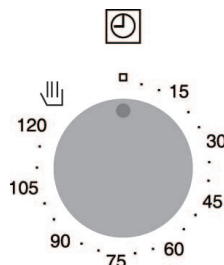
### Funcionamento Temporizado do Forno

Permite cozinhar durante um tempo previamente seleccionado. Para tal:

- 1 Escolha a função e a temperatura de cozinhado.
- 2 Rode o comando do temporizador no sentido dos ponteiros do relógio, até à posição

“120” minutos e depois rode-o no sentido inverso para seleccionar o tempo de cozinhado pretendido.

- 3 Decorrido o tempo programado, ouvir-se-á um sinal acústico e o forno deixará de aquecer.
- 4 Coloque os comandos na posição para desligar o forno.





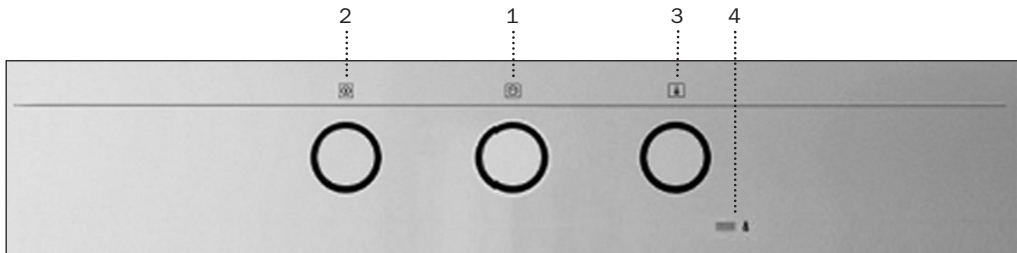
## HS-615/HS-610



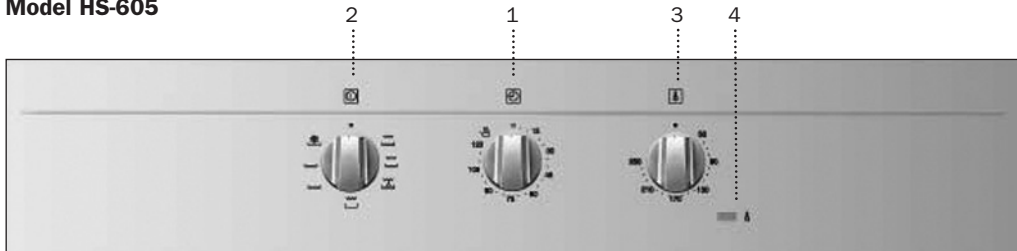
- 1** Control Panel
- 2** Oven Seal
- 3** Grill Element
- 4** Tray Support
- 5** Grid
- 6** Tray
- 7** Hinge
- 8** Door
- 9** Air Outlet
- 10** Fixing to Unit
- 11** Grill Screen
- 12** Smoke Outlet
- 13** Light
- 14** Back Wall Panel
- 15** Fan

## Control Panel

### Model HS-615/HS-610



### Model HS-605



- 1** Minute timing switch.
- 2** Function selector.
- 3** Temperature selector.

- 4** Heating indicator light. Indicates that the heat is going to the food and it goes out when the set temperature is reached.



## Oven Functions

### □ Switch off oven



#### ▬ Grill and Lower element

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



#### ▬ Conventional with fan

Appropriate for roasts and cakes. The fan spreads the heat uniformly inside the oven.



#### ▬ Grill

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

### Caution

While using the Grill the door must be kept closed.

#### ▬ Lower element

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



#### ▬ Defrosting

This cooking mode is suitable for gently defrosting of food. In special food to be consumed unwarmed, e.g.: cream, custard, pastry, tarts, cakes, fruit,...



### Note

The pilot light remains on in any cooking function.

ENGLISH

## Use of the Oven


### Manual use of the oven

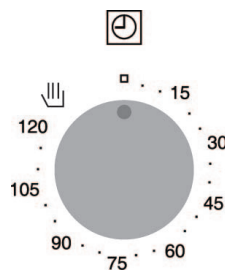
- 1 Turn the timing switch to the left to the position .
- 2 Select a temperature and a cooking function.
- 3 Set the controls in position  to switch off the oven.

### Using the timer switch

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

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

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





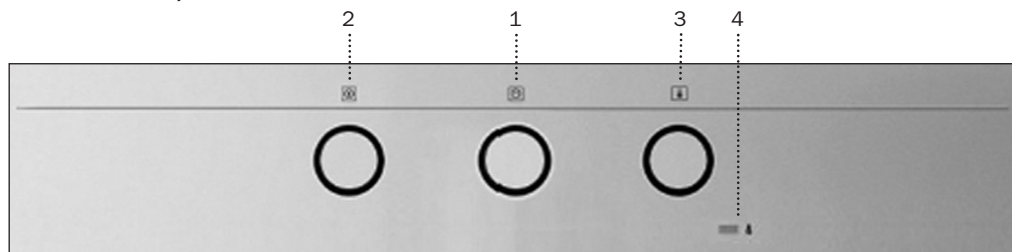
## HS-615/HS-610



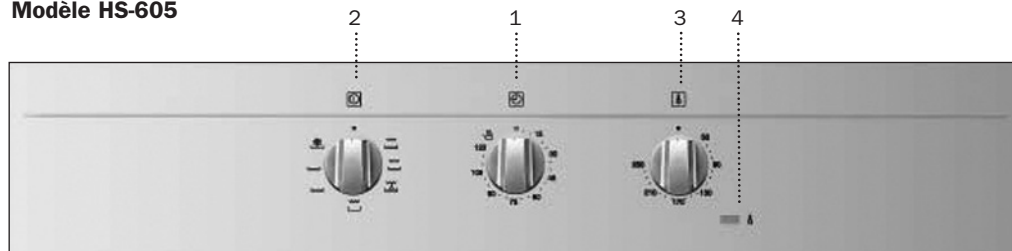
- 1 Panneau de Commande
- 2 Joint de four
- 3 Résistance du Grill
- 4 Support
- 5 Grille
- 6 Plateau
- 7 Charnière
- 8 Porte
- 9 Sortie de l'air de Réfrigération
- 10 Fixation au Meuble
- 11 Ecran du Grill
- 12 Sortie des Fumées
- 13 Lampe
- 14 Panneau du Fond
- 15 Turbine

## Panneau Frontal de Commande

### Modèle HS-615/HS-610



### Modèle HS-605



- 1 Commande de la minuterie.
- 2 Sélecteur de fonctions.
- 3 Sélecteur de températures.

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





## Fonctions du Four

### □ Arrêt du four



#### Grill et résistance inférieure

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



#### Conventionnel avec turbine

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



#### Grill

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

### Attention

Quand on utilise la fonction Grill la porte doit rester fermée.

#### — Résistance inférieure

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



#### Décongeler



Cette fonction permet de décongeler doucement des mets. Spécialement mets qui ne doivent pas être chauffés, comme p.ex. crème chantilly, crème vanille, pâtes, gâteaux, fruits,...

### Attention

La lampe reste allumée pendant toutes les fonctions de cuisson.

## Maniement du Four

### Fonctionnement Manuel du Four


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

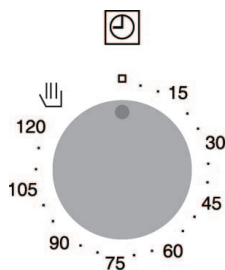
### Fonctionnement temporisé du four

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

- 1 Choisir la fonction et la température de cuisson.
- 2 Tourner la commande de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "120" minutes et la tourner

ensuite en sens inverse pour sélectionner le temps de cuisson désiré.

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





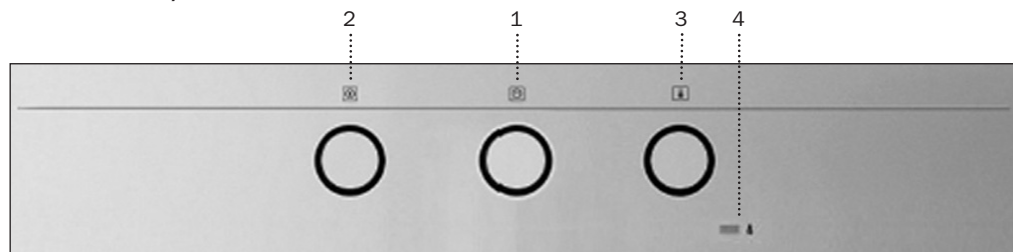
## HS-615/HS-610



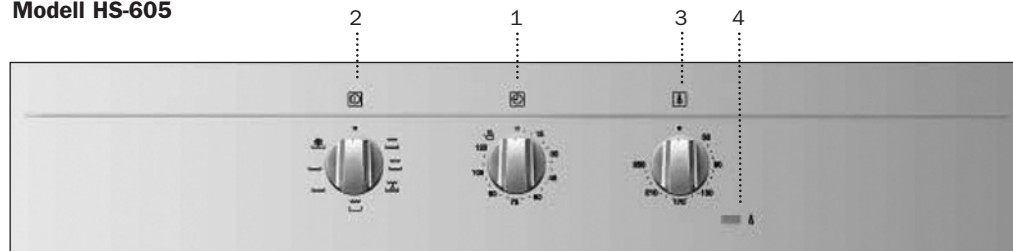
- 1 Frontteil mit Bedienelementen
- 2 Herddichtung
- 3 Grillwiderstand
- 4 Halterung
- 5 Rost
- 6 Auffangschale
- 7 Scharnier
- 8 Tür
- 9 Kühlluftaustritt
- 10 Befestigung am Küchenmöbel
- 11 Grillschale
- 12 Abzug
- 13 Beleuchtung
- 14 Rückwand
- 15 Lüfter

## Bedienfeld

### Modell HS-615/HS-610



### Modell HS-605



- 1 Bedienknopf der Zeitschaltuhr.
- 2 Funktionswahl.
- 3 Temperaturregler.

- 4 Kontrollleuchte Heizen zeigt die Einschaltung der Heizelemente an und verlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.



## Funktionen des Herds

### □ Ausschalten des Herds



#### Grill und Unterhitze

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



#### Normal mit Umluft

Geeignet zum Braten und für Gebäck. Der Lüfter verteilt die Wärme gleichmäßig im Herd.



#### Grill

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

### Achtung

Bei Benutzung der Funktionen Grill muß die Herdtür geschlossen sein.

#### Unterhitze

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



#### Auftauen



Ideal für schonendes Auftauen von feinen Speisen, die kalt verwendet werden, wie z. B. Sahne, Vanillesoße, Teig, Kuchen, Obst...

### Achtung

Die Beleuchtung ist bei allen Kochfunktionen eingeschaltet.

## Bedienung des Herds

### Manueller Betrieb des Herds


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

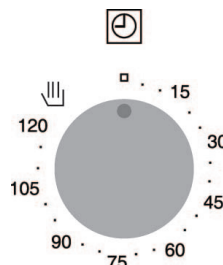
### Betrieb des Herds mit Schaltuhr

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

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

"120 Minuten" und anschließend in entgegengesetzter Richtung bis zum Erreichen der gewünschten Garzeit.

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




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

Fabricante	Fabricante	Manufacturer	Fabricant	Hersteller	TEKA
Modelo	Modelo	Model	Modèle	Modell	HS-615 / HS-610 HS-605
Clase de eficiencia energética, en una escala que abarca de A (más eficiente) a G (menos eficiente).	Classe de eficiência energética, numa escala de A (eficiente) a G (ineficiente).	Energy efficiency class on a scale of A (more efficient) to G (less efficient).	Classement selon son efficacité énergétique sur une échelle allant de A (économique) à G (peu économique).	Energieeffizienzklasse auf einer Skala von A (niedriger Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch).	<b>A</b>
Función de calentamiento.	Função de aquecimento.	Heating function.	Fonction chauffage.	Beheizung.	←
Calentamiento convencional.	Convencional.	Conventional.	Classique.	Konventionelle Beheizung.	←
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	←
<b>Consumo de energía.</b>	<b>Consumo de energia.</b>	<b>Energy consumption.</b>	<b>Consommation d'énergie.</b>	<b>Energieverbrauch.</b>	
Calentamiento convencional.	Convencional.	Conventional.	Classique.	Konventionelle Beheizung.	<b>0,78 Kwh</b>
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	<b>0,81 Kwh</b>
Volumen neto (litros).	Volume útil (litros).	Usable volume (litres).	Volume utile (litres).	Netto-volumen (liter).	<b>57</b>
Tipo: Pequeño Medio Grande	Tipo: Pequeno Médio Grande	Size: Small Medium Large	Type: Faible volume Volume moyen Grand volume	Typ: Klein Mittel Groß	←
Tiempo de cocción con carga normal.	Tempo de cozedura da carga-padrão.	Time to cook standard load.	Temps de cuisson en charge normale.	Kochzeit bei Standardbelastung.	
Calentamiento convencional.	Convencional.	Conventional.	Classique.	Konventionelle Beheizung.	<b>41 min.</b>
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	<b>42 min.</b>
Superficie de cocción.	Zona de cozedura.	Baking area.	Surface de cuisson.	Backfläche	<b>1250 cm<sup>2</sup></b>
Ruido (dB (A) re 1 pW).	Nível de ruído dB(A) re 1 pW.	Noise (dB (A) re 1 pW).	Bruit (dB (A) re 1 pW).	Geräusch (dB (A) re 1 pW).	

Nuestra aportación a la protección del medio ambiente: utilizamos papel reciclado.  
 A nossa contribuição para a proteção do ambiente: utilizamos papel reciclado.  
 Our contribution to environmental protection: we use recycled paper.  
 Notre contribution à la protection de l'environnement : nous utilisons du papier recyclé.  
 Unser Beitrag zum Umweltschutz: wir verwenden umweltfreundliches Papier.  
 Cod.: 83172751/3172751-000

