



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

HS-435/HS-490

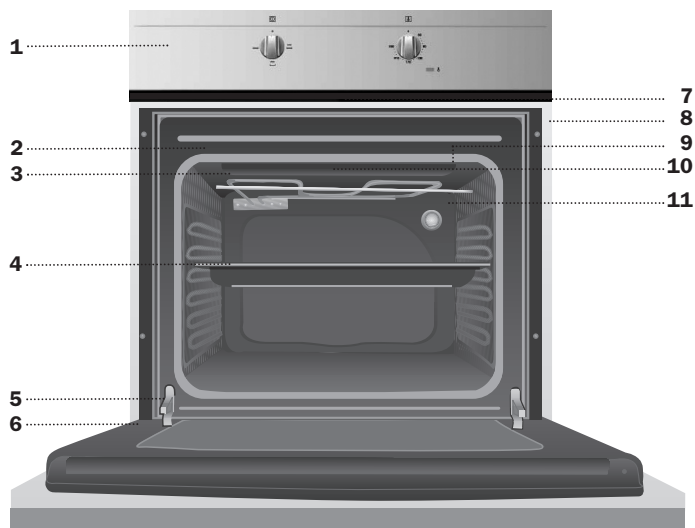


www.teka.com





HS-435/HS-490



- 1** Frente de Mandos
- 2** Junta de Horno
- 3** Resistencia de Grill
- 4** Bandeja
- 5** Bisagra
- 6** Puerta
- 7** Salida de Aire de Refrigeración
- 8** Fijación al Mueble
- 9** Pantalla de Grill
- 10** Salida de Humos
- 11** Lámpara

Frontal de Mandos

Modelo HS-435/HS-490



- 1** Selector de funciones.
- 2** Selector de temperaturas.

- 3** 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.



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

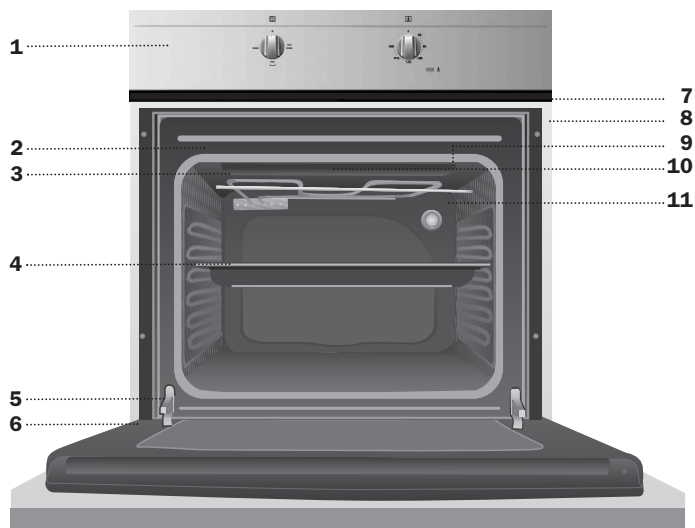
Calor sólo desde la parte inferior. Apropiado para calentar platos o levantar masas de repostería y afines.

Nota

La lámpara permanece encendida en cualquier función de cocinado.



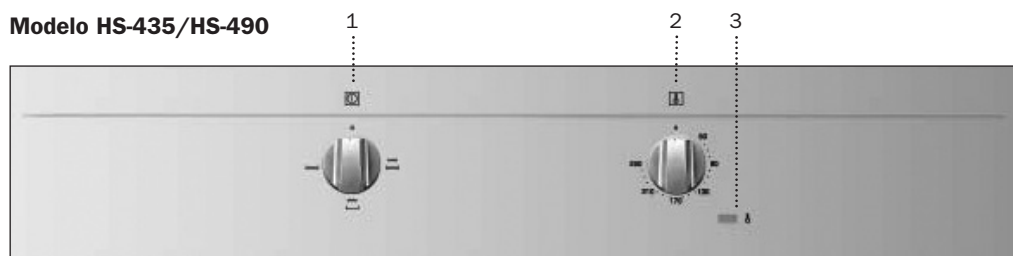
HS-435/HS-490



- 1** Painel de Comandos
- 2** Junta do Forno
- 3** Resistência do Grill
- 4** Bandeja
- 5** Dobradiça
- 6** Porta
- 7** Saída de ar da Refrigeração
- 8** Fixação ao Móvel
- 9** Ecran do Grill
- 10** Saída de Fumos
- 11** Lâmpada

Painel de Comandos

Modelo HS-435/HS-490



- 1** Selector de funções.
- 2** Selector de temperatura.
- 3** 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.



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

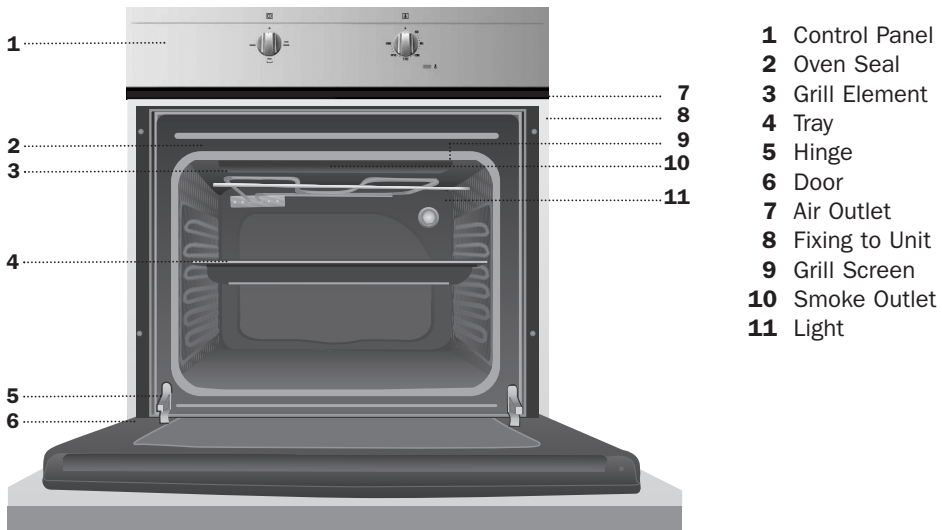
Calor somente na parte inferior. Apropriado para aquecer pratos ou levantar massas de confeitaria e semelhantes.

Nota

A lâmpada permanece acesa em qualquer função de cozinhado.



HS-435/HS-490



Control Panel

Model HS-435/HS-490



1 Function selector.

2 Temperature selector.

3 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.



▬ 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

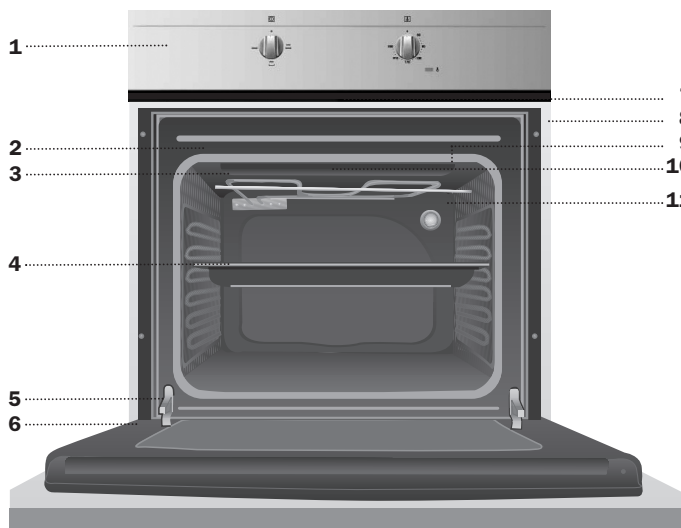
Heats only from beneath. Suitable for heating dishes and raising pastry and similar.

Note

The pilot light remains on in any cooking function.



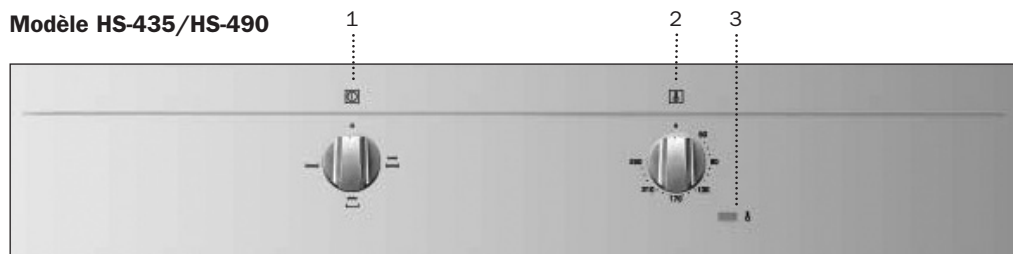
HS-435/HS-490



- 1** Panneau de Commande
- 2** Joint de four
- 3** Résistance du Grill
- 4** Plateau
- 5** Charnière
- 6** Porte
- 7** Sortie de l'air de Réfrigération
- 8** Fixation au Meuble
- 9** Ecran du Grill
- 10** Sortie des Fumées
- 11** Lampe

Panneau Frontal de Commande

Modèle HS-435/HS-490



1 Sélecteur de fonctions.

2 Sélecteur de températures.

3 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.



▬ 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

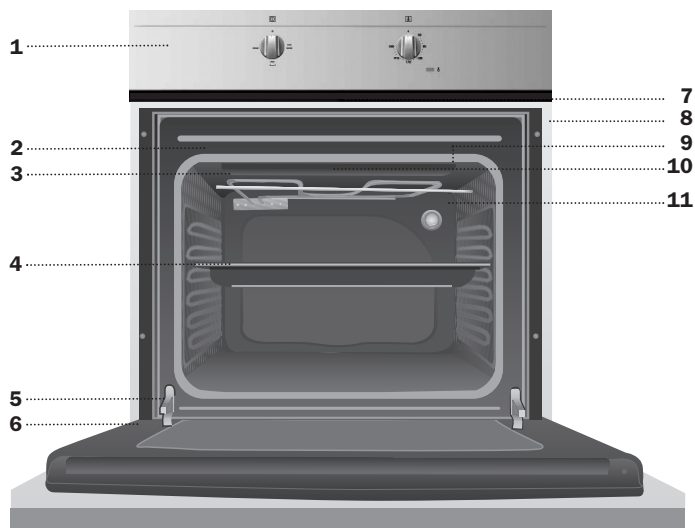
La chaleur provient seulement de la partie inférieure. Approprié pour réchauffer des plats ou faire lever des pâtes pour pâtisseries et analogues.

Attention

La lampe reste allumée pendant toutes les fonctions de cuisson.



HS-435/HS-490



- 1** Frontteil mit Bedienelementen
- 2** Herddichtung
- 3** Grillwiderstand
- 4** Auffangschale
- 5** Scharnier
- 6** Tür
- 7** Kühlluftaustritt
- 8** Befestigung am Küchenmöbel
- 9** Grillschale
- 10** Abzug
- 11** Beleuchtung

Bedienfeld

Modell HS-435/HS-490



- 1** Funktionswahl.
- 2** Temperaturregler.

- 3** 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.



▬ 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.

Achtung

Die Beleuchtung ist bei allen Kochfunktionen eingeschaltet.




FICHA / FICHA / BROCHURE / FICHE / DATENBLATT

Fabricante	Fabricante	Manufacturer	Fabricant	Hersteller	TEKA
Modelo	Modelo	Model	Modèle	Modell	HS-435 HS-490
Clase de eficiencia energética, en una escala que abarca de A (más eficiente) a G (menos eficiente).	Classe de eficiência energética, numa escala de A (eficiente) a G (ineficiente).	Energy efficiency class on a scale of A (more efficient) to G (less efficient).	Classement selon son efficacité énergétique sur une échelle allant de A (économe) à G (peu économe).	Energieeffizienzklasse auf einer Skala von A (niedriger Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch).	A
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.	
Consumo de energía.	Consumo de energia.	Energy consumption.	Consommation d'énergie.	Energieverbrauch.	
Calentamiento convencional.	Convencional.	Conventional.	Classique.	Konventionelle Beheizung.	0,74 Kwh
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	-
Volumen neto (litros).	Volume útil (litros).	Usable volume (litres).	Volume utile (litres).	Netto-volumen (liter).	57
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.	41 min.
Calentamiento convencional.	Convencional.	Conventional.	Classique.	Konventionelle Beheizung.	
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	
Superficie de cocción.	Zona de cozedura.	Baking area.	Surface de cuisson.	Backfläche	1250 cm²
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.: 31.727.49-000

