

Guía Rápida de Uso
Guia Rápido de Utilização
Simplified Instructions for Use
Guide Rapide d'Utilisation
Kurzbedienanleitung

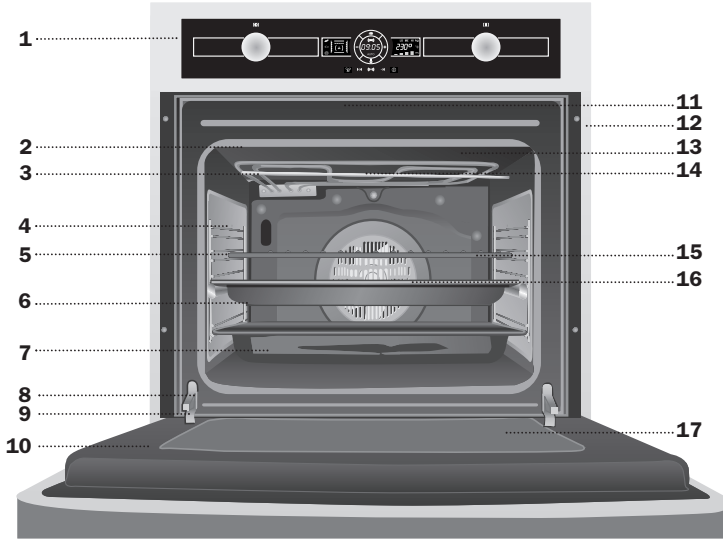
HL-870



Teka



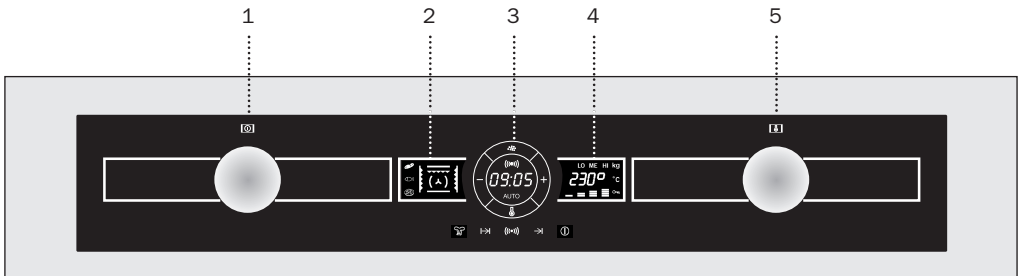
HL-870



- 1 Frente de Mandos
- 2 Junta de Horno
- 3 Resistencia de Grill
- 4 Soporte Cromado + Guía Telescópica
- 5 Parrilla
- 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 Turbina
- 17 Cristal Interior de Gran Tamaño

Para otros mercados, los accesorios pueden no corresponder con los descritos en este manual.

Frontal de Mandos



- 1 Mando selector de funciones
- 2 Pantalla funciones de cocinado
- 3 Reloj electrónico
- 4 Pantalla de temperatura de cocinado
- 5 Mando selector de temperatura

Manejo del horno

Atención

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

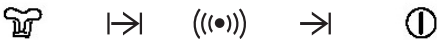
La sensibilidad del Touch-Control se adapta continuamente a las condiciones ambientales. Al conectar el horno a la red tenga la precaución que la superficie del cristal del frontal de mandos esté limpia y libre de cualquier obstáculo.

Si al tocar el cristal, el reloj 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 reloj electrónico y aparecerá parpadeando la indicación 12:00 en el reloj. Deberá ponerlo en hora y programarlo de nuevo.

Descripción del Reloj Electrónico



- Símbolo : Iluminado durante la función de limpieza TEKA Hydroclean®.
- Símbolo : Iluminado al seleccionar la función avisador del reloj.

- Símbolo AUTO: Iluminado para indicar que el horno está programado.
- Símbolo : Indica que el horno está transmitiendo calor al alimento.
- Sensores + / - : Permiten seleccionar tiempo.
- Sensores , y : Permiten la programación de las funciones del reloj electrónico.
- Sensor : Asistente de cocinado. Permite el acceso directo a las recetas de cocinado.
- Sensor : Encendido / Apagado del horno.

Puesta en Hora del reloj electrónico

- Al conectar su horno, observará que en el reloj aparece parpadeando la indicación 12:00.
- Tocando con el dedo los sensores + ó - pondrá el reloj en hora; a continuación escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la hora elegida.
- Si desea modificar la hora, toque a la vez los sensores + y -. A continuación parpadeará la hora actual en la pantalla. Tocando los sensores + ó - podrá modificarla. Finalmente escuchará 2 beep seguidos como confirmación del cambio realizado.

NOTA

Su reloj posee el modo de iluminación nocturna, de forma que disminuirá la intensidad de luz de la pantalla entre las 00:00 y las 6:00 horas.

Avisador: Genera una señal acústica al cabo del tiempo, para ello no es necesario que el horno esté cocinando.

Duración del Cocinado: Permite cocinar durante un tiempo seleccionado, a continuación el horno se apagará de forma automática.

Hora de Finalización del Cocinado: Permite cocinar hasta una hora establecida, a continuación el horno se apagará de forma automática.

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 para cocinar durante el tiempo seleccionado (Duración) y finalizando de forma automática a la hora que le hayamos indicado (Fin del Cocinado).

Programación del Avisador

1. Toque con el dedo el sensor ((●)) hasta que parpadee el símbolo ((●)) en la pantalla, viéndose además la indicación 00:00.
2. Seleccione el tiempo tras el cual desea que el reloj avise, tocando los sensores + ó -.
3. Posteriormente sonarán 2 beep seguidos como confirmación, se mostrará la cuenta atrás a partir del tiempo seleccionado y el símbolo ((●)) parpadeará lentamente.
4. Transcurrido el tiempo programado, sonará una señal acústica y el símbolo ((●)) parpadeará rápidamente.
5. Toque cualquier sensor para detener la señal acústica, en ese momento el símbolo ((●)) se apagará.

Si desea modificar el tiempo del avisador, sólo tiene que tocar con el dedo el sensor ((●)) y posteriormente tocar los sensores + ó -. A continuación sonarán 2 beep seguidos como confirmación del cambio, se mostrará la cuenta atrás a partir del nuevo tiempo y el símbolo ((●)) parpadeará lentamente.

NOTA

Con la función Avisador, no es posible visualizar la hora actual en la pantalla.

Programación de la Duración del Cocinado

1. Toque con el dedo el sensor |→| hasta que empiece a parpadear el símbolo AUTO y aparezca 00:00 en la pantalla.
2. Seleccione la duración, tocando los sensores + ó -.
3. Posteriormente sonarán 2 beep seguidos, el símbolo AUTO parpadeará lentamente y se mostrará en la pantalla el tiempo restante hasta que el horno se apague de forma automática.
4. Seleccione una función y una temperatura de cocinado.
5. Transcurrida la duración del cocinado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo AUTO parpadeará rápidamente.
6. Toque cualquier sensor para detener la señal acústica y apagar el símbolo AUTO.

En cualquier momento usted puede modificar el tiempo restante de cocinado, tocando con el dedo el sensor |→| hasta que el símbolo AUTO parpadee rápidamente. A continuación toque los sensores + ó - para modificar el tiempo.

NOTA

Con la función Duración de cocinado, no es posible visualizar la hora actual en la pantalla.

Programación de la Hora de Finalización del Cocinado

1. Toque con el dedo el sensor →| hasta que empiece a parpadear el símbolo AUTO.
2. Seleccione la hora de finalización del cocinado, tocando los sensores + ó -.

3. Posteriormente sonarán 2 beep seguidos, se mostrará en la pantalla la hora actual y el símbolo AUTO parpadeará lentamente indicado que el horno se apagará de forma automática.
4. Seleccione una función y una temperatura de cocinado.
5. Alcanzada la hora de finalización programada, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo AUTO parpadeará rápidamente.
6. Toque cualquier sensor para detener la señal acústica y apagar el símbolo AUTO.

En cualquier momento usted puede modificar la hora de fin de cocinado, tocando con el dedo el sensor →| hasta que el símbolo AUTO parpadee rápidamente y vea la hora de finalización en la pantalla. A continuación toque los sensores + ó - para modificar la hora.

Programación de la Duración y Fin del Cocinado

1. Toque con el dedo el sensor |→| hasta que empiece a parpadear el símbolo AUTO y aparezca 00:00 en la pantalla.
2. Seleccione la duración del cocinado, tocando los sensores + ó -.
3. Posteriormente sonarán 2 beep seguidos, se mostrará el tiempo restante de cocinado en la pantalla y el símbolo AUTO parpadeará lentamente.
4. Toque el sensor →| hasta que el símbolo AUTO empiece a parpadear rápidamente. En la pantalla se mostrará la hora actual más la duración del cocinado que habíamos programado.

5. Seleccione la hora de finalización del cocinado, tocando los sensores + ó -.
6. Posteriormente sonarán 2 beep seguidos y se mostrará la hora actual en la pantalla.
7. Seleccione una función y una temperatura de cocinado.
8. El horno permanecerá desconectado y con el símbolo AUTO iluminado. Su horno está programado.
9. Cuando se alcance la hora de comienzo del cocinado, el horno se pondrá en marcha y se realizará el cocinado durante el tiempo seleccionado.
10. Durante el cocinado se mostrará el tiempo restante de cocinado y el símbolo AUTO parpadeará lentamente.
11. Alcanzada la hora de finalización que se había programado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo AUTO parpadeará rápidamente.
12. Toque cualquier sensor para detener la señal acústica y apagar el símbolo AUTO.

Si mientras cocina el horno desea modificar el tiempo restante de cocinado, toque con el dedo el sensor |→| hasta que el símbolo AUTO parpadee rápidamente. A continuación toque los sensores + ó - para modificar el tiempo.

Con las funciones de cocinado que se describen a continuación, usted dispondrá de múltiples opciones para realizar sus cocinados.

Convencional

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

Convencional con Turbina

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

Grill y Solera

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

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

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 o MaxiGrill la puerta debe mantenerse cerrada.

Calor inferior (Solera)

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

Turbo + calor inferior

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

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.

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

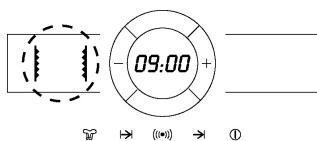
Ver sección «Recomendaciones para la Descongelación de Alimentos»

Función limpieza TEKA HYDROCLEAN®

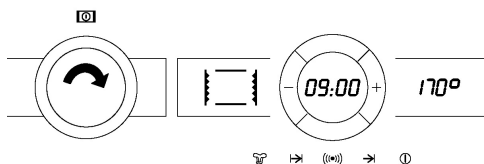
Tras realizar este ciclo de limpieza, la grasa y los restos de suciedad que han quedado adheridos en las paredes del horno se desprenden sin esfuerzo con un paño húmedo.

Selección de una función de cocinado

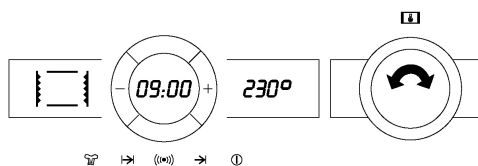
1. Toque con el dedo el sensor ⓘ para encender el horno. Escuchará un beep sonoro y en la pantalla de funciones de cocinado se mostrará,



2. Gire el mando selector de funciones, hasta que visualice el símbolo del cocinado en la pantalla. A continuación, el horno le recomendará para esa función un valor de temperatura.



3. Si desea cocinar con otra temperatura, gire el mando selector de temperaturas. De no ser así el horno cocinará con el valor recomendado.

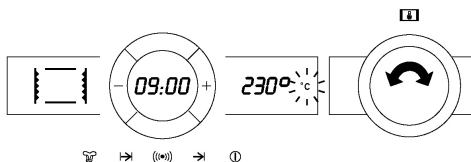


4. A continuación escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la selección realizada.
5. También puede realizar una temporización o programación del cocinado con el reloj electrónico siguiendo las instrucciones explicadas anteriormente.
6. Cuando su horno empiece a cocinar, realizará un precalentamiento rápido hasta alcanzar la temperatura seleccionada, momento en el que escuchará una señal sonora. Durante este proceso es posible que entre en funcionamiento el ventilador interior del horno.

7. Conforme aumente la temperatura, verá en la pantalla cómo la barra de calentamiento va creciendo progresivamente hasta alcanzar el valor fijado.



8. Durante el cocinado observará que el símbolo ⓘ se ilumina para indicar la transmisión de calor al alimento. Este símbolo se apaga cuando se alcanza la temperatura seleccionada.
9. En cualquier momento, usted puede modificar la temperatura, girando el mando hasta alcanzar el valor deseado. Verá en la pantalla que el icono °C empieza a parpadear.



10. Cuando finalice el cocinado, toque con el dedo el sensor ⓘ. El horno se apagará, mostrando solamente la hora actual.
11. Conforme vaya enfriando el horno, la barra de calentamiento se irá apagando indicando el calor residual que queda en el interior.




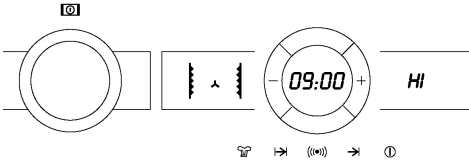
ATENCIÓN

Observará que la refrigeración puede seguir funcionando. Esto es un proceso normal para que el horno se enfríe rápidamente.

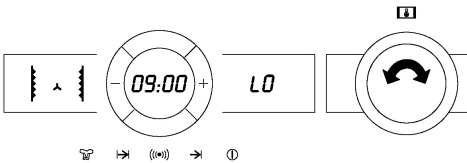
Recomendaciones para la descongelación de alimentos

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.

1. Cuando seleccione la función descongelación  , en la pantalla de temperaturas aparecerá la indicación HI.



2. Gire el mando selector de temperaturas para elegir entre el nivel de descongelación LO o HI.



3. Finalmente escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la selección realizada.

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 |
| 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.



Uso del Asistente de Cocinado con Recetas

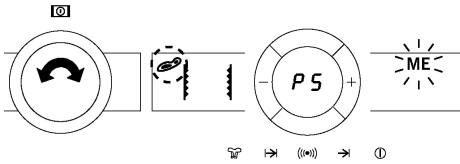
Mediante el uso del Asistente de Cocinado tendrá la posibilidad de cocinar sus alimentos de forma automática siguiendo las recetas propuestas. El horno cocinará para usted con unos resultados óptimos.



A continuación le indicamos las recetas de cocinado:

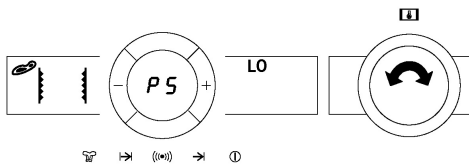
| Receta | SIMBOLO | RECETAS | LO | ME | HI | RANGO PESO | COCINADOS |
|--------|---|------------------------|-------------------|-------|-----------------|------------|---|
| P1 |  | Pollo-aves | Poco hecho | Medio | Muy hecho | 0,5-10 kg | Pollo, pato, pavo, ganso |
| P2 |  | Muslos de pollo | Poco hecho | Medio | Muy hecho | 0,5-2 kg | Muslos de pollo, pato |
| P3 |  | Cordero | Poco hecho | Medio | Muy hecho | 0,5-6 kg | Asado de cordero |
| P4 |  | Cerdo | Poco hecho | Medio | Muy hecho | 0,5-10 kg | Cerdo, cochinitillo |
| P5 |  | Tenera | Poco hecho | Medio | Muy hecho | 0,5-5 kg | Tenera, asado carne picada, asado relleno |
| P6 |  | Pescado | Poco hecho | Medio | Muy hecho | 0,5-5 kg | Todo tipo de pescado |
| P7 |  | Pizza | Masa fina | — | Masa gruesa | — | |
| P8 |  | Repostería | Pastel en bandeja | — | Pastel en molde | — | Pasteles, tartas, bizcochos |
| P9 |  | Pastel fruta | Pequeño | — | Grande | — | Relleno de frutas |
| P10 |  | Pan | Molde | — | Integral | 0,5-4 kg | |


Selección de una receta de cocinado

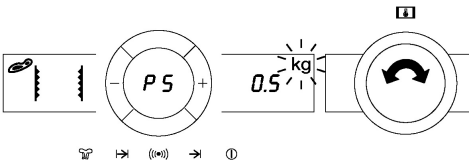
1. Toque con el dedo el sensor  para encender el horno.
2. A continuación, toque el sensor  para activar el Asistente de Cocinado.
3. Girando el mando selector de funciones, podrá ver en la pantalla del reloj las diferentes recetas **P1, P2,...** Dependiendo del tipo de receta, se iluminará en la pantalla de funciones el símbolo de carne, pescado o repostería.




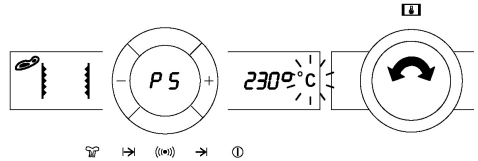
4. Una vez seleccionada, toque el sensor  para confirmar o espere unos instantes.
5. El horno le pedirá confirmar el grado de acabado (carnes, pescados) o el ajuste específico para la receta seleccionada (pizza, repostería). En la pantalla verá por defecto el símbolo **ME** parpadeando.
6. Si desea seleccionar otro tipo de acabado **LO** o **HI**, gire el mando selector de temperaturas, luego toque el sensor  para confirmar o espere unos instantes. El símbolo se iluminará de forma permanente.



7. El paso siguiente es confirmar el peso del alimento a cocinar. En la pantalla verá un valor de peso para esa receta y el símbolo "kg" parpadeando. Gire el mando selector de temperaturas si desea modificar el valor de peso. Toque el sensor  para confirmar o espere unos instantes.



8. Finalmente, tendrá que confirmar la temperatura del cocinado. En la pantalla verá una temperatura y el icono °C parpadeando. Gire el mando si desea modificar la temperatura de cocinado, luego toque el sensor  para confirmar o espere unos instantes.

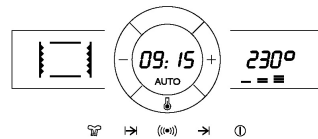


9. A continuación el horno cocinará durante el tiempo necesario en base a la receta seleccionada.

ATENCIÓN

Puede programar la hora de finalización de su cocinado de forma que el horno se ponga en funcionamiento automáticamente para finalizar a la hora que le haya programado. Consulte la sección "Programación de la Hora de Finalización del Cocinado".


10. Durante el cocinado en la pantalla del reloj verá el tiempo restante y el símbolo **AUTO** parpadeando lentamente.

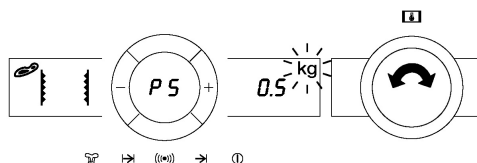



11. Una vez que haya finalizado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo **AUTO** parpadeará rápidamente.
12. Toque cualquier sensor para detener la señal acústica y apagar el símbolo **AUTO**.

Modificación de los valores del Asistente de Cocinado

Durante el cocinado, puede modificar cualquiera de los valores seleccionados de la receta.

Conforme vaya tocando el sensor , parpadearán los diferentes símbolos **LO**, **ME**, **HI**, **kg** y **°C** en la pantalla de temperaturas. En ese momento puede modificar la selección realizada girando el mando de temperaturas.



Toque el sensor  para confirmar el cambio o espere unos instantes.

IMPORTANTE

Sólo puede modificar el peso del alimento en los primeros 10 minutos de cocinado, luego ya no será posible.

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. 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.
- 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 una señal acústica. Si no le da la vuelta, el horno continuará con la receta de cocinado.
- 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 de Molde (LO) y Pizza 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 estos cocinados.

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

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


- Primero selecciónela, a continuación el horno se pondrá a calentar.
- **IMPORTANTE: No debe introducir el alimento hasta que su horno le avise.**

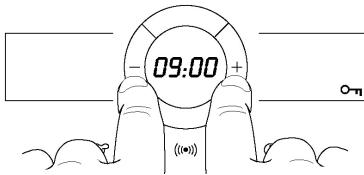
- Al alcanzarse la temperatura fijada en la receta, el horno emitirá una señal acústica.
- Ya puede introducir el alimento.
- **La señal acústica permanecerá hasta que usted haya introducido el alimento.**
- Finalmente se cocinará de forma automática siguiendo la receta elegida.


Otras funciones del horno

Función Seguridad niños

Esta función, que se puede seleccionar en cualquier momento, impide el manejo del horno por parte de niños pequeños.

Para activar la función, toque a la vez los sensores + y - de forma prolongada hasta que escuche 1 beep sonoro y vea el símbolo  iluminado en la pantalla de temperaturas. El horno está boqueado.



Para desactivar la función, toque a la vez los sensores + y - de forma prolongada hasta que escuche 1 beep sonoro, apagándose el símbolo .

Iluminación del horno

La luz interior del horno se encenderá:

- Al abrir la puerta del horno. Transcurrido un tiempo sin cerrar la puerta del horno, la luz se apagará para reducir el consumo eléctrico.
- Cuando se selecciona cualquier función o receta de cocinado. Transcurrido un tiempo la luz se apagará.

Si desea encender la luz durante el cocinado basta con tocar el sensor +. Tocándolo durante un tiempo prolongado, oirá una señal sonora y la luz se mantendrá encendida durante todo el cocinado. Para apagar la luz basta con tocar de nuevo el sensor +.

Funcion de limpieza Teka Hydroclean®

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.

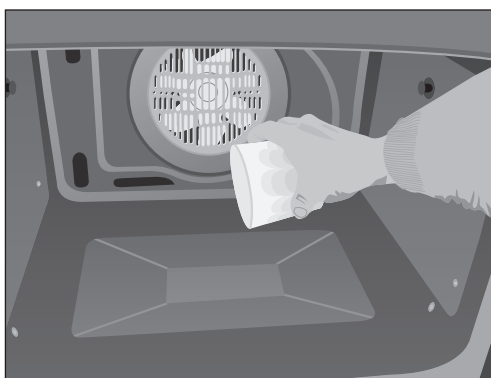
1. Retire previamente las bandejas y todos los accesorios del interior del horno, incluidos los soportes para bandejas o guías telescópicas.





Atención

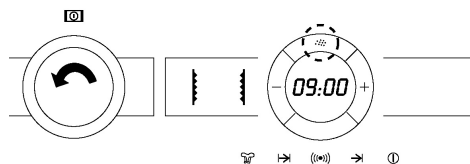
No limpie a la vez el horno y la bandeja con la función TEKA Hydroclean®, no obtendrá buenos resultados. Para limpiar la bandeja, siga las instrucciones que se indican más adelante.


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. Gire el selector de funciones en sentido contrario a las agujas del reloj, hasta que se ilumine el símbolo  en la pantalla del reloj.



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 con el dedo cualquier sensor 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

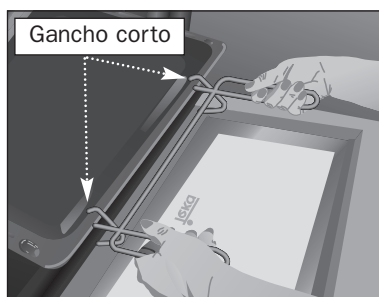
El esmalte Teka Hydroclean, está diseñado para ser limpiado utilizando el ciclo de limpieza automático que incorpora el horno. Otros métodos de limpieza, pueden dañar el esmalte. Especialmente, el uso de productos anticorrosivos puede dañar seriamente las propiedades del esmalte.

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

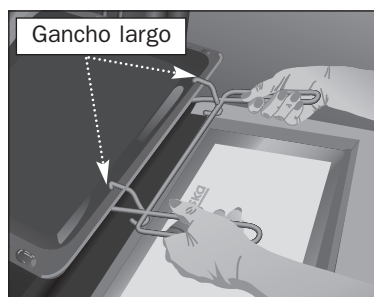
Algunos alimentos como el tomate, el vinagre, asados a la sal,... pueden hacer que el aspecto de la superficie del esmalte cambie. Esto es normal.

Asa para la Extracción de Bandejas

El asa para la extracción de bandejas se emplea cuando usted necesita desplazar la bandeja en el momento de comprobar el estado del cocinado. Ver dibujos. Para manipular la bandeja fuera del horno es necesario el uso de guantes protectores.



Posición para bandeja pastelera. El gancho corto por encima de la bandeja.

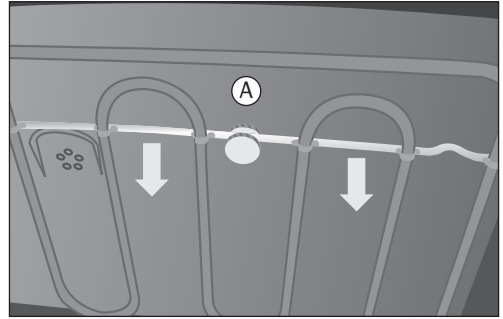


Posición para bandeja profunda. El gancho largo por encima de la bandeja.

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.

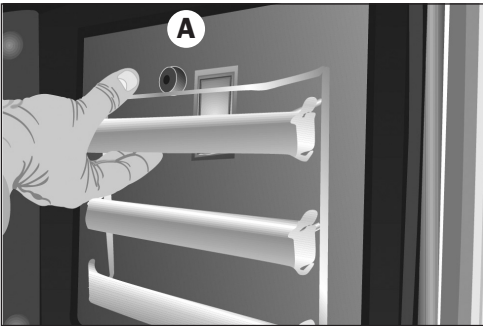


Cambio de la lámpara del horno

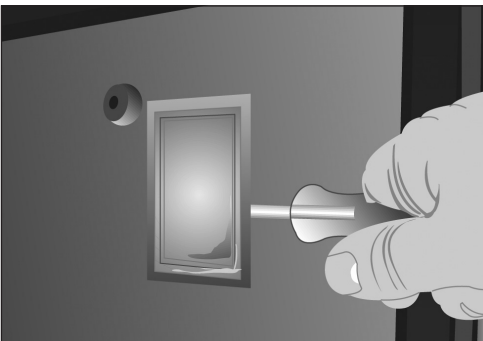
ATENCIÓN

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

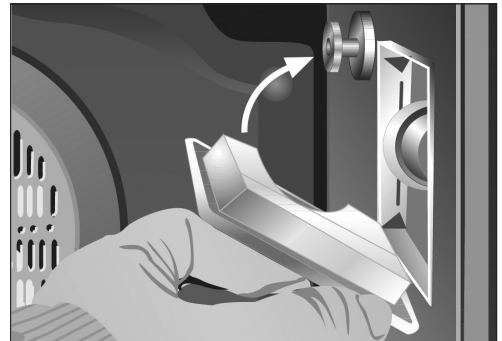
- Desmonte las guías telescópicas, soltándolas de la tuerca (A).



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

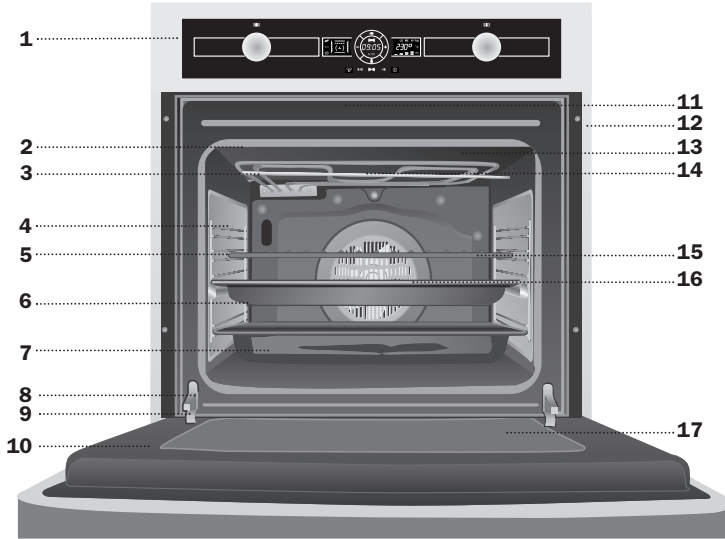


- Sustituya la lámpara.
- Monte de nuevo la lente, asegurando que encaja en posición correcta.



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

HL-870

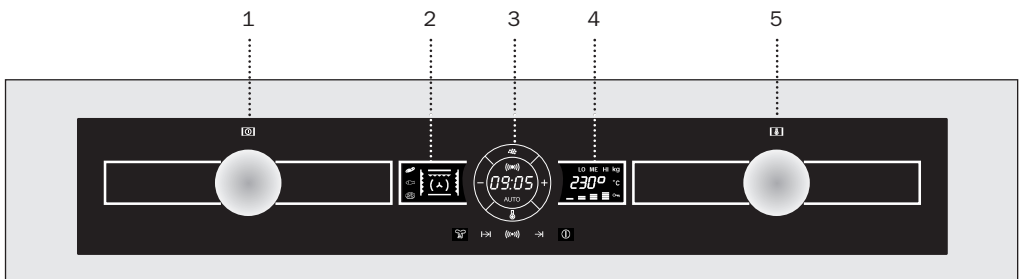


- 1 Painel de Comandos
- 2 Junta do Forno
- 3 Resistência do Grill
- 4 Suporte Cromado + Guia Telescópica
- 5 Grelha
- 6 Bandeja para Pastéis
- 7 Bandeja para Assados
- 8 Interruptor de Porta
- 9 Dobradiça
- 10 Porta
- 11 Saída de ar da Refrigeração
- 12 Fixação ao Móvel
- 13 Visor do Grill
- 14 Saída de Fumos
- 15 Painel do Fundo
- 16 Ventilador
- 17 Vidro Interior de Grande Dimensão

PORTUGUÊS

Para outros mercados, os acessórios podem não corresponder aos descritos neste manual.

Painel de Comandos



- 1 Comando selector de funções
- 2 Visor de funções de cozinhado
- 3 Relógio electrónico
- 4 Visor de temperatura do cozinhado
- 5 Comando selector de temperatura

Utilização do Forno

Atenção

O seu relógio electrónico incorpora tecnologia Touch-Control. Para o controlar basta tocar nos símbolos do vidro com o 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 da parte da frente dos comandos está limpa e livre de qualquer obstáculo.



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







Atenção

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

Descrição do Relógio Electrónico



- Símbolo  : iluminado durante a função de limpeza TEKA Hydroclean®.
- Símbolo  : iluminado ao seleccionar a função de aviso do relógio.

- Símbolo AUTO: iluminado para indicar que o forno está programado.
- Símbolo  : indica que o forno está a transmitir calor ao alimento.
- Sensores + / - : permitem seleccionar tempo.
- Sensores  ,  y  : permitem a programação das funções do relógio electrónico.
- Sensor  : assistente de cozinhado. Permite o acesso directo às receitas de cozinhado.
- Sensor  : ligar/desligar o forno.

Acerto

- Ao ligar o forno, observará que no relógio aparece a piscar a indicação 12:00.
- Tocando com o dedo nos sensores + ou - acertará o relógio; seguidamente escutará 2 beep seguidos como confirmação da hora escolhida.
- Se pretende modificar a hora, toque em simultâneo nos sensores + y -. Em seguida, a hora actual piscará no visor. Tocando nos sensores + ou - poderá modificá-la. Finalmente, escutará 2 beep seguidos como confirmação da alteração realizada.

NOTA

O relógio possui o modo de iluminação nocturna, de forma que diminuirá a intensidade da luz do visor entre as 00:00 e as 6:00 horas.

Avisador: Gera um sinal sonoro no final do tempo, não sendo para isso necessário que o forno esteja a cozinhar.

Duração do Cozinhado: Permite cozinhar durante um tempo seleccionado e a seguir o forno apagar-se-á de forma automática.

Hora de Finalização do Cozinhado: Permite cozinhar até uma hora estabelecida e a seguir o forno apagar-se-á de forma automática.

Duração e Finalização do Cozinhado: Permite programar a duração e a hora de finalização do cozinhado. Com esta função o forno entrará em funcionamento de forma automática para cozinhar durante o tempo seleccionado (Duração) e finalizando de forma automática à hora que tenhamos indicado (Finalização do Cozinhado).

Função Segurança Crianças. Esta função bloqueia o relógio electrónico, evitando a manipulação por parte de crianças pequenas.

Função de Limpeza TEKA HYDROCLEAN®: Ajuda para realizar a função de limpeza no forno.

Programação do Avisador

1. Toque com o dedo no sensor ((●)) até que o símbolo ((●)) pisque no visor, vendo-se também a indicação 00:00.
2. Selecciono o tempo após o qual deseja que o relógio avise, tocando nos sensores + ou -.
3. Posteriormente, soarão 2 beep seguidos como confirmação, será mostrada a contagem decrescente a partir do tempo seleccionado e o símbolo ((●)) piscará lentamente.
4. Decorrido o tempo programado, soará um sinal sonoro e o símbolo ((●)) piscará rapidamente.
5. Toque em qualquer sensor para parar o sinal sonoro. Nesse momento o símbolo ((●)) apagar-se-á.

Se pretende modificar o tempo do avisador, só tem que tocar com o dedo no sensor ((●)) e posteriormente tocar nos sensores + ou -. Em seguida, soarão 2 beep seguidos como confirmação da alteração, será mostrada a contagem decrescente a partir do novo tempo e o símbolo ((●)) piscará lentamente.

NOTA

Com a função Avisador, não é possível visualizar a hora actual no visor.

Programação da Duração do Cozinhado

1. Toque com o dedo no sensor |→| até que o símbolo AUTO comece a piscar e apareça 00:00 no visor.
2. Selecciono a duração, tocando nos sensores + ou -.
3. Posteriormente, soarão 2 beep seguidos, o símbolo AUTO piscará lentamente e será mostrado no visor o tempo restante até que o forno se desligue de forma automática.
4. Selecciono uma função e uma temperatura de cozinhado.
5. Decorrida a duração do cozinhado, o forno desligar-se-á, soará um sinal sonoro e o símbolo AUTO piscará rapidamente.
6. Toque em qualquer sensor para parar o sinal sonoro e apagar o símbolo AUTO.

A qualquer momento pode modificar o tempo restante de cozinhado, tocando com o dedo no sensor |→| até que o símbolo AUTO pisque rapidamente. Em seguida, toque nos sensores + ou - para modificar o tempo.

NOTA

Com a função Duração de cozinhado, não é possível visualizar a hora actual no visor.

Programação da Hora de Finalização do Cozinhado

1. Toque com o dedo no sensor →| até que o símbolo AUTO comece a piscar.
2. Selecione a hora de finalização do cozinhado, tocando nos sensores + ou -.
3. Posteriormente, soarão 2 beep seguidos, será mostrada no visor a hora actual e o símbolo AUTO piscará lentamente, indicando que o forno se desligará de forma automática.
4. Selecione uma função e uma temperatura de cozinhado.
5. Alcançada a hora de finalização programada, o forno desligar-se-á, soará um sinal sonoro e o símbolo AUTO piscará rapidamente.
6. Toque em qualquer sensor para parar o sinal sonoro e apagar o símbolo AUTO.

A qualquer momento pode modificar a hora de finalização do cozinhado, tocando com o dedo no sensor →| até que o símbolo AUTO pisque rapidamente e veja a hora de finalização no visor. Em seguida, toque nos sensores + ou - para modificar a hora.

Programação da Duração e Finalização do Cozinhado

1. Toque com o dedo no sensor |→| até que o símbolo AUTO comece a piscar e apareça 00:00 no visor.
2. Selecione a duração do cozinhado, tocando nos sensores + ou -.
3. Posteriormente, soarão 2 beep seguidos, será mostrado o tempo restante de cozinhado no visor e o símbolo AUTO piscará lentamente.

4. Toque no sensor →| até que o símbolo AUTO comece a piscar rapidamente. No visor será mostrada a hora actual mais a duração do cozinhado que tinha sido programada.
5. Selecione a hora de finalização do cozinhado, tocando nos sensores + ou -.
6. Posteriormente, soarão 2 beep seguidos e será mostrada a hora actual no visor.
7. Selecione uma função e uma temperatura de cozinhado.
8. O forno permanecerá desligado e com o símbolo AUTO iluminado. O seu forno está programado.
9. Quando for alcançada a hora de início do cozinhado, o forno entrará em funcionamento e o cozinhado decorrerá durante o tempo seleccionado.
10. Durante o cozinhado será mostrado o tempo restante de cozinhado e o símbolo AUTO piscará lentamente.
11. Alcançada a hora de finalização que se tenha programado, o forno desligar-se-á, soará um sinal sonoro e o símbolo AUTO piscará rapidamente.
12. Toque em qualquer sensor para parar o sinal sonoro e apagar o símbolo AUTO.

Se, enquanto o forno está a cozinhar, pretender modificar o tempo restante de cozinhado, toque com o dedo no sensor |→| até que o símbolo AUTO pisque rapidamente. Em seguida, toque nos sensores + ou - para modificar o tempo.

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.

Convencional

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

Convencional com Ventilador

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

Grill e Resistência inferior

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

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

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

Atenção

Durante a utilização da função Grill ou MaxiGrill a porta deve manter-se fechada.

Calor inferior (Resistência inferior)

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

Turbo + calor inferior

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

Turbo

O ventilador 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.

Em lume brando

Especial para guisar carnes com molho, estufados, etc., de forma tradicional e, em geral, para receitas que necessitam de ser cozinhadas "em lume brando", 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»

Função de limpeza TEKA HYDROCLEAN®

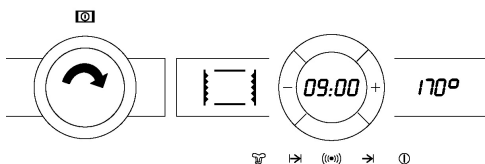
Após realizar este ciclo de limpeza, a gordura e os restos de sujidade que ficaram agarrados às paredes do forno soltam-se sem esforço com a passagem de um pano húmido.

Seleção de uma função de cozinhado

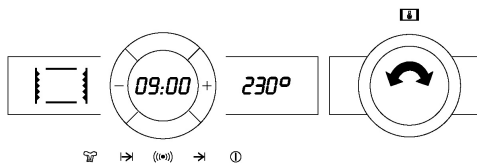
1. Toque com o dedo no sensor  para ligar o forno. Será emitido um sinal sonoro e no visor de funções de cozinhado é apresentado,



2. Rode o comando selector de funções, até visualizar o símbolo de cozinhado no visor. Em seguida, o forno recomenda para essa função um valor de temperatura.




3. Se pretende cozinhar com outra temperatura, rode o comando selector de temperaturas. Caso contrário, o forno cozinhará com o valor recomendado.

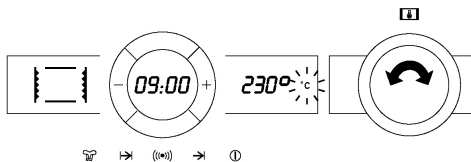



4. Em seguida, ouvirá 2 beep seguidos como confirmação da selecção efectuada.
5. Também pode realizar uma temporização ou programação do cozinhado com o relógio electrónico, seguindo as instruções explicadas anteriormente.
6. Quando o forno começar a cozinhar, será realizado um pré-aquecimento rápido até alcançar a temperatura seleccionada, momento em que será emitido um sinal sonoro. Durante este processo, é possível que o ventilador interior do forno entre em funcionamento.

7. À medida que a temperatura aumenta, a barra de aquecimento no visor aumenta progressivamente até alcançar o valor fixado.



8. Durante o cozinhado observará que o símbolo  se ilumina para indicar a transmissão de calor ao alimento. Este símbolo apaga-se quando é alcançada a temperatura seleccionada.
9. Para modificar a temperatura pode, a qualquer momento, rodar o comando até alcançar o valor pretendido. No visor, o ícone °C começa a piscar.



10. Quando o cozinhado terminar, toque com o dedo no sensor . O forno apagar-se-á, mostrando apenas a hora actual.
11. À medida que o forno arrefece, a barra de aquecimento vai-se apagando, indicando o calor residual que resta no interior.




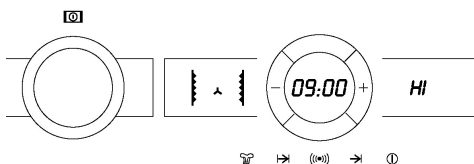
ATENÇÃO

Notará que a refrigeração pode continuar em funcionamento. Isto é um processo normal para permitir que o forno arrefeça rapidamente.

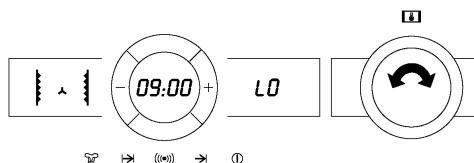
Recomendações para a descongelação de alimentos

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, doçaria e pão.

- Quando seleccionar a função de descongelação , no visor de temperaturas é apresentada a indicação HI.



- Rode o comando selector de temperaturas para escolher entre o nível de descongelação LO ou HI.



- Posteriormente, ouvirá 2 beep seguidos como confirmação da selecção efectuada.

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 macia para poder adicionar os condimentos.
- Deve sempre cozinhar-se o alimento após a descongelação.
- Não congelar novamente um alimento já descongelado.

Quanto aos tempos de descongelação e ao nível a seleccionar, consulte 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, do peso do alimento e do grau de congelação do alimento.



Utilização do assistente de cozinhado com receitas

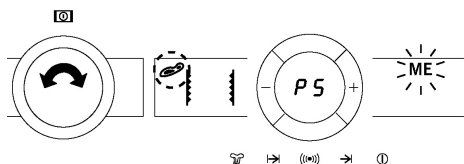
Mediante a utilização do Assistente de Cozinhado poderá cozinhar os alimentos de forma automática seguindo as receitas propostas. O forno irá cozinhar para si com ótimos resultados.



Em seguida, são indicadas as receitas de cozinhado:

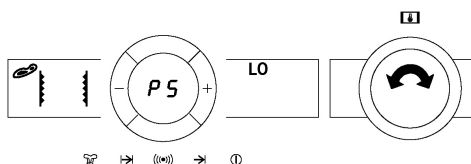
| Receita | SÍMBOLO | RECEITAS | LO | ME | HI | INTERVALO DE PESO | COZINHADOS |
|---------|---|------------------------|-------------------|-------|---------------|-------------------|--|
| P1 |  | Frango-aves | Mal passado | Médio | Bem passado | 0,5-10 kg | Frango, pato, peru, ganso |
| P2 |  | Coxas de frango | Mal passado | Médio | Bem passado | 0,5-2 kg | Coxas de frango, pato |
| P3 |  | Borrego | Mal passado | Médio | Bem passado | 0,5-6 kg | Assado de borrego |
| P4 |  | Porco | Mal passado | Médio | Bem passado | 0,5-10 kg | Porco, leitão |
| P5 |  | Vitela | Mal passado | Médio | Bem passado | 0,5-5 kg | Vitela, assado carne picada, assado recheado |
| P6 |  | Peixe | Mal passado | Médio | Bem passado | 0,5-5 kg | Todo tipo de peixe |
| P7 |  | Pizza | Massa fina | — | Massa grossa | — | |
| P8 |  | Doçaria | Bolo em tabuleiro | — | Bolo em forma | — | Bolos, tartes, bolos diversos |
| P9 |  | Bolo de frutas | Pequeno | — | Grande | — | Recheio de frutas |
| P10 |  | Pão | Forma | — | Pão Integral | 0,5-4 kg | |


Seleção de uma receita de cozinhado

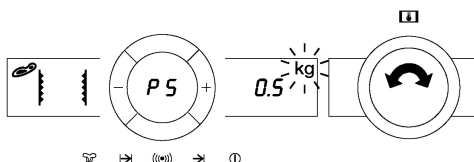
1. Toque com o dedo no sensor  para ligar o forno.
2. Em seguida, toque no sensor  para activar o Assistente de Cozinhado.
3. Rodando o comando selector de funções, poderá ver no visor do relógio as diferentes receitas **P1, P2,...** Dependendo do tipo de receita, acender-se-á no visor de funções o símbolo de carne, peixe ou doçaria.




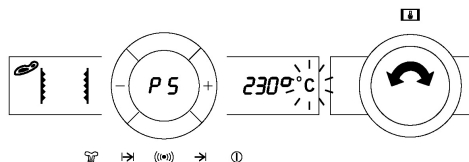
4. Após a selecção, toque no sensor  para confirmar ou aguarde alguns instantes.
5. O forno solicitará a confirmação do nível de cozedura (carnes, peixes) ou o ajuste específico para a receita seleccionada (pizza, doçaria). No visor, é apresentado por defeito o símbolo **ME** a piscar.
6. Caso pretenda seleccionar outro tipo de cozedura **LO** ou **HI**, rode o comando selector de temperaturas, em seguida toque no sensor  para confirmar ou aguarde alguns instantes. O símbolo irá iluminar-se de forma permanente.



7. O passo seguinte é confirmar o peso do alimento a cozinhar. No visor, visualizará um valor de peso para a receita e o símbolo "kg" a piscar. Se pretende modificar o valor do peso, rode o comando selector de temperaturas. Toque no sensor  para confirmar ou aguarde alguns instantes.



8. Finalmente, terá de confirmar a temperatura do cozinhado. No visor, visualizará uma temperatura e o ícone °C a piscar. Rode o comando caso pretenda modificar a temperatura de cozinhado, em seguida toque no sensor  para confirmar ou aguarde alguns instantes.

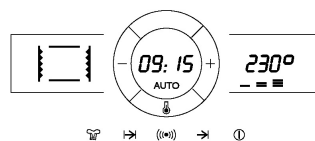


9. Em seguida, o forno cozinhará durante o tempo necessário, de acordo com a receita seleccionada.

ATENÇÃO

Pode programar a hora de finalização do cozinhado para que o forno entre em funcionamento automaticamente para finalizar à hora programada. Consulte a secção "Programação da Hora de Finalização do Cozinhado".


10. Durante o cozinhado será mostrado o tempo restante e o símbolo AUTO piscará lentamente no visor do relógio.

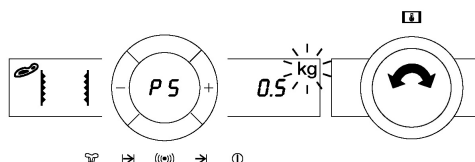



11. Após a finalização, o forno desligar-se-á, soará um sinal sonoro e o símbolo AUTO piscará rapidamente.
12. Toque em qualquer sensor para parar o sinal sonoro e apagar o símbolo AUTO.

Modificação dos valores do Assistente de Cozinhado

Durante o cozinhado, poderá modificar qualquer dos valores seleccionados da receita.

À medida que toca no sensor , os diferentes símbolos **LO**, **ME**, **HI**, **kg** e **°C** piscam no visor de temperaturas. Nesse momento, pode modificar a selecção efectuada rodando o comando de temperaturas.



Toque no sensor  para confirmar a alteração ou aguarde alguns instantes.

IMPORTANTE

Só pode modificar o peso do alimento nos primeiros 10 minutos do cozinhado. Depois, já não será possível.

Informação importante para o cozinhado com receitas

- Quando selecciona uma receita e a partir do peso indicado, o forno calcula automaticamente a temperatura e a duração necessária para o cozinhado. 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.
- 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 um sinal acústico. Se o assado não for virado, o forno continuará com a receita de cozinhado.
- 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 doçaria, 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 de forma (LO) e Pizza são realizadas com um pré-aquecimento do forno vazio antes da introdução do alimento. Desta forma, o forno está à temperatura apropriada para realizar 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:


- Primeiro, seleccione a receita e em seguida o forno começará a aquecer.
- **IMPORTANTE: Não deve introduzir o alimento até que o forno avise.**

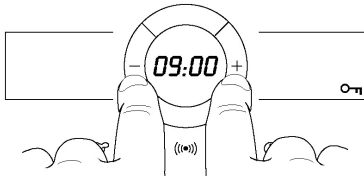
- Ao ser atingida a temperatura definida na receita, o forno emitirá um sinal sonoro.
- Já pode introduzir o alimento.
- **O sinal sonoro mantém-se até que introduza o alimento.**
- Por fim, o alimento será cozinhado de forma automática de acordo com a receita escolhida.


Outras funções do forno

Função Segurança Crianças

Esta função, que pode ser seleccionada a qualquer momento, impede que as crianças utilizem o forno.

Para activar a função, toque em simultâneo nos sensores + y – de forma prolongada até ouvir 1 sinal sonoro. Verá o símbolo  aceso no visor de temperaturas. O forno está bloqueado.



Para desactivar a função, toque simultaneamente nos sensores + e – de forma prolongada até ouvir 1 sinal sonoro, e o símbolo  apaga-se.

Iluminação do forno

A luz interior do forno acende-se:

- Ao abrir a porta do forno. Decorrido um certo tempo sem fechar a porta do forno, a luz apagar-se-á para reduzir o consumo eléctrico.
- Quando se selecciona qualquer função ou receita de cozinhado. Decorrido um certo tempo a luz apagar-se-á.

Se deseja acender a luz durante o cozinhado basta tocar no sensor +. Tocando durante um período prolongado, ouvirá um sinal sonoro e a luz manter-se-á acesa durante todo o cozinhado. Para apagar a luz basta tocar de novo no sensor +.

Função de limpeza Teka Hydroclean®

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 antigordura 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.

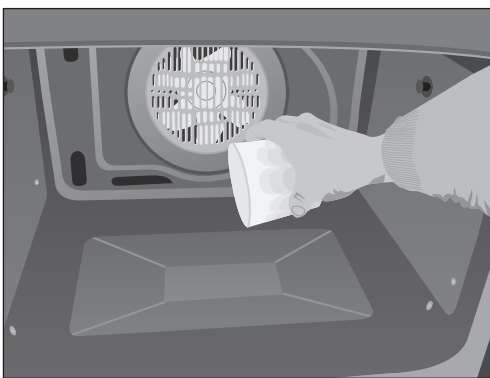
1. Retire previamente os tabuleiros e todos os acessórios do interior do forno, incluindo os suportes para tabuleiros ou guias telescópicas.




Atenção

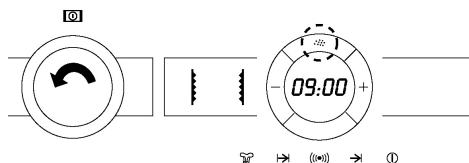
Não limpe simultaneamente o forno e o tabuleiro com a função TEKA Hydroclean®, não obterá bons resultados. Para limpar o tabuleiro, siga as instruções indicadas mais adiante.


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. Rode o selector de funções no sentido contrário aos ponteiros do relógio, até que o símbolo  fique iluminado no visor do relógio.



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, apague 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 com o dedo em qualquer sensor para parar 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

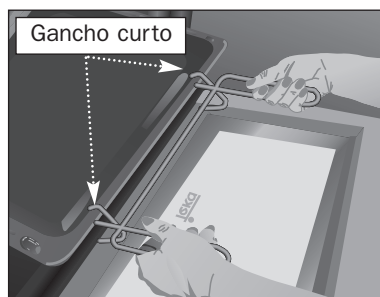
O esmalte Teka Hydroclean está concebido para ser limpo através da utilização do ciclo de limpeza automático que o forno incorpora. Outros métodos de limpeza podem danificar o esmalte. O uso de produtos anti-calcário pode afectar seriamente as propriedades do esmalte.

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.

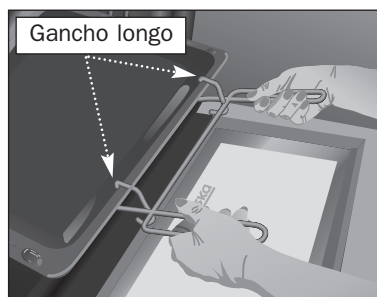
Alguns alimentos como o tomate, o vinagre, assados no sal, etc., podem fazer com que o aspecto da superfície de esmalte se altere. Isto é normal.

Pega para a Extracção das Bandejas

A pega para e extracção das bandejas utiliza-se quando é necessário deslocar a bandeja para verificar o estado do cozinhado. Ver figuras. Para manusear a bandeja fora do forno é necessário utilizar luvas protectoras.



Posição para a bandeja de pastelaria. O gancho curto coloca-se por cima da bandeja.

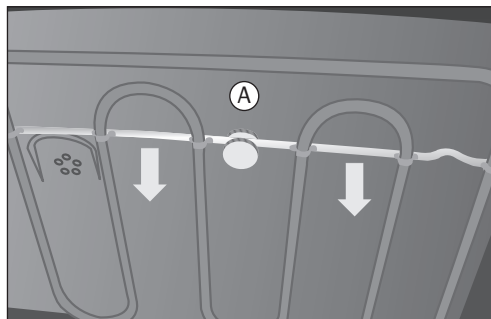


Posição para a bandeja profunda. O gancho longo coloca-se por cima da bandeja.

Resistência 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.
- Gire a resistência e limpe a parte superior do forno.
- Por fim volte a colocar a resistência do Grill na posição inicial.

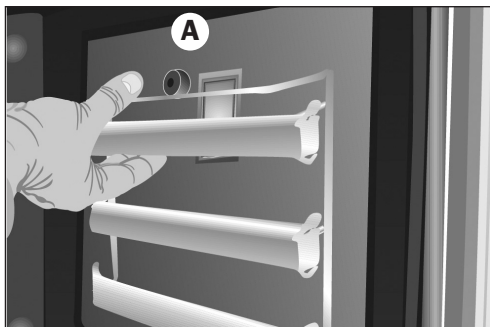


Troca da lâmpada do forno

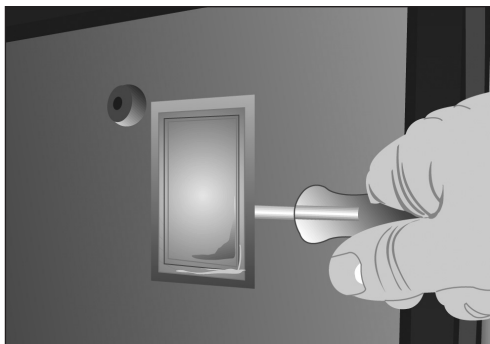
ATENÇÃO

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

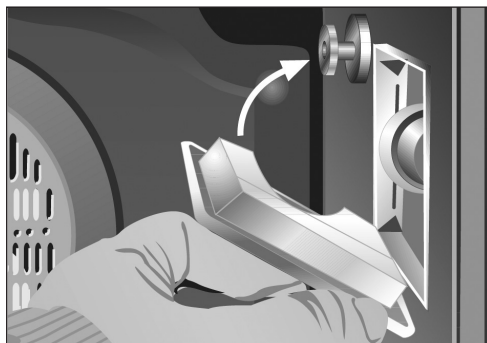
- Desmonte as guias telescópicas, soltando-as da porca (A).



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

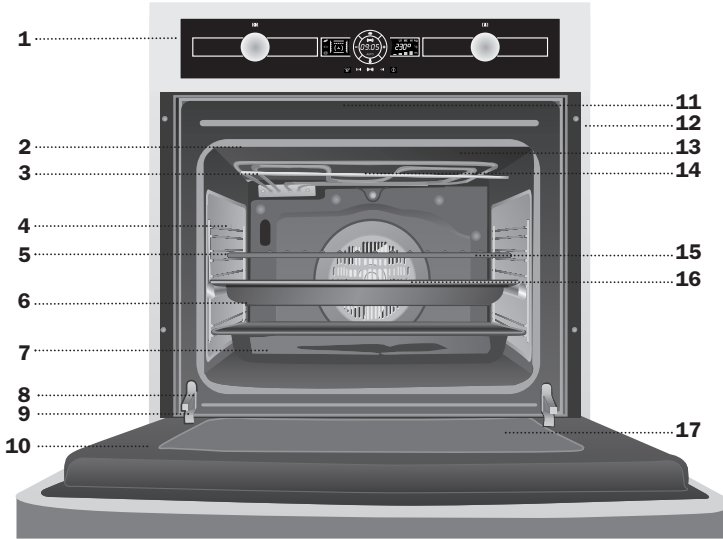


- Substitua a lâmpada.
- Monte de novo a lente, assegurando que a encaixa na posição correcta.



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

HL-870

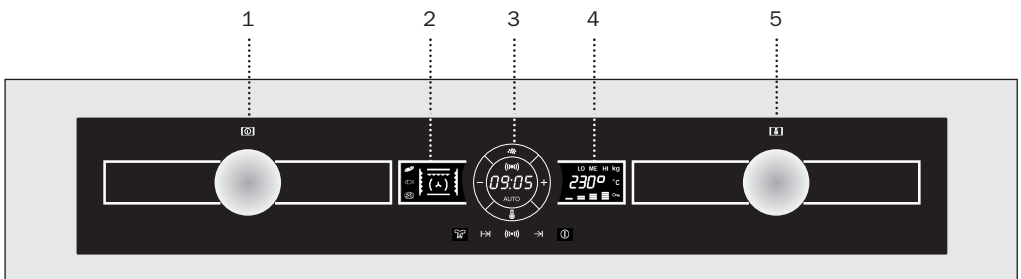


- 1 Control Panel
- 2 Oven Seal
- 3 Grill element
- 4 Chrome
- 5 Support+Telescopic Guide
- 6 Grid
- 7 Cake Tray
- 8 Roasting Tray
- 9 Door switch
- 10 Door
- 11 Air Outlet
- 12 Fixing to Unit
- 13 Grill Screen
- 14 Smoke Outlet
- 15 Rear Panel
- 16 Fan
- 17 Large Interior Glass Door

For other markets, accessories may not correspond to those described in this manual.

ENGLISH

Control Panel



- 1 Function selector
- 2 Cooking function display
- 3 Electronic timer
- 4 Cooking temperature display
- 5 Temperature selector

Using the Oven

Caution

The electronic clock features Touch-Control technology. To operate, simply touch the glass control symbols with your fingertip.

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



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







Caution

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

Electronic Clock Settings



- Symbol  : Lights up during the TEKA Hydroclean® cleaning function.
- Symbol  : lights up when the clock timer is selected.

- Symbol AUTO: lights up to indicate that the oven is programmed.
- Symbol  : indicates that the oven is transmitting heat to the food.
- Sensors + / - : enable you to select a time.
- Sensors ,  and : enable you to programme the electronic clock functions.
- Sensor  : Cooking assistant. Offers you direct access to recipes.
- Sensor  : Switching the oven On / Off.

Setting the Time

- When you turn on the oven, you will see the clock flashing 12:00.
- Set the clock by touching the + or - sensor. You will hear 2 beeps confirming that the time has been set.
- To change the time, press the + and - sensors at the same time. The current time will then flash on the screen. Change the time by pressing the + or - sensors. Two beeps will then confirm that the new time has been set.

NOTE

The clock light has a night mode so the display light will dim between 00:00 and 6:00 hours.

Electronic Clock Settings

Timer Alarm: The alarm will go off at the programmed time, even if the oven has finished cooking.

Cooking Time: This function allows you to programme the cooking time, after which the oven will turn off automatically.

Cooking Stop Time: This setting allows you to programme the time for cooking to stop, after which the oven will turn off automatically.

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 selected cooking time (Cooking Time). It then switches off automatically at the indicated time (Cooking Stop Time).

Child Safety Function. This function locks the electronic clock, preventing small children from playing with it.

TEKA HYDROCLEAN® Cleaning Function: Help with the oven-cleaning function.

Programming the Timer Alarm

1. Touch sensor **(|●|)** with your fingertip until symbol **(|●|)** starts flashing on the display. The clock will also flash 00:00.
2. Select the time after which you want the alarm to sound by pressing the **+** or **-** sensor.
3. You will hear 2 beeps to confirm that the time has been set. The clock will start counting down from the selected time and symbol **(|●|)** will flash slowly.
4. When the time is up, the alarm will go off and symbol **(|●|)** will flash quickly.
5. Touch any sensor to stop the alarm. Symbol **(|●|)** will switch off.

If you want to change the timer alarm, simply touch sensor **(|●|)** with your fingertip and then press the **+** or **-** sensor. You will hear 2 beeps to confirm that the time has been changed. The clock will start counting down from the new time and symbol **(|●|)** will flash slowly.

NOTE

You cannot see the current time on the display when the timer alarm is set.

Programming Cooking Time

1. Touch sensor **|→|** with your fingertip until the AUTO symbol starts to flash and 00:00 appears on the display.
2. Select the cooking time by pressing the **+** or **-** sensor.
3. You will hear 2 beeps, the AUTO symbol will flash slowly and the display will show the time left before the oven switches off automatically.
4. Select a cooking function and temperature.
5. Once the cooking time is up, the oven will turn off, an alarm will sound and the AUTO symbol will flash quickly.
6. Touch any sensor to stop the alarm and to turn off the AUTO symbol.

You can change the remaining cooking time at any time by touching sensor **|→|** with your fingertip until the AUTO symbol starts to flash quickly. Now touch the **+** or **-** sensor to change the time.

NOTE

You cannot see the current time on the display when the cooking time is set.

Programming the Cooking Stop Time

1. Touch sensor \rightarrow with your fingertip until the AUTO symbol starts to flash.
2. Select the cooking stop time by pressing the + or – sensor.
3. You will hear 2 beeps, the display will show the current time and the AUTO symbol will flash slowly to indicate that the oven will switch off automatically.
4. Select a cooking function and temperature.
5. When the cooking time is up, the oven will turn off, an alarm will sound and the AUTO symbol will flash quickly.
6. Touch any sensor to stop the alarm and to turn off the AUTO symbol.

You can change the stop cooking time at any time by touching sensor \rightarrow with your fingertip until the AUTO symbol starts to flash quickly and you see the stop time on the display. Now touch the + or – sensor to change the time.

Programming Cooking Time and Cooking Stop Time

1. Touch sensor \rightarrow with your fingertip until the AUTO symbol starts to flash and 00:00 appears on the display.
2. Select the cooking time by pressing the + or – sensor.
3. You will hear 2 beeps, the display will show the remaining cooking time, and the AUTO symbol will flash slowly.
4. Touch sensor \rightarrow until the AUTO symbol starts to flash quickly. The display will show the current time and the programmed cooking time.

5. Select the cooking stop time by pressing the + or – sensor.
6. You will hear 2 beeps and the display will show the current time.
7. Select a cooking function and temperature.
8. The oven will remain off and the AUTO light will be on. The oven is now programmed.
9. When it is time to start cooking, the oven will turn on and will operate for the programmed cooking time.
10. While cooking, the display will show the cooking time remaining and the AUTO symbol will flash slowly.
11. When the cooking time is up, the oven will turn off, an alarm will sound, and the AUTO symbol will flash quickly.
12. Touch any sensor to stop the alarm and to turn off the AUTO symbol.

If you want to change the remaining cooking time while the oven is on, press sensor \rightarrow until the AUTO symbol starts to flash quickly. Now press the + or – sensor to change the time.

Conventional oven cooking functions

There are many conventional oven cooking functions and they are described below.



Conventional

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



Conventional with Fan

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



Grill and Lower Element

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



MaxiGrill

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



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.

Caution

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

Bottom heat

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



Turbo fan + bottom heat

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



Turbo fan

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.



Slow cooker

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

For the best results, we recommend using covered casserole pans with lids, first making sure they can be used in the oven.



Defrosting


See the section "Recommendations for Defrosting Food"

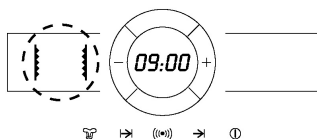


TEKA HYDROCLEAN® Cleaning Function

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.

Selecting a conventional cooking setting

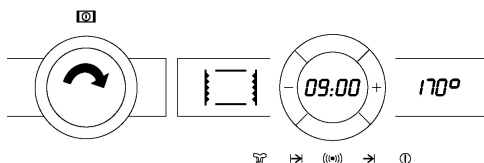
1. Touch the sensor  to switch the oven on. You will hear a loud beep and on the cooking function display you will see:



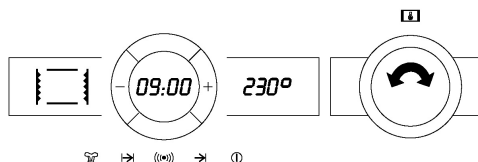
7. As the temperature rises, you will see the heat indicator gradually increase until the correct setting is reached.



2. Turn the function selector until you see the cooking symbol on the display. The oven will then recommend a specific temperature for this function.




3. If you wish to cook at a different temperature, adjust the temperature selector. Failure to do so will mean that the oven will cook at the recommended temperature.



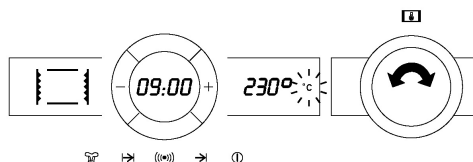
4. You will then hear 2 beeps confirming your setting.


5. The setting can also be timed or programmed using the electronic timer by following the instructions outlined above.

6. When your oven starts cooking, it will pre-heat quickly, giving out a beep when the selected temperature is reached. During this process the fan inside the oven may be activated.

8. During cooking, symbol  will light up to indicate that heat is being transmitted to the food. This symbol turns itself off when the selected temperature has been reached.

9. You can change the temperature at any time by turning the selector round to the required setting. The °C icon will start to flash on the display.



10. When the cooking cycle finishes, touch the sensor . The oven will turn itself off, just showing the current time.

11. As the oven cools, the heat indicator will gradually go out, indicating the residual heat still remaining inside the oven.




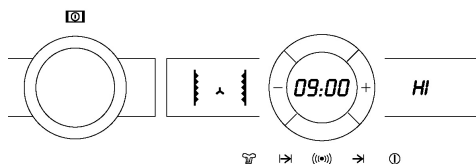
CAUTION

You will notice that the cooling function is still working. This is normal and is used to cool the oven down quickly.

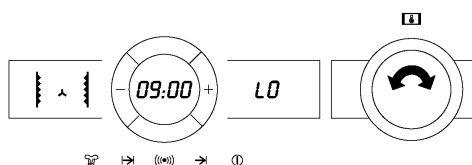
Recommendations for defrosting food

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 defrost function , HI will appear on the temperature display.



- Turn the temperature selector to choose either HI or LO for the defrost function.



- You will then hear 2 beeps confirming your setting.

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 | 1/2 Kg | 35 min | | |
| Cake | 1/2 Kg | 25 min | | |
| Fish | 1/2 Kg | 30 min | | |
| Fish | 1 Kg | 40 min | | |
| Chicken | | | 1 Kg | 75 min |
| Chicken | | | 1,5 Kg | 90 min |
| Rib steak | | | 1/2 Kg | 40 min |
| Minced meat | | | 1/2 Kg | 60 min |
| Minced meat | | | 1 Kg | 120 min |

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



Using the cooking assistant with recipes

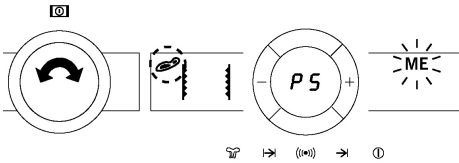
By using the Cooking Assistant you will be able to cook your food automatically from the recipes shown. The oven will cook them for you with fantastic results.



Available recipes are shown below:

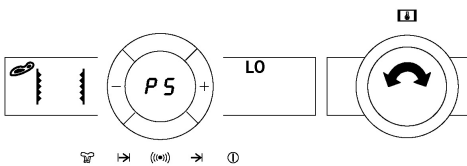
| Recipe | SYMBOL | RECIPES | LO | ME | HI | WEIGHT RANGE | DISHES |
|--------|---|--------------------------|---------------|--------|-------------|--------------|------------------------------------|
| P1 |  | Chicken – poultry | Rare | Medium | Well done | 0,5-10 kg | Chicken, duck, turkey, goose |
| P2 |  | Chicken thighs | Rare | Medium | Well done | 0,5-2 kg | Chicken/duck thighs and drumsticks |
| P3 |  | Lamb | Rare | Medium | Well done | 0,5-6 kg | Roast lamb |
| P4 |  | Pork | Rare | Medium | Well done | 0,5-10 kg | Pork, sucking pig |
| P5 |  | Veal | Rare | Medium | Well done | 0,5-5 kg | Veal, meatloaf, stuffed roast |
| P6 |  | Fish | Rare | Medium | Well done | 0,5-5 kg | All types of fish |
| P7 |  | Pizza | Thin crust | — | Thick crust | — | |
| P8 |  | Cakes | Cakes on grid | — | Cake in tin | — | Cakes, tarts, sponge cakes |
| P9 |  | Fruit pie | Small | — | Large | — | Fruit filling |
| P10 |  | Bread | Baking tin | — | Wholegrain | 0,5-4 kg | |


Selecting a recipe

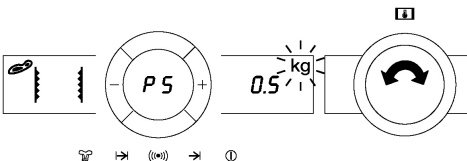
1. Touch the sensor  to switch the oven on.
2. Then touch the sensor  to activate the Cooking Assistant.
3. By turning the function selector, the various recipes **P1**, **P2**,... will appear on the timer display. Depending on the type of recipe, the symbol for meat, fish or cakes will come up on the function display.



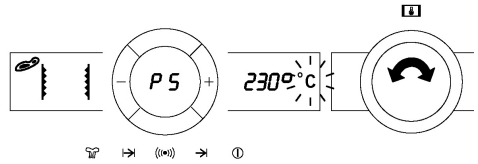
4. Once selected, touch the sensor  to confirm or else wait a few moments.
5. Once the recipe has been selected, the oven will ask you to confirm the cooking finish (meat, fish) or the specific setting for the recipe selected (pizza, cakes). The default symbol **ME** will start flashing on the display.
6. If you wish to select another **LO** or **HI** cooking time, turn the dial to select the temperature setting, then touch the sensor  to confirm or else wait a few moments. The symbol will come on permanently.



7. The following step is to confirm the weight of the food that is to be cooked. A weight will appear on the display for the recipe and the symbol "kg" will start flashing. Turn the temperature selector if you want to change the weight. Touch the sensor  to confirm or else wait a few moments.



8. Finally, confirm the temperature for cooking the food. A temperature will come up on the display and the °C icon will start flashing. Turn the selector if you wish to adjust the cooking temperature, then touch the sensor (5) to confirm or else wait a few moments.

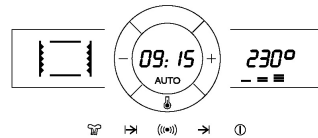


9. The oven will now cook for the time required depending on the recipe selected.

CAUTION

The cooking time can be programmed so that the oven commences automatically so that it will stop at the set time. See section on "Programming the Cooking Stop Time".


10. While the oven is cooking, the remaining time will be shown on the timer display and the AUTO symbol will flash slowly.

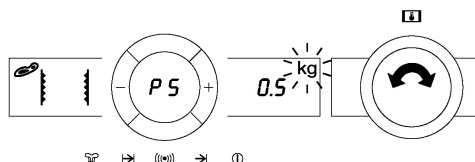


11. Once the cooking time is up, the oven will turn off, an alarm will sound and the AUTO symbol will flash quickly.
12. Touch any sensor to stop the alarm and to turn off the AUTO symbol.

Adjusting the values for the Cooking Assistant

Any of the settings selected for the recipe can be changed while the food is cooking.

As you touch the sensor , the different symbols **LO**, **ME**, **HI**, **kg** and **°C** will flash on the temperature display. This is when you can change your selection by turning the temperature selector.



Touch the sensor  to confirm the change or else wait a few moments.

IMPORTANT

The weight of the food can only be changed in the first 10 minutes of cooking time. After that it will no longer be possible.

Important information about automatic cooking with recipes

- When you select a recipe and enter a weight, the oven automatically calculates the temperature and cooking time needed. 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.
- With roasting programmes, after a certain time has passed the oven will advise you that the joint of meat should be turned over. When this moment arrives, the oven will beep. If the food is not turned over, the oven will go on following the recipe.
- When cooking roast recipes, remember that meat with a thick outer layer of fat will need increased cooking time.
- 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 1 kg 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 bread (LO) and pizza base recipes, the oven should be pre-heated first. 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, and the oven will begin pre-heating.
- **IMPORTANT: Do not put the food into the oven until the signal is given.**

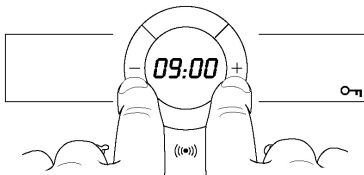
- When the temperature set for the recipe is reached, the oven will emit a signal.
- You can now put the food into the oven.
- **The signal will continue to sound until you put the food in.**
- Finally, it will cook the food automatically according to the recipe chosen.


Other oven settings

Child Safety Function

This function, which can be selected at any time, stops small children operating the oven.

To activate this function, touch both the + and – sensors at the same time until you hear a beep. You will see the symbol  light up on the temperature display. The oven is locked.



To de-activate this function, touch both the + and – sensors at the same time until you hear a beep, with the symbol  going out.

Oven Light

The inside light will go on:

- When the oven door is open. If the door is not closed after a certain amount of time, the light will turn off to reduce power consumption.
- When any cooking function is set or recipe selected. The light will turn off after a certain time.

If you want to turn the light on during cooking, just touch the + sensor. Touching it for a certain length of time will cause it to beep and the light will stay on all the time it is cooking. To turn the light off, just touch the + symbol again.

Teka Hydroclean® Cleaning Function:

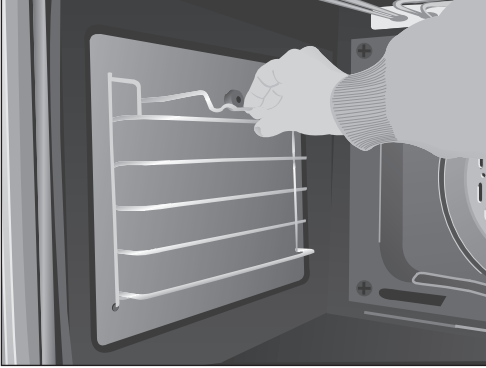
With this function, any grease or dirt that is stuck to the walls of the oven can easily be removed through the combined action of steam and the excellent properties of the new Teka *Hydroclean*® enamel.

Thanks to the new TEKA *Hydroclean*® technology, the oven does not need to be cleaned with a grease removal 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


Always use the cleaning programme with a cold oven. Running it with a hot oven may have adverse effects.

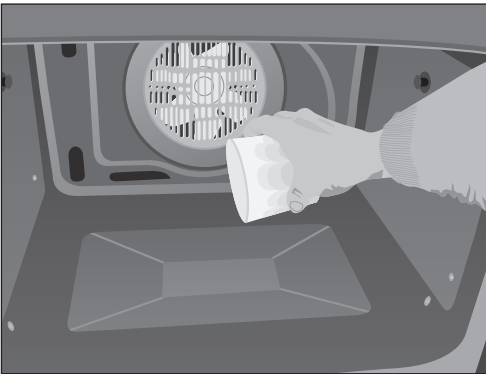
1. First remove the trays and all accessories from the oven interior, including the tray supports and telescopic guide rails.




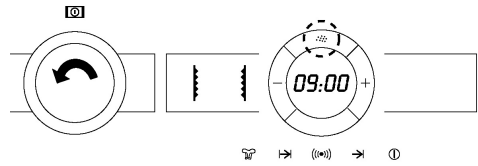
Caution


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 250 ml of water into the bottom of the oven cavity.
3. Touch the sensor  to switch the oven on.






4. Turn the function selector anti-clockwise until the symbol  appears on the timer display.



5. You will hear a beep indicating that the Hydroclean® has started. Symbol  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 before completion of the cycle, turn the oven off by touching the sensor .

6. When the cycle is finished, the oven will turn itself off, an alarm will sound and symbol  will flash quickly.
7. Touch any sensor with your fingertip to stop the alarm and to turn off symbol .
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 programme has completely finished as the cooling phase is necessary for it to work properly.

The cleaning programme should be done at a low temperature. When it has finished, any residue can be safely removed with a damp cloth. Cooling times vary depending on the room temperature. Before touching any inside surface of the oven, check that it is cool.

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 cooked food remain after normal cleaning, do the following:

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

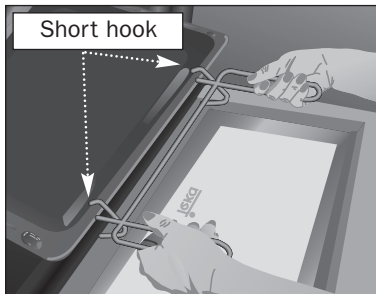
Teka Hydroclean enamel has been designed to be cleaned using the oven's automatic cleaning programme and other cleaning methods can damage it. Anti-limescale products in particular can seriously damage the enamel's properties.

Dishwasher detergent is not recommended for washing Teka Hydroclean enamelled oven trays. If deep cleaning is needed, use a gentle detergent.

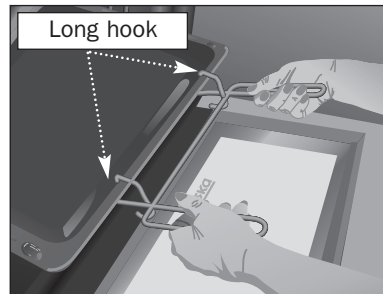
Some foods such as tomato, vinegar or salt-cooked roasts, can make the enamel's surface appear to change; this is normal.

Tray Handle

The tray handle is used when you need to move the tray to check the cook. See figures. To handle the tray out the oven, you need to use gloves to protect yourself.



Cake tray handle position. You must put the short hook over the tray.

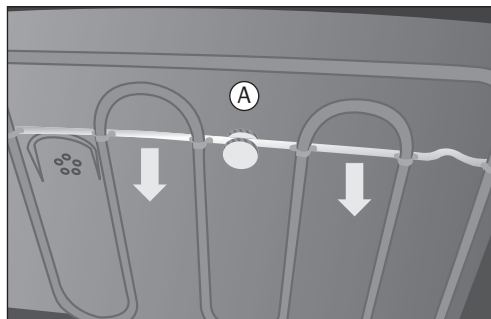


Roasting tray handle position. You must put the long hook over the tray.

Fold-down Grill Element

To clean the top of the oven,

- Wait until the oven is cold.
- Push the rod of the grill element (A) with both hands until it is released from the upper fastening point.
- Rotate the element and clean the top of the oven.
- Finally, place the grill element back in its original position.

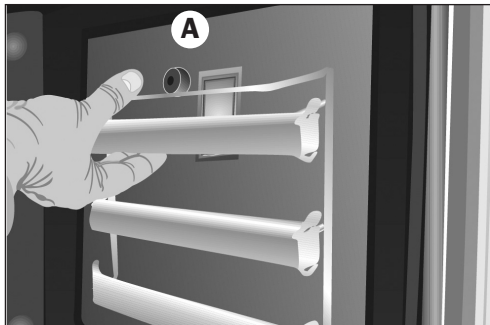


Changing the oven light bulb

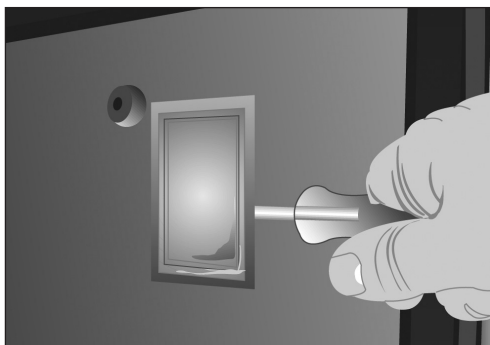
ATTENTION

Make sure the oven is unplugged before changing the bulb.

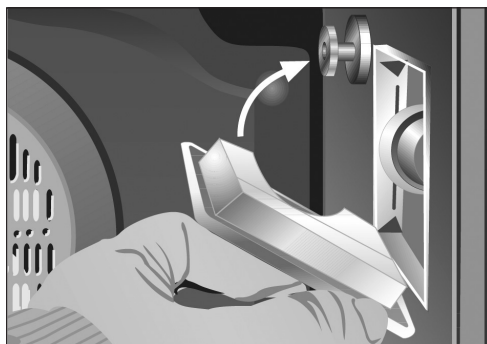
- Detach the chrome supports by loosening the screw (A).



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

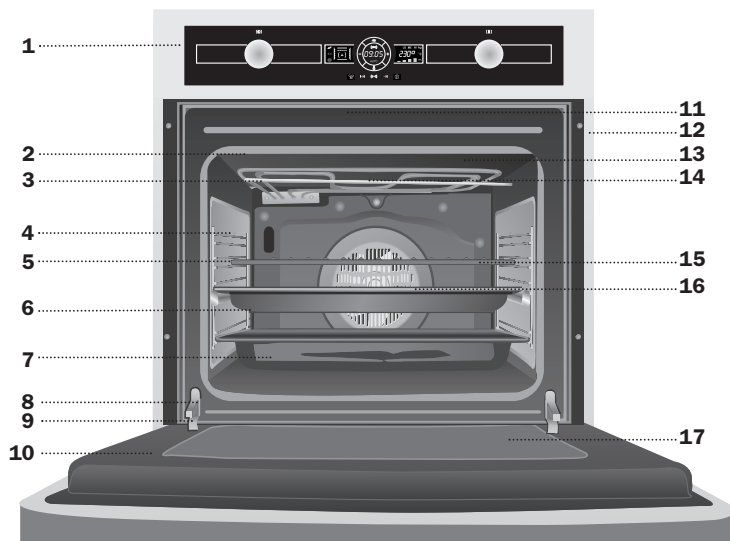


- Change the bulb.
- Reassemble the glass cover and ensure that everything fits in the correct position.



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

HL-870

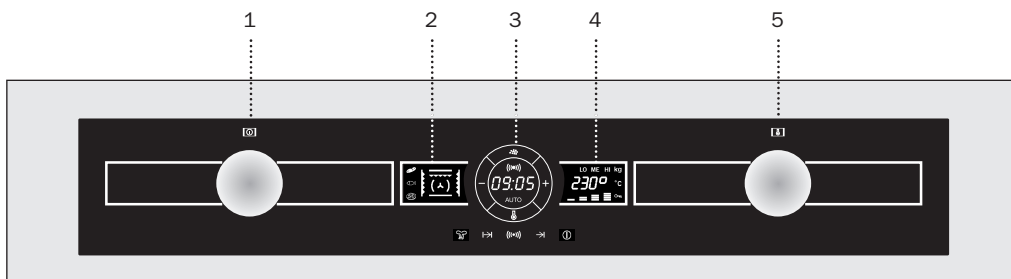


- 1 Panneau de commande
- 2 Joint de four
- 3 Résistance du Grill
- 4 Support chromé+Guide
Télescopique
- 5 Grille
- 6 Plateau à pâtisserie
- 7 Plateau pour rôtis
- 8 Interrupteur de porte
- 9 Charnière
- 10 Porte
- 11 Sortie de l'air de
réfrigération
- 12 Fixation au meuble
- 13 Ecran du grill
- 14 Sortie des fumées
- 15 Panneau du fond
- 16 Turbine
- 17 Vitre intérieure
de grande taille

FRANÇAIS

Pour certains marchés, il est possible que les accessoires ne correspondent pas à ceux décrits dans ce manuel.

Panneau frontal de commande



- 1 Sélecteur de fonctions
- 2 Écran de fonctions de cuisson
- 3 Horloge électronique
- 4 Écran de température de cuisson
- 5 Sélecteur de température

Fonctionnement du Four

Mise en garde

L'horloge électronique est équipée de la technologie Touch-Control. Pour la manipuler, il suffit d'appuyer sur les symboles représentés sur la vitre.

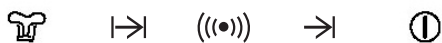
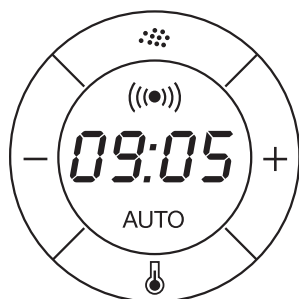
La sensibilité du Touch-Control s'adapte constamment aux conditions ambiantes. Lorsque vous branchez le four sur le secteur électrique, veillez à ce que la surface vitrée du tableau de commande soit propre et sans aucun obstacle.



Si l'horloge ne répond pas correctement lorsque vous touchez la vitre avec le doigt, il faut débrancher le four du secteur et de le rebrancher après un court instant. Ceci permet de régler automatiquement les capteurs qui réagiront de nouveau lorsque vous toucherez les commandes tactiles.



Mise en garde

En cas de coupure de courant, toute la programmation de l'horloge électronique est annulée et l'indication 12:00 se met à clignoter sur l'écran de l'horloge. Il vous faudra remettre l'horloge à l'heure et procéder à une nouvelle programmation.

Description de l'horloge électronique



- Symbole  : Allumé pendant la fonction de nettoyage TEKA Hydroclean®.
- Symbole  : Allumé lorsque la fonction de l'avertisseur de l'horloge est sélectionnée.

- Symbole AUTO: Allumé pour indiquer que le four est programmé.
- Symbole  : Indique que le four transmet actuellement de la chaleur à l'aliment.
- Capteurs + / - : Permettent de sélectionner la durée.
- Capteurs I→I, ((••)) et →I: Permettent de programmer les fonctions de l'horloge électronique.
- Capteur  : Assistant de cuisson. Permet d'accéder directement aux recettes de cuisine.
- Capteur ①: Allumage/Arrêt du four.

Réglage de l'heure

- Lorsque le four est branché, l'indication 12:00 se met à clignoter sur l'horloge.
- Appuyez sur les symboles + ou - pour mettre l'horloge à l'heure. 2 bips sonores consécutifs sont alors émis pour confirmer le réglage.
- Pour modifier l'heure, appuyez simultanément sur les capteurs + et -. L'heure actuelle se met alors à clignoter à l'écran. Appuyez sur les capteurs + ou - pour la modifier. 2 bips sonores consécutifs sont alors émis pour confirmer la modification effectuée.

REMARQUE

L'horloge est pourvue du mode d'éclairage nocturne, de sorte que l'intensité lumineuse de l'écran diminue entre minuit et 6 heures.

Avertisseur : Émet un signal sonore lorsque la durée sélectionnée est écoulée. Pour l'utiliser, il n'est pas nécessaire que le four soit en cours de cuisson.

Durée de cuisson : Permet de régler le temps de cuisson. Lorsque la durée sélectionnée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.

Heure de fin de cuisson : Permet de régler le temps de cuisson jusqu'à une certaine heure. Lorsque l'heure sélectionnée est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

Durée et fin de cuisson : Permet de programmer la durée et l'heure de fin de cuisson. Cette fonction permet de mettre automatiquement le four en marche afin que celui-ci fonctionne pendant le temps de cuisson sélectionné (durée). Le four s'éteint automatiquement à l'heure indiquée (fin de cuisson).

Fonction de sécurité enfants : cette fonction permet de verrouiller l'horloge électronique, interdisant ainsi sa manipulation par des enfants en bas âge.

Fonction de nettoyage TEKA HYDROCLEAN® : aide à réaliser la fonction de nettoyage dans le four.

Programmation de l'avertisseur

1. Appuyez sur le capteur ((●)) jusqu'à ce que le symbole ((●)) se mette à clignoter et que l'indication 00:00 s'affiche à l'écran.
2. Sélectionnez la durée au bout de laquelle vous souhaitez que l'horloge sonne en appuyant sur les capteurs + ou -.
3. 2 bips sonores consécutifs sont alors émis à titre de confirmation, le compte à rebours s'affiche à l'écran et le symbole ((●)) se met à clignoter lentement.
4. À la fin de la durée programmée, un signal sonore retentit et le symbole ((●)) se met à clignoter rapidement.
5. Appuyez sur n'importe quel capteur pour couper le signal sonore. Le symbole ((●)) s'éteint.

Si vous souhaitez modifier la durée de l'avertisseur, il vous suffit d'appuyer sur le capteur ((●)) puis de manipuler les capteurs + ou -. 2 bips sonores consécutifs sont alors émis pour confirmer la modification, le nouveau compte à rebours s'affiche à l'écran et le symbole ((●)) se met à clignoter lentement.

REMARQUE

Lorsque la fonction d'avertisseur est sélectionnée, l'affichage de l'heure actuelle à l'écran est impossible.

Programmation de la durée de cuisson

1. Appuyez sur le capteur |→| jusqu'à ce que le symbole AUTO se mette à clignoter et que l'indication 00:00 s'affiche à l'écran.
2. Sélectionnez la durée en appuyant sur les capteurs + ou -.
3. 2 bips sonores consécutifs sont alors émis. Le symbole AUTO se met à clignoter lentement et le temps restant avant que le four ne s'éteigne automatiquement s'affiche à l'écran.
4. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
5. Une fois la durée de cuisson écoulée, le four s'éteint, un signal sonore retentit et le symbole AUTO se met à clignoter rapidement.
6. Appuyez sur n'importe quel capteur pour couper le signal sonore et éteindre le symbole AUTO.

Le temps de cuisson restant peut être modifié à tout moment en appuyant sur le capteur |→| jusqu'à ce que le symbole AUTO se mette à clignoter rapidement. Appuyez ensuite sur les capteurs + 0 - pour modifier la durée.

REMARQUE

Lorsque la fonction de durée de cuisson est sélectionnée, l'affichage de l'heure actuelle à l'écran est impossible.

Programmation de l'heure de fin de cuisson

1. Appuyez sur le capteur →| jusqu'à ce que le symbole AUTO se mette à clignoter.
2. Sélectionnez l'heure de fin de la cuisson en appuyant sur les capteurs + ou -.
3. 2 bips sonores consécutifs sont alors émis. L'heure actuelle s'affiche à l'écran et le symbole AUTO se met à clignoter lentement pour indiquer que le four va s'éteindre automatiquement.
4. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
5. À l'heure de fin de cuisson programmée, le four s'éteint, un signal sonore retentit et le symbole AUTO se met à clignoter rapidement.
6. Appuyez sur n'importe quel capteur pour couper le signal sonore et éteindre le symbole AUTO.

L'heure de fin de cuisson peut être modifiée à tout moment en appuyant sur le capteur →| jusqu'à ce que le symbole AUTO se mette à clignoter rapidement et que l'heure de fin de cuisson s'affiche à l'écran. Appuyez ensuite sur les capteurs + ó - pour modifier l'heure.

Programmation de la durée et de la fin de cuisson

1. Appuyez sur le capteur |→| jusqu'à ce que le symbole AUTO se mette à clignoter et que l'indication 00:00 s'affiche à l'écran.
2. Sélectionnez la durée de cuisson en appuyant sur les capteurs + ou -.
3. 2 bips sonores consécutifs sont alors émis, le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran et le symbole AUTO se met à clignoter lentement.

4. Appuyez sur le capteur →| jusqu'à ce que le symbole AUTO se mette à clignoter rapidement. L'heure actuelle ainsi que la durée de cuisson programmée s'affichent alors à l'écran.
5. Sélectionnez l'heure de fin de la cuisson en appuyant sur les capteurs + ou -.
6. 2 bips sonores consécutifs sont alors émis et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.
7. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
8. Le four reste éteint et le symbole AUTO reste allumé. Votre four est programmé.
9. À l'heure de début de cuisson, le four se met en marche et la cuisson s'effectue pendant la durée sélectionnée.
10. Pendant la cuisson, le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran et le symbole AUTO clignote lentement.
11. À l'heure de fin de cuisson programmée, le four s'éteint, un signal sonore retentit et le symbole AUTO se met à clignoter rapidement.
12. Appuyez sur n'importe quel capteur pour couper le signal sonore et éteindre le symbole AUTO.

La durée de cuisson restante peut être modifiée en appuyant sur le capteur |→| jusqu'à ce que le symbole AUTO se mette à clignoter rapidement. Appuyez ensuite sur les capteurs + ou - pour modifier la durée.

Fonctions de cuisson du four

Les fonctions de cuisson décrites ci-dessous vous permettent de bénéficier de multiples possibilités pour préparer vos plats.



Cuisson traditionnelle

Cette fonction de cuisson sert à faire des gâteaux ou des tartes pour lesquels la chaleur de cuisson doit être uniforme afin d'obtenir une texture spongieuse.



Cuisson traditionnelle à turbine

Fonction de cuisson idéale pour les rôtis et gâteaux. Le ventilateur répartit la chaleur de façon uniforme à l'intérieur du four, tout en réduisant le temps et la température de cuisson.



Cuisson au grill + sole

Fonction de cuisson recommandée pour les rôtis. Elle peut être utilisée pour tout type de morceaux, indépendamment de la taille.



Cuisson au maxigrill

Cette fonction de cuisson permet de gratiner de plus grandes surfaces que le grill normal, à une puissance plus forte, pour dorer plus rapidement les aliments.



Cuisson au grill

Gratinage et rôtissage en surface. Cette fonction permet de dorer la couche extérieure sans modifier l'intérieur des aliments. Elle est recommandée pour les morceaux fins tels que le bifteck, les côtelettes, le poisson et les toasts.

Mise en garde

Lors de l'utilisation de la fonction de cuisson au grill ou au maxigrill, la porte doit rester fermée.

— Cuisson à chaleur inférieure (sole)

Seule la partie inférieure du four dégage de la chaleur. Cette fonction de cuisson est idéale pour chauffer des plats ou faire lever des pâtes à gâteaux et autres.



Cuisson à chaleur tournante + chaleur inférieure

Fonction spécialement indiquée pour la cuisson de pizzas, tourtes, tartes et gâteaux fourrés aux fruits.



Cuisson à chaleur tournante

La turbine répartit la chaleur dégagée par la résistance située à l'arrière du four. L'uniformité de la température générée permet de cuisiner sur 2 niveaux en même temps.



Cuisson à feu doux

Fonction de cuisson spécialement conçue pour cuisiner des viandes en sauce, à l'étouffée, etc., à la manière traditionnelle et, plus généralement, pour les recettes qui doivent être préparées « à feu doux », avec des temps de cuisson particulièrement longs et une température peu élevée.

Pour obtenir de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser des casseroles fermées avec un couvercle, en veillant à ce que ce dernier puisse être introduit dans un four.



Décongélation

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



Fonction de nettoyage TEKA HYDROCLEAN®

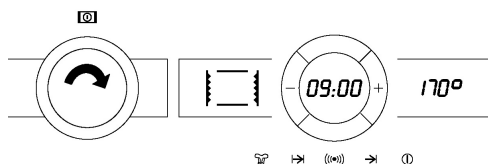
Après réalisation de ce cycle de nettoyage, la graisse et les traces de saleté adhérentes aux parois du four peuvent être retirées sans effort à l'aide d'un chiffon humide.

Sélection d'une fonction de cuisson

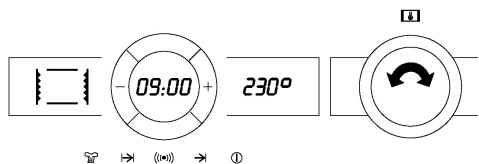
- Appuyez sur le capteur ① pour allumer le four. Un bip sonore retentit et l'écran de fonctions de cuisson affiche ce qui suit:



- Tournez le sélecteur de fonction jusqu'à ce que le symbole de cuisson s'affiche à l'écran. Le four vous recommande alors une valeur de température pour cette fonction.




- Si vous souhaitez modifier la température, tournez le sélecteur de température. Si la température n'est pas modifiée, la cuisson se déroulera à la valeur recommandée.

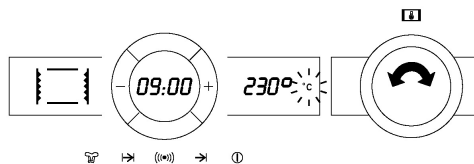


- 2 bips sonores consécutifs sont alors émis pour confirmer la sélection effectuée.
- Vous pouvez également utiliser la fonction de compte à rebours ou de programmation de la cuisson à l'aide de l'horloge électronique en suivant les instructions précédentes.
- Lorsque le four commence à fonctionner, celui-ci procèdera à un préchauffage rapide jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte (un signal sonore est alors émis). Il se peut que le ventilateur intérieur du four se mette à fonctionner pendant ce processus.

- À mesure que la température augmente, la barre de chauffage affichée à l'écran augmente progressivement jusqu'à ce que la valeur fixée soit atteinte.



- Pendant la cuisson, le symbole  s'allume pour indiquer que de la chaleur est transmise à l'aliment. Ce symbole s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.
- Vous pouvez modifier la température à tout moment en tournant le sélecteur jusqu'à la valeur souhaitée. L'icône °C se met alors à clignoter à l'écran.



- Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur le capteur ①. Le four s'éteint et l'écran affiche l'heure actuelle.
- À mesure que le four se refroidit, la barre de chauffage diminue en indiquant la chaleur résiduelle qui règne à l'intérieur de l'appareil.




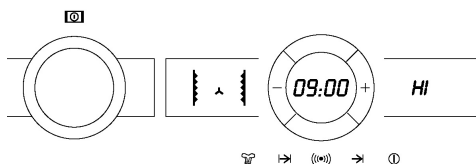
MISE EN GARDE

Il se peut que le refroidissement continue de fonctionner. Ce phénomène est tout à fait normal en vue de favoriser le refroidissement rapide de l'appareil.

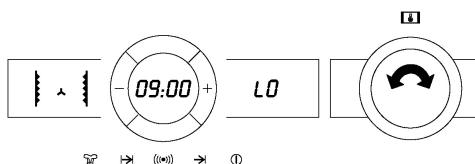
Recommandations pour la décongélation des aliments

La décongélation est réalisée au moyen d'un système à 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.

1. Lorsque la fonction de décongélation , est sélectionnée, l'indication HI s'affiche sur l'écran de température.



2. Tournez le sélecteur de température pour choisir le niveau de décongélation (LO ou HI).



3. 2 bips sonores consécutifs sont alors émis pour confirmer la sélection effectuée.

Pour les temps de décongélation et le niveau à sélectionner, se reporter au tableau suivant:

| ALIMENT | NIVEAU LO | | NIVEAU HI | |
|---------------|-----------|--------|-----------|---------|
| | Poids | Temps | Poids | Temps |
| 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 temps mentionnés dans le tableau sont fournis à titre indicatif. Le temps de décongélation dépend en effet de la température ambiante, du poids de l'aliment et du degré de congélation de l'aliment.











En ce qui concerne la décongélation des aliments, sachez que:

- 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, ces derniers doivent être déposés sur la grille et une plaque doit être placée en dessous pour récupérer les liquides.
- Les viandes et les poissons n'ont pas besoin d'être entièrement décongelés pour être cuisinés. Il suffit que leur surface soit tendre pour pouvoir ajouter les condiments.
- Un aliment doit toujours être cuisiné après avoir été décongelé.
- Un aliment décongelé ne doit pas être recongelé.


Utilisation de l'assistant de cuisson avec recettes

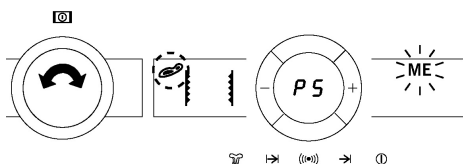
L'utilisation de l'assistant de cuisson permet de cuisiner vos aliments de façon automatique en suivant les recettes proposées. Le four cuisine alors à votre place en offrant des résultats optimaux.



Vous trouverez ci-dessous les recettes possibles:

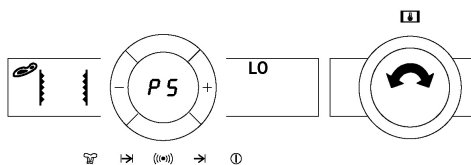
| Recette | SYMBOLE | RECETTES | LO | ME | HI | POIDS | PLATS |
|---------|---|--------------------------|-------------------|---------|-----------------|-----------|---|
| P1 |  | Poulet-volailles | Saignant | À point | Bien cuit | 0,5-10 kg | Poulet, canard, dinde, oie |
| P2 |  | Cuisses de poulet | Saignant | À point | Bien cuit | 0,5-2 kg | Cuisses de poulet, canard |
| P3 |  | Agneau | Saignant | À point | Bien cuit | 0,5-6 kg | Rôti d'agneau |
| P4 |  | Porc | Saignant | À point | Bien cuit | 0,5-10 kg | Porc, cochon de lait |
| P5 |  | Veau | Saignant | À point | Bien cuit | 0,5-5 kg | Rôti de veau, viande hachée, rôti farci |
| P6 |  | Poisson | Saignant | À point | Bien cuit | 0,5-5 kg | Tout type de poissons |
| P7 |  | Pizza | Pâte fine | — | Pâte épaisse | — | |
| P8 |  | Pâtisserie | Gâteau sur plaque | — | Gâteau en moule | — | Gâteaux, tartes, gâteaux spongieux |
| P9 |  | Tarte aux fruits | Petite taille | — | Grande taille | — | Garniture de fruits |
| P10 |  | Pain | Pain de mie | — | Pain intégral | 0,5-4 kg | |


Sélection d'une recette de cuisine

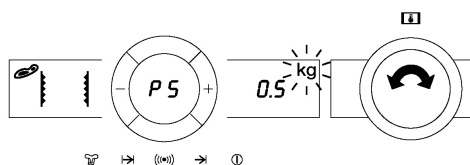
1. Appuyez sur le capteur ① pour allumer le four.
2. Appuyez ensuite sur le capteur  pour activer l'assistant de cuisson.
3. Tournez le sélecteur de fonctions pour afficher les différentes recettes (**P1, P2, etc.**) sur l'écran de l'horloge. Le symbole de viande, de poisson ou de pâtisserie s'affiche sur l'écran de fonctions selon le type de recette.




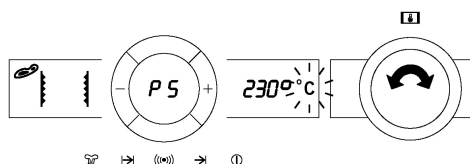
4. Après avoir sélectionné la recette, appuyez sur le capteur  pour confirmer ou patientez quelques instants.
5. Le four vous demande alors de confirmer le degré de finition (viandes et poissons) ou le réglage spécifique relatif à la recette sélectionnée (pizzas et pâtisseries). Le symbole **ME** se met à clignoter par défaut à l'écran.
6. Pour sélectionner un autre type de finition (**LO** ou **HI**), tournez le sélecteur de température et appuyez ensuite sur le capteur  pour confirmer ou patientez quelques instants. Le symbole s'allume alors de façon permanente.



7. L'étape suivante consiste à confirmer le poids de l'aliment à cuisiner. Une valeur de poids pour cette recette s'affiche alors à l'écran et le symbole « kg » se met à clignoter. Tournez le sélecteur de température pour modifier la valeur du poids. Appuyez sur le capteur  pour confirmer ou patientez quelques instants.



8. Pour finir, confirmez la température de la cuisson. Une température est affichée à l'écran et l'icône °C se met à clignoter. Tournez le sélecteur pour modifier la température de cuisson et appuyez ensuite sur le capteur  pour confirmer ou patientez quelques instants.



9. Le four se met alors à fonctionner pendant la durée correspondant à la recette sélectionnée.

MISE EN GARDE

Vous pouvez programmer l'heure de fin de votre plat de manière à ce que le four se mette à fonctionner automatiquement et qu'il s'éteigne à l'heure fixée. Consultez la section « Programmation de l'heure de fin de cuisson ».


10. Pendant la cuisson, le temps restant s'affiche sur l'écran de l'horloge et le symbole AUTO clignote lentement.

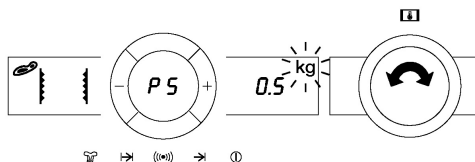


11. Une fois la durée de cuisson écoulée, le four s'éteint, un signal sonore retentit et le symbole AUTO se met à clignoter rapidement.
12. Appuyez sur n'importe quel capteur pour couper le signal sonore et éteindre le symbole AUTO.

Modification des valeurs de l'assistant de cuisson

Il est possible de modifier n'importe laquelle des valeurs sélectionnées pour la recette pendant la cuisson.

À mesure que vous appuyez sur le capteur , les différents symboles **LO**, **ME**, **HI**, **kg** et **°C** se mettent à clignoter sur l'écran de température. Modifiez la sélection réalisée en tournant le sélecteur de température.



Appuyez sur le capteur  pour confirmer la modification ou patientez quelques instants.

IMPORTANT

Le poids de l'aliment ne peut être modifié qu'au cours des 10 premières minutes de cuisson. Toute modification effectuée après ce délai est impossible.

Informations importantes sur la cuisson avec les recettes

- Le four calcule automatiquement, en fonction du poids que vous indiquez, la température et le temps de cuisson nécessaires lorsque vous sélectionnez une recette. Sauf indication contraire, la durée de la cuisson correspond à un four sans préchauffage.
- Il est donc très important de sélectionner le poids réel de l'aliment à cuisiner afin que la recette soit préparée de manière satisfaisante.
- Pour les programmes de rôtissage, le four vous indique qu'il faut retourner le rôti au-delà d'un certain temps de cuisson. À cet instant précis, le four émet un signal sonore. Si le rôti n'est pas retourné, le four poursuit la recette de cuisine.
- Lors de la cuisson avec les recettes de rôti, il faut tenir compte du fait que les viandes recouvertes d'une couche de gras trop épaisse ont besoin d'une durée de cuisson plus importante.
- La durée doit également être rallongée lorsque plusieurs pièces de viandes sont cuites.
- Pour les pâtisseries, le pain ou les gratins, 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 faut alors légèrement diminuer la température et augmenter la durée de cuisson (environ 10 minutes par kg supplémentaire).
- Si vous souhaitez cuisiner de plus faibles quantités, diminuez le temps de cuisson et augmentez la température.

MISE EN GARDE

Les recettes de pain de mie (LO) et de pizza sont effectuées avec un préchauffage du four à vide avant d'introduire l'aliment. La température du four est ainsi idéale pour cuisiner ces plats.

Pour le reste des recettes, le four ne doit pas être préchauffé.

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 aucun aliment avant que le four ne vous prévienne par l'émission d'un signal sonore.**

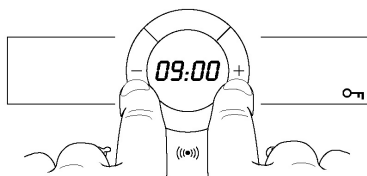
- Un signal sonore retentira lorsque la température fixée par la recette sera atteinte.
- Vous pourrez alors introduire l'aliment.
- **Le four continuera à sonner jusqu'à ce que vous ayez introduit l'aliment.**
- La cuisson se déroulera ensuite de façon automatique selon la recette sélectionnée.


Autres fonctions du four

Fonction de sécurité enfants

Cette fonction, qui peut être sélectionnée à tout moment, empêche la manipulation du four par de petits enfants.

Pour activer la fonction, appuyez de façon simultanée et prolongée sur les capteurs + et -, jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse. Le symbole  s'allume alors sur l'écran de température. Cela signifie que le four est verrouillé.



Pour désactiver la fonction, maintenez les capteurs + et - enfoncés jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse. Le symbole  s'éteint.

Éclairage du four

La lumière intérieure du four s'allume :

- Lorsque la porte du four est ouverte. La lumière s'éteint lorsque la porte du four reste ouverte pendant une certaine durée en vue de réduire la consommation d'électricité.
- Lorsqu'une fonction ou recette de cuisine est sélectionnée. La lumière s'éteint au bout d'une certaine durée.

Si vous souhaitez allumer la lumière en cours de cuisson, il suffit d'appuyer sur le capteur +. Pour laisser la lumière allumée pendant toute la durée de cuisson, maintenez ce capteur enfoncé jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. Pour éteindre la lumière, il suffit d'appuyer de nouveau sur le capteur +.

Fonction de Nettoyage Teka Hydroclean®

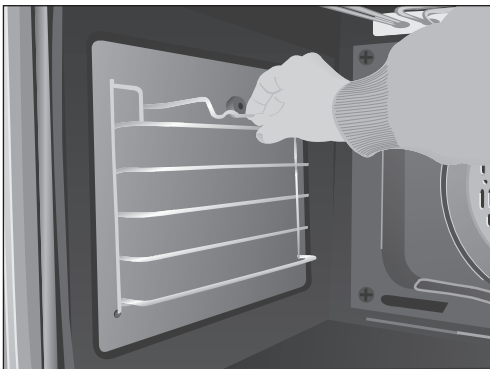
Grâce à l'action combinée de la vapeur d'eau et des propriétés exceptionnelles du nouvel émail Teka *Hydroclean*®, cette fonction permet de retirer sans effort la graisse et les traces de saleté adhérentes aux parois du four.

Grâce à la technologie TEKA *Hydroclean*®, aucun produit anti-graisse ne s'avère nécessaire pour nettoyer l'intérieur du four. Les parois du four 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 systématiquement le cycle de nettoyage lorsque le four est froid. Si le cycle est lancé avec un four trop chaud, le résultat peut ne pas correspondre à celui attendu.

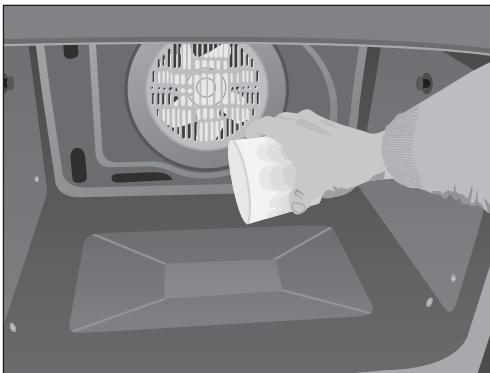
1. Retirez préalablement les plaques et tous les accessoires présents à l'intérieur du four, y compris les supports de plaques ou les rails télescopiques.





Mise en garde

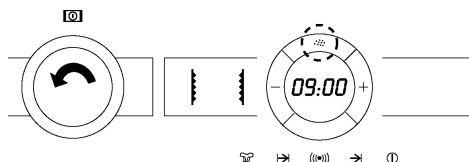
Ne nettoyez jamais le four et la plaque en même temps avec la fonction TEKA Hydroclean®. Vous n'obtiendrez aucun résultat concluant. Pour nettoyer la plaque, suivez les instructions indiquées ci-après.


2. Lorsque le four est froid, versez lentement 250 ml d'eau dans la cavité inférieure du four.




3. Appuyez sur le capteur  pour allumer le four.



4. Tournez le sélecteur de fonctions dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole  s'affiche sur l'écran de l'horloge.



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 le temps restant pour que le cycle de nettoyage se termine s'affiche à l'écran.

IMPORTANT

La durée de cette fonction ne peut pas être modifiée. Pour terminer avant l'écoulement total de cette durée, éteignez le four en appuyant sur le capteur .

6. Après atteinte de l'heure de fin de cycle, le four s'éteint, un signal sonore retentit et le symbole  se met à clignoter rapidement.
7. Appuyez sur n'importe quel capteur pour couper le signal sonore et éteindre le symbole .
8. Les traces de saleté ainsi que l'excédent d'eau présents à l'intérieur du four peuvent alors être retirés à l'aide d'un chiffon humide.

IMPORTANT

Laissez la porte du four fermée jusqu'à ce que le cycle de nettoyage soit terminé. La phase de refroidissement est nécessaire au bon déroulement de celui-ci.

Le cycle de nettoyage est réalisé à basse température. Lorsque celui-ci 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. Les durées de refroidissement peuvent néanmoins varier en fonction de la température ambiante. Avant de toucher directement la surface intérieure 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 cuisinés présentes sur les plaques. En fonction des caractéristiques des aliments cuisinés, si les traces persistent après un nettoyage normal, procédez comme suit :

1. Placez la plaque à nettoyer à la hauteur intermédiaire du 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

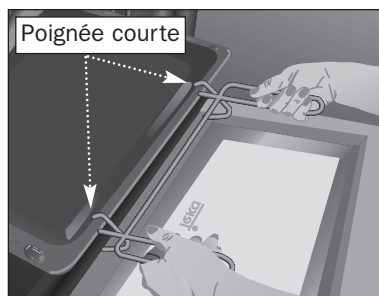
L'émail Teka Hydroclean est conçu pour être nettoyé en utilisant le cycle de nettoyage automatique intégré au four. Toute autre méthode de nettoyage peut endommager l'émail. Évitez tout particulièrement l'emploi de produits anti-calcaire qui peuvent altérer sérieusement les propriétés de l'émail.

L'emploi de liquide vaisselle est déconseillé pour le nettoyage des plaques recouvertes d'émail Teka Hydroclean. Pour un nettoyage en profondeur, faites appel à des détergents doux.

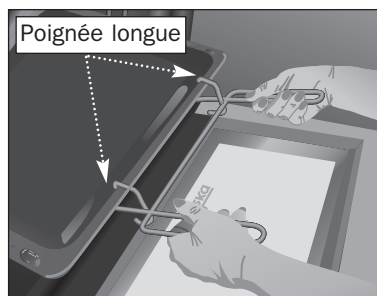
Certains aliments comme la tomate, le vinaigre, les sauces de rôti salées, etc. peuvent modifier l'aspect de la surface de l'émail. Ce phénomène est tout à fait normal.

Poignée amovible à Plateau

La poignée amovible à plateau est employée quand on a besoin de déplacer le plateau pour vérifier l'état de la cuisson. Regardez les dessins. Pour manipuler le plateau lors du four il faut utiliser des gants protecteurs.



Position pour le plateau à pâtisserie. La poignée courte par-dessous le plateau.

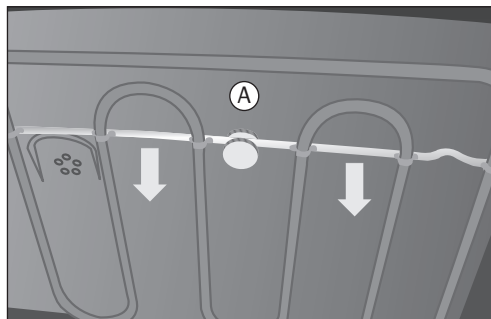


Position pour le plateau profond. La poignée longue par-dessus le plateau.

Résistance du Grill Rabattable

Pour nettoyer la partie supérieure du four,

- Attendez que le four soit froid.
- Poussez la tige de la résistance du grill (A) à l'aide des deux mains jusqu'à ce qu'elle se dégage de la fixation supérieure.
- Tournez la résistance et nettoyez la partie supérieure du four.
- Remplacez la résistance du grill dans sa position d'origine.

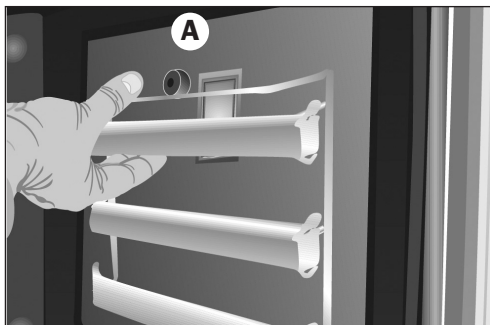


Remplacement de l'ampoule du four

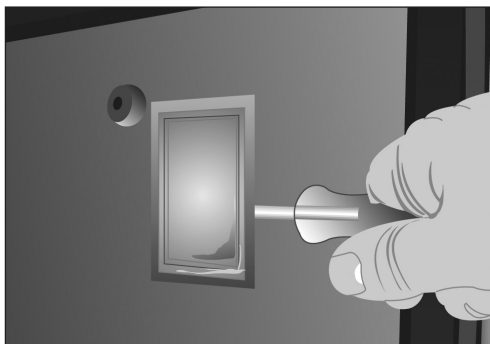
ATTENTION

Pour remplacer l'ampoule, s'assurer tout d'abord que le four est bien débranché.

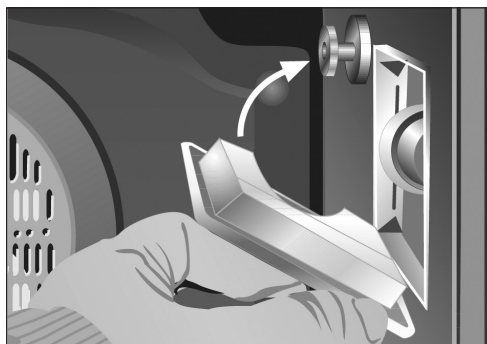
- Démontez les rails télescopiques, en retirant l'écrou (A).



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

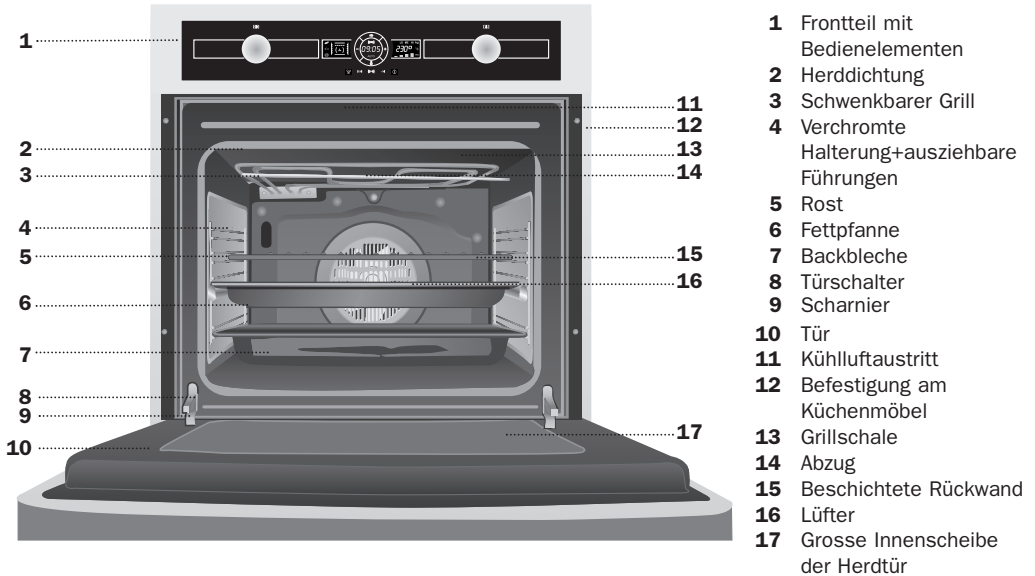


- Remplacez l'ampoule.
- Remontez la lentille, en vous assurant qu'elle est bien emboîtée.



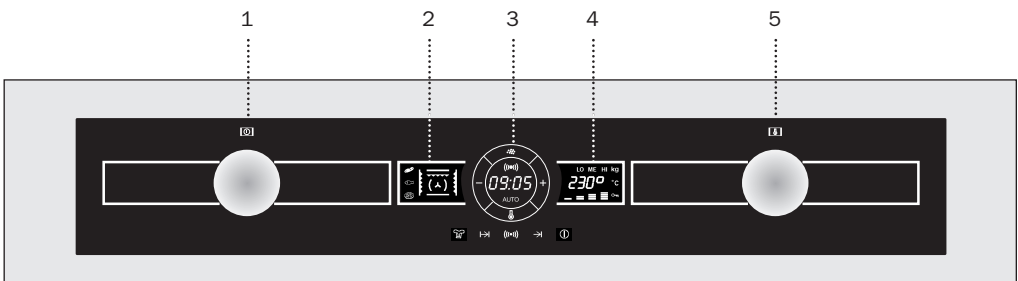
L'ampoule doit avoir une résistance à la chaleur jusqu'à 300 °C, commandez-la auprès du service d'assistance technique.

HL-870



Für andere Märkte entspricht das Zubehör möglicherweise nicht dem, welches in dieser Anleitung beschrieben ist.

Bedienfeld



- 1 Funktionswahlschalter
- 2 Anzeige Kochfunktionen
- 3 Elektronikuhr
- 4 Anzeige Kochtemperatur
- 5 Temperaturwahlschalter

Bedienung des Backofens

Achtung

Ihre elektronische Uhr verfügt über Touch-Control-Technologie. Zur Bedienung reicht es aus, die Symbole auf dem Glas mit dem Finger zu betätigen.

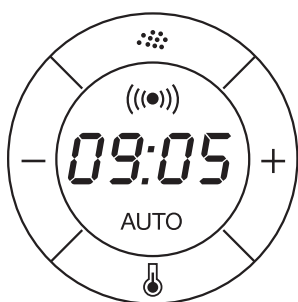
Die Empfindlichkeit der Touch-Control passt sich fortwährend den Umgebungsbedingungen an. Beim Anschließen des Backofens an das Stromnetz achten Sie bitte darauf, dass die Glasoberfläche der Vorderseite der Bedienelemente sauber und frei von evtl. Hindernissen ist.

Wenn die Uhr beim Berühren des Glases nicht richtig reagiert, muss der Backofen vom Stromnetz getrennt und nach einem kurzen Moment wieder angeschlossen werden. Dadurch haben sich die Bedienfelder automatisch justiert und reagieren wieder auf die Fingerberührung.

Achtung

Im Fall eines Stromausfalls wird die gesamte Programmierung Ihrer elektronischen Uhr gelöscht. Auf der Uhr erscheint die blinkende Anzeige 12:00. Sie müssen die Uhr wieder einstellen und erneut programmieren.

Beschreibung der elektronischen Uhr



- Symbol : Leuchtet während der TEKA Hydroclean® Reinigungsfunktion.

- Symbol : Leuchtet bei der Anwahl der Timer-Funktion der Uhr.
- Symbol AUTO: Leuchtet zur Anzeige, dass der Backofen programmiert ist.
- Symbol : Zeigt an, dass der Backofen Wärme an die Speisen überträgt.
- + / - Bedienfelder: Sie ermöglichen die Zeitauswahl.
- Bedienfelder , u. : Sie ermöglichen die Programmierung der Funktionen der elektronischen Uhr.
- Bedienfeld : Kochassistent. Bietet unmittelbaren Zugriff auf die Backrezepte.
- Bedienfeld : Backofen ein- / ausschalten.

Uhrzeit einstellen

- Wenn Sie den Backofen anschließen, zeigt die Uhr blinkend 12:00 an.
- Die Uhrzeit kann durch Betätigen der + oder - Bedienfelder eingestellt werden. Anschließend erklingen zwei aufeinander folgende Pieptöne zur Bestätigung der gewählten Uhrzeit.
- Um die Uhrzeit zu ändern, berühren Sie die Sensoren + und - gleichzeitig. Nun blinkt die aktuelle Uhrzeit auf der Anzeige. Berühren Sie den Sensor + bzw. -, um die Uhrzeit einzustellen. Es ertönen 2 akustische Signale, die die Änderung bestätigen.

HINWEIS

Ihre Uhr ist mit dem Nachtbeleuchtungsmodus ausgestattet. Das bedeutet, dass die Displaybeleuchtung zwischen 00:00 und 06:00 Uhr schwächer ist.

Timer: Gibt ein akustisches Signal nach Ablauf der eingestellten Zeit ab. Dabei ist es nicht notwendig, dass der Backofen backt.

Gardauer: Ermöglicht das Garen während der gewählten Zeit. Danach schaltet sich der Backofen automatisch aus.

Garzeit-Ende: Ermöglicht das Garen bis zu einer vorgewählten Zeit. Danach schaltet sich der Backofen automatisch aus.

Gardauer und Garzeit-Ende: Ermöglicht die Einstellung der Dauer und Endzeit der Garung. Mit dieser Funktion schaltet der Backofen automatisch ein, um während der vorgewählten Zeit (Dauer) zu garen und schaltet automatisch beim Erreichen der eingestellten Zeit (Garzeit-Ende) ab.

Kindersicherung Diese Funktion sperrt die elektronische Uhr und verhindert somit deren Betätigung durch Kleinkinder.

TEKA HYDROCLEAN® Reinigungsfunktion Hilfe zur Ausführung der Backofenreinigung.

Timer-Programmierung

1. Drücken Sie das Bedienfeld ((●)) mit dem Finger, bis Symbol ((●)) auf der Anzeige blinkt. Außerdem wird 00:00 dargestellt.
2. Wählen Sie die Zeitdauer, nach deren Ablauf die Uhr erklingen soll, indem Sie die + oder – Bedienfelder drücken.
3. Anschließend erklingen 2 aufeinanderfolgende Pieptöne als Bestätigung. Der Countdown beginnt ab der gewählten Zeit und das Symbol ((●)) blinkt langsam.
4. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein akustisches Signal und das Symbol ((●)) blinkt schnell.
5. Betätigen Sie ein beliebiges Bedienfeld, um das akustische Signal abzustellen. Das Symbol ((●)) erlischt.

Wenn Sie anschließend die Uhrzeit des Timers ändern wollen, müssen Sie nur das Bedienfeld ((●)) mit dem Finger berühren und anschließend die + oder – Bedienfelder

betätigen. Anschließend erklingen 2 aufeinanderfolgende Pieptöne zur Bestätigung der Änderung. Der Countdown wird ab der angewählten Zeit dargestellt und das ((●)) Symbol blinkt langsam.

HINWEIS

Bei der Timer-Funktion kann die aktuelle Uhrzeit nicht auf der Anzeige dargestellt werden.

Programmierung der Gardauer

1. Drücken Sie mit dem Finger so lange auf das Bedienfeld |→|, bis das AUTO-Symbol anfängt, zu blinken und 00:00 auf der Anzeige erscheint.
2. Wählen Sie die Dauer, indem Sie die + oder – Bedienfelder betätigen.
3. Danach sind 2 aufeinanderfolgende Pieptöne zu hören. Das AUTO-Symbol blinkt und die verbleibende Zeit wird auf der Anzeige bis zum automatischen Abschalten des Backofens dargestellt.
4. Wählen Sie eine Funktion und eine Gartemperatur.
5. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, schaltet der Backofen ab. Es erklingt ein akustisches Signal und das AUTO-Symbol blinkt schnell.
6. Betätigen Sie ein beliebiges Bedienfeld, um das akustische Signal abzustellen und das AUTO-Symbol auszuschalten.

Sie können die restliche Garzeit jederzeit ändern, indem Sie das Bedienfeld |→| betätigen, bis das AUTO-Symbol schnell blinkt. Betätigen Sie anschließend die + oder – Bedienfelder, um die Zeit zu ändern.

HINWEIS

Bei der Gardauerfunktion kann die aktuelle Uhrzeit nicht auf der Anzeige dargestellt werden.

Programmierung der Endzeit des Garens

1. Drücken Sie mit dem Finger so lange auf das Bedienfeld $\rightarrow|$, bis das AUTO-Symbol zu blinken anfängt.
2. Wählen Sie die Uhrzeit für das Ende der Garzeit, indem Sie die **+** oder **-** Bedienfelder betätigen.
3. Danach sind 2 aufeinanderfolgende Pieptöne zu hören. Die aktuelle Uhrzeit wird auf der Anzeige dargestellt und das AUTO-Symbol blinkt langsam, um anzuzeigen, dass der Backofen automatisch ausschaltet.
4. Wählen Sie eine Funktion und eine Gartemperatur.
5. Wird die eingestellte Abschlussuhrzeit erreicht, schaltet der Backofen aus. Es erklingt ein akustisches Signal und das AUTO-Symbol blinkt schnell.
6. Betätigen Sie ein beliebiges Bedienfeld, um das akustische Signal abzustellen und das AUTO-Symbol auszuschalten.

Sie können die Endzeit des Garens jederzeit ändern, indem Sie das Bedienfeld $\rightarrow|$ betätigen, bis das AUTO-Symbol schnell blinkt und die Uhrzeit der Beendigung auf der Anzeige erscheint. Betätigen Sie anschließend die **+** oder **-** Bedienfelder, um die Zeit zu ändern.

Programmierung der Dauer und des Endes der Garzeit

1. Drücken Sie mit dem Finger so lange auf das Bedienfeld $| \rightarrow|$, bis das AUTO-Symbol anfängt, zu blinken und 00:00 auf der Anzeige erscheint.
2. Wählen Sie die Gardauer, indem Sie die **+** oder **-** Bedienfelder betätigen.
3. Danach hören Sie 2 aufeinander folgende Pieptöne. Die Restgarzeit wird auf der Anzeige dargestellt und das AUTO-Symbol blinkt langsam.

4. Drücken Sie so lange auf das Bedienfeld $\rightarrow|$, bis das AUTO-Symbol schnell zu blinken beginnt. Auf der Anzeige werden die aktuelle Uhrzeit und die eingestellte Gardauer dargestellt.
5. Wählen Sie die Uhrzeit für das Ende der Garzeit, indem Sie die **+** oder **-** Bedienfelder betätigen.
6. Danach sind 2 aufeinanderfolgende Pieptöne zu hören. Die aktuelle Uhrzeit wird auf der Anzeige dargestellt.
7. Wählen Sie eine Funktion und eine Gartemperatur.
8. Der Backofen bleibt ausgeschaltet und das AUTO-Symbol leuchtet. Der Backofen ist nun programmiert.
9. Wenn die eingestellte Uhrzeit des Garbeginns erreicht ist, schaltet der Backofen ein und führt den Garvorgang während der vorgewählten Zeit durch.
10. Während des Garens wird die restliche Garzeit angezeigt und das AUTO-Symbol blinkt langsam.
11. Wird die eingestellte Abschlussuhrzeit erreicht, schaltet der Backofen aus. Es erklingt ein akustisches Signal und das AUTO-Symbol blinkt schnell.
12. Betätigen Sie ein beliebiges Bedienfeld, um das akustische Signal abzustellen und das AUTO-Symbol auszuschalten.

Um bei eingeschaltetem Backofen die verbleibende Garzeit zu ändern, berühren Sie den Sensor $| \rightarrow|$ solange bis das Symbol AUTO schnell zu blinken beginnt. Berühren Sie anschließend den Sensor **+** bzw. **-**, um die Zeit zu ändern.

Backfunktionen des Backofens

Mit den im Folgenden beschriebenen Backfunktionen stehen Ihnen zahlreiche Möglichkeiten für die Zubereitung Ihrer Gerichte zur Verfügung.

Normal

Wird empfohlen für Kuchen und Torten, die gleichmäßige Hitze brauchen, um eine luftige Konsistenz zu erhalten.

Normal mit Umluft

Geeignet für Braten und Gebäck. Der Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Backofen und verkürzt die Gardauer und –temperatur.

Grill mit Unterhitze

Besonders zum Braten geeignet. Kann für Gargut beliebiger Größe angewendet werden.

MaxiGrill

Ermöglicht das Gratinieren von größeren Oberflächen und mit höherer Leistung als mit dem Grill, wodurch eine schnellere Bräunung des Garguts erreicht wird.

Grill

Gratinieren und Überbacken. Ermöglicht das Bräunen der Oberfläche, ohne das Innere des Garguts zu beeinflussen. Empfohlen für flaches Gargut, wie Beefsteak, Rippchen, Fisch, Toasts.

Achtung

Bei Benutzung der Funktionen Grill oder MaxiGrill muss die Backofentür geschlossen gehalten werden.

Unterhitze (Boden)

Hitze nur von der Unterseite. Geeignet zum Erwärmen von Speisen oder zum Aufgehenlassen von Teig oder Ähnlichem.

Turbo + Unterhitze

Besonders geeignet zum Backen von Pizza, Pasteten und Gebäck oder Kuchen mit Obstfüllung.

Turbo

Der Ventilator verteilt die Hitze, die von einem Heizwiderstand an der Rückseite des Backofens erzeugt wird. Durch die so erzeugte gleichmäßige Temperatur ist ein gleichzeitiges Garen auf zwei Ebenen möglich.

Niedertemperatur-Garen

Besonders zum Garen von Fleisch in Soße, Schmorbraten usw. nach traditioneller Art und generell für Gerichte geeignet, für die eine Garung bei niedriger Temperatur und über einen langen Zeitraum empfehlenswert ist.

Um die besten Resultate zu erzielen, wird empfohlen, backofengeeignete Gefäße mit Deckel zu verwenden.


Auftauen

Siehe Abschnitt «Empfehlungen für das Auftauen von Lebensmitteln»

TEKA HYDROCLEAN® Reinigungsfunktion

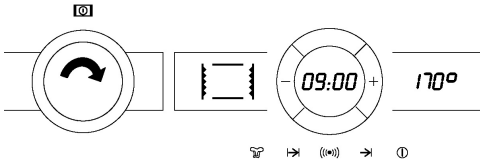
Nach Durchführung dieses Reinigungsvorgangs können Fett und Schmutzreste, die an den Backöfenwänden verblieben sind, mühelos mit einem feuchten Tuch entfernt werden.

Auswahl einer Garfunktion

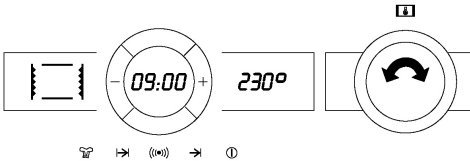
1. Betätigen Sie das Bedienfeld  mit dem Finger, um den Backofen einzuschalten. Sie hören einen Piepton und auf der Anzeige der Garfunktionen erscheint:



2. Drehen Sie den Funktionswahlschalter bis das Garsymbol auf der Anzeige erscheint. Im Anschluss schlägt der Backofen einen Temperaturwert für diese Funktion vor.



3. Wenn Sie bei einer anderen Temperatur garen möchten, müssen Sie den Temperaturwahlschalter drehen. Andernfalls gart der Backofen bei der empfohlenen Temperatur.




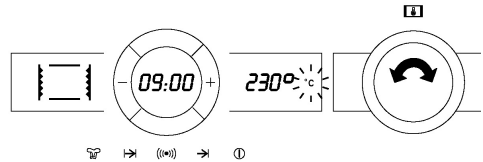
4. Danach ertönen 2 aufeinanderfolgende Pieptöne zur Bestätigung der Auswahl.
5. Anhand der o. a. Anweisungen können Sie das Garen auch mit der elektronischen Uhr programmieren.


6. Bei Garbeginn führt der Backofen ein schnelles Vorheizen durch, bis die gewählte Temperatur erreicht ist. Zu diesem Zeitpunkt hören Sie ein Tonsignal. Während dieses Vorgangs kann sich der Lüfter im Backofen einschalten.

7. Bei ansteigender Temperatur können Sie auf der Anzeige verfolgen, wie der Heizbalken schrittweise steigt, bis er den festgelegten Wert erreicht hat.



8. Während des Backvorgangs können Sie feststellen, dass das Symbol  leuchtet, um die Wärmeübertragung an das Lebensmittel anzuzeigen. Dieses Symbol schaltet aus, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist.
9. Sie können die Temperatur jederzeit ändern, indem Sie den Schalter bis auf den gewünschten Wert drehen. Auf der Anzeige können Sie dann sehen, wie das °C Symbol zu blinken anfängt.



10. Nach dem Garen müssen Sie das Bedienfeld  mit dem Finger betätigen. Der Backofen schaltet aus und zeigt nur die aktuelle Uhrzeit an.

11. Während sich der Backofen abkühlt, schaltet der Heizbalken aus und zeigt die im Inneren verbleibende Restwärme an.




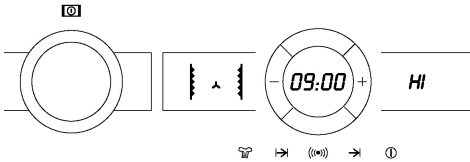
ACHTUNG

Möglicherweise läuft die Kühlung weiter. Dabei handelt es sich um einen normalen Vorgang, damit der Backofen schnell gekühlt werden kann.

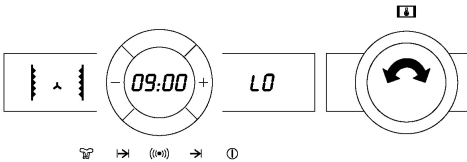
Empfehlungen für das Auftauen von Tiefkühlkost

Das Auftauen funktioniert mittels eines Warmluftsystems in 2 Stufen: Stufe HI für Fleisch im Allgemeinen und Stufe LO für Fisch, Gebäck und Brot.

1. Wenn Sie die Auftaufunktion  wählen, erscheint auf der Temperaturanzeige HI.



2. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter, um zwischen den Auftaustufen LO und HI zu wählen.



3. Danach ertönen 2 aufeinanderfolgende Pieptöne zur Bestätigung der Auswahl.

Beim Auftauen von Lebensmitteln ist darauf zu achten, dass

- die Lebensmittel ohne Verpackung auf das Backblech oder in ein geeignetes Gefäß gegeben werden.
- große Fleisch- oder Fischstücke auf den Rost, mit dem Backblech darunter gelegt werden müssen, um die Flüssigkeit aufzufangen.
- Fleisch oder Fisch vor der Garung nicht komplett aufgetaut werden müssen. Es reicht aus, wenn die Oberfläche weich genug ist, um sie würzen zu können.
- die Lebensmittel immer gleich nach dem Auftauen gegart werden sollen.
- aufgetaute Lebensmittel nicht nochmals eingefroren werden dürfen.

Die Auftauzeit und die entsprechende Auftaustufe entnehmen Sie bitte der nachstehenden Tabelle:











| LEBENSMITTEL | STUFE LO | | STUFE HI | |
|---------------|----------|--------|----------|---------|
| | Gewicht | Zeit | Gewicht | Zeit |
| Brot | 1/2 Kg | 35 min | | |
| 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 |
| Kotelettstück | | | 1/2 Kg | 40 min |
| Hackfleisch | | | 1/2 Kg | 60 min |
| Hackfleisch | | | 1 Kg | 120 min |

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten dienen nur zur Orientierung, da die Auftauzeit auch von der Umgebungstemperatur, dem Gewicht und dem Gefriergrad der Lebensmittel abhängt.


Einsatz des Garassistenten mit Rezepten

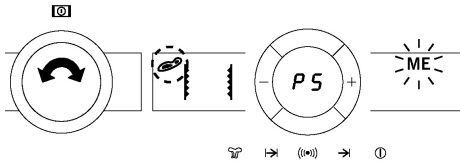
Mit dem Garassistenten können Sie Ihre Lebensmittel automatisch nach vorgeschlagenen Rezepten zubereiten. Der Backofen gart für Sie mit optimalen Ergebnissen.



Im Folgenden geben wir Ihnen Rezepte an:

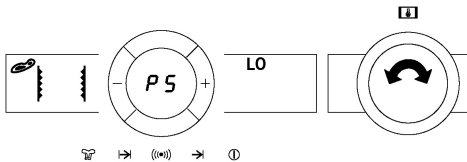
| Rezept | SYMBOL | REZEPTE | LO | ME | HI | GEWICHT S-SPANNE | GARGUT |
|--------|---|--------------------------------|-------------|--------|---------------|---------------------|---|
| P1 |  | Hähnchen - Geflügel | Englisch | Medium | Durchgebraten | 0,5-10 kg | Hähnchen, Ente, Pute, Gans |
| P2 |  | Hähnchen- schenkel | Englisch | Medium | Durchgebraten | 0,5-2 kg | Hähnchen- schenkel, Ente |
| P3 |  | Lamm | Englisch | Medium | Durchgebraten | 0,5-6 kg | Lammbraten |
| P4 |  | Schwein | Englisch | Medium | Durchgebraten | 0,5-10 kg | Schwein, Spanferkel |
| P5 |  | Rind | Englisch | Medium | Durchgebraten | 0,5-5 kg | Rinderbraten, Hackfleisch, gefüllter Braten |
| P6 |  | Fisch | Englisch | Medium | Durchgebraten | 0,5-5 kg | Alle Fischarten |
| P7 |  | Pizza | Dünner Teig | — | Dicker Teig | — | |
| P8 |  | Gebäck | Blechkuchen | — | Formkuchen | — | Kuchen, Torten, Biskuits |
| P9 |  | Obstkuchen | Klein | — | Groß | — | Obstfüllung |
| P10 |  | Brot | Backform | — | Vollkornbrot | 0,5-4 kg | |


Auswahl eines Rezepts

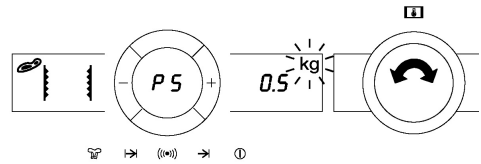
1. Betätigen Sie das Bedienfeld ① mit dem Finger, um den Backofen einzuschalten.
2. Betätigen Sie im Anschluss das Bedienfeld , um den Garassistenten einzuschalten.
3. Indem Sie den Funktionswahlschalter drehen, können Sie auf der Uhranzeige die einzelnen Rezepte **P1, P2,...** sehen. Je nach Rezeptart erscheint auf der Funktionsanzeige das Fleisch-, Fisch- oder Gebäcksymbol.




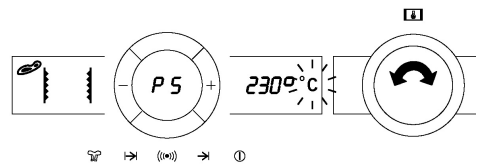
4. Berühren Sie nach der Auswahl zur Bestätigung den Sensor , oder warten Sie einige Sekunden.
5. Das Gerät erfordert die Bestätigung der Garstufe (Fleisch, Fisch) bzw. der entsprechenden Einstellung für das ausgewählte Programm (Pizza, Backwaren). Auf dem Display blinkt standardmäßig die Anzeige **ME**.
6. Um ein anderes Garprogramm LO bzw. HI auszuwählen, drehen Sie den Temperaturknopf entsprechend. Berühren Sie anschließend den Sensor , um zu bestätigen, oder warten Sie einige Sekunden. Das ausgewählte Symbol leuchtet auf.



7. Als nächster Schritt muss das Gewicht des zu garenden Gerichts bestätigt werden. Auf der Anzeige sehen Sie einen Gewichtswert für dieses Rezept und das blinkende "kg"-Symbol. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter, wenn Sie den Gewichtswert ändern möchten. Berühren Sie zur Bestätigung den Sensor , oder warten Sie einige Sekunden.



8. Abschließend müssen Sie die Gartemperatur bestätigen. Auf der Anzeige erscheinen ein Temperaturwert und das blinkende °C-Symbol. Drehen Sie den Temperaturknopf, um die Gartemperatur zu ändern. Berühren Sie nach der Auswahl den Sensor , um zu bestätigen, oder warten Sie einige Sekunden.

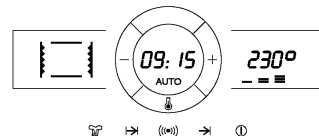


9. Anschließend wird es im Backofen mit der laut gewähltem Rezept erforderlichen Temperatur gegart.

ACHTUNG

Sie können die Abschlussuhrzeit Ihrer Zubereitung derart programmieren, dass der Backofen sich automatisch einschaltet, um zur programmierten Zeit fertig zu werden. Sehen Sie im Abschnitt "Programmierung der Endzeit des Garens" nach.


10. Während des Garvorgangs sehen Sie auf der Uhranzeige die restliche Zeit und das langsam blinkende AUTO-Symbol.

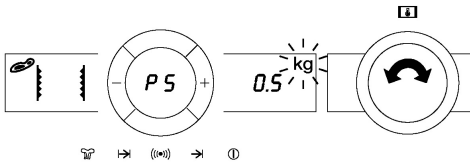



11. Nach Beendigung schaltet der Backofen aus. Es erklingt ein akustisches Signal und das AUTO-Symbol blinkt schnell.
12. Betätigen Sie ein beliebiges Bedienfeld, um das akustische Signal abzustellen und das AUTO-Symbol auszuschalten.

Änderung der Werte des Garassistenten

Während des Garvorgangs kann jeder einzelne der ausgewählten Werte für das Programm geändert werden.

Durch mehrfaches Berühren des Sensors  erscheinen nacheinander die Symbole **LO**, **ME**, **HI**, **kg** und **°C** blinkend auf der Temperaturanzeige. Nun können Sie die eingestellte Auswahl durch Drehen des Temperaturknopfs ändern.



Berühren Sie den Sensor , um die Änderung zu bestätigen, oder warten Sie einige Sekunden.

WICHTIG

Das Gewicht des Lebensmittels kann nur innerhalb der ersten 10 Garminuten geändert werden, danach wird es nicht mehr möglich sein.

Wichtige Informationen für das Garen mit Rezepten

- Bei der Auswahl eines Rezepts und anhand des angegebenen Gewichts berechnet der Backofen automatisch die Temperatur und die notwendige Dauer zur Garung. Die Gardauer bezieht sich - wenn nicht ausdrücklich anders angegeben - auf den nicht vorgeheizten Backofen.
- Aus diesem Grund ist es sehr wichtig, das für das zu garende Lebensmittel angemessene Gewicht zu wählen, damit das Rezept zufriedenstellend ausgeführt wird.
- Bei den Bratenprogrammen weist der Backofen nach einer bestimmten Gardauer darauf hin, dass der Braten gedreht werden sollte. Dieser Hinweis erfolgt anhand eines akustischen Signals. Drehen Sie den Braten nicht um, setzt der Backofen das Rezept fort.
- Beim Garen mit Bratenrezepten müssen Sie berücksichtigen, dass es bei Fleischsorten mit übermäßiger Fettschicht notwendig ist, die Gardauer bedeutend zu erhöhen.
- Gleichermaßen muss beim Garen mehrerer Fleischstücke die Gardauer verlängert werden.
- Bei den Backrezepten für Gebäck, Brot oder Gratins müssen Sie berücksichtigen, dass die Rezepte für 500 g Mehl oder 1 kg Kartoffeln oder rohes Gemüse vorbereitet sind.
- Wenn Sie größere Mengen zubereiten möchten, müssen Sie die Temperatur leicht senken und die Gardauer (rund 10 Minuten je zusätzliches Kilogramm) erhöhen.
- Wenn Sie kleinere Mengen zubereiten möchten, müssen Sie dies mit weniger Zeit und bei höherer Temperatur tun.

ACHTUNG

Die Programme für Brot (LO) und Pizza erfolgen mit Vorheizen bei leerem Backofen, d. h. bevor das Backgut hineingeschoben wird. Auf diese Weise hat der Backofen bei Garbeginn die für das entsprechende Backgut ideale Temperatur erreicht.

Für die restlichen Rezepte muss der Backofen nicht vorgeheizt werden.

Beim Garen mit diesen Rezepten ist wie folgt vorzugehen:


- Wählen Sie zunächst das Rezept aus. Anschließend beginnt der Backofen zu heizen.
- **WICHTIG: Sie dürfen das Gericht erst hineinstellen, wenn Ihr Backofen es anzeigt.**

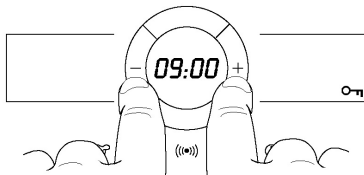
- Sobald die im Rezept festgelegte Temperatur erreicht ist, gibt der Backofen ein akustisches Signal ab.
- Dann können Sie das Gericht hineinschieben.
- **Das akustische Signal dauert an, bis Sie das Gericht in den Backofen geschoben haben.**
- Abschließend wird es automatisch nach dem gewählten Rezept gegart.


Weitere Backofenfunktionen

Kindersicherung

Diese Funktion kann jederzeit gewählt werden und verhindert die Backofenbetätigung durch kleine Kinder.

Um die Funktion zu aktivieren, berühren Sie die Sensoren + und – gleichzeitig, bis 1 akustisches Signal ertönt. Auf der Temperaturanzeige erscheint das  Symbol. Der Backofen ist blockiert.



Um die Funktion zu deaktivieren, berühren Sie die Sensoren + und – gleichzeitig, bis 1 akustisches Signal ertönt. Das  Symbol schaltet aus.

Beleuchtung des Backofens

Das Innenlicht des Backofens leuchtet auf, wenn

- Die Backofentür geöffnet wird. Bleibt die Backofentür längere Zeit geöffnet, wird das Licht automatisch ausgeschaltet, um Strom zu sparen.
- Eine Garfunktion oder ein Rezept eingestellt wird. Nach einiger Zeit schaltet sich das Licht aus.

Möchten Sie das Licht während des Garvorgangs einschalten, müssen Sie nur das + Bedienfeld betätigen. Wird es länger betätigt, hören Sie ein Tonsignal und bleibt das Licht während des gesamten Garvorgangs eingeschaltet. Um das Licht auszuschalten müssen Sie nur das + Bedienfeld erneut betätigen.

Teka Hydroclean® Reinigungsfunktion

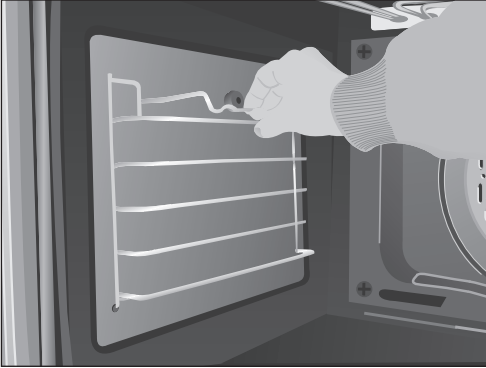
Mit dieser Funktion wird anhand der gemeinsamen Wirkung des Wasserdampfs und der ausgezeichneten Eigenschaften des neuen Teka *Hydroclean*® Emaille erreicht, dass Fett und Schmutzreste, die an den Backofenwänden haften geblieben sind, mühelos entfernt werden können.

Dank der neuen TEKA *Hydroclean*®-Technologie muss der Backofen mit keinem Fettlöser nachgereinigt werden. Beim Entfernen der Wasser- und Schmutzreste wird das Fett von den Backofenwänden gereinigt.

Backofenreinigungszyklus durchführen

Führen Sie den Reinigungszyklus aus, wenn der Ofen kalt ist. Wenn der Ofen dabei zu heiß ist, kann das Ergebnis beeinträchtigt werden.

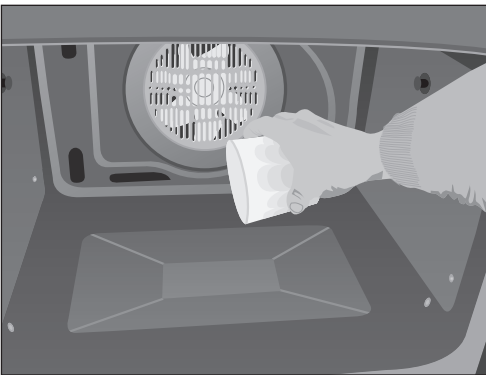
1. Entnehmen Sie vorher die Bleche und alle Zubehörteile, inkl. Blechhalter oder ausziehbare Führungen, aus dem Backofeninneren.




Achtung

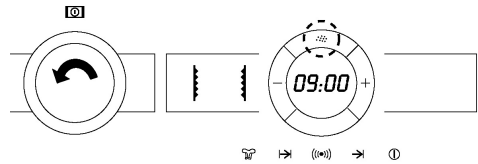
Reinigen Sie Backofen und Blech nicht gleichzeitig mit der TEKA Hydroclean® Funktion, da dabei keine guten Ergebnisse erzielt werden. Für die Blechreinigung müssen Sie die u. a. Anweisungen befolgen.


2. Gießen Sie bei kaltem Backofen 250 ml Wasser langsam auf die Unterseite der Backofenvertiefung.



3. Betätigen Sie das Bedienfeld ① mit dem Finger, um den Backofen einzuschalten.

4. Drehen Sie den Funktionswahlschalter im Gegenuhrzeigersinn bis das Symbol  auf der Uhranzeige aufleuchtet.



5. Im Anschluss erklingt ein akustisches Signal zur Bestätigung, dass die TEKA Hydroclean® Funktion eingeschaltet wurde. Das Symbol  blinkt langsam und auf der Anzeige wird die Restzeit dargestellt, die bis zum Abschluss des Reinigungszyklus verbleibt.

WICHTIG

Die Dauer dieser Funktion kann nicht geändert werden. Um sie vorzeitig zu beenden, müssen Sie den Backofen durch Betätigung des Bedienfelds ① ausschalten.

6. Sobald die Abschlussuhrzeit erreicht ist, schaltet der Backofen aus. Es erklingt ein akustisches Signal und das Symbol  blinkt schnell.
7. Betätigen Sie ein beliebiges Bedienfeld, um das akustische Signal abzustellen und das Symbol  auszuschalten.
8. Der Backofen ist nun bereit, damit die Schmutzreste mit einem feuchten Tuch, wie auch das im Inneren verbliebene Wasser entfernt werden können.

WICHTIG

Öffnen Sie die Ofentür nicht, bis der Reinigungszyklus beendet ist. Die Abkühlphase ist für dessen korrektes Funktionieren notwendig.

Der Reinigungszyklus wird bei niedriger Temperatur durchgeführt. Wenn er beendet ist, können Sie die Schmutzreste im Inneren mit einem feuchten Tuch entfernen, ohne dass die Gefahr von Verbrennungen besteht. Allerdings kann die Abkühlzeit je nach Außentemperatur verschieden sein. Versichern Sie sich, dass die Innenflächen des Ofens die richtige Temperatur haben, bevor Sie sie berühren.

Reinigungszyklus für das Blech ausführen

Die ausgezeichneten TEKA *Hydroclean*® Emaillie-Eigenschaften ermöglichen es, dass Essensreste problemlos von den Blechen entfernt werden können. Sollten die Reste aufgrund der Gareigenschaften nach einer normalen Reinigung weiter bestehen, ist wie folgt vorzugehen:

1. Das zu reinigende Blech auf mittlere Höhe der Blechhalterung stellen.
2. Bei kaltem Ofen langsam 250 ml Wasser auf das Blech gießen.
3. TEKA *Hydroclean*® Reinigungsfunktion anwählen.

WICHTIG

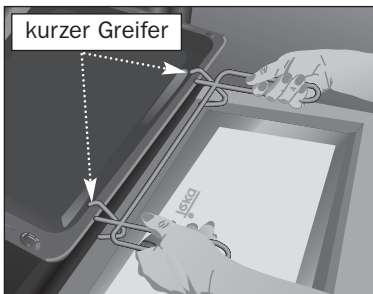
Die Teka Hydroclean-Emaillierung ist für die Reinigung durch den in den Ofen eingebauten automatischen Reinigungszyklus entwickelt. Andere Reinigungsmethoden können die Emaillierung beschädigen. Besonders der Gebrauch von Antikalk-Produkten kann die Eigenschaften der Emaillierung schwer schädigen.

Der Gebrauch von Geschirrspülmitteln für die Reinigung der Ofenbleche mit Teka Hydroclean-Emaillierung wird nicht empfohlen. Wenn eine gründliche Reinigung erforderlich ist, benutzen Sie milde Reinigungsmittel.

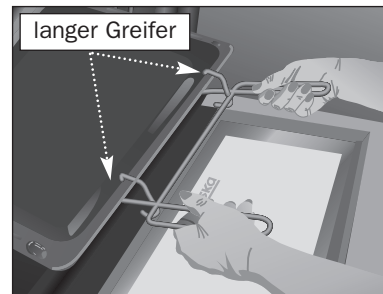
Manche Lebensmittel wie Tomaten, Essig, Braten mit grobem Salz ... können zu einem veränderten Aussehen der Emaillierung führen. Das ist normal.

Griff zum Entnehmen der Backbleche

Der Griff zum Herausnehmen der Backbleche wird beim Herausziehen des heißen Bleches beim Prüfen des Backergebnisses benötigt. Um die Backbleche aus dem Backofen zu nehmen, werden Schutzhandschuhe benötigt.



Stellung für Leichtreinigungsemail- Backblech.

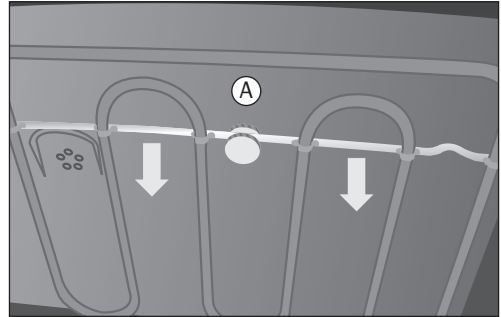


Stellung für Fettpfanne.

Widerstand Absenkbbarer Grill

Für die Reinigung des oberen Teils des Backofens:

- Warten Sie, bis der Backofen kalt ist.
- Schieben Sie den Grill-(A)-Widerstandsstab mit beiden Händen, bis er von der oberen Befestigung gelöst ist.
- Drehen Sie die Heizschlange, und reinigen Sie den oberen Teil des Backofens.
- Zum Schluss bringen Sie die Heizschlange des Grills wieder in ihre Ausgangsposition.

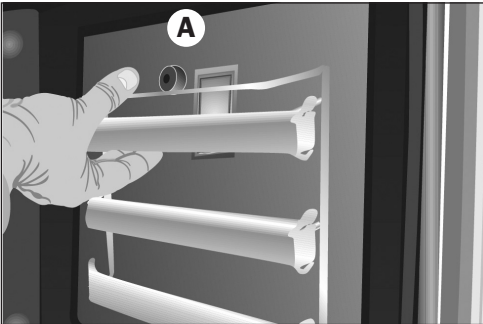


Auswechseln der Backofenlampe

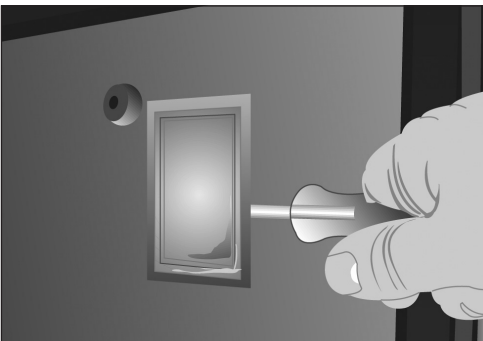
ACHTUNG

Bevor Sie die Lampe auswechseln, stellen Sie sicher, dass der Backofen vom Stromnetz getrennt ist.

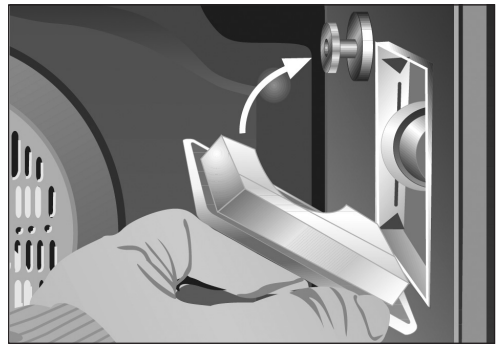
- Demontieren Sie die Chromlaufschienen, indem Sie die Muttern loslösen (A).



- Nehmen Sie das Vorsatzglas der Lampenfassung mittels eines Werkzeugs heraus.



- Ersetzen Sie die Lampe.
- Montieren Sie wieder das Vorsatzglas und achten Sie darauf, dass es in der richtigen Position sitzt.



Die Ersatzlampe muss eine Temperaturresistenz bis 300 °C haben. Sie kann beim technischen Kundendienst bestellt werden.



FICHA / FICHA / BROCHURE / FICHE / DATENBLATT

| Fabricante | Fabricante | Manufacturer | Fabricant | Hersteller | TEKA |
|--|--|---|--|---|----------------------------|
| Modelo | Modelo | Model | Modèle | Modell | HL-870 |
| 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. | 0,85 Kwh |
| Convección forzada. | Convecção forçada de ar. | Forced air convection. | Convection forcée. | Umluft / Heißluft. | 0,79 Kwh |
| Volumen neto (litros). | Volume útil (litros). | Usable volume (litres). | Volume utile (litres). | Netto-volumen (liter). | 52 |
| 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. | 42 min. |
| Convección forzada. | Convecção forçada de ar. | Forced air convection. | Convection forcée. | Umluft / Heißluft. | 47 min. |
| Superficie de cocción. | Zona de cozedura. | Baking area. | Surface de cuisson. | Backfläche | 1300 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.: 83172484/31.72484-001

